



ENFRIAMIENTO APROPIADO

Todo alimento cocido debe ser enfriado rápidamente para retardar la multiplicación de bacterias. El Departamento de Salud del Estado de Indiana requiere que todo alimento caliente sea refrigerado o enfriado de 135°F a 70°F dentro de dos (2) horas y de 70°F a 41°F dentro de cuatro (4) horas; con un total de seis (6) horas (sec. 189). Los métodos de “Enfriamiento Rápido” que ayudan a enfriar los alimentos de manera rápida incluyen (sec. 190):

- **No enfriar el alimento con la temperatura del lugar, al clima.**
- El alimento a enfriar no debe tener más de 3 o 4 pulgadas de hondura o grosor.
- Enfriar el contenedor de alimento en una solución de agua helada.
- Añadir hielo al alimento para enfriarlo. Usted puede disminuir la cantidad de líquido que requiere la receta y reemplazarlo con hielo.
- Menear el alimento que se está enfriando – en un baño de hielo o en el refrigerador.
- Sumergir los alimentos directamente en agua helada o con hielo. (Los alimentos se puede poner en bolsas plásticas apretadas para su protección).
- Rebanar o cortar trozos grandes de carne en trozos más pequeños.
- Refrigerar o usar otro método de “enfriamiento rápido” inmediatamente.
- Poner comida caliente en el congelador o hielera por un período de tiempo para ayudar con el enfriamiento rápido.
- Cocinar volúmenes más pequeños de comida si es posible. Los trozos de carne asada más pequeños se enfrían más rápidamente. La preparación diaria, en vez de semanal, de sopas, etc. resultará en un producto de más alta calidad con menos problemas de enfriamiento.
- Productos enlatados (mayonesa, atún, salmón, etc.) y vegetales frescos picados pueden refrigerarse antes de ser usados para ayudar a las ensaladas de carne o de pescado a enfriarse más rápido.
- Utilizar refrigeración de tiro forzado o varillas de hielo para ayudar con el enfriamiento rápido.



CALIENTE



FRIO



TIEMPO



COMIDA
SEGURA