

ÁREA: **Bebidas y Alimentos**
 TIPO DE CUARTO O EQUIPO: **Refrigerador de laboratorio**
 REFRIGERACIÓN: **X**
 RESPONSALE: **Administrador**
 MES: **NOVIEMBRE**
 AÑO: **2015**

Temperatura en °C	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
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																															

INSTRUCCIONES DE CUIDADO

RESPONSABLE: E. Escriba el nombre de la persona que debe realizar las mediciones diariamente.

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

MES: Indique el mes durante el cual se realizó la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual se realizó la medición.

DM: 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 Mañana y Tarde, son las jornadas en las que 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 unificar 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 +1-2°C.

Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

