

**PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN ESTÁNDAR (SOP) PARA
SOSTENIENDO ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS CALIENTES
Y FRÍOS
(PPFs)
(Muestra POE)**

PROPÓSITO: Para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos, asegurándose de que todos los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen a la temperatura adecuada.

ALCANCE: Este procedimiento se aplica a los empleados del servicio de alimentos que preparan o sirven alimentos.

PALABRAS CLAVE: contaminación cruzada, temperatura, retención en caliente, retención en frío,

1. CROSS-CONTAMINATION significa el paso de bacterias, microorganismos u otras sustancias dañinas indirectamente de una superficie a otra a través de EQUIPOS, procedimientos o productos inapropiados o insalubres.
2. TEMPERATURA significa la cantidad de calor o frío medida en un termómetro. Este SOP mide la temperatura en grados Fahrenheit (° F).
3. MANTENIMIENTO EN FRÍO significa almacenar un producto alimenticio en un equipo diseñado para mantenerlo frío.
4. HOLDING CALIENTE significa almacenar un producto alimenticio en un equipo diseñado para mantenerlo caliente.

INSTRUCCIONES:

1. Capacitar a los empleados del servicio de alimentos sobre el uso de los procedimientos en este POE. Consulte Uso y calibración de los termómetros POE.
2. Seguir las regulaciones del Distrito de Salud del Condado de Washoe.
3. Mantenga los alimentos calientes a 135 °F o más.
 - a. Precalienta las mesas de vapor y las cajas calientes.
4. Mantenga alimentos fríos a 41 °F o menos.

MONITORING:

1. Use a clean, sanitized, and calibrated probe thermometer to measure the temperature of the food.
2. If using a dial thermometer, make sure the thermometer is inserted into the product past the mark on the probe. If unable to do so due to product size, use a digital thermometer or thermocouple.
3. Take temperatures of foods by inserting the thermometer near the surface of the product, at the thickest part, and at other various locations.
4. Take temperatures of holding units by placing a calibrated thermometer in the coolest part of a hot holding unit or warmest part of a cold holding unit.
5. Para comidas calientes mantenidas para el servicio:
 - Verifique que la temperatura del aire / agua de cualquier unidad esté a 135 °F o más antes de su uso.
 - Vuelva a calentar los alimentos de acuerdo con el POE de recalentamiento para mantenimiento en caliente.

- Todos los alimentos calientes potencialmente peligrosos deben estar a 135 °F o más antes de colocarlos en las unidades de retención.
- Tome la temperatura interna de los alimentos antes de colocarlos en una mesa de vapor o en una unidad de mantenimiento caliente y al menos cada 2 horas a partir de ese momento.

6. Para alimentos fríos retenidos por servicio:

- Verifique que la temperatura del aire / agua de cualquier unidad esté a 41 °F o menos antes de su uso.
- Enfríe los alimentos, si corresponde, de acuerdo con el POE de Enfriamiento de alimentos potencialmente peligrosos.
- Todos los alimentos fríos potencialmente peligrosos deben estar a 41 °F o menos antes de colocar la comida en las unidades de retención.
- Tome la temperatura interna de los alimentos antes de colocarlos en cualquier barra de ensaladas, muestre el refrigerador o la línea de servicio fría y al menos cada 2 horas a partir de entonces.

7. Para alimentos fríos en almacenamiento:

- Tome la temperatura interna de los alimentos antes de colocarla en un enfriador o en una unidad de mantenimiento fría.
- Enfríe los alimentos de acuerdo con el POE de Enfriamiento de Alimentos Potencialmente Peligrosos si la comida no está a 41 °F o menos.
- Verifique que la temperatura del aire de cualquier unidad de mantenimiento en frío esté a 41 °F o menos antes de su uso y al menos cada 4 horas a partir de entonces durante todas las horas de funcionamiento.

ACCIÓN CORRECTIVA:

1. Rehabilita a cualquier empleado de servicio de alimentos que no haya seguido los procedimientos de este POE.

2. Para alimentos calientes:

- Vuelva a calentar la comida a 165 °F durante 15 segundos si la temperatura es inferior a 135°F y la última temperatura se tomó en las últimas 2 horas y fue de 135 °F o más.
- Repare o reinicie el equipo de sujeción antes de devolver la comida a la unidad, si corresponde.
- Deseche la comida si no se puede determinar por cuánto tiempo la temperatura de la comida estuvo por debajo de 135 °F.

3. Para alimentos fríos:

- Enfríe rápidamente la comida usando un método de enfriamiento apropiado si la temperatura se encuentra por encima de 41 °F y la última medición de temperatura fue de 41 °F o menos y se toma dentro de las últimas 2 horas:
- Coloque la comida en recipientes poco profundos (no más de 4 pulgadas de profundidad) y descubierta en el estante superior en la parte posterior del enfriador.
- Usa una unidad de enfriamiento rápido como un enfriador de aire.
- Revuelva la comida en un recipiente colocado en un baño de agua con hielo.
- Agregue hielo como ingrediente.
- Separe los alimentos en porciones más pequeñas o más delgadas.

- Repare o reinicie el equipo de sujeción antes de devolver la comida a la unidad, si corresponde.
- Deseche la comida si no se puede determinar por cuánto tiempo la temperatura de la comida estuvo por encima de 41°F.

VERIFICACIÓN Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO:

Los empleados del servicio de alimentos registrarán la temperatura de los alimentos y documentarán las acciones correctivas tomadas en el registro de temperaturas de mantenimiento de frío y calor. Un empleado de servicio de comidas designado registre las temperaturas del aire de los refrigeradores y unidades de mantenimiento frías en los registros de refrigeración. El gerente del servicio de alimentos verificará que los empleados del servicio de alimentos hayan tomado las temperaturas de mantenimiento requeridas al monitorear visualmente a los empleados del servicio de alimentos durante el turno y al revisar los registros de temperatura al cierre de cada día. Los registros de temperatura deben mantenerse en el archivo durante un mínimo de 6 meses.

FECHA IMPLEMENTADO: _____ **POR:** _____

FECHA REVISADO: _____ **POR:** _____

FECHA REVISADA: _____ **POR:** _____