



Pro Tip: Using more than one cooling/reheating method at the same time will increase its effectiveness.

<p>Cooling/Reheating Requirements</p> <p>* Rapid cooling from 135°F to 70°F (or below) must be accomplished within 2 hours & from 70°F to 41°F (or below) within 4 hours <i>or the product must be discarded.</i> Total of 6 hours</p> <p>*Rapid reheating to 165°F must be accomplished in 2 hours or less.</p> <p>Rapid Cooling/Reheating Methods:</p> <ol style="list-style-type: none"> Ice bath and/or wand Place foods into shallow pans Use steel pans Smaller Portions 	Date					
	Food Product					
	Corrective Actions					
	Initials					
	Temperature	Time	Time	Time	Time	Time
	*165°F					
	160°F					
	150°F					
	140°F					
	*135°F					
	130°F					
	120°F					
	110°F					
	100°F					
	90°F					
	80°F					
	2 hrs 70°F					
	65°F					
	60°F					
	55°F					
50°F						
45°F						
6 hrs 41°F						

Manager's initials _____

Visit our website for additional food safety resources

mesacounty.us/public-health

Or call our team at 970-248-6900

Thermometer requirements are based off the 2022 FDA Food Code. See the following sections for details; 4-203.11, 4-203.12, 4-204-112, 4-302.12, and 4-502.11 (B)



Consejo: Usando más de un método de enfriamiento/recalentamiento al mismo tiempo aumentará su efectividad.

<p>Requisitos de Enfriamiento/Recalentamiento</p> <p>* Enfriamiento rápido de 135°F a 70°F (o menos) deben ser logrado dentro de 2 horas y de 70°F a 41°F (o menos) dentro de 4 horas o el producto debe ser desechado. Total de 6 horas</p> <p>*El recalentamiento rápido a 165 °F debe realizarse en 2 horas o menos.</p> <p>Métodos Rápidos de Enfriamiento/Recalentamiento:</p> <p>1. Baño de hielo y/o varita</p> <p>2. Coloque los alimentos en recipientes poco profundos.</p> <p>3. Use sartenes de acero</p> <p>4. Porciones más pequeñas</p>	Fecha					
	Producto Alimenticio					
	Acciones Correctivas					
	Iniciales					
	Temperatura	Hora	Hora	Hora	Hora	Hora
	*165°F					
	160°F					
	150°F					
	140°F					
	*135°F					
	130°F					
	120°F					
	110°F					
	100°F					
	90°F					
	80°F					
	2 horas 70°F					
65°F						
60°F						
55°F						
50°F						
45°F						
6 horas 41°F						

Iniciales del Gerente _____

Visite nuestro sitio web para obtener recursos adicionales sobre seguridad alimentaria.

mesacounty.us/public-health

O llame a nuestro equipo al 970-248-6900

Thermometer requirements are based off the 2022 FDA Food Code. See the following sections for details; 4-203.11, 4-203.12, 4-204-112, 4-302.12, and 4-502.11 (B)