

Refrigeración alimentos potencialmente peligrosos

Cooling potentially hazardous foods

Enfriamiento inadecuado de alimentos potencialmente peligrosos es la causa número una de enfermedades transmitidas por alimentos. Las bacterias causantes de la enfermedad crecen mejores en la "zona de peligro de temperatura" de 41° f a 135° F. Cuando indebidamente se enfrían los alimentos potencialmente peligrosos, proporciona un entorno ideal para las bacterias para multiplicarse.

Alimentos potencialmente peligrosos se deben enfriar de 135° el f a 70° f el. dentro de dos horas. El producto entonces se debe refrescar de 70° F a 41° F dentro de 4 horas. Los alimentos más rápidos pasan a través de la "zona de peligro de temperatura" como ellos se refrescan, el mejor.

Sustantivo comida

- ✚ Nunca permita que los alimentos establecer sobre el mostrador (temperatura ambiente) a enfriar.
- ✚ Refrigerar o enfriar el alimento en un baño de hielo inmediatamente después de la eliminación de la fuente de calor.
- ✚ Utilice el tipo de recipiente para enfriar alimentos:
 - Dividir los alimentos en porciones más pequeñas y poner en recipientes poco profundos.
 - Recipientes de metal enfriar más rápido los alimentos.
 - Vidrio y envases de plástico tardan más tiempo en alimentos frescos.
- ✚ Permiten la circulación de aire porque alimentos libremente cubiertos o descubiertos enfriar más rápido. Rápidamente enfriar los alimentos, luego cubrir firmemente.
- ✚ Siempre que sea posible, sustituir el hielo de agua en una receta. Añadir el hielo al final de la cocción para enfriar rápidamente el producto.
- ✚ Envases de alimentos en baños de hielo y revuelva con frecuencia.
- ✚ Uso de abatidores cuando sea posible.