Wisconsin Department of Agriculture, Trade and Consumer Protection
Division of Food and Recreational Safety
PO Box 8911, Madison, WI 53708-8911
Teléfono: (608) 224-4720 Fax: (608) 224-4710

# REGISTRO DE TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO

*Estatutos de Wisconsin, Sección 93.07(2))*

**Instrucciones:** Registre las temperaturas durante el proceso de refrigeración. Registre las medidas correctivas, si corresponde. El chef o gerente de la operación de alimentos verificará que el trabajador del sector alimenticio designado enfríe los alimentos correctamente mediante la supervisión visual de este trabajador durante el turno y la revisión, firma con sus iniciales, y fechado del registro diariamente.

| Fecha | Alimentos | Tiempo y temperatura | Tiempo y temperatura | Tiempo y temperatura | Tiempo y temperatura | Medidas correctivas tomadas | Iniciales | Verificado por |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *Ejemplo: 5 jun* | *Salsa de carne* | *8 a. m.* | *10 a. m.* | *12 p. m.* | *2 p. m.* | | | |
| | | *135 °F* | *65 °F* | *41 °F* | *33 °F* | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

La información personal que usted proporciona puede utilizarse para fines distintos de aquellos para los que se recopiló originalmente. *Estatutos de Wisconsin, Sección 15.04(1)(m).*



*Nota: esta guía se aplica únicamente a establecimientos de alimentos al por menor.*