Registro del riscaldamento degli alimenti

Attività: _____ **Sede:** _____

Periodo: _____ **Limiti validati di tempo/temperatura:** _____

Registra alimento e lotto, ora, temperatura al cuore, tempo di mantenimento e responsabile. Confronta i dati con la procedura HACCP validata della tua attività. In caso di deviazione, isola il cibo e annota intervento e nuova verifica. Il solo registro non dimostra la sicurezza del cibo.

Data / ora	Alimento / lotto	Cuore °C	Durata	Conforme?	Intervento / verifica	Responsabile