

CARRETERAS peligrosas o alimentos de TCS

Thawing foods

Los alimentos perecederos no deben descongelarse en el mostrador o en agua caliente y no deben dejarse a temperatura ambiente. Hay maneras seguras para descongelar alimentos:

- ✚ en un refrigerador o nevera
- ✚ bajo chorro de agua fría
- ✚ en el microondas como parte del proceso de cocción, o
- ✚ cocido de un estado congelado

Microondas:

Alimentos congelados pueden descongelarse en el microondas o cocidos de un estado congelado si se utilizan como parte de la completa cocción de los alimentos. Los alimentos deben ser cocinados a las temperaturas adecuadas para la seguridad alimentaria y el servicio.



En un refrigerador o nevera:

Alimentos congelados también se pueden descongelar con seguridad con el uso de enfriadores o refrigeradores a una temperatura de 41° F o por debajo. Como se almacenan en este tipo de ambiente, con seguridad puede deshelar permaneciendo en el rango apropiado de temperaturas fría celebración de alimentos hasta la hora de cocinar.



Bajo chorro de agua fría:

También se pueden descongelar alimentos colocando los alimentos bajo el chorro de agua fría. El alimento o elementos se colocarán en un recipiente con borde como una olla o recipiente. La comida debe estar completamente sumergida en agua potable corriente a una temperatura de 70° F o por debajo. El agua debe fluir sobre el borde del recipiente para eliminar impurezas lejos de los alimentos. La temperatura de los alimentos potencialmente peligrosos descongelada no debe elevarse por encima de 41° F.



Cocido de un estado congelado:

Alimentos pueden también ser cocinados de un estado congelado descongelarlos y cocinarlos correctamente a las temperaturas necesarias. Este proceso de descongelamiento y cocción toma más tiempo que otros métodos. Es necesario e importante para comprobar tanto las temperaturas de cocción necesarias para los alimentos y la temperatura de los alimentos que se cocinan.



Riesgo:

Nunca descongele los alimentos a temperatura ambiente. Alimentos que se dejan hacia fuera a temperatura ambiente pueden conducir al crecimiento de enfermedades transmitidas por alimentos.

