

Procedimiento Operativo Estándar de la Barra de Ensaladas

Prevención de la Contaminación en las Barras de Ensaladas

Propósito

- Confirmar que el personal del Servicio de Alimentos esté utilizando y manteniendo adecuadamente la barra de ensaladas.
- Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos asegurando que todos los artículos en las barras de ensaladas estén protegidos contra la contaminación.

Alcance

Este procedimiento se aplica a cualquier personal del Servicio de Alimentos responsable de mantener y supervisar las barras de ensaladas de autoservicio.

Palabras Clave

Contaminación, Autoservicio, Barras de Ensaladas

Instrucciones

1. Capacitar al personal del 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 preenfriar los equipos de la barra de ensaladas antes de su uso. Si se utilizan bloques de hielo en cambro, asegurarse de que estén congelados para 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. Colocar todos los alimentos expuestos bajo protectores contra estornudos.
8. Tomar temperaturas de todos los alimentos y registrarlas en el Registro de Temperatura/Producción de la Barra de Ensaladas.
9. Proporcionar un utensilio limpio y desinfectado para cada recipiente en cada lado de la barra de ensaladas. Reemplazar los utensilios si se caen por otros limpios y desinfectados.
10. Reemplazar los recipientes existentes de alimentos por recipientes nuevos al reponer la barra de ensaladas.
11. Asistir a los estudiantes que no pueden utilizar adecuadamente los utensilios.
12. Asegurarse de que los estudiantes utilicen una bandeja limpia al regresar a la barra de alimentos.
13. Almacenar utensilios con los mangos hacia arriba o de manera que evite que los estudiantes toquen las superficies en contacto con los alimentos.
14. Registrar la cantidad de alimentos utilizados, la cantidad de sobrantes y las temperaturas al final del servicio en el Registro de Temperatura/Producción de la Barra de Ensaladas. Asegurarse de incluir los desperdicios.
15. Evitar el uso de productos químicos en aerosol para limpiar las barras de alimentos cuando estén en uso. Utilizar un balde con desinfectante fresco con una toalla para desinfectar los mangos antes, durante y después del servicio de comidas.
16. Limpiar y desinfectar a fondo la barra de ensaladas y los cambros (si se utilizan) según el SOP de Limpieza y Desinfección de Carros para Llevar.

Monitoreo

1. Monitorear y registrar las temperaturas de los alimentos de acuerdo con el SOP de Alimentos Fríos (Potencialmente Peligrosos).
2. Monitorear continuamente los recipientes de alimentos para asegurarse que los utensilios se almacenen en una superficie limpia y desinfectada o en los recipientes con los mangos fuera de los alimentos.
3. Monitorear continuamente el uso de la barra de ensaladas por parte de los estudiantes para asegurarse de que no estén:
 - a. Tocando los alimentos con las manos desnudas
 - b. Tosiendo, escupiendo o estornudando sobre los alimentos
 - c. Colocando objetos extraños en los alimentos

- d. Utilizando la misma bandeja para viajes posteriores

Acción Correctiva

1. Volver a entrenar a cualquier personal del Servicio de Alimentos que no siga los procedimientos en este POE.
2. Retirar y desechar los alimentos contaminados.
3. Demostrar a los estudiantes cómo utilizar correctamente los utensilios.
4. Desechar los alimentos si no se puede determinar cuánto tiempo estuvo la temperatura de los alimentos por encima de 41 °F.

Verificación y Registro

- El Líder de Cocina verificará que se haya asignado personal del Servicio de Alimentos para mantener las barras de ensaladas durante todas las horas de operación.
- El personal del Servicio de Alimentos registrará las temperaturas de los alimentos y documentará las acciones correctivas tomadas en el Registro de Temperatura/Producción de la Barra de Ensaladas. Este formulario se debe archivar por un mínimo de 3 años.
- El personal del Servicio de Alimentos documentará cualquier alimento descartado en el Registro de Productos Dañados o Descartados. El Líder de Cocina verificará que se estén tomando las acciones correctivas apropiadas al revisar, escribir sus iniciales y la fecha en el Registro de Productos Dañados o Descartados cada día.
- El Registro de Temperatura/Producción de la Barra de Ensaladas y el Registro de Productos Dañados o Descartados deben archivar por un mínimo de 3 años.

Fecha de Implementación _____ Por _____

Fecha de Revisión _____ Por _____

Fecha de Revisión _____ Por _____