Diario de Temperaturas de Enfriamiento

- El alimento potencialmente peligroso cocido tiene que enfriarse de 135°F a 70°F dentro de 2 horas y de 70°F a 41°F o menos dentro de 6 horas.
- Alimentos que no se enfrian en este tiempo/temperature tiene que ser descartado
- Métodos de Enfriamiento:
  (1) Dividir el alimento en envases planos (2) Separar el alimento en porciones más pequeñas o más finas
  (3) Colocar el alimento en la congeladora (4) Usar envases que faciliten la transferencia de calor (metal);
  (5) Agitar el alimento en un envase localizado en un baño de agua con hielo (6) Añadir hielo como ingrediente

Fecha	**Alimento**	**Temperatura & Tiempo quando enfriameinto empezo (≤135°F)**	**Temperatura & Tiempo** **1 hora despues**	**Temperatura & Tiempo** **2 horas despues (≤70°F o bote)**	**Temperatura & Tiempo** **3 horas despues**	**Temperatura & Tiempo** **4 horas despues**	**Temperatura & Tiempo** **5 horas despues**	**Temperatura & Tiempo** **6 horas despues (≤41°F o bote)**	**Firma**	**Correcciones**
6/30	Ejemplo: Sopa de Res	2:00pm 135°F	3:00pm 95°F	4:00pm 68°F	5:00pm 58°F	6:00pm 48°F	7:00pm 44°F	8:00pm 41°F	AB	-
6/30	Ejemplo: Arroz	2:00pm 135°F	3:00pm 95°F	4:00pm **68°F**	5:00pm 62°F	6:00pm 59°F	7:00pm 56°F	8:00pm **50°F**	AB	**Botado**