



Registo de cozedura, arrefecimento e reaquecimento

Cooking, cooling & reheating log

Empresa (Business): _____ Semana de (Week beginning): _____

Cozedura: 75°C durante 30 segundos, ou um equivalente comprovadamente seguro. Reaquecimento: 75°C durante 30 segundos; Escócia: pelo menos 82°C. Reaqueça só uma vez.

Objetivo de arrefecimento: no frigorífico até 90 minutos após o fim da cozedura. Registe as leituras e as horas reais. Use N/A nas fases que não se aplicam.

LOTE 1

BATCH 1

Alimento / referência do lote (Food / batch reference): _____

Fase Stage	Data e hora Date & time	Centro °C Core °C	Tempo mantido (segundos) Time held (seconds)	Rubrica Initials
Cozinhado Cooked				
Início do arrefecimento Cooling started			N/A	
No frigorífico Into fridge			N/A	
Reaquecido Reheated				

Problema, ação e nova verificação / registo associado (Problem, action and recheck / linked record):

LOTE 2

BATCH 2

Alimento / referência do lote (Food / batch reference): _____

Fase Stage	Data e hora Date & time	Centro °C Core °C	Tempo mantido (segundos) Time held (seconds)	Rubrica Initials
Cozinhado Cooked				
Início do arrefecimento Cooling started			N/A	
No frigorífico Into fridge			N/A	
Reaquecido Reheated				

Problema, ação e nova verificação / registo associado (Problem, action and recheck / linked record):

Arrefecimento: use porções pequenas, recipientes pouco fundos ou um abatedor de temperatura. Arrefeça o arroz no prazo de 1 hora. Siga o seu método seguro e registe logo qualquer objetivo falhado.