

Piano di pulizia cella frigorifera e congelatore



Responsabile: Capocuoco, controllo mattina e sera · Periodo: _____ · Sigla: _____

Giornaliero

Compito	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
Controllare e annotare la temperatura al mattino (Prova con foto) Leggere display e termometro, documentare il valore con una foto del display.							
Controllare e annotare la temperatura alla sera (Prova con foto) Secondo controllo prima della fine del turno, segnalare subito le anomalie.							
Controllare le date della merce e riordinare Il più vecchio davanti, eliminare la merce scaduta, etichettare la merce aperta.							
Spazzare il pavimento e lavarlo se sporco Asciugare subito quanto si è versato, lavare il pavimento a umido.							
Controllare che porta e guarnizione chiudano bene Verificare che la porta chiuda ermeticamente e che nulla sia di intralcio.							

Settimanale

Compito	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.
Svuotare e pulire gli scaffali Svuotare una zona alla volta, pulire con detergente e lasciare asciugare.					
Pulire le guarnizioni delle porte Pulire le pieghe della guarnizione con acqua calda e spazzola.					
Controllare lo stato di contenitori e vaschette Gastronorm Sostituire i contenitori incrinati o scoloriti.					
Controllare evaporatore e ventole per ghiaccio o polvere Controllo visivo, in caso di ghiaccio avvisare l'assistenza.					

Mensile

[illegible]

Compito	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Svuotare e pulire completamente la cella frigorifera Pulire a umido pareti, pavimento e soffitto, controllare lo scarico.												
Verificare il funzionamento dei termometri Confrontare con il test dell'acqua e ghiaccio o con un termometro di riferimento.												

Controllo (data, sigla): _____

Prevalgono le indicazioni dell'autorità di controllo alimentare e del tuo piano HACCP. · Aggiornato il 14 ottobre 2026 · tischlein.pro/it/modelli/piano-di-pulizia/cella-frigorifera