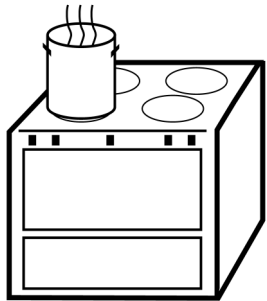
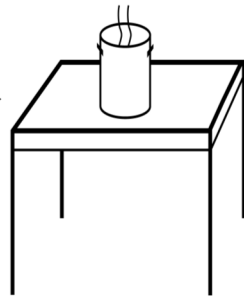


COOLING HOT FOOD SAFELY

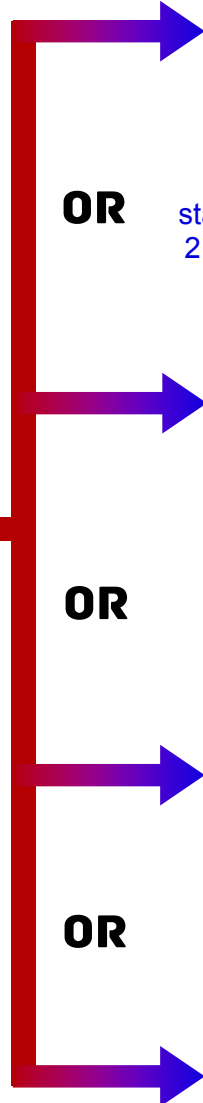
Hot foods must be cooled from 135°F to 70°F **in less than 2 hours**. The total cooling time from 135°F all the way to 41°F must be less than 6 hours (e.g. if food is cooled from 135°F to 70°F in one hour then it must be cooled to 41°F or below in less than 5 hours).



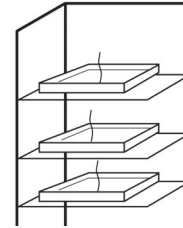
Cook hot foods.



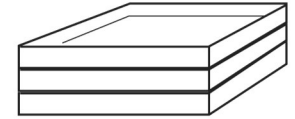
Cool hot foods to no lower than 135°F outside of the refrigerator.



OR



In a refrigerator, use shallow stainless steel pans (food less than 2 inches deep speeds up cooling).



Stack pans and keep in a refrigerator once 41°F or below.

OR

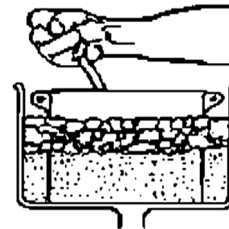


Use an ice paddle in hot food, stirring every 15 minutes.



Place in a refrigerator once 41°F or below.

OR



Submerge pot of food in ice, stirring every 15 minutes.



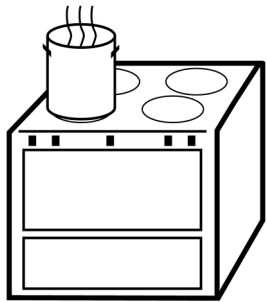
Place in refrigerator once 41°F or below.

Food may also be cooled by:

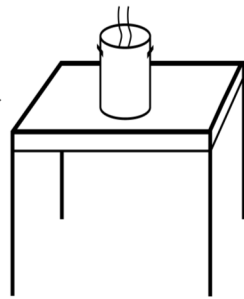
- Using ice as an ingredient.
- Separating large cuts of meat into smaller portions.
- Using rapid cooling equipment such as a blast chiller.

COMO ENFRIAR ALIMENTOS CALIENTES SEGURAMENTE

La comida caliente se debe enfriar de 135°F a 70°F **en menos de 2 horas**. El tiempo total para enfriar alimentos de 135°F a 41°F debe ocurrir en menos de 6 horas. Por ejemplo, si la comida se enfría de 135°F a 70°F en 1 hora, tiene 5 horas para bajar la temperatura a 41°F o menos.



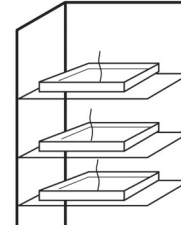
Cocine la comida.



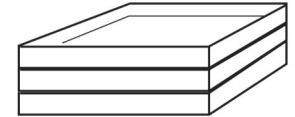
Baje la temperatura a no menos de 135°F fuera del refrigerador. Después, use uno de estos procedimientos



0



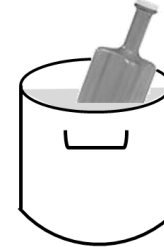
En el refrigerador, use charolas/contenedores de acero inoxidable (de 2 pulgadas o menos) para enfriar rápidamente.



Ponga las charolas una encima de la otra en el refrigerador cuando alcancen 41°F.



0



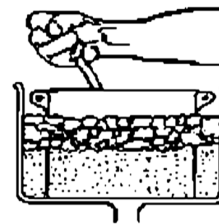
Use una paleta de hielo revolviendo cada 15 minutos.



Ponga en el refrigerador cuando el alimento alcance 41°F o menos.



0



Sumerja la hoya (con comida) en hielo y revuelva cada 15 minutos.



Ponga en el refrigerador cuando el alimento alcance 41°F o menos.



La comida también se puede enfriar usando estos procedimientos:

- Uso de hielo como ingrediente.
- Separe y corte pedazos de carne en porciones pequeñas.
- El uso de equipo de enfriamiento rápido.