Cheyenne Laramie County Public Health

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS

TEMA: <u>RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS</u>

Los alimentos potencialmente peligrosos que hayan sido cocinados previamente deberán recalentarse a 165 °F durante 15 segundos en un plazo de 2 horas.

- Descarte alimentos que no se hayan recalentado a 165 °F dentro de 2 horas.
- No use equipo que no sea capaz de recalentar alimentos a 165 °F dentro de 2 horas.
- Si recalienta alimentos en un horno microondas para mantenerlos calientes, los alimentos deben recalentarse en su totalidad hasta alcanzar una temperatura interna de 165 °F**.**
- Alimentos empacados comercialmente se deben calentar a una temperatura de 135 **°**F para mantenerlos calientes.

*Cuando los alimentos se mantienen, fríos o se recalientan en un establecimiento de comida existe un aumento de riesgo de contaminación causado por equipo personal, procedimientos u otros factores.
*Si los alimentos se mantienen a temperaturas inadecuadas durante el tiempo suficiente, los patógenos tienen la oportunidad de multiplicarse hasta alcanzar números peligrosos. El recalentamiento adecuado proporciona un grado de seguridad de que los patógenos serán eliminados.
*Descarte los alimentos que no sean recalentados en el período de tiempo requerido.

Enumere los tipos de alimentos que va a recalentar y la temperatura a la que los llevará:

_____
_____
_____

¿Qué equipo se utilizará para recalentar alimentos?:

_____
_____
_____

¿Como las temperaturas recalentadas serán monitoreadas y que tan a menudo?:

_____
_____
_____

¿Qué acciones correctivas serán tomadas para los alimentos que sean recalentados de manera inadecuada?:

_____
_____
_____