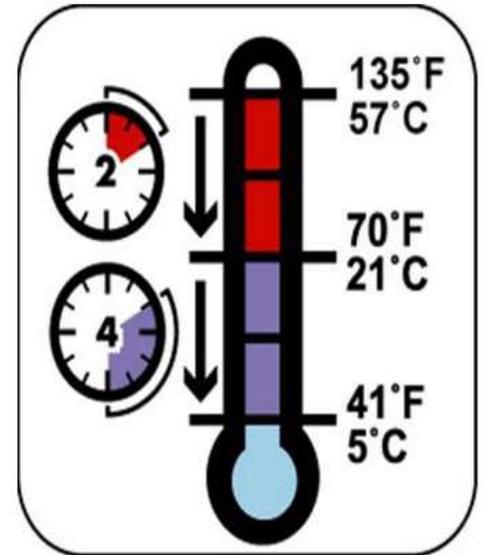


Cooling Procedures

When cooling foods for later service:

- 135°F to 70°F in two hours, and down to 41°F in a total of 6 hours.
- Methods:
 - Shallow pans
 - Ice bath
 - Ice wand
 - Place pan into the freezer
 - Add ice as an ingredient



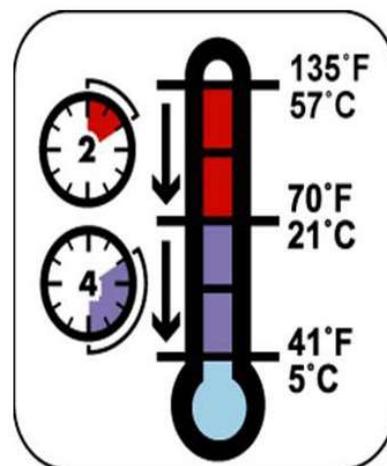
Procedimiento para Enfriar los Alimentos

Para un alimento potencialmente peligroso que fue calentado o cocinado pero no se va a usar o servir hasta más adelante debe ser enfriado acuerdo a lo siguiente:

- Dentro de las primeras 2 horas de enfriar, la temperatura del alimento debe bajar de 135°F a 70°F o menos.
- Dentro de 6 horas totales, la temperatura del alimento debe bajar de 135°F a 41°F o menos.

Para asegurar que los alimentos se enfríen rápidamente puede hacer uno o más de lo siguiente:

- Poner la comida en un recipiente más pequeño, sin tapadera, no muy hondo y hecho de acero inoxidable.
- Meter el recipiente con comida caliente en un baño de hielo.
- Agregar hielo como un ingrediente.
- Usar una pala congelada.
- Separar las comidas en porciones más delgadas y refrigere.



REGISTRO DE DATOS: REGISTROS DISPONIBLES PARA ESTE TEMA
<https://crchd.com/food-safety-logs>

