

Bitácora de refrigeración y mantenimiento en caliente

Cámaras, refrigeradores, mesas frías, mesa de vapor, una hoja para todos los equipos

SUCURSAL	SEMANA DEL	VERIFICADO POR

[illegible]

FDA Food Code 2022: refrigeración a 5°C (41°F) o menos, mantenimiento en caliente a 57°C (135°F) o más. Revisa cada equipo al menos cada 4 horas.