



CONTROLARE
SEGURANÇA ALIMENTAR

REGISTRO DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS

Estabelecimento: Bar / Mês: _____ Ano: _____

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