

Temperaturas para mantener frío y caliente

Ficha descriptiva

Todos los alimentos potencialmente peligrosos, excepto aquellos preparados para ser consumidos de inmediato por un cliente, se deben mantener de manera que se evite el crecimiento y desarrollo de bacterias. Cuando coloque los alimentos para ser servidos, como en un buffet, siempre recuerde mantener calientes los alimentos calientes y fríos los alimentos fríos. Los equipos para mantener los alimentos calientes deben ser capaces de mantenerlos a una temperatura de 135 °F (57.2 °C) o mayor, y los equipos para mantener los alimentos fríos deben ser capaces de mantenerlos a una temperatura de 41 °F (5 °C) o más fríos.

Pautas para mantener los alimentos calientes

Cuando coloque alimentos calientes para ser servidos, respete las siguientes pautas:

- Revuelva los alimentos a intervalos regulares, ya que esto ayudará a distribuir el calor de manera uniforme en la comida.
- Mantenga los alimentos cubiertos, ya que esto ayudará a retener el calor y a evitar que posibles contaminantes caigan dentro de los alimentos.
- Use un termómetro para alimentos para medir la temperatura interna de la comida cada dos horas.
- Deseche todos los alimentos calientes después de cuatro horas si no se mantuvieron a una temperatura de 135 °F (57.2 °C) o mayor.

Otras precauciones de seguridad con respecto a los alimentos calientes incluyen no usar nunca equipos destinados a mantener calientes los alimentos para recalentar los mismos. Los alimentos que serán recalentados se deben calentar primero a una temperatura interna de 165 °F (73.8 °C) y luego se deben transferir a un equipo para mantener los alimentos calientes. Además, nunca mezcle alimentos recién preparados con alimentos mantenidos para ser servidos ya que esta práctica puede dar como resultado alimentos contaminados.

Pautas para mantener los alimentos fríos

Cuando coloque alimentos fríos para ser servidos, las siguientes pautas pueden ayudar a evitar enfermedades relacionadas con los alimentos:

- Proteja todos los alimentos de posible contaminación cubriéndolos o usando placas protectoras para alimentos.
- Use un termómetro para medir la temperatura interna de la comida cada dos horas, y realice acciones correctivas cuando la temperatura de un alimento frío sobrepase los 41 °F (5 °C).
- Nunca guarde alimentos directamente en hielo. Todos los alimentos, con ciertas excepciones, deben ser colocados en cacerolas o platos cuando se exponen. El hielo usado en una exposición debe escurrirse solo, y todas las cacerolas y los platos se deben desinfectar después de cada uso.

Cuando se enfrente a prácticas cuestionables de mantenimiento de los alimentos fríos o calientes, siempre solucione el problema a favor de la seguridad de los alimentos. Es mejor desechar alimentos potencialmente peligrosos que poner en riesgo la salud o la seguridad de su cliente. Un modo de evitar tener que desechar demasiada comida es preparar y cocinar sólo la cantidad de comida que utilizará en un período corto de tiempo.

Para obtener más información sobre el manejo de un establecimiento de alimentos, póngase en contacto con el departamento de salud local.