

# Avisos de Seguridad Alimenticia al Tostar Chile Verde

DEPARTAMENTO Del MEDIO AMBIENTE  
*ESTATAL De NUEVO MÉXICO*



**Enfriar es crítico**-al tostar su chile verde o si se lo tuestan, es importante no tomar mucho tiempo para empezar a enfriar el producto.

**Por qué?** El proceso de tostar no esteriliza el chile—hay algunas bacterias que se protegen contra temperaturas altas y sobreviven al fuego. Al tiempo que el chile se empieza a enfriar, recorre sobre temperaturas que le gustan a la bacteria. A estas temperaturas la bacteria empezará a multiplicarse rápida y eventualmente habrá suficiente bacteria presente en el chile para causar que el producto se heche a perder o peor aún causar alguna enfermedad.

**Que puede hacer?** Limite el tiempo que el chile se encuentra en la zona de peligro de la temperatura de los alimentos. La zona de peligro es de 140°F (muy caliente para tocar) a 41°F (la temperature a que debe estar su refrigerador). Si Usted puede pasar a través de la zona de peligro (o enfriar su chile) dentro de cuatro horas tendrá un alimento bueno y seguro.

## **Avisos:**

- 1) Encuentre un congelador rápido- la bacteria le encanta un viaje a carro lento y largo. La bacteria puede desarrollar rápidamente. Si no llega a casa pronto, enpaque el chile en hielo.
- 2) No deje que se enfríe el chile a temperaturas ambientales. Enfríe lo más pronto posible después de ser tostado.
- 3) Cuando hiele o congele, reduzca la cantidad de chile en cantidades chicas y no amontone, los paquetes en el refrigerador o congelador. Puede acomodar los paquetes de chile después de que se han enfriado.
- 4) Lávense las manos frecuentemente o use guantes al tocar alimentos. Su cuerpo contiene bacterias y virus que puede causar enfermedad.
- 5) Después que su chile es congelado, descongele a manera de evitar o minimar el tiempo en la zona de peligro de temperaturas de los alimentos. Descongelar en el refrigerador es el mejor métedo, o bajo de una corriente de agua limpia y helada en el fregador.

Estas reglas de seguridad alimenticia son para todos los alimentos que tiene que ser enfriados (por ejemplo: carnes, sopas, frijoles, y alimentos que quedan de un día para otro).

Para mas información contacte a Mary Lou LaCasse, Departamento Del Medio Ambiente Estatal de Nuevo México al teléfono 524-6300.