MCHENRY COUNTY DEPARTMENT OF HEALTH
DIVISION OF ENVIRONMENTAL HEALTH
667 WARE ROAD, SUITE 110
WOODSTOCK, ILLINOIS 60098
PH: 815-334-4585
FAX: 815-334-4637
WEBSITE: www.mcdh.info

Verificación Diaria de Registros HACCP- Categoría I Establecimiento de Alimentos

Persona a cargo:	
Fecha:	
Dia:	

Verificación de Equipo			
Refrigerador / Congelador Ubicación o Nombre	**Hora y Temperatura de la Mañana**	**Hora y Temperatura de la Tarde**	**Hora y Temperatura de la Noche**
1.)			
2.)			
3.)			
4.)			
5.)			
6.)			
7.)			

Registro de Cocción / Mantenimiento (Verifique la temperatura del registro de mantenimiento cada dos horas)									
Nombre del Producto	**Tiempo y temperatura de finalización de cocción**	**Tiempo y temperatura**	**Tiempo y temperatura**	**Tiempo y temperatura**	**Tiempo y Temperatura**	**Tiempo y Temperatura**	**Tiempo y Temperatura**	**Acción correctiva (Sí/No)**	**Sobras Tirar/ Enfriar rápido**

Registro de Enfriamiento Rápido

(enfriar alimentos de 135°F a 70°F entre 2 horas, y luego de 70°F a 41°F dentro de 4 horas adicionales)

Temperaturas	Variable / 135°F		≤ 70°F				≤ 41°F				Temperaturas tomadas por (iniciales)	Fecha marcada en el contendor
Nombre del producto y número de lote	Temperatura de coccción / Iniciar temperatura de enfriamiento	Hora de Com ienzo	30 mín	1 hora	30 mín	2 horas	1 hora	2 horas	3 horas	4 horas		

Registro de Desinfección

Tiempo	Temperatura de lavado de 3 compartime ntos	Concentración de desinfectante de 3 compartimentos en ppm	Temperatura de lavado automático	Temperatura de desinfección automática	Concentración de cubetas sanitarias en ppm	Acción Correctiva	Tomadas por (iniciales)	Verificado por (iniciales)