

Superando los Desafíos Cocción de los Alimentos

Las personas encargadas de establecimientos de alimentos y sus empleados a menudo se encuentran con desafíos respecto a la cocción adecuada de alimentos. Tal vez usted pueda relacionarse con este desafío.

3-401.1,3-401.12, 3-401.13, 3-401.14 del Código de Alimentos de la FDA 2013 indica que los alimentos crudos deberán cocinarse a las temperaturas mínimas aplicables para lograr la destrucción de bacterias, parásitos y virus.

Desafíos comunes

Hay muchos desafíos asociados con la cocción de los alimentos, pero hay tres causas principales que corresponden directamente con el control de este riesgo:

Comportamiento de empleados

- Disponibilidad de termómetros correctamente calibrados
- Empleados desconocen el uso de termómetros y la dinámica de alimentos que no se cocinan uniformemente
- Confiar en la apariencia o textura de los alimentos en lugar de las temperaturas internas de alimentos
- Apresurarse a hacer el trabajo rápido y tomar atajos

Comportamiento de la gerencia

- Presión para un servicio rápido impide el uso de termómetros y revisión de temperaturas finales de cocción.
- No se les informa a los empleados sobre cualquier información pertinente durante el cambio de turnos
- Falta de responsabilidad por parte de los empleados para dar seguimiento a las tareas
- Empleados no son entrenados para utilizar los termómetros correctamente
- Gerentes no toman tiempo para supervisar a los empleados en la cocina

Superación de los desafíos

Hay opciones eficaces que pueden ser consideradas cuando existen problemas con la cocción de alimentos.

Crear pólizas o procedimientos

Entrenar a los empleados

Verificar que las pólizas estén funcionando