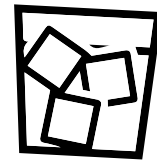


Enfriar Los Alimentos

Los alimentos cocinados deben refrigerarse de 135° F a 41° F dentro de seis horas siempre y cuando la temperatura se reduce de 135° F a 70° F dentro de las dos primeras horas. Para cumplir con estos requisitos, los establecimientos deben estar equipados con un termómetro calibrado, con una precisión de $\pm 2^\circ$ F para comprobar la temperatura de los alimentos mientras que se enfría. Los alimentos deben ser adecuadamente refrigerados usando uno de los siguientes métodos de enfriar.

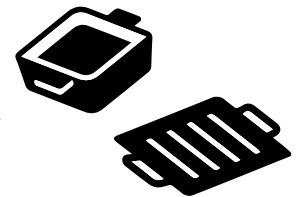
Enfríe rápidamente

- Enfriamiento rápido de alimentos de gran volumen o preparados en grandes cantidades cortando artículos grandes en trozos más pequeños o divida las sobras en diferentes contenedores más pequeños para que se enfríen más rápido.
- Uso de equipo de rápido enfriamiento, como congeladores de alta velocidad.
- Colocando los envases en unos más grandes rodeado de hielo y revolviendo frecuentemente los alimentos mientras se enfrían. Esto se conoce como un baño de agua con hielo.



OTROS METODOS

- Coloque los alimentos en recipientes poco hondos (preferiblemente de acero inoxidable). Los alimentos gruesos, tales como chile y guiso, deben ser en recipientes conteniendo producto de una profundidad de no más de dos pulgadas. Los líquidos más finos, como el caldo pueden tener una profundidad de tres pulgadas.
- Dejar los alimentos parcialmente cubiertos o descubiertos mientras se enfría para ayudar a la transferencia de calor desde la superficie de los alimentos.



Nota:

Etiquetar los alimentos con la fecha en que fueron preparados o una fecha de uso contando el día de preparación como el día uno (1). Si los alimentos no se utilizan dentro de los siete (7) días, deséchelos.

Recuerde:

Los alimentos deben ser refrigerados de 135°F a 70°F en 2 horas o menos, y de 135°F a 41°F en un total de 6 horas o menos.