# Registro di verifica dei termometri

**Nome dell'attività:** _____

**Sede (locale, veicolo):** _____

**Scostamento ammesso (piano HACCP, °C):** _____

*Verifica ogni sonda in acqua e ghiaccio (deve indicare circa 0 °C) e in acqua bollente (circa 100 °C al livello del mare, meno in altitudine). Se un valore è fuori dallo scostamento ammesso, non usare il termometro, sostituiscilo o fallo tarare e annota cosa hai fatto.*

| Data | Termometro (n., tipo) | Acqua e ghiaccio °C | Acqua bollente °C | OK (S/N) | Se no, cosa abbiamo fatto? | Controllato da (nome, firma) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Modello gratuito: www.ezlinego.com/it/modelli-haccp. Più semplice sul telefono con l'app EZLineGo. Conserva le registrazioni per il tempo richiesto dal tuo piano HACCP e dalle norme in vigore.