NORTHERN NEVADA
Public Health

Registro de temperatura de alimentos con mantenimiento caliente

Fecha	Hora	Alimento	Temperatura	Acción correctiva	Inicial del empleado

Temperatura mínima de mantenimiento en caliente 135 ° F ± 2 ° F

- Si la temperatura de la comida es menor a 135 ° F, notifíquelo a un gerente o supervisor.
- Si no hay temperatura durante menos de 2 horas, la comida puede recalentarse rápidamente a 165 ° F (solo una vez).

Revisado por:_____

ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES
1001 East Ninth Street I P.O. Box 11130 I Reno, Nevada 89520
775-328-2434 I Fax: 775-328-6176 I nnph.org

Public Health
Prevent. Promote. Protect.