

# Superando los Desafíos

## Mantenimiento en Frio de Alimentos

Las personas encargadas de establecimientos de alimentos y sus empleados a menudo se encuentran con desafíos respecto a mantener los alimentos adecuadamente fríos. Tal vez usted pueda relacionarse con este desafío.

3-501.16(A)(2) del Código de Alimentos de la FDA 2013 indica que los alimentos que requieren de un control de temperatura/tiempo por su seguridad (TCS) deben mantenerse a 41° F o menos.

### **Desafíos comunes**

Hay muchos desafíos asociados con el mantenimiento en frio de alimentos, pero hay tres causas principales que corresponden directamente con el control de este riesgo:

#### ***Comportamiento de empleados***

- Disponibilidad de termómetros correctamente calibrados
- Falta de monitoreo de temperaturas y/o reportar problemas
- Confiar en la temperatura que indica el equipo, en lugar de la temperatura interna de los alimentos

#### ***Equipo de refrigeración***

- Confiar en que el equipo siempre funcionara correctamente
- Falta de servicio mantenimiento regular al equipo
- Meter al equipo demasiados alimentos al punto de no permitir el flujo de aire frio adecuado
- Colocar producto recientemente preparado (que está caliente) en equipos de refrigeración pequeños

#### ***Comportamiento de la gerencia***

- No se les informa a los empleados sobre cualquier información pertinente durante el cambio de turnos
- Falta de responsabilidad por parte de los empleados para dar seguimiento a las tareas
- Empleados no son entrenados para utilizar los termómetros correctamente
- Gerentes no toman tiempo para supervisar a los empleados en la cocina

### **Superación de los desafíos**

Hay opciones eficaces que pueden ser consideradas cuando existen problemas con el mantenimiento en frio de alimentos.

**Crear pólizas o procedimientos**

**Entrenar a los empleados**

**Verificar que las pólizas estén funcionando**