

AGENCIA DE SERVICIOS DE SALUBRIDAD - CONDADO DE SANTA CRUZ
SERVICIOS DE SALUBRIDAD AMBIENTAL
701 OCEAN ST., CUARTO #312, SANTA CRUZ, CA 95060 (831) 454-2022

COMO MANTENER LA TEMPERATURA PARA EL MANEJO SEGURO DE LA COMIDA

INTRODUCCION

La falla en controlar adecuadamente la temperatura de la comida es uno de los factores más comunes involucrados en los brotes de enfermedades de comida. Ya que las bacterias que causan enfermedades tienen la habilidad de multiplicarse rápidamente entre las temperaturas de **41°F** y **140°F**, esto se conoce como la **Zona de Peligro en la Temperatura**.

LA MANERA CORRECTA PARA MANTENER LA TEMPERATURA

Controle la reproducción de bacteria manteniendo las comidas calientes calientes y las comidas frías frías.

- Las comidas calientes deben mantenerse a 140°F o más arriba.
- Las comidas frías deben refrigerarse a 41°F o más abajo.
- Utilice un termómetro con registro calibrado para revisar las temperaturas internas de la comida.

COMO MANTENER COMIDAS CALIENTES

- Traslade comidas calientes directamente a un horno, mesa de vapor, u otro equipo para mantener la temperatura. **No** caliente comidas con equipo para vapor o para mantener la temperatura.
- Vuelva a recalentar comidas que sobren a 165°F antes de ponerlas en el equipo para mantener la temperatura. Si es posible, evite cocinar comidas por más de un día de anticipación.
- Meneé las comidas a intervalos frecuentes para que el calor se distribuya uniformemente.
- Mantenga tapadas las comidas para que ayude a mantener la temperatura.
- Rompa la cadena de la posible contaminación. **Nunca** combine una porción nueva con una porción de comida vieja.
- Revise la temperatura de la comida con frecuencia y con regularidad. Utilice un termómetro limpio y desinfectado .
- No dependa solamente en el medidor del termostato del equipo para mantener la temperatura. Los medidores quizá no indiquen con precisión la temperatura interna de la comida.

COMO MANTENER COMIDAS FRIAS

Aquí hay unas maneras con las cuales las comidas frías se pueden mantener con seguridad:

- Mantenga la comida dentro de las mesas para comida fría, mostradores comerciales con refrigeración, y en los refrigeradores.
- Mantenga la comida dentro de la barra para ensaladas o mostradores, ponga los recipientes de la comida sobre hielo para mantener la temperatura a menos de 41°F.
- Mantenga tapada la comida dentro de los mostradores fríos para que ayude a mantener la temperatura fija.
- Revise la temperatura de la comida con frecuencia y con regularidad. Utilice un termómetro limpio y desinfectado.

CALIBRACION DE TERMOMETRO UTILIZANDO UN BAÑO DE HIELO

Sumerja el registro del termómetro por lo menos dos pulgadas en un vaso de hielo molido finitamente. Agregue agua fría para sacar el aire. Espere por lo menos 30 segundos. El medidor deberá registrar 32°F; si no, ajústelo según sea necesario.

Para más información sobre la protección de comida, por favor llame al Servicio de Salubridad Ambiental al teléfono (831) 454-2022.