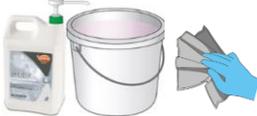
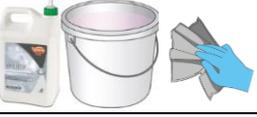
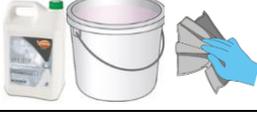


Etablissement :
 Adresse :
 Code Postal : Ville :

ARMOIRE FROIDE NEGATIVE

FICHE HACCP



QUOI	QUI	FREQUENCE	PREPARATION	PRODUIT	DOSE	ACTION	TEMPS DE CONTACT	RINCAGE	SECHAGE	OBSERVATIONS
MURS PORTES	Personnel cuisine	1 FOIS PAR TRIMESTRE	Ranger la zone 	EXEOL SOD390 	1% 2 x 20ml dans 4 L d'eau		minutes 15 			
GRILLE DE STOCKAGE	Personnel cuisine	1 FOIS PAR TRIMESTRE		EXEOL SOD390 	1% 2 x 20ml dans 4 L d'eau		minutes 15 			
POIGNEES DE PORTE	Personnel cuisine	APRES CHAQUE SERVICE		EXEOL SOD390 	1% 2 x 20ml dans 4 L d'eau		minutes 15 			
EXTERIEUR DE L'ARMOIRE	Personnel cuisine	1 FOIS PAR SEMAINE		EXEOL SOD390 	1% 2 x 20ml dans 4 L d'eau		minutes 15 			