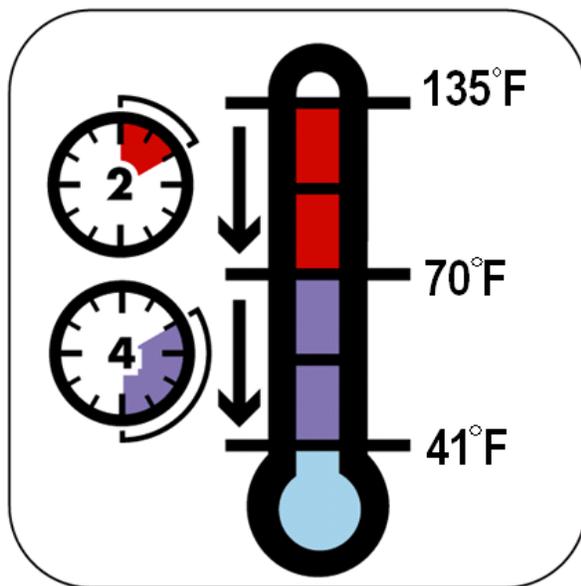




Procedimientos de enfriamiento

Para reducir el riesgo de crecimiento de microorganismos que pueden producir enfermedades transmitidas por alimentos, enfríe rápidamente los alimentos con tiempo/temperatura controlados para la seguridad (TCS) dentro de los siguientes parámetros :



Copyright © International Association for Food Protection

- Enfriar de 135°F a 70°F en 2 horas
- Enfriar de 70°F a 41°F o menos en las próximas 4 horas

Los métodos para un enfriamiento rápido incluyen:

- Colocar la comida en cacerolas poco profundas
- Separar alimentos en porciones más pequeñas y delgadas (2 pulgadas de profundidad para alimentos espesos)
- Cortar trozos grandes de carnes en trozos no más grandes de 4 pulgadas o libras
- Revolver la comida mientras se enfría
- Usar una pala de hielo u otro equipo para revolver la comida
- Agregar hielo directamente al producto como ingrediente
- Usar refrigeración de enfriamiento rápido, como varillas de hielo
- Colocar la comida en un baño de hielo
- Colocar los alimentos en recipientes que ayuden al enfriamiento rápido (p.ej. contenedores de metal en refrigeración)

