



Registro de cocción no continua

Se debe registrar una medida correctiva si no se cumple con algún límite de tiempo o temperatura. Tras el calentamiento inicial, los alimentos parcialmente cocinados (precocinados) deben identificarse como "alimentos no cocinados en su totalidad" y deben almacenarse debajo de los alimentos listos

Registro de calentamiento inicial

Fecha	Alimento	Tiempo de calentamiento inicial (≤1 h)	Temperatura/tiempo de enfriamiento			Temperatura de mantenimiento en frío (≤41 °F)	Medidas correctivas	Iniciales	Iniciales de la PIC
			Inicio (135 °F)	2 h (≤70 °F)	6 h (≤41 °F)				
Ejemplo: 5/1/23	Pollo	30 minutos	136 °F 12:00 p. m.	68 °F 2:00 p. m.	36 °F 6:00 p. m.	40 °F	Ninguna	JW	AM

Registro de cocción final

Fecha	Alimento	Temperatura de cocción final	Temperatura/tiempo de enfriamiento			Temperatura de mantenimiento en caliente* (≥135 °F)	Medidas correctivas	Iniciales	Iniciales de la PIC
			Inicio (135 °F)	2 h (≤70 °F)	6 h (≤41 °F)				
5/2/23	Pollo	167 °F	136 °F 12:00 p. m.	68 °F 2:00 p. m.	36 °F 6:00 p. m.	140 °F	Ninguna	JW	AM

* NO SE APLICA SI LOS ALIMENTOS SE SIRVEN INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA ÚLTIMA ETAPA DE COCCIÓN O CUANDO SE MANTIENEN A TEMPERATURA AMBIENTE DURANTE, COMO MÁXIMO, 4 HORAS CON UN PROCEDIMIENTO DE TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA (TIME AS A PUBLIC HEALTH CONTROL, TPHC).