

## Verificación Para Cocción de los Alimentos

Tal vez es dueño de un restaurante exitoso, o tal vez es incluso el Gerente Certificado de Alimentos para su negocio. Sabe crear pólizas eficientes y entrenar a sus empleados. Entonces ¿por qué todavía recibió una violación con respecto a la cocción de alimentos?

Probablemente es tiempo de verificar que la póliza de cocción se está siguiendo correctamente.

En primer lugar, ¿qué es verificación, y cómo verifica que su póliza de cocción se está siguiendo?

*La verificación es la validación periódica de los procedimientos de seguridad alimentaria. Utilice el proceso de verificación como información para saber si es necesario volver a entrenar empleados o modificar su póliza.*

A como vaya creando un proceso de verificación para asegurarse que su póliza de cocción se está siguiendo, hágase estas preguntas importantes:

### **¿Cómo verifica que se están siguiendo sus pólizas y entrenamientos?**

¿Escribe algo durante el paso de verificación?

### **¿Tiene registros?**

¿Sus registros incluyen el monitoreo del proceso de cocción para todos tus alimentos crudos de origen animal?

### **¿Está haciendo pruebas verbales a su personal?**

¿Saben las temperaturas mínimas de cocción para los alimentos de origen animal? ¿Puede su personal explicar cuál es su póliza y demostrar cómo seguir el procedimiento?

### **¿Está observando sus empleados para determinar si están siguiendo las pólizas?**

¿Qué tan frecuente? ¿En qué partes de la cocina? Puede incluir revisiones breves de la cocina y área de servicio, estaciones de preparación y en la línea de cocina.

**¿Si un trabajo se asigna a un empleado de medio nivel, le está dando seguimiento para asegurarse de que están haciendo su trabajo, espe-**

**cialmente durante los tiempos más ocupados de trabajo?**

**¿Con qué frecuencia usted verifica que se sigan las pólizas?**

¿Revisa los registros a diario? ¿Después de cada comida? ¿Cada semana? Una verificación frecuente es muy útil para asegurar que se puedan dar sugerencias inmediatas.

**¿Qué hace si la póliza no se sigue correctamente o se encuentra alguna cosa que no esté en cumplimiento con los procedimientos?**

Use esas áreas de incumplimiento para proveer entrenamiento específico para su personal.

**¿Cómo documenta las acciones correctivas?**

**Complete el ciclo de AMC para un progreso continuo**

Cuando encuentre áreas de incumplimiento en su establecimiento, por ejemplo, si el pollo que sale de la freidora a 135 ° F, intente determinar la causa principal. ¿Fue porque sus empleados necesitan entrenamiento adicional sobre el proceso de cocción? ¿Sirve su equipo? ¿O hay faltas en su póliza que usted puede ajustar para completar su póliza?

Piense como puede evitar que este problema vuelva a suceder.

Fue un problema con la/el...

¿Póliza?	¿Entrenamiento?
Termómetros de sonda nunca han sido calibrados	Los empleados no saben calibrar/verificar correctamente los termómetros
Personal nunca revisa la temperatura específica de ciertos alimentos	Los empleados no saben las temperaturas adecuadas de cocción para los alimentos.
Personal nunca revisa las temperaturas después de la hora más ocupada de servicio	Personal no llena los registros regularmente
Equipo que no sirve y continúa siendo utilizado para cocinar alimentos crudos de origen animal.	Empleados toman las temperaturas de cocción en la parte más delgada de la carne (que generalmente se cocina más rápido)

Personal asume que un producto preparado llega completamente cocido, cuando en realidad contiene ingredientes crudos.

Alimentos de origen animal no cocidos adecuadamente se sirven a los consumidores

Empleados no informan a encargados sobre preguntas de temperaturas de cocción

Si los problemas están relacionados con una póliza incompleta, entonces puede considerar estos pasos.

En algunos casos, puede que desee crear una póliza totalmente diferente. Por ejemplo, si el empleado no detecta que un filete de salmón está cocido incorrectamente porque su termómetro se descompuso o no está correctamente calibrado y nunca puso en efecto una póliza sobre el uso adecuado de termómetros, puede ser que necesite una póliza adicional sobre el uso y calibración del termómetro.

Puede que desee juntar pólizas específicas para los equipos que utiliza. Algunos empleados talvez no están familiarizados en cómo usar correctamente todo el equipo en su establecimiento. Por ejemplo, si cocina alimentos crudos de animales en un horno microondas, puede que desee escribir una póliza que explica cómo revolver el producto a la mitad del proceso de cocción y taparse bien para retener la humedad y cocerse hasta 165 °F y permitir que el alimento repose dos minutos después de la cocción para el equilibrio de temperatura.

Igualmente, si usted nota que el equipo si está funcionando bien, pero hay problema con la cocción porque los empleados les gusta amontonar grandes cantidades de carne o pechuga de pollo hacia los bordes de la parrilla y nunca ponerlos al centro para que se cocinen completamente, puede ser que necesite escribir un póliza adicional sobre los comportamientos de los empleados.

Si los problemas están relacionados con el entrenamiento, puede pensar en estas intervenciones.

Empleados pueden necesitar entrenamiento adicional en alguna área

**Verificación**

en particular. ¿Sabe el personal verificar las temperaturas de cocción en la parte más gruesa del alimento y en el centro de alimentos gruesos que se cuecen al horno? ¿Su personal sabe que alimentos se clasifican como TCS? Recuerde dar sugerencias y recordatorios al personal, para que no se formen los malos hábitos.

¿Quién no está siguiendo las pólizas? Tal vez su entrenamiento se ha centrado en personal nuevo, y su personal con experiencia nada más necesita entrenamiento como recordatorio.

Tal vez necesita hacer más chequeos en la cocina o proveer entrenamientos más frecuentes. Entrenamientos breves y frecuentes son más eficaces que uno entrenamiento extenso sobre la seguridad de alimentos.

Usted puede concentrar un entrenamiento en acciones correctivas. A veces el personal ve un problema pero no toma acciones correctivas porque piensan que es responsabilidad de otra persona. O su personal puede sentir que no tiene la autoridad para tomar una decisión sobre algo en particular. Por ejemplo, un nuevo empleado puede sentir la exigencia de servir a los clientes rápidamente y sin darse cuenta saca los alimentos de la parrilla antes de que se cocinen. Asegúrese de que usted explique su proceso de acción correctiva al personal, por ejemplo, mostrándoles cómo corregir errores y tomarse el tiempo adecuado para que los alimentos lleguen a una temperatura de cocción segura y contar con el apoyo del encargado de turno.

¿Sus empleados saben qué hacer cuando tienen una pregunta sobre la cocción de alimentos? Asegúrese de que hay alguien disponible para contestar preguntas de seguridad de alimentos en cada turno. Idealmente, esta persona será la persona encargada durante ese turno.

La última parte de un proceso de verificación para los gerentes es revisar documentos de verificación y registros para buscar malos hábitos y áreas de problemas. Estos pueden ser tiempos de día cuando las temperaturas de cocción son más difíciles de alcanzar, tales como cocinar hamburguesas crudas de pavo en gran volumen. O, puede que descubra que su equipo de cocinar, como parrillas viejas, no están cocinando parejo. Además, puede identificar alimentos preparados como chorizo que su personal asume que ya viene completamente cocido, pero en realidad contiene carne de cerdo cruda. Use ideas de sus chequeos para sugerir cambios en su equipo de seguridad de alimentos y modificar su póliza de cocción de alimentos.

Para resumir, aquí están los pasos claves para tener en cuenta con cualquier proceso de verificación:

- **Utilice el proceso de verificación como información para ver si su póliza se está siguiendo correctamente**
- **Implementación de registros sirve bien para verificar que sus sistemas están funcionando**
- **Cuando se identifican problemas, rápidamente proporcione sugerencias al personal**
- **Revise periódicamente los registros y resultados de la verificación para buscar malos hábitos y áreas de problemas**
- **Busque la causa principal de los problemas que identifica. ¿Fue la póliza o es algo relacionado con el entrenamiento?**
- **Modifique las pólizas u organice entrenamiento adicional basado en la información que obtuvo durante el paso de verificación.**

Recuerde, después de hacer cambios a su póliza de cocción de alimentos, asegúrese de volver a entrenar a sus empleados. Puede leer la “Guía para Gerentes sobre cómo crear una póliza y guía para Gerentes sobre como entrenar a sus empleados”.