

Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Almacenamiento de alimentos

INTRODUCCIÓN

El almacenamiento apropiado de los alimentos le ayudará a mantener la calidad y la seguridad de los alimentos. Los empleados que almacenan alimentos juegan un papel importante en el programa de nutrición escolar al seguir las prácticas apropiadas de almacenamiento.

AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

Los alimentos son un producto perecedero de modo que es importante almacenarlos a la temperatura adecuada por el tiempo apropiado. Las áreas de almacenamiento en seco deben ser mantenidas a una temperatura de 50 a 70 °F (10 - 21.1 °C), las áreas de almacenamiento refrigeradas deben ser mantenidas a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menor, y las áreas de almacenamiento congelado deben mantenerse a una temperatura de 0 °F a -10 °F (-17.8 °C a -23.3 °C) o menor.

APLICACIÓN

Siga buenas prácticas de almacenamiento.

- Mantenga limpias las áreas de almacenamiento.
- Almacene todos los alimentos y suministros al menos a 6 pulgadas (15 cm) de altura del piso.
- Mantenga los alimentos en sus envases originales o recipientes aprobados con etiqueta para almacenar los alimentos.
- Etiquete todos los alimentos con el nombre y la fecha de entrega.
- Use el método primeras entradas, primeras salidas (PEPS) de rotación de inventario. Fechar los productos y almacenar los nuevos productos detrás de los productos antiguos le ayudará a facilitar el método PEPS.
- Almacene los químicos en un área separada de los alimentos, preferiblemente en un cuarto o gabinete cerrado con llave.
- Verifique que los productos no tengan daño ni descomposición, y deseche los productos que muestren signos de daño o descomposición.
- Evite la contaminación cruzada y el contacto cruzado.
- Almacene los alimentos libres de alérgenos en un lugar aislado, preferiblemente en su propia repisa.
- Designe un lugar para los productos con llamada a devolución, conforme se necesite.
- Almacene alimentos listos para consumo en el refrigerador por separado de los alimentos crudos. Si son almacenados varios productos en un refrigerador, colóquelos en el siguiente orden:
 - ◊ La repisa más alta para alimentos cocidos y alimentos listos para consumo, carne entera, carne molida
 - ◊ Repisa más baja, pollo/aves





Almacenamiento de alimentos cont.

Vigile las prácticas de almacenamiento.

- Verifique la limpieza de las áreas de almacenamiento.
- Verifique las fechas de caducidad de los productos.
- Verifique las temperaturas de todas las áreas de almacenamiento como mínimo una vez al día.
- Registre las temperaturas y la hora en que fueron tomadas las temperaturas en todas las áreas de almacenamiento.
- Registre los productos llamados a devolución en el Registro de productos dañados y descartados.

Tome acción correctiva si las prácticas de almacenamiento no se siguen apropiadamente.

- Limpie las áreas de almacenamiento.
- Deseche los alimentos cuya fecha de caducidad ha vencido.
- Reporte al supervisor si las áreas de almacenamiento no están a la temperatura apropiada.

Recuerde, siga los requerimientos del departamento de salud estatal o local.

Referencias

Departamento de salud y servicios humanos de los EE.UU., Administración de Medicamentos y Alimentos. (2013). *Código de alimentos*. College Park, MD: Autor.
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *HACCP-based standard operating procedures*. University, MS: Autor.
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *Seguridad de alimentos en las escuelas*. University, MS: Autor.

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de EE. UU., Servicio de Alimentos y Nutrición a través un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de EE.UU., y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del Gobierno de EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la Ley Federal y la política del Departamento de Agricultura de EE.UU., esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para interponer una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2016, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenidas en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Cita bibliográfica sugerida:
Institute of Child Nutrition. (2016). *Almacenamiento de alimentos*. University, MS: Autor.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La Universidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.

Para mayor información, por favor póngase en contacto con helpdesk@theicn.org.

02/2016