




Bitácora de enfriamiento

El tiempo total de enfriamiento para alimentos bajo el control de tiempo y temperatura para la inocuidad (TCS, por sus siglas en inglés) no debe exceder las 6 horas.
















Los alimentos TCS deben enfriarse de 135°F a 70°F EN 2 Horas, y de 70°F a 41°F EN las siguientes 4 horas.

 Revise las temperaturas de los alimentos TCS ANTES del límite de la 2 hora y ANTES del límite de la 6 hora.

 Los alimentos TCS pueden recalentarse a 165°F SOLO si se recalientan antes de 2 horas.

 Luego de 2 horas, los alimentos TCS no enfriados a 70°F deben descartarse para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos por bacterias que forman esporas.

 Los alimentos TCS que no se enfrían a 41°F o menos en 6 horas deben descartarse para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos.

Fecha	Alimento	Temperaturas de enfriamiento ANTES de 135 °F ↓	Tiempo de alimento 135 °F 	135°F - 70°F en 2 horas		Corregir-Recalentar 	70°F - 41°F en 4 horas				Corregir-Descartar 	Iniciales	Verificado por /Fecha
				1 Hora 	2 Hora 		3 Hora 	4 Hora 	5 Hora 	6 Hora 			
1-Jun	arroz	192°, 167°, 151°	 2:10 135°	3:10 84°	4:10 69°	no se necesitó	5:11 55°	6:11 47°	7:11 43°	8:10 40°	no se necesitó	L.P.	S.N. 1 Jun
			 135°										
			 135°										
			 135°										
			 135°										
			 135°										



















Métodos de enfriamiento: Baño de hielo Varas de hielo Recipientes de metal Revolver Alimento en sartén poco profunda
Agregar hielo al alimento



www.minneapolis.gov/foodsafety

For reasonable accommodations or alternative formats please contact the Health Department at 612-673-2301 or by email at health@minneapolismn.gov. People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 at 612-673-3000. TTY users can call 612-673-2157 or 612-673-2626.
Para asistencia 612-673-2700, Rau kev pab 612-673-2800, Hadii aad Caawimaad u baahantahay 612-673-3500.

Bitácora de enfriamiento

				135°F - 70°F en 2 horas			70°F - 41°F en 4 horas						
Fecha	Alimento	Temperaturas de enfriamiento ANTES de 135 °F ↓	Tiempo de alimento 135 °F 	1 Hora 	2 Hora 	Corregir-Recalentar 	3 Hora 	4 Hora 	5 Hora 	6 Hora 	Corregir-Descartar 	Iniciales	Verificado por /Fecha
1-Jun	arroz	192°, 167°, 151°	 2:10 135°	3:10 84°	4:10 69°	no se necesitó	5:11 55°	6:11 47°	7:11 43°	8:10 40°	no se necesitó	L.P.	S.N. 1Jun
			 135°										
			 135°										
			 135°										
			 135°										
			 135°										
			 135°										
			 135°										
			 135°										

Métodos de enfriamiento: Baño de hielo Varas de hielo Recipientes de metal Revolver Alimento en sartén poco profunda
 Agregar hielo al alimento