

Registro del tiempo como control de salud pública

Verifique que los alimentos se encuentren a la temperatura adecuada (a menos de 41 °F o a más de 135 °F).

Rellene los detalles de cada alimento retirado del control de temperatura.

Compruebe que los alimentos se sirvan, se cocinen y se sirvan o se desechen a las 4 horas.

[illegible]