

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo)	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo)	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo)	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo)	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo)	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo)	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo)	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo)	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo)	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo)	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo)	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo)	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo)	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).

TABLA de enfriamiento para alimentos preparados

Estándar

Alimentos cocidos frescos que requieren el control del tiempo/de la temperatura para la seguridad:

- De 135 ° f a 70 ° f *Dentro 2 horas y entonces*
- De 70 ° f a 41 ° f en un máximo de 4 horas adicionales (6 horas en total)

Control de temperatura potencialmente peligroso/tiempo para alimentos de seguridad preparados a temperatura ambiente los ingredientes deben enfriarse en 4 horas (p.ej. Ensalada de atún).

* Acción correctiva

- Acelerar el proceso: como la formación de hielo, la creación de porciones más pequeñas, en combinación con la agitación
- Recalentar a 165 ° f, si todavía dentro de las primeras dos horas, y entonces se refresca correctamente usando un método seguro
- Descarte los alimentos si los alimentos están por encima de los 70 ° f después de 2 horas o más de 41 ° f después del tiempo de enfriamiento total de 6 horas.

Alimentos Producto	F e c h a	VEZ en 135°F Empezar	TEMP en 1 hora	*TEMP después de 2 horas (los alimentos calientes deben ser 70°F o debajo)	TEMP en 3 horas	TEMP en 4 horas	TEMP en 5 horas	TEMP en 6 horas (debe ser 41°F o debajo)	*Correctivo Acción	E M P L E A D O
		hora	hora	hora	hora	hora	hora	hora		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										

No se requieren tablas para cantidades muy pequeñas de alimentos (sólo 4 lbs. o menos/1 galón o menos de alimentos preparados o sobrantes).