Traccia del cambio ingrediente

Identifica il cambio

Vecchio prodotto: ____ · Nuovo prodotto: ____ · Produttore/formato: ____ · Fornitura pertinente: ____

Etichetta e scheda disponibili: ____ · Referente della verifica: ____ · Data: ____

01

Preparazione coinvolta	____
Dove entra il prodotto	____
Differenze rilevate	____
Valutazione del referente	____
Informazioni da aggiornare	____
Conferma	____

Includi basi, salse, ripieni, guarnizioni e varianti. Una composizione sconosciuta mantiene aperta la verifica; non è assenza di allergeni.

Transizione delle scorte

Vecchia fornitura ancora presente: ____ · Come viene distinta: ____ · Data di entrata in uso del nuovo prodotto: ____

Esempio simulato: una salsa è usata in tre ricette. Aggiornarne una lascia due ricette da controllare. Elencare tutte le destinazioni prima della chiusura.

Squadra e supporti

Ricette: ____ · Informazioni alimentari: ____ · Menù/copie: ____ · Canali esterni: ____ · Personale informato: ____

Prova di reperimento: chiedere a un collega l'informazione di un piatto coinvolto. Documento consultato: ____ · Esito: ____.

Questo registro non sostituisce HACCP o la valutazione del responsabile competente. La chiusura organizzativa non certifica la sicurezza del prodotto.