**DAILY TCS\* FOOD HOLDING LOG**

**REGISTRO DIARIO DE MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS TCS\***

**REGISTRO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS DE 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:* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TIME** *HORA* |  | ampm | ampm | ampm | ampm | ampm | ampm |  |  |
| **PRODUCT***PRODUCTO* | **STATION/UNIT** | **INTERNAL TEMPERATURE** *TEMPERATURA INTERNA* | **INITIALS***ACCIÓN CORRECTIVA* for temps >40°F, <140°F*INICIALES* | **CORRECTIVE ACTION**  |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  | *ESTACIÓN/UNIDAD* | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |
|  |  | °F | °F | °F | °F | °F | °F |  |  Chilled Reheated Discarded *Enfriado Recalentado Descartado* |

\*Note: “TCS” means a food that is Temperature Controlled for Safety, previously referred to as a PHF or potentially hazardous food.

*\*Nota: Con la sigla en inglés “TCS" se identifica a los alimentos cuya temperatura se controla por seguridad, anteriormente se los conocía*

 *como alimentos posiblemente peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés).*

*Please refer to this log’s instruction sheet for standards and corrective actions*

*Consulte la hoja de instrucciones de este registro para las normas y las acciones correctivas.*

**Print this sheet and place into the cover of this individual log’s binder(s) in-use throughout unit.**

**Imprima esta hoja y colóquela en la cubierta de la(s) carpeta(s) de este registro individual que se utiliza a lo largo de esta unidad.**

**DAILY TCS\* FOOD HOLDING LOG INSTRUCTIONS**

**INSTRUCCIONES DEL REGISTRO DIARIO DE MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS TCS\***

**REGISTRO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS DE TCS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TEMPERATURE STEPS:**• Check walk-in/refrigerator TCS food temps twice daily; check foods in cold/hot bars every 2 hours• 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. | **STANDARD:**• TCS FOOD COLD HOLDING STANDARD = 41°F• TCS FOOD HOT HOLDING STANDARD = 135°F | **CORRECTIVE ACTIONS:**• Attach QAF-01 if you need more space to record corrective action taken.• 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.• If unit is not working properly, notify manager immediately.  |
| ***PASOS PARA VERIFICAR LA TEMPERATURA:****• Verifique la temperatura de los alimentos TCS del refrigerador / la cámara frigorífica dos veces al día; revise los alimentos en barras frías / calientes cada 2 horas* *• 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.* | ***NORMA:****• NORMA DE SERVICIO EN CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS FRÍOS TCS = 41°F**• NORMA DE SERVICIO EN CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES TCS = 135°F* | ***ACCIONES CORRECTIVAS:****• Adjunte QAF-01 si necesita más espacio para registrar la acción correctiva hecho.**• 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.**• Si la unidad no funciona correctamente, notifique al gerente de inmediato.* |

\*Note: “TCS” means a food that is Temperature Controlled for Safety, previously referred to as a PHF or potentially hazardous food.

*\*Nota: Con la sigla en inglés “TCS" se identifica a los alimentos cuya temperatura se controla por seguridad, anteriormente se los conocía*

 *como alimentos posiblemente peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés).*