

### FICHA 3: REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURAS

<b>Establecimiento:</b>
<b>Responsable:</b>

MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
CÁMARA 1																															
CÁMARA 2																															
CÁMARA 3																															
CÁMARA 4																															
CÁMARA 5																															

**TEMPERATURAS DE REFERENCIA**

- Cámaras de refrigeración, máximo a 4°C
- Cámaras de vegetales frescos o productos de consumo en 24 h a 8°C
- Cámaras de congelación, máximo a -18°C

Observaciones: