

Karta kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych

w miesiącu..... 20.....r.

[illegible][illegible]

Karta kontroli czystości
w miesiącu

[illegible]

REJESTR DOSTAWCÓW:

Karta mycia koszy zakupowych

[illegible]

**Harmonogram szkoleń pracowników
na rok**

	Year - calendar year	Survey period (MM-YY)	Total subjects	Prevalence estimate	95% CI	Prevalence ratio	Interpretation
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							
41							
42							
43							
44							
45							
46							
47							
48							
49							
50							
51							
52							
53							
54							
55							
56							
57							
58							
59							
60							
61							
62							
63							
64							
65							
66							
67							
68							
69							
70							
71							
72							
73							
74							
75							
76							
77							
78							
79							
80							
81							
82							
83							
84							
85							
86							
87							
88							
89							
90							
91							
92							
93							
94							
95							
96							
97							
98							
99							
100							

Protokół szkolenia zewnętrznego/wewnętrznego* pracowników

See page 100

Responsible editor: _____

Group studies _____

Executive summary

* *niepotrzebne skreślić*

Rejestr środków czystości stosowanych w sklepie

1. Środek czystości:
.....
2. Do czyszczenia:
.....
.....
3. Środek czystości:
.....
4. Środek czystości:
.....
5. Środek czystości:
.....
6. Środek czystości:
.....

Karta przyjęcia towaru*

sil							
r							
si							
sil sil							
police							
for							
by							
i							
i							

