

HACCP-Based SOPs

(Food Storage – Spanish Addendum)

ALMACENAMIENTOS DE LOS ALIMENTOS

PROPÓSITO: Para asegurar que todos los alimentos, químicos y material de oficina sean almacenados en una manera para asegurar la calidad y la seguridad de los alimentos que se sirven a los niños.

ALCANCE: Este procedimiento aplica a cualquier persona quienes almacenan, preparan o sirven los alimentos.

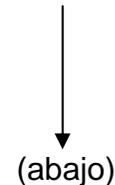
PALABRAS CLAVES: Alimentos listos para comer, Alimentos potencialmente peligrosos, Marcando fechas, Contaminación cruzada.

INSTRUCCIONES:

Empleados quienes reciben y almacenan los alimentos deben mantener las áreas de almacenamiento, incluyendo el almacenamiento seco, refrigerado, y congelado.

Almacenamiento que es Recibido

1. Almacene los alimentos en su área apropiado (refrigerador o congelador) rápidamente para prevenir el crecimiento de las bacterias.
 - 41°F o menos – temperaturas del refrigerador
 - 26°F a 32°F o menos – temperaturas profundas del almacenamiento frío.
 - 0°F o menos – temperaturas del congelador
 - 50°F a 70°F en humedad 50 a 60% - temperaturas de almacenamiento seco
2. Encuanto se reciben los alimentos ponganlos en su áreas de almacenamiento inmediatamente en la orden siguiente:
 - Alimentos refrigerados
Almacene los alimentos en los refrigerados señalados. Si los productos de alimentos seran almacenados en el refrigerador juntos, deben ser almacenados en los estantes en la orden siguiente:
 - Alimentos preparados o listos para come (estante superior)
 - Pescado y otros alimentos del mar
 - Cortes enteras de carne de res cruda
 - Cortes enteras de carne de pavo cruda
 - Carne molida o procesado
 - Pollo crudo
 - Alimentos congelados
 - Alimentos secos



HACCP-Based SOPs

(Food Storage – Spanish Addendum)

ALMACENAMIENTOS DE LOS ALIMENTOS, *continuado*

INSTRUCCIONES, *continuado*

3. Mantenga todos los alimentos en estantes que son por lo menos 6" sobre el piso para facilitar la circulación del aire y para limpiar fácilmente.
4. Almacenar los alimentos fuera de luz del sol directa.
5. Almacenar los químicos y materiales de oficina en su área apropiada, lejos de los alimentos.
6. Utilice el método primeras entradas, primeras salidas (FIFO) que es la rotación de los productos en todo tipo de almacenamiento para asegurar que los productos más viejos sean usados primero. Los productos que tengan la fecha de caducidad o de expiración más cercana quedan frente de los que tienen fechas posteriores. Mezclando alimentos viejos con alimentos nuevos no es aceptable.
7. Cerciórese de que todos los productos tengan la fecha que fue recibida y la fecha de la cual se debe usar.
8. Almacene los alimentos en su envase original si el envase este limpio, seco y intacto. Si es necesario, empaque de nuevo los alimentos en un envase limpio, sanitizado, con una etiqueta bien marcado y en un envase cúbierto. NUNCA use envases vacíos de químicos para guardar los alimentos y NUNCA use envases de alimentos para guardar químicos.
9. Los alimentos potencialmente peligrosos se pueden almacenar un máximo de siete días a 41°F del día que se preparo.
10. Mantengan los químicos y pesticidas lejos de las áreas donde se preparan los alimentos y se almacenan. Mantenga los químicos y pesticidas en sus envases originales.

Sanitación de Almacenamiento Seco

1. Mantenga los almacenes limpios y bien organizados. Almacenes Secos deben ser colocados en una manera para prevenir la contaminación de las áreas donde se almacena la basura.
2. Deseche los alimentos que hayan sobrepasado la fecha de caducidad.
3. Almacene los alimentos secos lejos de las paredes y separados al menos 6 pulgadas del piso para facilitar la circulación de aire y para limpiar fácilmente.
4. Busque las muestras de plagas. Si hay muestras de plagas, notifique a su supervisor.

HACCP-Based SOPs

(Food Storage – Spanish Addendum)

ALMACENAMIENTOS DE LOS ALIMENTOS, *continuado*

INSTRUCCIONES, *continuado*

Control de Temperaturas

1. Antes de empesar su turno de trabajo, se debe revisar las tempeperaturas del refrigerador, congelador y el almacenamiento seco. Esto incluye los termómetros interiores y exteriores.
 - La temperatura del refrigerador debe ser entre 36 y 41°F.
 - La temperatura del congelador debe ser entre -10 y 0°F.
 - La temperatura de almacenamiento seco debe ser entre 50 y 70°F.
2. Registre las temperaturas en el registro o lista apropiado con sus iniciales.
3. Notifique a su supervisor inmediatamente con temperaturas inaceptables.
4. No llene en exceso los refrigeradores. Obstruyen la circulación del aire y hace que la unidad trabaje más para mantener el frío.
5. Nunca meta alimentos calientes a los refrigeradores. Esto hace que suba la temperatura interior lo suficiente para poner a otros alimentos en la zona de temperatura de peligro.
6. Mantenga cerradas las puertas lo mas posible para mantener la temperatura apropiadas.
7. Descongele los congeladores regularmente para mantenimiento apropiado y para asegurar buena circulación del aire.

MONITORAR:

Un empleado designado debe monitoriar el registro de temperaturas del refrigerador, congelador y almacen seco. Revisar el registro para asegurar que no hallan desviaciones de la temperaturas. Documentar las acciones correctivas que fueron tomadas. Revisar de nuevo los problemas que fueron reportados. La limpieza y sanitacion de todo almacenamiento se debe encontrar en el calendario maestro de limpieza.

Acciones Correctivas

1. Vuelva entrenar a todos los empleados encargados de los alimentos que no han seguido los procedimientos en este SOP.
2. Alimentos que son almacenados apropiadamente y cayen bajo de las temperaturas.