

La importancia de enfriar los alimentos de forma apropiada.

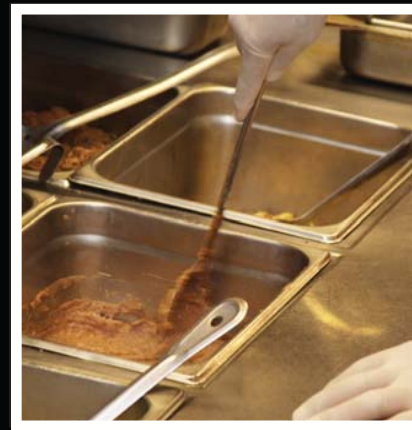


Mi nombre es Carlos. Soy un cocinero en un restaurante mejicano. Cocino los frijoles todos los días.



Después de 24 horas, todavía los recipientes tapados y colocados uno encima del otro se encontraban a 78°F (25.5°F).

Después de cocinar los frijoles, los coloco en recipientes en la cámara frigorífica.



Cada día, recaliento los frijoles antes de ponerlos en la mesa de vapor.

Un día, un niñita llamada Emily, ordenó tacos y frijoles.



Más tarde, Emily se puso muy enferma con vómitos y diarrea. Tuvo que ser ingresada en el hospital.



Al día siguiente, el gerente me llamó y me dijo que no me presentara a trabajar. El departamento de salud cerró nuestro restaurante porque más de 34 personas se enfermaron.



El departamento de salud dijo que los frijoles habían hecho que nuestros clientes se enfermaran. Los frijoles no se enfriaron lo suficientemente rápido en los recipientes tapados y colocados uno encima del otro.



Nunca quise hacer que alguien se enfermara. Ahora, nuestro restaurante enfría la comida apropiadamente.

Los métodos de enfriamiento apropiados incluyen:

- ✓ Colocar los alimentos bajo refrigeración en recipientes llanos y baños de hielo.
- ✓ Separar los alimentos en recipientes más pequeños y ponerlos bajo refrigeración.
- ✓ Usar equipo de enfriamiento rápido.
- ✓ Agitar los alimentos en un recipiente colocado sobre un baño de hielo.
- ✓ Otros métodos eficaces.

Protege a todos. Enfría los alimentos de forma

