

## Verificación Para Mantenimiento en Caliente de Alimentos

Tal vez es dueño de un restaurante exitoso, o tal vez es incluso el Gerente Certificado de Alimentos para su negocio. Sabe crear pólizas eficientes y entrenar a sus empleados. Entonces ¿por qué todavía recibió una violación sobre el mantenimiento caliente de alimentos?

Probablemente es tiempo de verificar que la póliza de mantenimiento caliente se está siguiendo correctamente.

En primer lugar, ¿qué es verificación, y cómo verifica que su póliza de mantenimiento caliente se está siguiendo?

*La verificación es la validación periódica de los procedimientos de seguridad alimentaria. Utilice el proceso de verificación como información para saber si es necesario volver a entrenar empleados o modificar su póliza.*

A como vaya creando un proceso de verificación para asegurarse que su póliza de mantenimiento caliente se está siguiendo, hágase estas preguntas importantes:

### **¿Cómo verifica que se están siguiendo sus pólizas y entrenamientos?**

¿Escribe algo durante el paso de verificación?

### **¿Tiene registros?**

¿Sus registros incluyen monitoreo de todos sus equipos de mantenimiento caliente? ¿Incluye todas las áreas en la línea donde se ponen alimentos para mantenerse caliente?

### **¿Está haciendo pruebas verbales a su personal?**

¿Sabían que los alimentos TCS se deben mantener a 135°F o más? ¿Puede su personal explicar cuál es su póliza y demostrar cómo seguir el procedimiento?

### **¿Está observando sus empleados para determinar si están siguiendo las pólizas?**

¿Qué tan frecuente? ¿En qué partes de la cocina? Puede incluir revisiones breves en la cocina y área de servicio, estaciones de preparación y en la línea de cocina.

**¿Si un trabajo se asigna a un empleado de medio nivel, le está dando seguimiento para asegurarse de que están haciendo su trabajo, especialmente durante los tiempos más ocupados de trabajo?**

**¿Con qué frecuencia usted verifica que se sigan las pólizas?**

¿Revisa los registros a diario? ¿Después de cada comida? ¿Cada semana? Una verificación frecuente es muy útil para asegurar que se puedan dar sugerencias inmediatas.

**¿Qué hace si la póliza no se sigue correctamente o se encuentra alguna cosa que no esté en cumplimiento con los procedimientos?**

Use esas áreas de incumplimiento para proveer entrenamiento específico para su personal.

**¿Cómo documenta las acciones correctivas?**

**Complete el ciclo de AMC para un progreso continuo**

Cuando encuentre áreas de incumplimiento en su establecimiento, tal como alimentos TCS manteniéndose a menos de 135°F, intente determinar la causa principal. ¿Fue porque sus empleados necesitan entrenamiento adicional? ¿O hay faltas en su póliza que usted puede ajustar para completar su póliza?

Piense como puede evitar que este problema vuelva a suceder.

Fue un problema con la/el...

¿Póliza?	¿Entrenamiento?
Termómetros de unidad no funcionan	Los empleados no saben cómo calibrar/ verificar correctamente los termómetros
Termómetros de sonda nunca han sido calibrados	Los empleados no saben que el mantenimiento caliente debe ser a 135° F o más.
Personal nunca revisa la temperatura de la mesa de vapor/caliente	Personal no llena los registros regularmente
Personal nunca revisa las temperaturas después de la hora más ocupada de servicio	Empleados toman las temperaturas en las orillas de los contenedores (generalmente la zona más caliente)

Mesas de vapor que no mantienen los alimentos TCS arriba de 135°F se siguen usando

Alimentos TCS se dejan afuera en contenedores por horas después de ser cocinados

Alimentos TCS abajo de 135°F no se desechan, aun cuando el personal no sabe cuánto tiempo han estado fuera de temperatura.

Empleados no informan a personas encargadas sobre problemas con mantenimiento caliente

Si los problemas están relacionados con una póliza incompleta, entonces puede considerar estos pasos.

En algunos casos, puede que necesite crear una póliza totalmente diferente. Por ejemplo, si el empleado no se da cuenta que la mesa caliente/de vapor está manteniendo la comida a 100°F porque su termómetro se descompuso o no está calibrado correctamente, y nunca puso en efecto una póliza sobre el uso adecuado de termómetros, tal vez necesita hacer una póliza adicional sobre el uso y calibración del termómetro.

Igualmente, si usted nota que el equipo de cocina si está funcionando, pero hay un problema con mantenimiento caliente porque los empleados están llenando los contenedores por encima del ras del contenedor, puede ser que necesite una póliza adicional los comportamientos de los empleados.

Si los problemas están relacionados con el entrenamiento, puede pensar en estas intervenciones.

El personal puede necesitar entrenamiento adicional en un área en particular. ¿Su personal sabe verificar las temperaturas de mantenimiento caliente en la parte más fría de la mesa de vapor? ¿Su personal sabe qué alimentos se clasifican como TCS? Recuerde dar sugerencias y recordatorios al personal, para que no se formen los malos hábitos.

¿Quién no está siguiendo las pólizas? Tal vez su entrenamiento se ha centrado en el personal nuevo, y su personal con experiencia nada más necesita entrenamiento como recordatorio.

Tal vez necesita hacer más chequeos y entrenamientos más frecuentes. Entrenamientos breves y frecuentes son más eficaces que un entrenamiento extenso sobre la seguridad de alimentos.

Usted puede concentrar un entrenamiento en acciones correctivas. A veces el personal ve un problema pero no toma acciones correctivas porque piensan que es responsabilidad de otra persona. O su personal puede sentir que no tienen la autoridad para tomar una decisión sobre algo en particular. Por ejemplo, un empleado nuevo puede pensar que no debe desechar alimentos, incluso si encuentran alimentos TCS, tales como chorizo, a 110°F. Asegúrese de que usted explique su proceso de acción correctiva al personal, por ejemplo, mostrándoles un área en la cocina donde pueden colocar alimentos que se registraran como “desechados” por un gerente.

¿Sus empleados saben qué hacer cuando tienen una pregunta sobre el mantenimiento caliente? Asegúrese de que hay alguien disponible para contestar preguntas sobre la seguridad de alimentos en cada turno. Idealmente, esta persona será la persona encargada durante ese turno.

La última parte de un proceso de verificación para los gerentes es revisar documentos de verificación y registros para buscar malos hábitos y áreas de problemas. Estos pueden ser momentos del día cuando las temperaturas calientes son más difíciles de mantener, tales como el último turno del día cuando se empiezan a apagar los equipos de cocina para cerrar el día. O, usted puede encontrar unidades calientes que cambian regularmente al punto que las temperaturas de los alimentos TCS bajan de 135°F. Además, puede identificar procesos específicos donde se dejan los alimentos fuera del mantenimiento caliente durante largos períodos de tiempo, tal como cuando se dejan alimentos cocidos en ollas tapadas sin ninguna fuente de calor entre turnos de almuerzos y cenas, para evitar que se sequen. Use ideas de sus chequeos para sugerir cambios a sus empleados sobre la seguridad de alimentos y modificar su póliza de mantenimiento caliente.

Para resumir, aquí están los pasos claves para tener en cuenta con cualquier proceso de verificación:

- **Utilice el proceso de verificación como información para ver si su póliza se está siguiendo correctamente**
- **Implementación de registros sirve bien para verificar que sus sistemas están funcionando**
- **Cuando se identifican problemas, rápidamente proporcione sugerencias al personal**



- **Revise periódicamente los registros y resultados de la verificación para buscar malos hábitos y áreas de problemas**
- **Busque la causa principal de los problemas que identifica. ¿Fue la póliza o es algo relacionado con el entrenamiento?**
- **Modifique las pólizas u organice entrenamiento adicional basado en la información que obtuvo durante el paso de verificación.**

Recuerde, después de hacer cambios a su póliza de mantenimiento caliente, asegúrese de volver a entrenar a sus empleados. Puede leer la “Guía para Gerentes sobre cómo crear una póliza y guía para Gerentes sobre cómo entrenar a sus empleados”.