



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?

