



FOOD SAFETY & SANITATION

Mayo 2008
Volumen 6, Número 4

El Reporte de Everclean

Artículos de Interés Especial:

- Procedimientos de recepción
- Cómo descongelar las opciones
- ¿Qué es un empaque o junta de sellado?

Procedimientos de recepción

La recepción es la primera línea de defensa para proporcionar alimentos seguros. Por ello, es esencial que las entregas de alimentos sean inspeccionadas al ingresar a un establecimiento de servicio de alimentos. Los siguientes son procedimientos básicos que deben ser seguidos al recibir alimentos.

Capacitar

Todas las personas autorizadas para recibir alimentos deben ser capacitadas en los procedimientos correctos de recepción de alimentos. La capacitación debe incluir los procedimientos para verificar las fuentes aprobadas, la lectura de los códigos de los productos y la determinación de la temperatura de los productos.

Los empleados que reciben alimentos deben saber cuáles son los colores, texturas y olores aceptables de los productos y cuáles señales determinan el rechazo de un producto.

Anticipar

Asegure que haya espacio suficiente para los nuevos productos. Recuerde "Primeras Entradas Primeras Salidas" ("FIFO") y almacene los productos más nuevos atrás o abajo de los productos más antiguos. Asegure que las carretillas y carritos están limpios y fácilmente accesibles. El área de recepción debe mantenerse limpia y sin obstáculos.

Inspeccionar inmediatamente

La primera inspección que debe realizarse es una inspección visual. Verifique asegurar que el empaque del producto está limpio e intacto, sin indicaciones de descongelación, recongelación o de daños por insectos. Todos los paquetes con indicaciones de daños deben examinarse más minuciosamente. Verifique la fecha de caducidad y/o de expiración de uso. Verifique que el camión está limpio y, en caso necesario, refrigerado.

Luego, verifique las temperaturas de los alimentos potencialmente peligrosos. Las temperaturas deben ser verificadas mediante el uso de un termómetro calibrado limpio y desinfectado. Las temperaturas que están fuera de la gama indican que el producto requiere una inspección más minuciosa para determinar si se ha afectado la condición y/o la calidad del producto.

Disponer

Los productos que se encuentran en condiciones aceptables deben almacenarse y etiquetarse inmediatamente con la fecha de recepción y/o la fecha de caducidad/expiración de uso para asegurar la rotación adecuada del surtido. Los productos identificados como inaceptables deben devolverse al proveedor para su reemplazo.

Cómo descongelar las opciones

Los alimentos potencialmente peligrosos (PHFs, por sus siglas en inglés) deben ser descongelados correctamente para que su temperatura interna no pase a la zona de temperatura de peligro. Los alimentos nunca deben ser descongelados a temperatura ambiente ya que la superficie exterior se calentará a temperaturas por arriba de 40° F mientras que el centro permanecerá congelado. Cuando la temperatura de los PHFs se eleva por arriba de 40° F, las bacterias se multiplican rápidamente. Para descongelar alimentos con seguridad, utilice uno de los siguientes métodos:

Opción I: Método del refrigerador

Coloque el producto en una bandeja en el estante inferior del refrigerador alejado de otros alimentos. El hecho de colocar el producto en una bandeja es importante para prevenir una contaminación cruzada potencial de los pringues o goteos resultantes a medida que el producto se descongela. La descongelación por este método puede tomar varias horas o más, así que es necesario planificar previamente.

Opción II: Método del agua fría

Coloque el alimento envuelto en un recipiente completamente sumergido bajo una corriente de agua hasta que se descongele. La temperatura del agua no debe exceder los 70° en caso de usar este método.

Opción III: Método del microondas

Los alimentos congelados pueden ser descongelados en un microondas si usted piensa cocinarlos inmediatamente. Al descongelar mediante este método, asegúrese de voltear el alimento de manera regular para asegurar una descongelación uniforme.

Opción IV: Método del cocinado

Los alimentos también se pueden cocinar estando congelados. Un ejemplo común donde se utiliza este método es con las tortas de carne molida para hamburguesas. Utilice un termómetro de sonda para verificar que el alimento se ha cocinado a la temperatura interna correcta.

¿Qué es un empaque o junta de sellado?

El empaque o junta de sellado del refrigerador es la tira flexible situada en la orilla exterior de las puertas del congelador y refrigerador cuya función es proporcionar un sello hermético. Esta pieza mantiene el aire frío en el interior y el aire caliente fuera; el empaque debe ser limpiado frecuentemente para extender la vida de los productos. Al limpiar el empaque, levante con cuidado la orilla interior (del empaque) de la puerta. La suciedad y los derrames penetran hasta aquí, especialmente en la parte inferior de las puertas del refrigerador y congelador. Los detergentes fuertes y el cloro deteriorarán el empaque por lo que debe usarse un limpiador suave. Es común que el empaque en sí se seque y se agriete. Si sus puertas no sellan completamente, posiblemente requieran el reemplazo del empaque.

Favor de dirigir todas las comentarios y preguntas a info@evercleanservices.com

Everclean Services

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

Fax:
(818) 865-0465

Correo Electrónico:
info@evercleanservices.com