



Bitácora: Temperaturas en Refrigeradores y Alimentos Refrigerados

> Temperatura de la Unidad: Máximo 2°C.
> Temperatura del Alimento: Máximo 4°C.
> Modificar los encabezados "Producto #" por los 2 alimentos más representativos y/o potencialmente peligrosos del equipo de refrigeración.
> En caso de desviación, se implementarán y documentarán acciones correctivas hasta que se solucione la falla. Estos comentarios deberán anotarse dentro de "Observaciones Generales".
> Alimentos crudos deben estar separados del resto.
> Los termómetros deben estar limpios, funcionando, en buen estado y calibrados.

Año: 2024

Mes: Enero

Table with 7 columns for days 1-7. Each column includes 'Responsable', 'Producto', 'Hora', and 'Temp' for Jam, Man, Rell, and Phila. Includes 'Observaciones Generales' at the bottom of each column.

Table with 7 columns for days 8-14. Each column includes 'Responsable', 'Producto', 'Hora', and 'Temp' for Jam, Man, Rell, and Phila. Includes 'Observaciones Generales' at the bottom of each column.

Table with 7 columns for days 15-21. Each column includes 'Responsable', 'Producto', 'Hora', and 'Temp' for Jam, Man, Rell, and Phila. Includes 'Observaciones Generales' at the bottom of each column.

Table with 7 columns for days 22-28. Each column includes 'Responsable', 'Producto', 'Hora', and 'Temp' for Jam, Man, Rell, and Phila. Includes 'Observaciones Generales' at the bottom of each column.

Table with 3 columns for days 29-31. Each column includes 'Responsable', 'Producto', 'Hora', and 'Temp' for Jam, Man, Rell, and Phila. Includes 'Observaciones Generales' at the bottom of each column.

Coffee Tree

Ubicación

Handwritten signature