

Verificación Para Mantenimiento en Frio de Alimentos

Tal vez es dueño de un restaurante exitoso, o tal vez es incluso el Gerente Certificado de Alimentos para su negocio. Sabe crear pólizas eficientes y entrenar a sus empleados. Entonces ¿por qué todavía recibió una violación de mantenimiento frio?

Probablemente es tiempo de verificar que la póliza de mantenimiento frio se está siguiendo correctamente.

En primer lugar, ¿qué es verificación, y cómo verifica que su póliza de mantenimiento frio se está siguiendo?

La verificación es la validación periódica de los procedimientos de seguridad alimentaria. Utilice el proceso de verificación como información para saber si es necesario volver a entrenar empleados o modificar su póliza.

A como vaya creando un proceso de verificación para asegurarse que su póliza de mantenimiento frio se está siendo seguido, hágase estas preguntas importantes:

¿Cómo verifica que se están siguiendo sus pólizas y entrenamientos?

¿Escribe algo durante el paso de verificación?

¿Tiene registros?

¿Sus registros incluyen monitoreo de todos sus equipos de mantenimiento frio?

¿Está haciendo pruebas verbales a su personal?

¿Saben que los alimentos TCS se deben mantener a 41°F o menos? ¿Puede su personal explicar cuál es su póliza y demostrar cómo seguir el procedimiento?

¿Está observando sus empleados para determinar si están siguiendo las pólizas?

¿Qué tan frecuente? ¿En qué partes de la cocina? Puede incluir revisiones breves de la cocina y área de servicio, estaciones de preparación y en la línea de cocina.

¿Si un trabajo se asigna a un empleado de medio nivel, le está dando seguimiento para asegurarse de que están haciendo su trabajo, especialmente durante los tiempos más ocupados de trabajo?

¿Con qué frecuencia usted verifica que se sigan las pólizas?

¿Revisa los registros a diario? ¿Después de cada comida? ¿Cada semana? Una verificación frecuente es útil para asegurar que se pueda dar sugerencias inmediatas.

¿Qué hace si la póliza no se sigue correctamente o se encuentra alguna cosa que no esté en cumplimiento con los procedimientos?

Use esas áreas de incumplimiento para proveer entrenamiento específico para su personal.

¿Cómo documenta las acciones correctivas?

Complete el ciclo de AMC para un progreso continuo

Cuando encuentre áreas de incumplimiento en su establecimiento, tal como alimentos TCS manteniendose arriba de 41°F, intente determinar la causa principal. ¿Fue porque sus empleados necesitan entrenamiento adicional? ¿O hay faltas en su póliza que usted puede ajustar para completar su póliza?

Piense como puede evitar que este problema vuelva a suceder.

Fue un problema con la/el...

¿Póliza?	¿Entrenamiento?
Termómetros de unidad no funcionan	Los empleados no saben calibrar/verificar correctamente los termómetros
Termómetros de sonda nunca han sido calibrados	Los empleados no saben que el mantenimiento frío adecuado es a la temperatura de 41° F o menos.
Personal nunca revisa la temperatura del cuarto frio	Personal no llena los registros regularmente
Personal nunca revisa las temperaturas después de la hora más ocupada de servicio	Empleados toman las temperaturas en las orillas de los recipientes (generalmente la zona más fría)

Unidades de refrigeración que mantienen alimentos TCS arriba de 41°F se siguen usando para mantener comida fría

Alimentos TCS se dejan fuera de refrigeración horas después de que se entregan

Alimentos TCS arriba de 41° F no se desechan, aun cuando el personal no sabe cuánto tiempo han estado fuera de temperatura

Empleados no informan a personas encargadas sobre problemas con el mantenimiento frio

Si los problemas están relacionados con una póliza incompleta, entonces puede considerar estos pasos.

En algunos casos, puede que desee crear una póliza totalmente diferente. Por ejemplo, si el empleado no se da cuenta que la mesa fría está manteniendo la comida a 60°F porque su termómetro se descompuso o no esta calibrado correctamente, y nunca puso en efecto una póliza sobre el uso adecuado de termómetros, usted puede hacer una póliza adicional sobre el uso y calibración del termómetro.

Igualmente, si usted nota que el equipo si está funcionando, pero resulta ser un problema con el mantenimiento frio porque los empleados están llenando los contenedores por encima del ras del contenedor, puede ser que necesite escribir un póliza adicional sobre los comportamientos de los empleados.

Si los problemas están relacionados con el entrenamiento, puede pensar en estas intervenciones.

El personal puede necesitar entrenamiento adicional en un área en particular. ¿Su personal sabe verificar temperaturas de mantenimiento frio en la parte más caliente de los refrigeradores? ¿Su personal sabe los alimentos que se clasifican como TCS? Recuerde dar sugerencias y recordatorios al personal, para que no se formen los malos hábitos.

¿Quién no está siguiendo las pólizas? Tal vez su entrenamiento se ha centrado en personal nuevo, y su personal con experiencia necesita entrenamiento como recordatorio.

Tal vez necesita chequeos cortos o entrenamientos más frecuentes. Entrenamientos breves y frecuentes son más eficaces que un entrenamiento extenso sobre la seguridad de alimentos.

Usted puede concentrar un entrenamiento en acciones correctivas. A veces el personal ve un problema pero no toma acciones correctivas porque piensan que es responsabilidad de otra persona. O su personal puede sentir que no tienen la autoridad para tomar una decisión sobre algo en particular. Por ejemplo, un nuevo empleado puede pensar que no debe desechar alimentos, incluso si encuentra alimentos TCS, tales como queso crema, a 60 ° F. Asegúrese de que usted explique su proceso de acción correctiva al personal, por ejemplo, mostrándoles un área en la cocina donde pueden colocar alimentos que se registraran como “desechados” por un gerente.

¿Sus empleados saben qué hacer cuando tienen una pregunta sobre el mantenimiento frío? Asegúrese de que hay alguien disponible para contestar preguntas de seguridad de alimentos en cada turno. Idealmente, esta persona será la persona encargada durante ese turno.

La última parte de un proceso de verificación para los gerentes es revisar documentos de verificación y registros para buscar malos hábitos y áreas de problemas. Estos pueden ser tiempos del día cuando las temperaturas frías son más difíciles de mantener, como al medio día después de la hora ocupada del almuerzo. O, usted puede encontrar unidades de mantenimiento frío que cambian regularmente hasta el punto que las temperaturas de los alimentos TCS suben a más de 41° F. Además, puede identificar procesos específicos donde se dejan los alimentos fuera de refrigeración durante largo tiempo, como cortar el pollo crudo para hacer porciones más pequeñas o preparar recipientes grandes de la salsa con tomates cortados. Use ideas de sus chequeos para sugerir cambios en su equipo de seguridad de alimentos y modificar su póliza de mantenimiento frío.

Para resumir, aquí están los pasos claves para tener en cuenta con cualquier proceso de verificación:

- **Utilice el proceso de verificación como información para ver si su póliza se está siguiendo correctamente**

- **Implementación de registros sirve bien para verificar que sus sistemas están funcionando**
- **Cuando se identifican problemas, rápidamente proporcione sugerencias al personal**
- **Revise periódicamente los registros y resultados de la verificación para buscar malos hábitos y áreas de problemas**
- **Busque la causa principal de los problemas que identifica. ¿Fue la póliza o es algo relacionado con el entrenamiento?**
- **Modifique las pólizas u organice entrenamiento adicional basado en la información que obtuvo durante el paso de verificación.**

Recuerde, después de hacer cambios a su póliza de mantenimiento frío, asegúrese de volver a entrenar a sus empleados. Puede leer la guía de gerente para crear una póliza y la guía de gerente para entrenar a sus empleados.