

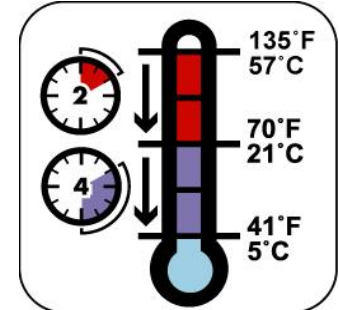
REGISTRO DE ENFRIAMIENTO

Enfriar Comidas Calientes:

- De 135°F a 70°F antes de las 2 horas
- A 41° F antes de las 6 horas en total

Comidas Frías Preparadas a Temperatura Ambiente o con Ingredientes Fríos:

- A 41°F antes de las 4 horas



Copyright © International Association for Food Protection

Explique las medidas correctivas tomadas:

Nombre de la Comida							
Fecha							
Hora de inicio <i>(A partir de los 135°F se consideran calientes)</i>							
Después de 1 Hora	Temperatura	°F	°F	°F	°F		
	Hora (hh:mm)						
Después de 2 Horas	Temperatura	°F	°F	°F	°F		
	Hora (hh:mm)						
Los alimentos calientes deben estar por debajo de 70° F dentro de las 2 horas. Si no, recalientelos rápidamente a 165° F y comience a enfriar de nuevo, o deséchelos.							
Después de 3 Horas	Temperatura	°F	°F	°F	°F		
	Hora (hh:mm)						
Después de 4 Horas	Temperatura	°F	°F	°F	°F		
	Hora (hh:mm)						
Los alimentos hechos a temperatura ambiente o con ingredientes fríos deben estar a ≤ 41° F después de 4 horas. Si no, la comida debe ser desechada.							
Después de 5 Horas	Temperatura	°F	°F	°F	°F		
	Hora (hh:mm)						
Después de 6 Horas	Temperatura	°F	°F	°F	°F		
	Hora (hh:mm)						
Los alimentos calientes deben estar a ≤ 41° F después de 6 horas. Si no, la comida debe desecharse.							