

# FISA MONITORIZARE IGIENA SI TEMPERATURA

Denumire companie:

Denumire echipament / spatiu: .....

Luna: ..... Anul: ..... Limite operationale temperatura: .....

ZIUA	ORA	TEMPERATURA (°C)	STARE IGIENA	OBSERVATII / MASURI	Responsabil Verificare	
					Nume	Semnatura
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						

**Abateri acceptate/justificate:** Receptie, deschidere/manipulare marfa, degivrare/dezghetare agregate frigorifice. La Stare igiena se va trece C (conform) sau N (neconform).

[foodgear.ro](http://foodgear.ro) - Frigidere si Congelatoare profesionale inox HORECA

ZIUA	ORA	TEMPERATURA °C	STARE IGIENA	OBSERVATII / MASURI	Responsabil Verificare	
					Nume	Semnatura
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

**Abateri acceptate/justificate:** Receptie, deschidere/manipulare marfa, degivrare/dezghetare agregate frigorifice. La Stare igiena se va trece C (conform) sau N (neconform).

[foodgear.ro](http://foodgear.ro) - Frigidere si Congelatoare profesionale inox HORECA

ZIUA	ORA	TEMPERATURA °C	STARE IGIENA	OBSERVATII / MASURI	Responsabil Verificare	
					Nume	Semnatura
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

**Abateri acceptate/justificate:** Receptie, deschidere/manipulare marfa, degivrare/dezghetare agregate frigorifice. La Stare igiena se va trece C (conform) sau N (neconform).

[foodgear.ro](http://foodgear.ro) - Frigidere si Congelatoare profesionale inox HORECA