Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Recepción de entregas

Introducción

Es importante asegurarse de que todos los alimentos que se reciban en las instalaciones de nutrición escolar estén frescos y sean seguros. Aceptar productos por debajo del estándar puede contribuir potencialmente a una enfermedad transmitida por alimentos.

Aquí está la información concreta

La temperatura de los alimentos entregados a las instalaciones de nutrición escolar es importante para la calidad y la seguridad. Los alimentos refrigerados deben estar a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menor, y los alimentos congelados deben estar sólidos y no mostrar signo alguno de descongelamiento y recongelamiento.

Aplicación

Los empleados que reciben alimentos juegan un papel importante al seguir buenas prácticas de recepción. Es crítico que el producto recibido sea el producto ordenado y que esté en buena condiciones.

Buenas prácticas de recepción

- Inspeccione y luego acepte o rechace las entregas solamente durante horas de operación.
- Publique el calendario de entregas - nombres de proveedores, días y horas de las entregas, nombres de los choferes.
- Mantenga el área de recepción limpia y bien iluminada.
- Anote la fecha de entrega en el producto.
- Compare la factura con los productos entregados.
- Traslade rápidamente los alimentos a su lugar de almacenamiento, comenzando con los refrigerados, luego los congelados, y luego los alimentos para almacenar en seco.
- Verifique que las entregas y recepción de mercancías en horario no comercial sean de proveedores aprobados, se almacenen apropiadamente, protegidas de la contaminación y presentadas genuinamente.

Prácticas de monitoreo

- Inspeccione los camiones de entrega verificando su limpieza y organización para minimizar la contaminación cruzada.
- Verifique las temperaturas de los camiones con refrigeración o los camiones que entregan productos refrigerados.
- Verifique los alimentos congelados para asegurarse de que su estado es sólido por estar congelados y que no muestren signos de descongelamiento y recongelamiento. Los cristales de hielo grandes o líquido en el fondo de la caja de cartón son signos de descongelamiento.

Recepción de entregas cont.

- Verifique las temperaturas de los alimentos refrigerados.
  - ◊ La carne fresca y el pollo deben estar a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menor.
  - ◊ Los productos empacados deben estar a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menor.
  - ◊ La leche y los huevos deben estar a una temperatura de 45 °F (7.2 °C) o menor. La leche debe ser colocada en un enfriador a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menor después de recibirla.
- Verifique las fechas de caducidad de la leche, los huevos y otros productos perecederos.
- Verifique el empaquetado para asegurarse de que está sellado apropiadamente y que las latas están libres de abolladuras, que no están infladas o cualquier otro signo de deterioro.
- Compruebe la limpieza de los contenedores para transporte.

Acciones correctivas

Cuando hay desviaciones de los estándares enumerados se requieren acciones correctivas. Algunos ejemplos de acciones correctivas incluyen:

- Rechazar los siguientes productos:
  - ◊ Alimentos congelados que muestren signos de descongelamiento.
  - ◊ Las latas que tengan señales de deterioro tales como abolladuras, óxido o sellos/costuras defectuosos y los costados o las tapas infladas.
  - ◊ Los paquetes que hayan sido perforados o rotos.
  - ◊ Los productos que tengan fechas de caducidad vencidas.
  - ◊ Alimentos refrigerados que estén a una temperatura por encima de las apropiadas.
- Reporte al proveedor problemas con los días/horas de entrega o cambios en el personal de entrega.

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). *Recepción de entregas*. 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 Univesidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.