



Control Administrativo Activo: Recalentamiento (Muestra)



Por qué es importante: Cuando los alimentos de un establecimiento son retenidos, enfriados, y recalentados, hay un aumento del riesgo de la contaminación causada por los empleados, equipo de cocina, procedimientos u otros factores. Si los alimentos se mantienen a una temperatura inadecuada durante suficiente tiempo, los patógenos tienen la oportunidad de multiplicarse a cantidades peligrosas. El recalentamiento adecuado provee un gran aseguramiento que se eliminarán estos patógenos.

¿A Quién se le aplica esto?	<i>Ejemplo(s): Todos los empleados que trabajan con alimentos TCS son responsables de recalentar estos alimentos. Todos los empleados que preparan alimentos calientes son responsables en recalentar los alimentos TCS; Todos los gerentes de turno son responsables de calentar los alimentos TCS.</i>
¿Cuándo se realiza esto?:	<i>Ejemplo(s): El recalentamiento de alimentos TCS ocurre durante las horas de almuerzo (11am-2pm); El recalentamiento de alimentos TCS durante la preparación de todos los alimentos y horas operacionales según la necesidad.</i>
¿Dónde se lleva a cabo esto?	<i>Ejemplo(s): El recalentamiento de alimentos TCS se realiza en el equipo siguiente: Plancha, parrilla de azar, parillas salamandra, freidora, microondas, y horno de convección...etc.</i>
¿Cómo se realiza esto?	<i>Ejemplo(s): Todos los alimentos preparados y enfriados internamente deberán ser recalentados rápidamente a un mínimo de 165° F durante al menos 15 segundos antes de colocar los alimentos en una unidad para mantenerse en caliente. El proceso de recalentamiento no deberá tardar más de 2 horas y el personal debe tomar temperatura interna de alimentos, usando un termómetro de sonda, para asegurar que los alimentos están alcanzado las temperaturas adecuadas... etc.</i>
Acción Correctiva:	<i>Ejemplo(s): El personal deberá usar termómetros de sonda para asegurar que los alimentos han cumplido con los requisitos mínimos de tiempo/temperatura. Los alimentos no se retirarán de la fuente de calor hasta que se cumple el requisito. Si es necesario, el personal deberá poner los alimentos en porciones más pequeñas para asegurar que los alimentos se recalienten rápidamente. Si el alimento no ha cumplido los requisitos mínimos dentro de 2 horas, el alimento deberá ser desechado y una nueva orden será preparada... etc.</i>
Proceso de Monitoreo:	<i>Ejemplo (s): Los empleados escribirían todas las temperaturas del recalentamiento final y comentarios en la hoja de registro recalentamiento de la cocina. Las acciones correctivas también serán escritas en la hoja de registro; El gerente de cocina revisará y evaluará los registros diariamente para asegurar que niveles suficientes de tiempo/ temperatura se están cumpliendo.</i>
Entrenamiento de Empleados:	<i>Ejemplos(s): Empleados que trabajan con alimentos deben leer estos procedimientos del sistema de seguridad alimentaria (FSS por sus siglas en inglés) cuando son contratados. El gerente de cocina después demuestra los procedimientos para todos los empleados; entrenamientos de repaso se proporcionan a través de reuniones informales diarias/ semanales.</i>
Verificación de Póliza:	<i>Ejemplo(s): El gerente de turno chequeará los termómetros de sonda para asegurar que están calibrados apropiadamente. La persona a cargo revisará los registros y chequeará la temperatura de alimentos TCS usando un termómetro limpio calibrado. Si se repiten infracciones de este FSS, se harán modificaciones en el protocolo de entrenamiento o el proceso de monitoreo basándose en observaciones y este FSS se actualizará en consecuencia.</i>