PASA – PROGRAMA DE AUDITORIA E SEGURANÇA ALIMENTAR – Pág 01 de 02

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO – SEÇÃO DE GESTÃO LOGÍSTICA E SUBSISTÊNCIA – CLASSE I

Documento: Planilha de Controle Interno	Controle de Temperatura de Equipamentos

Rancho:	**Responsável:**	**Ano:**

PLANILHA 1 - TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS CONGELADOS/REFRIGERADOS E QUENTES

EQUIPAMENTOS/DIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

TEMPERATURAS:
Geladeira e Câmara Resfriada: inferior a 5°C
Freezer e Câmara Congelada: inferior a -12°C
Quentes - Passthrough: acima de 60°C

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO – SEÇÃO DE GESTÃO LOGÍSTICA E SUBSISTÊNCIA – CLASSE I

Documento: Procedimento Operacional Padronizado	Controle de Temperatura de Equipamentos

Rancho:	**Responsável:**	**Ano:**

PLANILHA 1 - TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS CONGELADOS/REFRIGERADOS E QUENTES

EQUIPAMENTOS/DIA	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

TEMPERATURAS:
Geladeira e Câmara Resfriada: inferior a 5°C
Freezer e Câmara Congelada: inferior a -12°C
Quentes: Passthrough: acima de 60°C