

Cooling Time/Temperature Control for Safety Foods (TCS)

COOLING COOKED (TCS) FOOD SAFELY

To keep food safe, it must be cooled quickly if it's not being served right away. If food stays warm too long, bacteria can grow and make people sick. This is especially true for TCS (Time/Temperature Control for Safety) foods.

DANGER ZONE:

Bacteria grow fastest between **70°F and 125°F**, and the full danger zone is **41°F to 135°F**. Food should move through this zone quickly.

THINGS TO CONSIDER WHEN COOLING FOOD:

- How much food there is
- How thick or dense the food is (soup vs. casserole)
- What kind of container is it in (shallow pans cool faster)

WAYS TO COOL FOOD FASTER:

- Use shallow pans
- Divide food into smaller portions
- Use a blast chiller or freezer
- Stir food in an ice bath
- Use metal containers (they cool faster than plastic)
- Add ice to the food
- A combination of these methods

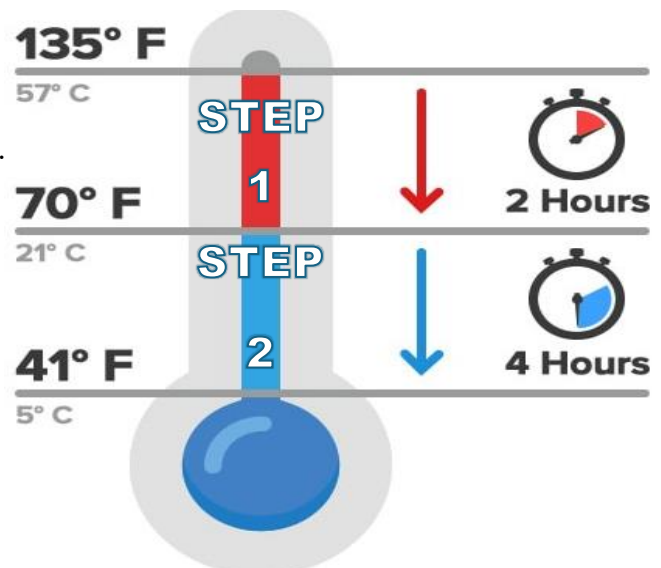


2 STEP PROCESS:

1. Cool food from **135°F to 70°F** within **2 hours**.
2. Then cool it from **70°F to 41°F** within **4 more hours**.

You have a total of **6 hours** to cool foods to 41°F.

If it reaches 70°F faster (e.g. like in 1 hour), you get more time (e.g. 5 hours) to finish cooling it to 41°F



Control de Tiempo de enfrentamiento/ Temperatura para alimentos seguros (TCS, por sus siglas en inglés)

ENFRIANDO COMIDA COCINADA (TCS) DE UNA MANERA SEGURA

Para mantener los alimentos seguros, debe enfriarlos rápido si no los va a servir inmediatamente. Si los alimentos se mantienen tibios por mucho tiempo la bacteria empieza a crecer y enferma a las personas. Esto es especialmente verdadero para los alimentos TCS (Tiempo/Temperatura para alimentos seguros).

ZONA DE PELIGRO:

La bacteria crece más rápido entre **70°F y 125°F**, y de **41°F a 135°F** es la zona de peligro completa. Los alimentos deben pasar por esta zona rápidamente.

PUNTOS QUE DEBE CONSIDERAR CUANDO ESTE ENFRIANDO ALIMENTOS:

- La cantidad de alimento que esta enfriando
- La consistencia del alimento que tan grueso o denso es (sopa vs guisado)
- El tipo de recipiente que se está usando (enfria más rápido una charola no profunda)

MANERAS MÁS RÁPIDAS DE ENFRIAR LOS ALIMENTOS:

- Use charolas que no estén profundas
- Divida los alimentos en porciones pequeñas
- Use un enfriador rápido o un congelador
- Revuelva los alimentos en un baño de hielo
- Use recipientes de metal (se enfrían más rápido que el plástico)
- Agregue hielo a la comida
- Una combinación de estos métodos



PROCESO EN DOS PASOS:

1. Enfríe los alimentos de una temperatura de **135°F a 70°F** dentro de **dos horas**.
2. Luego enfríelo de **70°F a 41°F** dentro de **4 horas más**.

Tiene un total de **6 horas** para enfriar los alimentos a 41°F.

Si alcanza una temperatura de 70°F más rápido (e.g. como en una hora), tiene mas tiempo (e.g. 5 horas) para terminar de enfriarlo a 41°F

