# Registro de temperatura de refrigeración

Mantenga los alimentos a 41°F o menos.
Notifique inmediatamente a la persona a cargo (PAC) si la temperatura supera 41°F.
Documente que acción correctiva se tomó si el alimento se encuentra a una temperatura más de 41°F.

| Fecha | Tiempo | Unidad | Temperatura interna | Medido por | Acción Correctiva | Reviso de PAC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1/1/19 | 9:30am | Unidad 1 | 40°F | AB | **Ejemplo** | CD |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |