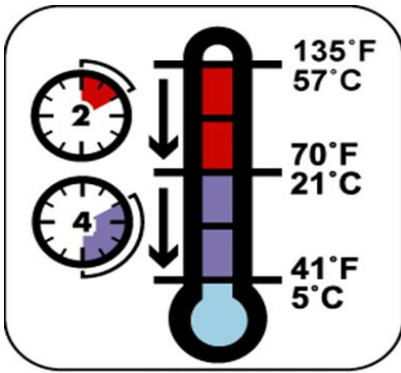


Getting Safer...

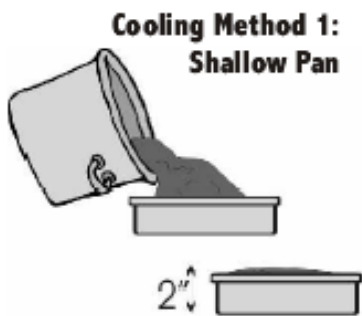
PROPER COOLING PROCEDURES



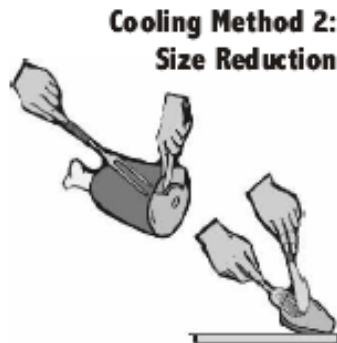
Copyright © International Association for Food Protection

Rapid cooling from **135°F to 70°F** within the **first two hours** and from **70°F to 41°F or less** within an **additional four-hour period**.

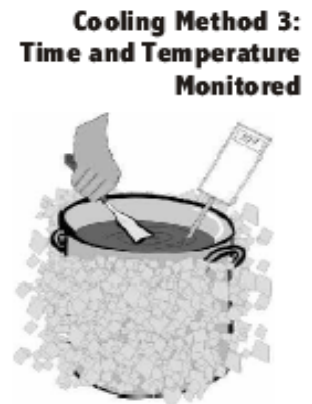
Total cooling time should **NEVER** exceed **six** hours.



Thin portions



Small portions

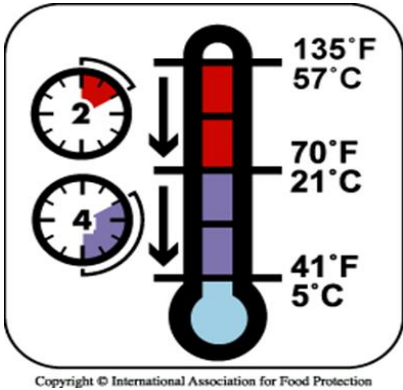


Ice bath while stirring

- ✗ Don't stack hot containers
- ✓ Keep cooling items uncovered or loosely covered (vented)
- ✓ Using metal pans instead of plastic
- ✓ Use ice as an ingredient

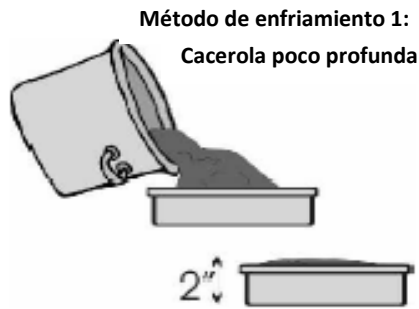
Getting Safer...

PROCEDIMIENTO CORRECTO DE ENFRIAMIENTO

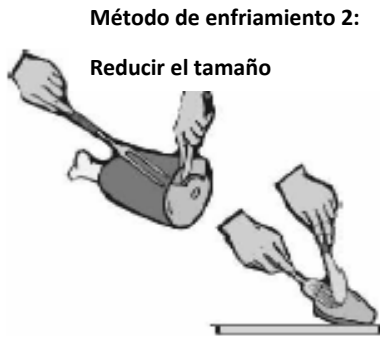


Enfriamiento rápido de **135°F a 70°F** en las primeras dos horas y de **70°F a 41°F** o menos dentro de un período adicional de cuatro horas.

El tiempo total de enfriamiento NUNCA debería de exceder las **seis** horas.



Porciones finas



Porciones pequeñas



Baño de hielo
mientras revuelve

- ✗ No apile los recipientes calientes
- ✓ Mantenga los productos que se están enfriando descubiertos o cubiertos holgadamente (ventilados).
- ✓ Use cacerolas de metal en vez de plásticas
- ✓ Use hielo como un ingrediente