



SCHEDA CONTROLLO TANK

Azienda:

temperatura di regolazione frigo

ISTRUZIONE OPERATIVA:

1. il controllo della temperatura deve essere fatto in doppio (anche con termometro ad immersione).
2. la misurazione deve essere fatta dopo 1,5 ore dal termine della mungitura.
3. il giudizio di conformità si esprime solo se la temperatura registrata risulta entro un limite del 10% della temperatura di regolazione del frigo
4. la frequenza dei controlli è almeno trimestrale (se la CBT è conforme)
5. la registrazione di un valore NC comporta una manutenzione straordinaria e una verifica con strumento tarato della precisione del termostato del frigo.

n°	DATA CONTROLLO	TEMPERATURA FRIGO	TEMPERATURA CONTROLLO	C	NC	OPERATORE	PROSSIMO CONTROLLO
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							