

Póliza de Mantenimiento en Caliente 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 estás haciendo! Así que ¿por qué recibió una violación por no mantener los alimentos adecuadamente calientes?

Quizás sea el momento para crear una póliza sobre el mantenimiento en caliente 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 caliente 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 el asunto**
- **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 calientes 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 caliente de alimentos.

Aquí se le presentan algunas actividades comunes en la cocina. ¿Dónde cree que podría surgir un problema con el mantenimiento en caliente de alimentos?

Almacenamiento

¿Usted mantiene alimentos TCS calientes durante la noche? Haga una lista de cada equipo/unidad que se usa para mantener los alimentos calientes, también incluya lo que hace para eventos móviles o catering.

Preparación

Repase varios artículos de su menú que se preparan en su establecimiento. Asegure que los alimentos TCS se mantengan calientes durante su preparación, o tal vez sería mejor enfriarlos antes para después prepararse.

Cocción

Considere los diferentes alimentos que se cocinan en su establecimiento, incluyendo verduras y productos de origen animal crudas. ¿Qué medidas se toman después que alimentos se cocinan? Recuerde que los alimentos de origen animal casi siempre se clasifican como alimentos TCS, y los productos vegetales se vuelven TCS al momento en que se cocinan. ¿Usted mantiene caliente los productos vegetales, o debería mejor enfriarlos? Revise y modifique sus procesos para minimizar los riesgos de seguridad alimentaria antes de escribir su póliza de mantenimiento en caliente.

Mantener los alimentos caliente

Recuerde que los alimentos TCS deben mantenerse a una temperatura de 135°F o más. Tal vez sería buena idea repasar cuales alimentos en su establecimiento se clasifican como TCS. También incluya cómo garantizar que sus equipos de cocina como la mesa de vapor y olla calientes estén en buen funcionamiento y mantengan los alimentos calientes. Considere el uso de registros para anotar las temperaturas de los alimentos calientes. Motive hábitos positivos por parte de los empleados, tal como revolver caldos o sopas espesas frecuentemente y revisar que no se haya evaporado el agua. También tenga cuidado con hábitos indebidos de los empleados, tal como llenar de comida demasadamente al punto que la sobrepasa por encima de los contenedores en las mesas de vapor. También a veces los empleados dejan contenedores de comida por mucho tiempo, ya sea encima de la mesa o en la estufa pero con la llama apagada.

Ensamblaje

Cuando se ensambla comidas del menú conteniendo artículos TCS, mire cuanto tiempo tiene la comida sin fuente de calor. Considere enfriar las comidas TCS antes de ensamblarlos, o agregar un paso de enfriamiento después del ensamblaje.

Hágase estas preguntas sobre cada uno de estos procedimientos:

¿Quién es responsable?

¿Quién trabaja con alimentos TCS calientes? ¿Quien supervisa el proceso?
¿Quién es responsable de su ejecución?

¿Qué se debe hacer?

Los alimentos TCS deben mantenerse una temperatura de 135° F o más. Al mantener los alimentos en caliente, es importante revisar las temperaturas en varias partes del producto, y que el equipo sea adecuado para mantener las temperaturas arriba de 135° F en cualquier parte del producto.

¿Cuándo se hace?

Considere las actividades al iniciar el día de trabajo, especialmente durante el proceso de recalentamiento que puede afectar el mantenimiento en caliente, al cambiar entre el almuerzo y la cena, y las actividades al cerrar el día de trabajo.

¿En dónde se hace?

Incluya todas las unidades para mantener los alimentos TCS calientes. También incluya comida que se mantenga en contenedores arriba de la parrilla, cajas calientes, ollas arroceras u ollas de cocimiento lento.

¿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 caliente de alimentos. Por ejemplo, podría escribir una póliza de como revisar que el equipo esté funcionando correctamente y otra sobre como corregir los hábitos indebidos de los empleados (por ejemplo, revolver frecuentemente las sopas espesas con una cuchara, o revisar el nivel de agua de las mesas de vapor).

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

¡Pero no se detenga allí! Su póliza de mantenimiento en caliente 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 su póliza 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 caliente, entonces no le está ayudando a su negocio. Por favor mire el siguiente documento titulado "Guía para gerentes sobre como entrenar a sus empleados".