



## Temperatura de los alimentos – Registro de enfriamiento

**ZONA DE PELIGRO: 135° – 41°F**

**2 horas** para llegar de 135°F a 70°F    **4 horas** para llegar de 70°F a 41°F



## Horario como registro de control

**Deseche los alimentos que estén en la ZONA DE PELIGRO  
(135°F – 41°F) más de 4 horas**



## Registro de solución desinfectante

**Concentraciones del desinfectante: Cloro/blanqueador (lejía) = 100 ppm;  
Yodo = 25 ppm; Compuesto cuaternario (Quat) = 200 ppm**



## Registro de mantenimiento de las instalaciones

Área	Frecuencia							
<b>Baños</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Agua caliente y fría</li><li>• Jabón</li><li>• Toallas/secador de aire</li><li>• Cartel de lavado de manos</li></ul>	2 veces al día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
		_____ a. m.						
		_____ p. m.						
		_____ a. m.						
		_____ p. m.						
		_____ a. m.						
		_____ p. m.						
		_____ a. m.						
		_____ p. m.						
		_____ a. m.						
		_____ p. m.						
<b>Refrigeradores/congeladores</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatura inferior a 41°F</li><li>• Alimentos listos para comer arriba de los alimentos crudos</li><li>• Recipientes etiquetados correctamente</li><li>• Productos a 6 pulgadas del suelo</li></ul>	2 veces al día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
		_____ a. m.						
		_____ p. m.						
		_____ a. m.						
		_____ p. m.						
		_____ a. m.						
		_____ p. m.						
		_____ a. m.						
		_____ p. m.						
		_____ a. m.						
		_____ p. m.						
<b>Instalaciones</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Registro de control de la seguridad alimentaria</li><li>• Equipos de desinfección:<ul style="list-style-type: none"><li>– baldes (cubos)</li><li>– tiras reactivas</li><li>– paños de limpieza</li><li>– registros</li></ul></li><li>• Guantes</li></ul>	2 veces al día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
		_____ a. m.						
		_____ p. m.						
		_____ a. m.						
		_____ p. m.						
		_____ a. m.						
		_____ p. m.						
		_____ a. m.						
		_____ p. m.						
		_____ a. m.						
		_____ p. m.						
<b>Termómetros</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verificar la calibración</li></ul>	1 vez a la semana	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4
		_____		_____		_____		_____
		Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4
		_____		_____		_____		_____
		_____		_____		_____		_____
		_____		_____		_____		_____
<b>Mantenimiento</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Refrigeración y equipos para la preparación de los alimentos en buenas condiciones</li><li>• Instalaciones de plomería en buen funcionamiento</li><li>• Filtros de campanas extractoras/de grasa sin grasa</li><li>• Equipos/utensilios limpios y sin deterioros</li></ul>	1 vez a la semana	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4
		_____		_____		_____		_____
		_____		_____		_____		_____
		_____		_____		_____		_____
		_____		_____		_____		_____
		_____		_____		_____		_____