

TEMPERATURE CONSERVAZIONE ALIMENTI HACCP

ALIMENTI	TEMPERATURE FRIGO HACCP	TEMPO DI CONSERVAZIONE
ORTAGGI FRESCHI	+6°C / +8°C	7 gg
FRUTTA FRESCA (MELE, PERE, AGRUMI)	+6°C / +8°C	7 gg
FRUTTA FRESCA	+6°C / +8°C	2 - 4 gg
UOVA (E PRODOTTI A BASE DI)	+4°C / +5°C	28 gg
FORMAGGI FRESCHI	+4°C / +5°C	3 - 8 gg
AFFETTATI APERTI	+4°C / +6°C	24 ore
PASTA FRESCA	+4°C	2 - 4 gg
CARNE (BOVINO, SUINO, OVINO)	+3°C / +4°C	3 - 7 gg
CARNE (POLLO E CONIGLIO)	+3°C / +4°C	1 - 5 gg
CARNE TRITATA	+2°C / +4°C	12 ore
PESCE FRESCO	+1°C / +2°C	1 - 3 gg
GELATI	-10°C / -12°C	(guardare data di scadenza)
SURGELATI	-18°C / -25°C	(guardare data di scadenza)

REGISTRO NON CONFORMITÀ

Compilare la scheda in caso di non conformità di un frigorifero, segnalando ad esempio condizioni igieniche non idonee, presenza di prodotti scaduti, malfunzionamento dell'apparecchio o inadeguata conservazione degli alimenti.

DATA	DESCRIZIONE NON CONFORMITÀ	ALIMENTI DA ELIMINARE	OPERAZIONI DI RISOLUZIONE

Firma Resp. HACCP

Firma Resp. operazioni