

# Procedimiento Operativo Estándar para la Línea de Servicio de la Cafetería

Prevención de la Contaminación en la Línea de Servicio de la Cafetería

## Propósito

- Confirmar que el personal de Servicio de Alimentos está utilizando y manteniendo adecuadamente la Línea de Servicio de la Cafetería.
- Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos asegurando que todos los elementos en la línea de servicio estén protegidos contra la contaminación.

## Alcance

Este procedimiento se aplica a cualquier personal de Servicio de Alimentos que sea responsable de mantener, monitorear y servir en la Línea de Servicio de la Cafetería.

## Palabras Clave

Contaminación, Servicio de Personal, Línea de Servicio de Cafetería

## Instrucciones

1. Capacitar al personal de Servicio de Alimentos en el uso de los procedimientos en este SOP.
2. Seguir los requisitos del departamento de salud estatal o local.
3. Seguir los SOPs de Higiene Personal y Lavado de Manos.
4. Seguir las instrucciones del fabricante para calentar y preenfriar el equipo de la barra de servicio de alimentos antes de su uso.
5. Lavar todas las frutas y verduras siguiendo los procedimientos en el SOP de Lavado de Frutas y Verduras.

6. Preparar todas las frutas y verduras cortadas siguiendo los procedimientos en el SOP de Preparación de Alimentos Fríos.
7. Recalentar o cocinar todos los alimentos calientes siguiendo los procedimientos en el SOP de Preparación de Alimentos Calientes.
8. Colocar todos los alimentos expuestos bajo protectores contra estornudos.
9. Tomar temperaturas de todos los alimentos y registrarlas en el Registro de Temperatura/Producción.
10. Mantener alimentos calientes a 135°F o más, pero no más de 140°F.
11. Mantener alimentos fríos a 41°F o menos.
12. Proporcionar el utensilio apropiado, limpio y desinfectado para cada recipiente en la línea de servicio. Si se caen los utensilios, reemplazarlos por otros que estén limpios y desinfectados.
13. Reemplazar los recipientes existentes de alimentos con nuevos al reabastecer la línea de servicio.
14. Ayudar a los estudiantes que no pueden utilizar los utensilios adecuadamente.
15. Asegurarse de que los estudiantes usen una bandeja limpia al regresar a la Línea de Servicio de la Cafetería.
16. Almacenar utensilios con los mangos hacia arriba o de manera que los estudiantes no toquen las superficies en contacto con los alimentos.
17. Registrar la cantidad de alimentos utilizados, la cantidad de sobrantes y las temperaturas al final del servicio en el Registro de Temperatura/Producción. Asegurarse de incluir los desperdicios.
18. Evitar el uso de productos químicos en aerosol para limpiar las barras de alimentos cuando están en uso. Utilizar un balde con desinfectante fresco con una toalla para desinfectar las manijas antes, durante y después del servicio de alimentos.
19. Limpiar y desinfectar minuciosamente la línea de servicio de acuerdo con el SOP de Limpieza y Desinfección de Equipos.

## **Monitoreo**

1. Monitorear y registrar las temperaturas de los alimentos de acuerdo con el SOP de Alimentos Fríos Potencialmente Peligrosos y el SOP de Alimentos Calientes Potencialmente Peligrosos.

2. Monitorear continuamente los recipientes de alimentos para asegurarse de que los utensilios estén almacenados en una superficie limpia y desinfectada o en los recipientes con los mangos fuera de la comida.
3. Monitorear continuamente a los estudiantes para asegurarse de que no estén:
  - A. Tocando alimentos con las manos desnudas.
  - B. Tosiendo, escupiendo o estornudando sobre la comida.
  - C. Colocando objetos extraños en la comida.
  - D. Utilizando la misma bandeja para 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 alimentos contaminados.

### Verificación y Registro

- El Encargado de Cocina verificará que el personal de Servicio de Alimentos esté asignado para mantener la línea de servicio durante todas las horas de operación.
- El personal de Servicio de Alimentos registrará las temperaturas de los alimentos y documentará las acciones correctivas tomadas en el Registro de Temperatura/Producción. Este formulario se debe mantener archivado por un mínimo de 3 años.
- Los empleados del Servicio de Alimentos documentarán cualquier alimento desechado en el Registro de Productos Dañados o Desechados. El Encargado de Cocina verificará que se estén tomando las acciones correctivas apropiadas al revisar, poner iniciales y fechas al Registro de Productos Dañados o Desechados cada día. El Registro de Temperatura/Producción de Alimentos 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 \_\_\_\_\_