

TABELLA TEMPERATURE HACCP

ALIMENTI	TEMPERATURE FRIGO HACCP	TEMPO DI CONSERVAZIONE
ORTAGGI FRESCHI	+6°C / +8°C	7 gg
FRUTTA FRESCA (MELE, PERE, AGRUMI)	+6°C / +8°C	7 gg
FRUTTA FRESCA	+6°C / +8°C	2 - 4 gg
UOVA (E PRODOTTI A BASE DI)	+4°C / +5°C	28 gg
FORMAGGI FRESCHI	+4°C / +5°C	3 - 8 gg
AFFETTATI APERTI	+4°C / +6°C	24 ore
PASTA FRESCA	+4°C	2 - 4 gg
CARNE (BOVINO, SUINO, OVINO)	+3°C / +4°C	3 - 7 gg
CARNE (POLLO E CONIGLIO)	+3°C / +4°C	1 - 5 gg
CARNE TRITATA	+2°C / +4°C	12 ore
PESCE FRESCO	+1°C / +2°C	1 - 3 gg
GELATI	-10°C / -12°C	(guardare data di scadenza)
SURGELATI	-18°C / -25°C	(guardare data di scadenza)



REGISTRO TEMPERATURE FRIGORIFERI

Rilevare giornalmente le temperature delle singole dotazioni frigorifere, se la misurazione risulta conforme inserire una C all'interno della casella corrispondente al giorno.

MESE: _____	Giorni del mese																															
DOTAZIONI FRIGORIFERE	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	

Firma Resp. HACCP

Firma Resp. operazioni

RAPPORTO DI NON CONFORMITÀ

Compilare questa scheda registrando le non conformità e la loro gestione: es. cattive condizioni igieniche, operazioni improprie da parte del personale, presenza di infestanti, presenza prodotti scaduti, con difetti o da rendere, inadeguata conservazione dei prodotti, temperature irregolari, mal funzionanti o rotture di attrezzature e impianti, ecc.

DATA	DESCRIZIONE NON CONFORMITÀ	ALIMENTI DA ELIMINARE	OPERAZIONI DI RISOLUZIONE

Firma Resp. operazioni

Firma Resp. HACCP