

Karta kontroli temperatur

Miesiąc: _____ Lokal: _____ Sprawdził(a): _____

Data	Chłodziarka 1 rano	Chłodziarka 1 wieczór	Chłodziarka 2 rano	Chłodziarka 2 wieczór	Zamrażarka rano	Zamrażarka wieczór	Podpis	Działania korygujące
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								

Limity temperatur wynikają z Twojego systemu HACCP. Często przyjmuje się od 0 do 4 °C dla chłodziarek i -18 °C lub mniej dla zamrażarek.

Gdy pomiar jest poza limitem: sprawdź ponownie po 30 minutach. Jeśli nadal jest poza limitem, przenieś żywność do sprawnego urządzenia, wezwij serwis i zapisz, co zrobiono oraz jaką żywność wyrzucono.