

Sólo descongelarlo!

Control de temperatura/tiempo de descongelamiento para alimentos de seguridad

Utilice uno de estos métodos de descongelamiento seguros



- Refrigerar a una temperatura constante de 41°F (5°C) o menos.



- Sumergir completamente bajo agua corriente potable a 70°F (21°C) o por debajo con suficiente velocidad de agua para agitar y flotar partículas sueltas en un drenaje de desbordamiento.



- Microondas cuando los alimentos se cocinan inmediatamente y sin interrupción.



- Descongelar como parte del proceso de cocción.

Recuerde:

Nunca descongelar la comida en agua caliente o en medio ambiente.



Division of Environmental Health
445 Winn Way • Decatur, GA 30030
www.dekalbpublichealth.com • (404) 508-7900

