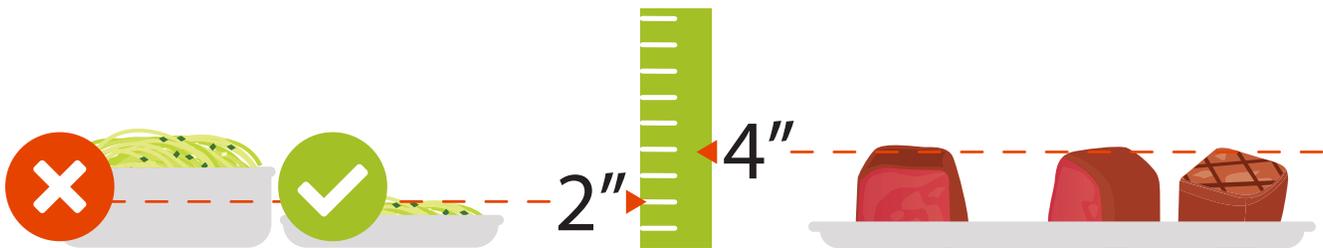


ENFRIAMIENTO

MONITOREADO

Enfríe alimentos de 135°F a 70°F dentro de 2 horas
Enfríe alimentos de 135°F a 41°F dentro de 6 horas total



RECIPIENTES POCO PROFUNDOS SIN MONITOREAR

- Usar termómetro para verificar las temperaturas
- Enfrir no más de 2 pulgadas de hondo SIN CUBRIR dentro de un refrigerador o cámara frigorífica aprobada

ENFRIAR CARNES INTACTAS SIN MONITOREAR

- Reducir a pedazos no más gruesos que 4 pulgadas
- Extiende los trozos en una bandeja para hornear y colóquelos en un refrigerador aprobado o en una cámara frigorífica
- Enfrir DESCUBIERTO/SIN ENVOLVER

ENFRIANDO CON BAÑO DE HIELO MONITOREADO

- Limpiar y desinfectar el fregadero de preparación de alimentos antes y después del uso
- Llenar el fregadero de preparación de alimentos con hielo y agregar agua
- Colocar el recipiente de comida SIN TAPAR en el hielo y el agua de modo que el hielo quede por encima del nivel de la comida
- Reemplazar el hielo a medida que se derrite
- Revolver la comida/verificar la temperatura cada 10-15 minutos
- Mantener en baño de hielo hasta que llegue a 41°F o menos y luego colocar en el refrigerador

