



CONTROLARE
SEGURANÇA ALIMENTAR

REGISTRO DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS

Estabelecimento: Estoque Primário / Mês: _____ Ano: _____

Data	Hora	Nome dos equipamentos (Ex: Freezer / Câmara)										Responsável
		Freezer 1	Freezer 2	Freezer 3	Freezer 4	Freezer 5	Freezer 6	Freezer 7	Freezer 8	Ref. 1	Ref. 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**; Hortifruti 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.