



VERIFICACIÓN REQUISITOS DE RECIBO, ALMACENAJE, CONFECCIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS

Objetivo: Asegurar prácticas seguras de manejo de alimentos en centros de cuidado y desarrollo, hogares licenciados y hogares exentos no familiares. Dichas prácticas deberán llevarse a cabo desde el recibo hasta el servicio de alimentos a los niños, según las recomendaciones del Código de Alimentos de la Administración de Drogas y Alimentos.

Área de aplicación: Infantes, maternas, preescolares y escolares.

Alcance de los procedimientos: Centros de cuidado y desarrollo, hogares licenciados y hogares exentos no familiares (HENF).

Definiciones:

- **Recibo de alimentos**-proceso mediante el cual se verifican e inspeccionan los alimentos que llegan al centro, para asegurarse que sean la cantidad y la calidad esperada.
- **Almacenaje de alimentos**- lugar donde se guardan y conservan en condiciones óptimas los diferentes tipos de alimentos, para su consumo posterior.
- **Confección de alimentos**- elaboración de alimentos utilizando calor
- **Suministro de alimentos**- provisión de alimentos de forma adecuada y segura para el consumo.
- **Contaminación cruzada**-es la transferencia de sustancias peligrosas de un alimento al otro por medio de vehículos como las manos, superficies de contacto de equipo contaminado, utensilios, o directamente de un alimento crudo o listo para consumir.

Procedimiento:

Persona Responsable	Procedimiento	Frecuencia
Director de Centro	Deberá cerciorarse que el personal de cocina tenga vigente el curso de Inocuidad en el Servicio de Alimentos	Según la vigencia del certificado.

Persona Responsable	Procedimiento	Frecuencia
Entidad a cargo o Director del Centro	Se asegurará de recibir alimentos de un proveedor confiable (con permisos al día y con camión que transporte alimentos a temperaturas seguras). El cuidador del hogar licenciado se asegurará de recibir los alimentos en buen estado y a temperaturas seguras.	Según se reciban
Receptor de Alimentos del Centro o Encargado(a) del Servicio de Alimentos o proveedor de cuidado en el hogar	<p>Se asegurará de recibir alimentos de un proveedor confiable (con permisos al día y con camión que transporte alimentos a temperaturas seguras). El cuidador del hogar licenciado se asegurará de recibir los alimentos en buen estado y a temperaturas seguras. El cuidador del hogar licenciado se asegurará de recibir los</p> <p>Recibo de Alimentos: Rechazará o devolverá alimentos que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • muestren señal de deterioro: moho y que estén abollados. • no cumplan con los estándares de calidad. • tengan su empaque dañado o roto. • tengan su empaque inflado. • estén sin etiquetas. 	Al recibir cualquier alimento que sea parte del menú
Receptor de Alimentos del Centro o Encargado(a) del Servicio de Alimentos o proveedor de cuidado en el hogar	<p>Recibirá los siguientes alimentos siguiendo las siguientes temperaturas recibo:</p> <p>huevos - a temperatura igual o menor de 45 ° F. Limpios y libres de grietas y olores. La yema debe ser firme.</p> <p>leche y productos lácteos- a 45°F o menos. Cuatro horas después de recibido, deberán alcanzar una temperatura menor de 41°F en nevera.</p> <p>aves, carnes y pescado- a temperatura igual o menor de 41 ° F.</p> <p>En los hogares licenciados y HENF- los cuidadores se asegurarán de recibir los alimentos a temperaturas seguras según el tipo de alimento.</p>	Al recibir cualquier alimento que sea parte del menú y que sea requisado

Persona Responsable	Procedimiento	Frecuencia
<p>Receptor de Alimentos del Centro o Encargado(a) del Servicio de Alimentos o proveedor de cuidado en el hogar</p>	<p>Deberán recibirse- según su estado congelado, frío o caliente.</p> <p>Recibo de leche materna: la leche materna congelada deberá transportarse en bolsas plásticas y recibirse congelada. La leche materna (no congelada), deberá transportarse a temperaturas frías y llegar al centro en botellas con mamadera ajustada o en envases sellados y limpios. La botella o envase deberá estar rotulado con el nombre del niño(a), día y hora de extracción de la misma.</p>	<p>Al recibir cualquier alimento que sea parte del menú y que sea requisado</p>
<p>Encargado(a) del Servicio de Alimentos de Centro o proveedor de cuidado en el hogar</p>	<p>Para más información sobre transporte y recibo de leche materna refiérase al Procedimiento de manejo de leche materna.</p> <p>Recibo y almacenaje de fórmulas artificiales</p> <p>En polvo-deberá recibirse en envase sellado y rotulado con el nombre del niño(a) y guardarse en un lugar seco y fresco, que no sea la nevera. Una vez abierto el empaque, deberá utilizarse en un mes.</p> <p>Si se prepara con antelación en el hogar-deberá transportarse al centro a temperaturas seguras y llegar rotulada con el nombre del infante y fecha de preparación de la fórmula. Descartarse a las 24 horas si no se utiliza.</p> <p>Ready to feed- deberá recibirse en envase sellado y rotulado con el nombre del infante y guardarse en nevera en un envase con tapa por un periodo máximo de 48 horas.</p> <p>Almacenaje de Alimentos Secos</p> <p>El almacén seco de alimentos deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • estar organizado, rotulado y limpio. • tener alimentos con etiqueta y fecha de recibo. • estar organizado utilizando el método PEPS (primero entra, primero sale). • libre de productos de limpieza. Estos, se almacenan en otro lugar fuera del alcance de los niños (as). 	<p>Cada vez que se almacene algún alimento seco</p>

Persona Responsable	Procedimiento	Frecuencia
<p>Encargado(a) del Servicio de Alimentos de Centro o proveedor de cuidado en el hogar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • estar libre de sabandijas, roedores o excrementos y de posibles daños ocasionados por estos. • tener buena iluminación y ventilación. • tener tablillas o sistema de estantería. La última tablilla debe estar a 6” del piso y debe haber 12” • tener telas metálicas en buenas condiciones. • estar libre de cajas de cartón para almacenar alimentos. • contar con pisos, paredes y techos contruidos de materiales resistentes y fáciles de limpiar. • estar libre de alimentos expirados o dañados. <p>Almacenaje de alimentos secos en el hogar del cuidador licenciado y HENF:</p> <ul style="list-style-type: none"> • deberá estar en un lugar limpio, organizado, libre de productos de limpieza, libre de sabandijas, roedores y excrementos. Ventilado. <p>Almacenaje de frutas y hortalizas frescas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • las que están enteras pueden almacenarse en un lugar fresco fuera del refrigerador. Se deberán separar y almacenar por tipos. 	<p>Cada vez que se almacene algún alimento seco</p>
<p>Encargado(a) del Servicio de Alimentos de Centro o proveedor de cuidado en el hogar</p>	<p>Almacenaje de alimentos que requieren refrigeración (nevera):</p> <ul style="list-style-type: none"> • deberá estar limpio y organizado • la temperatura debe estar a 38° F para que el alimento pueda mantenerse a menos de 41° F. • deberá haber espacio entre los productos para mejor circulación del frío. 	<p>Cada vez que se almacene alimentos en nevera</p>

Persona Responsable	Procedimiento	Frecuencia
<p>Encargado(a) del Servicio de Alimentos de Centro o proveedor de cuidado en el hogar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • deberá existir un termómetro que mida la temperatura. El mismo deberá estar colocado en el área más caliente de la unidad. Las temperaturas se deberán verificar con frecuencia. deberán rotarse los alimentos (PEPS). • las tablillas no deberán forrarse. • las tablillas no deberán sobrecargarse • deberá mantenerse la puerta cerrada y los alimentos protegidos en todo momento. • deberá mantenerse los alimentos que requieren control de tiempo/temperatura rotulados para mayor seguridad. <p>Almacenaje de frutas y hortalizas frescas cortadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • requieren refrigeración y deberán mantenerse a 41° F. • no es necesario lavarlas hasta que se vayan a preparar y servir ya que la humedad puede hacer que se dañen 	<p>Cada vez que se almacene alimentos en nevera</p>
<p>Encargado(a) del Servicio de Alimentos de Centro o proveedor de cuidado en el hogar</p>	<p>El congelador:</p> <ul style="list-style-type: none"> • deberá mantenerse una temperatura 0°F a -18°F. • deberá haber espacio suficiente entre los alimentos para que circule el aire frío. • los alimentos deberán estar empacados bien ajustados para evitar quemaduras por frío. • deberá ubicarse un termómetro en el área más caliente para verificar con frecuencia la temperatura en este equipo. • deberá ubicarse lejos de equipos que generen calor. • deberá mantenerse limpio y organizado. • deberá tener alimentos rotulados con la fecha de recibo y en condiciones apropiadas 	<p>Cada vez que se almacena alimento en el congelador</p>

Persona Responsable	Procedimiento	Frecuencia
<p>Encargado(a) del Servicio de Alimentos o proveedor de cuidado en el hogar</p>	<p>Métodos para descongelar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En el refrigerador en la última tablilla. • Completamente sumergido (el alimento) bajo agua corriente a <p>Proceso de Descongelación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los productos congelados, en especial hortalizas, podrán cocinarse sin necesidad de descongelación previa. • Los pedazos grandes de carne o aves deberán descongelarse antes de la cocción. Dependerá del proceso de descongelación que use el cocinero. <p>Métodos para descongelar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>En el refrigerador</u> en la última tablilla. • Completamente sumergido (el alimento) <u>bajo agua corriente</u> a temperatura no mayor de 70 ° F durante no más de cuatro horas. • Como <u>parte de la cocción.</u> • En el <u>microondas.</u> <p>Antes de descongelar en el microondas, deberá asegurarse de remover el alimento del empaque y colocarlo en un plato o recipiente seguro para el microondas.</p> <p>La leche materna congelada, se descongela bajo agua corriente fría o en el refrigerador.</p> <p>Antes de confeccionar los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos crudos (incluye frutas y hortalizas frescas) se lavarán antes de utilizarse a fin de reducir riesgo de contaminación. • Se separará un lugar aparte de los alimentos cocidos listos para comer, cuando se requiera manipular, almacenar, limpiar y preparar alimentos crudos. 	<p>Al descongelar los alimentos para la confección</p>

Persona Responsable	Procedimiento	Frecuencia
<p>Encargado del Servicio de Alimentos de Centro o proveedor de cuidado en el hogar</p>	<p>Alimentos para infantes</p> <p>Los alimentos para infantes (“baby foods”) se calentarán con agua tibia de la pluma o se colocarán en un envase con agua tibia. La maestra o cuidadora deberá verificar la temperatura antes de ofrecerlo al infante.</p> <p>Al cocinar el resto de los alimentos deberá asegurarse que alcancen las temperaturas recomendadas de cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 145 °F por 15 segundos: carnes, pescado, cortes enteros de cerdo. • 155 °F por 15 segundos: carne mecánicamente ablandada, carne molida (no incluye las aves) • 165 °F por 15 segundos: aves, alimentos rellenos, recalentar alimentos, cocción en microondas, alimentos precocidos. <p>Una vez cocido el alimento, deberá asegurarse este haya alcanzado la temperatura recomendada de cocción. Para esto deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • usar un termómetro calibrado e higienizado. • insertar el termómetro en la parte más gruesa de éste sin tocar grasa, o hueso. El alimento deberá sostener la temperatura recomendada por 15 segundos. 	<p>Al momento de confeccionar alimentos</p>

Persona Responsable	Procedimiento	Frecuencia
<p>Encargado del Servicio de Alimentos de Centro o proveedor de cuidado en el hogar</p>	<p><u>Se debe evitar contaminación cruzada:</u></p> <p>Contaminación cruzada por medio de manos</p> <ul style="list-style-type: none"> • El empleado de centro o cuidadora de hogar licenciado deberá lavarse las manos antes de comenzar a trabajar con los alimentos y luego con la frecuencia que sea necesaria. • Los empleados que trabajen con alimentos listos para comer deberán usar guantes desechables o utensilios al manipular los alimentos .Los alimentos listos para comer no pueden tener contacto directo con la piel. <p>Contaminación cruzada por medio de los utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los utensilios utilizados para probar alimentos deberán lavarse inmediatamente después de su uso. <p>Contaminación cruzada por medio de las tablas para cortar</p> <ul style="list-style-type: none"> • En centro, deberá haber picadores en diferentes colores para ayudar al empleado a identificar cual utilizará de acuerdo al tipo de alimento con el que trabajará. 	<p>Al momento de preparar y confeccionar alimentos</p>

Referencia: Ocasio, L., (2013). *Manual de Curso Certificado en Inocuidad de los Alimentos*. Extensión Agrícola, Universidad de Puerto Rico, Mayagüez, PR.