Приложение 6

Журнал

контроля температурного режима холодильников

(контроля условий хранения пищевых продуктов)

Место расположения: мясорыбный цех № холодильника (маркировка): С.П.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | Время | Температура  ( в 0С) | Ф.И.О.,  подпись | Время | Температура  (в 0С) | Ф.И.О.,  подпись | Особенности корректирующих действий, при их применении | Верификация (контроль записей) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1 | 15.04.2016 | 7.30 | +2 |  | 16.05 | +4 | . |  |  |
| Место расположения: склад № холодильника (маркировка): ГП | | | | | | | | | |
| 2 | 15.04.2016 | 7.30 | +3 |  |  |  |  |  |  |
| Место расположения: склад № холодильника (маркировка): СП | | | | | | | | | |
| 3 | 15.04.2016 | 7.30 | +4 |  |  |  |  |  |  |

Примечания:

в графе 1 указывается порядковый номер;

в графе 2 указывается дата измерения температуры;

в графе 3 указывается время регистрации температуры (в начале рабочего дня);

в графе 4 указывается показание термометра;

в графе 5 указывается Ф.И.О. и подпись лица ответственного за измерение температуры;

в графе 6 указывается время регистрации температуры (в конце рабочего дня);

в графе 7 указывается показание термометра;

в графе 8 указывается Ф.И.О. и подпись лица ответственного за измерение температуры;

в графе 9 указываются корректирующие действия при их применении.

Процедура температурного контроля за холодильниками и морозильниками требует, чтобы контроль каждого холодильника и морозильника осуществлялся как минимум дважды в день;

температура измеряется сертифицированным термометром, установленным внутри холодильника и морозильника;

для контроля правильности показаний имеющихся термометров используются контрольные термометры, которые поверяются 1 раз в год.

**Корректирующие действия**

* Если температурный контроль показывает, что температура морозильника превышает -18ºС, Учреждение должно предпринять быстрые действия, чтобы восстановить температуру морозильника в пределах допустимых норм и должен провести визуальную проверку, чтобы определить, проявляются ли на продуктах какие-либо признаки оттаивания или, что их поверхность уже не твердая.
* Если визуальная проверка показывают, что продукты в основном имеют признаки оттаивания, Учреждение должно переместить все продукты из несоответствующего морозильника в морозильник, который находится в пределах допустимых норм.
* Если визуальная проверка показывают, что поверхность продуктов в основном не твердая, Учреждение должно полностью разморозить продукты и использовать их.

**Корректирующие действия**

* Если температурный контроль показывает, что температура холодильника превышает 6ºС, Учреждение должно взять пробу температуры продуктов питания, находящихся в этом холодильнике.
* Если пробы показывают, что температура продуктов в основном превышает 6ºС, Учреждение должно переместить все продукты из этого холодильника в холодильник, который охлаждается в пределах допустимых норм, и предпринять быстрые действия, пока температура холодильника не восстановится до допустимых норм.
* Если пробы показывают, что температура продуктов в основном ниже 2ºС, Учреждение должно предпринять быстрые действия, пока температура холодильника не восстановится в пределах допустимых норм.

в графе 10указывается подпись лица осуществившего контроль за тем, кто проводит мониторинг.