

Why It's Important to Cool Food Properly



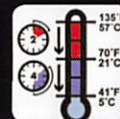
Covered/stacked pans of food are still 78°F after 24 hours.



Proper cooling methods include:

- ✓ Placing food in shallow, metal pans, in ice baths, under refrigeration
- ✓ Separating food into smaller containers under refrigeration
- ✓ Using rapid cooling equipment
- ✓ Stirring the food in a container placed in an ice water bath
- ✓ Other effective methods

**Protect People Everywhere.
Cool Food Properly.**



La importancia de enfriar los alimentos de forma apropiada.



Nunca quise hacer que alguien se enfermara. Ahora, nuestro restaurante enfría la comida apropiadamente.

Los métodos de enfriamiento apropiados incluyen:

- ✓ Colocar los alimentos bajo refrigeración en recipientes llanos y baños de hielo.
- ✓ Separar los alimentos en recipientes más pequeños y ponerlos bajo refrigeración.
- ✓ Usar equipo de enfriamiento rápido.
- ✓ Agitar los alimentos en un recipiente colocado sobre un baño de hielo.
- ✓ Otros métodos eficaces.

Protege a todos.

Enfría los alimentos de forma apropiada.

