

## Verificación Para Enfriamiento de Alimentos

Tal vez es dueño de un restaurante exitoso, o tal vez es incluso el Gerente Certificado de Alimentos para su negocio. Sabe crear pólizas eficientes y entrenar a sus empleados. Entonces ¿por qué todavía recibió una violación sobre el enfriamiento de alimentos?

Probablemente es tiempo de verificar que la póliza de enfriamiento se está siguiendo correctamente.

En primer lugar, ¿qué es verificación, y cómo verifica que su póliza de enfriamiento se está siguiendo?

*La verificación es la validación periódica de los procedimientos de seguridad alimentaria. Utilice el proceso de verificación como información para saber si es necesario volver a entrenar empleados o modificar su póliza.*

A como vaya creando un proceso de verificación para asegurarse que su póliza de enfriamiento se está siguiendo, hágase estas preguntas importantes:

### **¿Cómo verifica que se están siguiendo sus pólizas y entrenamientos?**

¿Escribe algo durante el paso de verificación?

### **¿Tiene registros?**

¿Sus registros incluyen monitoreo de todos sus equipos donde se enfrían alimentos?

### **¿Está haciendo pruebas verbales a su personal?**

¿Conocen los parámetros de tiempo/temperatura adecuada para el enfriamiento de alimentos TCS calientes y comidas frías preparadas? ¿Puede su personal explicar cuál es su póliza y demostrar cómo seguir el procedimiento?

### **¿Está observando sus empleados para determinar si están siguiendo las pólizas?**

¿Qué tan frecuente? ¿En qué partes de la cocina? Puede incluir revisiones breves en la cocina y área de servicio, estaciones de preparación y en la línea de cocina.

**¿Si un trabajo se asigna a un empleado de medio nivel, le está dando seguimiento para asegurarse de que están haciendo su trabajo, especialmente durante los tiempos más ocupados de trabajo?**

**¿Con qué frecuencia usted verifica que se sigan las pólizas?**

¿Revisa los registros a diario? ¿Después de cada comida? ¿Cada semana? Una verificación frecuente es muy útil para asegurar que se pueda dar sugerencias inmediatas.

**¿Qué hace si la póliza no se sigue correctamente o se encuentra alguna cosa que no esté en cumplimiento con los procedimientos?**

Use esas áreas de incumplimiento para proveer entrenamiento específico para su personal.

**¿Cómo documenta las acciones correctivas?**

**Complete el ciclo de AMC para un progreso continuo**

Cuando encuentre áreas de incumplimiento en su establecimiento, tales como alimentos TCS que no se están enfriando de 135°F a 41°F dentro de 6 horas, intente determinar la causa principal. ¿Fue porque sus empleados necesitan entrenamiento adicional? ¿O hay faltas en su póliza que usted puede ajustar para completar su póliza??

Piense como puede evitar que este problema vuelva a suceder.

Fue un problema con la/el...

¿Póliza?	¿Entrenamiento?
Termómetros de unidad no funcionan	Los empleados no saben calibrar/verificar correctamente los termómetros
Termómetros de sonda nunca han sido calibrados	Empleados no conocen los parámetros de tiempo/temperatura de enfriamiento adecuado
Personal no utiliza recipientes poco profundos, y descubiertos.	Personal no llena los registros regularmente

Personal no utiliza baños de hielo o paletas de hielo para salsas espesas y sopas	Empleados toman las temperaturas de la parte exterior del producto (generalmente la zona más fría) en lugar de la parte del medio
Artículos fríos preparados se ponen para servicio antes de ser enfriados correctamente	No se desechan alimentos TCS que no fueron enfriados adecuadamente
Espacio de refrigeración insuficiente para satisfacer las demandas de enfriamiento	Empleados no informan a personas encargadas sobre problemas con el enfriamiento

Si los problemas están relacionados con una póliza incompleta, entonces puede considerar estos pasos.

En algunos casos, puede que desee crear una póliza totalmente diferente. Por ejemplo, si el empleado no detecta que la sopa caliente no llegó a 41°F dentro de 6 horas porque su termómetro se descompuso o no está correctamente calibrado, y nunca tuvo una póliza para el uso correcto de los termómetros, puede ser que necesite una póliza adicional sobre cómo usar y calibrar los termómetros.

Del mismo modo, si usted nota que el equipo si está funcionando bien, pero hay un problema con el enfriamiento de alimentos porque los empleados utilizan envases de plásticos profundos y cubiertos, puede que necesite escribir una póliza adicional sobre los comportamientos de los empleados.

Si los problemas están relacionados con el entrenamiento, puede pensar en estas intervenciones.

El personal puede necesitar entrenamiento adicional en un área en particular. ¿Su personal revisa los alimentos TCS que se están enfriando en la parte interna del producto? ¿Su personal sabe qué alimentos que se clasifican como TCS? Recuerde dar sugerencias y recordatorios al personal, para que no se formen los malos hábitos.

¿Quién no está siguiendo las pólizas? Tal vez su entrenamiento se ha centrado en personal nuevo, y su personal con experiencia nada más necesita entrenamiento como recordatorio.

Tal vez necesita hacer más chequeos o entrenamientos más frecuentes. Entrenamientos breves y frecuentes son más eficaces que un entrenamiento extenso sobre la seguridad de alimentos.

Usted puede concentrar un entrenamiento en las acciones correctivas. A veces el personal ve un problema pero no toman ninguna acción correctiva porque piensan que es responsabilidad de otra persona. O su personal puede sentir que no tienen la autoridad para tomar una decisión sobre algo en particular. Por ejemplo, un nuevo empleado puede pensar que no debe desechar ningún alimento, incluso si encuentra alimentos TCS, como caldo de pollo a una temperatura de 60°F después de 8 horas de enfriamiento. Asegúrese de que usted explique su proceso de acción correctiva al personal, por ejemplo, mostrándoles un área en la cocina donde pueden colocar alimentos que se registraran como “desechados” por un gerente.

¿Sus empleados saben qué hacer cuando tienen una pregunta sobre el enfriamiento? Asegúrese de que hay alguien disponible para contestar preguntas de seguridad de alimentos en cada turno. Idealmente, esta persona será la persona encargada durante ese turno.

La última parte de un proceso de verificación para los gerentes es revisar documentos de verificación y registros para buscar malos hábitos y áreas de problemas. Usted puede encontrar empleados que documentan una temperatura inicial demasiado alta (ex: 165° F, en vez de 135°F) y luego sigue el proceso a partir de ahí. O, puede que no se cumplieron los parámetros para las primeras dos horas de enfriamiento, pero el personal continuo enfriando el producto. Use ideas de sus chequeos para sugerir cambios al personal sobre la seguridad de alimentos y modificar su póliza de enfriamiento.

Para resumir, aquí están los pasos claves para tener en cuenta con cualquier proceso de verificación:

- **Utilice el proceso de verificación como información para ver si su póliza se está siguiendo correctamente**
- **Implementación de registros sirve bien para verificar que sus sistemas están funcionando**

- **Cuando se identifican problemas, rápidamente proporcione sugerencias al personal**
- **Revise periódicamente los registros y resultados de la verificación para buscar malos hábitos y áreas de problemas**
- **Busque la causa principal de los problemas que identifica. ¿Fue la póliza o es algo relacionado con el entrenamiento?**
- **Modifique las pólizas u organice entrenamiento adicional basado en la información que obtuvo durante el paso de verificación.**

Recuerde, después de hacer cambios a su póliza de enfriamiento de alimentos, asegúrese de volver a entrenar a sus empleados. Puede leer la "Guía para Gerentes sobre cómo crear una póliza y guía para Gerentes sobre como entrenar a sus empleados".