

Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Mantenimiento de los alimentos fríos

INTRODUCCIÓN

El mantenimiento es un punto en el que el mantener las temperaturas apropiadas pueden ayudar a que un alimento sea seguro para el consumo. Los cocineros y el personal que sirven, 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 fríos se mantengan a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menor. Cuando las temperaturas de los alimentos están por encima de los 41 °F (5 °C) están en la zona de peligro - las temperaturas a las cuales los patógenos crecen rápidamente. Investigaciones científicas han demostrado que las temperaturas inadecuadas del mantenimiento de alimentos fríos es un problema para muchos establecimientos de servicio de alimentos.

APLICACIÓN

Mantenga la comida fría a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menor.

- Enfríe previamente los ingredientes para los artículos que serán servidos fríos.
- Programe la producción de los alimentos para minimizar el tiempo que los mismos son mantenidos en la línea de servicio.
- Use preparación por lotes para artículos fríos para minimizar el tiempo que los ingredientes y la comida preparada están a temperatura ambiente.

Vigile el proceso de mantenimiento de alimentos fríos.

- Verifique la temperatura de todas las unidades de mantenimiento frío al colocar un termómetro calibrado en la parte más caliente de la unidad de mantenimiento. La unidad debe estar a una temperatura de 41 °F (21.1 °C) o menor.
- Verifique las temperaturas internas de los alimentos fríos con un termómetro limpio, desinfectado y calibrado.
- Tome al menos dos temperaturas internas de cada lote de alimentos durante el mantenimiento en frío.
- 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 es verificada.





Mantenimiento de los alimentos fríos cont.

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

- Enfríe rápidamente los alimentos usando el método de enfriamiento si encuentra que la temperatura está por encima de los 41 °F (5 °C) y la última temperatura tomada de 41 °F (5 °C) o menor fue hace 2 horas o menos.
 - ◇ Coloque los alimentos en recipientes llanos o poco profundos (no más de 2 pulgadas (5 cm) de profundidad) y sin cubrir en la repisa más alta en la parte posterior del cuarto de enfriamiento o cuarto de refrigeración.
 - ◇ Use una unidad de enfriamiento rápido, tales como el abatidor de temperatura.
 - ◇ Agite los alimentos en un recipiente colocado en un baño de agua helada.
 - ◇ Separe los alimentos en porciones más pequeñas o delgadas.
- Si es necesario, repare o reinicie el equipo de mantenimiento en frío antes de regresar los alimentos a la unidad.
- Deseche los alimentos si no se puede determinar cuánto tiempo estuvieron a una temperatura mayor a 41 °F (5 °C).
- Registre las acciones correctivas tomadas.

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.
U.S. Food and Drug Administration. (2009) *FDA report on the occurrence of foodborne illness risk factors in selected institutional foodservice, restaurant, and retail food store facility types*. Recuperado de <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessRiskFactorReduction/ucm224321.htm>

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 los alimentos fríos*. 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.