

## Registro de enfriamiento

<b>PRODUCTO ALIMENTICIO</b>							
<b>FECHA</b>							
<b>Hora a 135°F</b>		:	:	:	:	:	:
<b>Después de 1 Hora</b>	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	:	:	:	:	:	:
<b>Después de 2 Horas</b> (debe ser 70°F o menos)	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	:	:	:	:	:	:
<b>Después de 3 Horas</b>	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	:	:	:	:	:	:
<b>Después de 4 Horas</b>	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	:	:	:	:	:	:
<b>Después de 5 Horas</b>	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	:	:	:	:	:	:
<b>Después de 6 Horas</b> (debe ser 41°F o menos)	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	:	:	:	:	:	:
<b>Limites críticos:</b> Todos los alimentos deben enfriarse de 135°F a 70°F dentro de las 2 horas, y de 70°F a 41°F o menos, dentro de las siguientes 4 horas.				<b>Medida correctiva</b> Recalentar a 165°F dentro de las 2 horas y servir o recalentar y comenzar el proceso de enfriamiento de nuevo. Desechar si se mantiene fuera de esa temperatura por más de 6 horas.			

Medida correctiva tomada: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_