Cheyenne Laramie County Public Health

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS

TEMA: <u>ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS</u>

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?

_____
_____
_____