



CONJUNTO DE HERRAMIENTAS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Proporcionado por la División de inspecciones de Salud Pública del Departamento de Salud Ambiental de Denver

Denver Department of Public Health & Environment
Public Health Investigations
101 W. Colfax Ave., Suite 800
Denver, CO 80202
phicomments@denvergov.org
720-913-1311 (T)
720-865-5532 (F)

Tabla de Contenido

Definiciones..... 2
Como Usar Este Conjunto de Herramientas 4
Uso y Almacenamiento de Productos Químicos..... 5
Higienizante 6
Control de Plagas 8
Fuente de Comida 9
Prácticas Higiénicas 12
Control de Temperatura de Alimentos 15

Definiciones

A lo largo de este conjunto de herramientas, encontrará palabras en cursiva con un asterisco*.

Esto indica que puede encontrar la definición de la palabra en esta sección.

Superficie en contacto con los alimentos: Las superficies en contacto con los alimentos son superficies que posiblemente tocarán los alimentos. Incluyen tablas de cortar, mesas de preparación, utensilios, fregaderos de preparación, platos, varillas de vapor, guantes, encimeras, mesas de comedor, etc.

Baño de hielo: Un baño de hielo es una herramienta para ayudar con el enfriamiento activo o la retención de alimentos en frío. Para crear un baño de hielo, coloque un recipiente con comida en un recipiente más grande lleno de hielo y un poco de agua. El nivel de la mezcla de hielo y agua debe ser al menos tan alto como el nivel de los alimentos en el recipiente. Cuando use un baño de hielo, revuelva la comida periódicamente para mantener fría toda la comida en el recipiente.

Alimentos sin potencial peligrosos: Alimentos que no favorecen el crecimiento de bacterias a temperatura ambiente, como las galletas saladas, la mayoría de los productos horneados (galletas y pasteles), alimentos enlatados, etc. Los alimentos no potencialmente peligrosos se pueden almacenar a temperatura ambiente.

Alimentos potencialmente peligrosos: Un alimento potencialmente peligroso favorece el rápido crecimiento de bacterias. Estos alimentos son alimentos que normalmente deben guardarse en un refrigerador, como carnes, productos lácteos, pasta y arroz cocidos, sopas, salsas, etc. o gérmenes de soya. Esto también incluye glaseados a base de huevo o lácteos. Los alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse a 41° F o menos o a 135° F o más, excepto por breves períodos de preparación.

Contaminación: El término “contaminante” significa una sustancia, organismo o entidad que podría causar una enfermedad o amenazar la salud pública, e incluye suelo, polvo, insectos, roedores, otras plagas y materiales venenosos o tóxicos. Contaminación significa exposición o contacto con un contaminante. Las acciones o condiciones que pueden contaminar o causar contaminación incluyen: superficies en contacto con alimentos insalubres o sucias, tos, estornudos, escupir, manipulación innecesaria, inundación, drenaje, fugas de tuberías aéreas y condensación.

Alimentos listos para comer. Un alimento listo para comer es un alimento que se servirá sin pasar por otro proceso de cocción. Todos los alimentos que se utilizan en la cocina se convertirán en alimentos listos para comer después de ser cocinados por última vez (los alimentos que se sirven sin cocinar siempre se consideran listos para comer). No se pueden usar las manos desnudas para manipular alimentos listos para comer.

Enfriamiento activo. Usar métodos como baños de hielo, esparcir los alimentos en una bandeja fina para colocarlos en una hielera, usar varillas de hielo o usar recipientes pequeños para colocar en una hielera, y otros métodos aprobados de enfriamiento aprobados en las regulaciones para rápidamente enfríe los alimentos a 41° F o menos. Dejar que los alimentos cocidos se enfríen a temperatura ambiente no es un método de enfriamiento activo y es una infracción a menos que el inspector de área apruebe el etiquetado de la hora.

Desinfección. El uso de un producto químico o calor para matar microorganismos en las superficies en las áreas de preparación de alimentos, áreas de cocina y áreas de bar y comedor. Se requiere desinfectante en todas estas áreas durante las horas de operación. Se necesita desinfectante en la concentración adecuada para matar los microorganismos. La concentración adecuada para el higienizante de cloro es de 50 a 200 ppm de concentración de cloro, y para el amonio cuaternario (generalmente suministrado por una empresa) es de 150 a 400 ppm. Las tiras reactivas se pueden comprar en línea o en una tienda de suministros para restaurantes para cualquier tipo de solución.

Preparación de alimentos. Cualquier forma de empaque, procesamiento, ensamblaje, porcionado, enfriamiento, recalentamiento o cualquier operación que cambie la forma, el sabor o la consistencia de los alimentos. La manipulación de alimentos incluye todos estos y también incluye todas las porciones de alimentos a los clientes.

Peligro inminente para la salud. Se trata de una amenaza o peligro significativo para la salud del público en general. Esto es cuando existe un producto, una práctica, una circunstancia o una situación que requerirá una corrección inmediata o la necesidad de detener el servicio de una operación para evitar lesiones o enfermedades a los clientes. Un buen ejemplo de un peligro inminente para la salud es no tener agua corriente en una instalación o no tener agua caliente. Si un restaurante, carrito o camión móvil ha estado operando con un peligro inminente para la salud, se le impondrá una multa de hasta \$2,000.

Como Usar Este Conjunto de Herramientas

Este conjunto de herramientas está diseñado para ayudarlo a crear un sistema de seguridad alimenticia eficaz en su instalación. Revise todas las secciones en este conjunto de herramientas y cree un sistema para monitorear los problemas de seguridad alimenticia que sean relevantes para su operación. Su licencia de venta minorista de alimentos le exige que verifique los problemas de seguridad alimenticia de manera exhaustiva y adecuada a diario para que pueda identificar y abordar cualquier problema que exista. Si se encuentra un problema de seguridad alimenticia durante una inspección, debe cambiar su sistema de seguridad alimenticia para controlar mejor ese problema.

El Departamento de Salud Ambiental de Denver recomienda lo siguiente:

- Nota: Este es solo un conjunto de herramientas, es su responsabilidad como propietario de la licencia revisar todas las regulaciones y mantenerse al día con cualquier cambio que pueda ocurrir. Asegúrese de saber dónde encontrar las Reglas y regulaciones completas para establecimientos minoristas de alimentos de Denver. Están disponibles en www.denvergov.org/phi.
- Revise este conjunto de herramientas y cree una lista de verificación diaria de cualquier problema que sea relevante para su operación.
- Trate de asegurarse de que alguien con un interés personal en su negocio esté presente todos los días. Las instalaciones donde los propietarios no están presentes a menudo tienden a tener más problemas de seguridad alimenticia porque los empleados pueden no tener el mismo nivel de preocupación por el desempeño del negocio.
- ¡Las clases de Seguridad Alimenticia del Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Denver estarán disponibles nuevamente a partir de 2022! Contacte a su investigador para más información.

Uso y Almacenamiento de Productos Químicos

- Los productos químicos no deben almacenarse encima o al lado de los alimentos, las áreas de preparación de alimentos o las superficies de contacto con los alimentos* (platos, tazas, servilletas, utensilios de cocina, utensilios para comer y artículos de un solo servicio como pajitas o popotes y artículos para llevar).
- Los contenedores de productos químicos deben estar etiquetados para indicar el contenido de cada contenedor utilizando el nombre del producto. Esto se puede hacer con cinta adhesiva y un marcador permanente o Sharpie.
- La información del fabricante debe estar presente en la instalación para todos los productos químicos que se utilizan.
- Los contenedores de productos químicos no deben reutilizarse como contenedores de almacenamiento de alimentos.
- El higienizante no debe usarse a niveles superiores a las concentraciones recomendadas, que pueden ser tóxicas.
- Siga las instrucciones del fabricante para el uso de productos químicos.
- Deben usarse tiras reactivas del tipo correcto para verificar si el desinfectante es demasiado débil o demasiado fuerte de forma regular.

Higienizante

La solución higienizante debe usarse en la cocina y otras áreas para desinfectar las superficies en contacto con los alimentos (tablas de cortar, fregaderos de preparación, mesas de preparación, mesas de comedor y barra) y los utensilios antes de su uso. El desinfectante debe mezclarse y estar disponible durante todos los periodos de manejo de alimentos abiertos.

- La solución desinfectante o higienizante se usa de las siguientes 3 formas:
 1. Almacenados en baldes u otros recipientes como una botella rociadora y usados con trapos de limpieza o toallas de papel para desinfectar mesas de preparación, fregaderos de preparación, mesas de comedor, área de bar y utensilios de trabajo. Jamás agregue jabón o detergente, fabuloso o pinesol a la cubeta.
 2. En el tercer compartimento del fregadero de 3-compartimentos para desinfectar todos los platos que se lavan. Agregar cloro al jabón no cumple con el requerimiento de higienizante.
 3. Como enjuague final en la maquina lavavajillas para desinfectar todos los platos que se lavan. La desinfección puede ser con calor a 160° F o desinfección química (comúnmente cloro).
- Si se usa una toalla en seco visiblemente sucio para limpiar utensilios o superficies, es una violación. Debe tener solución higienizante en la toalla. No se aprueban toallas de limpieza secas a menos que se utilicen como almohadillas calientes o para limpiar vasos antes del servicio.
- Los trapos de limpieza deben almacenarse en baldes con solución higienizante en todo momento cuando no estén en uso. No los deje sobre barras, mesas o tablas de cortar.
- El higienizante debe usarse en la concentración correcta en la máquina de lavar platos, el fregadero de 3-compartimentos y las cubetas de desinfección.
- El higienizante debe mezclarse en baldes, botellas rociadoras, etc. y debe estar disponible para su uso en todo momento en las áreas donde se manejan o sirven alimentos.

Higienízate	Concentración y Tiempo de Contacto
Cloro	50- 200 ppm por 60 segundos mínimo
Amoníaco Cuaternario	150 - 400 ppm (siga las instrucciones del fabricante)
Yodo	12 - 25 ppm por 60 segundos mínimo

*La concentración se mide en partes por millón (ppm).

- Revise las soluciones desinfectantes con frecuencia para asegurarse de que tengan la concentración correcta. Las soluciones desinfectantes deben cambiarse según sea necesario para desinfectar adecuadamente las superficies en contacto con los alimentos.
- El fregadero de 3-compartimentos solo debe prepararse durante el lavado de la vajilla (ver más abajo).



**AGUA TIBIA
CON JABÓN**

**AGUA TIBIA
Y LIMPIA**

**AGUA TIBIA CON
HIGIENIZANTE***

***HIGIENIZANTE: 1 CUCHARADA DE CLORO POR 1 GALON DE AGUA**

- Los trapos de limpieza deben empaparse con *higienizante al limpiar** las superficies en contacto con los alimentos (como tablas de cortar, mesas de preparación, rebanadoras, etc.) y regresar al higienizante cuando no estén en uso.

- Use tiras reactivas adecuadas para el tipo de químico higienizante que este usando. (Los diferentes tipos de higienizante requieren tiras reactivas específicas).

Control de plagas

Mantenga alejadas las plagas mediante:

- Mantenga los alimentos protegidos de las plagas para limitar el suministro de alimentos de plagas y limpie los desechos de alimentos con frecuencia.
- Evite que las plagas ingresen a las instalaciones eliminando los huecos debajo de las puertas, los agujeros en las pantallas de las ventanas, las paredes, etc.
- Elimine las áreas desordenadas donde las plagas pueden esconderse. Los artículos innecesarios para la operación y el mantenimiento de la instalación no deben almacenarse en las instalaciones.
- Mantenga las tapas de los contenedores de basura cerradas y las áreas de los contenedores de basura limpias.
- Mantenga limpias las áreas al aire libre alrededor de la instalación.
- Elimine el agua estancada, los alimentos y la acumulación de grasa en la instalación.
- No deje platos sucios o recipientes de comida abiertos por la noche.
- Utilice dispositivos de control de plagas aprobados, como trampas para ratones y tableros de pegamento.
- Los pesticidas especiales que están aprobados para su uso en restaurantes pueden obtenerse de las empresas de suministro de alimentos o empresas de manejo de plagas.
- Elimine y limpie todas las evidencias de plagas de forma regular. Esto significa revisar y limpiar las trampas todos los días o tan a menudo como sea necesario.

NO USE pesticidas domésticos como: *Black Flag, Raid, D Con*, etc. Estos productos son tóxicos cuando se usan en una instalación comercial de alimentos. No utilice ningún producto que no especifique si está aprobado o no para una instalación de alimentos.

Fuente de comida

NOTA: Todos los alimentos vendidos en una instalación deben provenir de una cocina comercial autorizada o de la instalación.

Los alimentos preparados en casa no se pueden vender en su establecimiento de alimentos. (La única excepción es si su comida está incluida en la licencia de alimentos caseros. Primero se deben cumplir todas las condiciones).

Pescado & Mariscos

- La mayoría del pescado que no se va a cocinar completamente (temperatura interna de 145 °F) debe congelarse a -4 °F o más frío durante al menos 7 días o 31 °F o más frío durante al menos 15 horas.
 - Este requisito no se aplica a la mayoría de las especies de atún. El salmón, el ceviche y el sashimi braseados son algunos ejemplos de elementos del menú que deben cumplir con este requisito.
- Si congela el pescado en sus instalaciones, debe mantener registros detallados de su sistema de congelación en el lugar durante al menos 90 días (consulte a su inspector de salud pública si necesita ayuda o preguntas).
- Si recibe pescado congelado que no estará completamente cocido, puede preguntarle a su proveedor si cumplen con los requisitos de congelación; si es así, debe obtener la documentación escrita del proveedor que lo indique. Esta carta debe mantenerse en la instalación en todo momento.
- Si se crio en una granja, una declaración escrita del proveedor que indique que los peces fueron criados utilizando las mejores prácticas de acuicultura cumple con este requisito. Esta carta debe mantenerse en la instalación en todo momento.
- Si recibe mariscos frescos o congelados sin pelar, como almejas, mejillones y ostras, debe conservar las etiquetas de mariscos de su proveedor y mantenerlas en el lugar durante 90 días, marcadas con la fecha final (la fecha en que se vendió o sirvió el último marisco), y almacenados en orden cronológico de fecha final.
- Las etiquetas de mariscos deben permanecer con el lote de mariscos hasta que se usen. No se pueden mezclar diferentes lotes de mariscos en el almacenamiento.

Frutas & Vegetales

- Todas las frutas y verduras frescas deben lavarse a fondo con agua corriente limpia en un "drenaje indirecto" (el drenaje del fregadero no está unido al piso, hay un espacio de aire en el tubo de drenaje) fregadero de preparación de alimentos antes de cortar o usando.
- Las guarniciones utilizadas en bebidas o comidas también deben lavarse. Las frutas y verduras crudas prelavados comercialmente que están empaquetadas para evitar la contaminación no requieren un lavado adicional antes de su uso.
- Cualquier producto que se corte con la piel intacta debe lavarse antes de cortarlo. Los ejemplos incluyen: aguacates, frutas cítricas, etc. Las etiquetas deben quitarse antes de cortar para evitar una posible contaminación.
- Las frutas y verduras deben colocarse en un recipiente desinfectado limpio después del lavado. No reutilice el contenedor en el que se entregaron.

Huevos

- Los huevos pasteurizados deben usarse como sustituto en cualquier elemento del menú que no esté completamente cocido, incluido el aderezo César, la salsa holandesa, la salsa bearnesa, el helado o la formación de hielo caseros, la mayonesa casera, etc.
- Si opta por utilizar huevos reales que no estén pasteurizados para productos crudos o poco cocidos, debe incluir una advertencia al consumidor en el menú. Llame al inspector de su área para obtener más detalles.

Hielo

- No almacene alimentos, bebidas u otros recipientes en hielo que se usarán en bebidas o se usarán como medio de enfriamiento agregándolo a los alimentos.
- La pala para hielo puede almacenarse en un recipiente o soporte/superficie limpia o la pala para hielo puede almacenarse en hielo si el mango se mantiene fuera del hielo.
- No use tazas, agitadores u otros utensilios sin asas, ni de vidrio para sacar hielo.

Al Recibir la Comida

- Verifique todos los productos alimenticios para asegurarse de que estén en buenas condiciones cuando los reciba de su proveedor.
- Busque latas abolladas o abultadas. Sepárelos de otros alimentos y deséchelos o llame al proveedor para devolverlos a crédito.
- Busque productos dañados o en mal estado. Sepárelos de otros alimentos.
- Verifique las temperaturas en todos los productos alimenticios fríos entrantes para verificar que estén a 41° F o menos.
- No acepte productos si no cumplen con sus estándares de inspección.

Prácticas higiénicas

Lavabos o Lavamanos

- Se requiere un lavamanos designado para lavarse las manos en cualquier área donde se manejen alimentos.
- Los lavabos para lavarse las manos deben tener una medición en la temperatura de agua caliente a 100° F en 30 segundos y agua fría.
- Nunca se deben almacenar objetos frente al fregadero o dentro del lavabo del fregadero.
- Los fregaderos para lavarse las manos no deben usarse para llenar jarras o baldes. Tampoco se pueden utilizar como sumideros o drenaje para desechar líquidos.
- Los fregaderos para lavarse las manos no se pueden usar para NADA excepto para lavarse las manos.
- Debe haber jabón de manos y toallas de papel (u otros dispositivos de secado de un solo uso) en el lavamanos para lavarse y secarse las manos.

Lávese las manos

- El uso de desinfectante para manos no puede sustituir el lavado de manos con agua tibia y jabón. Sin embargo, se puede usar desinfectante de manos además del lavado de manos regular.
- Las manos deben lavarse después de:
 - Manejar productos animales crudos (carne cruda de res, pollo, pescado, etc.)
 - Regreso de un descanso o almuerzo
 - Manejar dinero
 - Tocarse la cara, el cabello, el sombrero, el teléfono celular o cualquier otra fuente de contaminación.
 - Usar el baño
 - Entre cambios de tareas

- Cuando los guantes se rompen
- Después de tocar cualquier otra fuente de contaminación

NOTA: No se pueden usar las manos desnudas o descubiertas para manipular *alimentos listos para comer**.

- Los alimentos listos para comer son alimentos que no se volverán a cocinar después de manipularlos. Incluyen ensaladas, sándwiches, pasteles, guarniciones de bebidas, un bistec a la parrilla, papas fritas cocidas, etc. En su lugar, puede usar pañuelos de papel, pinzas (o muchos otros utensilios) o guantes.

Guantes

- Debe cambiarse los guantes cuando toque una fuente de contaminación, como:
 - Productos animales crudos (pavo crudo, huevos crudos, sin pasteurizar, salchichas, etc.)
 - Artículos comunes que no se desinfectan con regularidad, como pomos de puertas, teléfonos, registradoras, basureros, etc.
 - Tu rostro, cabello, celular, sombrero,
 - Dinero
- Recuerde siempre lavarse las manos entre cambiarse los guantes.
- Los guantes no se pueden lavar ni reutilizar. Después de que un guante se salga de su mano, SIEMPRE debe ir directamente a la basura.
- Los guantes deben cambiarse si están rotos o perforados.
- Nunca sople dentro de los guantes.

Joyas

- Los manipuladores alimentos pueden usar un solo anillo o argolla simple y ninguna otra joya en las manos o muñecas

Paños de limpieza en seco, toallas, trapos

- No se deben usar paños de limpieza secos, toallas, trapos, etc. para limpiarse las manos o las superficies en contacto con los alimentos.

Bebidas personales o Comida

- Las bebidas personales deben cubrirse con una tapa y una pajita/popote o almacenarse en un recipiente cerrado.
- Las bebidas personales no deben almacenarse encima, o al lado de las áreas de preparación o almacenamiento de alimentos.
- El personal no debe comer alimentos, chupar pastillas para la tos o masticar chicle en las áreas de preparación de alimentos.
- No se permite fumar en el interior o alrededor de la preparación de alimentos de las áreas de almacenamiento de alimentos.

Cortes, llagas, heridas y enfermedades

- Los cortes, llagas y heridas deben cubrirse con un vendaje a prueba de agua, Y un protector para los dedos o un guante durante la manipulación de alimentos.
- Está obligado POR LEY que informe a la persona a cargo si tiene vómitos o diarrea o cualquier enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.
- Los síntomas que justifican la restricción o exclusión del trabajo incluyen: vómitos, diarrea, fiebre, ictericia y llagas o heridas abiertas.

Control de temperatura de alimentos

Termómetro

- Debe tener un termómetro de alimentos tipo varilla calibrado que mida de 0 °F a 220 °F. El termómetro para alimentos debe usarse todos los días para verificar la temperatura de los alimentos.
- La precisión de los termómetros debe comprobarse de forma rutinaria. Los termómetros de varilla para alimentos deben calibrarse a ± 2 ° F.

Calibración del termómetro

- Antes de usar el termómetro para alimentos, debe verificar que sea exacto calibrándolo.

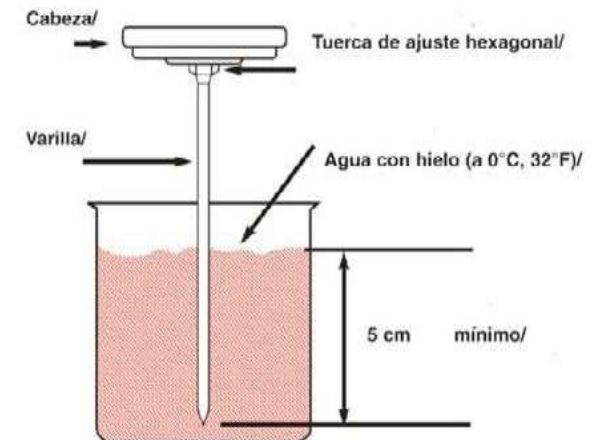
Paso 1: Coloque el termómetro en un recipiente con agua helada (más hielo que agua)

Paso 2: Deje el termómetro en agua helada durante unos 2 minutos

Paso 3: Mire la temperatura; debe leer 32 ° F.

Paso 4: Si el termómetro no lee 32 ° F, ajuste la "tuerca de ajuste hexagonal" girándola mientras la varilla permanece en agua helada hasta que el dial marque 32 ° F.

- Es posible que deba utilizar unos alicates o pinza al calibrar el termómetro.
- Calibre los termómetros nuevos antes del primer uso.
- Calibre los termómetros con regularidad para asegurarse de que sean precisos.



Mantenimiento en frío

- Los *alimentos potencialmente peligrosos** (carnes, lácteos, arroz y pasta cocidas, verduras cocidas, sopas, salsa, etc.) deben mantenerse a 41 ° F o menos, o 135 ° F o más calientes.
- Las unidades de refrigeración deben establecerse entre 35 ° F y 37 ° F para garantizar que los alimentos se mantengan a 41 ° F o más fríos.
- Para permitir un flujo de aire adecuado, no sobrecargue las unidades de refrigeración.
- Revise los refrigeradores durante todo el día para asegurarse de que mantengan los alimentos a 41 ° F o más fríos.
- Las unidades de refrigeración deben tener un termómetro en el tercio superior de la unidad para medir la temperatura.
- Las pantallas digitales de temperatura deben verificarse mediante un método secundario medido desde dentro de la unidad.
- Cuando use un *baño de hielo** para mantener los alimentos fríos, la mezcla de agua helada debe ser al menos tan alta como el nivel de los alimentos en el recipiente.
- El uso de recipientes de metal para contener *alimentos potencialmente peligrosos** en lugar de recipientes de plástico o vidrio ayudará a mantener los alimentos más fríos.
- Verifique la temperatura de los alimentos almacenados en diferentes partes del refrigerador para ver si hay puntos "calientes".
- Debe verificar la temperatura de los alimentos y los refrigeradores todos los días mediante el uso de un termómetro para alimentos.
- Mantenga las unidades de refrigeración limpias y en buen estado de funcionamiento. Mantenga las juntas en buenas condiciones, repare el condensador si tiene fugas y mantenga los estantes limpios.
- Descongele el refrigerador si hay acumulación de hielo. El hielo puede evitar que el aire fluya correctamente y puede calentar su refrigerador.

Descongelando Alimentos

- Los siguientes métodos son aceptables para descongelar alimentos:
 - Sumerja completamente los alimentos en agua corriente fría después de retirar el paquete.
 - Descongele la comida en el microondas (si se cocina inmediatamente después).
 - Descongele los alimentos como parte del proceso de cocción.
 - Descongele la comida en el refrigerador.
- Ninguna parte del producto alimenticio puede estar a más de 41°F durante más de 4 horas cuando se descongela.
- No use el horno para descongelar alimentos porque hace que se calienten demasiado.

Enfriamiento de Alimentos

- Los alimentos deben enfriarse de 135°F a 70°F en 2 horas o menos y de 70°F a 41°F en 4 horas más (6 horas en total).
- No permita que los alimentos se mantengan a temperatura ambiente después de cocinarlos, antes de enfriarlos.
- Enfríe los alimentos más gruesos / densos como arroz, frijoles, puré de papas, etc. en bandejas de metal delgadas con la comida a no más de 2 pulgadas de profundidad.
- Para alimentos grandes como lasaña, costilla, etc., corte los alimentos en trozos más pequeños para acelerar el proceso de enfriamiento.
- Deje los alimentos sin tapar mientras se enfrían.
- Una vez que los alimentos se hayan enfriado completamente a 41°F o menos, puede ponerlos en recipientes de almacenamiento más grandes.

- Use cacerolas de metal en lugar de plástico o vidrio porque enfrían los alimentos más rápido. Use varitas de hielo o **baños de hielo* para enfriar más rápido.
- Se puede usar un *baño de hielo** para enfriar alimentos como sopas, salsas y salsas.
- Revuelva los alimentos con regularidad durante el proceso de enfriamiento y use un termómetro para alimentos para asegurarse de que los alimentos se enfríen correctamente.

Mantener Caliente

- Los *alimentos potencialmente peligrosos** (carne, lácteos, pasta cocida, arroz cocido, sopas, salsa, etc.) deben mantenerse a 135 °F o más calientes o a 41 °F o más fríos.
- Siempre use un termómetro para alimentos para verificar que los alimentos estén lo suficientemente calientes en las mesas de vapor, debajo de las lámparas de calor y en otros equipos para mantener caliente (como arroceras).

Temperaturas de cocción

- Cocine los alimentos a la temperatura interna adecuada.

Temperatura Mínima de Cocción	Tiempo Mínimo	Tipos de Comidas
165°F	15 segundos	<ul style="list-style-type: none">• Aves (pollo, pavo, pato, ganso)• Sopas, guisos, rellenos, guisos, platos mixtos• Carne rellena, aves rellenas, pescado y pasta rellenos• Sobras (recalentamiento)• Alimentos cocinados en horno microondas
155°F	15 segundos	<ul style="list-style-type: none">• Hamburguesa, pastel de carne y otras carnes molidas• Huevos frescos con cáscara que se cocinan y se guardan para servir (como huevos revueltos)
145°F	15 segundos	<ul style="list-style-type: none">• Carne de res entera, carne en conserva, cerdo, jamones asados (mantener 4 minutos)• Carne de res, cordero, ternera, filetes o chuletas de cerdo• Pescados, mariscos• Huevos frescos con cáscara (deben romperse, cocinarse y servirse de inmediatamente)

- Los alimentos precocinados que se servirán de inmediato, como carnes rostizadas, hot dogs, etc., no tienen que calentarse a una temperatura específica. Si se mantienen, deben mantenerse a 135 °F o más en todo momento.

Recalentamiento

- Los alimentos que se mantendrán calientes en una mesa de vapor, debajo de una lámpara de calor o en cualquier otro equipo de mantenimiento de calor deben recalentarse a 165 °F o más dentro de 2 horas. Luego debe mantenerse a 135 °F o más caliente por el resto del tiempo de servicio.
- La estufa, el horno, la vaporera, el microondas, etc. son formas aceptables de recalentamiento. La mayoría de las mesas de vapor no se pueden usar para recalentar alimentos.