

Dosar control DSVSA - Registru HACCP

CARMANGERIA EXEMPLU SRL · CUI 12345678 (fictiv) · Punct de lucru: Hala de producție, Str. Exemplu nr. 1
Interval: 2026-07-27 – 2026-07-29 · Registru igienizare

MODEL ILUSTRATIV - DATE FICTIVE. Firma, persoanele, furnizorii, loturile și valorile din acest document sunt inventate, cu scop de exemplificare. Documentul nu este o înregistrare reală, nu provine de la o unitate autorizată și nu poate fi folosit ca dovadă într-un control. Exemplu generat cu Izvo (izvo.ro) - registre HACCP digitale.

Registru igienizare

Ziua 2026-07-27

Igienizare: Igienizare zilnică - zona de tranșare

Pas	Efectuat	Foto
Spălare și dezinfectare mese de tranșare (inox)	DA	atașată
Spălare tocătoare, cuțite și ferăstrău	DA	-
Igienizare mașină de tocat - demontare și spălare piese	DA	atașată
Curățare pardoseală și sifoane de scurgere	DA	-
Golire, spălare și dezinfectare recipiente deșeuri	DA	-
Verificare stație spălare mâini: săpun, dezinfectant, prosoape	DA	-

Semnat de: Ionescu Maria la 27.07.2026, 15:42

Ziua 2026-07-28

Igienizare: Igienizare zilnică - zona de tranșare

Pas	Efectuat	Foto
Spălare și dezinfectare mese de tranșare (inox)	DA	atașată
Spălare tocătoare, cuțite și ferăstrău	DA	-
Igienizare mașină de tocat - demontare și spălare piese	DA	atașată
Curățare pardoseală și sifoane de scurgere	DA	-
Golire, spălare și dezinfectare recipiente deșeuri	DA	-
Verificare stație spălare mâini: săpun, dezinfectant, prosoape	DA	-

Semnat de: Ionescu Maria la 28.07.2026, 15:35

Ziua 2026-07-29

Igienizare: Igienizare zilnică - zona de tranșare

Pas	Efectuat	Foto
Spălare și dezinfectare mese de tranșare (inox)	DA	atașată
Spălare tocătoare, cuțite și ferăstrău	DA	-
Igienizare mașină de tocat - demontare și spălare piese	DA	atașată
Curățare pardoseală și sifoane de scurgere	DA	-
Golire, spălare și dezinfectare recipiente deșeuri	DA	-
Verificare stație spălare mâini: săpun, dezinfectant, prosoape	DA	-

Semnat de: Popescu Ion la 29.07.2026, 16:05

Întocmit (responsabil calitate): _____ Verificat (administrator): _____

Structura registrului urmează cerințele de înregistrare din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare. Fiecare înregistrare poartă data, ora, operatorul și punctul de lucru, iar depășirile de limită sunt însoțite obligatoriu de acțiunea corectivă. Într-un registru digital înregistrările nu se pot modifica după salvare - corecțiile se fac prin înregistrare nouă, cu notă.