

Superando los Desafíos

Mantenimiento en Caliente de Alimentos

Personas encargadas de establecimientos de alimentos y sus empleados a menudo se encuentran con desafíos respecto a mantener los alimentos adecuadamente calientes. Tal vez usted pueda relacionarse con este desafío.

3-501.16(A)(1) del Código de Alimentos de la FDA 2013 indica que los alimentos que requieren de un control de temperatura/tiempo por su seguridad (TCS) deben mantenerse a 135° F o más.

Desafíos Comunes

Hay muchos desafíos asociados con el mantenimiento de caliente de alimentos, pero hay tres causas principales que corresponden directamente con el control de este riesgo:

Comportamiento de empleados

- Disponibilidad de termómetros correctamente calibrados
- Falta de monitoreo de temperaturas y/o reportar problemas
- Confiar en la temperatura que indica el equipo, en lugar de la temperatura interna de los alimentos

Equipo para mantener alimentos calientes

- Confiar en que el equipo siempre funcionara correctamente
- Falta de servicio de mantenimiento regular al equipo
- Meter al equipo demasiados alimentos al punto de no permitir la transferencia de calor adecuada
- Colocando los alimentos en el equipo que no ha sido recalentados correctamente

Comportamiento de la gerencia

- No se les informa a los empleados sobre cualquier información pertinente durante el cambio de turnos
- Falta de responsabilidad por parte de los empleados para dar seguimiento a las tareas
- Empleados no están entrenados para utilizar los termómetros correctamente
- Gerentes no toman tiempo para supervisar a los empleados en la cocina

Superación de los desafíos

Hay opciones eficaces que pueden ser consideradas cuando existen problemas con el mantenimiento en caliente de alimentos.

Crear pólizas o procedimientos

Entrenar a los empleados

Verificar que las pólizas estén funcionando