Safe Food Storage Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

El almacenamiento seguro de alimentos se refiere a la manipulación, almacenamiento y conservación adecuados de los alimentos para evitar su contaminación y mantener su seguridad, calidad y frescura. Esto incluye el uso de recipientes adecuados, el almacenamiento de los alimentos a la temperatura correcta, el etiquetado de los alimentos, la rotación periódica de los alimentos y el mantenimiento de las zonas de almacenamiento limpias y desinfectadas. Las prácticas seguras de almacenamiento de alimentos son esenciales para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria y garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS DEL ALMACENAMIENTO INADECUADO DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES

El almacenamiento inadecuado de los alimentos en un restaurante puede dar lugar a diversos peligros que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos, como:

- Crecimiento bacteriano: Los alimentos almacenados a temperaturas demasiado altas pueden favorecer la proliferación de bacterias nocivas, como la Salmonella y la E. Coli. Esto puede provocar intoxicaciones alimentarias y otras enfermedades graves.
- Contaminación cruzada: Cuando los alimentos se almacenan de forma inadecuada, existe el riesgo de contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocinados, así como entre distintos tipos de alimentos. Esto puede dar lugar a la transferencia de bacterias nocivas de un alimento a otro, provocando

enfermedades transmitidas por los alimentos.

- Deterioro: Los alimentos que no se almacenan adecuadamente pueden estropearse con rapidez, lo que provoca desperdicios y pérdidas económicas para el restaurante. Esto también puede provocar la aparición de moho y otros microorganismos nocivos que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Contaminación química: El almacenamiento inadecuado de productos químicos, como productos de limpieza y pesticidas, puede contaminar los alimentos y plantear graves riesgos para la salud de los clientes.
- Infestación de insectos y roedores: Los alimentos que no se almacenan correctamente pueden atraer insectos y roedores, que pueden contaminarlos y propagar enfermedades.

COMO PROTEGERSE

DIRECTRICES PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES

- **Control de la temperatura:** El control adecuado de la temperatura es fundamental para evitar la proliferación de bacterias nocivas. Mantenga los alimentos calientes a 60°C (140°F) o más y los alimentos fríos a 4°C (40°F) o menos.
- **Separación:** Almacene las carnes y aves crudas separadas de los alimentos listos para el consumo para evitar la contaminación cruzada. Utilice tablas de cortar, utensilios y recipientes distintos para cada uno de ellos.
- **Etiquetado:** Etiquete todos los recipientes con el contenido, la fecha de preparación y la fecha de caducidad. La rotación FIFO (primero en entrar, primero en salir) garantiza que los artículos más antiguos se utilicen primero.
- **Limpieza:** Mantenga las zonas de almacenamiento limpias y secas para evitar la proliferación de bacterias. Limpie y desinfecte todas las superficies con regularidad.
- **Embalaje adecuado:** Utilice recipientes herméticos o sellados para mantener los alimentos frescos y evitar la contaminación.
- **Lugar de almacenamiento:** Almacene los alimentos en áreas designadas, lejos de productos químicos, suministros de

limpieza y otras fuentes potenciales de contaminación.

- **Utilice recipientes aptos para alimentos:** Para evitar la contaminación, utilice recipientes diseñados específicamente para el almacenamiento de alimentos. Evite reutilizar recipientes que anteriormente contenían artículos no alimentarios.
- **Almacene los alimentos en zonas adecuadas:** Almacene las carnes crudas separadas de los alimentos listos para el consumo para evitar la contaminación cruzada. Utilice zonas de almacenamiento separadas para cada tipo de alimento.
- **Rote los alimentos con regularidad:** Utilice el método "primero en entrar, primero en salir" para asegurarse de que los alimentos más antiguos se utilizan primero. Esto evita que los alimentos se estropeen y reduce el desperdicio.

CONTROL DE LA TEMPERATURA PARA EL ALMACENAMIENTO SEGURO DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES

FIFO Primero en entrar, primero en salir. Esta regla significa que los artículos almacenados deben utilizarse en el orden en que se introdujeron. Cuando se recibe una entrega, las existencias nuevas deben colocarse detrás de las existentes. Esta práctica no siempre es la más fácil de llevar a cabo, pero se convierte en una práctica innata. El FIFO reduce el desperdicio porque tendrá menos alimentos pasados de su fecha de caducidad. Utilice las existencias de la parte delantera para utilizar siempre primero los productos más antiguos. Enseñe a sus empleados a controlar las fechas de caducidad de los productos almacenados. Enséñeles y recalque la importancia de utilizar los productos antes de su fecha de caducidad para una seguridad y calidad óptimas.

Mantenga el almacén oscuro y seco. El almacenamiento oscuro maximiza el tiempo de conservación de los productos perecederos. Tanto si se trata de productos almacenados en seco como de productos almacenados en frío, como un frigorífico o un congelador, las condiciones ideales son siempre fuera de la luz directa, especialmente de la luz solar. Una iluminación adecuada y el control de la misma garantizan temperaturas estables y la calidad de los alimentos.

Almacenamiento en función de la temperatura de cocción. La temperatura a la que se cocinan los alimentos debe determinar el estante en el que se almacenan en el frigorífico. Los alimentos que se cocinan a temperaturas más bajas deben almacenarse en un estante más alto. Los alimentos listos para consumir, crudos o ya cocinados deben permanecer en el estante superior y envolverse bien para evitar la contaminación cruzada.

PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Todos los empleados deben lavarse bien las manos con jabón y agua caliente (al menos a 110° F, o 44° C) durante un mínimo de 30 segundos cuando manipulen alimentos. También deben llevar guantes en todo momento para proteger los alimentos de los contaminantes. No utilice nunca la misma tabla de cortar para la carne cruda que para los alimentos listos para el consumo. Utilice siempre un termómetro de cocina para cocinar los alimentos a su temperatura interna adecuada, dependiendo del tipo de alimento de que se trate.

POR QUÉ ES ESENCIAL ALMACENAR CORRECTAMENTE LOS ALIMENTOS EN UN RESTAURANTE

Seguridad alimentaria: El almacenamiento de alimentos desempeña un papel fundamental en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos y causadas por bacterias, virus y otros microorganismos nocivos que pueden crecer en los alimentos.

Calidad de los alimentos: Un almacenamiento adecuado también ayuda a mantener la calidad y frescura de los alimentos. Almacenar los alimentos a la temperatura correcta y en los recipientes adecuados ayuda a preservar su sabor, textura y aspecto.

Ahorro de costes: Las buenas prácticas de almacenamiento de alimentos pueden ayudar a reducir el desperdicio de alimentos y ahorrar dinero al restaurante. Cuando los alimentos se almacenan correctamente, duran más, lo que reduce la necesidad de tirar comida estropeada o caducada.

Cumplimiento de la normativa: El almacenamiento de alimentos es un aspecto importante del cumplimiento de la normativa sobre

seguridad alimentaria. Los restaurantes deben seguir directrices estrictas sobre cómo almacenar y manipular los alimentos para garantizar que cumplen las normas de salud y seguridad.

CONCLUSIÓN

En general, el almacenamiento adecuado de los alimentos es crucial para mantener la seguridad alimentaria, la calidad y el cumplimiento de la normativa en un restaurante. Es esencial para garantizar que se sirve a los clientes comida segura y deliciosa y que el restaurante evita costosas multas o acciones legales.