

Charla de comida de primera línea



Un boletín presentado por el Programa de Alimentos e Instalaciones de Salud Ambiental del Condado Union

Uso de Técnicas de Recalentamiento Adecuadas para Garantizar la Seguridad de los Alimentos

Recalentar los alimentos es una práctica común tanto en las cocinas comerciales como en los hogares. Ya sea que esté disfrutando de comidas de días anteriores o preparando comidas precocinadas, es crucial comprender y seguir los pasos adecuados para garantizar la seguridad de los alimentos. El [Manual del Código de Alimentos de Carolina del Norte](#) requiere que los alimentos se recalienten adecuadamente antes de mantenerlos calientes, haciendo énfasis en el control de la temperatura, los métodos aprobados y el almacenamiento seguro. Para lograr el cumplimiento, se deben utilizar métodos de recalentamiento rápido.

El recalentamiento rápido consiste en llevar rápidamente los alimentos de un estado refrigerado o congelado a la temperatura interna mínima requerida. Esto se puede lograr mediante el uso de equipos comerciales diseñados específicamente por el fabricante para recalentar alimentos, como mesas de vapor, microondas, hornos de convección o estufas comerciales. Exploremos algunos puntos clave a tener en cuenta al recalentar alimentos.

Comprendiendo la zona de peligro de temperatura:

El tiempo y la temperatura son dos factores clave que pueden afectar el crecimiento de bacterias en los alimentos. Cuando los alimentos calientes se enfrían, se vuelven susceptibles al crecimiento bacteriano durante su tiempo en la zona de peligro de temperatura (41 °F - 135 °F). Si no se alcanza la temperatura de recalentamiento requerida dentro de un período de tiempo determinado, las bacterias que pueden haberse multiplicado durante el proceso de enfriamiento no se eliminarán ni se reducirán a niveles seguros antes de servir.

Alcance las temperaturas internas de los alimentos recalentados:

La Sección 3-403.11 del Código de Alimentos de Carolina del Norte enfatiza la importancia de mantener un control de temperatura adecuado cuando los alimentos se recalientan para mantenerlos calientes.

- Los alimentos que **se cocinan, enfrían y recalientan para mantenerlos calientes** deben recalentarse para que todas las partes del alimento alcancen una temperatura interna de al menos **165 °F** en dos horas.
- Los alimentos que **han sido procesados y empacados comercialmente** deben recalentarse a por lo menos **135 °F** dentro de dos horas cuando **se recalientan para mantenerlos calientes**.

Métodos aprobados de recalentamiento:

El uso de equipos específicamente diseñados para recalentar y promover técnicas uniformes de calentamiento es necesario para lograr las temperaturas de recalentamiento requeridas. Siempre se deben usar mesas de vapor diseñadas para recalentar, microondas, hornos de convección y estufas comerciales al recalentar. El uso de mesas de vapor que no fueron diseñadas para recalentar resulta en la mayoría de los casos en que los alimentos no alcancen temperaturas seguras de recalentamiento en dos horas.

Todos los alimentos en el proceso de recalentamiento se deben revolver y rotar periódicamente para permitir una distribución uniforme del calor por todo el alimento y se deben mantener cubiertos para acelerar el proceso de recalentamiento.



“El uso de mesas de vapor que no fueron diseñadas para recalentar a menudo da como resultado que los alimentos no alcancen temperaturas seguras de recalentamiento en dos horas”.

Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union

Almacenamiento Apropriado:

El almacenamiento adecuado de alimentos que sobran es crucial para mantener la seguridad de los mismos.

El Código de Alimentos de Carolina del Norte recomienda almacenar las sobras en recipientes poco profundos para facilitar un recalentamiento rápido y uniforme. Es importante etiquetar los envases con la fecha y hora de preparación para asegurar el consumo oportuno y evitar el riesgo de consumir alimentos caducados.

Evitar el Recalentamiento Múltiple:

El recalentamiento repetido de los alimentos puede provocar el crecimiento de bacterias y comprometer la seguridad de los alimentos. Se recomienda calentar solo la cantidad necesaria para el consumo inmediato y desechar las sobras que no hayan sido servidas.

Capacitación del Personal:

Para garantizar el cumplimiento del Código Alimentario de Carolina del Norte, es fundamental brindar la capacitación adecuada a todos los miembros del personal involucrados en la preparación y el recalentamiento de alimentos. La capacitación debe cubrir temas como el control adecuado de la temperatura, las técnicas de recalentamiento y las prácticas de almacenamiento. Los cursos de recordatorio regulares pueden ayudar a reforzar estas prácticas y mantener la seguridad de los alimentos al frente de las operaciones.

