

Procedimiento Operativo Estándar para La Leche a Granel

Propósito

- Confirmar que el personal de Servicio de Alimentos está utilizando y manteniendo adecuadamente la máquina de leche a granel.
- Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos asegurando que todos los elementos en la estación de leche a granel estén protegidos contra la contaminación.

Alcance

Este procedimiento se aplica a cualquier persona responsable de mantener y monitorear la estación de autoservicio de leche.

Palabras Clave

Contaminación, Autoservicio, Estación de Leche a Granel

Instrucciones

1. Capacitar al personal de Servicio de Alimentos siguiendo los procedimientos en este SOP.
2. Seguir los requisitos del departamento de salud estatal o local.
3. Seguir la Política de Salud del Empleado, Higiene Personal y los SOPs de Lavado de Manos.
*La política de salud del empleado no está incluida en este recurso.
4. Las máquinas de leche deben usarse como parte del flujo de la línea de servicio y deben ser el último elemento ofrecido antes de la estación de POS.
5. Seguir las instrucciones del fabricante para operar y preenfriar el equipo antes de su uso.
6. El personal de Servicio de Alimentos debe registrar la temperatura al inicio y al final del servicio diariamente en el Registro de Temperatura de Leche a Granel.

7. Proporcionar vasos limpios y desinfectados, ya sean reutilizables o desechables/compostables, para el autoservicio.
8. Lavar y desinfectar los soportes para bolsas de leche (si no se usan cajas) y el área antes de reemplazar las bolsas vacías con bolsas llenas.
9. Utilizar un carrito y la ayuda de otro personal de Servicio de Alimentos para levantar en equipo la caja de leche al carrito.
 - A. Empujar el carrito cerca de la máquina de leche.
 - A. Levantar en equipo el contenedor para vaciarlo en la máquina de leche.
 - B. Asegurarse de que las boquillas estén en el lugar correcto.
10. Reemplazar las bolsas de leche vacías con bolsas llenas para el servicio. Etiquetarlas con la fecha de caducidad.
11. Utilizar solamente dos lugares de dispensación de leche a la vez para controlar el desperdicio de leche.
12. Ayudar a los estudiantes que no pueden utilizar adecuadamente la estación de leche.
13. Asegurarse de que los estudiantes utilicen un vaso limpio al tomar leche o si quieren un segundo vaso.
14. Almacenar los vasos de manera que los clientes no toquen las superficies en contacto con los alimentos.
15. Evitar el uso de productos químicos en aerosol mientras esté en uso. Utilizar un balde de desinfectante fresco con una toalla para desinfectar los mangos antes, durante y después del servicio de comidas.

Monitoreo

1. Monitorear y registrar las temperaturas de los alimentos de acuerdo con el SOP de Alimentos Fríos Potencialmente Peligrosos.
2. Monitorear continuamente los vasos para asegurarse de que estén almacenados en una superficie limpia y desinfectada.
3. Monitorear continuamente el uso de la Estación de Leche a Granel por parte de los estudiantes para asegurarse de que los estudiantes no estén:
 - A. Utilizando un vaso y luego volviéndolo a colocar con los vasos limpios.
 - B. Tosiendo, escupiendo, limpiándose la boca y tocando o estornudando en los vasos o dispensadores.

- C. Utilizando vasos o botellas de agua de casa.
- D. Utilizando el mismo vaso en viajes posteriores.

Acción Correctiva

1. Volver a capacitar a cualquier empleado de Servicio de Alimentos que no siga los procedimientos en este SOP.
2. Retirar y desechar vasos contaminados.
3. Demostrar a los estudiantes cómo usar correctamente vasos y dispensadores.
4. Desechar la leche si no se puede determinar cuánto tiempo la temperatura de los alimentos estuvo por encima de 41°F.

Verificación y Registro

- El Encargado de Cocina verificará que el personal de Servicio de Alimentos esté asignado para mantener la máquina de leche a granel durante todas las horas de operación. El personal de Servicio de alimentos registrará las temperaturas de la leche y documentará las acciones correctivas tomadas en el registro de temperatura de la Estación de Leche a Granel.
- El personal de Servicio de Alimentos documentará cualquier alimento desechado en el Registro de Productos Dañados o Desechados. El Encargado de la Cocina verificará que se estén tomando las acciones correctivas apropiadas al revisar, escribir iniciales y fecha en el Registro de Productos Dañados o Desechados cada día. El Registro de Temperatura de la Estación de Leche a Granel y el Registro de Productos Dañados o Desechados deben mantenerse archivados por un mínimo de 3 años.

Fecha de Implementación _____ Por _____

Fecha de Revisión _____ Por _____

Fecha de Revisión _____ Por _____