# Scheda di abbattimento della temperatura

**Nome dell'attività:** _____ **Sede (locale, veicolo):** _____ **Anno, mese:** _____

**Limite di abbattimento (piano di autocontrollo):** _____ **Termometro n.:** _____

Usa i tempi e le temperature di abbattimento del tuo piano di autocontrollo. Misura al cuore del prodotto e scrivi ogni valore quando lo misuri, non dopo. Se un lotto non rispetta il limite, annota cosa hai fatto, per esempio eliminato.

| Data | Alimento, lotto | Quantità (kg, l, porzioni) | Metodo di raffreddamento | Ora inizio | Inizio °C | Ora controllo | Controllo °C | Ora fine | Fine °C | OK (S/N) | Azione correttiva | Controllato da (nome, firma) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |