Registro della concentrazione del sanificante

Nome dell'attività: Bistrot Esempio **Sede (locale, veicolo):** Cucina **Anno, mese:** 11/2026

Prodotto: Sali di ammonio quaternario (QAC) **Intervallo previsto (etichetta):** 200–400 ppm **Tempo di contatto (etichetta):** 60 s

Prepara la soluzione come indica l'etichetta. Controllala con la striscia reattiva o lo strumento adatto a ogni nuova preparazione e agli orari del piano di pulizia, e scrivi il valore misurato. Se è fuori dall'intervallo, rifai la soluzione, controlla di nuovo e annota cosa hai fatto.

Data	Ora	Punto d'uso (lavello, secchio, spruzzatore, lavastoviglie)	Prodotto	Controllo (striscia, strumento)	Misurato (ppm, mg/l, %)	OK (S/N)	Azione correttiva (rifatta, ricontrollata)	Controllato da (nome, firma)
23/11	08:05	Lavello preparazione	QAC	Striscia	300	Sì		Giulia Rossi
24/11	08:10	Lavello bar	QAC	Striscia	250	Sì		Marco Bianchi
25/11	08:00	Lavello preparazione	QAC	Striscia	150	No	Rifatta, 300 ppm	Sara Romano
26/11	08:15	Lavello pentole	QAC	Striscia	300	Sì		Luca Ferrari
27/11	08:05	Lavello preparazione	QAC	Striscia	350	Sì		Chiara Esposito