



# Registro gestione allarme

Modulo da compilare per la registrazione degli eventi di allarme: dati cella, temperatura rilevata, tipo allarme, azione correttiva, firme operatore e responsabile HACCP.

Questo PDF e' un segnaposto generato automaticamente per la preview del sito vetrina COLD CARE. Il documento ufficiale viene fornito da Hygiene Care SAS ai clienti attivi, in versione personalizzata con i dati aziendali.

## Riferimenti normativi

- Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Manuali HACCP aziendali
- Prassi accettate da ASL e NAS in materia di rilevazione delle temperature