

El Enfriamiento de los Productos de Alimentos - Registro

“Proceso de Dos Pasos”

1.) Alimentos deben ser enfriados de 135°F a 70°F dentro de 2 horas. –Sólo cuando cumplen con este primer paso, puede seguir al paso 2. (Si no puede enfriar el alimento a 70°F dentro de 2 horas; recaliente a 165°F, y empezar el proceso de enfriar de nuevo.)

2.) Alimentos deben ser enfriados de 70°F a 41°F dentro las próximas 4 horas, por un total de 6 hours máximas.

Fecha	Artículo de Alimento	A qué hora llegó el alimento a 135°F Hora	Después de 1 Hora		Después de 2 Horas		Después de 6 horas		Acciones Correctivas	Iniciales
			Hora	Temp.	Hora	Temp. 70°F o menos	Hora	Temp. 41°F o menos		

SAMPLE LOG (MUESTRA DE REGISTRO)