



El Reporte de Everclean

El mejor amigo del cocinero

Artículos de Interés Especial:

El mejor amigo del cocinero

Para verificar la calibración del termómetro

La cruda realidad

Millones de personas se enferman cada año de bacterias peligrosas en los alimentos. Los alimentos se protegen con seguridad cuando se almacenan, cocina, enfrían, recalientan, mantienen, etc. correctamente.

Los termómetros para alimentos ayudan a mantener la seguridad de los alimentos, evitar el sobrecocinado y permitir una comida segura y sabrosa. Muchas personas suponen que saben cuándo se ha terminado de cocinar un alimento "con sólo verlo". La única manera confiable de asegurar que los alimentos se han cocinado a una temperatura segura es midiéndola. De acuerdo con el USDA, una de cada cuatro hamburguesas cambian a color café en la parte media antes de alcanzar una temperatura segura.

Cómo utilizar un Termómetro de alimentos:

1. Empiece con un termómetro de alimentos calibrado.
2. Limpie y desinfecte su termómetro antes y después de cada uso.
3. Verifique la temperatura interna hacia el final del tiempo de cocinado, pero antes de que se espere que se haya cocinado el alimento.
4. El termómetro debe ser colocado en la parte más gruesa del alimento pero no debe tocar hueso, grasa o cartilago.
5. Verifique la temperatura en varios lugares para asegurarse que el alimento se ha calentado uniformemente.
6. Inserte el termómetro lateralmente en hamburguesas delgadas.
7. Compare sus lecturas de temperatura con las Temperaturas Internas Seguras Mínimas.

Para verificar la calibración del termómetro

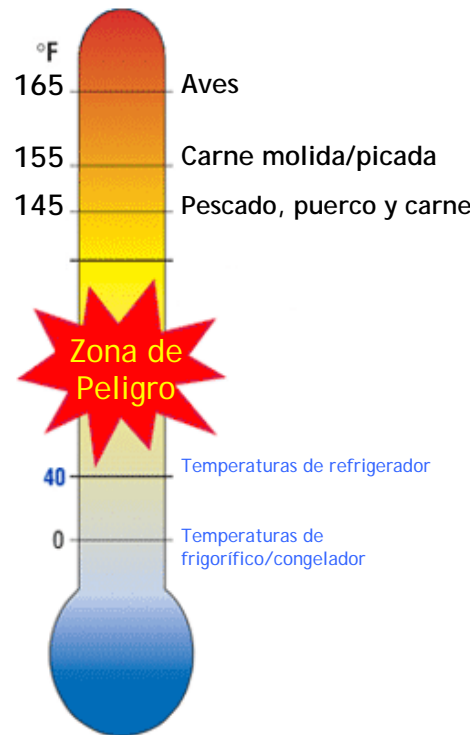
Se puede verificar la precisión de un termómetro de alimentos mediante el método del agua-hielo o mediante el método del agua hirviendo. A continuación se explica el método del agua-hielo:

- Llene un vaso grande con hielo.
- Agregue agua limpia de la llave/grifo hasta cubrir el hielo y agite bien.
- Inmersa el extremo del termómetro de alimentos cuando menos dos pulgadas dentro de la mezcla de agua-hielo (asegúrese de no tocar los lados o el fondo del vaso).
- Espere un mínimo de 30 segundos o más tiempo hasta que la temperatura tenga una lectura de 32°F (+/- 2°F).
- Si el termómetro que usted está utilizando no logra la temperatura adecuada, repita los pasos anteriores.
- Aun cuando el termómetro de alimentos no pueda ser calibrado, este método verificará si el termómetro es preciso.
- Si usted tiene un termómetro que puede ser calibrado manualmente, ajuste la tuerca para lograr una lectura de 32°F (+/- 2°F).

El hecho de usar un termómetro que no está correctamente calibrado puede dar origen a lecturas falsas y causar que los alimentos no se cocinen completamente.

La cruda realidad

El hecho de almacenar alimentos animales crudos arriba de alimentos Listos para Ingerirse [RTE, por sus siglas en inglés] (definidos como alimentos que han sido cocinados y/o lavados y están listos para su consumo) incrementa la posibilidad de que los alimentos se contaminen. Un estudio reciente hecho por la FDA encontró que el 46.9 por ciento del total de violaciones eran de alimentos crudos almacenados sobre alimentos RTE. En 2007, Everclean catalogó el 31.7 por ciento de las violaciones críticas como asociadas a la posibilidad de contaminación de alimentos crudos y RTE. Ésta es la manera correcta de almacenar alimentos RTE y alimentos crudos: Los alimentos RTE se colocan en la parte superior, seguidos por pescado (145°F, temperatura de cocinado) y puerco (145°F), carne de músculo entero (145°F), carne molida/picada (155°F), y aves en la parte más inferior (165°F). Al asegurar que los alimentos se mantienen en este orden evitará la contaminación cruzada y mantendrá la seguridad de los alimentos.



Everclean Services

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

Fax:
(818) 865-0465

Correo Electrónico:
info@evercleanservices.com