

Al revisar los refrigeradores y congeladores, los cuales se sugiere revisarlos en el orden mostrado, deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Limpios en su interior y exterior.
- En buen estado de mantenimiento.
- Con el termómetro limpio, en buen estado de mantenimiento y funcionando correctamente.
- Cerrados con llave si se encuentran en áreas comunes.
- Con el formato **Registro de temperaturas de las unidades y alimentos refrigerados y congelados**, actualizado y con los registros de las 2 tomas de temperatura del día, además de cumplir con las siguientes temperaturas:

<p>1 Refrigeradores</p>  <p>2° C o inferior</p>	<p>2 Neveras y congeladores para helados</p>  <p>-16° C o inferior</p>
<p>3 Congeladores</p>  <p>-20° C o inferior</p>	<p>Nota: Todos los equipos deberán tener un termómetro de barra como el de la siguiente imagen, independientemente de contar con uno integrado al equipo.</p> 

<sup>1</sup>Se sugiere revisarlos en el orden mostrado.

Este documento se debe encontrar ubicado en un área visible para los empleados y supervisores, en todos los lugares en donde haya estos equipos, pero sin estar a la vista del cliente.

#### Glosario

**LIMPIOS:** Sin residuos, manchas, grasa, polvo, ni escarcha.

**BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO:** Completos y sin roturas, corrosiones ni golpes.

## AUTORIZACIONES

	NOMBRE	PUESTO	RÚBRICA
Elaboró	Alberto Alcaraz Aguilar	Subdirector de Procesos y Calidad	
Revisó	Carlos Anaya Navarro	Gerente de Mantenimiento	
V.º B.º	Gerardo Alvarado Carrillo	Gerente de Capacitación	
Autorizó	Raúl Rodríguez Gutiérrez	Gerente de Operaciones	

## TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	Documento original	10/02/2020

## DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Registro de temperaturas de las unidades y alimentos refrigerados y congelados	MX-MC-FT-RTUAR