



**Piano HACCP eseguito da:**

Cognome		Nome	
---------	--	------	--

**Sanificazione della cucina con:**

---

---

---

---

**Controllo temperature frigo:**

---

---

---

---

**Stoccaggio e trasporto alimenti:**

---

---

---

---

**Lavorazione alimenti:**

---

---

---

---

*Attuazione del trattamento di bonifica preventiva per la somministrazione del pesce crudo come richiesto dalla circolare del regolamento europeo n. 4379-P del 17/02/2011 sulla corretta manipolazione della materia prima per scongiurare gli effetti dannosi del parassita "anisakis".*

**Luogo e data**

**Firma**

---