

# Datos de Seguridad

## Mantener comidas calientes/frías

Todas las comidas potencialmente peligrosas, con excepción de las preparadas para consumirse inmediatamente por una persona, deben ser mantenidas de una manera que previene el crecimiento o desarrollo de bacterias. Cuando se guardan comidas para servir, como en una línea de bufet, se mantienen a las temperaturas correctas. El equipo para guardar comidas calientes debe poder guardar las comidas a 135°F o más. El equipo para las comidas frías debe poder guardar las comidas a 41°F o menos.

### Las reglas para mantener comidas calientes

Cuando se guardan comidas para servir, se siguen estas reglas:

- Revuelve la comida en intervalos regulares para distribuir el calor uniformemente por la comida
- Cúbela para retener el calor y evitar la contaminación
- Usa un termómetro para medir la temperatura de la comida cada dos horas
- Desecha la comida caliente después de 4 horas si no se ha mantenido a 135°F o más.
- Nunca uses el equipo que se usa para mantener comida caliente para recalentar comidas. Las comidas deben ser recalentadas a una temperatura interna de 165°F y transmitidas al equipo después. Nunca mezclas comidas recién preparadas con comidas que están guardadas para servir porque pueden contaminar las comidas.

### Las reglas para mantener comidas frías

Cuando se guardan comidas para servir, se siguen estas reglas:

- Protege todas las comidas de contaminación cubriéndolas o usando escudos de comidas
- Usa un termómetro para medir la temperatura interna cada dos horas. Toma acciones correctivas cuando la temperatura no está correcta (Sube 41°F).
- Nunca guardes alimentos en hielo directamente. Todos los alimentos, con excepciones específicas, deben ser puestos en sartenes o en platos cuando son expuestos. El hielo usado por el expuesto debe ser auto-desaguable, y todos los sartenes y platos deben ser desinfectados después de cada uso.

Cuando se ocupan de prácticas cuestionables, resuelve el problema en el favor de la seguridad de la comida. Es mejor desechar comidas potencialmente peligrosas que poner a tus clientes en peligro. Una manera de prevenir el desecho de muchas comidas es preparar y cocinar solamente lo que necesitas en un tiempo corto.