Enfríe los alimentos de forma rápida y segura

Se requiere enfriar alimentos calientes en dos fases.

Fase 1: 135°F/57°C a 70°F/21°C en 2 horas

Fase 2: 70°F/21°C a 41°F/5°C en 4 horas

- Control de tiempo / temperatura para la seguridad de los alimentos (TCS) debe enfriarse en un intervalo total de 6 horas.
- Los alimentos preparados a temperatura ambiente deben enfriarse a 41°F/5°C en 4 horas.
- Los alimentos TCS listos para comer deben prepararse con ingredientes que han sido enfriados previamente.

Métodos rápidos de enfriamiento

Contenedores de metal de poca profundidad (2" a 4")

- Deje el contenedor parcialmente descubierto hasta que el producto alcance 41°F/5°C.
- Refrigere inmediatamente.
- NO amontone contenedores calientes; deje espacio para el flujo de aire.

Baño de hielo

- Llene un fregadero limpio o un contenedor grande con hielo y agua fría.
- Traslade los productos calientes a los recipientes nuevos a (temperatura ambiente)
- Coloque el producto caliente en el baño de agua con hielo, asegurándose de que el nivel del baño de hielo sea al menos tan alto como el producto.
- Remueva/agite cada 10 minutos. (Utilice una paleta de hielo para remover y reducir considerablemente el tiempo de enfriamiento.)
- Una vez que el alimento alcance los 41°F/5°C, cúbralo, coloque la etiqueta con la fecha y colóquelo en el refrigerador.

Porciones pequeñas

- Divida el alimento en recipientes más pequeños.
- Separe el alimento en porciones más pequeñas (2" para alimentos espesos, 4" para líquidos ligeros).
- Corte o rebane porciones de carne de no más de 4"o 4 libras.

Consejos útiles:

- Añada hielo directamente al producto como un ingrediente.
- Use un instrumento de enfriamiento rápido.
- Los contenedores metálicos enfrían con mayor rapidez que los plásticos.
- Cuando enfríe en un refrigerador, utilice el estante superior.
- El producto nunca debe enfriarse a temperatura ambiente.
- Una vez enfriado, cubrir y etiquetar el producto con la fecha pertinente.
- Use un termómetro limpio para monitorear la temperatura de los alimentos.
- Use registros de temperatura para documentar el enfriamiento adecuado.

Spanish

Southern Nevada Health District
280 S. DECATUR BLVD. · LAS VEGAS, NV 89107 · (702) 759-1110 · WWW.SNHD.INFO