

SICAKLIK İZLEME FORMU

YIL	
AY	
BÖLÜM	SOĞUK ODALAR

Günler	NEM %	ORTAM SICAKLIĞI (°C)			SOĞUTUCU DOLAP NO: 7 (-5/+5 °C/SÜT ÜRÜNLERİ)					SOĞUTUCU DOLAP NO: 5 (-5/+5 °C /YUMURTA)										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																				

- 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.
- Aşırı depolama yapılmaz.
- Dolap arıza 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.