

Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Mantenimiento de alimentos calientes

INTRODUCCIÓN

El mantener la temperatura es un punto crítico de control, o un punto en el que al mantener las temperaturas adecuadas podemos ayudar a que un alimento sea seguro para el consumo. Los cocineros deben conocer la temperatura apropiada a la cual deben mantenerse los alimentos, vigile el proceso de mantenimiento y registrar las temperaturas de los alimentos durante ese tiempo de mantenimiento.

AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

El Código de alimentos de la FDA requiere que todos los alimentos calientes se mantengan a una temperatura de 135 °F (57.2 °C) o mayor. Cuando las temperaturas de los alimentos están por debajo de los 135 °F (5 °C) están en la zona de peligro - las temperaturas en las cuales los patógenos crecen rápidamente.

APLICACIÓN

Mantenga la comida caliente a una temperatura de 135 ° F (57.2 °C) o mayor.

- Caliente previamente las mesas de vapor y los gabinetes para mantener el calor.
- Programe la producción de los alimentos para minimizar el tiempo en que los alimentos son mantenidos en la mesa de vapor o en otras unidades de mantenimiento caliente.

Vigile el proceso de mantenimiento caliente de los alimentos.

- Verifique la temperatura de las unidades de mantenimiento caliente al colocar un termómetro calibrado en la parte más fría de la unidad de mantenimiento.
- Verifique las temperaturas de los alimentos con un termómetro limpio, desinfectado y calibrado.
- Verifique las temperaturas cuando el producto sea colocado en una mesa de vapor o unidad de mantenimiento caliente y al menos cada 2 horas de ahí en adelante.
- Tome al menos dos temperaturas internas de cada lote de alimentos durante el mantenimiento.
- Inserte el termómetro en la parte más gruesa del alimento, la cual está usualmente el centro.
- Registre la temperatura y la hora en que la temperatura fue verificada.

Tome acciones correctivas si no se cumple con la temperatura de mantenimiento en caliente.

- Vuelva a calentar los alimentos a 165 °F (73.9 °C) por 15 segundos si encuentra que la temperatura está por debajo de los 135 °F (57.2 °C) y la última temperatura tomada de 135 °F (57.2 °C) o mayor fue hace menos de 2 horas.
- Si es necesario, repare o reinicie el equipo de mantenimiento caliente antes de regresar los alimentos a la unidad si las temperaturas no son mantenidas.
- Deseche los alimentos si no se puede determinar cuánto tiempo estuvieron a una temperatura menor de 135 °F (57.2 °C).
- Registre las acciones correctivas tomadas.

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





Mantenimiento de alimentos calientes cont.

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). *Mantenimiento de alimentos calientes*. 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.