

Verificación Para Recalentamiento 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 sobre el recalentamiento de alimentos?

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

En primer lugar, ¿qué es verificación, y cómo verifica que su póliza de recalentamiento 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 recalentamiento está siguiéndose, 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 toda su comida recalentada?

¿Está haciendo pruebas verbales a su personal?

¿Saben a qué temperatura se deben recalentar los alimentos que han sido previamente enfriados en su negocio? ¿Saben que temperatura debe recalentar la comida que ya viene procesada o enlatada comercialmente?

¿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 en 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 muy útil para asegurar que se puedan 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 que no son recalentados a 165°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 sonda nunca han sido calibrados o no funcionan	Los empleados no saben cómo calibrar/ verificar correctamente los termómetros
Equipo insuficiente para recalentar rápidamente los alimentos a las temperaturas necesarias	Empleados no revuelven los alimentos durante el proceso para asegurar un recalentamiento rápido
No hay un sistema de registros en el lugar	Personal no toma temperaturas de comida o llena registros regularmente
Instrucciones para recalentar alimentos están incompleta o faltantes	El personal no sabe las temperaturas necesarias para recalentar los alimentos

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

En algunos casos, puede que necesita crear una póliza totalmente diferente. Por ejemplo, instrucciones para recalentar alimentos previamente enfriados son diferentes que los alimentos envasados comercialmente.

Del mismo modo, si usted nota un problema de recalentamiento debido a que personal usa una mesa de vapor para recalentar alimentos (no lo suficientemente rápido), puede que necesita escribir una póliza adicional cómo usar equipo correcto de recalentamiento.

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

El personal puede necesitar entrenamiento adicional en un área en particular. ¿El personal sabe revolver los alimentos durante el proceso y sabe cómo revisar la parte más fría de la comida? ¿Su personal sabe qué alimentos requieren calentarse a 165°F vs 135°F? 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 el personal nuevo, y su personal con experiencia nada más necesita entrenamiento como recordatorio.

Tal vez necesita hacer más chequeos y entrenamientos más frecuentes. Entrenamientos breves y frecuentes son más eficaces que un entrenamiento extenso sobre la seguridad de los 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 empleado nuevo puede pensar que no debe desechar alimentos, incluso si encuentra un alimento, como caldo de pollo a 110°F se pone en mesa de vapor. 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 recalentamiento? Asegúrese de que hay alguien disponible para contestar preguntas sobre la seguridad de los 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 momentos del día cuando el recalentamiento está ocurriendo, tal como durante las actividades de pre-abertura cuando alimentos se están recalentando para la línea de cocina, o entre los turnos del almuerzo y la cena cuando se abastece la mesa de vapor. Use ideas de sus chequeos para sugerir cambios a sus empleados sobre la seguridad de los alimentos y modificar su póliza de recalentamiento.

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 recalentamiento, asegúrese de volver a entrenar a sus empleados. Puede leer la "Guía para Gerentes sobre cómo crear una póliza y guía para Gerentes sobre cómo entrenar a sus empleados".