Registro temperature

Frigoriferi e congelatori: un mese su un foglio, fino a 5 attrezzature. Fronte.

Azienda e sede _____ **Mese** _____ **Anno** _____

① **Attrezzatura** _____ ☐ Frigorifero ☐ Congelatore Limiti da ____ a ____ °C	② **Attrezzatura** _____ ☐ Frigorifero ☐ Congelatore Limiti da ____ a ____ °C	③ **Attrezzatura** _____ ☐ Frigorifero ☐ Congelatore Limiti da ____ a ____ °C	④ **Attrezzatura** _____ ☐ Frigorifero ☐ Congelatore Limiti da ____ a ____ °C	⑤ **Attrezzatura** _____ ☐ Frigorifero ☐ Congelatore Limiti da ____ a ____ °C

Scrivi la temperatura letta, in °C. Se è fuori dai limiti, cerchia il valore e sul retro scrivi cosa hai fatto.

Limiti: quelli del tuo piano di autocontrollo. I più usati sono da 0 a +4 °C per il frigorifero e −18 °C o meno per il congelatore.

Sigla: chi ha fatto il giro di controllo.

Locale chiuso o attrezzatura spenta: scrivi **CHIUSO** o **SPENTO**.

Giorno	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
①																
②																
③																
④																
⑤																
Sigla																

Giorno	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Note
①																
②																
③																
④																
⑤																
Sigla																

Prospero
prospero.food

Su Prospero questa scheda la compili dal telefono in pochi secondi, firmata e datata: inquadra il QR per provarla.
Modello gratuito e generico: il tuo manuale di autocontrollo può richiedere campi diversi.

Fuori limite: cosa hai fatto

Mese _____ Anno _____

Non conformità e azioni correttive del registro temperature: una riga per ogni valore cerchiato sul fronte.

Prima la merce, poi la carta: compila la riga quando hai finito. Il ricontrollo è una nuova lettura sulla stessa attrezzatura, dopo l'intervento. Righe finite? Usa un altro foglio.

Giorno e ora	Attrezzatura numero	°C letti	Cosa hai fatto subito Puoi segnare più caselle	La merce che c'era dentro	Ricontrollo	Sigla
			☐ Spostata la merce in un frigo funzionante ☐ Regolato il termostato ☐ Chiamato il frigorista ☐ Altro _____	☐ Attrezzatura vuota ☐ Bloccata: decide il responsabile ☐ Rimessa in uso dal responsabile ☐ Scartata, quanta _____	Ora _____ °C _____	
			☐ Spostata la merce in un frigo funzionante ☐ Regolato il termostato ☐ Chiamato il frigorista ☐ Altro _____	☐ Attrezzatura vuota ☐ Bloccata: decide il responsabile ☐ Rimessa in uso dal responsabile ☐ Scartata, quanta _____	Ora _____ °C _____	
			☐ Spostata la merce in un frigo funzionante ☐ Regolato il termostato ☐ Chiamato il frigorista ☐ Altro _____	☐ Attrezzatura vuota ☐ Bloccata: decide il responsabile ☐ Rimessa in uso dal responsabile ☐ Scartata, quanta _____	Ora _____ °C _____	
			☐ Spostata la merce in un frigo funzionante ☐ Regolato il termostato ☐ Chiamato il frigorista ☐ Altro _____	☐ Attrezzatura vuota ☐ Bloccata: decide il responsabile ☐ Rimessa in uso dal responsabile ☐ Scartata, quanta _____	Ora _____ °C _____	
			☐ Spostata la merce in un frigo funzionante ☐ Regolato il termostato ☐ Chiamato il frigorista ☐ Altro _____	☐ Attrezzatura vuota ☐ Bloccata: decide il responsabile ☐ Rimessa in uso dal responsabile ☐ Scartata, quanta _____	Ora _____ °C _____	

Attrezzatura spenta o locale chiuso per più giorni

Attrezzatura n.	Dal	Al	Motivo

Verifica di fine mese del responsabile

Nome	Firma	Data

Prospero
prospero.food

Su Prospero questa scheda la compili dal telefono in pochi secondi, firmata e datata: inquadra il QR per provarla.
Modello gratuito e generico: il tuo manuale di autocontrollo può richiedere campi diversi.