

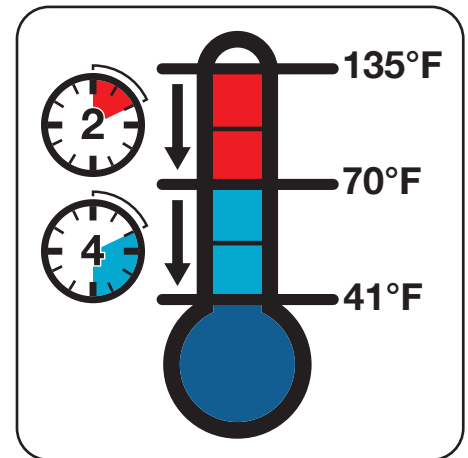
**Las temperaturas de enfriamiento adecuadas** evitarán el crecimiento microbiano al ayudar a limitar el tiempo que los alimentos están expuestos a la zona de peligro de temperatura.



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

Después de cocinar o calentar, los alimentos con control de tiempo/temperatura para la seguridad (Time/Temperature control for Safety, TCS) **deben** enfriarse rápidamente:

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



Ejemplo de registro de enfriamiento									
		De 135 °F a 70 °F en el plazo de 2 horas				De 70 °F a 41 °F en el plazo de 4 horas			
Fecha	Producto alimenticio	Hora de inicio	Temp. (°F)	Hora de finalización	Temp. (°F)	Hora de inicio	Temp. (°F)	Hora de finalización	Temp. (°F)
06/09/2019	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
06/09/2019	Arroz frito	9 a. m.	135 °F	10:15 a. m.	71 °F	10:20 a. m.	70 °F	Mediodía	39.2 °F
06/09/2019	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 con un baño de hielo. Una vez que se alcanzó la temperatura deseada (41 °F), los alimentos se colocaron dentro de la unidad de refrigeración.

Consulte la Regulación 61-25 para conocer todos los requisitos.

## Métodos de enfriamiento aprobados



Usar equipos de enfriamiento rápido



Revolver los alimentos constantemente en un baño de hielo



Añadir hielo



Cortar en porciones más pequeñas



Usar un contenedor de metal poco profundo

# PLANTILLA DE REGISTRO DE TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO

Asociado:				Gerente					
Enfriamiento									
		De 135 °F a 70 °F en el plazo de 2 horas				De 70 °F a 41 °F en el plazo de 4 horas			
Fecha	Producto alimenticio	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
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F

Comentarios: