

SEGURIDAD EN ALIMENTOS

Luis Orlando Alvarado, CFSM

Curso Certificado en Manejo de Alimentos

Website: www.seguridadenalimentos.com

Facebook: www.facebook.com/seguridadenalimentosoficial

E-Mail: seguridadenalimentos@gmail.com

Celular: (787) 596-5500

REGISTRO DE TEMPERATURAS - CARNES Y REFRIGERADOS

TEMPERATURE REGISTRY - MEATS AND COLD FOOD

MES Y DIA/ MONTH & DAY	Food type / Temperature	Food type / Temperature	Food type / Temperature	Food type / Temperature	Food type / Temperature	Initials

- 1. La temperatura se toma en la parte más gruesa del alimento; el termómetro se deja 15 segundos. La persona a cargo debe asegurarse que se registren las temperaturas antes de cada dos horas /

SEGURIDAD EN ALIMENTOS

Luis Orlando Alvarado, CFSM

Curso Certificado en Manejo de Alimentos

Website: www.seguridadenalimentos.com

Facebook: www.facebook.com/seguridadenalimentosoficial

E-Mail: seguridadenalimentos@gmail.com

Celular: (787) 596-5500

Temperature is measured in the thickest area of the food and the thermometer is placed for 15 seconds. The person in charge has to assure that temperatures be registered before every two hours.

