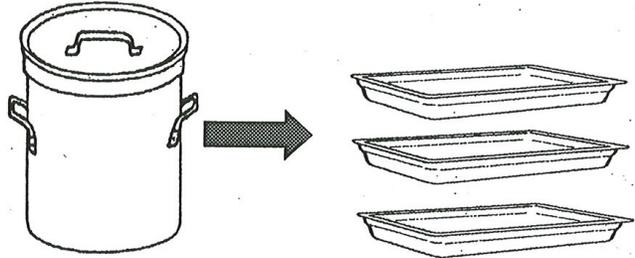


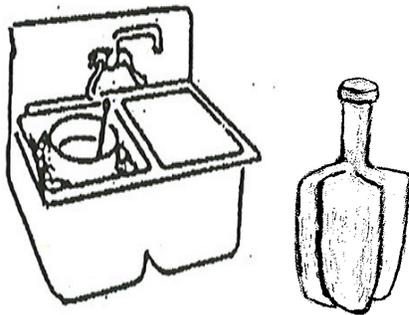
Métodos Aprobados Para Enfriar

Enfriar a temperatura ambiente es una de las principales causas de enfermedades transmitidas por la comida. Comidas potencialmente peligrosas que se ha cocinado o calentado en su establecimiento, se debe enfriar de 135°F a 70°F en dos horas y de 70°F a 41°F en 4 horas máximo, usando uno de los siguientes métodos.

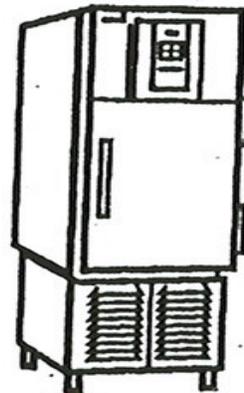
1.- Ponga la comida en bandejas delgadas para el horno que sean conductoras del calor, como las de acero inoxidable. El área superficial de la comida incrementará y el tiempo de enfriamiento se reducirá. El nivel de la comida a dentro de la bandeja no debe exceder 2" para comidas espesas como arroz, fréjoles, pasta, guisos y salsas; 3" para caldos y sopas líquidos.



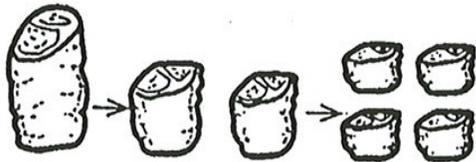
2.- Use equipo para enfriar rápido como el congelador de enfriado rápido.



3.- Use contenedores diseñados para enfriar en un baño de hielo y revuelva frecuentemente o use una paleta de hielo.



Blast Chiller



4.- Separe la comida en porciones pequeñas, especialmente los cortes de carne grande.

5.- Use hielo como un ingrediente.

Nota: Cuando enfríe la comida a o la ponga en un equipo para enfriar, deje suficiente espacio alrededor de las bandejas para que el aire frío circule. La comida debe estar parcialmente tapada o destapada pero protegida de contaminación, se enfriará más rápido. Se debe revolver cuanto sea necesario para enfriar la comida rápidamente.

REGISTRO DE TEMPERATURAS PARA ENFRIAR

FECHA

Comida:	Tiempo	Temper
empezar		
1 horas		
2 horas		
3 horas		
4 horas		
5 horas		
6 horas		

Tiempo	Temper

Tiempo	Temper

Tiempo	Temper

Comida:	Tiempo	Temper
empezar		
1 horas		
2 horas		
3 horas		
4 horas		
5 horas		
6 horas		

Tiempo	Temper

Tiempo	Temper

Tiempo	Temper

Comida:	Tiempo	Temper
empezar		
1 horas		
2 horas		
3 horas		
4 horas		
5 horas		
6 horas		

Tiempo	Temper

Tiempo	Temper

Tiempo	Temper

Comida:	Tiempo	Temper
empezar		
1 horas		
2 horas		
3 horas		
4 horas		
5 horas		
6 horas		

Tiempo	Temper

Tiempo	Temper

Tiempo	Temper

Rapido enfriamiento de comidas calientes

De 135°F bajar la temperatura a 70°F en 2 horas

De 70°F bajar la temperatura a 41°F en 4 horas