

Tabla de Enfriamiento de Alimentos

****El enfriamiento inadecuado de los alimentos calientes es el factor n. ° 1 de rápido crecimiento bacteriano que causa ENFERMEDADES DE ALIMENTOS.****

Enfriamiento de alimentos

- El tiempo de enfriamiento comienza a 135°F.
- Enfríe de 135°F a 70°F en 2 horas, luego de 70 °F a 41° F en 4 horas.
- Si la temperatura es más de 70°F en 2 horas o 41°F en 6 horas, recaliente a 165°F y comience nuevamente usando una técnica adicional para acelerar el enfriamiento.
- el tiempo de enfriamiento no puede exceder las 6 horas o la comida debe desecharse
- los alimentos potencialmente peligrosos (TCS) preparados a temperatura ambiente (como la ensalada de atún) tienen 4 horas para alcanzar 41°F
- Una vez a 41°F, está listo para ser cubierto, etiquetado (ver abajo), fechado y almacenado en el refrigerador.


Consejos para acelerar el proceso de enfriamiento.


- Divida grandes cantidades de alimentos en porciones más pequeñas
- El uso de bandejas metálicas de 2 "-4" enfría la comida más rápido que el plástico.
- Use el método del baño de hielo colocando una olla más pequeña de comida dentro de una sartén grande llena de medio hielo y media agua, revolviendo con frecuencia
- Embarrando los alimentos en capas delgadas y colóquelos en el refrigerador.
- Use una paleta de hielo con agitación frecuente.
- Coloque la bandeja en la parte más fría del refrigerador cubierta o descubierta sin apreta
- Agregue hielo como parte del ingrediente, como con sopas.

Fecha	comida	Hora de inicio & temperatura	después de 1 hora	después de 2 hora	*CRÍTICO* 135° F a 70°F en 2 horas?	después de 3 hora	después de 4 hora	después de 5 hora	después de 6 hora	*CRÍTICO* 70°F a 41°F en 4 horas?	¿Acción correctiva?	Empleado	Verificado por el gerente
Ejemplo: 1/1/18	Frijoles refritos	8 am 135°F	9 am 100°F	10 am 70°F	Si es SÍ , continúa. Si NO , recalentar	11 am 60°F	12 pm 50°F	1 pm 45°F	2pm 38°F	Si es SÍ , cubrir, etiquetar, fechar. Si NO , recalentar.	Ninguno, recalentado, o descartado		

USO POR FECHAS es un máximo de 7 días, incluido el día en que se realizó (día de preparación más 6 días)



 **í:** Frijoles refritos
PREP: Dic 1
Usar Por: Dic 7

 **í:** Frijoles refritos
PREP: Dic 1
Usar Por: Dic 10

Esta etiqueta es incorrecta ya que tiene un total de 10 días.