

Registro de temperatura para el enfriamiento de los alimentos

Enfriamiento de los alimentos

- El enfriamiento comienza cuando los alimentos alcancen una temperatura de 135°F/57°C. Los alimentos pueden dejarse a temperatura ambiente hasta que baje a 135°F/57°C.
- Enfriar de 135°F/57°C a 70°F/21°C en un período de 2 horas o menos.
 - Medidas correctivas: Si a las 2 horas, el alimento está a más de 70°F **recalentar a 165°F/74°C y comenzar de nuevo o desechar**. El recalentamiento solo puede realizarse **una** vez. Si han pasado más de 2 horas, el alimento **debe** ser desechado.
- Si alcanza 70°F/21°C o inferior durante dos horas continúe el enfriamiento hasta 41°F/5°C en un total de 6 horas.
 - Medidas correctivas: Si el tiempo de enfriamiento total excede las 6 horas, los alimentos **deben** desecharse.
- Los alimentos estarán listos para ser cubiertos, marcados, y almacenados en el refrigerador a 41°F/5°C.

Consejos para acelerar el proceso de enfriado

- Revuelva con frecuencia y cubra ligeramente o mantenga los alimentos destapados durante el proceso de enfriamiento.
- Use el método del baño de hielo colocando un contenedor de comida dentro un recipiente más grande o fregadero con una mezcla de hielo y agua, mezclando ambos frecuentemente.
- Use una paleta de hielo y agite frecuentemente.
- Añada hielo como un ingrediente.
- Coloque los alimentos en el estante superior para enfriarlos en el refrigerador. Separe las ollas para permitir que el aire fluya por entre los alimentos.
- Divida porciones grandes de comida en porciones más pequeñas.
- Esparza los alimentos espesos en capas delgadas o en una bandeja.
- Contenedores de metal permiten que la comida se enfríe rápidamente y son mejores que el plástico.

Fecha	Alimento	Hora de inicio & temperatura	1° hora	2° hora	A 70°F/21°C o menos ¿en 2 horas?	3° hora	4° hora	5° hora	6° hora	¿A 41°F/5°C o menos en 6 horas?	¿Acciones correctivas?	Registrado por	Revisión de PIC
Ejemplo: 1/1/19	Estofado de carne	8 am 135°F	9 am 109°F	10 am 67°F	Sí: continuar No: recalentar	11 am 56°F	12 pm 50°F	1 pm 44°F	2 pm 38°F	Sí: etiquetar No: desechar	Recalentar o desechar	AB	CD