

Al revisar los refrigeradores y congeladores, estos se deben encontrar<sup>1</sup>:

- 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</p> <p>Refrigeradores</p>  <p>2°C o inferior</p>	<p>2</p> <p>Neveras y congeladores para helados</p>  <p>-16 °C o inferior</p>
<p>3</p> <p>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**

	<b>NOMBRE</b>	<b>PUESTO</b>	<b>RÚBRICA</b>
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	Sergio Elías Gaspar	Gerente de Operaciones	

**TABLA DE CAMBIOS**

<b>Revisión</b>	<b>Descripción de cambios</b>	<b>Fecha</b>
00	Documento original.	10/02/2020

**DOCUMENTOS DE REFERENCIA**

<b>Documento vigente</b>	<b>Clave</b>
Registro de temperaturas de las unidades y alimentos refrigerados y congelados.	MX-MC-FT-RTUAR

