

 <div>SICAKLIK İZLEME FORMU</div>																				YIL	
																				AY	
																				BÖLÜM	SOĞUK BÖLÜM
Günler	NE M %	ORTAM SICAKLIĞI (°C)			SOĞUTUCU DOLAP NO: 20 (-5/+5°C)															AÇIKLAMA VE DÜZELTİCİ FAALİYET	
		08:00	16:00	00:00	08:00	16:00	00:00	ÜRÜN ADI	ÜRÜN SICAKLIĞI (°C)	08:00	16:00	00:00	ÜRÜN ADI	ÜRÜN SICAKLIĞI (°C)	08:00	16:00	00:00	ÜRÜN ADI	ÜRÜN SICAKLIĞI (°C)		
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																					
<ul style="list-style-type: none"><li>Her gün en az bir ürün sıcaklığı kayıt altına alınır.</li><li>Soğuk odaların sıcaklığı 0°C ile +4°C arasında, derin dondurucuların sıcaklıkları -18°C ve daha altı olmalıdır.</li><li>Dolap kapıları / kapakları açık bırakılmamalıdır.</li><li>Aşırı depolama yapılmaz.</li><li>Dolap arıza durumunda hemen Teknik servise bilgi verilmelidir.</li><li>Sıcaklık ile ilgili oluşan uygunsuz durumlar ve alınan önleyici faaliyet Açıklama ve Düzeltici Faaliyet kısmına yazılır.</li><li>Sous Şef, haftalık olarak formun kontrolü ve doğruluğunu sağlar. Aylık Gıda Mühendisi tarafından onaylanır. Onaylanan Formlar taratılarak VektraWeb programına yüklenir.</li></ul>																					