**TCS\* FOOD COOKING AND COOLING LOG**

**REGISTRO DE COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS TCS\***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **THERMOMETER VERIFICATION**- all thermometers used to record temperatures on this log must be listed below.  *VERIFICACIÓN DEL TERMÓMETRO: Todos los termómetros utilizados para registrar las temperaturas en este registro deben aparecer a continuación.* | | |
| Thermometer ID or description:  *ID o descripción del termómetro:* | Thermometer ID or description:  *ID o descripción del termómetro:* | Thermometer ID or description:  *ID o descripción del termómetro:* |

**STOP HERE IF FOOD WILL NOT BE COOLED. | PARADA AQUÍ SE ALIMENTARIOS NO VA ENFRIADO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **INSTRUCTION**  ***INSTRUCCIÓN*** | *Internal temps only.*  Must meet minimum cooking temp.  *Solo temperaturas internas. Debe cumplir con la temperatura mínima de cocción.* | | |  | **Cooling** starts when temp reaches 135°F*.*  ***El enfriamiento*** *comienza cuando la temperatura alcanza los 135°F.* | *Internal temps only.*  At 2 hours, temp must read at or below 70°F.  *Solo temperaturas internas.*  *A las 2 horas, la temperatura debe ser igual o inferior a 70°F.* | | | *Internal temps only.*  At 6 total hours, temp must read at or below 41°F.  *Solo temperaturas internas.*  *A las 6 horas en total, la temperatura debe ser igual o inferior a 41°F.* | | |  |
| **PRODUCT**  ***PRODUCTO*** | **FINAL COOK TIME & TEMP**  *HORA Y TEMP. FINAL DE COCCIÓN* | | **INIT.**  *INIC.* |  | **TIME COOLING STARTED**  *HORA A LA QUE EMPEZÓ EL ENFRIAMIENTO* | **TIME & TEMP AFTER**  **2 HOURS**  *HORA Y TEMPERATURA DESPUÉS DE 2 HORAS* | | **INIT.**  *INIC.* | **TIME & TEMP**  **AFTER TOTAL OF**  **6 HOURS**  *HORA Y TEMPERATURA DESPUÉS DE UN TOTAL DE 6 HORAS* | | **INIT.**  *INIC.* | **CORRECTIVE ACTION**  *ACCIÓN CORRECTIVA* |
|  | am  pm | °F |  |  | am  pm | am  pm | °F |  | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F |  |  | am  pm | am  pm | °F |  | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F |  |  | am  pm | am  pm | °F |  | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F |  |  | am  pm | am  pm | °F |  | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F |  |  | am  pm | am  pm | °F |  | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F |  |  | am  pm | am  pm | °F |  | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F |  |  | am  pm | am  pm | °F |  | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F |  |  | am  pm | am  pm | °F |  | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F |  |  | am  pm | am  pm | °F |  | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F |  |  | am  pm | am  pm | °F |  | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F |  |  | am  pm | am  pm | °F |  | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F |  |  | am  pm | am  pm | °F |  | am  pm | °F |  |  |
|  | am  pm | °F |  |  | am  pm | am  pm | °F |  | am  pm | °F |  |  |

\*Note: “TCS” means a food that is Temperature Controlled for Safety, previously referred to as a PHF or potentially hazardous food.

*\*Nota: Con la sigla en inglés “TCS" se identifica a los alimentos cuya temperatura se controla por seguridad, anteriormente se los conocía*

*como alimentos posiblemente peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés).*

*Please refer to this log’s instruction sheet for standards and corrective actions*

*Consulte la hoja de instrucciones de este registro para las normas y las acciones correctivas.*

**Print this sheet and place into the cover of this individual log’s binder(s) in-use throughout unit.**

**Imprima esta hoja y colóquela en la cubierta de la(s) carpeta(s) de este registro individual que se utiliza a lo largo de esta unidad.**

**TCS\* FOOD COOKING AND COOLING LOG INSTRUCTIONS**

**INSTRUCCIONES REGISTRO DE COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS TCS\***

|  |  |
| --- | --- |
| **MINIMUM COOKING TEMPERATURES:**  **145°F for:** Whole beef, pork, fish, rabbit, commercially raised game animals; vegetables; raw, unpasteurized shell eggs  **155°F for**: Ground, injected or tenderized meat and fish  **165°F for:** All poultry; stuffed meats and fish; stuffed pastas; TCS foods cooked or reheated in a microwave | ***TEMPERATURAS MÍNIMAS DE COCCIÓN:***  ***145°F para:*** *Carne de res entera, cerdo, pescado, conejo, animales de caza criados comercialmente; verduras; huevos crudos con cascara sin pasteurizar*  ***155°F para****:*  *Carne y pescado molidos, inyectados, o ablandados*  ***165°F para:*** *Todas las aves, carnes y pescados rellenos, pastas rellenas, Alimentos TCS cocinados o recalentados en un microondas* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COOLING METHODS:**  • Blast chiller  • Loosely covered in walk-in cooler, placing food in shallow pans/single layers  • Cooling wand or ice bath  • Add ice as an ingredient | **STANDARDS:**  • For cooked products that are immediately served, or those placed directly from cooking into hot holding, no cooling requirement exists, and that section may be marked N/A on this form.  • Cool TCS foods from 135°F to 70°F in 2 hours; and from 70°F to 41°F within the next 4 hours for a total of 6 hours. | **CORRECTIVE ACTIONS:**  • Minimum cooking temperature not met- continue to cook to required minimum temperature for specific product  • Food did not meet cooling temps within the timeframes- reheat to 165°F internally within 2 hours and serve **-OR-** Reheat to 165°F and repeat cooling process (1 time only) **-OR-** Discard product  • Attach QAF-01 if you need more space to record corrective action taken. |
| ***MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO:***  *• Equipo de enfriado rápido*  *• Cubierto sin apretar en una cámara frigorífica, colocando los alimentos en bandejas poco profundas / capas individuales*  *• Varita de enfriamiento o baño de hielo*  *• Agregue hielo como ingrediente* | ***NORMAS:***  *• Para los productos cocidos que se sirven inmediatamente, o los que se colocan directamente de la cocción en el mantenimiento caliente, no existe ningún requisito de enfriamiento, y esa sección se puede marcar como no aplicable (N/A) en este formulario.*  *• Enfríe los alimentos TCS de 135°F a 70°F en 2 horas; y de 70°F a 41°F dentro de las próximas 4 horas por un total de 6 horas* | ***ACCIONES CORRECTIVAS:***  *•*  *No se alcanzó la temperatura mínima de cocción: continúe cocinando a la temperatura mínima requerida para un producto específico*  *• Los alimentos no alcanzaron las temperaturas de enfriamiento dentro de los períodos de tiempo - recalentar a 165°F internamente dentro de 2 horas y servir -O- Recalentar a 165°F y repetir el proceso de enfriamiento (solo 1 vez) -O- Desechar el product*  ***•***  *Adjunte QAF-01 si necesita más espacio para registrar la acción correctiva hecho.* |

\*Note: “TCS” means a food that is Temperature Controlled for Safety, previously referred to as a PHF or potentially hazardous food.

*\*Nota: Con la sigla en inglés “TCS" se identifica a los alimentos cuya temperatura se controla por seguridad, anteriormente se los conocía*

*como alimentos posiblemente peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés).*