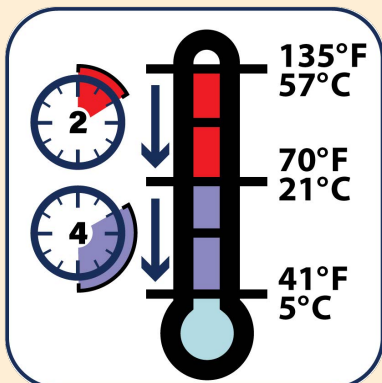




¡A ENFRIAR LA COMIDA!

EL USO DE MÉTODOS ADECUADOS DE REFRIGERACIÓN IMPIDE EL CRECIMIENTO DE BACTERIAS Y GARANTIZA LA SEGURIDAD DE SUS CLIENTES.

Los alimentos preparados deben refrigerarse de 135 °F a 70 °F en el plazo de 2 horas y de 70 °F a 41 °F en el plazo de 4 horas más, lo que implica un tiempo de refrigeración total de 6 horas o menos. Utilice los siguientes métodos para que su comida se enfríe lo más rápido posible.



©International Association for Food Protection



CUBETA Y HIELO

Introduzca los alimentos en un recipiente de metal y coloque agua y hielo alrededor, de modo que este líquido alcance o supere el nivel de la comida. Remueva la comida para asegurar que se enfríe de manera uniforme. De ser necesario, reemplace o reponga el hielo para mantener el frío. El método de la cubeta funciona muy bien combinado con el método de la paleta de hielo.



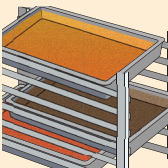
PALETA DE HIELO

Llenar la paleta con agua y colocarla en el congelador con anticipación o bien, llenarla con agua helada para usarla en el momento. Asegúrese de que la paleta esté limpia y desinfectada antes de que entre en contacto con la comida. Mueva la paleta con frecuencia para asegurar que la comida se enfríe de modo uniforme. Rellene la paleta con agua helada o reemplácela según sea necesario. El método de la paleta funciona muy bien combinado con el método de la cubeta.



HIELO COMO INGREDIENTE

¡El hielo no tiene por qué ser simple agua helada! Agregue verduras u otros alimentos congelados una vez finalizada la preparación para que se enfríe rápido, sin que se diluya. Este método puede hacer que la temperatura pase de 135 ° a 70 ° o menos en tan solo unos minutos, mientras que le llevará casi 6 horas pasar de 70 ° F a 41 ° F en el congelador.



ESPARCIR LA COMIDA PARA FORMAR CAPAS MÁS FINAS

España la comida en bandejas de horno o en fuentes de metal y llévalas al congelador sin cubrirlas hasta que se enfríe. Deje espacio libre entre las fuentes para que el aire frío alcance toda la comida y el calor pueda liberarse. Mueva la comida para asegurar que se enfríe de manera uniforme. Para asegurar que el congelador no se sobrecargue, enfríe previamente la comida con alguno de los métodos anteriores.



DIVIDIR GRANDES FUENTES DE COMIDA

Las grandes fuentes de comida retienen una gran cantidad de calor y tardan en enfriarse. Divida la comida en fracciones más pequeñas que pesen no más de 4 libras para que se enfríen más rápido. Llévelas al congelador sin cubrirlas hasta que se enfríen.

BIBLIOTECA DE RECURSOS DEL ACHD

Para acceder a tablas sobre refrigeración en varios idiomas y otros recursos útiles, visite alleghenycounty.us/food-safety-library.



MI COMIDA NO SE ENFRIÓ. ¿QUÉ DEBO HACER?



Planificar una estrategia de antemano le ayudará a saber cómo actuar si su comida no se enfría lo suficientemente rápido. Obtenga tablas sobre refrigeración y otros recursos en alleghenycounty.us/food-safety-library.

SITUACIÓN 1: LA COMIDA SUPERA LOS 90 °F LUEGO DE 1,5 HORAS DE QUE HAYA INICIADO EL PROCESO DE REFRIGERACIÓN

Medida correctiva: Utilice otra estrategia de refrigeración como esparcir la comida para formar capas más finas o colocarla en una cubeta rodeada de hielo.

SITUACIÓN 2: LA COMIDA SUPERA LOS 70 °F LUEGO DE 2 HORAS DE QUE HAYA INICIADO EL PROCESO DE REFRIGERACIÓN

Medida correctiva: Recaliente la comida a 165 ° y reinicie el proceso de refrigeración. Para evitar que se repita este problema, utilice una estrategia de refrigeración adicional, como enfriar la comida previamente en una cubeta rodeada de hielo o esparcir la comida para formar capas más finas.

SITUACIÓN 3: LA COMIDA SUPERA LOS 50 °F LUEGO DE 5 HORAS DE QUE HAYA INICIADO EL PROCESO DE REFRIGERACIÓN

Medida correctiva: Utilice otra estrategia de refrigeración como esparcir la comida para formar capas más finas o colocarla en una cubeta rodeada de hielo.

SITUACIÓN 4: LA COMIDA SUPERA LOS 41 °F LUEGO DE 6 HORAS DE QUE HAYA INICIADO EL PROCESO DE REFRIGERACIÓN

Medida correctiva: Lamentablemente, esta comida debe ser desechada. Controlar la temperatura y reaccionar con tiempo una vez iniciado el proceso puede ayudarle a salvar su comida.

FORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

El ACHD ofrece clases de certificación en seguridad alimentaria. Para obtener más información, visite bit.ly/ACHDFoodCertification.



PROGRAMA DE SALUD ALIMENTARIA DEL DEPARTAMENTO DE SALUD DEL CONDADO DE ALLEGHENY (ACHD)
2121 Noblestown Rd., Suite 210
Pittsburgh, PA 15205
(412) 578-8044
foodsafety@alleghenycounty.us