

**FOR 004 - REGISTRO DE TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO DOS ALIMENTOS**

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

**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.**