Platte County Health Department
212 Marshall Road
Platte City, MO 64079

FOOD TEMPERATURE LOG

Employee Name (Nombre Del Empleado)	Date (Fecha)	Time (Hora)	Temperature (Temperatura)	Type of Food (Tipo de Comida)	Corrective Action (Que Fue Corregido)

- **Cold Holding Temperatures -** record every two hours. All cold foods must read 41°F or below. (Las comidas frías deben de mantenerse a 41°F o más frías. Tome las temperaturas cada dos horas).
- **Hot Holding Temperatures -** will be recorded every two hours. All hot foods must read 135°F. Reheated foods are heated to an internal temperature of 165°F. Foods are discarded after a period of two hours out of temperature. (Las temperaturas se toman cada dos horas. Los alimentos calientes deben mantenerse a 135°F. Alimentos recalentados deben llegar a 165°F en el centro. Alimentos que duren más de dos horas fuera de temperatura se deben de tirar).
- **Cooking Potentially Hazardous Foods** - record cooked food temperatures at different times of the day. (Tome la temperatura de los alimentos cocinados a diferentes horas del dia).