

# PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN ESTÁNDAR (POE) COCINAR Y RECALENTAR ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS

## (MUESTRA POE)

**PROPÓSITO:** Para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos, garantizando que todos los alimentos son cocinados a la temperatura interna adecuada.

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

**PALABRA CLAVE:** Contaminación cruzada, Temperaturas, Cocinar

1. **CONTAMINACIÓN CRUZADA** significa el paso de bacterias, microorganismos, u otra perjudicial sustancias indirectamente de una superficie a otra a través de EQUIPO impropio o antihigiénico, procedimientos o productos.
2. **COCINA** significa transformar los alimentos y que sea apta para el consumo mediante calentamiento.
3. **TEMPERATURA** significa la cantidad de calor o frío medida en un termómetro. Este POE mide la temperatura en grados Fahrenheit (° F).

### INSTRUCCIONES:

1. Entrenar a los empleados del servicio de comidas sobre el uso de los procedimientos en este POE. Consulte el Uso y Calibración de Termómetros POE.
2. Siga Salud Pública del Norte de Nevada (NNPH) Reglamentos.
3. Si una receta contiene una combinación de productos de origen animal, cocine el producto a la temperatura más alta requerida.
4. Cocine o recaliente los productos a las siguientes temperaturas:
  - a. 145 °F por 15 segundos
    - Pescado, marisco, carne de músculo entero, cerdo de músculo entero y animales de caza comercializados
    - Huevos cocinados a pedido que se colocan en un plato y se sirven inmediatamente
  - b. 155 °F por 15 segundo
    - Productos molidos que contienen carne de res, puerco o pescado
    - Carne de res o puerco que ha sido ablandado o inyectado mecánicamente
    - Cubado o filetes Salisbury
    - Nuggets de pescado o palos
    - Huevos cocidos y calientes para el servicio (como una mesa de vapor o una caja caliente)
  - c. 165 °F por 15 segundos
    - Aves de corral
    - Relleno de pescado, cerdo o carne de vaca
    - Pasta rellena de huevos, pescado, cerdo o carne de vaca (como lasaña o manicotti)
    - Comida cocinada en un microondas
    - La comida previamente cocinada y enfriada en esta instalación que se recalienta para mantenerla caliente
  - d. 135 °F por 15 segundos
    - Alimentos comercialmente procesados que se almacenarán en recipientes calientes a menos que la fabricación especifique una temperatura de cocción más alta
    - Frutas y verduras frescas, congeladas o enlatadas que se almacenarán en recipientes calientes.
  - e. 130 °F por 112 minutos
    - Asados de carne entera, asados de carne en conserva, asados de cerdo y asados de cerdo curados (incluido el jamón)

## **SUPERVISIÓN:**

1. Use un termómetro de sonda limpio, desinfectado y calibrado, preferiblemente un termopar.
2. Evite insertar el termómetro en bolsas de grasa o cerca de los huesos al tomar temperaturas de cocción internas.
3. Si usa un termómetro de cuadrante, asegúrese de que el termómetro insertado en el producto pase la marca en la sonda. Si no puede hacerlo debido al tamaño del producto, use un termómetro digital o termopar.
4. Tomar por lo menos dos temperaturas internas de cada lote de alimentos insertando el termómetro en la parte más gruesa del producto, que es por lo general en el centro.
5. Tomar por lo menos dos temperaturas internas de cada artículo de comida grande, tal como un pavo, para asegurar que todas las partes del producto alcanzan la temperatura de cocción requerida.

## **ACCIÓN CORRECTIVA:**

1. Rehabilita a cualquier empleado de servicio de alimentos que no siga los procedimientos de este POE.
2. Continúe cocinando alimentos hasta que la temperatura interna alcance la temperatura requerida.

## **VERIFICACIÓN Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO:**

Los empleados del servicio de alimentos registrarán el nombre del producto, la hora, las dos temperaturas y cualquier acción correctiva tomada en el Registro de temperatura de cocción y recalentamiento. El gerente del servicio de alimentos verificará que los empleados del servicio de alimentos hayan tomado las temperaturas de cocción requeridas al monitorear visualmente a los empleados del servicio de alimentos y los procedimientos de preparación durante el turno y revisar, inicializar y fechar el registro de temperatura en el cierre de cada día. El registro de temperatura de cocción y recalentamiento debe guardarse en el archivo durante un mínimo de 6 meses.

**FECHA IMPLEMENTADA:** \_\_\_\_\_ **POR:** \_\_\_\_\_

**FECHA REVISADO:** \_\_\_\_\_ **POR:** \_\_\_\_\_

**FECHA REVISADA:** \_\_\_\_\_ **POR:** \_\_\_\_\_