



Control Administrativo Activo: Enfriamiento (Muestra)



Por qué es importante: Un enfriamiento seguro requiere remover el calor en los alimentos con la suficiente rapidez para evitar el crecimiento bacterial. El tiempo excesivo durante el enfriamiento de alimentos de control de tiempo/temperatura por la seguridad (TCS por sus siglas en inglés) se ha identificado constantemente como uno de los principales factores de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

¿A Quién se le aplica esto?	<i>Todos los empleados que trabajan con alimentos son responsables de implementar este sistema de seguridad de los alimentos (FSS por sus siglas en inglés) porque tal vez se les pedirá enfriar alimentos en alguna ocasión.</i>
¿Cuándo se realiza esto?	<i>Ejemplo(s): El enfriamiento de los alimentos puede ocurrir durante todas las horas operacionales y además en tiempos de preparación de alimentos fuera de las horas de funcionamiento normal.</i>
¿Dónde se lleva a cabo esto?	<i>Ejemplo(s): En enfriamiento de los alimentos ocurre en la cocina usando el equipo siguiente: Cuarto frío, nevera de doble puerta, y en lavabo de 3 compartimientos.</i>
¿Cómo se realiza esto?	<i>Ejemplo(s): Una vez terminado de cocinar, los alimentos sueltos se distribuyen en bandejas de hotel de 3 pulgadas y se colocan en un baño de hielo (baño María) en las mesas de trabajo. La temperatura interna de estos alimentos se debe tomar cada 15 minutos hasta que llegue a 135°F. En este punto, una etiqueta con la fecha y hora será colocada sobre la bandeja y se pondrá descubierta en la unidad de refrigeración aplicable. Las temperaturas internas de estos alimentos se tomarán cada 30 minutos en la 1^{era} y 2^{da} horas y luego cada hora durante las siguientes 4 horas... Si tiene sopas y utiliza paletas de enfriamiento con hielo, puede incluir eso aquí. Si el menú es extenso, puede clasificar sus artículos de menú en una tabla separada y consultar esa tabla en esta sección.</i>
Acción Correctiva:	<i>Ejemplos(s): Si se encuentra cualquier alimento que no cumple con los estándares mínimos de cocina, el personal debe tomar acción inmediata y anotarse en un registro. Si la comida no está a 70°F dentro de 2 horas, el alimento se recalienta a 165°F por lo menos 15 segundos y el proceso de enfriamiento es repetido. Si la comida no está a 41F después de 6 horas o si la integridad del alimento será impactado por el recalentamiento, el alimento debe ser desechado.</i>
Proceso de Monitoreo:	<i>Ejemplos: Todas las temperaturas internas de los alimentos se anotarán en las hojas de registro localizadas en las unidades de refrigeración. Cualquier acción correctiva tomada deben incluirse en las hojas de registro también.</i>
Entrenamiento de Empleados:	<i>Ejemplos(s): Empleados que trabajan con alimentos deben leer estos procedimientos del FSS cuando son contratados. El gerente de cocina después demuestra los procedimientos para todos los empleados; entrenamientos de repaso se proporcionan a través de reuniones informales diarias/semanales.</i>
Verificación de Póliza:	<i>Ejemplo(s): El gerente de cocina chequeará los registros diariamente para monitorear las temperaturas del proceso de enfriamiento y sus respectivas acciones correctivas... Si se repiten infracciones en este FSS, se harán modificaciones en el protocolo de entrenamiento o el proceso de monitoreo basándose en observaciones y este FSS se actualizará en consecuencia.</i>