**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**