

																				YIL	
																				AY	
																				BÖLÜM	SOĞUK ODALAR
Günler	NEM %	ORTAM SICAKLIĞI (°C)			SOĞUTUCU DOLAP NO: 11 (-5/+5 °C /SEBZE)					SOĞUTUCU DOLAP NO: 10 (-5/+5°C/MEYVE)					SOĞUTUCU DOLAP NO: 9 (-5/+5 °C /ŞARKÜTERİ)					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																					
<p>• Her gün en az bir ürün sıcaklığı kayıt altına alınır.</p> <p>• Soğuk odaların sıcaklığı 0°C ile +4°C arasında, derin dondurucuların sıcaklıkları -18°C ve daha altı olmalıdır.</p> <p>• Dolap kapıları / kapakları açık bırakılmamalıdır.</p> <p>• Aşırı depolama yapılmaz.</p> <p>• Dolap arıza durumunda hemen Teknik servise bilgi verilmelidir.</p> <p>• Sıcaklık ile ilgili oluşan uygunsuz durumlar ve alınan önleyici faaliyet Açıklama ve Düzeltici Faaliyet kısmına yazılır.</p> <p>• Sous Şef, haftalık olarak formun kontrolü ve doğruluğunu sağlar. Aylık Gıda Mühendisi tarafından onaylanır. Onaylanan Formlar taratılarak VektraWeb programına yüklenir.</p>																					