**PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN ESTÁNDAR (POE) PARA**

**USANDO TIEMPO SOLO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA PARA**

**LIMITAR EL CRECIMIENTO DE BACTERIAS EN ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS**

 (Muestra POE)

**PROPÓSITO:** Para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, asegurándose de que los alimentos potencialmente peligrosos no se mantengan en la zona de peligro de temperatura durante más de 4 horas antes de cocinarlos o servirlos.

**ÁMBITO DE APLICACIÓN:** Este procedimiento se aplica a los empleados del servicio de alimentos que manejan, preparan, cocinan y sirven alimentos.

 **PALABRAS CLAVE:** Temperatura, Tiempo Como Control De Salud Pública

1. TEMPERATURA significa la cantidad de calor o frío medida en un termómetro. Este POE midió la temperatura en grados Fahrenheit (° F).

2. EL TIEMPO COMO CONTROL PÚBLICO DE LA SALUD significa usar solo el tiempo (y no la temperatura que generalmente se usa junto con el tiempo) para controlar el crecimiento bacteriano en alimentos potencialmente peligrosos y garantizar productos alimenticios seguros. Los alimentos se eliminan del control de temperatura durante periodos cortos (menos de cuatro horas) y se usan correctamente, el tiempo puede ser un control efectivo porque no habrá crecimiento bacteriano significativo o producción de toxinas posible en un tiempo tan limitado. Sin embargo, si no se controla el tiempo, pueden producirse enfermedades transmitidas por los alimentos.

**INSTRUCCIONES:**

1. Capacitar a los empleados del servicio de alimentos sobre el uso de los procedimientos en este SOP. Consulte Uso y calibración de los termómetros POE.

2. Seguir las regulaciones del Distrito de Salud del Condado de Washoe.

3. Excepto durante la preparación, cocción o enfriamiento, o cuando el tiempo se use como medio de control de salud pública, los alimentos potencialmente peligrosos se mantendrán a 135 ° F o más, o a 41 ° F o menos.

4. Establezca procedimientos escritos que identifiquen claramente:

* Alimentos específicos para los cuales se utilizará el tiempo en lugar de la temperatura como control de salud pública para limitar el crecimiento de bacterias.
* Los alimentos deben tener una temperatura interna de 41 ° F o menos o 135 ° F o más cuando se retiran del control de temperatura.
* Los procedimientos de marcado se utilizan para indicar el tiempo transcurrido 4 horas después del momento en que se retira la comida del control de temperatura, como un horno o refrigerador.
* Procedimientos para garantizar que los alimentos que se preparan, cocinan y refrigeran antes de que el tiempo se use como control de salud pública se enfrían adecuadamente. Consulte el POE de Enfriamiento de alimentos potencialmente peligrosos.
* Los procedimientos que se siguen cuando los alimentos están en la zona de peligro por más de 4 horas.
* Cocine los alimentos crudos potencialmente peligrosos dentro de las 4 horas después del momento en que se retira la comida del control de temperatura.
* Sirva o deseche los alimentos cocidos o listos para consumir dentro de las 4 horas posteriores al momento en que se retira la comida del control de temperatura.
* Una vez que se usa el tiempo como control de salud pública, no puede devolverse a una conservación en caliente o en frío.

**POE por usar solo tiempo como control de salud pública para limitar las bacterias**

**Crecimiento en alimentos potencialmente peligrosos, continuación** (POE de muestra)

* Evite mezclar diferentes lotes de alimentos en el mismo recipiente. Si se mezclan diferentes lotes de alimentos en el mismo recipiente, use el tiempo asociado con el primer lote de alimentos como el tiempo para cocinar, servir o desechar todos los alimentos en el recipiente.

5. Mantener estos procedimientos escritos en el establecimiento de alimentos y ponerlos a disposición del Distrito de Salud del Condado de Washoe a pedido.

**SUPERVISIÓN:**

1. Los empleados del servicio de alimentos supervisarán continuamente que los alimentos estén marcados o identificados correctamente con el tiempo transcurrido 4 horas después del momento en que se retira el alimento del control de temperatura.

2. Los empleados del servicio de alimentos supervisarán continuamente que los alimentos se cocinen, sirvan o desechen a la hora indicada.

**ACCIÓN CORRECTIVA:**

1. Rehabilite a cualquier empleado de servicio de alimentos que no haya seguido los procedimientos de este POE.

2. Deseche los alimentos no marcados o no identificados retirados del control de temperatura.

3. Deseche los alimentos que se sabe exceden el límite de 4 horas.

**VERIFICACIÓN Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO:**

Los empleados del servicio de alimentos marcarán o identificarán los alimentos según lo especificado en la Sección de Instrucciones de este POE. El gerente del servicio de alimentos verificará que los empleados del servicio de alimentos estén siguiendo este procedimiento al monitorear visualmente a los empleados del servicio de alimentos y al manejo de alimentos durante el turno. El gerente del servicio de alimentos completará la Lista de verificación de seguridad alimentaria diariamente. La Lista de verificación de la seguridad alimentaria debe guardarse en el archivo por un mínimo de 1 año.

**FECHA IMPLEMENTADO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ POR: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**FECHA REVISADO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ POR: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**FECHA REVISADA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ POR: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**