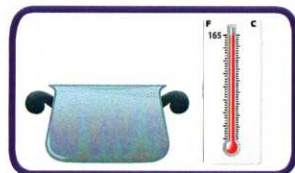
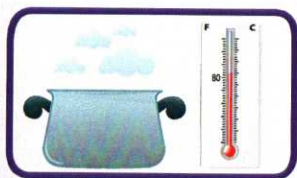


Enfriamiento de Alimentos

Si la comida no se ha enfriado lo suficientemente durante el proceso de enfriamiento, vuelva a calentar a 165° por 15 segundos y continúe el proceso de enfriamiento.



Deseche si no puede volver a enfriar dentro del plazo de enfriamiento de 2 horas.

Definición-

Los alimentos cocinados que no se van a servir de inmediato (o que se quedan y se pueden guardar) deben ser enfriados rápidamente para prevenir el crecimiento de microbios. Se deben tomar temperaturas durante el proceso de enfriamiento para garantizar el cumplimiento de los estándares de tiempo y temperatura y para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Información-

Hay dos métodos aceptables de enfriamiento de alimentos.

1. Utilice el método de una etapa para reducir la temperatura del alimento de 135°F a 41°F o menos en un lapso de cuatro horas.
2. Utilice el método de dos pasos para reducir la temperatura del alimento de 135°F a 70°F en dos horas y de 70°F a 41°F o menos en un período adicional de cuatro horas. Los empleados deben utilizar las siguientes prácticas para enfriar los alimentos rápidamente.

Proceso para el Enfriamiento de Alimentos de Forma Segura-

1. Reduzca la cantidad de alimentos que se van a enfriar.
2. Divida los alimentos en recipientes más pequeños y use bañeras de agua helada.
3. Agite los alimentos para que se enfríen más rápidamente. Utilice álabes de hielo, si los hay disponibles.
4. Use ollas de vapor cubiertas llenas con agua fría para enfriar los alimentos rápidamente.
5. Agregue hielo o agua fría como un ingrediente.
6. Use enfriadores de corriente de aire, si los hay disponibles.

Usted Debe Saber

1. Cuanto más denso sea el alimento, más lento será el enfriamiento.
2. Las cacerolas poco profundas permiten que el calor de los alimentos se disperse más rápido que en las cacerolas profundas.
3. Si la comida no se ha enfriado lo suficiente en el tiempo asignado debe ser recalentada a 165°F durante 15 segundos y luego enfriada.
4. Las temperaturas y/o las acciones correctivas se deben registrar todos los días.

*Nota: La zona de temperatura peligrosa en el Código de Alimentos actual de la FDA es de 41°F a 135°F. Algunas jurisdicciones están en las versiones anteriores del Código de Alimentos y usan 41°F a 140°F. Use la temperatura que está en la versión del Código de Alimentos de su jurisdicción.