

Procedimiento Operativo Estándar para Carne de Res Fresca/Cruda

Propósito

- Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos asegurando que todos los alimentos se cocinen a la temperatura interna adecuada.

Alcance

Este procedimiento se aplica al personal de Servicio de Alimentos que prepara o sirve alimentos.

Palabras Clave

Contaminación Cruzada, Temperaturas, Cocinar

Instrucciones

1. Capacitar al personal de Servicio de Alimentos en el uso de los procedimientos en este SOP. Consultar el SOP para lavado de manos, el SOP para limpieza y desinfección de superficies y el SOP para el uso y calibración de termómetros.
2. Seguir los requisitos del departamento de salud estatal o local.

Descongelación de la Carne de Res

1. Utilizar uno de los dos métodos aceptables para descongelar alimentos:
 - a. Descongelar alimentos en el refrigerador a 41°F o menos.
 - b. Descongelar alimentos necesarios para servicio inmediato bajo agua corriente potable a 70°F o menos. Preparar el producto dentro de las 4 horas de descongelación.
2. Usar el estante más bajo en el refrigerador para descongelar carne cruda y así prevenir la contaminación cruzada, y separar los productos crudos de los productos cocidos y listos para comer.

3. No volver a congelar alimentos descongelados, a menos que se cocinen o procesen primero.
4. Desechar alimentos potencialmente peligrosos descongelados que hayan estado por encima de 41°F durante más de cuatro horas.
5. Lavarse las manos y las superficies con frecuencia.

Preparación de la Carne de Res

1. Lavarse las manos con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular alimentos.
2. Usar una tabla de cortar exclusiva para la carne de res fresca/cruda. El uso de tablas de diferentes colores es una buena forma de llevar un registro.
3. Lavar las tablas de cortar, platos y utensilios antes de cambiar a una proteína diferente.
4. Utilizar el método de lavado, enjuague y desinfección para limpiar las superficies de la cocina. Utilizar una toalla limpia para cada paso.
5. Nunca colocar alimentos cocidos en ninguna superficie que haya contenido previamente proteínas frescas/crudas, a menos que se haya lavado, enjuagado y desinfectado correctamente.
6. No reutilizar adobos, mezclas para empanizar o mezclas de especias utilizadas en alimentos crudos que hayan sido contaminados.
7. Trabajar solo con pequeñas cantidades a la vez para evitar el abuso de tiempo y temperatura.
 - Exponer ingredientes alimentarios a temperatura ambiente por dos horas o menos. Los alimentos deben regresar a la refrigeración tan pronto como sea posible después del servicio. El TIEMPO TOTAL de alimentos a temperatura ambiente no debe exceder las cuatro horas.
8. Si no se cocina de inmediato, envolver, etiquetar y almacenar adecuadamente para uso futuro. Almacenar en el estante inferior en la nevera o congelador.
9. Preparar productos que no se cocinarán o calentarán lejos de los productos cocidos y calentados.

Cocción de la Carne de Res

1. Precalentar el equipo de cocina según las instrucciones de la receta.

2. Lavar, enjuagar y desinfectar la mesa en la que trabajará.
3. Colocar todas las bandejas de carne que se cocinarán de inmediato en un estante con ruedas para llevar al horno/equipo de cocina recomendado por la receta.
4. Colocar las bandejas en la mesa limpia/desinfectada y desempaquetarlas.
5. Colocar las bandejas en el equipo de cocina recomendado y cocinar según las instrucciones de la receta.
6. Rotar los alimentos según sea necesario si el equipo de cocina no cocina de manera uniforme.
7. Tomar temperaturas finales de cocción utilizando un termómetro calibrado para verificar la temperatura del producto en la parte más gruesa durante 15 segundos.
 - Asados de carne u otras piezas de carne enteras deben cocinarse a una temperatura mínima de 145°F.
 - La carne molida (incluyendo hamburguesas simples) debe cocinarse a una temperatura mínima de 155°F.
 - Albóndigas frescas, carne molida rellena u otros productos cárnicos frescos deben cocinarse a una temperatura mínima de 165°F.
 - Si no se alcanza la temperatura recomendada, continuar cocinando hasta alcanzar la temperatura adecuada.
8. Registrar la temperatura final de cocción en el Registro de Temperaturas de Cocción y Recalentamiento.
9. Reducir el tiempo de retención de los alimentos antes de servir mediante la cocción por lotes.
10. Permitir que la temperatura del equipo de cocina vuelva a las temperaturas requeridas entre lotes.
11. Nunca usar equipos de retención caliente para cocinar o recalentar alimentos.

Si se utiliza el método Cocinar/Enfriar:

- Cuando no se sirva el alimento cocido de inmediato, debe sacarse de la zona de peligro de temperatura lo más rápido posible. Esto significa enfriarlo rápidamente.
- **Enfriar alimentos TCS de 135°F a 41°F o menos dentro de 6 horas. El alimento debe enfriarse a 70°F en dos horas, y luego a 40°F o menos en las siguientes 4 horas. El**

tiempo total de enfriamiento no puede exceder las seis horas. Si no se puede enfriar el alimento a dichas temperaturas dentro de esos marcos de tiempo, debe desecharse.

- Consultar los requisitos regulatorios locales para verificar tiempos y temperaturas.

Métodos para enfriar alimentos

1. Separar alimentos en porciones pequeñas para enfriar de manera más rápida y uniforme.

Método de baño de agua con hielo.

- Colocar los recipientes de alimentos en un fregadero o recipiente de preparación limpio lleno de agua con hielo.
- Revolver los alimentos con frecuencia para enfriarlos más rápido y de manera más uniforme.
- Tomar temperaturas cada 30 minutos y registrar en el registro de enfriamiento de alimentos.

Método de paleta de hielo:

- Sacar las paletas de hielo del congelador y dejarlas reposar a temperatura ambiente durante unos minutos para templar. Podrían romperse si se colocan directamente en alimentos calientes directamente desde el congelador.
- Utilizar paletas de hielo congeladas para revolver líquidos calientes y enfriar rápidamente.
- Revolver los alimentos con frecuencia para enfriarlos más rápido y de manera más uniforme.
- Tomar temperaturas cada 30 minutos y registrar en el registro de enfriamiento de alimentos.
- Se pueden usar ambos métodos simultáneamente para enfriar los alimentos aún más rápidamente. Tomar temperaturas cada 30 minutos y registrar en el registro de enfriamiento de alimentos.

Método del congelador walk-in.

- Separar alimentos en porciones pequeñas utilizando bandejas de hotel poco profundas o bandejas para hornear.
- Colocar en el estante apropiado saltándose cada otro nivel para garantizar un flujo de aire óptimo para enfriar.

- Si se utilizan bandejas de hotel, es posible que deba colocarlas en bandejas para hornear para que pueda caber en su estante.
- Dejar los alimentos a temperatura ambiente durante al menos 20 minutos para enfriar antes de colocarlos en el congelador walk-in.
 - No se debe poner el congelador en estado de shock para evitar un descongelamiento rápido que ponga en peligro los demás alimentos en el congelador.
- Revolver los alimentos y tomar temperaturas cada 30 minutos y registrarlas en el registro de enfriamiento de alimentos hasta que la temperatura de los alimentos esté por debajo de 40°F.
- Luego, cubrir, etiquetar con el nombre del alimento, la fecha de empaque y la fecha de uso.
 - Consultar con la agencia reguladora local antes de utilizar este método. Puede que no sea aceptable en su condado.

Método de enfriamiento rápido.

- Separar alimentos en porciones más pequeñas utilizando bandejas de hotel poco profundas o bandejas para hornear.
- Colocar en el estante apropiado saltándose cada otro nivel para garantizar un flujo de aire óptimo para enfriar.
 - Si se utilizan bandejas de hotel, es posible que deba colocarlas en bandejas para hornear para que quepan en su estante.
- Colocar una sonda en una bandeja de alimentos y monitorear temperaturas cada 30 minutos y registrar en el registro de enfriamiento de alimentos hasta que la temperatura de los alimentos esté por debajo de 41°F.
- Luego, cubrir, etiquetar con el nombre del alimento, la fecha de empaque y la fecha de uso.

Sobras:

- Todos los alimentos calientes potencialmente peligrosos deben mantenerse a 41°F o menos en refrigeración y se consolidarán y etiquetarán con la fecha para su reutilización.
- Los artículos deben registrarse y desecharse utilizando la fecha de eliminación de 5 días.

Monitoreo

1. Utilizar un termómetro de sonda limpio, desinfectado y calibrado, preferiblemente un termopar.
2. Evitar insertar el termómetro en bolsillos de grasa o cerca de huesos al tomar temperaturas internas de cocción.
3. Tomar al menos dos temperaturas internas de cada porción de alimentos insertando el termómetro en la parte más gruesa del producto, que generalmente está en el centro.
4. Tomar al menos dos temperaturas internas de cada artículo grande, como un asado, para asegurarse de que todas las partes del producto alcancen la temperatura de cocción requerida.

Acción Correctiva

1. Volver a capacitar a cualquier empleado de Servicio de Alimentos que no siga los procedimientos en este SOP.
2. Continuar cocinando los alimentos hasta que la temperatura interna alcance la temperatura requerida.

Verificación y Registro

- El personal de Servicio de Alimentos registrará el nombre del producto, la hora, las dos temperaturas/tiempos y cualquier acción correctiva tomada en el Registro de Temperaturas de Cocción y Recalentamiento.
- El Jefe de Cocina verificará que el personal de Servicio de Alimentos haya tomado las temperaturas de cocción requeridas al monitorear visualmente a los empleados de Servicio de Alimentos y los procedimientos de preparación durante el turno, y revisará, escribirá sus iniciales y fecha el Registro de Temperaturas al final de cada día. El Registro de Temperaturas de Cocción y Recalentamiento debe guardarse durante un mínimo de 3 años.

Fecha de Implementación _____ Por _____

Fecha de Revisión _____ Por _____

Fecha de Revisión _____ Por _____