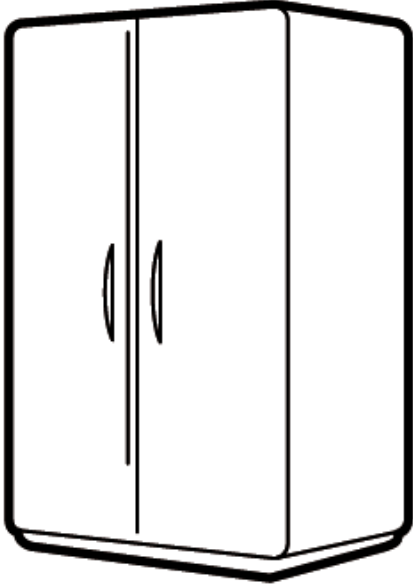


REFRIGERACIÓN MECÁNICA

Sección del Código: 3-501.12 Tiempo y Temperatura Para la Seguridad



TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN ADECUADAS

Manteniendo el tiempo/temperatura controlado para la seguridad de los alimentos (TCS) a **41°F o menos** previene el rápido crecimiento de organismos que causan enfermedades que están naturalmente presentes en los alimentos, así como aquellos introducidos a los alimentos por medio de la contaminación. Esto es crucial para que las bacterias que son capaces de crecer a temperaturas de refrigeración como, entre otras:

ORGANISMO	RANGO DE CRECIMIENTO
Salmonella.....	41.0°F-116.6°F
Staphylococcus.....	41.0°F-114.8°F
Listeria.....	31.3°F-122.0°F
E. Coli	36.5°F-120.2°F

Cómo lograr el uso óptimo de su refrigerador:

- Ajuste su temperatura ambiente de refrigeración a por lo menos 36°F - 38°F para asegurar que la temperatura de los alimentos permanezca a 41°F o menos.
- Coloque la unidad de refrigeración en la mejor ubicación: manténgala alejada de parrillas, hornos u otras fuentes grandes y constantes productoras de calor.
- Los empaques/sellos deben estar limpios y en buen estado. Los empaques/sellos sucios pueden volverse quebradizos y mohosos, lo que puede provocar empaques/sellos agrietados o dañados. Una vez dañados, los empaques/sellos deben reemplazarse para evitar la pérdida de aire frío.
- Los estantes y rejillas **no deben** cubrirse con nada que detenga/bloquee el flujo de aire. Los estantes cubiertos disminuirán la circulación de aire, lo que hace que la unidad funcione continuamente.
- Se debe colocar un termómetro en la parte **más cálida** de la unidad para controlar las temperaturas **y** estar a la vista cuando se abra la unidad.



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