

¿Qué clase de alimentos necesitan un control de

Existen regulaciones que reflejan un requerimiento de control de la temperatura para todo tipo de alimentos, los cuales, sin dicho control, pueden soportar un crecimiento bacteriano patógeno o bien una formación de venenos (toxinas). Dichos alimentos pueden catalogarse en distintos grupos:

Alimentos crudos de origen animal, incluidos los huevos.

Alimentos lácteos (derivados de la leche): Como pueden ser los quesos blandos o semiduros que pueden ser afectados por mohos y/o bacterias. También los postres hechos con leche incluida la nata montada.

Alimentos cocinados: Todas aquellas comidas que contienen huevos, carne, pescado, leche o sus derivados, arroces y pastas, vegetales y/o sándwiches que contengan estos ingredientes.

Alimentos curados y/o ahumados listos para ser consumidos: Como las carnes curadas en lonchas tipo jamón, pavo, pescado ahumado, algunos tipos de salamis y similares salvo que el proceso de curación les permita ser mantenidos a temperatura ambiente.

Alimentos preparados y listos para ser consumidos: Como los vegetales cocinados, melones y sandías, carnes tipo charcutería, pizza, pasta cocinada, tofu, semillas germinadas tipo soja y ajo en aceite.



En Mayo 1 del 2005, el periódico Deseret News imprimió un artículo que citaba las violaciones más comunes encontradas en los establecimientos de comida a lo largo de todo el condado de Salt Lake. En Enero del 2006, La Oficina para la Protección de los Alimentos completó un segundo análisis de los datos. Las violaciones más comunes en los establecimientos de comida son:

1. Superficies en contacto con alimentos deben estar limpias.
2. Mantenimiento de las temperaturas en frío y calor de los alimentos potencialmente peligrosos.
3. Separación de los alimentos crudos para evitar la contaminación de los listos para ser consumidos.
4. Almacenamiento y separación de los tóxicos/químicos.
5. Comer, beber y fumar en la cocina.
6. Contaminación de los alimentos por las manos de los empleados.
7. Cuándo han de lavarse las manos.
8. Desinfección química.

Se ha creado un panfleto con información explicando cada una de las violaciones anteriores. Además, se ha creado otro panfleto informativo que versa sobre "El enfriado de los alimentos potencialmente peligrosos".

Estos panfletos informativos son parte de una meta para reducir las violaciones críticas en los establecimientos de comida y han sido desarrollados para ayudarte a la hora de corregir las violaciones críticas en tu establecimiento.



Para mayor información o preguntas relacionadas con la seguridad en la manipulación de los alimentos, contacta con la:

Agencia para la protección de los alimentos

788 E Woodoak Ln (5380 S) #110

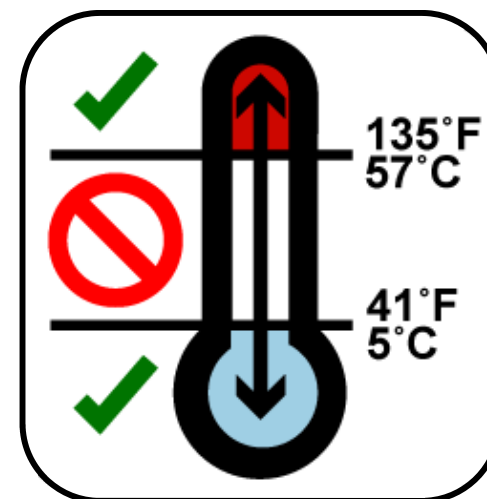
Murray, UT 84107

(801) 313-6620

www.slvhealth.org



CONTROL DE LA TEMPERATURA EN LOS ALIMENTOS



Bureau of Food Protection

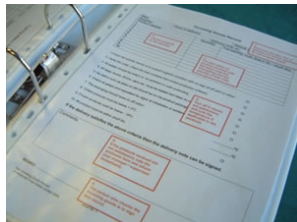
Control de la temperatura

Los alimentos potencialmente peligrosos deben de ser mantenidos a una temperatura de 135° F o superior, o una temperatura de 41° F o inferior. Los alimentos deben de pasar rápidamente a través de la zona de temperaturas peligrosas durante los procesos de enfriado, cocinado y recalentado.

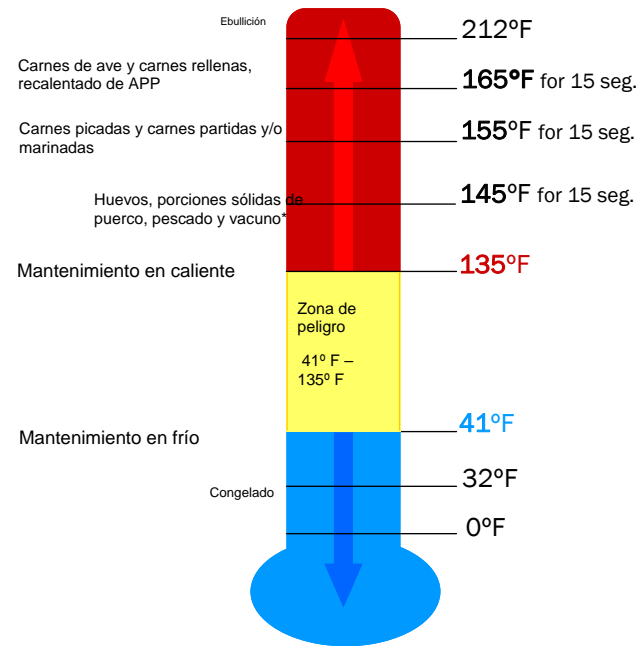
Tiempo como método de control

Si utilizamos el tiempo como control de la salud pública para los alimentos potencialmente peligrosos, cada alimento deberá de ser etiquetado indicando que tiempo transcurrido desde que el alimento salió de la temperatura de control no es superior a cuatro horas. Al final de las cuatro horas, la comida deberá de ser consumida o destruida. Esta comida no podrá ser refrigerada ni mantenida para un uso posterior.

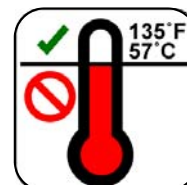
Es necesario que todo establecimiento que desee utilizar este método deberá de mantener un documento escrito donde se explique el funcionamiento de dicho procedimiento y deberá de ser puesto a la disposición de cualquier autoridad reguladora que lo precise.



Temperaturas de cocción de los distintos alimentos



* Otras combinaciones de tiempo y temperatura para las carnes de vacuno están listadas en la Regulación de Salud #5.



Alimentos potencialmente peligrosos que necesitan un control de temperatura

