

Guía de Enfriamiento de Alimento

¡Enfriamiento los alimentos correctamente es muy importante! Si los alimentos no enfrían con la suficiente rapidez, la comida se convierte en peligrosa y puede enfermar a las personas.

Alimentos calientes deben enfriar:

- De **135F** a **70F** en 2 horas
- De **70F** a **41F** o menor en 4 horas mas

Como enfriar los alimentos correctamente:

✓ Si:

- Utilizar una cacerola pequeña (2-3 pulgadas de profundidad)
- No cubrir los alimentos
- Utilizar el refrigerador
- Utilizar hielo y un palo de hielo



un palo de hielo

✗ No:

- Utilizar una cacerola grande (muy profundidad)
- Cubrir los alimentos calientes
- Enfriar alimentos fuera el refrigerador
- No pila de cacerolas de alimentos en uno encima del otro



Importante:

- Compruebe las temperaturas frecuencia
- Revuelva los alimentos líquidos frecuencia
- Espere hasta que la comida ha **finalizado el enfriamiento** (41F o menor) antes de cubrir los alimentos o mover los alimentos a una cacerola grande.



Revised 4/25/2016