

Karta kontroli temperatur urządzeń chłodniczych

Zakład: Miesiąc: Rok: Odpowiada:

Dzień	Urządzenie 1 nazwa: norma: od do °C		Urządzenie 2 nazwa: norma: od do °C		Urządzenie 3 nazwa: norma: od do °C		Urządzenie 4 nazwa: norma: od do °C		Podpis
	rano °C	po poł. °C	rano °C	po poł. °C	rano °C	po poł. °C	rano °C	po poł. °C	
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									

Wpisz odczyt z termometru w °C. Odczyt poza normą zakresł i opisz na stronie 2 (rejestr działań korygujących). Normę urządzenia ustal w swoim planie HACCP, zgodnie z warunkami przechowywania podanymi przez producentów żywności.

Rejestr działań korygujących

Miesiąc: Rok:

Data	Godzina	Urządzenie	Odczyt °C	Działanie korygujące (co zrobiono z urządzeniem i z żywnością)	Podpis	Sprawdził (data, podpis)

Jak prowadzić kartę

- Mierz o stałych porach, np. przy otwarciu i po południu, termometrem umieszczonym w urządzeniu.
- Wpisuj odczyt od razu, nie na koniec dnia ani tygodnia.
- Przy odczycie poza normą: sprawdź drzwi, uszczelki i załadunek, zmierz ponownie, oceń żywność i zapisz decyzję w rejestrze.
- Na koniec miesiąca osoba odpowiedzialna sprawdza kartę i podpisuje rejestr.
- Przechowuj karty razem z dokumentacją HACCP.

Podpowiedzi zakresów z aplikacji BakePilot

Lodówka	0 do 5 °C
Chłodnia	0 do 4 °C
Zamrażarka	-22 do -16 °C
Pojazd (chłodnia samochodu)	0 do 6 °C

To podpowiedzi, które aplikacja wstawia po wyborze typu urządzenia - wiążąca jest norma z Twojego planu HACCP. W aplikacji odczyt poza normą od razu oznacza pomiar jako alarm i prosi o opis działania korygującego.