Wisconsin Department of Agriculture, Trade and Consumer Protection
Division of Food and Recreational Safety
2811 Agriculture Dr., P.O. Box 8911, Madison, WI 53708
Teléfono: (608) 224-4720 Fax: (608) 224-4710

Registro de temperatura de cocción o recalentamiento

Estatutos de Wisconsin, Sección 93.07(2)

Instrucciones: El uso de este formulario es voluntario para cumplir con los requisitos de registros. Registre en este formulario el alimento, la hora, la temperatura y cualquier medida correctiva que se haya tomado. Las temperaturas deben tomarse en por lo menos dos lugares diferentes del alimento. Si el alimento no alcanza o no supera la temperatura interna mínima requerida, continúe la cocción hasta alcanzar la temperatura adecuada y registre la temperatura interna final. El supervisor de la operación de alimentos verificará que los trabajadores del sector alimenticio hayan tomado las temperaturas de cocción requeridas mediante la supervisión visual de estos trabajadores y los procedimientos de preparación durante el turno y la revisión, firma con sus iniciales y fechado de este registro diariamente.

Fecha	Hora	Alimentos	Cocción o recalentado	Interna	Interna	Medida correctiva tomada	Iniciales	Verificado por
Ejemplo: 5 jun	10:30 a. m.	Hamburguesa de carne de res	Cocción	159 °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.