



Febrero 2009  
Volumen 7, Número 2

# El Reporte de Everclean

## Alimentos Potencialmente Peligrosos (PHF)

Un Alimento Potencialmente Peligroso es todo alimento que puede sustentar el crecimiento de bacterias si no se le mantiene fuera de la zona de temperatura peligrosa. La "zona de peligro" de la FDA es de 41°F a 135°F. Ésta es la gama de temperatura donde las bacterias tienen un mayor crecimiento. Utilice esta gama de temperatura como guía y verifique los reglamentos específicos con sus autoridades locales; ya que ellas pueden imponer sus propias temperaturas para mantener los alimentos fríos o calientes (Ejemplo: La zona de peligro en el Estado de Arizona: 41°F a 130°F).

Se utilizan controles cuando se reciben los alimentos, al mantenerlos fríos, durante la descongelación, al cocinarlos, al mantenerlos calientes, y durante el enfriamiento y recalentamiento. Hay dos tipos de alimentos potencialmente peligrosos: los de origen animal, tales como la carne, leche, huevos y mariscos. La otra categoría son los alimentos que no son de origen animal. Esto incluye brotes de semillas crudas, melones rebanados, mezclas de aceite y ajo, y frutas y vegetales cocinados. Tenga siempre en cuenta cuáles son los alimentos PHF en su establecimiento. Si tiene alguna duda pregúntele a su Especialista Everclean.

*\*\* Cambio de nombre inminente: A los PHFs ahora se le llamará TCS (Control de Tiempo/Temperatura para la Seguridad). Hablaremos más sobre este tema en un boletín futuro.*

## Los tomates crudos rebanados son (PHF)

En el último suplemento al código de alimentos del 2005 de la FDA, los tomates crudos rebanados fueron agregados a la definición de alimentos potencialmente peligrosos. Este cambio se produjo como resultado de que los tomates crudos rebanados habían sido implicados en varios brotes de intoxicación por alimentos. Estos brotes fueron producidos por la *Salmonella*, y fueron brotes grandes que cubrieron múltiples estados y resultaron en cientos de intoxicaciones confirmadas. Las investigaciones resultantes concluyeron que de haberse mantenido fríos los tomates rebanados, se hubiera podido reducir el número de enfermedades.

### Lavado y almacenamiento de tomates:

- Lave los tomates enteros en agua corriente "potable" antes de usarlos.
- No se recomienda enjuagarlos o mantenerlos en agua en un recipiente.
- Mantenga la temperatura del agua de lavado a 10°F por arriba de la temperatura de los tomates que se lavan.
- Rebane los tomates con un cuchillo y tabla de cortar que han sido lavados, enjuagados y desinfectados.
- Una vez lavados y rebanados, los tomates se consideran PHF y requieren control de tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos, por lo que deben ser refrigerados a 41°F o menos para prevenir que los patógenos presentes se multipliquen.
- Cualquier tomate rebanado que sea refrigerado durante más de 24 horas debe ser marcado con la fecha.

Los alimentos que contienen tomates rebanados y que *son* considerados alimentos potencialmente peligrosos incluyen los tomates rebanados utilizados en sándwiches o emparedados y/o ensaladas y requieren refrigeración a temperaturas de 41°F o menos.

Los alimentos que contienen tomates rebanado y que no son considerados PHF incluyen alimentos que contienen tomates rebanados como un ingrediente que ha sido acidulado y logra un pH por debajo de 4.2 tales como salsa preparada comercialmente, o tomates rebanados marinados con vinagre, aderezo acidulado para ensaladas, etc.

Dirigir todos los comentarios y preguntas a [info@evercleanservices.com](mailto:info@evercleanservices.com).

Artículos de Interés  
Especial:

PHFs

Los tomates crudos  
rebanados son (PHF)

Everclean Services

Teléfonos:

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

Fax:

(818) 865-0465

Correo Electrónico:

[info@evercleanservices.com](mailto:info@evercleanservices.com)