

Grafico Para Enfriar Las Comidas

Producto Alimenticio							
Fecha							
Tiempo a 135° F		:	:	:	:	:	:
Después de 1 Hora	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Tiempo	:	:	:	:	:	:
Después de 2 Horas <i>(tiene que estar a 70°F o menos)</i>	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Tiempo	:	:	:	:	:	:
Después de 3 Horas	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Tiempo	:	:	:	:	:	:
Después de 4 Horas	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Tiempo	:	:	:	:	:	:
Después de 5 Horas	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Tiempo	:	:	:	:	:	:
Después de 6 Horas <i>(tiene que estar a 41°F o meno)</i>	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Tiempo	:	:	:	:	:	:

Limites Críticos

La temperatura de los alimentos tiene que bajar desde 135°F a 70°F dentro de 2 horas y desde 70°F a 41°F dentro de las siguientes 4 horas.

Acción Correctiva

Recaliente hasta 165°F dentro de 2 horas para servir o mantener caliente o comienzan a enfriar de nuevo. Recalentar sólo puede ser hecho una vez como acción correctiva. Deseche alimentos si están fuera de temperatura más de 6 horas.

Acción Correctiva Tomada:
