



Registro de temperaturas

Temperature log

Equipo / alimento (Equipment / food): _____ Lugar (Location): _____

Contenido / lote (Contents / batch): _____ Fecha / periodo (Date / period): _____

Objetivo / límite (Target / limit): _____ Frecuencia de control (Check frequency): _____

Registra las lecturas reales. Indica si has medido el aire, el centro del alimento u otro punto. Informa si no se cumple un límite y registra la medida y el nuevo control.

Fecha / hora Date / time	Lectura °C Reading °C	Punto / tipo de control Point / check type	Medida y nuevo control (hora / °C) Action and recheck (time / °C)	Iniciales Initials

Objetivos habituales: frigorífico 5°C o menos; congelador -18°C o menos; alimentos en caliente 63°C o más. Cocción: 75°C durante 30 segundos o equivalente seguro. Recalentado en Escocia: normalmente al menos 82°C.

Revisado por (Reviewed by): _____ Fecha (Date): _____ Firma (Signature): _____