

Tiempos y Temperaturas Importantes para el Manejo Seguro de Alimentos

(Recomendado por el Código de Alimentos de FDA 2009)

- Temperatura de la “Zona de Riesgo” 41-135°F.
- La Bacteria puede doblar su población cada 20-minutos.
- Lave sus manos por lo menos por 20 segundos, restriegue/enjuague sus manos durante 10-15 segundos.
- La temperatura del agua para lavar las manos debe ser de por lo menos 100°F.
- La carne, aves, pescados, melones cortados y lácteos deben ser recibidos a una temperatura de 41°F o menos.
- Huevos sin cáscara, crustáceos vivos, y mariscos deben ser recibidos a una temperatura ambiental de 45° F o menos.
- Comidas calientes deben ser recibidas a 135°F o más alta.
- Comidas congeladas deben ser recibidas a 0°C/32°F o menos.
- Los termómetros deben ser precisos entre +/- 2 grados.
- Método de calibración de termómetro al punto del hielo: Sostenga por 30 segundos, calibre hasta alcanzar 32°F.
- Método de calibración de termómetro al punto hirviendo: Sostenga por 30 segundos, calibre hasta alcanzar 212°F.
- Mientras maneje alimentos calientes o fríos, inspeccione la temperatura cada 2-horas.
- Inspeccione la temperatura de las comidas en dos sitios distintos por un mínimo de 15 segundos.
- La temperatura del aire del refrigerador debe ser aproximadamente 2°F mas baja que la temperatura requerida para el alimento. Por ejemplo, para mantener la carne a 41°F la temperatura del aire debe ser 39°F.
- Mantenga la comida almacenada al menos 6-pulgadas por encima del suelo.
- El equipo inmóvil debe tener un espacio de 4” desde la repisa de encima y 6” desde el piso para facilitar limpiar y desinfectar.
- Almacenamiento en seco de comidas debe mantener una temperatura de 50-70°F y la humedad relativa debe ser del 50 al 60%.
- La carne, aves, pescados, y lácteos deben ser guardados en una temperatura 41°F o menos.
- Los huevos pueden ser recibidos a una temperatura de 45°F o menos, una vez cocidos deben ser guardados a 41°F o menos.
- Alimentos potencialmente peligrosos deben ser mantenidos a una temperatura de 41°F o por debajo por no más de 7-días.
- Alimentos que están en ROP (Empaques que reducen el oxígeno) deben ser mantenidos a 41°F o por debajo no mas de 14-días.
- Durante el calentamiento o enfriamiento de alimentos, estos deben pasar a través de la mitad de la temperatura de la zona de riesgo (70-120°F) lo más rápido posible.
- La descongelación de alimentos bajo el agua (mientras fluye) debe ser hecho por un periodo no mas largo de 2 horas y el agua debe tener una temperatura de 70°F o por debajo.
- La temperatura de cocción de aves, relleno, y carnes rellenas es 165°F por 15 segundos.
- La temperatura de cocción para el cerdo, jamón, tocino, pescado, y huevos es 145°F por 15-segundos.
- La temperatura de cocción para carnes molidas o chorizos es 155°F por 15-segundos.
- Alimentos potencialmente peligrosos cocinados en el microondas, debe alcanzar 165°F y dejarlos reposar por al menos 2-minutos.
- Enfríe comidas de 135° F a 70° F en 2 horas, luego a 41° F o mas bajo dentro de las siguientes 4 horas. (Método de Dos Fases)
- Cuando enfríe comidas gruesas en sartenes poco profundas, coloque la comida en el sartén no mas de 2 pulgadas de profundidad.
- Recaliente alimentos potencialmente peligrosos a 165°F por 15 segundos dentro de un periodo de 2-horas.
- Mantenga comidas calientes a 135 ° F o mas alta y comidas frias a 45 ° F o mas baja, revise la temperatura cada 2 horas.
- Cuando desinfecte el equipo manualmente (inmersión en agua caliente), la temperatura del agua debe ser al menos de 171°F.
- Cuando desinfecte el equipo mecánicamente (maquinas), el agua de enjuague debe ser de al menos 180°F.
- Desinfectantes químicos son típicamente efectivos entre 75° F y 120° F. siga las direcciones de las etiquetas cuando use químicos.
- Mantenga las etiquetas de existencias de mariscos por 90-días desde el día que el último marisco fue usado.
- No altere el color de las luces y las luces deben ser de por lo menos 50 “foot candles” (medida de brillantez de la luz).
- Alimentos potencialmente peligrosos tienen un pH (acidez) mas alto que 4.6 pH (7 es neutral).
- Alimentos potencialmente peligrosos tienen actividad de agua (aw) mas alto que .86 aw (el agua pura es de 1.0)

Note: Su Departamento Local de Salud o empleador puede requerir medidas más estrictas.



--- Descuento Disponible ---

CLASE & EXAMEN PARA CERTIFICACION DE MANEJO DE ALIMENTOS

Inscribase en línea y ahorre \$10 por compañía instantaneamente. Use el código de cupón 1050 durante su inscripción en www.fidelitysafety.com.

Central Valley (559) 738-6015 • Central Coast (805) 434-5687

Llame gratis (866) 221-4045 • Email safety@fidelitysafety.com