Carnicería:

Dirección:

Teléfono:

Procedimientos de Limpieza

Registro de datos

ZONA O EQUIPO *Máquina, utensilio, lugar, área... para limpiar*	FRECUENCIAS ** U - D - S - Q - M - STR - A*	PROCEDIMIENTO *Descripción del procedimiento de limpieza.*	DESINFECTANTES *Productos, dosis, Tº. agua, tiempo de acción...*	RESPONSABLE *Persona encargada comprobar el procedimiento.*

** Después de cada uso (U), dirario (D), semanal (S), quincenal (Q), mensual (M), trimestral (TR), semestral (STR), anual (A)*

A través de la plataforma Carnitel puedes realizar este registro de manera más rápida. Visítanos en www.carnitel.com

Carnitel™ © 2022 Realwigo S.L. Todos los derechos reservados.

ZONA O EQUIPO *Máquina, utensilio, lugar, área... para limpiar*	FRECUENCIAS ** U - D - S - Q - M - STR - A*	PROCEDIMIENTO *Descripción del procedimiento de limpieza.*	DESINFECTANTES *Productos, dosis, Tº. agua, tiempo de acción...*	RESPONSABLE *Persona encargada de realizar el procedimiento.*

** Después de cada uso (U), dirario (D), semanal (S), quincenal (Q), mensual (M), trimestral (TR), semestral (STR), anual (A)*

A través de la plataforma Carnitel puedes realizar este registro de manera más rápida. Visítanos en www.carnitel.com

Carnitel™ © 2022 Realwigo S.L. Todos los derechos reservados.

Carnicería:

Dirección:

Teléfono:

Registros de Limpieza

Registro de datos

ZONA O EQUIPO *Máquina, utensilio, lugar, área.... para limpiar*	FECHA *dd-mm-aaaa*	COMPLETADO POR... *Persona que realiza el procedimiento de limpieza.*	OBSERVACIONES

A través de la plataforma Carnitel puedes realizar este registro de manera más rápida. Visítanos en www.carnitel.com

Carnitel™ © 2022 Realwigo S.L. Todos los derechos reservados.