

Pagina 1 de 1		ALIMENTOS Y BEBIDAS COMERCIALIZADORA MEAL	
Código: 1CM-FR-0001		 COMERCIALIZADORA MEAL TRADING CO. S.A.S.	
Fecha: 20-10-2020			
Versión: 0			
CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.			

N° de EQUIPO:	1	
REFRIGERACIÓN		
CONGELACIÓN		

Mes:	Enero
------	-------

Año:	2021
------	------

Temperatura / Día	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
Mañana	-16	-17	-17	-17	-16	-15	-17	-18	-18	-17	-20	-16	-15	-17	-17	-17	-18	-20	-17	-19	-15	-17	-18	-20	-18	-17	-17	-18	-15	-14	-17
Tarde	-16	-15	-18	-20	-15	-14	-16	-19	-20	-18	-17	-20	-14	-16	-20	-18	-16	-20	-16	-20	-16	-14	-20	-19	-20	-19	-16	-20	-16	-17	-19

[Firma]
FIRMA RESPONSABLE

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.
MES: Indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)
AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.
TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insunms y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.
Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

