

**SCHEDA 2  
PIANIFICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA,  
DETERSIONE E SANITIZZAZIONE**

FIRMA RESP AUTOCONTROLLO /DELEGATO.....

Istruzioni: compilare questa scheda indicando le principali superfici che entrano in contatto diretto con i prodotti alimentari, a contatto indiretto (se ritenute rilevanti, per esempio pulsanti, maniglie, interruttori) ed altre superfici (se ritenute rilevanti, per esempio pavimenti, sanitari, lavabo).

La scheda deve essere compilata solo quando si pianificano le operazioni di pulizia (non tutte le volte che si pulisce).

Colonna A: indicare l'oggetto/attrezzatura/superficie da pulire o sanitizzare.

Colonna B: indicare con che frequenza deve essere pulito o sanitizzato.

Colonna C: indicare la denominazione del detergente o sanitizzante utilizzato (è importante verificare le condizioni di impiego di ogni detergente e sanitizzante leggendo le schede tecniche, di sicurezza e le etichette dei prodotti).

Colonna D: indicare le attrezzature utilizzate per pulire (per esempio "scopa", "spugnetta"...).

A	B	C	D
OGGETTO	FREQUENZA	DENOMINAZIONE DEL DETERGENTE/ SANITIZZANTE UTILIZZATO	ATTREZZATURE UTILIZZATE PER PULIRE