Registro temperature gelateria

Sede / squadra: _____ Periodo: _____

Data	Attrezzatura / posizione	Tipo / metodo di misura	Controllo programmato	Ora effettiva	Lettura	Unità	Obiettivo della procedura approvata	Iniziali dell'addetto	Azione correttiva / riferimento	Ora / esito del ricontrollo	Revisore

Prima di stampare, inserisci limiti, frequenza dei controlli e procedura di segnalazione approvati e i requisiti della tua sede. Questo registro vuoto non fornisce limiti di temperatura né determina la sicurezza dei prodotti.