

# Registro de temperaturas

Equipo (cámara, nevera, congelador o vitrina): \_\_\_\_\_

Temperatura que debe tener: \_\_\_\_\_

Mes y año: \_\_\_\_\_

| Día | Hora | Temperatura (°C) | Firma | Si no es correcta: qué se hizo con el equipo y con los alimentos |
|-----|------|------------------|-------|------------------------------------------------------------------|
| 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  |      |                  |       |                                                                  |

Si la temperatura no es la correcta, apunta qué hiciste con el equipo y con los alimentos, y firma.  
Temperaturas de conservación en bares, restaurantes y comercios: Real Decreto 1021/2022, artículo 4. Si un alimento no tiene una fijada en esa ni en otra norma, la de su etiqueta.  
Hoja orientativa: tu sistema de autocontrol dice qué se apunta y cada cuánto. Según la Comisión Europea, en las empresas pequeñas puede bastar con apuntar los fallos (Comunicación 2022/C 355/01, anexo I, punto 5).