

Cuidado de los alimentos durante la temporada de calor

Recomendaciones del MINSAL: Mantener los alimentos refrigerados y vigilar las medidas higiénicas de conservación. Evitar comer alimentos que se descompongan rápidamente con las altas temperaturas, para prevenir intoxicaciones.

Adicionalmente, te orientamos para evitar la ocurrencia de incidentes alimentarios a través de las siguientes medidas:



No exponga preparaciones frías y/o calientes a temperatura ambiente. Mantenga todas sus materias primas y preparaciones en temperaturas de seguridad (Bajo 5°C y sobre 65°C) (En general, los microorganismos se duplican cada media hora entre 5°C y 65°C).



Descongele cárnicos sólo en equipos de frío (Los microorganismos también pueden mantenerse y multiplicarse en agua). No lo haga a temperatura ambiente.



Revise siempre el estado de los equipos de frío, especialmente ahora considerando el incremento de temperaturas en el período de verano, poniendo especial foco en: buen funcionamiento de dispositivos de control de temperatura, correcto cierre de puertas o tapas, adecuado estado de burletes, adecuado orden y estiba de materias primas / alimentos, no ingresar alimentos a altas temperaturas, realizar reparación o reemplazo de equipos defectuosos en caso necesario.



No elabore alimentos con más de 12 o 48 horas de anticipación, según lo definido en **POE N° 11** del MACC 2023, y no reutilice mermas (Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos se pueden producir por preparaciones anticipadas sin las debidas condiciones de mantención frío / caliente).



Verifique la vigencia y efectividad de su programa de control de plagas y equipos de frío (Vectores como moscas, y ratones contaminan nuestros alimentos. Mantenga puertas, ventanas y accesos a casinos / comedores cerrados).



Si sus servicios involucran platos preparados transportados, controle las temperaturas de platos fríos (bajo 5°C) y calientes (sobre 65°C) (Transporte sólo en contenedores herméticos, separando alimentos fríos de calientes).

Si alguna de las condiciones que garantizan la seguridad alimentaria no se cumple, ¡detente! y avísale a tu supervisor(a).