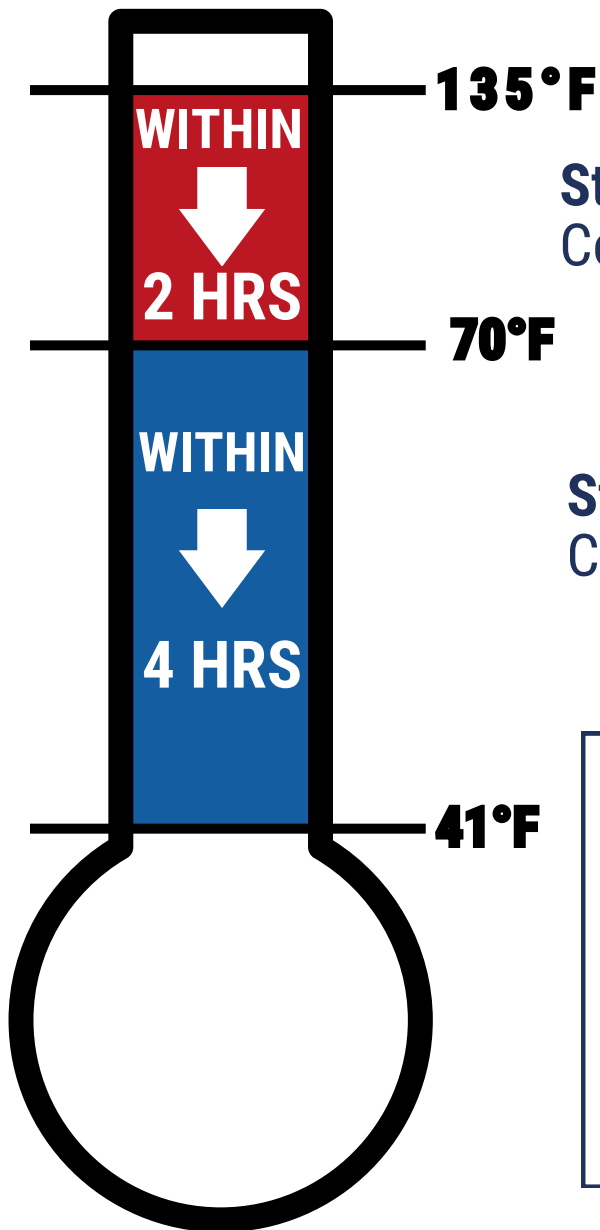


Proper Cooling

Cooling begins when the temperature reaches 135°F.
Use effective methods to rapidly cool food.



Stage 1:

Cool from 135°F to 70°F within 2 hours

Stage 2:

Cool from 70°F to 41°F within 4 hours

- The total cooling time should never take more than 6 hours. Foods that do not cool to 41°F within 6 hours should be discarded.
- Leave cooling foods uncovered during the cooling process.
- Cover, label and date mark the food once it has completely cooled.

Effective Methods:

Shallow pans, ice water baths, ice paddles, blast chillers

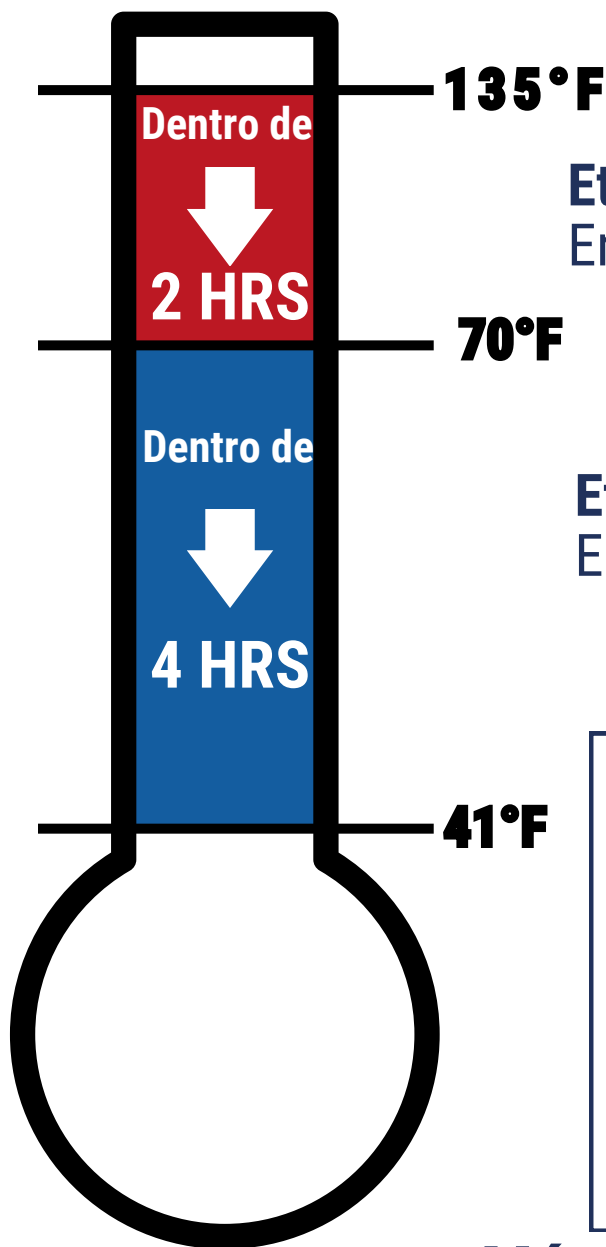


Public Health
Prevent. Promote. Protect.

Brown County
Health & Human Services

Enfriamiento adecuado

El enfriamiento comienza cuando la temperatura alcanza los 135°F. Utilice métodos eficaces para enfriar rápidamente los alimentos.



Etapa 1:

Enfríe de 135°F a 70°F en un lapso de 2 hours

Etapa 2:

Enfríe de 70°F a 41°F en un lapso de 4 hours

- El tiempo total de enfriamiento nunca debe exceder las 6 horas. Los alimentos que no se enfríen a 41°F en 6 horas deben desecharse.
- Deje descubiertos los alimentos enfriándose durante el proceso de enfriamiento.
- Cubra, etiquete y marque la fecha de los alimentos una vez que se haya enfriado por completo.

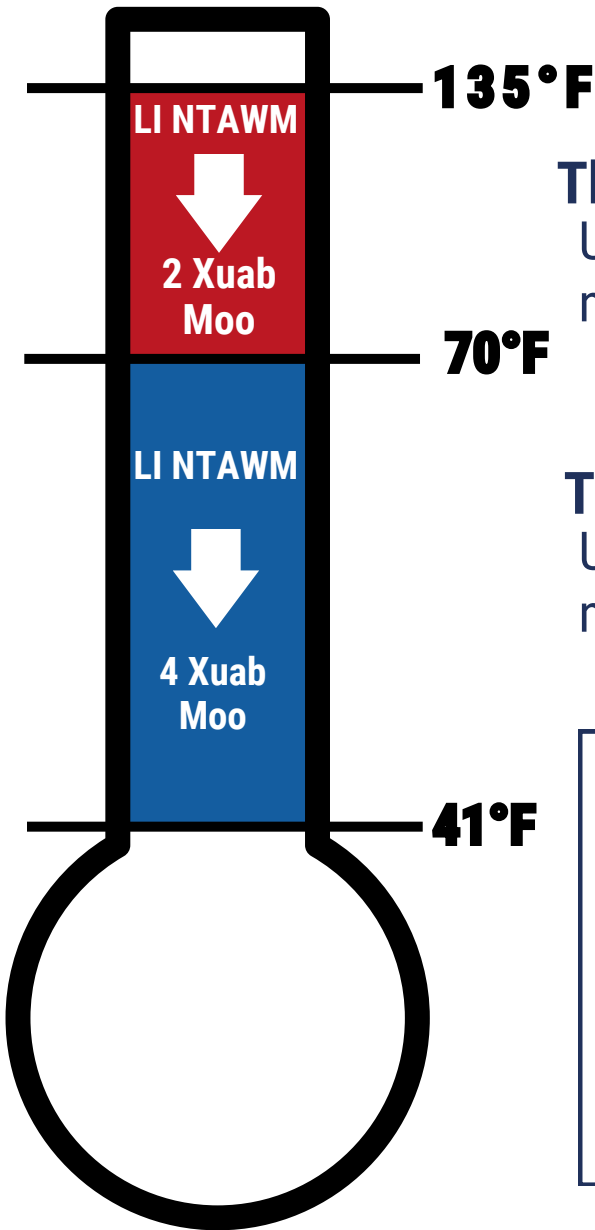
Métodos efectivos:

Recipientes poco profundos, baños de agua helada, palas frías, máquina enfriadora.



Kev Ua Kom Zaub Mov Txias

Kev ua kom zaub mov txias pib thaum kub txog 135 ° F.
Siv cov txheej txheem ua kom txias sai sai no.



Theem 1:

Ua kom txias ntawm 135°F mus rau 70°F li ntawm 2 xuab moo

Theem 2:

Ua kom txias ntawm 70°F mus rau 41°F li ntawm 4 xuab moo

- Lub sijhawm ua kom txias yuav tsum tsis txhob siv ntau tshaj 6 teev. Cov zaub mov uas tsis txias txog 41 ° F hauv 6 teev yuav tsum muab pov tseg.
- Tsis txhob npog cov zaub mov thaum lub sijhawm uas yuav ua kom txias.
- Npog, tso ib daim ntawv lo thiab kos hnuv rau cov zaub mov thaum nws txias tag lawm.

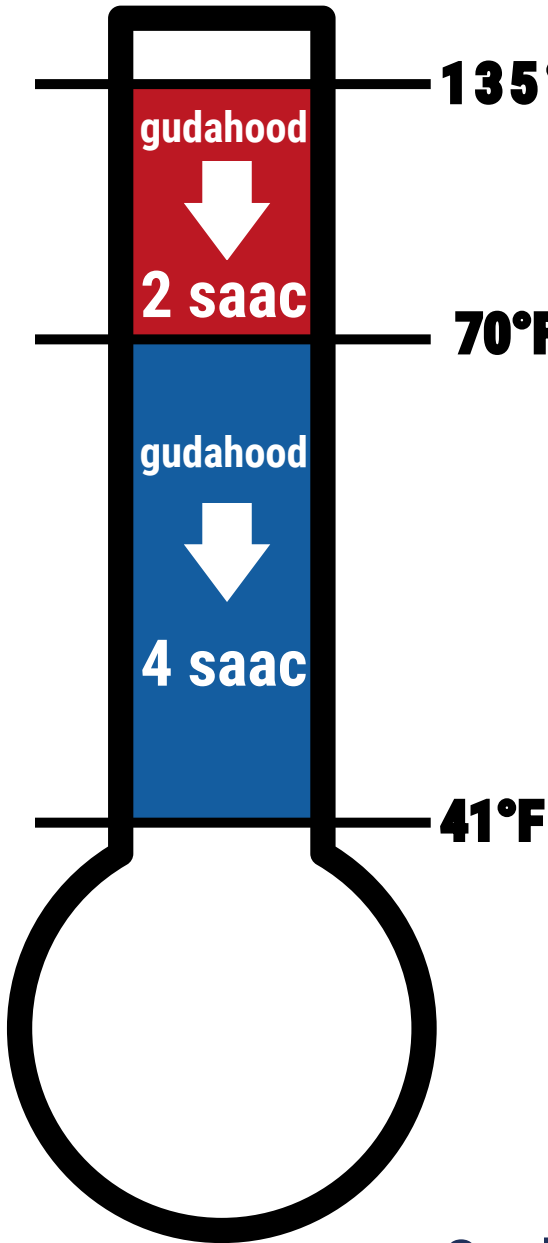
Cov Kev Siv Tau:

Siv cov lauj kaub ntiav, siv dej khov thiab nab kuab los tsau, siv lub tub yees me hu ua blast chiller



Qaboojin Sax ah

Qaboojin sax ah waa marka heerkulku gaaro 135°F. Adeegso qaababka waxtarka leh si aad degdeg ugu qaboojiso.



Heerka 1:

Kasoo qabooji 135°F ilaa 70°F 2 saacadood gudahood

Heerka 2:

Kasoo qabooji 70°F ilaa 41°F 4 saacadood gudahood

- Wadarta guud ee wakhtiga qaboojinta waa inaysan marna ka badan 6 saacadood. Cuntooyinka aan ku qaboobin 41°F muddo 6 saac ah gudaheed waa in la iska tuuraa.
- Ha daboolin cuntada qaboobaysa inta lagu jiro hawsha qaboojinta.
- Dabool, calaamadee oo ku qor taariikhda cuntada marka ay si buuxda u qaboowdo.

Qaababka Waxtarka ah:

Digsiyada godan, qubayska barafka ah, barkadaha barafka, bacaha lagu nasto

