




# 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. 1Jun
			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



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.

# Bitácora de enfriamiento

[www.minneapolis.gov/foodsafety](http://www.minneapolis.gov/foodsafety)

Para asistencia 612-673-2700, Rau kev pab 612-673-2800, Hadii aad Caawimaad u baahantahay 612-673-3500.

				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	4:10	 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°										
			135°										
			135°										

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