



FOOD SAFETY & SANITATION

Febrero 2008
Volumen 6, Número 1

El Reporte de Everclean

Artículos de Interés Especial:

- Alimentos seguros durante la temporada de invierno
- ¿Cuáles alimentos se pueden mantener seguros a temperatura ambiente?
- Capacitación Enfocada - Depósitos de hielo sucios

Alimentos seguros durante la temporada de invierno

Una temporada invernal cruda puede poner en peligro su seguridad personal y la seguridad de sus bienes. Los apagones de luz causados por fuertes nevadas, lluvias heladas, hielo y condiciones de vientos fuertes ocasionalmente causan problemas de gran magnitud en los establecimientos de servicio de alimentos.

Las siguientes recomendaciones deben tenerse en cuenta durante un apagón de luz que dure dos horas o más.

- Tome nota de la hora cuando se fue la luz.
Deseche los productos alimenticios que están en proceso de ser cocinados pero no han llegado aún a la temperatura de cocimiento final.
- No ponga alimentos calientes en los refrigeradores/congeladores. Esto elevará rápidamente la temperatura dentro de la unidad y pondrá a los otros alimentos en la zona de peligro.
- Mantenga alimentos potencialmente peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés) a 140°F o temperaturas superiores. Los alimentos que han logrado su temperatura final de cocimiento podrán mantenerse caliente mediante el uso de lata de gel combustible en bandejas de buffet.
- Use hielo o baños de hielo para enfriar pequeñas porciones de alimentos calientes.

Refrigeradores y congeladores

- Mantenga la puerta cerrada; cada vez que la abre se pierde aire caliente necesario, lo cual causa que los alimentos en el interior suban a temperaturas inseguras.
- Se estima que un refrigerador que no se abre podrá mantener los alimentos lo suficientemente fríos durante cerca de cuatro horas.
- Se estima que un congelador lleno mantendrá la temperatura durante aproximadamente 48 horas (24 horas si está a medio llenar), si se mantiene cerrada la puerta.
- Deseche todos los PHF que han estado en la zona de peligro (42 a 139°F) durante cuatro horas o más, o si tienen un color, olor o textura inusual
- Ponga bolsas de hielo en los refrigeradores y congeladores si parece que el apagón va a durar varias horas. Para prevenir gotear en otras comidas - pongas las bolsas de hielo en recipientes secundario.
- Se pueden volver a congelar con seguridad los alimentos descongelados que aún contienen cristales de hielo y su temperatura es de 41°F o inferior.

Si tiene duda, ¡tírelo!

¿Cuáles alimentos se pueden mantener seguros a temperatura ambiente?

¿Por qué es que cuando su auditor llega, él/ella se va directamente a los pollos en la línea de su cocinero con termómetro en mano, pero nunca le toma la temperatura al plato de tocino cocinado que se ha quedado junto al asador desde que se abrió el establecimiento esa mañana? Muchos productos pueden mantenerse a temperatura ambiente con seguridad. ¿Por qué? Existen varios factores que determinan si un producto es un alimento potencialmente peligroso (PHF) pero hay dos variables que actúan como barreras ante el crecimiento bacteriano que son el nivel de pH y el nivel de "actividad del agua" o Aw (por sus siglas en inglés). Los científicos han demostrado que los microorganismos que enferman a las personas no sobreviven en ciertos ambientes de pH o de Aw. Si no sobreviven, no pueden multiplicarse hasta niveles peligrosos.

Un nivel de pH < (inferior a) 4.6 generalmente significa que un producto puede mantenerse con seguridad sin refrigeración. Los alimentos comunes (y sus niveles de pH) que pueden mantenerse a temperatura ambiente son: vinagre (2.2); limones (2.2); soda/cola (2.3); mayonesa comercial (3.0); pepinillos agrios (3.2).

Un nivel de actividad del agua (Aw) <0.86 generalmente se considera seguro para almacenarse a temperatura ambiente. Los alimentos comunes (y sus Aw) que pueden mantenerse sin refrigeración son: Bizcochos / Galletas (0.30); frutas secas y la miel (0.60); tocino cocinado (0.64 a 0.76).

Capacitación Enfocada: Depósitos de hielo sucios

En enero una de cada tres violaciones debido a superficies de contacto con los alimentos sucias se debieron a depósitos de hielo sucios. El hielo sucio fue relacionado con un brote de Novovirus en Arizona en 2005 y el hielo analizado de restaurantes de comida rápida resultaron positivos con E.coli en 2006. Para mantener seguro el hielo que usted sirve, tenga en mente los siguientes puntos:

- El hielo es alimento y los depósitos de hielo son superficies de contacto con los alimentos. Aún refrigeradas, las superficies de contacto con los alimentos necesitan ser lavadas, enjuagadas, desinfectadas y secadas al aire cada 24 horas o menos tiempo.
- Utilice únicamente un cucharón limpio para hielo para obtener hielo; *nunca use* sus manos.
- Revisar depósitos de hielo regularmente asegurar están en condición buena y fácil limpiar.
- Mantenga los depósitos de hielo tapados cuando no se usen.

Everclean Services

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

Fax:
(818) 865-0465

Correo Electrónico:
info@evercleanservices.com