



# Listas para verificar el enfriamiento y mantenimiento frío

Utilice estas listas para verificar que se enfríen los alimentos y se mantengan a temperaturas adecuadas

## UNIDADES DE REFRIGERACIÓN

### Asegúrese que:

- Las juntas de las puertas estén en buenas condiciones
- Todas las puertas cierren bien, incluyendo las puertas que se cierran solas
- Toda la comida esté acomodada de manera tal que permita una buena circulación del aire.
- El aire frío no sea bloqueado por sartenes de cocina, plásticos, etc.
- Los alimentos no estén cubiertos mientras se enfrían

## MESA REFRIGERADA

### Asegúrese que:

- Los alimentos se conserven en recipientes metálicos
- Los recipientes de los alimentos estén cubiertos con tapaderas metálicas o mantas de hielo
- Los alimentos se conserven a o por debajo de la línea de llenar en los recipientes fríos
- Los alimentos conservados en mesas refrigeradas y recipientes se encuentren a 41 °F o más frío
- Las tapas se cierren durante el tiempo cuando haya menos gente

## CONTROL DE TEMPERATURAS

### Asegúrese de:

- Calibrar los termómetros todos los días
- Controlar la temperatura de los alimentos al menos cada 3 horas
- Controlar la temperatura de los alimentos cada hora durante el proceso de enfriamiento
- Controlar regularmente la temperatura de los equipos
- Enseñarles a todos los trabajadores alimenticios cómo controlar la temperatura de los alimentos y que compartan las responsabilidades

## MANTENIMIENTO FRÍO CON BAÑO DE HIELO

### Asegúrese que:

- Todos los alimentos estén completamente sumergidos en el hielo
- Se utilice un sarten grande para asegurarse que el agua helada mantenga frío todos los lados de los alimentos
- El hielo se reemplace según sea necesario

## OTROS CONSEJOS PARA MANTENIMIENTO FRÍO

- Colocar los alimentos de las mesas refrigeradas en el congelador 15 minutos antes de colocarlos en la parte superior de la mesa refrigerada para preparaciones frías
- Enfriar los alimentos en baños de hielo antes de colocarlos en las unidades de refrigeración; el enfriar alimentos calientes en refrigeradores puede ser duro para las unidades de refrigeración

## MANTENIMIENTO

### Asegúrese de:

- Calibrar los termómetros todos los días
- Mantener las bobinas de condensadores, ventiladores y motores limpios y libres de obstrucciones
- Realizar el mantenimiento de los condensadores al menos una vez por mes

**ENFRIAMIENTO** significa **reducir** la temperatura de los alimentos a 41 °F.  
**MANTENER EL FRÍO** significa **mantener** los alimentos a 41 °F o menos.

