

# LAS TEMPERATURAS DE ENFRIAMIENTO ADECUADAS

REGLAMENTACIÓN 61-25:  
ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS

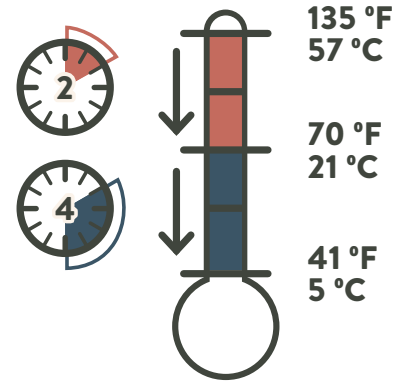


South Carolina  
DEPARTMENT OF  
AGRICULTURE

Evitarán el crecimiento microbiano al ayudar a limitar el tiempo que los alimentos están expuestos a la zona de peligro de temperatura.

Después de cocinar o calentar, los alimentos con control de tiempo/temperatura para la seguridad (Time/Temperature control for Safety, TCS) **deben** enfriarse rápidamente:

- De **135 °F a 70 °F** (57 °C a 21 °C) en el plazo de **2 horas**, y
- De **70 °F a 41 °F** (21 °C a 5 °C) en el plazo de **4 horas**.



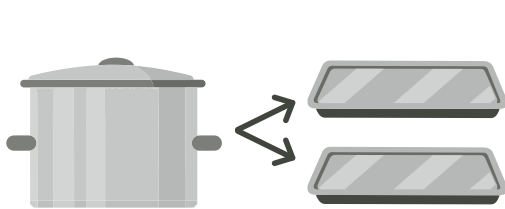
## EJEMPLO DE REGISTRO DE ENFRIAMIENTO

FECHA	PRODUCTO ALIMENTICIO	DE 135 °F A 70 °F (57 °C A 21 °C) EN EL PLAZO DE 2 HORAS				DE 70 °F A 41 °F (21 °C A 5 °C) EN EL PLAZO DE 4 HORAS			
		HORA DE INICIO	TEMP °F (°C)	HORA DE FINALIZACIÓN	TEMP °F (°C)	HORA DE INICIO	TEMP °F (°C)	HORA DE FINALIZACIÓN	TEMP °F (°C)
07/01/2024	Pollo	10 am	136 °F (58 °C)	11:20 am	69 °F (20 °C)	11:20 am	69 °F (20 °C)	2:40 pm	40.7 °F (5 °C)
07/01/2024	Arroz frito	9 am	135 °F (57 °C)	10:15 am	71 °F (22 °C)	10:20 am	71 °F (21 °C)	Mediodía	39.2 °F (4 °C)
07/01/2024	Frijoles	10 am	135 °F (57 °C)	11:45 am	69 °F (20 °C)	11:45 am	69 °F (20 °C)	3:30 pm	40.7 °F (5 °C)

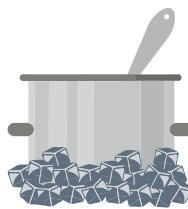
### COMENTARIOS:

Los alimentos se enfriaron rápidamente con un baño de hielo. Una vez que se alcanzó la temperatura deseada (41 °F - 5 °C), los alimentos se colocaron dentro de la unidad de refrigeración.

## MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO APROBADOS



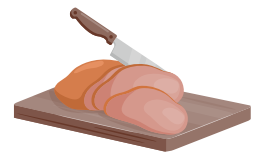
Transfiera los alimentos de recipientes grandes a bandejas metálicas planas



Revolver los alimentos constantemente en un baño de hielo



Utilice una pala de hielo o añada hielo como ingrediente



Corte los alimentos en porciones pequeñas

Consulte la Regulación 61-25 para conocer todos los requisitos.

