CONTROL DE TEMPERATURAS

Código	OP-PI-FT-57
Versión	01
Fecha de Versión	18/12/2018

Responsable de la operación:

Refrigerador N° **Mes:** **Año:**

DIA	HORA	T°C DEL REFRIGERADOR	ALIMENTO	T° C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES Y CORRECCIONES	VoBo

LÍMITE DE CONTROL:

Alimentos de alto riesgo en refrigeración Tº entre 0°C a 4°C y en congelación Tº entre -18°C a -25°C, o según ficha técnica del proveedor. Cuándo los equipos superen los límites de control, revise: Almacenamiento correcto de productos; estado del termómetro; corregir frecuencia de apertura del equipo; solicitar revisión del equipo de frío.

CONTROL DE TEMPERATURAS

Código	OP-PI-FT-57
Versión	01
Fecha de Versión	18/12/2018
Pagina 2 de 2	

Responsable de la atencion:

Congelador N° | **Mes:** | **Año:**

DIA	HORA	T°C DEL REFRIGERADOR	ALIMENTO	T° C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES Y CORRECCIONES	VoBo

LÍMITE DE CONTROL:

Alimentos de alto riesgo en refrigeración Tº entre 0°C a 4°C y en congelación Tº entre -18°C a -25°C, o según ficha técnica del proveedor. Cuándo los equipos superen los límites de control, revise: Almacenamiento correcto de productos; estado del termómetro; corregir frecuencia de apertura del equipo; solicitar revisión del equipo de frío.