

Método de Enfriamiento de Tiempo y Temperatura

Instrucciones

41°F



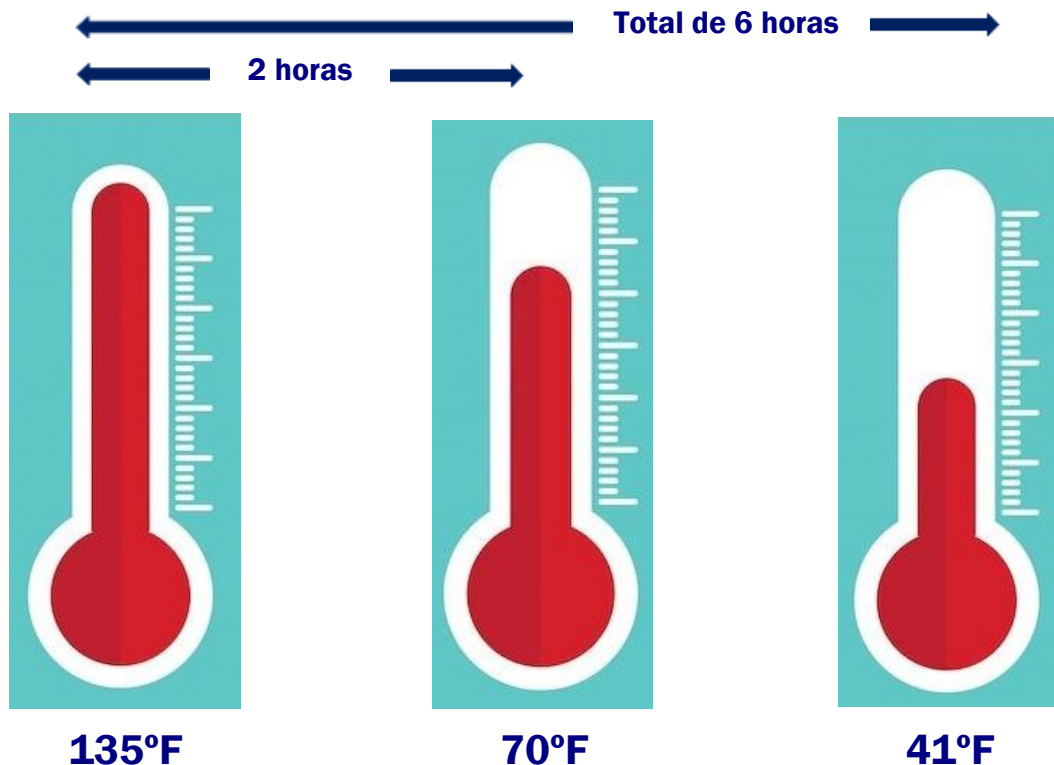
Los alimentos calientes deben enfriarse a 41 °F o menos lo más rápido posible. Las bacterias pueden crecer rápidamente al enfriar los alimentos. Es importante enfriar los alimentos a través de la zona de peligro (135°F – 41°F) lo más rápido posible para evitar que crezcan bacterias.

Si no usa el método de bandeja poco profunda, debe cumplir con los dos pasos de enfriamiento y monitorear el proceso:

Step 1: Enfríe los alimentos, destapados dentro de 2 horas, de 135°F a 70°F.

Step 2: Luego enfríe, sin tapar dentro de un total de 6 horas, a 41°F.

Esto significa que tiene un total de 6 horas para completar los pasos de enfriamiento, pero el primer paso debe completarse dentro de las primeras 2 horas.



**SNOHOMISH
COUNTY** 
HEALTH DEPARTMENT

Spanish 8.2.23

Environmental Health Division • Food Safety Program • 425.339.8730
3020 Rucker Avenue • Suite 104 • Everett, WA 98201-3900