DEPARTAMENTO DE SALUD

REGISTRO DE TEMPERATURAS DE RECEPCIóN DE ALIMENTOS PARA CONSERVAR EN FRíO

			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 conservar a una temp. máxima de 41 grados Fahrenheit. Si se observa un producto por encima de los 41 grados Fahrenheit, registrar la media correctiva en la columna correspondiente.

Revisado por:_____ **Fecha:**

Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island

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