

## Póliza de Enfriamiento de Alimentos

Tal vez usted ha manejado restaurantes durante veinte años. O tal vez usted acaba de graduarse de una prestigiosa escuela culinaria. ¡Usted sabe lo que estás haciendo! Así que ¿por qué recibió una violación por no enfriar los alimentos adecuadamente?

Quizás sea el momento para crear una póliza sobre el enfriamiento de alimentos para asegurar que sus empleados sepan qué revisar, cuando, y qué hacer si algo no está bien.

En primer lugar, ¿Qué es una póliza y cómo se crea una póliza para su negocio sobre el enfriamiento de alimentos?

*Una póliza es un conjunto definido de acciones que minimizan los riesgos de seguridad alimentaria. Aunque algunos establecimientos pequeños de alimentos pueden tener pólizas verbales, es mejor que sean escritas.*

Estos son los pasos críticos que debe considerar al desarrollar una póliza:

- **Incluir a las personas claves en el asunto**
- **Identificar los pasos más importantes en sus procesos**
- **Asegurar que su póliza incluya acciones correctivas**
- **Corregir la póliza basada en problemas que se presentan, o al cambiar los procesos de preparación de alimentos**

Echemos un vistazo a cada uno de estos pasos más detalladamente.

Al escribir su póliza, asegúrese de que estén incluidas las personas claves en su establecimiento y también considere cuales empleados participaran en cada paso. ¿Quién es el Gerente de Alimentos Certificado? ¿Quién lleva a cabo la revisión de temperaturas de enfriamiento en la cocina? ¿Tiene varios gerentes de turno que supervisan el negocio durante el día? Si su establecimiento es parte de una cadena nacional que tiene estándares uniformes, podría también incluir a un supervisor o encargado de control de calidad regional para desarrollar una póliza sobre el enfriamiento en frío de alimentos.

Aquí se le presentan algunas actividades comunes en la cocina. ¿En cuál actividad cree que podría surgir un problema con el enfriamiento de alimentos?

### **Preparación**

Repasar varios artículos de menú que se preparan en su establecimiento. Considere que preparan fríos y los que se calientan. Al definir esto últimamente le ayudara a determinar el plazo de tiempo y técnicas necesarias para enfriar correctamente el producto.

### **Enfriamiento**

Considere cuándo, dónde y cómo se hace para que los alimentos calientes y los fríos se enfríen correctamente. ¿Su establecimiento prepara grandes cantidades de salsas y sopas? ¿Se ocupan paletas de hielo y un baño maría para este tipo de producto? ¿Se preparan en cantidades pequeñas las comidas calientes? ¿Qué tipo de recipientes debe utilizar? Asegúrese de siempre usar los contenedores menos profundos y que estén destapados durante el proceso de enfriamiento. Cuando enfría alimentos que fueron preparados fríos, piense en cuando se va a servir ese alimento ¿Lo necesita inmediatamente o más tarde? Esto determinará qué refrigerador puede usar para enfriar esos alimentos.

### **Ensamblaje**

Durante el montaje de alimentos TCS, observe cuánto tiempo permanecen afuera de refrigeración esos alimentos. Considere ensamblar pequeñas cantidades, pero con más frecuencia o mantenerse en hielo durante el ensamblaje. Ultimadamente, esto le ayudará a reducir el tiempo necesario de enfriamiento.

Estas preguntas para cada una de estas operaciones:

#### **¿Quién es responsable?**

¿Quién trabaja con alimentos TCS calientes y alimentos fríos preparados?  
¿Quién supervisa el proceso? ¿Quién es responsable de la ejecución?

#### **¿Qué se debe hacer?**

Alimentos TCS calientes deben enfriarse de 135° F a 70° F dentro de las primeras 2 horas, después de 70° F a 41° F en las siguientes 4 horas. Elementos preparados frío necesitan enfriar de 70° F a 41° F durante 4 horas.

### **¿Cuándo se hace?**

Piense en los tiempos usuales de preparación. Hacen grandes cantidades de comida temprano en la mañana o tarde en la noche y después se enfría.

### **¿En dónde se hace?**

Incluya todas las unidades de mantenimiento en frío, unidades de refrigeración y lugares donde se utiliza el baño maría (hielo) donde se realiza el enfriamiento.

### **¿Cómo es esto logrado?**

Aquí es donde usted puede incorporar el uso de registros y documentación. En nuestra caja de herramientas podrá encontrar muestras/ejemplos de registros que puede usar. Incluya pasos sobre de cómo se utilizan los termómetros y cómo el personal documenta las temperaturas.

Mientras revisa estos pasos operacionales claves, considere si tendría sentido incorporar a su negocio diferentes pólizas sobre el enfriamiento de alimentos. Por ejemplo, podría escribir una póliza de como revisar que el equipo esté funcionando correctamente y otra sobre como corregir los hábitos de indebidos de empleados (p. ej. Utilizando contenedores profundos y tapados durante el enfriamiento).

¿Qué pasa si algo sale mal? ¿Cómo se corrige? A esto se le llama la acción correctiva. Si sus alimentos no se están cumpliendo con los plazos de tiempos y temperaturas requeridas, usted debe escribir en su póliza que tipo de acción se deben tomar. En sus registros rutinarios que usa para llevar un mejor control sobre la seguridad alimentaria en su negocio, incluya sus acciones correctivas con respecto al enfriamiento de alimentos.

¡Pero no se detenga allí! Su póliza de enfriamiento es un documento abierto que puede cambiar con el tiempo. Al descubrir las áreas de incumplimiento en su establecimiento, utilícelas como oportunidades para mejorar y regrese a sus pólizas escritas para incorporar los cambios. De esta manera, se continúan mejorando.



Environmental  
Services  
Department

# Guía para Gerentes de Servicio de Alimentos

Para resumir, estos son los pasos claves a tener en cuenta con cualquier póliza:

- **Incluir a las personas claves en el asunto**
- **Identificar los pasos más importantes en sus procesos**
- **Comprobar que la póliza responde estas preguntas: quién, qué, cuándo, dónde, cómo y por qué**
- **Asegurar que su póliza tenga acciones correctivas**
- **Repasar la póliza a como surjan problemas, o al cambiar los procesos de preparación de alimentos**

Recuerde, si no entrena a los empleados sobre su póliza de enfriamiento, entonces no le está ayudando a su negocio. Por favor mire el siguiente documento titulado "Guía para Gerentes sobre como entrenar a sus empleados".

