

Mejores Prácticas de Cocina Comercial

(Commercial Kitchen Best Management Practices – BMP)

Los establecimientos de servicio de comidas deben enseñar a sus empleados de cocina las siguientes mejores prácticas de manejo (BPM) y llevar a cabo programas de formación al menos de cuatro veces al año. Un registro escrito de la formación de los empleados debe ser mantenido en el sitio un mínimo de dos (2) años. La ciudad requiere que los registros de entrenamiento se pondrán a disposición del inspector de la ciudad para su revisión en el momento de la inspección. Las BMP incluyen pero no se limitan a las siguientes:

Eliminación de alimentos: Deshacerse de los residuos de los alimentos y residuos de grasa a la basura. No deseche estos residuos en el fregadero.

Prelavado: Limpie en seco o raspe ollas, sartenes, vajilla, alfombras de piso, y áreas de trabajo para quitar la grasa y restos de comida antes de lavar. Deseche la grasa y restos de comida en la basura.

Uso de Colador de Drenaje: Instale coladores desmontables en todos los drenajes en las áreas de preparación de alimentos. Mantenga los coladores en el fregadero y los desagüeros de piso limpio y en buenas condiciones. Deseche los sólidos recogidos en la basura, no en el desagüe.

Eliminación de grasa amarilla: Deseche grasa y aceite de utensilios de cocina (ollas, cacerolas, sartenes) en recipientes cubiertos para el almacenamiento y reciclaje. Utilice un transportista de residuos autorizado o instalaciones de reciclaje para deshacerse de la grasa y el aceite antes de que el contenedor esté lleno. Mantenga un registro escrito con manifiestos/facturas del recoge de aceite para mostrar al inspector de la ciudad que inspecciona el sitio.

Limpieza de Alfombras de Piso: Limpie y lave las alfombras de piso en un fregadero. Vacíe el agua en un sumidero o drenaje conectado a un interceptor de grasa. No vacíe el agua de lavado en los drenajes de tormenta.

Limpieza de Capilla de Horno: Limpie capilla y filtros del horno tan frecuentemente como sea necesario para mantener el buen estado de funcionamiento. Utilice un transportista de residuos autorizado para deshacerse de las aguas colectadas de la limpieza de la capilla y filtros.

Prevención de Derrames: Coloque material absorbente, tales como toallas de papel o almohadillas absorbentes, de bajo de canastas freidoras y otras zonas donde la grasa puede gotear o derramarse durante la fritura o durante la transferencia de grasa para su almacenamiento o disposición final en contenedores.

Equipo de Derrame: Mantenga un equipo de derrames accesibles para los empleados. El equipo incluirá almohadillas absorbentes, absorbente para gatos o equivalente, y toallas de papel. Se requieren el uso del equipo de derrames para limpiar cualquier derrame de aceites y grasa.

Agua Caliente: No bombea agua con temperatura superior a 140°F a través del dispositivo de control de la grasa.



Formación/Entrenamiento de Empleado: Ponga letreros para mostrar los propios BMPs de la cocina en las áreas de preparar comidas, lavar trastes y mantenimiento.

Limpieza del Interceptador de Grasas y Aceites: Limpie cualquier colector o interceptador de grasa y aceites utilizando un transportista certificado tan frecuentemente como sea necesario para mantener el interceptor libre de restos de alimentos, grasas, y aceites.