



FOOD SAFETY & SANITATION

Abril 2008
Volumen 6, Número 3

El Reporte de Everclean

Artículos de Interés Especial:

- Fundamentos de Termómetros de Equipos
- Preguntas y Respuestas Sobre Colores de Carnes y Aves
- Repaso de Enfermedades por Intoxicación con Alimentos

Fundamentos de Termómetros de Equipo

Un factor crítico para controlar las bacterias en los alimentos es el control de la temperatura. Los microorganismos patógenos se multiplican en la zona de peligro, entre los 42 y 139°F. Un termómetro de equipo se diseña especialmente para medir la temperatura del aire en un refrigerador, congelador, horno o unidad de mantenimiento de temperatura caliente. Los termómetros deben colocarse de manera conspicua y el sensor debe estar en la parte más caliente de una unidad fría y en la parte más fría de una unidad caliente.

Refrigeradores y Congeladores

- Debe mantenerse un termómetro de equipo dentro de un refrigerador/congelador para monitorear la temperatura en todo momento.
- Los refrigeradores deben mantener temperaturas no superiores a los 41°F.
- Los congeladores deben mantener la temperatura a 0°F.

Para medir la temperatura en un refrigerador:

- Coloque un termómetro en una vaso de agua en la parte media del refrigerador.
- Espere 5 a 8 horas.
- Si la temperatura no está entre 38° y 41°F, ajuste el control de temperatura del refrigerador.
- Espere 5 a 8 horas y verifique la temperatura otra vez.

Para medir la temperatura en un congelador:

- Coloque un termómetro entre los paquetes de alimentos congelados.
- Espere 5 a 8 horas.
- Si la temperatura no está entre 0° y 2°F, ajuste el control de temperatura del congelador.
- Espere 5 a 8 horas y vuelva a verificar la temperatura.

Hornos y unidades de mantenimiento de temperatura caliente

Se puede colocar un termómetro en el equipo para verificar que está calentando a las temperaturas deseadas.

Cómo medir la temperatura en un horno o unidad de mantenimiento de temperatura caliente

- Cuelgue un termómetro de un estante en el centro de la unidad.
- Fije la unidad a una cierta temperatura y permita que se caliente.
- Una vez lograda la temperatura fijada, abra la puerta y lea la temperatura.
- Verifique la temperatura otra vez después de 5 minutos.
- Si la unidad no mantiene la temperatura fijada, el personal de servicio deberá ajustar el termostato.

Preguntas y Respuestas Sobre Colores de Carnes y Aves

Q: ¿De qué color es la carne cruda?

A: La carne recién cortada es de color violáceo o purpúreo; una vez que el oxígeno reacciona con la carne, se forma un color rojo intenso. El interior de la carne puede ser de color marrón grisáceo debido a que el oxígeno no penetra por debajo de la superficie.

P: ¿El cambio de color indica putrefacción?

A: Los cambios de color son normales en los productos frescos o congelados. El mal olor o una textura pegajosa o babosa indica putrefacción.

P: ¿Qué es lo que causa los colores iridiscentes en las carnes?

A: La carne contiene hierro, grasa y otros compuestos. Cuando la luz llega hasta la carne, se divide en colores. Hay diversos pigmentos en los compuestos de la carne que pueden dar un tono iridiscente o verdoso cuando se expone la carne al calor y al procesamiento.

P: ¿Qué son las manchas blancas secas en carnes y aves congeladas?

A: Las manchas blancas secas indican quemaduras por congelación. Las áreas con quemaduras por congelación estarán secas y sin sabor y se pueden recortar si corresponde. El producto continúa siendo comestible.

P: ¿Cuál es el color normal de las aves crudas?

A: El color de las aves varía de blanco azulado a amarillo. Las aves más jóvenes contienen menos grasas bajo la piel lo cual puede causar el tono azulado.

P: ¿Qué es lo que causa las diferencias en los colores en la carne cruda molida de las aves?

A: Un rosa más oscuro indica que se utilizó más carne oscura. Un rosa más ligero indica que se incluyó más carne blanca o piel.

Repaso de Enfermedades por Intoxicación con Alimentos

Una enfermedad producida por intoxicación con alimentos es cualquier enfermedad proveniente de los alimentos que se ingieren. El manejo seguro de los alimentos puede controlar el riesgo de enfermarse.

Estadísticas anuales para los Estados Unidos -- 76 millones de personas se enferman -- 325,000 son hospitalizadas -- 5,000 fallecen.

Personas en mayor riesgo - bebés y niños pequeños - mujeres embarazadas - adultos de la tercera edad - personas con sistemas inmunológicos débiles.

Elementos claves para controlar las enfermedades por intoxicación con alimentos -- TIEMPO (reducir el tiempo que el alimento permanece en la zona de peligro) -- TEMPERATURA (cocinar/mantener los alimentos a las temperaturas requeridas) - CONTAMINACIÓN CRUZADA (almacenamiento y limpieza correctos) - HIGIENE PERSONAL (lavarse las manos y excluir empleados enfermos).

Everclean Services

Teléfono:
(877) 532-5326
(818) 874-1290

Fax:
(818) 865-0465

Correo Electrónico:
info@evercleanservices.com