DEPARTAMENTO DE SALUD

REGISTRO DE TEMPERATURAS DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSERVAR CALIENTES

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

El producto debe conservarse 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