

INTRODUCCIÓN

Hay tres tipos de agentes que pueden causar que los alimentos no sean seguros para comer: agentes biológicos, agentes químicos y agentes físicos. Los empleados del departamento de nutrición escolar tienen la responsabilidad de identificar y minimizar los agentes en los alimentos que sirven.

AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

Los agentes biológicos pueden ocurrir cuando las bacterias, el virus, los mohos, las levaduras o los parásitos contaminan los alimentos. Controlar el tiempo y la temperatura de los alimentos son elementos críticos para minimizar los agentes biológicos porque los microorganismos crecen rápidamente en la zona de peligro – de 41 °F a 135 °F (5 °C a 57.2 °C).

APLICACIÓN

Siga buenas prácticas de higiene personal identificadas en los Procedimientos de operación estándar.

- Use uniformes y delantales limpios.
- Siga las prácticas apropiadas de lavado de manos.
- Use los guantes para manejar alimentos listos para consumo.

Compre alimentos de proveedores aprobados.

- Solicite la documentación que compruebe que los proveedores sigan un programa de seguridad de alimentos basado en los principios de HACCP o en buenas prácticas de fabricación.
- Incluya el requerimiento de seguridad de alimentos en las especificaciones de invitación a subasta o licitación.

Siga buenas prácticas de recibo.

- Elimine cualquier contenedor que esté abollado, agrietado o presente protuberancia.
- Asegúrese de que todos los empaques de los alimentos estén intactos. De lo contrario, elimínelos.

Controle el tiempo y la temperatura de los alimentos.

- Almacene los alimentos a la temperatura apropiada.
- Limite el tiempo que los alimentos están a temperatura ambiente durante la preparación.
- Descongele los alimentos usando procedimientos de descongelamiento apropiados.
- Cocine los alimentos a la temperatura de cocción interna apropiada.
- Mantenga la comida caliente a una temperatura de 135 °F (57.2 °C) o mayor.
- Mantenga la comida fría a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menor.
- Compruebe la temperatura de los alimentos al comienzo y al final del transporte.





Agentes biológicos cont.

- Enfríe los alimentos apropiadamente.
 - ◊ Enfríe desde 135 °F (57.2 °C) hasta 70 °F (21.1 °C) en 2 horas o menos. Tome las acciones correctivas inmediatas si el enfriamiento no se realiza dentro de las directrices de tiempo o elimine el producto.
 - ◊ Enfríe desde 70 °F (57.2 °C) hasta 41 °F (5 °C) en 4 horas adicionales.
- Recalentar a calentar los alimentos a 165 °F (73.9 °C) por 15 segundos dentro de 2 horas.

Compruebe y registre la hora y las temperaturas siguiendo los procedimientos de monitoreo en su establecimiento de servicio de alimentos.

Siga los procedimientos para evitar la contaminación cruzada.

- Lávese las manos a las veces que sea necesario usando los procedimientos adecuados.
- Lave las frutas y verduras con agua limpia, corriente y potable.
- Use los utensilios apropiados para servir los alimentos.
- Limpie y desinfecte las superficies de trabajo y los utensilios.
- Utilice tablas para cortar códicadas por color para minimizar la contaminación cruzada.
- Limpie y desinfecte el equipo entre un uso y otro.
- Compruebe la concentración de soluciones desinfectantes para asegurarse de que son las apropiadas.
- Verifique la temperatura del agua de enjuague en el lavaplatos de alta temperatura para asegurarse de que es la adecuada para desinfectar.

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). *Agentes biológicos*. 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.