



FOR 004 - REGISTRO DE TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO DOS ALIMENTOS

Data	Preparação	Horário início resfriamento	Temperatura inicial do alimento	Horário final do resfriamento (período máximo de 2 horas)	Temperatura final do alimento (10°C ou inferior)	Observações	Responsável

CRITÉRIOS PARA UM RESFRIAMENTO SEGURO:

O alimento deve sofrer resfriamento a partir do momento que alcançar a temperatura de 60°C. A temperatura deve baixar de 60°C para 10°C em duas horas. Se a temperatura não sofrer essa queda em um período de no máximo duas horas, o alimento deve ser reaquecido a 74°C e sofrer um novo resfriamento, mais rápido e eficaz, para garantir a segurança do alimento.

Frequência de registro: diário, para cada preparação

Este formulário preenchido deverá ser guardado por três meses. Após este período poderá ser descartado.