Lokal: .....
Adres: .....
app.haccpro.pl

KARTA KONTROLI TEMPERATURY W URZĄDZENIACH CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH

MIESIĄC: ..... ROK: 20.....

Dzień	.... – .....°C	.... – .....°C	.... – .....°C	.... – .....°C	.... – .....°C	.... – .....°C	.... – .....°C	.... – .....°C	Sprawdził(a)
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									

Wpisz nazwy urządzeń i ich zakresy temperatur (°C) w nagłówkach kolumn — tak, jak są opisane w wykazie urządzeń w księdze HACCP. Typowe zakresy: lodówki 0–5°C, mroźnie −18°C i niżej, witryny 2–6°C.
W kratce: odczyt temperatury; przy kilku pomiarach dziennie rozdziel je ukośnikiem (np. „3 / 4"). Odczyt poza zakresem oznacz „!" i opisz działanie korygujące na odwrocie karty lub w rejestrze niezgodności.
„Sprawdził(a)" = osoba wykonująca pomiary danego dnia. Karta = jeden miesiąc; przechowuj z dokumentacją HACCP przez okres wskazany w księdze (zwykle min. 12 miesięcy).

.....
Podpis / pieczęć zakładu