CHECKLIST PROFESIONAL · GRATUIT

# Checklist curățenie camere frigorifice și zone reci

Instrument de control pentru operațiuni din domeniul curățenie în spații frigorifice. Se adaptează contractului, procedurilor aplicabile și riscurilor obiectivului.

LOC / OBIECTIV: _____ DATA: _____ TURA: _____

OPERATOR: _____ VERIFICATOR: _____

Marcați câte o opțiune pentru fiecare punct: OK = conform · R = de refăcut · N/A = neaplicabil. Notați remedierea și responsabilul pentru punctele R.

## 01 / Planificare

| Nr. | Punct de verificare | OK | R | N/A |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Temperatura și durata maximă de expunere sunt stabilite. | | | |
| 2 | Personalul dispune de EIP pentru temperaturi scăzute. | | | |
| 3 | Produsele și metodele sunt compatibile cu temperatura. | | | |
| 4 | Procedura de acces și evacuare este cunoscută. | | | |
| 5 | Condițiile de protecție a mărfurilor sunt confirmate. | | | |

## 02 / Pregătirea spațiului

| Nr. | Punct de verificare | OK | R | N/A |
|---|---|---|---|---|
| 6 | Fluxurile de depozitare sunt coordonate. | | | |
| 7 | Alimentele sau ambalajele sunt protejate. | | | |
| 8 | Instalațiile frigorifice nu sunt manipulate. | | | |
| 9 | Pardoseala este evaluată pentru gheață și alunecare. | | | |
| 10 | Nu se blochează ieșirile de urgență. | | | |

## 03 / Curățare

| Nr. | Punct de verificare | OK | R | N/A |
|---|---|---|---|---|
| 11 | Reziduurile sunt îndepărtate prin metoda autorizată. | | | |
| 12 | Apa și detergenții nu creează acumulări de gheață. | | | |
| 13 | Ușile, garniturile și mânerele accesibile sunt curățate. | | | |
| 14 | Deșeurile sunt evacuate controlat. | | | |
| 15 | Zonele de contact cu alimente urmează proceduri proprii. | | | |

## 04 / Verificare

| Nr. | Punct de verificare | OK | R | N/A |
|---|---|---|---|---|
| 16 | Nu rămân lichide care pot îngheța. | | | |
| 17 | Anomaliile de temperatură sunt raportate. | | | |
| 18 | Spațiul este reocupat numai după verificare. | | | |
| 19 | Echipamentele sunt retrase și decontaminate unde este necesar. | | | |
| 20 | Raportul de intervenție este completat. | | | |

## REZULTAT ȘI ACȚIUNI CORECTIVE

| | | |
|---|---|---|
| Total OK: ___ / 20 | De refăcut: _____ | N/A: _____ |

Neconformități, zone și măsuri:

Termen remediere: _____ Responsabil: _____ Data reverificării: _____

Semnătură operator: _____ Semnătură verificator: _____

NOTĂ IMPORTANTĂ Adecvarea produselor și siguranța alimentară se stabilesc prin procedurile beneficiarului și sistemele de control relevante.

Material orientativ. Se adaptează la contract, procedurile interne, instrucțiunile producătorului și evaluarea riscurilor. © InfoCuratenie.ro