



Control Administrativo Activo: Mantenimiento en Caliente (Muestra)



Porque es importante: Las bacterias se multiplican rápidamente en la zona de peligro de temperatura (entre 41° y 135° F). Para evitar el crecimiento bacteriano, todos los alimentos calientes de control de tiempo/temperatura para la seguridad (TCS por sus siglas en inglés) deben mantenerse a 135° F o más.

<p>¿A Quién se le aplica esto?</p>	<p><i>Ejemplo(s): Todos los empleados que trabajan con alimentos son responsables de mantener en caliente los alimentos TCS; Todos los empleados que preparan alimentos calientes son responsables de mantener los alimentos TCS calientes; Todos los gerentes de turno son responsables de mantener los alimentos TCS calientes.</i></p>
<p>¿Cuándo se realiza esto?</p>	<p><i>Ejemplo(s): El mantenimiento en caliente de alimentos TCS ocurre durante las horas de almuerzo (11 am-2pm); El mantenimiento en caliente de alimentos TCS ocurre 24/7 en este establecimiento de servicio de alimento.</i></p>
<p>¿Dónde se lleva a cabo esto?</p>	<p><i>Ejemplo(s): El mantenimiento en caliente de alimentos TCS se realiza en el equipo siguiente: Mesas de vapor, gabinetes eléctricos calientes, y pozos calentadores de sopa...etc.</i></p>
<p>¿Cómo se realiza esto?</p>	<p><i>Ejemplos(s): El mantenimiento en caliente de alimentos TCS, a 135° F o más, es asegurado con el uso de termómetros indicadores apropiadamente localizados adentro de la unidades calientes y por el monitoreo constante de las temperaturas de los alimentos mediante el uso de un termómetro de sonda (para temperatura interna de comida) etc.</i></p>
<p>Acción Correctiva:</p>	<p><i>Ejemplo(s): Los alimentos TCS que han estado expuestos a temperaturas por debajo de 135°F por más de cuatro horas serán desechados a la basura. Los alimentos TCS que han estado por debajo de 135°F menos de 4 horas se pondrán fuera de servicio y serán recalentados a 165°F y colocados en una unidad caliente que esté funcionando.</i></p>
<p>Proceso de Monitoreo:</p>	<p><i>Ejemplos(s): El gerente de la cocina tomara temperaturas dos veces durante su turno usando un termómetro de sonda limpio y desinfectado; Empleados de cocina tomara las temperaturas de alimentos TCS diariamente, usando un termómetro de sonda limpio y calibrado y anotaran los datos en un registro de temperatura.</i></p>
<p>Entrenamiento de Empleados:</p>	<p><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></p>
<p>Verificación de Póliza:</p>	<p><i>Ejemplo(s): El gerente de turno chequea los termómetros indicadores localizados adentro de unidades calientes y las temperaturas de los alimentos TCS con un termómetro de sonda calibrado; La persona a cargo (PIC) revisa registros de temperatura y chequea los alimentos TCS con un termómetro de sonda 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></p>