06 35 45 35 61
contact@hpa-solutions.fr

Registre de traçabilité

En cas d'alerte sanitaire, vous devez pouvoir identifier les lots concernés et les retirer. Sans traçabilité, le retrait devient total.



Étiqueter chaque préparation : produit, date, durée de vie fixée, numéro de lot d'origine.

Réception des matières premières

Date	Produit	Fournisseur	N° de lot	DLC / DDM	T° relevée	Conforme

Productions réalisées

Date	Préparation	Lots utilisés	Quantité	DLC fixée	Visa

Conservez les étiquettes. Garder l'étiquette d'un lot coûte quelques secondes. Ne pas l'avoir peut coûter la totalité de votre stock le jour d'un rappel. Pour les produits déconditionnés, reportez le numéro de lot sur le contenant de réemploi.

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.