

DESCONGELACIÓN

Violación #6

HACCP #6

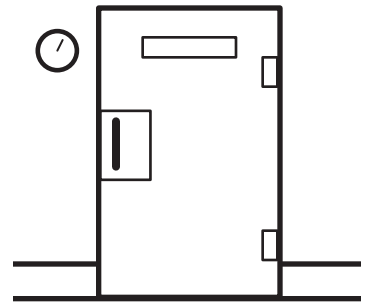
Código Alimentario de Illinois: 750.240

¿Por Qué Es Importante la Apropiaada Descongelación?

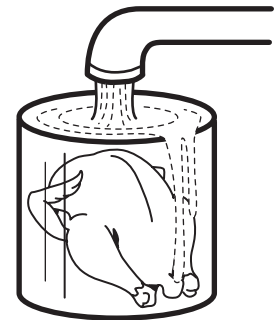
- Las prácticas de descongelación inadecuadas pueden resultar en enfermedades toxico-infecciosa alimentarias.
- El cocinar no puede eliminar todos los microorganismos, los cuales han contaminado la comida con una descongelación inapropiada.

Metodos Para Descongelar:

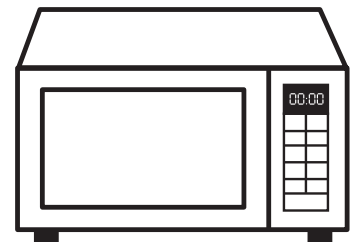
- **Dentro del refrigerador** para mantener la temperatura dentro de 41°F o menos.
- **Bajo la corriente de agua tibia** a temperatura de 70°F o menos. Hay que poner la comida en un contenedor en el fregadero de cocina. Use una corriente de agua suficiente para agitar las partículas sueltas.
- **En un horno de microondas** solamente cuando la comida va a ser cocinada inmediatamente.
- **Durante el proceso de cocinar.**
- **¡Nunca descongele comida dejándola en la mesa o en un fregadero con agua estancada!**



Dentro del Refrigerador



Bajo la Corriente de Agua Tibia



En un Horno de Microondas



Salud Pública

Prevenir. Promocionar. Proteger.

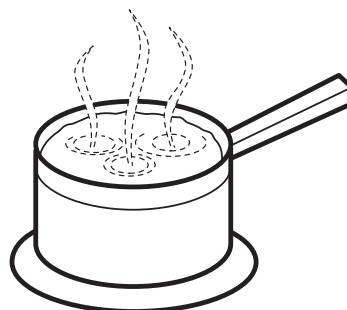
Peoria City/County Health Department

Environmental Health

2116 N. Sheridan Rd.
Peoria, Illinois 61604
309/679-6161

environmentalhealth@peoriacounty.org

www.pcchd.org



Durante el Proceso de Cocinar