Registro de temperaturas de heladería

Sede / equipo: _____ Período: _____

Fecha	Equipo / ubicación	Tipo / método de medición	Comprobación programada	Hora real	Lectura	Unidad	Objetivo del SOP aprobado	Iniciales del personal	Medida correctiva / referencia	Hora / resultado de nueva comprobación	Revisor

Antes de imprimir, introduce los límites, la frecuencia de comprobación y el proceso de escalamiento de tu procedimiento aprobado y los requisitos aplicables en tu ubicación. Este registro en blanco no proporciona límites de temperatura ni determina la seguridad de los productos.