



CONTROLARE
SEGURANÇA ALIMENTAR

REGISTRO DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS

Estabelecimento: Cozinha / Mês: _____ Ano: _____

Data	Hora	Nome dos equipamentos (ex: freezer 1/ câmara confeitaria,...)								Responsável	
		Ref. 1	Ref. 2	Ref. 3	Pista 1	Pista 2	Freezer 1	Freezer 2			
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											

SOB REFRIGERAÇÃO: Ovos **Até 10°C**; Leite e Derivados: **Até 7°C**; Hortifrutí e Produtos de Panificação **Até 5°C**; Sobremesas, Carnes e Aves: **Até 4°C**; Pescados: **Até 2°C**

SOB CONGELAMENTO: **entre 0 e -18°C**

NECESSÁRIO CHECAR O POP TEMPERATURA X ARMAZENAMENTO.