

Las temperaturas apropiadas de enfriamiento

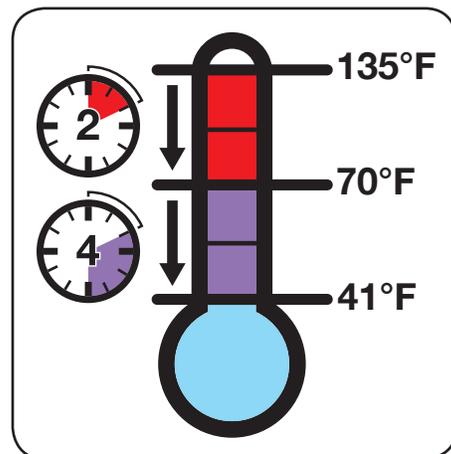
previenen el crecimiento microbiano, al ayudar a limitar el tiempo de exposición de los alimentos al rango de temperaturas peligrosas.



www.scdhec.gov/food

Después de la cocción o el calentamiento, los alimentos con control de tiempo y temperatura para seguridad (TCS) **deben** enfriarse rápidamente:

- De **135°F a 70°F** en un lapso de **2 horas**, y
- De **70°F a 41°F** en un lapso de **4 horas**.



Muestra de registro de enfriamiento

Enfriamiento									
		De 135°F a 70°F en un lapso de 2 horas				De 70°F a 41°F en un lapso de 4 horas			
Fecha	Alimento	Hora de inicio	Temp. (°F)	Hora de finalización	Temp. (°F)	Hora de inicio	Temp. (°F)	Hora de finalización	Temp. (°F)
06/09/2014	pollo	10 a.m.	136°F	11:20 a.m.	69°F	11:20 a.m.	69°F	2:40 p.m.	40.7°F
06/09/2014	arroz frito	9 a.m.	135°F	10:15 a.m.	71°F	10:20 a.m.	70°F	mediodía	39.2°F
06/09/2014	frijoles	10 a.m.	135°F	11:45 a.m.	69°F	11:45 a.m.	69°F	3:30 p.m.	40.7°F

Comentarios:

Los alimentos se enfriaron rápidamente usando un baño de hielo. Una vez que se alcanzó la temperatura objetivo (41°F), la comida se puso en la unidad de refrigeración.

Métodos aprobados de enfriamiento



Equipo de enfriamiento rápido



Revuelva los alimentos de forma consistente en un baño de hielo



Añada hielo



Cortes en porciones más pequeñas



Utilícese un envase metálico poco profundo

Consulte el reglamento 61-25 para conocer todos los requisitos.

PLANTILLA DE REGISTRO DE TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO

Asociado:					Gerente:				
Enfriamiento									
		De 135°F a 70°F en un lapso de 2 horas				De 70°F a 41°F en un lapso de 4 horas			
Fecha	Alimento	Hora de inicio	Temp. (°F)	Hora de finalización	Temp. (°F)	Hora de inicio	Temp. (°F)	Hora de finalización	Temp. (°F)
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F

Comentarios: