

PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN ESTÁNDAR (POE) PARA ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS

(Muestra POE)

PROPÓSITO: Para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos, asegurándose de que todos los alimentos potencialmente peligrosos se enfríen adecuadamente.

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

PALABRAS CLAVE: Contaminación cruzada, temperatura, enfriamiento

1. **CONTAMINACIÓN CRUZADA** significa el paso de bacterias, microorganismos u otras sustancias dañinas indirectamente de una superficie a otra a través de EQUIPO impropio o insalubre procedimientos o productos.
2. **TEMPERATURA** significa la cantidad de calor o frío medida en un termómetro. Este POE mide la temperatura en grados Fahrenheit (° F).
3. **REFRIGERACIÓN** significa disminuir la temperatura del producto alimenticio.

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 Salud Pública del norte de Nevada.
3. Modifique los menús, los programas de producción y las horas de trabajo del personal para permitir la implementación de procedimientos de enfriamiento adecuados.
4. Prepare y enfríe los alimentos en pequeños lotes cuando sea práctico.
5. Enfríe los alimentos rápidamente usando un método de enfriamiento apropiado:
 - Coloque la comida en recipientes poco profundos de no más de 4 pulgadas de profundidad y descubierta en el estante superior en la parte posterior del enfriador. El producto denso, como los frijoles refritos, puede requerir una profundidad de producto más superficial.
 - Separe los alimentos en porciones más pequeñas o más delgadas.
 - Use una unidad de enfriamiento rápido como un enfriador de aire.
 - Revuelva la comida en un recipiente colocado en un baño de agua con hielo. Asegúrese de que el nivel de agua helada sea al menos tan alto como el producto.
 - Use contenedores que faciliten la transferencia de calor (evite el uso de contenedores de plástico).
 - Agregue hielo como ingrediente.
 - Ingredientes y recipientes para enfriar previamente utilizados para hacer artículos a granel, como ensaladas.
 - Otros métodos aprobados por el Salud Pública del norte de Nevada (NNPH)
6. Enfríe la comida caliente y cocida de:
 - 135 °F a 70 °F dentro de las 2 horas. Tome medidas correctivas inmediatamente si la comida no se enfría de 135 ° F a 70 ° F dentro de las 2 horas.
 - 70 °F a 41 °F o menos en 4 horas. (El proceso de enfriamiento total de 135 °F a 41 °F no puede exceder las 6 horas.) Tome medidas correctivas inmediatamente si los alimentos no se enfrían de 135 °F a 41 °F dentro del proceso de enfriamiento de 6 horas.

SUPERVISIÓN:

1. Use un termómetro de sonda limpio, desinfectado y calibrado para medir la temperatura interna de los alimentos durante el proceso de enfriamiento.
2. Documente la temperatura de cocción final del producto y luego controle las temperaturas de los productos cada hora durante el proceso de enfriamiento (los límites de tiempo para el enfriamiento no comienzan hasta que los alimentos lleguen a 135 ° F) insertando un termómetro de sonda en el centro del alimento y en varias ubicaciones en el producto.

ACCIÓN CORRECTIVA:

1. Rehabilita a cualquier empleado de servicio de alimentos que no haya seguido los procedimientos de este POE.
2. Vuelva a calentar la comida cocida y caliente a 165 °F por 15 segundos y comience nuevamente el proceso de enfriamiento usando un método de enfriamiento diferente cuando la comida es:
 - Por encima de 70 °F y 2 horas o menos en el proceso de enfriamiento; y
 - Por encima de 41 °F y 6 horas o menos en el proceso de enfriamiento.
3. Deseche la comida caliente y cocida inmediatamente cuando la comida esté:
 - Por encima de 70 °F y más de 2 horas en el proceso de enfriamiento; o
 - Más de 41 °F y más de 6 horas en el proceso de enfriamiento.
3. Use un método de enfriamiento diferente para los alimentos potencialmente peligrosos preparados cuando la comida está por encima de 41 °F y menos de 4 horas en el proceso de enfriamiento.
4. Deseche los alimentos potencialmente peligrosos preparados cuando los alimentos estén por encima de 41 °F y más de 4 horas en el proceso de enfriamiento.

VERIFICACIÓN Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO:

Los empleados del servicio de alimentos registrarán las temperaturas y las medidas correctivas tomadas en el Enfriamiento

Registro de temperatura Los empleados del servicio de alimentos registrarán si no hay alimentos enfriados en un día laboral indicando "Sin alimentos enfriados" en el Registro de temperatura de enfriamiento. El gerente del servicio de alimentos verificará que los empleados del servicio de alimentos estén enfriando los alimentos de manera adecuada supervisando visualmente el servicio de alimentos. Empleados durante el turno y revisión, inicialización y fechamiento del registro de temperatura cada día laboral. Los registros de temperatura de enfriamiento deben mantenerse en el archivo durante un mínimo de 6 meses.

FECHA IMPLEMENTADO: _____ **POR:** _____

FECHA REVISADO: _____ **POR:** _____

FECHA REVISADA: _____ **POR:** _____