



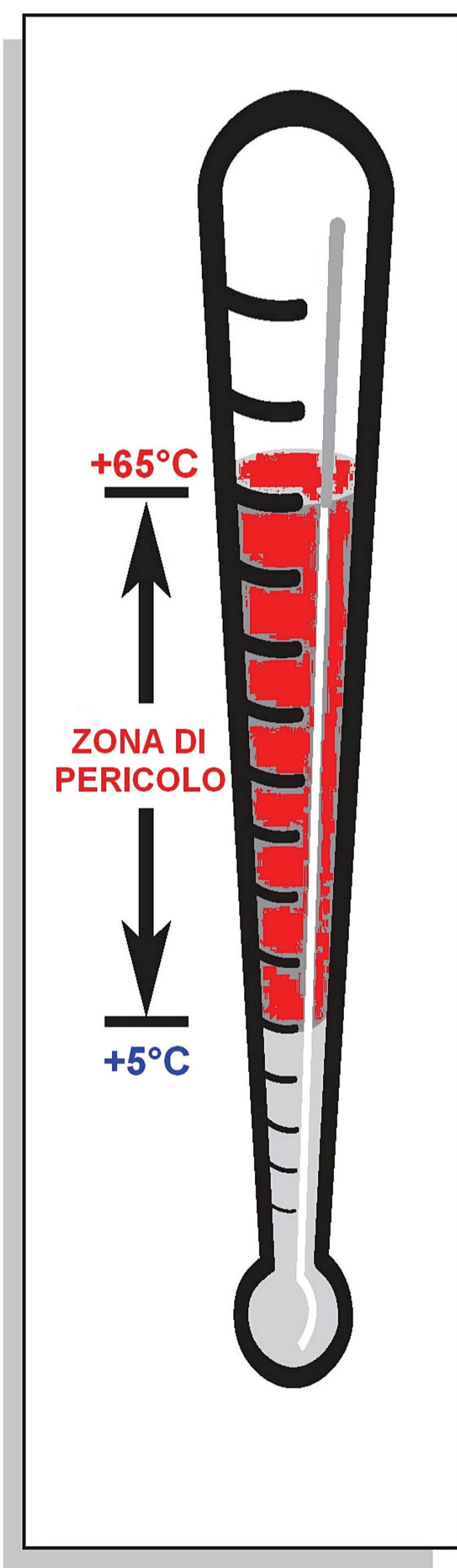
## ATTENZIONE!

### MONITORARE TEMPERATURA

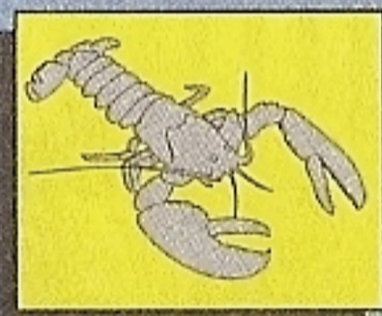


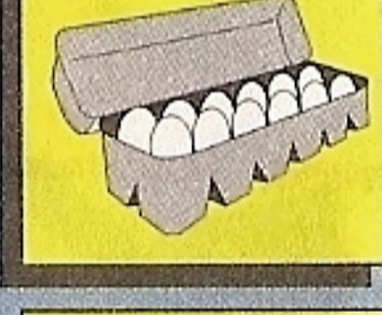



- Redigere le apposite schede di monitoraggio della temperatura
- Controllare i monitor temperatura di frigoriferi celle e congelatori ad inizio e fine turno di lavoro

### FREQUENZA DI REGISTRAZIONE: GIORNALIERA

Sez. - Monitoraggio CCP e Temperature - Manuale HACCP  
(Regg. 852-853-2004 e 2074-2076/2005CE)



Temperature raccomandabili per la conservazione dei cibi

Tipo di alimento	Temperatura	Umidità relativa
	da -18°C a -40°C	
	da -14°C a -12°C	
	da 2°C a 4°C	75-85%
	da 2°C a 4°C	80-85%
	da -1°C a 4°C	75-85%
	da -1°C a 0°C	75-85%
	da 2°C a 7°C	85-95%