

Póliza de Mantenimiento en Frío 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 está haciendo! Así que ¿por qué recibió una violación por no mantener los alimentos adecuadamente fríos?

Quizás sea el momento para crear una póliza sobre el mantenimiento en frío 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 mantenimiento en frío 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 la reunión**
- **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 frías 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 mantenimiento 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 mantenimiento en fríos de alimentos?

Al recibir

¿Se le entregan los alimentos TCS (requieren un control de temperatura/tiempo por su seguridad) directamente a las unidades de refrigeración? ¿Cuánto tiempo está permitido que los alimentos se queden afuera en muelle? ¿Está tomando las temperaturas de los alimentos al recibirse a su negocio?

Almacenamiento

Haga una lista de cada equipo de refrigeración que se utilice para almacenar fríos los alimentos TCS.

Preparación

Repase varios artículos de menú que se preparan en su establecimiento. Considere como se mantienen fríos los alimentos durante la preparación, tal como preparar pequeñas cantidades de comida pero con más frecuencia, o mantiene los alimentos en hielo durante su preparación.

Mantener los alimentos fríos

Recuerde que los alimentos TCS deben estar una temperatura de 41°F o menos. Tal vez sería buena idea repasar cuales alimentos en su establecimiento se clasifican como TCS. También incluya cómo garantizar que las unidades de refrigeración estén en buen funcionamiento, ya sea mediante los termómetros indicadores en cada unidad o tomando la temperatura interna de los alimentos. Considere los hábitos indebidos de los empleados tal como cuando llenan demasiado de producto los contenedores y hacen que sobresalga por encima del borde en las mesas sandwicheras. Otro hábito por parte de los empleados es llenar excesivamente de alimentos los refrigeradores, lo cual impide el flujo de aire y hace que suban las temperaturas. Asegúrese que durante el ciclo de descongelación de cada equipo de refrigeración, los alimentos TCS permanezcan a 41° F o menos. Inclusive, este ciclo de descongelación debe programarse para que ocurra a cierta hora dependiendo de las condiciones de tiempo.

Enfriamiento

Considere cuándo y dónde se enfrían los alimentos que están calientes, y cómo esto puede hacer que suban las temperaturas de los refrigeradores. Si el enfriamiento se lleva a cabo en los refrigeradores, incluya pasos en su póliza para asegurar el proceso de enfriamiento no suba la temperatura de estos refrigeradores, tal como echarle hielo a las comidas calientes antes de meterse al refrigerador. También puede enfriar los alimentos calientes afuera en baño maría (hielo) y meterse al refrigerador ya que estén frío.

Ensamblaje

Durante el montaje de platillos para servirse que contienen 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.

Hágase estas preguntas sobre cada uno de estos procedimientos:

¿Quién es responsable?

¿Quién trabaja con alimentos TCS fríos? ¿Quien supervisa el proceso?

¿Qué se debe hacer?

Los alimentos TCS deben mantenerse una temperatura de 41° F o menos.

¿Cuándo se hace?

Considere las actividades al iniciar el día de trabajo, al cambiar el turno entre el almuerzo y la cena, durante la hora pico, y al cerrar el día de trabajo.

¿En dónde se hace?

Incluya todas las unidades de refrigeración y áreas donde se mantienen alimentos sumergidos en hielo.

¿Cómo se hace?

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 mantenimiento en frío de alimentos. Por ejemplo, podría escribir una póliza sobre como revisar que el equipo esté funcionando correctamente y otra sobre como corregir los hábitos de indebidos de empleados (por ejemplo, llenar demasiado los contenedores en la mesa sandwichera).

¿Qué pasa si algo sale mal? ¿Cómo se corrige? A esto se le llama la acción correctiva. Si sus alimentos TCS no están adecuadamente fríos como es requerido, usted debe escribir en su póliza que tipo de acción se debe 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 mantenimiento en frío de alimentos.

¡Pero no se detenga allí! Su póliza de mantenimiento en frío 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.

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 mantenimiento en frío, entonces no le está ayudando a su negocio. Por favor mire el siguiente documento titulado "Guía para Gerentes sobre como entrenar a sus empleados".