

TARJETAS DE REFERENCIA
RÁPIDA PARA LA MANIPULACIÓN
DEL POLLO CRUDO
PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS



EL PROBLEMA CON EL POLLO CRUDO

Bacterias en el pollo crudo

- 7 de cada 10 pollos están infectados con *Campylobacter*.
- La *campylobacter* es una bacteria dañina que puede hacer que la gente se enferme.
- Solo basta una pequeña gota de jugo de pollo crudo en los alimentos para hacer que sus clientes se enfermen.

Manténgalo seguro

- Todo el pollo debe tratarse como infectado.
- USTED puede detener la contaminación cruzada del pollo crudo con otros alimentos o superficies.



ALMACENAMIENTO DEL POLLO

Manténgalo seguro – Detenga la contaminación cruzada

- Guarde el pollo crudo en la repisa etiquetada del fondo del refrigerador.
- Evite que los jugos goteen sobre otros alimentos.

Recipientes y cubiertas

- Almacene el pollo crudo en recipientes de grado comercial, aprobados NSF.
- Mantenga cubiertos los recipientes.

Descongelamiento

- Traslade el pollo del congelador al refrigerador por anticipado.
- Descongele el pollo crudo solamente en la repisa del fondo del refrigerador.



PREPARACIÓN DEL POLLO

Preparación segura

- No lave el pollo.
- Prepare el pollo crudo solamente en el lugar y hora adecuada.

Equipos

- Obtenga todos los suministros y equipo antes de comenzar.
- Use las tablas de cortar y los cuchillos designados para el pollo.
- Mantenga el equipo en buenas condiciones.

Limpeza y desinfección

- Coloque rápidamente las tablas de cortar y cuchillos sucios en el área de lavado o desinfección.

- Lave, enjuague, desinfecte y seque al aire todo el equipo empleado en la preparación del pollo crudo antes de volver a utilizarlos.

Limpeza y desinfección de otras superficies

- Paños de limpieza de un solo uso: descártelos después de cada tarea.
- Paños de limpieza multiusos: manténgalos en solución desinfectante entre usos.
- Pruebe con frecuencia la solución desinfectante con tiras de prueba. *(ver la página siguiente)*
 - 100 ppm de cloro libre (Cl) o
 - 200 ppm de amonio cuaternario (quat)
- Cambie la solución cuando la concentración de desinfectante esté baja o el agua esté turbia.

Instrucciones para preparar una solución desinfectante de cloro:

- En una cubeta, mezcle una cucharadita de cloro en 1 galón de agua tibia.
- Sumerja la tira de prueba de cloro en la solución para medir la concentración.
- Asegúrese de que el nivel esté al menos a 100 ppm de cloro.



Instrucciones para preparar una solución desinfectante cuaternaria:

- En una cubeta, mezcle la solución de acuerdo a las instrucciones en la etiqueta.
- Sumerja la tira de prueba cuaternaria en la solución durante 10 segundos para medir la concentración.
- Asegúrese de que el nivel esté al menos a 200 ppm de cuaternario.



COCCIÓN DEL POLLO

Manténgalo seguro

- Use utensilios distintos para pollo crudo y cocinado. Use un utensilio limpio para servir el pollo cocinado.
- No permita que el pollo crudo o sus jugos se derramen, goteen, salpiquen o toquen otros alimentos o superficies cuando lo coloque sobre la superficie de cocción.

Termómetros

- Use un termómetro para confirmar que el pollo es seguro para comer.
- Calibre con frecuencia los termómetros. *(vea la página siguiente)*

Temperatura de cocción

- Cocine el pollo a 165°F (74°C).
- Coloque el termómetro en la parte más gruesa del pollo para verificar la temperatura.
- Si la temperatura es mayor de 165°F (74°C) el pollo es seguro para servir a los clientes.
- Si la temperatura es menor de 165°F (74°C), continúe cocinando hasta que el pollo esté a 165°F (74°C). Corte el pollo en piezas más pequeñas para acelerar la cocción.



Siga estos pasos para calibrar su termómetro



PASO 1

Consiga una taza de medir.



PASO 2

Llene con hielo y agua helada. Mezcle y agregue el termómetro.



PASO 3

Si el termómetro no registra 32°F (0°C), presione "Set" para calibrarlo.



PASO 4

La pantalla se vuelve roja, ajuste los botones a 32°F (0°C).



PASO 5

Presione de nuevo "Set", espere que aparezca "OK" en verde en la pantalla.



PASO 6

El termómetro está ahora calibrado a 32°F (0°C).



Raw Chicken
A drop can make you sick