Pagina 1 de 1	ALIMENTOS Y BEBIDAS COMERCIALIZADORA MEAL
Código: 1CM-FR-0001	
Fecha: 20-10-2020	CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.
Versión: 0	

COMERCIALIZADORA MEAL

Nº de EQUIPO: Congelador 1 - PRECOCIDOS | **Mes:** Agosto | **Año:** 2021

REFRIGERACIÓN	
CONGELACIÓN	X

Temperatura / Día	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Mañana	-18,0	-19,5	-18,0	-19,0	-19,4	-18,4	-19,0	-18,4	-18,3	-18,5	-19,0	-19,5	-18,8	-18,3	-19,1	-18,7	-19,0	-19,4	-18,4	-19,0	-18,5	-18,5	-18,5	-19,0	-19,5	-18,8	-19,4	-18,5	-19,0	-19,4	-18,6
Tarde	-16,7	-16,4	-16,4	-17,8	-18,1	-16,4	-16,2	-15,5	-16,6	-16,3	-17,8	-16,2	-16,2	-16,7	-16,4	-16,4	-17,8	-18,1	-16,4	-16,2	-15,5	-16,6	-16,3	-17,8	-16,2	-16,2	-17,5	-17,0	-17,4	-17,9	-17,2

Yair Alexander Meneses

FIRMA RESPONSABLE

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.

MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.

TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C. Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Pagina 1 de 1	ALIMENTOS Y BEBIDAS COMERCIALIZADORA MEAL
Código: 1CM-FR-0001	
Fecha: 20-10-2020	CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.
Versión: 0	

COMERCIALIZADORA MEAL

Nº de EQUIPO: Congelador 2 - PESCADO | **Mes:** Agosto | **Año:** 2021

REFRIGERACIÓN	
CONGELACIÓN	X

Temperatura / Día	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Mañana	-18,9	-19	-19,4	-19	-18,6	-19	-19,4	-19	-18,8	-19,5	-19,0	-18,5	-18,3	-17,8	-18,5	-19	-18,9	-19,1	-19,4	-18,6	-18,6	-19	-19,5	-19,0	-18,5	-18,3	-17,8	-18,5	-19	-18,9	-19,2
Tarde	-16,4	-16,2	-15,5	-16,6	-16,3	-17,8	-16,2	-16,4	-17,8	-18,2	-16,5	-16,0	-18,0	-16,7	-16,4	-18,0	-16,5	-16,2	-16,3	-16,6	-16,4	-17,8	-18,2	-16,2	-16,2	-16,5	-16,5	-16,2	-16,8	-18,0	-16,9

Yair Alexander Meneses

FIRMA RESPONSABLE

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.

MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.

TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C. Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Pagina 1 de 1	ALIMENTOS Y BEBIDAS COMERCIALIZADORA MEAL	
Código: 1CM-FR-0001		
Fecha: 20-10-2020	CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.	
Versión: 0		

Nº de EQUIPO: Congelador 3 - CARNES Y POLLO | **Mes:** Agosto | **Año:** 2021

REFRIGERACIÓN	
CONGELACIÓN	X

Temperatura / Día	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Mañana	-18,5	-20	-18,2	-18	-19	-17,3	-18,5	-18,5	-17,8	-18,1	-19,5	-18,3	-18,2	-19,5	-18,2	-18,2	-17,2	-18,5	-19,5	-18,2	-18,2	-19	-17,3	-18,5	-18,5	-19,5	-18,2	-18,2	-17,2	-18,5	-19,5
Tarde	-15,4	-16,6	-16,5	-17,2	-16,2	-16,3	-17,5	-18,2	-16,5	-16,2	-17,1	-17,0	-17,1	-16,4	-16,2	-18,2	-15,0	-17,0	-16,4	-16,8	-18,2	-16,5	-16,4	-16,0	-16,0	-16,8	-17,4	-16,2	-16,2	-17,3	-16,2

Yair Alexander Meneses

FIRMA RESPONSABLE

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.

MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.

TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C. Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Pagina 1 de 1	ALIMENTOS Y BEBIDAS COMERCIALIZADORA MEAL	
Código: 1CM-FR-0001		
Fecha: 20-10-2020	CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.	
Versión: 0		

Nº de EQUIPO: REFRIGERADOR 1 - VERDURAS Y HORTALIZAS | **Mes:** Agosto | **Año:** 2021

REFRIGERACIÓN	X
CONGELACIÓN	

Temperatura / Día	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Mañana	1,3	-1,5	-1,5	-1,7	-1,5	-2	1,3	-1,0	-1,5	-1,5	-1,4	-1,5	-1,4	-1,9	1,3	-1,5	-1,5	-1,7	-1,5	-2	1,3	-1,0	-1,5	-1,5	-1,4	-1,5	-1,7	-1,5	-2	1,3	-1,2
Tarde	1,4	1,4	1,6	1,9	1,8	2,0	2,1	1,9	1,5	2,1	1,6	1,4	1,7	1,8	1,5	1,4	1,4	1,6	1,9	1,8	2,0	2,1	2,1	1,4	1,9	1,5	2,1	1,6	1,4	1,7	1,8

Yair Alexander Meneses

FIRMA RESPONSABLE

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.

MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.

TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C. Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Pagina 1 de 1	ALIMENTOS Y BEBIDAS COMERCIALIZADORA MEAL	
Código: 1CM-FR-0001		
Fecha: 20-10-2020	CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.	
Versión: 0		

Nº de EQUIPO: Refrigerador 3 - LACTEOS | **Mes:** Agosto | **Año:** 2021

REFRIGERACIÓN	X
CONGELACIÓN	

Temperatura / Día	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Mañana	-1,5	-1,7	-1,6	-1,5	-1,7	-1,5	1,4	1,4	-2	-1,5	-1,4	-1,5	-1,0	-1,7	-1,5	-1,7	-1,6	-1,5	-1,7	-1,5	1,4	1,4	-1,0	-1,7	-1,5	-1,7	-1,6	-1,5	-1,7	-1,5	1,7
Tarde	2,0	2,1	2,1	1,4	1,5	2,0	1,6	1,9	1,6	1,4	1,7	1,7	1,9	1,7	2,0	1,6	1,4	2,0	1,6	1,9	1,8	1,9	1,8	2,0	2,0	1,2	1,7	2,0	1,2	1,3	1,3

Yair Alexander Meneses

FIRMA RESPONSABLE

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.

MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.

TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C. Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados