



Rejestr temperatur

Temperature log

Sprzęt / żywność (Equipment / food): _____ Miejsce (Location): _____

Zawartość / partia (Contents / batch): _____ Data / okres (Date / period): _____

Cel / limit (Target / limit): _____ Częstotliwość kontroli (Check frequency): _____

Zapisuj rzeczywiste odczyty. Określ, czy mierzono powietrze, wewnątrz żywności czy inny punkt. Zgłoś przekroczenie limitu i zapisz działanie oraz ponowny pomiar.

Data / godzina Date / time	Odczyt °C Reading °C	Punkt / rodzaj pomiaru Point / check type	Działanie i ponowny pomiar (godz. / °C) Action and recheck (time / °C)	Inicjały Initials

Typowe cele: lodówka 5°C lub mniej; zamrażarka -18°C lub mniej; żywność utrzymywana na gorąco 63°C lub więcej. Gotowanie: 75°C przez 30 sekund lub bezpieczny odpowiednik. Odgrzewanie w Szkocji: zwykle co najmniej 82°C.

Zweryfikował(a) (Reviewed by): _____ Data (Date): _____ Podpis (Signature): _____