

APP S.I.T.K (SAFETY IN THE KITCHEN)

HOME PAGE



ARCHIVIO DOCUMENTALE



L'ATTIVITÀ



HOME_PAGE

Database icon: DATABASE

Main panel icon: PANNELLO PRINCIPALE

Clipboard title: ELENCO LAVORATORI

Clipboard content: *Seleziona un nominativo*

- Lavoratore non specificato
- Mario Rossi

Navigation icons: Green plus sign, Green minus sign

SEMPRE AGGIORNATA

HOME_PAGE

HACCP icon: AUTOCONTROLLO

Main panel icon: PANNELLO PRINCIPALE

Clipboard title: PROCEDURE DI PRE-ACQUISTO

Clipboard content:

- PULIZIA E DISINFEZIONE
- CONTROLLO ANIMALI INFESTANTI
- CONTROLLO DELLE TEMPERATURE

Navigation icons: Green plus sign, Green minus sign

PREREQUISITI

HOME_PAGE

HACCP icon: AUTOCONTROLLO

Main panel icon: PANNELLO PRINCIPALE

Clipboard title: PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

Clipboard content:

- CONTROLLO COTTURA ALIMENTI
- CONTROLLO PROC. RAFFREDDAMENTO
- CONTROLLO PROC. PASTORIZZAZIONE

Navigation icons: Green plus sign, Green minus sign

AUTOCONTROLLO HACCP

AUTOCONTROLLO



CERCA REGISTRAZIONI



NUOVA REGISTRAZIONE

RICEVIMENTO MERCI

IN DATA 8May2020 :

ALLE ORE 16 e 11min. Mario Rossi ha ricevuto da:
Oasi del sapore merce DEPERIBILE - STATO DELLA
MERCE: CONFORME

PROCESSI SOTTO
CONTROLLO

AUTOCONTROLLO



RICERCA REGISTRAZIONI



NUOVA REGISTRAZIONE

CONTROLLO TEMPERATURE

IN DATA 8May2020 :

ALLE ORE 14 e 6min. Mario Rossi ha provveduto
al controllo del Banco frigo Bar [2] temperatura
rilevata 4°C risultato del controllo:TEMPERATURA
CONFORME

GESTIONE DEI
RISCHI

AUTOCONTROLLO



RICERCA REGISTRAZIONI



NUOVA REGISTRAZIONE

CONTROLLO ANIMALI INFESTANTI

IN DATA 8May2020 :

ALLE ORE 13 e 7min. Mario Rossi ha provveduto
al controllo dell'area: Retrobanco bar risultato del
controllo:NESSUN RISCONTRO

ORGANIZZAZIONE

AUTOCONTROLLO

RICERCA REGISTRAZIONI

NUOVA REGISTRAZIONE

PIANO DI PULIZIA

IN DATA 8May2020 :

ALLE ORE 15 e 9min. Mario Rossi ha provveduto alla pulizia e alla sanificazione dell'area: Retrobanco bar

VANTAGGI COMMERCIALI

AUTOCONTROLLO

RICERCA REGISTRAZIONI

NUOVA REGISTRAZIONE

CONTROLLO PROCEDURA DI ABBATTIMENTO

IN DATA 8May2020_ :

ALLE ORE 13 e 16min. Mario Rossi ha provveduto al controllo della procedura di abbattimento termico dell'alimento: Lasagne risultato del controllo: CONFORME il raffreddamento da + 60°C a - 21°C è avvenuto in meno di 240 minuti

RELAZIONI CHIARE CON GLI ORGANI DI CONTROLLO

AUTOCONTROLLO

RICERCA REGISTRAZIONI

NUOVA REGISTRAZIONE

CONTROLLO COTTURA ALIMENTI

IN DATA 8May2020 :

ALLE ORE 13 e 15min. Mario Rossi ha provveduto al controllo della temperatura al cuore dell'alimento: Arrosto risultato del controllo: TEMPERATURA CONFORME

NESSUN ERRORE



RICERCA REGISTRAZIONI



NUOVA REGISTRAZIONE

ROTAZIONE DEPOSITO

IN DATA 8May2020_ :

ALLE ORE 15 e 13min. Mario Rossi ha prelevato
l'articolo: Mozzarella 250g riferimento: Oasi del
sapore_DTT n 20025 del 08/05/2020 n°di lotto DDT
2568 del 08/05/2020 STOCK ARTICOLO ANCORA
PRESENTE IN MAGAZZINO



#locucinosenzarischi
Consulting and management for food companies