

## Ejemplo de Registro de Temperaturas de Enfriamiento

### Requisitos de regulación:

**Alimentos preparados a temperatura ambiente:** Enfrié a 41°F dentro de 4 horas o menos

**Alimentos cocinados:** Enfrié de 135°F a 70°F en 2 horas. Si la comida llega a 70°F en 2 horas, tiene 4 horas más para enfriar la comida a 41°F.

**Nota:** Use métodos aprobados para enfriar rápidamente los alimentos. No cubra los alimentos hasta que llegue a 41°F.

Fecha:		
Comida: Arroz con pollo		
Hora	Temperatura	Nombre
6 am	175°F	CS
7 am	145°F	CS
8 am	120°F	JM
9 am	65°F	CS
10 am	60°F	JM
11 am	47°F	CS
12pm	39°F	JM

Fecha:		
Comida:		
Hora	Temperatura	Nombre

Acción correctiva tomada: \_\_\_\_\_

Acción correctiva: Si la comida cocida no llega a 70°F dentro de las primeras 2 horas, la comida puede ser recalentada a 165°F y luego enfriarla rápidamente. Después de las primeras 2 horas si la comida no llega a 70°F, la comida tiene que ser tirada.

## Registro de Temperaturas de Enfriamiento

### Requisitos de regulación:

**Alimentos preparados a temperatura ambiente:** Enfrié a 41°F dentro de 4 horas o menos

**Alimentos cocinados:** Enfrié de 135°F a 70°F en 2 horas. Si la comida llega a 70°F en 2 horas, tiene 4 horas más para enfriar la comida a 41°F.

**Nota:** Use métodos aprobados para enfriar rápidamente los alimentos. No cubra los alimentos hasta que llegue a 41°F.

Fecha:		
Comida:		
Hora	Temperatura	Nombre

Fecha:		
Comida:		
Hora	Temperatura	Nombre

Acción correctiva tomada: \_\_\_\_\_

Acción correctiva: Si la comida cocida no llega a 70°F dentro de las primeras 2 horas, la comida puede ser recalentada a 165°F y luego enfriarla rápidamente. Después de las primeras 2 horas si la comida no llega a 70°F, la comida tiene que ser tirada.