Recibir Entregas - Registro

Instrucciones: Usar este registro para recibir entregas de alimentos. Asegurar que los alimentos estén seguros y sanos, que no sean adulterados, ni de fuentes que no sean aprobadas. Asegurar que los alimentos potencialmente peligrosos estén recibidos a las temperaturas apropriadas (41°F o menos; 135°F o arriba). Documentar temperaturas aplicables, y notar cualquier acción correctiva que esté tomada.

Fecha	Hora	Vendedor	Nombre del Producto	Temperatura	Acciones Correctivas	Iniciales

SAMPLE LOG (MUESTRA DE REGISTRO)