Registro de destrucción de parásitos

El pescado que no esté exento del Reglamento alimentario 3-402.1 de 2023 deberá cumplir con lo siguiente:

- congelarse a –4 °F o menos hasta que se solidifique y, luego, almacenarse durante 168 horas (siete días);
- congelarse a –31 °F o menos hasta que se solidifique y, luego, almacenarse durante 15 horas;
- congelarse a –31 °F o menos hasta que se solidifique y, luego, mantenerse a –4 °F o menos durante 24 horas.

Conserve este registro en el establecimiento alimentario durante 90 días calendario después del momento en que se sirva o venda el pescado.

Tipo y lote de pescado	Fecha, hora y temperatura al congelarse			Registrar la temperatura del tiempo de mantenimiento							Fecha, hora y temperatura al retirarse del almacenamiento		
	Fecha	Hora	Temperatura	15 h	24 h	2.º día	3.º día	4.º día	5.º día	6.º día	Fecha	Hora	Temperatura
Por ejemplo: lote n.º 123 de salmón	24 de julio	9:00 p. m.	–31 °F	–4 °F	–5 °F						26 de julio	9:00 a. m.	–6 °F

Revisado por: _____

Southern Nevada Health District
280 S. DECATUR BLVD. • LAS VEGAS, NV 89107 • (702) 759-1110 • WWW.SNHD.INFO