DEPARTAMENTO DE SALUD

REGISTRO DE TEMPERATURAS DE ENFRIAMIENTO

El propósito de este documento es controlar el enfriamiento de alimentos mediante el registro de temperatura en momentos específicos.

El enfriamiento active debe comenzar a 135 ºF. Los alimentos deben pasar de 135 ºF a 70 ºF en un plazo de 2 horas, y a 41 ºF o menos en un plazo total de 6 horas. Si el aspecto del alimento indica que no se podrá cumplir con los plazos permitidos, se debe emplear una medida correctiva. Esto incluye actuar de inmediato para acelerar el enfriamiento.

			Inicial		2 horas		4 horas		6 horas		
Fecha	Hora de recepción	Producto	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Medida correctiva

El producto se debe mantener a una temp. mínima de 135 grados Fahrenheit.
Si se observa un producto a menos de 135 grados Fahrenheit, registrar la medida correctiva en la columna correspondiente.

Revisado por:_____ Fecha:_____ STM 2.23.17

Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island

Para más información, llame al (401) 222-2750