

Zona d'igiene 3 magazzino e zona commercializzazione

da osservare:



Avvisare immediatamente la direzione in caso di stranezze.

Mantenere chiuse le finestre e proteggere i vetri dalla rottura.

Pulire i locali prima e dopo l'immagazzinamento.

Durante l'immagazzinamento, proteggere i prodotti dalla sporcizia.

Annunciare immediatamente infestazioni da muffe, parassiti o deterioramenti.

Rimuovere prodotti deteriorati.

Non immagazzinare merce di ritorno.

Verificare regolarmente le temperature richieste, specifiche al prodotto e alla varietà.

Registrare le differenze di temperatura.

Controllare la ventilazione.

Separazione da altri materiali e sostanze (concimi, ecc.).