

Registro de Enfriamiento

Anote las observaciones y las acciones correctivas pertinentes en este registro. Verifique las temperaturas y tome las acciones correctivas necesarias **ANTES DEL** límite de dos horas y **ANTES DEL** límite de seis horas. En la página siguiente puede ver ejemplos de cómo se usa.

Producto alimenticio	Fecha	El enfriamiento se inició: Tiempo y Temperatura El reloj se inicia cuando la comida alcanza los 135°F.	Menos de una hora: Tiempo y Temperatura	Menos de dos horas: Tiempo y Temperatura Debe llegar a 70°F o menos antes de dos horas	Menos de tres horas: Tiempo y Temperatura	Menos de cuatro horas: Tiempo y Temperatura	Menos de cinco horas: Tiempo y Temperatura	Menos de seis horas: Tiempo y Temperatura Debe llegar a 41°F o menos antes de seis horas	Controlado por (iniciales del empleado)

Verificado por (iniciales de la persona a cargo (PIC) o del gerente de guardia): _____ Fecha: _____

Acción(es) correctiva(s):



Ejemplos

En el ejemplo A, el producto alimenticio cumple de manera segura con los límites de tiempo de dos y seis horas. En el ejemplo B, el producto alimenticio no cumple con los requerimientos de tiempo y temperatura y debe ser desechado.

Producto alimenticio (Food product)	Fecha (Date)	El enfriamiento se inició: Tiempo y Temperatura <i>El reloj se inicia cuando la comida alcanza los 135°F.</i> (Cooling started: Time/Temp. Clock starts when food is 135°F)	Menos de una hora: Tiempo y Temperatura (Less than 1 hour: Time/Temp.)	Menos de dos horas: Tiempo y Temperatura <i>Debe llegar a 70°F o menos antes de dos horas</i> (Less than 2 hours: Time/Temp. <i>Must be 70°F or below before 2 hours</i>)	Menos de tres horas: Tiempo y Temperatura (Less than 3 hours: Time/Temp.)	Menos de cuatro horas: Tiempo y Temperatura (Less than 4 hours: Time/Temp.)	Menos de cinco horas: Tiempo y Temperatura (Less than 5 hours: Time/Temp.)	Menos de seis horas: Tiempo y Temperatura <i>Debe llegar a 41°F o menos antes de seis horas</i> (Less than 6 hours: Time/Temp. <i>Must be 41°F or below before 6 hours</i>)	Controlado por (iniciales del empleado) (Monitored by (employee initials))
A: Sopa de Pollo y Arroz Salvaje (A: Chicken Wild Rice Soup)	15 de enero de 2019 (Jan. 15, 2019)	9:00 a.m./135°F	9:55 a.m./94°F	10:50 a.m./63°F	11:46 a.m./47°F	12:55 p.m./38°F	---	---	JT
B: Sopa de Pollo y Arroz Salvaje (B: Chicken Wild Rice Soup)	15 de enero de 2019 (Jan. 16, 2019)	9:00 a.m./135°F	9:55 a.m./94°F	10:50 a.m./63°F	11:46 a.m./52°F	12:55 p.m./48°F	1:55 p.m./45°F	3:02 p.m./44°F	JT

Verificado por (iniciales de la persona a cargo (PIC) o del gerente de guardia): KL

Fecha: 21 de enero de 2019

Verified by (PIC or manager on duty initials): KL Date: Jan. 21, 2019

Acción(es) correctiva(s): 16 de enero: Producto desechado. Cambiar el método de enfriamiento y volver a dar la capacitación. – JT

Corrective action(s): Jan. 16: Discarded product. Change cooling method and retrain. – JT

Cuándo se debe usar este registro de enfriamiento

- Revise la temperatura de los productos alimenticios durante todo el proceso de enfriamiento. Puede usar este registro para reflejar su información.
- El control de tiempo y temperatura de cocción para la seguridad de los alimentos (TCS) indica que deben enfriarse a una temperatura de entre 135°F y 70°F dentro del lapso de dos horas Y que deben estar totalmente enfriados a 41°F o menos dentro del lapso total de 6 horas.
- La hoja de datos del [Control de Tiempo y Temperatura de Enfriamiento para Seguridad Alimentaria](#) describe los requerimientos para enfriar la comida TCS y ayuda a los empleados a usar métodos efectivos de enfriamiento para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Cooling log_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](#)



Producto alimenticio	Fecha	El enfriamiento se inició: Tiempo y Temperatura El reloj se inicia cuando la comida alcanza los 135°F.	Menos de una hora: Tiempo y Temperatura	Menos de dos horas: Tiempo y Temperatura Debe llegar a 70°F o menos antes de dos horas	Menos de tres horas: Tiempo y Temperatura	Menos de cuatro horas: Tiempo y Temperatura	Menos de cinco horas: Tiempo y Temperatura	Menos de seis horas: Tiempo y Temperatura Debe llegar a 41°F o menos antes de seis horas	Controlado por (iniciales del empleado)

Verificado por (iniciales de la persona a cargo (PIC) o del gerente de guardia): _____ Fecha: _____

Acción(es) correctiva(s):

