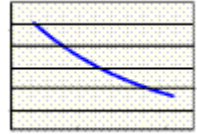


**COOLING OF COOKED TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOODS  
ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS COCIDOS CON EL RIESGO DE PELIGO**



**Date (Fecha):**

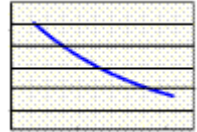
Food (Comida)	Log: 1. Time (Hora) 2. Temperature (Temperatura) 3. Employee Initials					Corrective Action (Que Fue Corregido)	
	<b>Step 1</b>	<b><u>135°F to 70 °F</u> within 2 hours</b>					
		am/pm	am/pm	am/pm	am/pm	am/pm	
		/	/	/	/	/	
	<b>Step 2</b>	<b><u>70°F to 41 °F</u> within 4 hours</b>					
		am/pm	am/pm	am/pm	am/pm	am/pm	
		/	/	/	/	/	

**Cooling methods (Métodos de enfriamiento):**

- placing the food in shallow pans (comida en recipientes con poca profundidad);
- separating the food into smaller or thinner portions (separar el alimento en porciones pequeños);
- using rapid cooling equipment (usar equipo de enfriamiento rápido);
- stirring the food in container placed in an ice bath (Mezclar el alimento en recipiente con un baño de agua);
- adding ice as an ingredient (Echar hielo como un ingrediente); or
- other effective methods (otro métodos efectivos).

\_\_\_\_\_  
Supervisors Signature      Date

**COOLING OF COOKED TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY  
FOODSENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS COCIDOS CON EL RIESGO DE PELIGRO**



**SAMPLE  
(MUESTRA)**

**Date (Fecha):**

Food (Comida)	Log: 1. Time (Hora) 2. Temperature (Temperatura) 3. Employee Initials					Corrective Action (Que Fue Corregido)	
<b>Refried Beans</b>	<b>135°F to 70 °F within 2 hours</b>						
	<b>Step 1</b>	7:00 am/pm	7:25 am/pm	7:50 am/pm	8:15 am/pm	am/pm	
		<b>139</b> <i>ijw</i>	<b>117</b> <i>ijw</i>	<b>95</b> <i>ijw</i>	<b>69</b> <i>ijw</i>		
	<b>70°F to 41 °F within 4 hours</b>						
	<b>Step 2</b>	8:15 am/pm	9:00 am/pm	10:00 am/pm	11:00 am/pm	12:00 am/pm	
		<b>69</b> <i>ijw</i>	<b>58</b> <i>rh</i>	<b>47</b> <i>rh</i>	<b>42</b> <i>cp</i>	<b>41</b> <i>cp</i>	

**Cooling methods (Métodos de enfriamiento):**

- placing the food in shallow pans (comida en recipientes con poca profundidad);
- separating the food into smaller or thinner portions (separar el alimento en porciones pequeños);
- using rapid cooling equipment (usar equipo de enfriamiento rápido);
- stirring the food in container placed in an ice bath (Mezclar el alimento en recipiente con un baño de agua);
- adding ice as an ingredient (Echar hielo como un ingrediente); or
- other effective methods (otro métodos efectivos).

Supervisors Signature

Date

Department of State Health Services • Food Establishments Group • PO Box 149347, Mail Code 1987 • Austin, Texas 78714-9347

<http://www.dshs.texas.gov/foodestablishments/>