



— Cheyenne —  
**Laramie County  
Public Health**

**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS**

**TEMA: ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS**

**Los alimentos potencialmente peligrosos que hayan sido cocinados previamente deberán enfriarse mediante dos pasos: de 135 °F a 70 °F dentro de 2 horas y luego de 70°F a 41°F dentro de 4 horas adicionales o menos.**

**Métodos de enfriamiento incluyen:**

- Añade agua fría o hielo como ingrediente.
- Divide los alimentos en porciones pequeñas o más delgadas.
- Uso de equipo de enfriamiento rápido (pala de hielo).
- Coloca el recipiente en un baño de hielos o agua fría corriente y revolver con frecuencia.
- Uso de un recipiente de metal en vez de plástico.
- Coloca los alimentos en recipientes poco profundos (<2" de espesor) y refrigerar o congelar.
  - \* Cubra los alimentos de manera ligera o déjelos destapados para acelerar el proceso de enfriamiento.
  - \* Deseche los alimentos que no hayan sido enfriados en el período de tiempo requerido.
  - \* No utilice equipo para enfriar alimentos a menos que el equipo pueda enfriarlos en el período de tiempo requerido.

**Enumere los tipos de alimentos que serán enfriados en la siguiente línea y el método que será utilizado:**

Cámara de refrigeración/refrigerador de mano: (lista de alimentos) \_\_\_\_\_

Cámara de congelación/congelador de mano: (lista de alimentos) \_\_\_\_\_

Palas para hielo: (lista de alimentos) \_\_\_\_\_

Baño de hielo: (lista de alimentos) \_\_\_\_\_

Enfriador rápido: (lista de alimentos) \_\_\_\_\_

Otros: (describir el método y listar los alimentos) \_\_\_\_\_

**¿Como los tiempos y temperaturas enfriadas serán monitoreadas?:**

---

---

---

**¿Qué acciones correctivas serán tomadas para los alimentos enfriados inadecuadamente?**

---

---

---