Español (Spanish)

Registro de temperatura

Temperature Log

Control de tiempo y temperatura para la seguridad de los alimentos (TCS) debe mantenerse bajo los 41 °F o sobre los 135 °F. Los alimentos conservados en caliente que caen por debajo de los 135 °F deben recalentarse a 165 °F en 2 horas.

Do it Right!
Serve it Safe!

Fecha	Hora/Tiempo	Alimento	Lugar	Temperatura	Iniciales	Acciones correctivas

Español (Spanish)

Registro de temperatura de alimentos cocinados

Cooked Food Temperature Log

165°F— Pollo, comida rellena, comida recalentada

158°F—Carne molida, carne ablandada mecánicamente

145°F—Bistecs, asados, chuletas

145°F—Pescado, huevos

Do it Right!
Serve it Safe!

Fecha	Hora/Tiempo	Alimento	Temperatura	Iniciales	Acciones correctivas

Español (Spanish)

Registro de enfriamiento

Cooling Log

Debe utilizar un registro de enfriamiento cuando use un método que no sea el enfriamiento de bandeja poco profunda de dos pulgadas.

Do it Right!
Serve it Safe!

Alimento						
Hora de inicio						
Temperatura						
Al inicio						
1 hora						
2 horas						
Punto de control. ¿Los alimentos se enfriaron a menos de 70°F? Si no, descártelos.						
3 horas						
4 horas						
5 horas						
6 horas						
Punto de control. ¿Los alimentos se enfriaron a menos de 41°F? Si no, descártelos.						
Acción correctiva (si es necesario).						

Enfríe los alimentos de 135°F a 70°F dentro de un lapso de dos horas y luego llegue a 41°F en un total de seis horas. Si no se cumplen estos requisitos, debe descartar los alimentos.