

Control Administrativo Activo: Temperaturas de Cocción (Muestra)

Porque es importante: Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden ser causadas por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos patógenos. Para matar los microorganismos, los alimentos deben mantenerse a una temperatura apta durante el tiempo especificado.

<p>¿A Quién se le aplica esto?</p>	<p>Ejemplo(s): Todos los empleados de cocina son responsables de implementar este sistema de seguridad alimentaria (FSS por sus siglas en inglés) porque tal vez se le pedirá cocinar en alguna ocasión.</p>
<p>¿Cuándo se realiza esto?</p>	<p>Ejemplo(s): Alimentos pueden ser cocinados durante todas las horas operacionales y además en tiempos de preparación de alimentos fuera de las horas de funcionamiento normal.</p>
<p>¿Dónde se lleva a cabo esto?</p>	<p>Ejemplo(s): Los alimentos deben ser cocinados en la cocina usando el equipo siguiente: Plancha, Parrilla, Estufa, Freidora, Microondas, y el Horno de convección.</p>
<p>¿Cómo se realiza esto?</p>	<p>Ejemplo(s): Todos los alimentos que contienen aves de corral (pollo, pavos) crudas, se tienen que cocinar a un mínimo de 165°F durante al menos 15 segundos. Todos los alimentos que contienen carnes molidas (no las aves de corral) se cocinan a un mínimo de 155°F por 15 segundos... Pueden tener instrucciones para asados o cocción en microondas aquí también. Si el menú es extenso, puede clasificar sus artículos de menú en una tabla separada y consultar esa tabla en esta sección.</p>
<p>Acción Correctiva:</p>	<p>Ejemplos(s): Si un empleado encuentra cualquier alimento que no cumpla con los estándares mínimos de cocción, el alimento en cuestión debe ser regresado de inmediato a la superficie de cocción hasta que el alimento llegue al tiempo/ temperatura correcto. Si la integridad del alimento se ha dañado, se tendrá que desechar y una nueva orden se tendrá que procesar</p>
<p>Proceso de Monitoreo:</p>	<p>Ejemplo(s): La temperatura interna de todos los alimentos debe ser tomada al finalizar su cocción usando el termómetro termopar de la línea de cocción... Si han puesto a prueba métodos estandarizados que resultan en temperaturas de cocción suficientes (ej. porciones de hamburguesas en la plancha a 350°F durante 4 minutos en cada lado resulta en 160°F), entonces el proceso de supervisión podría ser el Gerente usando un termómetro cada hora en todos los alimentos cocidos que van saliendo de la línea de cocción y documentar en los registros de la línea de cocción.</p>

Entrenamiento de Empleados:	Ejemplos(s): Empleados que trabajan con alimentos deben leer estos procedimientos del FSS cuando son contratados. El gerente de cocina después demuestra los procedimientos para todos los empleados; entrenamientos de repaso se proporcionan a través de reuniones informales diaria/semanales.
Verificación de Póliza:	Ejemplo(s): Los encargados del turno chequearán la cocción correcta de los alimentos cada hora. El gerente de cocina diariamente revisará las hojas de registro completadas por los encargados de turno para monitorear algún cambio en las temperaturas de cocción. Si se repiten infracciones a este FSS, se harán modificaciones en el protocolo de entrenamiento o el proceso de monitoreo basándose en observaciones y este FSS se actualizará en consecuencia.