

Enfriamiento *Rápido* de Comida Potencialmente Peligrosa

Código de Salud y Seguridad 114002 & 114002.1

¿Cuándo es necesario enfriar rápidamente la comida?

La comida caliente se tiene que enfriar rápidamente al menos que se mantenga a una temperatura de 135°F o más. Ejemplo: frijoles • sopas • arroz • salsas

¿Cuál es el periodo requerido de enfriamiento?

Enfrié la comida rápidamente de 135°F a 70°F en 2 horas o menos y de 70°F a 41°F en el tiempo restante, por el total de 6 horas (Ej. Si el producto llega de 70°F en 1 hora, le restan 5 horas disponible para enfriar a 41°F.) La comida hecha con ingredientes a temperatura ambiental, ensalada de atun (enlatada) o guacamole, debe llegar a 41°F en 4 hora o menos.



Revise la temperatura de la comida por lo menos una vez cada hora

Con un termómetro y use la hoja de registro de temperatura para asegurarse que la comida se enfría a tiempo.



METODOS RAPIDOS DE ENFRIAMIENTO

1. Separe la comida en recipientes de metal poco profundos.
⇒ No los llene mas de 2 pulgadas de hondo
2. Llene el fregadero o un recipiente grande con hielo y agua fría y coloque el recipiente en el baño de hielo.
3. Revuelva la comida cada 15 minutos.
4. Cuando la temperatura de la comida llegue a **70°F**, guárdese en el refrigerador sin tapar hasta que se enfríe a **41°F**.
⇒ Asegúrese que la comida destapada este protegida de cualquier contaminación.
5. Tape la comida cuando llegue a **41°F**.

PALAS DE HIELO

1. Coloque la pala de hielo en un recipiente grande de sopa, salsa u otro tipo de líquido.
2. Revuelva la comida cada 15 min.
3. Cambie la pala de hielo cada que se derrita.
⇒ Tal vez necesite mas de una pala para que la temperatura llegue a 70°F en 2 horas.
4. Cuando la comida se enfríe a 70°F, deje una pala en el recipiente y guarde en el refrigerador.
5. Tapa la comida cuando llegue a 41°F.

Para un enfriamiento mas rápido, use las palas de hielo y el baño de hielo.

Consejos para enfriamiento mas rápido:

- ✓ Permita a lo máximo la circulación de aire en el refrigerador, y no lo recargue.
- ✓ No guardar grandes cantidades de comida caliente en el refrigerador. Use uno de los métodos mencionados y no se calentara su refrigerador.

RECUERDE

- ✓ Todo el equipo debe ser aprobado para uso comercial incluyendo las palas de hielo y recipientes.

