Registro del riscaldamento degli alimenti

Attività: Esempio · Demo Kitchen **Sede:** _____

Periodo: _____ **Limiti validati di tempo/temperatura:** _____

Registra alimento e lotto, ora, temperatura al cuore, tempo di mantenimento e responsabile. Confronta i dati con la procedura HACCP validata della tua attività. In caso di deviazione, isola il cibo e annota intervento e nuova verifica. Il solo registro non dimostra la sicurezza del cibo.

Data / ora	Alimento / lotto	Cuore °C	Durata	Conforme?	Intervento / verifica	Responsabile
2026-11-26 08:00	A17	76	2 min	Sì		Alex Demo
2026-11-27 08:00	A18	77	2 min	Sì		Sam Demo
2026-11-28 08:00	A19	78	2 min	Sì		Robin Demo
2026-11-29 08:00	A20	79	2 min	Sì		Casey Demo
2026-11-30 08:00	A21	80	2 min	Sì		Jamie Demo