

Superando los Desafíos Enfriamiento de Alimentos

Las personas encargadas de establecimientos de alimentos y sus empleados frecuentan desafíos respecto a enfriar los alimentos rápidamente y sacarlos de zona de peligro hasta llegar a la temperatura final de 41°F o menos.

3-501.14, 3-501.15 del Código de Alimentos de la FDA 2013 indica que alimentos que requieren de un control de temperatura/tiempo por su seguridad (TCS) deben ser enfriados rápidamente a 41°F o menos para prevenir el crecimiento de bacterias dañinas.

Desafíos Comunes

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

Comportamiento de empleados

- Disponibilidad de un termómetro adecuado
- 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
- Uso de recipientes muy hondos que no promueven el enfriamiento rápido de alimentos

Equipos de refrigeración

- Confiar en que el equipo siempre funcionara correctamente
- Falta de servicio mantenimiento regular al equipo
- Colocar producto recién cocinado (que esta caliente) en refrigeradores pequeños no aptos para enfriar
- Falta de espacio o equipo alternativo para enfriar (baño maría, paletas de hielo, etcétera)

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 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 enfriamiento de alimentos.

Crear pólizas o procedimientos

Entrenar a los empleados

Verificar que las pólizas estén funcionando