

ENFRIAMIENTO

Sección del código 3-501.14 Enfriamiento

¿Por qué es importante un enfriamiento adecuado?

- El enfriamiento inadecuado de los alimentos por tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos (TCS) es una causa importante de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- El enfriamiento adecuado ayuda a prevenir el rápido crecimiento de microorganismos causantes de enfermedades que están presentes de forma natural en los alimentos, así como en los que se introducen a través de la contaminación.

Procedimiento de enfriamiento:

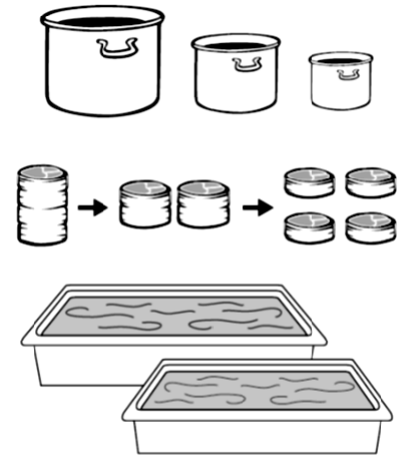
- Enfríe los alimentos controlados por tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos **de 135° F a 70°F en 2 horas y de 70° F a 41°F en 4 horas más.**
- El enfriamiento de los alimentos controlados por tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos que han sido preparados a partir de ingredientes a temperatura ambiente deben ser enfriados **de temperatura ambiente a 41°F en 4 horas.**
- Asegúrese de etiquetar **todos** los alimentos preparados y enfriados que estén siendo controlados por el tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos con la fecha y hora de preparación.
- Coloque los contenedores de alimentos refrigerados en la unidad de enfriamiento de manera que maximice la circulación de aire alrededor del contenedor.
- Almacene el recipiente de alimentos refrigerados parcialmente cubierto o descubierto dependiendo de los alimentos están protegidos de contaminación con algo arriba de ellos.
- Use uno de los métodos de enfriamiento mencionados a continuación para enfriar rápidamente los alimentos controlados por tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos.

Métodos de enfriamiento:

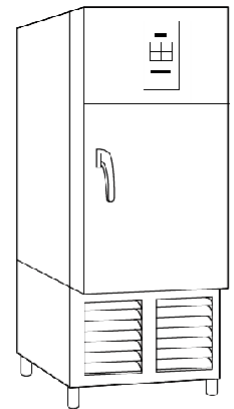
- **Reduzca la masa de los alimentos:** divida grandes porciones de alimentos en recipientes más pequeños, transfiera sopas y otros alimentos líquidos a recipientes poco profundos de no más de 4 pulgadas de profundidad.
- **Use un baño de agua con hielo:** coloque el recipiente de comida en un recipiente grande que contenga hielo y agua, revuelva la comida para reducir el tiempo de enfriamiento.
- **Agregue hielo** como ingrediente en lugar de agua al preparar sopas.
- **Use equipo de enfriamiento rápido,** como un equipo de enfriamiento rápido, congelador o una barra de "enfriamiento" de hielo.
- **Enfríe los ingredientes** como la mayonesa y los huevos duros antes de agregarlos a las ensaladas.



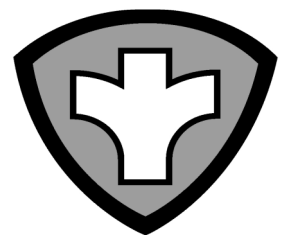
Baño de Agua Helada



Dividir Porciones Grandes



Equipo de Enfriamiento Rápido (Abatidor)



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

**Peoria City/County
Health Department**

Environmental Health
2116 N Sheridan Rd.

Peoria, IL 61604

(309) 679-6161

Environmentalhealth@peoriacounty.org

www.pcchd.org