

Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Transportación de alimentos

INTRODUCCIÓN

Muchos programas de nutrición escolar preparan los alimentos en unas instalaciones y los transportan a otras para servirlos. El proceso de transportación se agrega a la complejidad de un programa de nutrición escolar y proporciona otro paso en el proceso que debe ser realizado correctamente para asegurarse que se mantenga la temperatura y se minimice la contaminación cruzada.

AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

La transportación agrega tiempo al mantenimiento de temperatura de los alimentos. El Código de alimentos de la FDA requiere que todos los alimentos calientes sean mantenidos a 135 °F (57.2 °C) o más calientes y que todos los alimentos fríos sean mantenidos a 41 °F (5 °C) o más fríos para minimizar las oportunidades del crecimiento bacterial. Se deben establecer equipos y procesos apropiados de modo que las temperaturas adecuadas sean mantenidas y que no haya contaminación cruzada.

APLICACIÓN

Transportación de los alimentos usando el equipo y los procesos apropiados.

- Mantenga las temperaturas de los productos.
 - ◊ Mantenga los alimentos congelados bien congelados.
 - ◊ Mantenga la comida fría a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menor.
 - ◊ Mantenga la comida caliente a una temperatura de 135 °F (57.2 °C) o mayor.
- Transporte los alimentos en recipientes y transportadores que hayan sido aprobados por la National Sanitation Foundation (NSF)® o por el departamento de salud estatal o local.
- Prepare los portacomidas de alimentos antes de usarlos.
 - ◊ Limpie todas las superficies exteriores.
 - ◊ Lave, enjuague y desinfecte las superficies interiores.
 - ◊ Precaliente o pre-enfríe de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.
- Almacene los alimentos en recipientes adecuados para el transporte. Los recipientes deben ser:
 - ◊ Rígidos y con separaciones de modo que los alimentos no se mezclen.
 - ◊ Cerrados herméticamente para minimizar derrames y para retener la temperatura.
 - ◊ No porosos para evitar fugas.
 - ◊ Fáciles de limpiar o desechables.
 - ◊ Aprobados para uso en alimentos.
- Programe el transporte de los alimentos para minimizar el tiempo entre la cocción y el servicio en las instalaciones satélite.





Transportación de alimentos cont.

Vigile el proceso de transportación.

- Verifique la temperatura de todos los carros para transporte de alimentos con un termómetro calibrado antes de cargar los alimentos.
 - ◊ Verifique los carros para transporte de alimentos fríos en la parte más caliente.
 - ◊ Verifique los carros para transporte de alimentos calientes en la parte más fría.
- Verifique las temperaturas de los alimentos con un termómetro limpio, desinfectado y calibrado antes de colocarlas en el carro para transporte de alimentos.
- Verifique las temperaturas de los alimentos con un termómetro limpio, desinfectado y calibrado cuando lleguen a las instalaciones satélites.
- Registre las temperaturas y las horas en que las temperaturas fueron verificadas.

Tome acciones correctivas si no se cumple con la temperatura del mantenimiento de los alimentos durante la transportación.

- Continúe calentando o enfriando el carrito para transporte de alimentos si no está a la temperatura apropiada.
- 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 o mayor fue hace menos de 2 horas.
- Enfríe los alimentos a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menor usando procedimientos de enfriamiento apropiados si la temperatura interna de los alimentos fríos es mayor a 41 °F, y la última temperatura medida fue 41 °F o menos y fue tomada hace menos de 2 horas.
- Repare o reinicie el equipo antes de regresar los alimentos a la unidad si las temperaturas no son mantenidas.
- Deseche los alimentos que se mantengan en la zona de peligro de 41 °F a 135 °F por más de 4 horas.
- 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.

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). *Transportación 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.