



Registro de Enfriamiento

Cooling Log

Spanish

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.

English

Record observations and any corrective actions on this log. Check temperatures and take needed corrective actions **BEFORE** 2-hour limit and **BEFORE** 6-hour limit. See next page for examples of use.

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))

REGISTRO DE ENFRIAMIENTO | COOLING LOG

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. (Cooling started: Time/Temp. Clock starts when food is 135°F)</i>	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 (Less than 2 hours: Time/Temp. 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 (Less than 6 hours: Time/Temp. Must be 41°F or below before 6 hours)</i>	Controlado por (iniciales del empleado) (Monitored by (employee initials))

Verificado por (iniciales de la persona a cargo (PIC) o del gerente de guardia): _____ Fecha: _____
 (Verified by (PIC or manager on duty initials): _____ Date: _____)

Acción(es) correctiva(s) (Corrective actions):

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.

Example

In example A, the food product safely meets both the 2-hour and 6-hour time limits. In example B, the food product does not meet time/temperature requirements, and must be discarded.

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): KC

Fecha: 21 de enero de 2019

Verified by (PIC or manager on duty initials): KC

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 \(Cooling Time/Temperature Control for Safety Food\) \(TCS\) \(PDF\)](#) 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.

When to use this cooling log

- Check temperature of food products throughout the cooling process. You may use this log for record-keeping.
- Cooked time/temperature control for safety food (TCS) must be cooled from 135°F to 70°F within 2 hours AND completely cooled to 41°F or below within a total of 6 hours.
- The [Cooling Time/Temperature Control for Safety Food \(TCS\) \(PDF\)](#) food and helps employees use effective cooling methods to reduce the risk of foodborne illness.

Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety \(www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

[Cooling Time/Temperature Control for Safety Food \(TCS\) \(PDF\)](#)

<http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/coolingtcsfs.pdf>

[Control de Tiempo y Temperatura de Enfriamiento para Seguridad Alimentaria \(Cooling Time/Temperature Control for Safety Food\) \(TCS\) \(PDF\)](#)

<http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/coolingtcsfssp.pdf>

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

ENERO 2019

Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

JANUARY 2019

To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000.