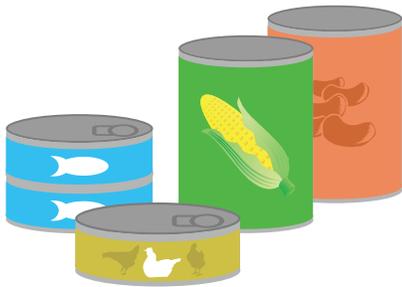


# ENFRIAMIENTO AMBIENTAL

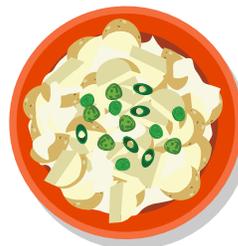
El Control de Tiempo/Temperatura para la Seguridad (TCS) los alimentos tienen que estar enfriados dentro de las 4 horas a 41°F o menos cuando se preparan con ingredientes a temperatura ambiente.



Alimentos TCS Enlatadas



Las Verduras de Hojas Verdes Cortadas, los Melones y los Tomates



Ensaladas Combinadas (Huevo, Pasta, Papa, Atún)

## Métodos Rápidos de Enfriamiento

1. Usar ingredientes enfriados anteriormente
2. Dividir los alimentos en cantidades pequeñas y enfriar sin cubrir, con bandeja poco profundo de 2 pulgadas de hondo
3. Colocar en cámara frigorífica (o refrigeración aprobada) hasta que se enfríe al 41°F o menos
4. Verificar que la temperatura de los alimentos TCS sea 41°F o menos antes de combinarlos o cubrirlos

