DEPARTAMENTO DE SALUD

REGISTRO DE TEMPERATURAS PARA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 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 mantener a una temp. mínima de 41 grados Fahrenheit.
Si se observa un producto a menos de 41 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

6/23/19