

Al revisar los congeladores, estos deben cumplir con lo indicado en la siguiente tabla¹:

<p>1</p>  <p>Estar funcionando a una temperatura de -20°C. Para el caso de helados a -16°C.</p>	<p>2</p>  <p>Nadie se debe sentar sobre él.</p>	<p>3</p>  <p>No debe tener objetos sobre él.</p>
<p>4</p>  <p>No debe estar abierto.</p>	<p>5</p>  <p>No debe tener alimentos ajenos a los del negocio.</p>	

¹Se recomienda revisar en el orden mostrado.

²Si no se encuentra en la temperatura adecuada, avisar inmediatamente al Encargado de Mantenimiento.

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

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	Carlos Covarrubias Cisneros	Gerente de Operaciones	

TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	1. Se actualizó la imagen corporativa. 2. Cambió de Apoyo Visual a Guía Operativa.	20/12/19

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno	NA