BOLETÍN INFORMATIVO NO. 113-16-DES

DIVISIÓN DE SERVICIOS AMBIENTALES DEL DISTRITO

SOSTENIENDO TEMPERATURAS CALINETES Y FRIAS

¿QUÉ ES UN ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO?

Un alimento potencialmente peligroso es un alimento que comúnmente se conoce como "perecedero". La mayoría de las bacterias dañinas pueden multiplicarse rápidamente mientras viven en un alimento potencialmente peligroso (APP) si se dejan a temperatura ambiente. Algunos ejemplos de APP son carne, mariscos, productos lácteos, huevos e incluso alimentos que han sido cocinados. Tenemos que manejar APP con mucho cuidado para limitar el crecimiento de bacterias. Las bacterias se pueden encontrar naturalmente en los alimentos, o pueden entrar en los alimentos por malas prácticas de manipulación de alimentos. Las bacterias se vuelven peligrosas cuando se les da la oportunidad de multiplicarse.

¿POR QUÉ DEBO MANTENER MI COMIDA CALIENTE O FRÍA?

Las bacterias tardan en multiplicarse y, en las condiciones adecuadas, la cantidad de bacterias pueden duplicarse tan rápido como cada 20 minutos. Las bacterias crecerán y se multiplicarán con la cantidad correcta de tiempo, temperatura, humedad y fuente de alimento. Las bacterias crecerán en APP, que hara que los alimentos se deterioren, causando enfermedad después de consumir la comida. La mejor manera de evitar que las bacterias crezcan en los alimentos es mantener los alimentos a la temperatura adecuada. Hay dos maneras de hacer esto. Puede mantener estos alimentos **fríos a 41°F o menos** o puede mantener estos alimentos **calientes a 135°F o más**.

El rango de temperatura entre 41°F y 135°F se llama la **"Zona de Peligro de Temperatura"** porque estas son las temperaturas donde la bacteria se multiplica rápidamente.

¿POR QUÉ DEBO USAR UN TERMÓMETRO?

Los termómetros son la única forma de saber con certeza si los alimentos están a una temperatura segura. Debe tener a mano un termómetro de referencia para verificar las temperaturas con frecuencia. Mantenga un termómetro de referencia en su refrigerador para asegurarse de que el interior esté a 41°F o menos. Tenga en cuenta que las puertas del refrigerador se abren y cierran muchas veces durante el día, y que sale aire frío cada vez. Para asegurarse de que los alimentos en el interior se mantengan a 41°F o menos, el refrigerador debe ajustarse a una temperatura más baja, como 38°F.

También es importante tener un termómetro de sonda para que pueda verificar la temperatura dentro de los alimentos fríos y calientes. Recuerde verificar la temperatura interna de los alimentos:

1. Durante el proceso de cocinar los alimentos para asegurarse de que este cocinando correctamente
2. Cuando la comida se enfría, asegúrese de que se enfríe rápidamente (dentro de las 6 horas)
3. Mientras se mantiene caliente o frío para asegurarse de que se mantenga a la temperatura de almacenamiento correcta

Ejemplos de termómetros de referencia.

Ejemplos de termómetros de sonda.

¿CÓMO PUEDO MANTENER SEGUMIENTO DE MIS TEMPERATURAS ALIMENTARIAS?

Usar un registro de temperatura como el siguiente puede ayudarlo a realizar un seguimiento de las temperaturas de los alimentos dentro de un refrigerador o una mesa de vapor. Si ocurre un problema de temperatura, tendrá un período de tiempo que indica cuánto tiempo un alimento específico ha estado fuera de temperatura. Luego puede determinar una acción correctiva adecuada para garantizar que los consumidores estén a salvo del crecimiento bacteriano dañino y posibles enfermedades transmitidas por los alimentos.

* Documento disponible en un formato alternativo a pedido

MANTENER EL REGISTRO DE TEMPERATURA

MANTENGA TODOS LOS ALIMENTOS FRÍOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS A 41°F O MENOS Y ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS CALIENTES A 135°F O MÁS ARRIBA. ¡MANTENGA LOS ALIMENTOS FUERA DE LA ZONA DE PELIGRO!

Fecha	**Ubicación** (p. ej., refrigeración, etc.)	**Alimento**	**Hora**	**Temp** (°F)	**Empleado Iniciales**	**Acción corrective -** (p. ej., comida dentro de refrigeración a 50°F; toda la comida descartada, etc.)