

ENFRIAMIENTO: Una Guía Práctica



¡Las Temperaturas están en Movimiento!
Supervise y Enfríe Activamente los Alimentos.

135°F

EL PROCESO DE ENFRIAMIENTO DEBE COMENZAR

"Primer Paso"

Acciones Correctivas Cuando Sea Necesario:

(Menos de)
< 2 horas

RECALIENTE



(Más de)
> 2 horas

¡DESECHE!



2
HORAS

70°F

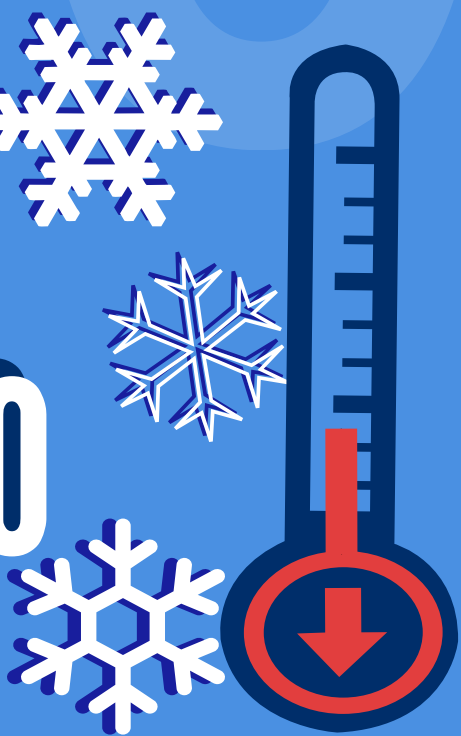
¡TEMPERATURA CRÍTICA!

"Segundo Paso"

Acciones Correctivas Cuando Sea Necesario:

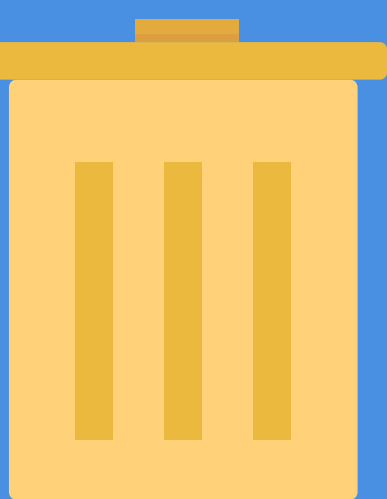
(Menos de)
< 4 horas
Tiempo Total de Enfríar

**ACELERE EL
ENFRIAMIENTO**



(Más de)
> 6 horas

¡DESECHE!



4
HORAS

41°F

MANTENIMIENTO EN FRÍO ADECUADO

Cuando los alimentos se enfrían a 41°F; cubre los alimentos para proteger los y póngales fecha.
Durante el mantenimiento en frío los alimentos no pueden durar más de 7 días.



Working with our community
to ensure a safe and healthy environment

