



Condado de San Diego

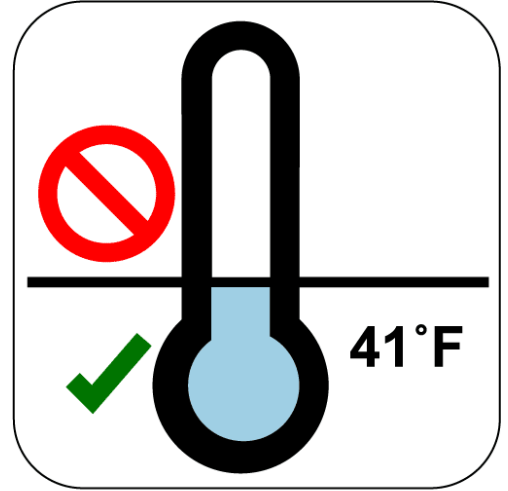
DEPARTAMENTO DE SALUD Y CALIDAD AMBIENTAL DIVISIÓN DE ALIMENTOS Y VIVIENDA

5500 Overland Ave., San Diego, CA 92123 | (858) 505-6900 | Fax (858) 999-8920 | www.sdcdehq.org



Mantenga los alimentos fríos a 41°F o menos

- * Los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) que no se refrigeran correctamente permiten el crecimiento de bacterias que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- * Respete las indicaciones de las etiquetas de los paquetes de alimentos: "MANTENER REFRIGERADO" o "PERECEDERO, MANTENER REFRIGERADO" o "MANTENER CONGELADO".
- * No deje alimentos fríos potencialmente peligrosos fuera del refrigerador.
- * Repare, reemplace o retire cualquier unidad de refrigeración defectuosa.
- * Use unidades de refrigeración lo suficientemente grandes como para adecuar un enfriamiento rápido, como una cámara frigorífica. No coloque grandes cantidades de alimentos calientes en una unidad pequeña, como una unidad de preparación o un congelador vertical pequeño porque la comida caliente afectará la conservación en frío de otros alimentos.



Copyright © Asociación Internacional para la Protección de los Alimentos

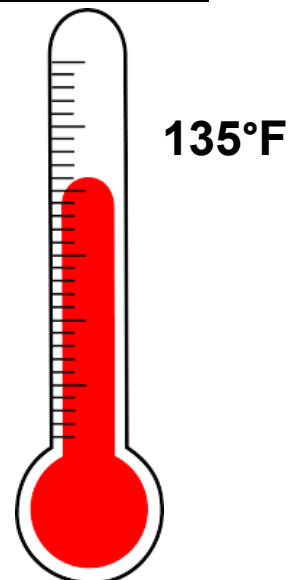


Controle las temperaturas de refrigeración y las temperaturas de los alimentos fríos diariamente.

PROBLEMAS COMUNES DE REFRIGERACIÓN	SOLUCIONES DE REFRIGERACIÓN
No hay suficiente espacio de refrigeración.	Maximice el espacio de refrigeración proporcionando más refrigeradores, congeladores o enfriadores comerciales aprobados cuando sea posible, y reduzca el volumen de pedidos y aumente la frecuencia de entrega o recogida de alimentos para evitar el exceso de mercadería.
No hay suficiente circulación de aire frío.	Mejore la circulación de aire frío brindando más espacio de refrigeración (evite el exceso de mercadería), utilizando estantes comerciales de rejilla/alambre, quitando las cubiertas de los estantes (por ejemplo, cartón) y reparando la unidad del ventilador. Limpie regularmente la unidad del compresor si hay acumulación de suciedad, desechos, polvo y grasa, las unidades de ventilación y las rejillas dentro del refrigerador y las campanas de ventilación. Las campanas de ventilación que funcionan mal pueden hacer que se acumule suciedad y grasa en las unidades compresoras de los refrigeradores. Todo el equipo de cocina debe caber dentro de una campana.
Equipo defectuoso	Realice el mantenimiento regular del equipo, como reparar el compresor y reparar o reemplazar las juntas de la puerta. Reemplace los refrigeradores de estilo hogareño con refrigeradores comerciales aprobados, ya que no están clasificados para un uso comercial intensivo.
Enfriamiento inadecuado de alimentos calientes.	Realice el enfriamiento adecuado usando recipientes de metal delgados y poco profundos, paletas de hielo o baños de hielo cuando enfríe alimentos calientes. No use tinas o baldes de plástico para enfriar alimentos calientes. No coloque grandes cantidades de alimentos calientes en el refrigerador o enfriador. Colocar grandes cantidades de alimentos calientes en un espacio refrigerado elevará la temperatura del enfriador.

Mantenga los alimentos calientes a 135°F o más

- * Los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) que no se mantienen calientes correctamente permiten el crecimiento de bacterias que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- * Las temperaturas de mantenimiento en caliente para alimentos potencialmente peligrosos (PHF) en mesas de vapor u otros equipos de mantenimiento en caliente siempre deben ser de 135°F o más.
- * Los alimentos que han sido cocinados y refrigerados deben recalentarse rápidamente a 165°F antes de mantenerlos calientes. Asegúrese de que los alimentos se recalienten a una temperatura uniforme de 165°F en todo el alimento.
- * Nunca precaliente, cocine o recaliente alimentos potencialmente peligrosos utilizando equipos de mantenimiento en caliente. Los equipos de mantenimiento en caliente solo están diseñados para almacenar o mantener alimentos a temperaturas calientes.
- * Precaliente el equipo de mantenimiento en caliente para que los alimentos potencialmente peligrosos se mantengan a 135°F o más.
- * No deje alimentos calientes potencialmente peligrosos fuera del mantenimiento en caliente.
- * Repare, reemplace o retire cualquier unidad de mantenimiento en caliente defectuosa.



REGISTRO DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS

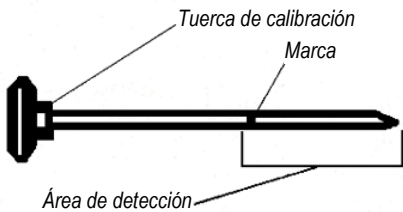
Nombre del empleado	Fecha	Hora	Temperatura	Encierre una opción en un círculo: Frío / Caliente / Cocido	Tipo de alimento	Acción correctiva
				Frío / Caliente / Cocido		
				Frío / Caliente / Cocido		
				Frío / Caliente / Cocido		
				Frío / Caliente / Cocido		
				Frío / Caliente / Cocido		
				Frío / Caliente / Cocido		
				Frío / Caliente / Cocido		
				Frío / Caliente / Cocido		
				Frío / Caliente / Cocido		
				Frío / Caliente / Cocido		
				Frío / Caliente / Cocido		
				Frío / Caliente / Cocido		
				Frío / Caliente / Cocido		
				Frío / Caliente / Cocido		
				Frío / Caliente / Cocido		

- **Temperaturas de mantenimiento en frío:** regístrelas cada dos horas. Todos los alimentos fríos deben indicar 41°F o menos.
- **Temperaturas de mantenimiento en caliente:** se registrarán cada dos horas. Todos los alimentos calientes deben indicar 135°F. Los alimentos recalentados se calientan a una temperatura interna de 165°F. Los alimentos se desechan después de un período de dos horas fuera de temperatura.
- **Cocinar alimentos potencialmente peligrosos:** registre las temperaturas de los alimentos cocinados en diferentes momentos del día.
- **Frío/Caliente/Cocido:** encierre en un círculo la palabra frío si la temperatura del alimento tomada es para mantenerlo en frío, caliente si la temperatura del alimento tomada es para mantenerlo caliente y cocido si la temperatura tomada es para verificar la temperatura de cocción final de un alimento potencialmente peligroso.



Calibración del termómetro

Los dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos deben calibrarse de acuerdo con las especificaciones del fabricante con la frecuencia necesaria para garantizar su precisión. Si un termómetro no tiene instrucciones específicas para la calibración, se pueden usar los siguientes métodos.



Método punta-hielo:

1. Llene un recipiente grande con hielo, preferiblemente triturado. Agregue agua limpia del grifo hasta que el recipiente esté lleno. Revuelva la mezcla de agua helada.
2. Coloque la sonda del termómetro en el agua helada de modo que el área de detección, generalmente aproximadamente una pulgada hacia arriba en un termómetro bimetálico, quede completamente sumergida. No permita que la sonda toque los lados o el fondo del recipiente. Espere 30 segundos o hasta que el indicador de temperatura deje de moverse.
3. En termómetros bimetálicos, sostenga la tuerca de calibración en la parte inferior del cabezal del cuadrante firmemente con una llave o la herramienta unida a la cubierta y gire el cabezal del cuadrante hasta que el termómetro marque 32°F.

Método del punto de ebullición:

1. Hierva agua limpia del grifo en un recipiente profundo.
2. Coloque la sonda del termómetro en el agua hirviendo de modo que el área de detección quede completamente sumergida. Nuevamente, no permita que las sondas toquen los lados o el fondo del recipiente. Espere 30 segundos o hasta que el indicador de temperatura deje de moverse.
3. En termómetros bimetálicos, sostenga la tuerca de calibración en la parte inferior del cabezal del cuadrante con seguridad con una llave o una herramienta adherida a la cubierta y gire el cabezal del cuadrante hasta que el termómetro indique 212°F o el punto de ebullición apropiado para su altitud.