

Rapid Cooling of Potentially Hazardous Foods

Health & Safety Code 114002 & 114002.1

When do I need to Rapidly Cool Foods?

Hot foods must always be rapidly cooled unless hot held at/above 135°F.

Example: beans (whole & refried) • soups • rice • meats • sauces

What is the Required Cooling Timeframe?

Rapidly cool foods from **135°F to 70°F** in 2 hours or less; then from **70°F to 41°F** in the remaining time, for a total of 6 hours. (Ex. If an item reaches 70°F in 1 hour, a remainder of 5 hours is available to cool down to 41°F.) Foods made from room temp ingredients, like tuna salad (canned) or guacamole, must reach 41°F in 4 hours or less.



Check food temperatures at least once an hour
with a thermocouple or probe thermometer
& use a temperature log to make sure food cools in time!



SHALLOW METAL PANS & ICE BATHS

1. Separate food into shallow metal pans.
⇒ Don't fill more than 2 inches deep
2. Fill sink or large container with ice & cold water and place pan into ice bath.
3. Stir food every 15 minutes.
4. Once food reaches **70°F**, store uncovered in refrigerator until cooled to **41°F**.
⇒ Ensure food is always protected from contamination when uncovered.
5. Cover food once it reaches **41°F**.

ICE PADDLES

1. Place ice paddle in a large pot of soup, sauce or other liquid.
2. Stir food every 15 minutes.
3. Change ice paddle once ice melts.
⇒ You may need more than one ice paddle to reach 70°F in 2 hours.
4. Once cooled to 70°F, leave an ice paddle in the pot and store in walk-in cooler.
5. Cover food once it reaches 41°F.

For even quicker cooling, use ice paddles AND an ice bath!

TIPS for quicker cooling:

- ✓ Allow max air flow in refrigerator—don't pack it too full!
- ✓ Avoid putting large amounts of very hot foods into refrigerator. Use a method listed above & you won't heat up the refrigerator.
- ✓ Use a thermocouple instead of thermometer.

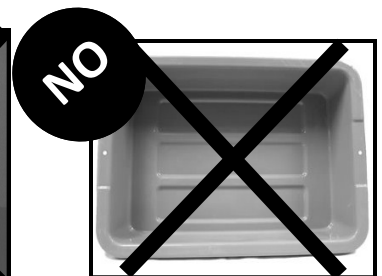
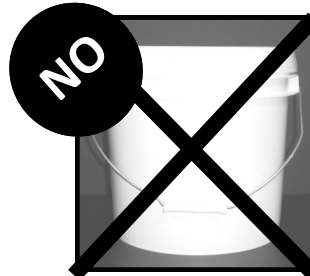
REMEMBER

- ✓ All equipment must be approved for commercial use including ice paddles, metal pans and other food contact surfaces.

Shallow Metal Pan
& Ice Bath



Ice Paddles



Enfriamiento *Rápido*

de Comida Potencialmente Peligrosa

Código de Salud y Seguridad 114002 & 114002.1

¿Cuándo es necesario enfriar rápidamente la comida?

La comida caliente se tiene que enfriar rápidamente al menos que se mantenga a una temperatura de 135°F o más. Ejemplo: frijoles • sopas • arroz • salsas

¿Cuál es el periodo requerido de enfriamiento?

Enfrié la comida rápidamente de 135°F a 70°F en 2 horas o menos y de 70°F a 41°F en el tiempo restante, por el total de 6 horas (Ej. Si el producto llega de 70°F en 1 hora, le restan 5 horas disponible para enfriar a 41°F.) La comida hecha con ingredientes a temperatura ambiental, ensalada de atun (enlatada) o guacamole, debe llegar a 41°F en 4 hora o menos.



Revise la temperatura de la comida por lo menos una vez cada hora

Con un termómetro y use la hoja de registro de temperatura para asegurarse que la comida se enfría a tiempo.



METODOS RAPIDOS DE ENFRIAMIENTO

1. Separe la comida en recipientes de metal poco profundos.
⇒ No los llene mas de 2 pulgadas de hondo
2. Llene el fregadero o un recipiente grande con hielo y agua fría y coloque el recipiente en el baño de hielo.
3. Revuelva la comida cada 15 minutos.
4. Cuando la temperatura de la comida llegue a **70°F**, guárdese en el refrigerador sin tapar hasta que se enfríe a **41°F**.
⇒ Asegúrese que la comida destapada este protegida de cualquier contaminación.
5. Tape la comida cuando llegue a **41°F**.

PALAS DE HIELO

1. Coloque la pala de hielo en un recipiente grande de sopa, salsa u otro tipo de líquido.
2. Revuelva la comida cada 15 min.
3. Cambie la pala de hielo cada que se derrita.
⇒ Tal vez necesite mas de una pala para que la temperatura llegue a 70°F en 2 horas.
4. Cuando la comida se enfríe a 70°F, deje una pala en el recipiente y guarde en el refrigerador.
5. Tapa la comida cuando llegue a 41°F.

Para un enfriamiento mas rápido, use las palas de hielo y el baño de hielo.

Consejos para enfriamiento mas rápido:

- ✓ Permita a lo máximo la circulación de aire en el refrigerador, y no lo recargue.
- ✓ No guardar grandes cantidades de comida caliente en el refrigerador. Use uno de los métodos mencionados y no se calentara su refrigerador.

RECUERDE

- ✓ Todo el equipo debe ser aprobado para uso comercial incluyendo las palas de hielo y recipientes.

