



Registo de temperaturas

Temperature log

Equipamento / alimento (Equipment / food): _____ Local (Location): _____

Conteúdo / lote (Contents / batch): _____ Data / período (Date / period): _____

Objetivo / limite (Target / limit): _____ Frequência de verificação (Check frequency): _____

Registe as leituras reais. Indique se mediu o ar, o centro do alimento ou outro ponto. Comunique qualquer limite falhado e registe a ação e a nova verificação.

Data / hora Date / time	Leitura °C Reading °C	Ponto / tipo de verificação Point / check type	Ação e nova verificação (hora / °C) Action and recheck (time / °C)	Rubrica Initials

Objetivos habituais: frigorífico 5°C ou menos; congelador -18°C ou menos; alimentos em manutenção a quente 63°C ou mais.
Cozedura: 75°C durante 30 segundos ou equivalente seguro. Reaquecimento na Escócia: normalmente pelo menos 82°C.

Revisto por (Reviewed by): _____ Data (Date): _____ Assinatura (Signature): _____