

MÉTODOS INAPROPIADOS DE ENFRIAMIENTO SON LA MAYOR CAUSA DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS

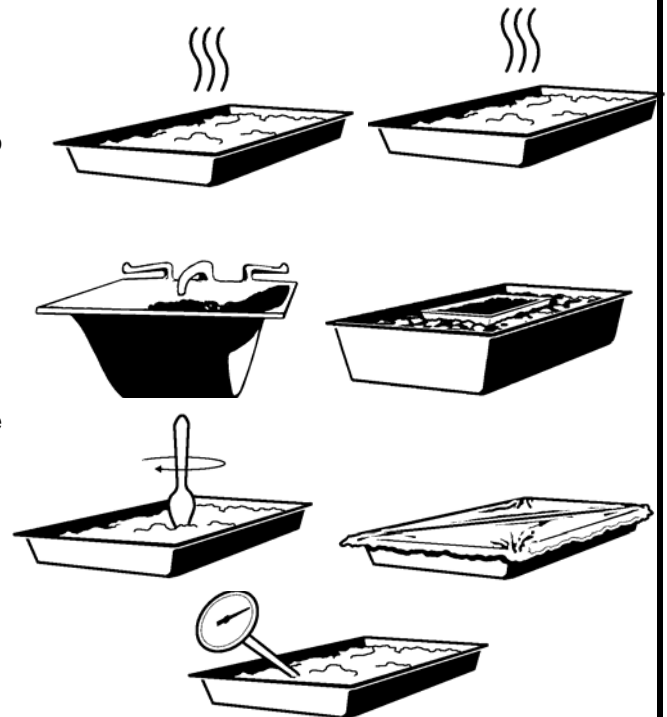
Comidas calientes tienen que enfriarse de 135°F a 70°F dentro de 2 horas y de 135°F a 41°F dentro de un total de 6 horas.

- Nunca enfrie alimentos a temperatura ambiental.
- Envases descubiertos enfrían más rápido que envases cubiertos.
- Revolver comidas calientes rápidamente acelera el enfriamiento.

2 MÉTODOS GENIALES PARA ENFRIAR LAS COMIDAS RÁPIDAMENTE!

¡Llano es mejor!

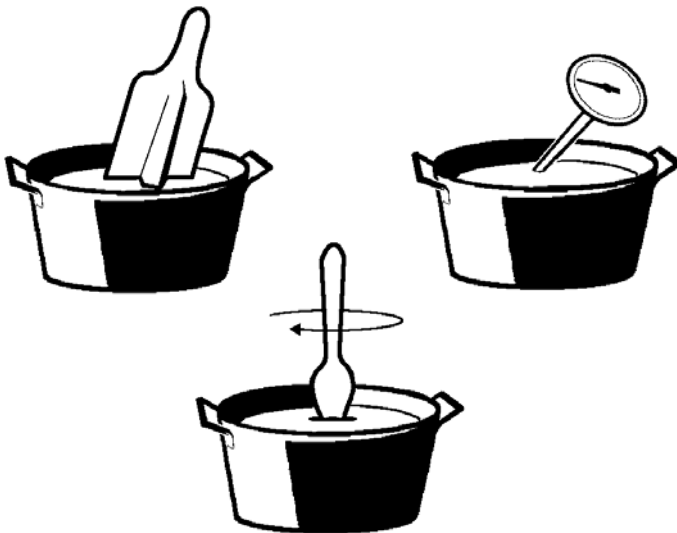
1. Separe la comida en pequeñas cantidades y pongalas en envases llanos (no muy profundos) hechos de aluminio o acero inoxidable. Los envases no deben ser más de 4 pulgadas de profundidad (para comidas más espesas no más de 2 pulgadas).
2. Coloque el envase en un baño de agua con hielo. Este baño puede prepararse en un fregadero o recipiente grande lleno de hielo tres veces la cantidad de comida a enfriar.
3. Revuelva la comida cada 15 minutos. Una vez la comida llegue a 70°F, coloque la comida en un lugar seguro en el refrigerador. No cubra la comida mientras se esta enfriando. Una vez la comida enfrie a 41°F, cubrala.
4. Periodicamente revuelva la comida y revise la temperatura para asegurarse que la comida llegue a 41°F dentro de un total de 6 horas.



¡Para sopas y caldos use paletas de enfriamiento!

(cooling paddles/chill stick)

1. Vacíe el líquido caliente en una olla grande y revuelva cada 15 minutos con paletas de enfriamiento.
2. Puede usar paletas de enfriamiento adicionales para poder llegar a 70°F dentro de 2 horas. Las paletas de enfriamiento pueden dejarse dentro de la comida en una olla grande y luego guardar todo en el refrigerador.
3. Periodicamente revuelva la comida y revise la temperatura para asegurarse que la comida llegue a 41°F dentro de un total de 6 horas.



Florida Department of Business and Professional Regulation
Division of Hotels and Restaurants



UNIVERSITY OF
FLORIDA