

Piano di pulizia magazzino



Responsabile: Capocuoco, ricezione merce a cura del turno di volta in volta · Periodo: _____ · Sigla: _____

Giornaliero

Compito	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
Sistemare la merce in arrivo, eliminare i cartoni Travasare la merce, cartoni e pellicole subito nei rifiuti, nulla per terra.							
Spazzare il pavimento e rimuovere ciò che si è versato Raccogliere briciole e polvere, così gli infestanti non trovano cibo.							
Chiudere ed etichettare le confezioni aperte Etichettare con data e contenuto, travasare in contenitori ermetici.							

Settimanale

Compito	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.
Controllare il FIFO: il più vecchio davanti Controllare le date scaffale per scaffale e riordinare, i prodotti a rotazione veloce davanti.					
Pulire gli scaffali Pulire i ripiani con panno umido e detergente.					
Lavare il pavimento a umido Anche angoli e battiscopa, lasciare asciugare.					
Riordinare deposito rifiuti e vuoti Raccogliere i vuoti, spazzare l'area dei rifiuti.					

Mensile

[illegible]

Compito	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Inventario dei prodotti secchi Contare le scorte e confrontarle con la proposta d'ordine.												

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/magazzino](#)