

Fecha: \_\_\_\_\_

Nombre del

Negocio: \_\_\_\_\_

Proceso usando el **tiempo como un control** de salud pública para:

\_\_\_\_\_

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,

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

135°F (57°C) a 70°F (21°C) dentro de dos horas

70°F (21°C) a 41°F (5°C) dentro de dos horas

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.