**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* |
|  | ampm | °F | ampm | °F |  |  |
|  | ampm | °F | ampm | °F |  |  |
|  | ampm | °F | ampm | °F |  |  |
|  | ampm | °F | ampm | °F |  |  |
|  | ampm | °F | ampm | °F |  |  |
|  | ampm | °F | ampm | °F |  |  |
|  | ampm | °F | ampm | °F |  |  |
|  | ampm | °F | ampm | °F |  |  |
|  | ampm | °F | ampm | °F |  |  |
|  | ampm | °F | ampm | °F |  |  |
|  | ampm | °F | ampm | °F |  |  |
|  | ampm | °F | ampm | °F |  |  |
|  | ampm | °F | ampm | °F |  |  |
|  | ampm | °F | ampm | °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* |