MESA COUNTY PUBLIC HEALTH

Cold Holding Temperature Log

Cold Holding Maximum: 41°F or less

Pro Tip: Always date mark food items for a total of 7 days starting from the day it was cooked, prepared, opened, or chopped.

Date	Time	Product	Internal Product Temp (°F)	Ambient Temp (°F)	Corrective Action	Initials

Manager's initials _____

Visit our website for additional food safety resources
mesacounty.us/public-health
Or call our team at 970-248-6900

Thermometer requirements are based off the 2022 FDA Food Code. See the following sections for details; 4-203.11, 4-203.12, 4-204-112, 4-302.12, and 4-502.11 (B)

MESA COUNTY PUBLIC HEALTH

Registro de Temperatura de Mantenimiento en Frío

Mantenimiento Máximo de Temperatura Fría: 41°F o menos

Consejo: Siempre marque la fecha de los alimentos por un total de 7 días a partir del día en que fueron cocinados, preparados, abiertos o picados.

Fecha	Hora	Producto	Temperatura de Producto interno (°F)	Temperatura Ambiental (°F)	Acciones Correctivas	Iniciales

Iniciales del Gerente _____

Visite nuestro sitio web para obtener recursos adicionales sobre seguridad alimentaria.
mesacounty.us/public-health
O llame a nuestro equipo al 970-248-6900

Thermometer requirements are based off the 2022 FDA Food Code. See the following sections for details; 4-203.11, 4-203.12, 4-204-112, 4-302.12, and 4-502.11 (B)