

## SICAKLIK İZLEME FORMU

YIL	
AY	
PÖLÜM	VACADUANE

Günler	NFM	ORTAM SICAKLIĞI (°C)			DONDURUCU DOLAP NO: 17 (KIRMIZI ET , -18/-22°C)														ACTKLAMA VE	
	NEM %	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)	AÇIKLAMA VE DÜZELTİCİ FAALİYET
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																				

Her gün en az bir ürün sıcaklığı kayıt altına alınır.
Soğuk odaların sıcaklığı 0°C ile +4°C arasında, derin dondurucuların sıcaklıkları -18°C ve daha altı olmalıdır.
Dolap kapıları / kapakları açık bırakılmamalıdır.

Aşıra depolama yapılmaz.

Aşıra uepolanızı aypınında:
Dolap anza durumunda hemen Teknik servise bilgi verilmelidir.
Sıcaklık ile ilgili oluşan uygunsuz durumlar ve alınan önleyici faaliyet **Açıklama ve Düzeltici Faaliyet** kısmına yazılır.
Sous Şef, haftalık olarak formun kontrolü ve doğruluğunu sağlar. Aylık Gıda Mühendisi tarafından onaylanır. **Onaylanan Formlar taratılarak VektraWeb programına yüklenir.**