

Uso Seguro de las Barras de Ensaladas en las Escuelas

Equipo

Los equipos, como es el caso de las barras de ensaladas y los fregaderos para preparación de comida, deben contar con la certificación sanitaria de un programa de certificación acreditado por el Instituto Nacional Estadounidense de Normas (ANSI) especializado en equipo para servicio de comida.

Para su barra de ensaladas, puede usar:

- Una unidad refrigerada mecánicamente para mantener a 41°F, o menos, el control de tiempo y la temperatura fría para seguridad de alimentos (TCS).
- Una unidad de exhibición no refrigerada y usar el tiempo como control de salud pública (TPHC) para la comida TCS.

Es necesario contar con un fregadero para preparación de comida que se usará para lavar las frutas y los vegetales crudos y eliminar la tierra y otros contaminantes antes de cortarlos, prepararlos o servirlos.

Las frutas y los vegetales que se le compran prelavados al productor están listos para consumo.

Cómo prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos

Lavarse las manos es la manera más efectiva de evitar la diseminación de las bacterias y virus que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

La persona a cargo (PIC) debe asegurar que:

- Los empleados y los estudiantes eviten la contaminación cruzada de la comida lista para consumo por contacto con las manos descubiertas.
- La comida de la barra de ensaladas está protegida de la contaminación por vidrios protectores de comida, empaques, utensilios y otros métodos efectivos, tales como cambiar con frecuencia los utensilios.
- Los empleados que están capacitados en procedimientos de operación segura supervisan de rutina las temperaturas y los tiempos o cumplen con los requerimientos para aplicar el TPHC.
- A los estudiantes que se acercan a la barra para volver a servirse se les informa que deben usar platos y cubiertos nuevos.

El Tiempo como Control de Salud Pública

Las escuelas deben escribir y seguir un protocolo de TPHC si utilizan una unidad de exhibición no refrigerada para la comida TCS.

Requerimientos

- Redacte los procedimientos por adelantado y manténgalos en el establecimiento de venta de comida. Mantenga los procedimientos al alcance para que su inspector los revise.

- Enfríe adecuadamente la comida si la ha preparado, cocido y refrigerado antes de aplicar el TPHC.
- Indique en los envases de comida el tiempo que se deben cocinar y el momento en que se tienen que servir o desechar.
- Cocine, sirva o deseche la comida dentro del tiempo máximo que haya indicado en el envase, una vez que lo haya retirado de la etapa de control de temperatura:
 - La comida caliente (135°F, o más) puede mantenerse hasta cuatro horas después de haber sido retirada de la etapa de control de temperatura.
 - La comida fría (41°F, o menos) puede mantenerse hasta cuatro horas después de haber sido retirada de la etapa de control de temperatura, si no se monitorea la temperatura.
 - La comida fría (41°F, o menos) puede mantenerse hasta seis horas después de haber sido retirada de la etapa de control de temperatura, si se monitorea la temperatura y ésta nunca excede los 70°F.
- Una vez que se inicia el TPHC, no vuelva a enviar la comida a control de temperatura.
- Deseche la comida si no tiene marcaje de tiempo, o si está en envases mal marcados.

Procedimientos escritos

Sus procedimientos deben describir la manera en la que usted controlará, identificará y desechará la comida que mantiene aplicando el TPHC. Al tratarse de comida preparada, cocinada y refrigerada antes de aplicar el TPHC, sus procedimientos también deben describir la manera en la que cumple con los requerimientos de enfriamiento seguro.

Contacte a su inspector si necesita ayuda para desarrollar procedimientos que cumplan con los requerimientos de TPHC.

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Safe use of salad bars in schools_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](http://www.mn.gov)

