

## ¿Por qué mi comida no se enfría rápidamente?

La comida esta cubierta mientras se está enfriando



El enfriado se produce en un recipiente grande y profundo.



Utilizo para enfriar refrigeradores en lugar de congeladores.



Enfrío los alimentos a temperatura ambiente.



En Mayo 1 del 2005, el periódico Deseret News imprimió un artículo que citaba las violaciones más comunes encontradas en los establecimientos de comida a lo largo de todo el condado de Salt Lake. En Enero del 2006, La Oficina para la Protección de los Alimentos completó un segundo análisis de los datos. Las violaciones más comunes en los establecimientos de comida son:

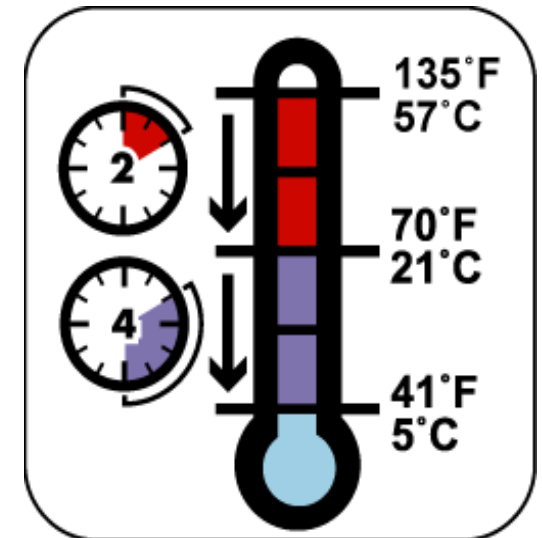
1. Superficies en contacto con alimentos deben estar limpias.
2. Mantenimiento de las temperaturas en frío y calor de los alimentos potencialmente peligrosos.
3. Separación de los alimentos crudos para evitar a contaminación de los listos para ser consumidos.
4. Almacenamiento y separación de los tóxicos/químicos.
5. Comer, beber y fumar en la cocina.
6. Contaminación de los alimentos por las manos de los empleados.
7. Cuando han de lavarse las manos.
8. Desinfección química.

Se ha creado un panfleto con información explicando cada una de las violaciones anteriores. Además, se ha creado otro panfleto informativo que versa sobre "El enfriado de los alimentos potencialmente peligrosos". Estos panfletos informativos son parte de una meta para reducir las violaciones críticas en los establecimientos de comida y han sido desarrollados para ayudarte a la hora de corregir las violaciones críticas en tu establecimiento.

Para mayor información o preguntas relacionadas con la seguridad en la manipulación de los alimentos, contacta a la Agencia para la protección de los alimentos

788 E Woodoak Ln (5380 S) #110,  
Murray, UT 84107

## Prevención de las enfermedades de origen alimenticio mediante el correcto uso de los métodos de enfriado de alimentos



## ¿Por qué debemos de enfriar rápido los alimentos?

El enfriado rápido de alimentos previene el crecimiento de bacterias patógenas. Los métodos incorrectos de enfriado de alimentos potencialmente peligrosos, es la principal causa de enfermedades de origen alimenticio en los Estados Unidos. Cada año en los Estados Unidos, las contaminaciones por ingesta de alimentos en mal estado ofrecen las siguientes cifras:

- 76 millones de personas enfermas.
- 323,000 visitas a hospitales.
- 5,000 muertes.

Fuente: El centro para el control de las enfermedades (Centers for Disease Control) (CDC)

### Ideas prácticas

- Tenga siempre a mano un termómetro de sonda metálica para medir la temperatura de los alimentos que están siendo enfriados.
- Tenga siempre un termómetro ambiente dentro de cada refrigerador y verifique la temperatura al menos una vez por cada turno de empleados.
- Mantenga siempre el equipo de refrigeración en buen estado de modo que sea capaz de enfriar la comida de forma rápida.

## Enfriado de los alimentos potencialmente peligrosos

Los alimentos potencialmente peligrosos son aquellos en los que las bacterias pueden crecer en número rápidamente si no controlamos la temperatura. Estos alimentos potencialmente peligrosos incluyen:

Cualquier alimento crudo o cocinado de origen animal (carne, pescados, aves, mariscos, huevos).

Patatas, arroz, frijoles, pasta, verduras, salsas y caldos que hayan sido cocinados.

Cualquier caldo o salsa que contenga derivados lácteos.

### Tiempos y temperaturas

Durante las dos primeras horas, asegúrese de que la temperatura del alimento desciende hasta

70° F

Y

En un total de 6 horas la temperatura llega hasta los

41° F.

Usted dispone de un total de 6 horas para enfriar los alimentos potencialmente peligrosos hasta llegar a 41° F, suponiendo que en las dos primeras horas la temperatura haya descendido hasta los 70° F.

Todos aquellos alimentos potencialmente peligrosos que hayan sido preparados a temperatura ambiente, tales como carnes marinadas, deberán de ser enfriados hasta 41° F en un tiempo no superior a las 4 horas.



## Métodos de enfriado adecuados

Los alimentos potencialmente peligrosos se pueden enfriar rápidamente si usa uno de estos métodos:

Bandejas poco profundas.



Baño de agua fría y/o hielo.



Botellas heladas.



Mediante el uso de unidades de frío.

