



# Datos de Seguridad

## Método de enfriamiento en dos etapas

---

Comidas potencialmente peligrosas tienen que pasar rápidamente por la zona peligrosa de temperaturas para limitar el crecimiento de microorganismos que pueden llevar a enfermedades transmitidas por los alimentos.

Un proceso de dos etapas es necesario si un método de una etapa no es usado. Estas etapas son:

1. De 135°F a 70°F entre 2 horas; y
2. De 70°F a 41°F entre 4 horas.

El proceso de una etapa dice que es obligatorio enfriar la comida a 41°F entre 4 horas si la comida es preparada con ingredientes de temperatura ambiente, como ensalada de atún.

Muchas comidas se requieren manipulación para enfriar rápidamente. Métodos posibles incluyen:

- Poner comida en sartenes poco profundas
  - Separar comida en porciones más pequeñas (2 pulgadas para comidas gruesas/4 pulgadas para líquidos agitados)
  - Cortar pedazos de carne en porciones no más grandes de 4 pulgadas o 4 libras
  - Mezclar la comida cuando está en el proceso de enfriamiento
  - Use un utensilio de hielo u otro equipo para mezclar la comida
  - Añade hielo directamente al producto como un ingrediente
  - Poner la comida en contenedores (por ejemplo contenedores metálicos en el refrigerador) que permitan enfriamiento rápidamente
  - Poner la comida en un baño de hielo
- \* **Recuerdo: Comida no debe sentarse en la superficie para enfriar bajo ninguna circunstancia.**