



# ENFRIELOS

Control de tiempo/temperatura de cocción para la seguridad

Los alimentos deben enfriarse:

- ❁ De **57 °C (135 °F)** a **21 °C (70 °F)** en menos de 2 horas; y
- ❁ De **57 °C (135 °F)** a **5 °C (41 °F)** o menos, en menos de 6 horas en total.

Recipientes poco profundos | Colocar sin tapa en la repisa superior del refrigerador | Colocar el recipiente con alimento en agua con hielo | Batir con palas enfriadoras  
Añadir hielo como ingrediente

Provided by Food Protection Services, Tulsa Health Department  
[tulsa-health.org](http://tulsa-health.org) | 918.595.4300

**THD**  
TULSA HEALTH  
Department