MESA COUNTY PUBLIC HEALTH

Hot Holding Temperature Log

Hot Holding Minimum: 135°F. Pro Tip: Frequent stirring can prevent cold spots from forming

Date	Time	Product	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 Caliente

Mantenimiento Mínimo de Temperatura Caliente: 135°F. Consejo: Revolviendo frecuentemente puede evitar que se formen puntos fríos.

Fecha	Hora	Producto	Temperatura (°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)