



## Control Administrativo Activo: Mantenimiento En Frío



**Porque es importante:** Las Bacterias se multiplican rápidamente en la zona de peligro de temperatura (entre 41° y 135°F). Para evitar el crecimiento bacterial, todos alimentos fríos de control de tiempo/temperatura para la seguridad (**TCS** por sus siglas en inglés) deben mantenerse a 41° F o menos.

<b>¿A Quién se le aplica esto?:</b>	<i>Ejemplo(s): Todos los empleados que trabajan con alimentos son responsables de mantener en frío los alimentos TCS ; Todos los empleados que preparan alimentos fríos son responsables de mantener en frío a los alimentos TCS; Todos los gerentes de turno son responsables de mantener en frío los alimentos TCS.</i>
<b>¿Cuándo se realiza esto?:</b>	<i>Ejemplo(s): El mantenimiento en frío de alimentos TCS ocurre durante las horas de almuerzo (11am-2pm); El mantenimiento en frío de alimentos TCS ocurre 24/7 en este establecimiento de servicio de alimento.</i>
<b>¿Dónde se lleva a cabo esto?</b>	<i>Ejemplo(s): El mantenimiento en frío de alimentos TCS se realiza en el cuarto frío, cuarto congelador, mesas de preparación refrigeradas; el mantenimiento en frío de alimentos TCS se realiza en neveras verticales, congeladores verticales/horizontales, y baños maría.</i>
<b>¿Cómo se realiza esto?:</b>	<i>Ejemplos(s): El mantenimiento en frío de alimentos TCS, a 41° F o menos, es asegurado por el uso de termómetros indicadores apropiadamente localizados adentro de la unidad de refrigeración y por el monitoreo constante de las temperaturas de los alimentos mediante el uso de un termómetro de sonda.</i>
<b>Acción Correctiva:</b>	<i>Ejemplo(s): Los alimentos TCS que han estado expuestos a temperaturas por encima de 41°F por más de cuatro horas serán desechados a la basura. Los alimentos TCS que han estado por encima de 41°F por menos de 4 horas se pondrán fuera de servicio y serán colocados en una unidad de refrigeración que este funcionando.</i>
<b>Proceso de Monitoreo:</b>	<i>Ejemplos(s): El gerente de la cocina tomara temperaturas dos veces durante su turno usando un termómetro de sonda limpio y desinfectado; Empleados de cocina tomaran las temperaturas de alimentos TCS diariamente, usando un termómetro de sonda limpio y calibrado y anotaran los datos en un registro de temperatura.</i>
<b>Entrenamiento de Empleados:</b>	<i>Ejemplo(s): Empleados de alimentos deben leer estos procedimientos del sistema de seguridad alimentaria (FSS por sus siglas en inglés) cuando son contratados. El gerente de cocina entonces demuestra los procedimientos para todos los empleados; entrenamientos de repaso se proporcionan a través de reuniones informales diarias/ semanales.semanales.</i>
<b>Verificación de Póliza:</b>	<i>Ejemplo(s): El gerente de turno chequea los termómetros indicadores localizados adentro de unidades de refrigeración y las temperaturas de los alimentos TCS con un termómetro de sonda calibrado ; La persona a cargo (PIC) revisa registros temperatura y chequea a los alimentos TCS con un termómetro de sonda calibrado.... Si se repiten infracciones de este FSS, modificaciones en el protocolo de entrenamiento o el proceso de monitoreo se harán basándose en observaciones y este FSS se actualizará en consecuencia.</i>