

Controle da temperatura e umidade da área:_____Mês:_____Ano:_____Ass._____

Dias	Moment.		Min.		Max.		Hr.	Ass.	Moment.		Min.		Max.		Hr.	Ass.	Moment.		Min.		Max.		Hr.	Ass.
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		%		%		%				%		%		%				%		%		%		

Verifique diariamente e anote no impresso:Temperaturas (momento, mínima e máxima), umidade, hora e visto.
Deixe os impressos usados arquivados durante dois anos, os fiscais podem vir solicitá-los.
As anotações deverão ser feitas três vezes ao dia pelo farmacêutico ou balconista e a análise crítica deve ser feita pelo gerente ou farmacêutico.
Obs.: A umidade deve estar até 70% e a temperatura ambiente de 15 a 30°C. Agora na temperatura da geladeira entre 2°C a 8°C.