

# Temperaturas de Conservación de Calor y de Frío

Todos los alimentos potencialmente riesgosos, salvo aquellos preparados para consumo inmediato por un cliente, se mantendrán de modo de evitar la proliferación o desarrollo de bacterias. Cuando se conservan alimentos para el servicio, como en una cola de comedor, recuerde siempre conservar calientes los alimentos que lo son y fríos los alimentos de esa naturaleza. Los equipos de conservación de calor deben poder mantener los alimentos a una temperatura de 57°C (135°F) o mayor, y los equipos de conservación de frío deben poder mantener los alimentos a una temperatura de 5°C (41°F) o menor.

### **Pautas para conservación de calor**

Cuando conserve alimentos calientes para el servicio, observe las siguientes pautas:

- Remueva el alimento a intervalos regulares, ya que esto ayuda a distribuir el calor de manera uniforme por todo el alimento.
- Mantenga el alimento cubierto ya que su cobertura ayuda a retener el calor y a evitar que los contaminantes potenciales caigan sobre el alimento.
- Emplee un termómetro para alimentos para medir la temperatura interna del alimento cada dos horas.
- Deseche cualquier alimento caliente después de cuatro horas si no se lo ha mantenido a una temperatura de 57°C (135°F) o mayor.

Otras precauciones de seguridad respecto a alimentos con conservación de calor incluyen nunca emplear equipos de conservación de calor para recalentar alimentos. Los alimentos a recalentar primero se deben calentar a una temperatura interna de 74°C (165°F) y luego ser transferidos a los equipos de conservación de calor. Asimismo, nunca mezcle alimentos que se acaban de preparar con alimentos que se conservan para el servicio ya que esta práctica puede causar alimentos contaminados.

### **Pautas para conservación de frío**

Cuando conserve alimentos fríos para el servicio, las siguientes pautas pueden ayudar a evitar enfermedades relacionadas con los alimentos:

- Proteja todos los alimentos contra la posible contaminación cubriéndolos o utilizando protectores de alimentos.
- Emplee un termómetro para alimentos para medir la temperatura interna del alimento cada dos horas, y tome medidas correctivas cuando la temperatura de un artículo alimentario supere los 5°C (41°F).
- Nunca almacene artículos alimentarios directamente sobre hielo. Todos los artículos alimentarios, salvo ciertas excepciones, cuando se exhiban deben colocarse en cacerolas o platos. El hielo empleado para exhibición debe ser de drenaje automático, y todos los platos y cacerolas deben esterilizarse después de cada uso.

Siempre que esté tratando con prácticas dudosas de conservación de calor y de frío, siempre resuelva el problema a favor de la seguridad alimentaria. Es mejor desechar alimentos potencialmente riesgosos que arriesgar la salud o seguridad de su cliente. Una manera de evitar desechar demasiados alimentos es preparar y cocinar sólo la cantidad de alimentos que va a usar en un breve período.

Para mayor información sobre cómo operar un establecimiento alimentario póngase en contacto con su departamento de salud local.

*English: Hot and Cold Hold Temperatures*