

Superando los Desafíos Recalentamiento

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

3-403.11 del Código de Alimentos de la FDA 2013 indica que alimentos que los requieren de un control de temperatura/tiempo por su seguridad (TCS) que han sido cocidos, enfriados, y son recalentados para mantenerse caliente deben ser recalentados hasta que todas las partes del alimento alcancen una temperatura mínima de 165°F o más. Para alimentos TCS que son pre-empacados/enlatados, la temperatura de recalentamiento es de 135°F o más. En ambos casos, los alimentos deben ser recalentados rápidamente y no exceder un total de dos horas.

Desafíos Comunes

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

Comportamiento de empleados

- Disponibilidad de termómetros correctamente calibrados
- Confiar en la temperatura que indica el equipo, en lugar de la temperatura interna de los alimentos
- Falta de monitoreo de temperaturas y/o reportar problemas de temperatura
- Apresurarse a hacer el trabajo rápido y tomar atajos

Equipo de recalentamiento

- Confiar en que el equipo siempre funcionara correctamente
- Uso de equipos no diseñados para el calentar alimentos rápidamente (P. ej. mesa de vapor, olla eléctrica)

Comportamiento de la gerencia

- No se les informa a los empleados sobre cualquier información pertinente durante el cambio de turnos
- Empleados no son 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 recalentamiento de alimentos.

Crear pólizas o procedimientos

Entrenar a los empleados

Verificar que las pólizas estén funcionando