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 enfrían en este tiempo/temperatura 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**