

Bitácora de temperatura de los alimentos (Spanish Food Temperature log)

Guarde una copia de sus registros.


Nombre del negocio: _____

Cuestionario diligenciado por: _____

Temperaturas internas:



**ALIMENTOS FRÍOS → deben estar a
41°F o menos**



**ALIMENTOS CALIENTES → deben estar a 135°F o más
(si se recalienta para mantener el calor, debe hacerse a 165°F primero)**

Fecha	Alimento	Tiempo	Temperatura	Acción correctiva	Iniciales

www.minneapolismn.gov/foodsafety

For reasonable accommodations or alternative formats please contact the Health Department at 612-673-2301 or by email at health@minneapolismn.gov. People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 at 612-673-3000. TTY users can call 612-673-2157 or 612-673-2626. Para asistencia 612-673-2700, Rau kev pab 612-673-2800, Hadio aad Caawimaad u baahantahay 612-673-3500.


Nombre del negocio: _____

Cuestionario diligenciado por: _____

Temperaturas internas:



ALIMENTOS FRÍOS → deben estar a **41°F o menos**



ALIMENTOS CALIENTES → deben estar a **135°F o más**
(si se recalienta para mantener el calor, debe hacerse a **165°F** primero)

Fecha	Alimento	Tiempo	Temperatura	Acción correctiva	Iniciales