



Proceso usando el tiempo como un control de salud pública

Nombre del Negocio: _____

1. _____ se retira del refrigerador ó de su temperatura de control - producto que inicialmente se mantiene a 41°F o menos ó a 135°F o más.
2. _____ se marca con la hora de descarte/desecho que no debe exceder las 4 (cuatro) horas desde el momento en que se retira de la refrigeración o de su temperatura de control.
3. Al final de 4 (cuatro) horas, cualquier sobra de _____ es desechada.
4. _____ en envases o envases sin marcar se desecharán.
5. _____ preparado, cocinado y refrigerado antes de que se utilice el tiempo como un control de salud pública (por ejemplo, rollos de huevo/eggrolls) deberá cumplir con los siguientes requisitos de enfriamiento,

_____.

Firma: _____

NOTA: AL UTILIZAR ESTE PROCESO COMO CONTROL DE SALUD PUBLICA, UNA VEZ QUE EL PRODUCTO SE RETIRA DEL REFRIGERADOR Ó DE SU TEMPERATURA DE CONTROL, NO PUEDE DEVOLVERSE A LA REFRIGERACIÓN O TEMPERATURA DE CONTROL, ÉSTE DEBE DESECHARSE.

Tenga esto en cuenta al extraer el producto justo antes del final del día ó período de servicio.