**TCS\* FOOD TRANSPORTATION LOG**

**REGISTRO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS TCS\***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **THERMOMETER VERIFICATION**- all thermometers used to record temperatures on this log must be listed below.  *VERIFICACIÓN DEL TERMÓMETRO: Todos los termómetros utilizados para registrar las temperaturas en este registro deben aparecer a continuación.* | | |
| Thermometer ID or description:  *ID o descripción del termómetro:* | Thermometer ID or description:  *ID o descripción del termómetro:* | Thermometer ID or description:  *ID o descripción del termómetro:* |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **DEPARTURE** | | **ARRIVAL** | |  |  |
| **FOOD ITEM** | **TIME** | **TEMP** | **TIME** | **TEMP** | **CORRECTIVE ACTION** | **INITIALS** |
| *ARTÍCULO DE ALIMENTO* | *HORA* | *TEMP* | *HORA* | *TEMP* | *ACCION CORRECTIVA:* | *INICIALES* |
|  | am  pm | °F | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F | am  pm | °F |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STANDARD**  • TCS food must be 41°F or below/135°F or above at both pick-up from one unit AND receiving at another.  • Frozen food must be frozen solid. | **HOW TO TAKE TEMPERATURES:**  • Always sanitize probe first  • Stir or mix loose foods  • Insert probe into the thickest part of the food away from any bones. For stacked/layered foods, insert the probe into the center of the stack.  • Record the product name, time, and temperature above. | **CORRECTIVE ACTIONS**  • Rapidly chill cold TCS foods that are above 41°F for less than 2 hours.  • Reheat TCS foods that are below 135°F for less than two hours.  • **Discard** any TCS foods that have been >41°F or <135°F for more than 2 hours.  • Attach QAF-01 if you need more space to record corrective action taken. |
| ***NORMA:***  *• Los alimentos TCS deben estar a 41°F o menos / 135°F o más*  *• Los alimentos congelados deben estar congelados sólidos* | ***CÓMO TOMAR LAS TEMPERATURAS:***  *• Siempre desinfecte la sonda primero*  *• Revuelva o mezcle los alimentos sueltos*  *• Inserte la sonda en la parte más gruesa de la comida lejos de los huesos. Para alimentos apilados / en capas, inserte la sonda en el centro de la pila.*  *• Registre el nombre del producto, la hora y* *temperatura anteriores en este registro.* | ***ACCIONES CORRECTIVAS:***  *• Enfríe rápidamente los alimentos TCS fríos que estén a temperaturas mayores a los 41°F durante menos de 2 horas.*  *• Recaliente los alimentos TCS que estén por debajo de los 135°F durante menos de dos horas.*  *• Deseche los alimentos TCS que hayan estado a >41°F o <135°F durante más de 2 horas.*  *• Adjunte QAF-01 si necesita más espacio para registrar la acción correctiva hecho* |