

PIEKARNIA

Instrukcja BHP przy obsłudze krawalnicy	Symbol	151
Instrukcja przyjęcia urzędowej kontroli osób wizytujących piekarnię	Symbol	136
Instrukcja zabezpieczenia piekarni przed szkodnikami	Symbol	135
Instrukcja higieny transportu wyrobów gotowych	Symbol	134
Instrukcja czyszczenia, mycia i dezynfekcji opakowań zwrotnych	Symbol	133
Instrukcja kontroli procesów technologicznych, badania surowców i wyrobów gotowych	Symbol	132
Instrukcja przyjęcia surowców i materiałów pomocniczych oraz sposób ich magazynowania	Symbol	131
Instrukcja mycia, czyszczenia i dezynfekcji urządzeń produkcyjnych i sprzętu	Symbol	130
Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń produkcyjnych i zaplecza socjalno-sanitarnego	Symbol	129
Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji lodówki	Symbol	128
Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń magazynowych	Symbol	127
Instrukcja higienicznego korzystania z WC dla pracowników piekarni	Symbol	126
Instrukcja higieny osobistej pracowników i higieny na stanowisku pracy	Symbol	125
Instrukcja utrzymania higieny otoczenia piekarni	Symbol	124
Rejestr pracowników zapoznanych z Instrukcjami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej	Symbol	123
	Symbol	114

