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.

Fecha	Hora de inicio	Alimento	Hora a la que se desechó o usó	Registrado por	Revisión de la PIC
4/8/19	4:15 p. m.	Ejemplo: Salsa	8:15 p. m.	AB	CD

