BOLETÍN INFORMATIVO NO. 55-07-DES

DIVISIÓN DE SERVICIOS AMBIENTALES DEL DISTRITO

TÉCNICAS DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO

Control de la temperatura inadecuada de los alimentos potencialmente peligrosos es responsable de causar la mayoría de las enfermedades transmitidas por los alimentos. El enfriamiento rápido de los alimentos potencialmente peligrosos puede tener un efecto significativo en el control de la temperatura, y lo más importante la prevención de estas enfermedades.

QUICK COOL, PARA NO ENFERMAR A ALGUIEN

La ley estatal requiere que todos los alimentos potencialmente peligrosos sean enfriados adecuadamente dentro de 6 horas y se adhieren a los siguientes plazos:

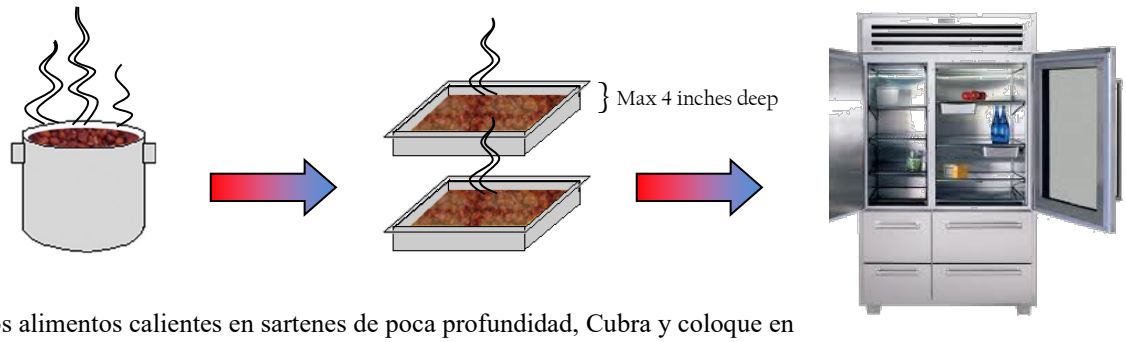
- **Los alimentos deben enfriarse desde 135 ° F a 70 ° F dentro de dos (2) horas**
- **Los alimentos deben enfriarse de 70 ° F a 41 ° F (o por debajo) dentro de cuatro (4) horas**

Un termómetro de sonda calibrada es necesario para monitorear las temperaturas de alimentos durante todo el proceso de enfriamiento para cualquier método de refrigeración que elija.

MÉTODOS DE REFRIGERACIÓN ADECUADOS

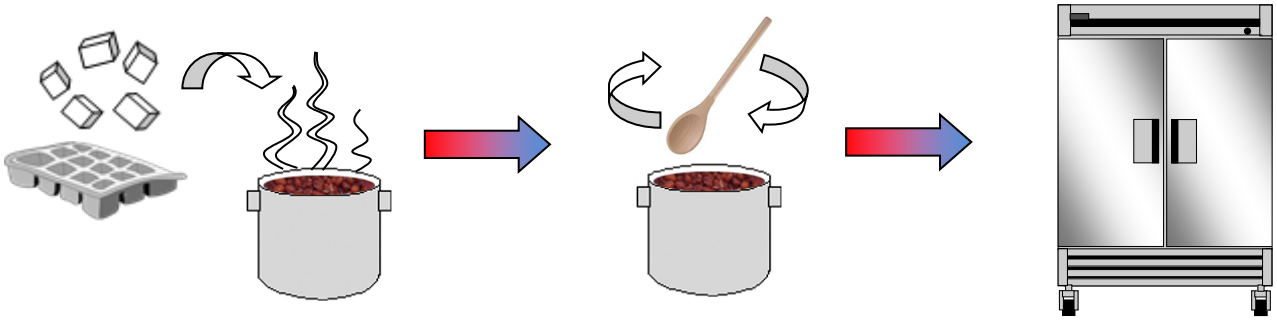
Utilizando los siguientes métodos simples le ayudará a cumplir fácilmente los requisitos de tiempo de enfriamiento.

Separe la comida caliente, en chorolas de metal, que no sean profundos más de 4 pulgados. Lotes más pequeños de alimentos se enfríaran más rápido. Cacerolas de aluminio enfrian los alimentos más rápido, seguido por el acero inoxidable. No se recomienda el uso de vidrio o plástico, por que son malos conductores de calor y toman más tiempo para enfriar. Organize los envases de alimentos en un refrigerador para permitir el mejor posible flujo de aire alrededor de los contenedores. Cubra los recipientes de alimentos que se colocan en el refrigerador flojamente, para que el calor y el vapor sean capaces de escapar a la superficie de los alimentos.



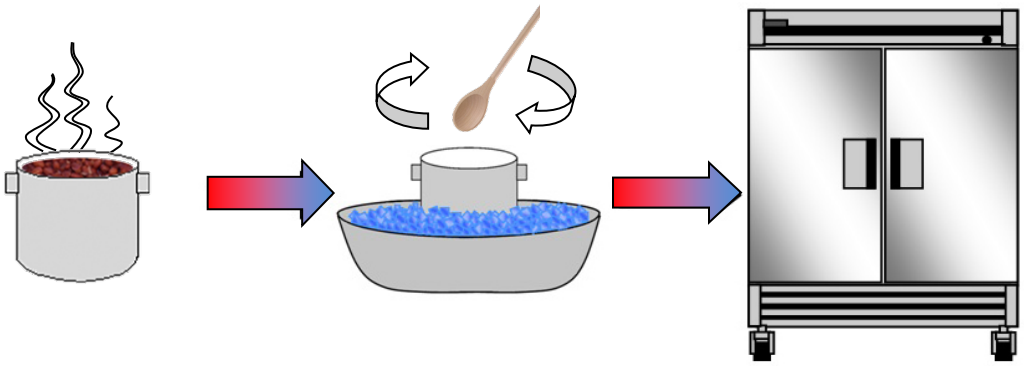
Separe los alimentos calientes en sartenes de poca profundidad, Cubra y coloque en el refrigerador para enfriar a 41 ° F

Añadir hielo como ingrediente. El hielo puede ser sustituido por agua en una receta y se añade al final del proceso de cocción. Después añadir el hielo, mezcle con frecuencia el producto alimenticio para acelerar el proceso de enfriamiento.



AÑADE HIELO A LA COMIDA CALIENTE MEZCLE PARA DERRETIR EL HIELO Y UNIFORMEMENTE ENFRIAR A 41 ° F REFRIGERAREFRIGERE

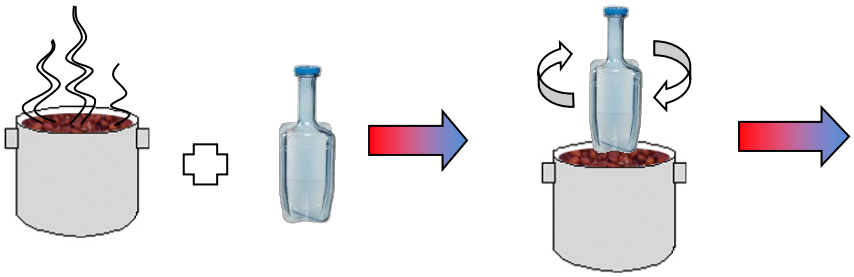
Use un baño de hielo. Coloque el recipiente de comida caliente en el interior de un recipiente vacío que sea más grande en tamaño que el recipiente de comida caliente. Llene el recipiente vacío con hielo. El hielo debe rodear por completo el recipiente caliente (baño de hielo). Asegúrese de que el nivel de hielo en el baño de hielo esté por encima del nivel de alimento caliente. En adición, al revolver la comida rápidamente y con frecuencia hara que sea mas rapido el enfriamiento.



META EL CONTENEDOR CON ALIMENTOS CALIENTES EN UN BAÑO DE HIELO
Y
REVUELVA HASTA QUE LA COMIDA ESTÉ A 41 ° F

REFRIGERA

Use el equipo de refrigeración. Usted puede comprar utensilios huecos especialmente diseñados, para mezclar, llamados palas frías que se pueden llenar con agua y congelarla



META LA PALA FRIA CONGELADA EN LA COMIDA CALIENTE
Y
REVUELVA HASTA 41 ° F

REFRIGERA

Utilice este formulario para ayudar a controlar sus técnicas de enfriamiento rápido. Esta hoja junto con un tiempo / hoja de registro de temperatura le ayudará a mantener un seguimiento de su proceso de enfriamiento y explicara sus técnicas de enfriamiento al especialista de salud ambiental durante una inspección. Haga tantas copias necesite.

RECUERDE ENFRIAR LOS ALIMENTOS RÁPIDO PARA QUE NO ENFERME A ALGUIEN!

- Dentro de dos (2) horas, enfrie los alimentos potencialmente peligrosos a 70°F
- Dentro de cuatro (4) horas, enfrie los alimentos potencialmente peligrosos a 41°F (o por debajo)

Alimentos Productos: **Fecha:** **Sistema de enfriamiento:**			
Hora que se hizo los alimentos:	Temperatura:	Acción correctiva si es necesario:	Iniciales:
En refrigeración 30 minutos. Tiempo::	Temperatura:	Acción correctiva si es necesario:	Iniciales:
1 hora en refrigeración. Tiempo:	Temperatura:	Acción correctiva si es necesario:	Iniciales:
2 horas en refrigeración. Tiempo::	Temperatura:	Acción correctiva si es necesario:	Iniciales:
4 horas en refrigeración. Tiempo::	Temperatura:	Acción correctiva si es necesario:	Iniciales:
6 horas en refrigeración. Tiempo::	Temperatura:	Acción correctiva si es necesario:	Iniciales:

* Documento disponible en un formato alternativo a solicitud.