

Procedimiento Operativo Estándar para el Manejo de Aves Crudas/Frescas

Propósito

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

Alcance

Este procedimiento 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 de este SOP. Consultar el SOP de lavado de manos, el SOP de limpieza y desinfección de superficies y el SOP de uso y calibración de termómetros.
2. Seguir los requisitos del departamento de salud estatal o local.

Descongelar Aves

Nunca descongelar alimentos a temperatura ambiente.

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 el servicio inmediato bajo agua corriente potable a 70°F o menos. Preparar el producto dentro de las 4 horas de descongelación.
2. Utilizar el estante más bajo en la nevera para descongelar carne cruda y evitar la contaminación cruzada separando productos crudos de 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 Aves

1. Lavarse las manos con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular alimentos.
2. Utilizar una tabla de cortar para aves crudas/frescas. Las tablas de colores diferentes son 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 proteínas crudas/frescas a menos que se haya lavado, enjuagado y desinfectado adecuadamente.
6. No reutilizar adobos, mezclas para empanizar o mezclas de especias utilizadas en alimentos crudos que hayan sido contaminados.
7. Trabajar solo con porciones pequeñas a la vez para evitar el abuso de la temperatura y el tiempo.
 - Exponer ingredientes a temperatura ambiente durante dos horas o menos. Los alimentos deben volver a almacenarse en frío 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 va a cocinar de inmediato, envolver, etiquetar y almacenar adecuadamente para uso futuro. Almacenar en la parte inferior del estante en la nevera o congelador.
9. Preparar productos que no se cocinarán o calentarán lejos de los productos cocidos y calentados.

Cocción de Aves

1. Precalentar el equipo de cocina según las instrucciones de las recetas.
2. Lavar, enjuagar y desinfectar la mesa en la que trabajará.

3. Colocar todas las bandejas de aves que va a cocinar de inmediato en un carro rápido para llevarlas a su horno/equipo de cocción recomendado por la receta.
4. Colocar las bandejas en la mesa limpia/desinfectada y desenvolverlas.
5. Colocar las bandejas en el equipo de cocción recomendado y cocinar según las instrucciones de la receta.
6. Rotar los alimentos según sea necesario si su equipo de cocción no cocina de manera uniforme.
7. Tomar las temperaturas de cocción en el punto final utilizando un termómetro calibrado para verificar la temperatura del producto en la parte más gruesa del artículo durante 15 segundos.
 - Las aves deben cocinarse a una temperatura mínima de 165°F.
 - Si no se cumple la temperatura recomendada, continuar cocinando hasta alcanzar la temperatura adecuada.
8. Registrar la temperatura 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 porciones.
10. Permitir que la temperatura del equipo de cocción vuelva a las temperaturas requeridas entre porciones.
11. Nunca utilizar equipo de mantenimiento en caliente para cocinar o recalentar alimentos.

Si se utiliza el método Cocinar/Enfriar:

- Cuando no se sirve comida cocinada de inmediato, debe sacarla de la zona de peligro de temperatura lo más rápido posible. Lo que significa enfriarla rápidamente.
- **Enfriar alimentos TCS de 135°F a 41°F o menos dentro de 6 horas. Los alimentos deben enfriarse a 70°F en las primeras dos horas, 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 la temperatura de los alimentos dentro de esos marcos de tiempo, deben desecharse.**
- Consultar los requisitos regulatorios locales para verificar los tiempos y las temperaturas.

Métodos para enfriar alimentos

1. Separar los alimentos en porciones más pequeñas para enfriar más rápido y uniformemente.

Método de baño de agua con hielo.

- Colocar los recipientes de alimentos en un fregadero limpio o en una olla llena de agua con hielo.
- Revolver frecuentemente los alimentos para enfriarlos más rápido y de manera más uniforme.
- Tomar temperaturas cada 30 minutos y registrarlas 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 al sacarlo del congelador.
- Usar paletas de hielo congelado para revolver líquidos calientes para enfriar rápidamente.
- Revolver los alimentos con frecuencia para enfriarlos más rápido y uniformemente.
- Tomar temperaturas cada 30 minutos y registrar en el registro de enfriamiento de alimentos.
- Se pueden utilizar ambos métodos simultáneamente para enfriar los alimentos aún más rápido. Tomar temperaturas cada 30 minutos y registrarlas en el registro de enfriamiento de alimentos.

Método de congelador de walk-in:

- Separar los alimentos en porciones pequeñas utilizando bandejas de hotel poco profundas o bandejas para hornear.
- Colocar en la rejilla de velocidad correspondiente saltando cada otro nivel para garantizar un flujo de aire óptimo para el enfriamiento.
- Si se utilizan bandejas de hotel, es posible que deba colocarlas en bandejas para hornear para que puedan caber en su estante.
- Dejar los alimentos a temperatura ambiente durante al menos 20 minutos para enfriar antes de colocarlos en el congelador de 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 artículo alimenticio, 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 enfriador de ráfaga.

- Separar los alimentos en porciones más pequeñas utilizando bandejas de hotel poco profundas o bandejas para hornear.
- Colocar en la rejilla de velocidad correspondiente saltando cada otro nivel para garantizar un flujo de aire óptimo para el enfriamiento.
 - Si se utilizan bandejas de hotel, es posible que deba colocarlas en bandejas para hornear para que puedan caber en su estante.
- Colocar una sonda en una bandeja de alimentos y monitorear las temperaturas cada 30 minutos y registrarlas en el registro de enfriamiento de alimentos hasta que la temperatura de los alimentos esté por debajo de 41°F.
- Luego cubrir, y etiquetar con el nombre del artículo alimenticio, 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, la cual suele estar en el centro.
4. Tomar al menos dos temperaturas internas de cada artículo alimenticio grande, como a un pavo, para asegurarse de que todas las partes del producto alcancen la temperatura de cocción requerida.

Acción Correctiva

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

Verificación y Conservación de Registros

- 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 Líder de Cocina verificará que el personal de Servicio de Alimentos haya tomado las temperaturas de cocción requeridas mediante la supervisión visual de los empleados del servicio de alimentos y los procedimientos de preparación durante el turno, y revisará, escribirá sus iniciales y la fecha en el Registro de Temperaturas al final de cada día. El Registro de Temperaturas de Cocción y Recalentamiento se conservará archivado durante un mínimo de 3 años.

Fecha de Implementación _____ Por _____

Fecha de Revisión _____ Por _____

Fecha de Revisión _____ Por _____