

Manual de seguridad alimentaria



PREVENT. PROMOTE. PROTECT.



Originally developed by Franklin County Public Health. Adapted with permission by Hamilton County Public Health.

**Siga estos
protocolos
de seguridad
alimentaria
para proteger
la salud del
público.**

Índice

Clasificación de riesgos	3	Etiquetas y etiquetado	32
Documentos exigidos	5	Alérgenos	33
Incidente de fluidos corporales	8	Alerta al consumidor	34
El tiempo como control de la salud pública	11	Manipulación segura	34
Control de plagas y contenedores de basura	12	Comida casera	35
REFUGIO	13	Abrelatas	36
Lavado de manos	14	Latas abolladas	36
Requisitos de lavamanos	15	Equipo	37
Uso de guantes	16	Artículos desechables	38
Control del cabello	17	Almacenamiento	38
Comer, beber y objetos personales	18	Montaje de fregaderos de tres compartimentos	39
Higiene de los empleados	19	Desinfectante	40
Temperatura y tiempo (TCS)	19	Equipo de limpieza	42
Preparación de alimentos y alimentos listos para comer	21	Lavavajillas	43
Termómetro	22	Paños de limpieza	46
Recepción de alimentos	23	Limpieza de máquinas de hielo	46
Conservación en frío	23	Limpieza de sierras para carne	47
Almacenamiento de alimentos	24	Plomería	49
Carne cruda	24	Botellas de aerosol químico	49
Descongelación de alimentos	25	Tanque de agua caliente	49
Lavado de productos agrícolas	26	Interrupción de agua y aviso de ebullición	50
Tablas de cortar	27	Animales y mascotas	55
Temperaturas de cocción	28	Respuesta a incendios	56
Recalentamiento de sobras	29	Recursos y materiales desprendibles	59
Conservación en caliente	29	Política de enfermedades	73
Enfriamiento de alimentos	30	El tiempo como política de control de la salud pública	76
Indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente	31	Bitácoras de seguridad alimentaria	77

CLASIFICACIÓN DE RIESGOS

Nivel de riesgo I

PRINCIPALES INQUIETUDES: saneamiento, etiquetado, fuentes, prácticas de almacenamiento, fechas de vencimiento

- Alimentos sin control de tiempo y temperatura para su seguridad: bebidas (café, dispensadores de autoservicio, bebidas envasadas)
- Alimentos preempacados sin control de tiempo y temperatura para su seguridad
- Alimentos preempacados, refrigerados y/o congelados con control de tiempo y temperatura para su seguridad
- Comida para bebés o leche de fórmula

Nivel de riesgo II

PRINCIPALES INQUIETUDES: nivel I; contacto con las manos, salud de los empleados; posibilidad mínima de crecimiento de patógenos

- Horneado de alimentos sin control de tiempo y temperatura para su seguridad
- Fabricación de productos de confitería
- Exhibiciones a granel de alimentos sin envoltura y sin control de tiempo y temperatura para su seguridad
- Reempacado de alimentos sin control de tiempo y temperatura para su seguridad preparados en otro lugar
- Calentamiento de alimentos de un recipiente sellado herméticamente y procesado comercialmente, y manipulación inmediata para venta o servicio minorista.
- Conservación de alimentos calientes con control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS) a la temperatura de conservación adecuada hasta su manipulación para venta o servicio si se reciben a 135 °F o más
- Embolsado de hielo para venta minorista
- Preparación y/o servicio de alimentos sin control de tiempo y temperatura para su seguridad solamente
- Postres helados de baño manual; dispensador de postres helados
- Alimentos preempacados y en porciones individuales recibidos de un operador autorizado o de un procesador externo y servidos fríos o calentados individualmente para servicio inmediato
- Recepción de alimentos de un operador autorizado o de un procesador externo en cantidades a granel y conservados o servidos a la misma temperatura que se recibieron

Nivel de riesgo III

PRINCIPALES INQUIETUDES: nivel 1 y 2; cocción, conservación y refrigeración adecuadas; contaminación; tratamiento térmico

- Manipulación, corte o molienda de productos cárnicos crudos.
- Corte o rebanado de fiambres o quesos.
- Montaje o cocción de alimentos con control de tiempo y temperatura para su seguridad que se sirven de inmediato, se conservan calientes o fríos, o se enfrían.
- Cocción/servicio, cocción/enfriamiento, cocción/conservación en caliente, cocción/enfriamiento/conservación en frío.
- Funcionamiento de un congelador dispensador de tratamiento térmico.
- Calentamiento de productos de un paquete sellado herméticamente y conservación en caliente.
- Cocción, enfriamiento, adición de ingredientes crudos adicionales, conservación en frío.
- Recalentamiento solo en porciones individuales.
- Enlatado, embotellado, empacado con oxígeno reducido, ahumado para conservación, prensado de jugos, elaboración de bebidas alcohólicas, procesamiento personalizado

Nivel de riesgo IV

PRINCIPALES INQUIETUDES: nivel 1, 2 y 3; se necesitan varios pasos de preparación y control de temperatura; procesos especiales.

- Cocción/enfriamiento/recalentamiento/conservación en caliente; cocción/conservación/enfriamiento/recalentamiento (con o sin ingredientes adicionales).
- Tiempo en lugar de temperatura.
- Transporta alimentos con control de tiempo y temperatura para su seguridad como servicio de banquetes
- Atiende principalmente a una clientela de alto riesgo (personas inmunodeprimidas o mayores en un centro de atención médica u hogar geriátrico).
- Ofrece carnes crudas, aves de corral crudas, pescado crudo o alimentos crudos que contienen estos productos con control de tiempo y temperatura para su seguridad.
- Cocción por debajo de las temperaturas mínimas requeridas.
- Venta de ostras, almejas o mejillones de un tanque de mariscos vivos.
- Congelación para la destrucción de parásitos.
- Cualquier proceso que requiera una modificación del Departamento de Salud de Ohio (ODH) o del Departamento de Agricultura de Ohio (ODA), o que se desvíe del Código de Alimentos.
- Recalentamiento de cantidades a granel de productos alimenticios más de una vez cada 7 días.



DOCUMENTOS EXIGIDOS

Mantenga en su establecimiento lo siguiente.

1 Licencia de alimentos

 Ohio Department of Health	Food Service Operation License	
Audit Number:	License No. 12030	
Licensors Franklin County Public Health, 280 E Broad St, Columbus, OH 43215		
Name at Facility License Holder: Test Restaurant 1		
Address/City/State/Zip 3662 Breamere Dr Colorado Springs CO 80922		
Category Descriptive Non-Commercial FSO > 25,000 sq. ft Risk Level III		
This license has been issued in accordance with the requirements of Chapter 3717 of the Ohio Revised Code and is subject to revocation or suspension for cause and is not transferable without the consent of the licenser.		
This License shall expire on December 02, 2021.		
If this is a mobile food service operation, the license is not valid unless pertinent information appears on the reverse side.		
_____ Date	_____ Joe Mazzola, MPA Health Commissioner	
HEA 5305 (Rev 04/13)	This license must be displayed in conspicuous place at the location.	Ohio Department of Health

2 Capacitaciones para empleados

CERTIFICADO EN PROTECCIÓN ALIMENTARIA PARA GERENTES

- Después de aprobar un curso aprobado (por ej.: ServSafe®), presente su solicitud a través del ODH.
- Un miembro del personal gerencial debe tener este certificado si el establecimiento tiene un nivel de riesgo 3 o 4.

	
<p>El director de salud verifica que el día Fecha</p> <p>PRUEBA PRUEBA</p> <p>se cumplieron de manera satisfactoria los requisitos para la certificación en protección de alimentaria para gerentes</p>	
Proveedor	 Director de salud
HEA 5318 (rev. 1/19)	Núm. de certificación: PRUEBA PRUEBA

CLASE DE NIVEL 1 PARA PERSONAS A CARGO (PIC)

- Capacitación en línea (por ej. ServSafe®).
- Una persona por turno necesita la clase de nivel 1.
- Si el establecimiento es de nivel de riesgo 3 o 4, el empleado de nivel 1 debe estar presente cada vez que la persona con el certificado en protección alimentaria para gerentes del ODH no esté presente.

PIC: empleado que es responsable del establecimiento en el momento de la inspección.

3 Política de enfermedades de empleados

- Todos los empleados que elaboran alimentos deben firmar una copia. Las firmas deben verse en todas las inspecciones.
- Permanezca en casa si está enfermo.

El objetivo de este acuerdo es informar a los empleados del servicio de alimentos y empleados condicionales (empleado potencial a quien se le hace una oferta de trabajo) de sus responsabilidades de notificar a la PIC cuando experimenten cualquiera de las afecciones indicadas con el fin de que la PIC pueda tomar medidas para prevenir la transmisión de enfermedades transmitidas por alimentos. Esto es solo para establecimientos de nivel de riesgo II, III y IV. El nivel de riesgo I no está obligado a tener una política de enfermedad de empleados. Un empleado del servicio de alimentos o un empleado condicional debe notificar información tal como la fecha en que comenzaron una enfermedad o los síntomas de una enfermedad, o el diagnóstico de una enfermedad sin síntomas (consulte la página 74 para ver el acuerdo completo).

POLÍTICA DE SALUD DE LOS EMPLEADOS: PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Franklin County
Public Health
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 | myfcph.org

Acuerdo de notificación para empleados o empleados condicionales del servicio de alimentos

ACEPTO INFORMAR A LA PIC LO SIGUIENTE:
Cualquiera de los siguientes síntomas, ya sea en el trabajo o fuera del trabajo, incluyendo la fecha en que comenzaron los síntomas:

1. Diarrea
2. Vómito
3. Ictericia (coloración amarillenta de los ojos o la piel)
4. Dolor de garganta con fiebre
5. Una lesión que contiene pus, tal como un forúnculo o una herida abierta infectada en las manos, las muñecas, partes expuestas de los brazos u otras partes del cuerpo (a menos que la lesión esté protegida con guantes desechables o un vendaje seco y ajustado).

Si un proveedor de atención médica me ha diagnosticado alguna de las enfermedades indicadas a continuación, la PIC debe notificar a Salud Pública del Condado de Franklin cuando a un empleado del servicio de alimentos se le diagnostica alguna de las siguientes enfermedades o afecciones:

A) Cualquiera de las siguientes enfermedades:

1. <i>Campylobacter</i>	7. Hepatitis A
2. <i>Cryptosporidium</i>	8. Norovirus
3. <i>Cyclospora</i>	9. <i>Salmonella</i> spp.
4. <i>Entamoeba histolytica</i>	10. <i>Salmonella typhi</i>
5. <i>Escherichia coli</i> productora de toxinas Shiga (STEC)	11. <i>Shigella</i>
6. <i>Giardia</i>	12. <i>Vibrio cholerae</i>
	13. <i>Yersinia</i>

B) Una enfermedad que fue diagnosticada por un proveedor de atención médica en los últimos tres meses debido a *Salmonella typhi* (sin haber recibido terapia con antibióticos).

C) 1. Si soy la presunta causa o estoy expuesto a un brote confirmado de enfermedad;
2. Asisto o trabajo en un entorno donde haya un brote confirmado de enfermedad;
3. Vivo en el mismo hogar con una persona diagnosticada; o
4. Vivo en el mismo hogar con una persona que asiste o trabaja en un entorno de un brote confirmado de cualquiera de los siguientes:

1. Norovirus en las últimas cuarenta y ocho horas desde la última exposición.
2. *Escherichia coli* productora de toxinas Shiga (STEC) en los últimos diez días de la última exposición.
3. *Shigella* spp. en los últimos cuatro días de la última exposición.
4. *Salmonella typhi* en los últimos catorce días de la última exposición.
5. Hepatitis A en los últimos cincuenta días de la última exposición.

de lo siguiente respecto a un empleado condicional:
 no convertirse en empleado del servicio de alimentos hasta que se eliminen las restricciones** si presenta los síntomas o se le diagnostica alguna de las afecciones que se indicaron anteriormente.
 no convertirse en empleado del servicio de alimentos en una operación que involucra a una población altamente susceptible (definir altamente susceptible) hasta que se eliminen las exclusiones o restricciones si informan una afección de alto riesgo o alguna edad indicada en el párrafo anterior.
restringirá las obligaciones de un empleado del servicio de alimentos que presente cualquiera de los síntomas indicados anteriormente.
restringirá las obligaciones o excluirá a un empleado del servicio de alimentos de una operación si se le ha diagnosticado alguna de las trece enfermedades indicadas anteriormente.
puede eliminar una exclusión o restricción debido a un diagnóstico de enfermedad si el empleado del sector de alimentos es dado de alta por parte de un proveedor de atención médica o es aprobado por Salud Pública del Condado de Franklin. La PIC puede eliminar una restricción si se debió a los síntomas indicados anteriormente, si los síntomas han cesado y los síntomas no eran de una de las trece enfermedades indicadas anteriormente.
 para evitar que el empleado trabaje en la operación o ingrese a la operación.
 para evitar que el empleado trabaje con equipo, utensilios, mantelería o vajilla del servicio limpios y sin envolver.
 (restringido) y entiendo los requisitos relacionados con mis responsabilidades de Salud Pública de Seguridad Alimentaria de Ohio. Entiendo que el incumplimiento de este acuerdo podría dar lugar a una medida por parte de mi empleador o del Departamento de Salud Pública del Condado de Franklin que podría afectar mi vinculación laboral legal en mi contra.

CONDICIONAL (EN LETRA DE IMPRENTA)

 FIRMA DEL EMPLEADO CONDICIONAL

 FECHA

 NOMBRE DEL EMPLEADO DEL SERVICIO DE ALIMENTOS (EN LETRA DE IMPRENTA)

 FIRMA DEL TITULAR DEL PERMISO O DE LA PIC

 FECHA

Para obtener más información, visite www.myfcph.org o llame al Programa de Seguridad Alimentaria al (614) 525-3160.

4 Respuesta a un incidente de vómito o diarrea

INFORMACIÓN BÁSICA. Cuando el funcionamiento del servicio de alimentos o el establecimiento de venta de alimentos experimente un incidente de exposición a fluidos corporales, se deben tomar precauciones inmediatas. El riesgo de exposición para el equipo para alimentos, el personal y los consumidores se puede reducir si se sigue un plan de limpieza adecuado. Utilice los siguientes pasos como pauta para ayudar a reducir el impacto de un incidente de exposición a fluidos corporales.

1. **DESIGNE PERSONAL.** Debe designar miembros del personal que serán responsables de la limpieza de un incidente de fluidos corporales. Los miembros del personal deben conocer estos procedimientos y saber cómo usar el equipo de protección personal (PPE) y el procedimiento de limpieza adecuado para un incidente de exposición a fluidos corporales.
2. **PREPARE UN KIT DE LIMPIEZA.** El kit de limpieza es el primer componente importante cuando se trata de un incidente de exposición a fluidos corporales. El kit debe contener como mínimo los siguientes elementos:
 - i. Equipo de protección personal
 1. Guantes médicos desechables
 2. Cubrezapatos
 3. Protección ocular
 4. Delantal o bata
 - ii. Suministros de limpieza
 1. Bolsas de plástico sellables o una bolsa de peligro biológico
 2. Toallas de papel
 3. Pala
 4. Desinfectante
 5. Polvo absorbente (arena para gatos, arena o polvo absorbente comercial)
3. **LIMPIE EL LUGAR DEL INCIDENTE Y LAS ÁREAS CIRCUNDANTES.** Utilice el siguiente procedimiento de limpieza aprobado para eliminar los fluidos corporales y desinfectar las áreas circundantes.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

1. Cuando se siguen correctamente, los procedimientos de limpieza ayudarán a reducir el riesgo inmediato de una mayor contaminación.
2. Póngase todo el EPP necesario. Asegúrese de que todas las áreas expuestas de la cara y las manos estén protegidas de una posible contaminación.
3. Contenga el fluido. Use toallas desechables y polvo absorbente para cubrir el fluido.

4. Desinfecte toda el área contaminada. Use una solución de lejía de al menos 5,000 ppm para superficies a una distancia de hasta 25 ft del incidente. Esto incluye todos los mostradores, puertas, equipos y utensilios. Para preparar la solución de 5,000 ppm, use 1-2/3 tazas de lejía sin aroma en un galón de agua.
5. Elimine el fluido corporal. Use una pala y un recogedor para asegurarse de que todas las toallas desechables y el polvo absorbente se eliminen del área. Tenga cuidado para evitar una mayor contaminación. Vierta todos los residuos en una bolsa de plástico o de peligro biológico asegurada.
6. Limpie el área con agua jabonosa tibia. Si se usa un repuesto para trapeador, asegúrese de que esté correctamente limpio y desinfectado antes de volver a usarlo. Vierta las toallas desechables adicionales y el polvo absorbente en la bolsa de plástico o de peligro biológico.
7. Deseche cualquier alimento expuesto a menos de 25 ft del sitio del incidente.
8. Deseche el primer par de guantes quitándoselos de la muñeca y luego tirándolos hacia abajo para sacarse los guantes del revés. Lávese las manos con agua tibia y jabón durante al menos 25 segundos antes de ponerse un par de guantes nuevos.
9. Sature el área con la solución de lejía (5,000 ppm) durante al menos 5 minutos. Asegúrese de ventilar adecuadamente el área para evitar la acumulación de emanaciones tóxicas.
10. Limpie la solución de lejía usando toallas de papel desechables. Asegúrese de que todas las superficies estén limpias y que se elimine cualquier exceso de solución de lejía de las superficies circundantes.
11. Quítese todo el equipo de protección personal de forma que se reduzca una nueva contaminación. Coloque todos los artículos del EPP en la bolsa de plástico. Selle la bolsa. Deseche la bolsa de manera segura.
12. Lávese bien las manos.

CONCENTRACIONES DE SOLUCIONES DE LEJÍA

Solución de lejía (5.25 %): lejía doméstica sin aroma	Concentración
1:10 (1-2/3 tazas de lejía por 1 galón de agua)	5,000 ppm
1:250 (1 cucharada de lejía por 1 galón de agua)	200 ppm

EJEMPLOS DE ÁREAS A DESINFECTAR

- Grifos
- Mangos para refrigerador
- Picaportes
- Inodoros
- Pasamanos
- Superficies de mesas y mostradores
- Superficie circundante de piso
- Booths
- Mesas
- Sillas
- Utensilios
- Equipo para alimentos

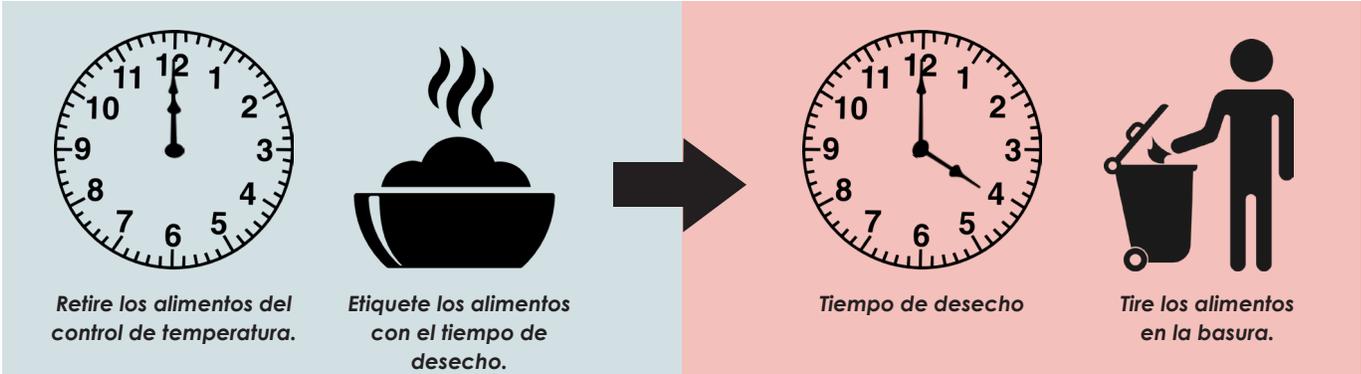
KIT DE FLUIDOS CORPORALES

- Se puede comprar un kit prefabricado para limpiar la suciedad de fluidos corporales.
- Asegúrese de que el desinfectante químico en su kit indique que mata norovirus.



EL TIEMPO COMO CONTROL DE LA SALUD PÚBLICA

- Utilícelo cuando desee dejar alimentos fuera de temperatura (no a 41°F o 135 °F).
- Los alimentos deben tirarse después de 4 horas.



POLÍTICA DE MUESTRA

(Consulte la página 76 para ver la política completa)

Insert facility name here

Insert facility name here

El tiempo como política de control de la salud pública

Nombre del operador _____
Fecha _____

_____ tiene una política de exhibición o almacenamiento de productos alimenticios perecederos específicos (tiempo y temperatura controlados por seguridad) a temperaturas entre 41 °F y 135 °F por razones culinarias. Los alimentos exhibidos o almacenados fuera de refrigeración o por debajo de la temperatura mínima de conservación en caliente incluyen lo siguiente:

- **HAGA UNA LISTA DE LOS ALIMENTOS** que se mostrarán o almacenarán entre 41 °F y 135 °F (zona peligrosa de temperatura). Esta política solo se aplica a alimentos específicos que se indican con anticipación.

El control de tiempo sin temperatura se puede usar para exhibir o almacenar los alimentos indicados anteriormente, pero estos alimentos nunca se conservaron a temperaturas entre 41 °F y 135 °F durante más de 4 horas. Cuando se utilice el control de tiempo sin temperatura como control de salud pública hasta un máximo de cuatro horas, se implementarán los siguientes procedimientos con el fin de acatar la regla 3717-1-03.4 (I) del Código de Alimentos de Ohio.

- Los alimentos deben tener una temperatura inicial de 41 °F o menos cuando se retiran de refrigeración o de 135 °F o más cuando se retiran conservación en caliente.
- **Los alimentos estarán marcados con la fecha y hora en que se retiran del control de temperatura en frío y en caliente y la hora en que se tirarán (cuatro horas desde que se retiran del control de temperatura).**
- Los alimentos se cocinarán y servirán, se servirán a cualquier temperatura si están listos para comer o se tiran en un lapso de cuatro horas desde el momento en que se retiran del control de temperatura.
- Se tirará cualquier alimento en recipientes sin marcar o marcados para exceder el límite de tiempo de cuatro horas.

Estos procedimientos se hablarán con todos los empleados que manipulen alimentos para garantizar que comprendan las prácticas de manipulación segura de alimentos que son necesarias para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Estos procedimientos se harán cumplir de manera estricta para evitar la venta o el uso de cualquier alimento que se haya exhibido o almacenado a temperaturas superiores a 41 °F o inferiores a 135 °F durante más de cuatro horas.

Estos procedimientos solo se aplicarán a alimentos que se identifiquen con anticipación y se conserven fuera de refrigeración o por debajo de la temperatura mínima de conservación en caliente por razones culinarias específicas.

Nosotros, en _____ entendemos el papel importante que juega el control adecuado de temperatura respecto a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y supervisamos de manera cuidadosa el uso de estos procedimientos para garantizar la seguridad de los alimentos que vendemos. Esta política solo se aplicará a alimentos seleccionados que requieren una manipulación especial y no es una práctica estándar para todos los alimentos que preparamos y vendemos.



Franklin County
Public Health

280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 | myfcp.org

CONTROL DE PLAGAS



Los ratones y las cucarachas son plagas que pueden propagar enfermedades a las personas. Para prevenir plagas, elimine derrames, alimentos y lugares donde viven las plagas. Debe contratar a una empresa autorizada de control de plagas para deshacerse de las plagas. No las elimine por su cuenta.

ÁREA DE CONTENEDORES DE BASURA

- Mantenga las áreas de basura limpias de alimentos y derrames.
- Mantenga los recipientes para grasa limpios.
- No permita que los recipientes para grasa se ensucien, ya que esto puede atraer plagas.
- Las puertas y ventanas deben permanecer cerradas. Si se abren, deben tener una pantalla y los sellos no deben tener espacios.



REFUGIO



NO reutilice cartón. Contiene bacterias (gérmenes) que pueden enfermar a las personas.

Además, a las cucarachas les gusta vivir en cartón.

Retire artículos innecesarios que atraen plagas.



LAVADO DE MANOS

1. HUMEDezca



2. ENJABÓNESE

3. FROTE DURANTE 20 SEGUNDOS

4. ENJUAGUE

5. SÉQUESE

LÁVESE LAS MANOS ANTES DE...

- Ponerse guantes.
- Tocar alimentos.
- Comenzar una nueva tarea.

LÁVESE LAS MANOS DESPUÉS DE...

- Usar el baño.
- Limpiar platos sucios.
- Salir y volver a la cocina.
- Sacar la basura.
- Manipular productos químicos.
- Manipular carnes, aves de corral o mariscos crudos.
- Comer o beber.
- Tocarse el cabello, la cara o el cuerpo.
- Manipular dinero.
- Estornudar o toser.

REQUISITOS DE LAVAMANOS



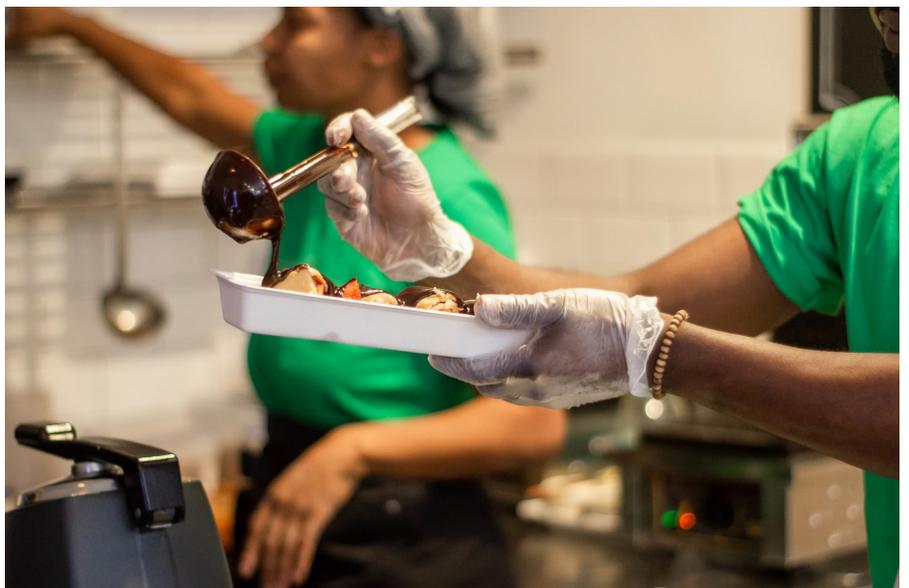
- Jabón, toallas de papel desechables y un letrero de lavado de manos de bien estar en todos los lavamanos.
- Lávese las manos SOLAMENTE en este lavamanos.
- El agua debe estar a 100 °F.
- No se lave las manos en el fregadero de tres compartimentos.
- NO guarde ni lave el equipo en el lavamanos.

USO DE GUANTES



- Use guantes o un utensilio para manipular alimentos listos para comer.
- No use guantes de látex.
- Cambie los guantes si se rompen, rasgan o contaminan. Los guantes pueden contaminarse en el baño, al fumar, toser, estornudar y entre la preparación de alimentos crudos y cocidos. Lávese y séquese bien las manos antes de ponerse guantes nuevos.

ALIMENTOS LISTOS PARA COMER:
alimentos que se pueden comer de forma segura sin ninguna preparación.



CONTROL DEL CABELLO

- Mantenga el cabello alejado de los alimentos con estos métodos.



COMER Y BEBER

- Los empleados deben comer y beber en las áreas designadas.
- Guarde los alimentos personales lejos del equipo y alimentos para clientes.



OBJETOS PERSONALES

- Mantenga todos los objetos personales alejados de los alimentos y el equipo. Las llaves, los teléfonos, la ropa y otros objetos pueden contaminar las áreas de trabajo.



HIGIENE DE LOS EMPLEADOS

- No trabaje si estornuda, tose o tiene goteo nasal de forma excesiva.

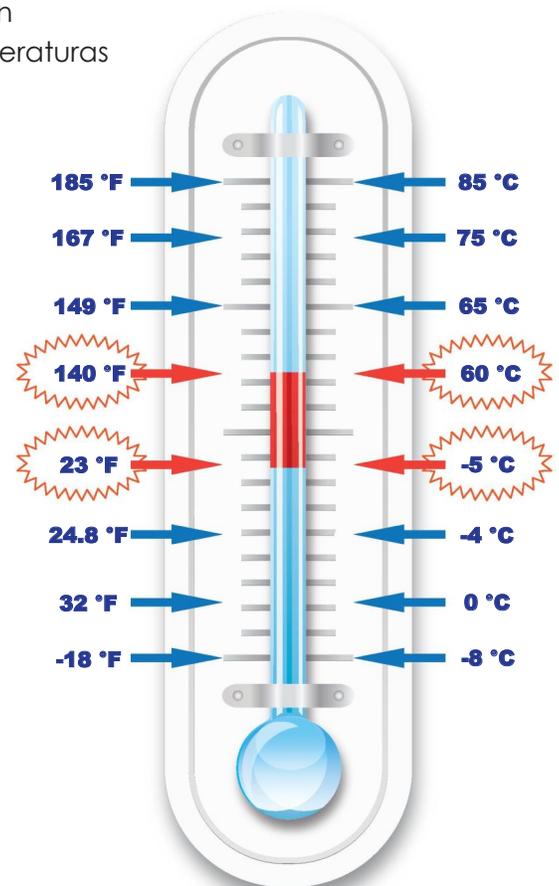


TEMPERATURA

Puede usar grados Celsius. Los inspectores de sanidad usarán temperaturas en grados Fahrenheit. Debe conocer las temperaturas seguras en la escala de grados Fahrenheit.

ZONA PELIGROSA

- No almacene alimentos entre 41 °F y 135 °F.
- Las bacterias crecen más rápido a estas temperaturas.



CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA (TCS) PARA ALIMENTOS SEGUROS

Los gérmenes crecen más fácil y rápido en algunos alimentos que en otros. Estos alimentos se llaman alimentos TCS. El tiempo y la temperatura se utilizan para controlar el crecimiento de bacterias en estos alimentos. Por ejemplo:



Leche y productos lácteos



Huevos con cáscara (excepto aquellos tratados para eliminar *Salmonella* spp.)



Carne: res, cerdo y cordero



Aves de corral



Pescado



Mariscos y crustáceos



Papas al horno



Alimentos vegetales tratados térmicamente, tales como arroz, frijoles y verduras cocidos



Tofu u otra proteína de soya
Ingredientes sintéticos, tales como proteína de soya texturizada en sustitutos de carne



Brotos y semillas de brotes



Melones, tomates y verduras de hoja en rodajas o cortados



Mezclas de ajo y aceite sin tratar

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- No saque ningún alimento adicional que no tenga tiempo de preparar. Saque solo lo que necesite.

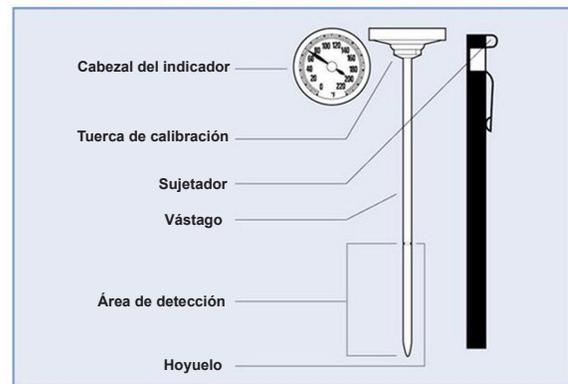


ALIMENTOS LISTOS PARA COMER

- Alimentos que se pueden comer de forma segura sin ninguna preparación.



TERMÓMETRO



CALIBRACIÓN DE TERMÓMETROS

El termómetro debe ajustarse para fines de exactitud. Calibrar significa ajustar el termómetro para asegurarse de que está leyendo la temperatura correcta.

Los termómetros deben calibrarse todas las semanas para asegurarse de que las lecturas de temperatura sean siempre exactas.

- Use hielo y agua, o bien agua hirviendo.
- Ajuste el termómetro para asegurarse de que marque 32 °F en agua fría con hielo o 212 °F en agua hirviendo.
- Reemplace cualquier termómetro digital que no sea exacto.

- Limpie la sonda después de cada uso. No moje la pantalla.
- El termómetro debe medir temperaturas frías y calientes.
- Introduzca la sonda en la parte más gruesa del alimento.
- Empuje la sonda lo suficientemente profundo para alcanzar el sensor o el hoyuelo.

RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

- Asegúrese de que los alimentos TCS* fríos se lleven al refrigerador de inmediato. Tome la temperatura de los productos alimenticios TCS.
- Los alimentos TCS fríos deben recibirse a 41 °F o menos.
- Los huevos duros se pueden recibir a 45 °F.
- La leche se puede recibir a 45 °F, pero debe enfriarse a 41 °F en 2 horas.

CONSERVACIÓN EN FRÍO



- Debe estar a 41° F o menos.
- Los huevos duros se pueden mantener a 45 °F o menos.
- Mantenga un termómetro en los refrigeradores para asegurarse de que los alimentos se mantengan fríos.

*TCS = Alimentos con control de tiempo y temperatura para su seguridad (consulte la página 20)

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Nunca almacene alimentos descubiertos en un refrigerador o congelador.
- Guarde los alimentos en un recipiente seguro para alimentos cerrado para evitar la contaminación.
- Nunca almacene alimentos en una caja desechable.



ALMACENAMIENTO DE CARNE CRUDA

- Guarde siempre los alimentos crudos debajo de los alimentos listos para comer en el siguiente orden de arriba a abajo:

- Alimentos listos para comer
- Productos de mar crudos
- Carnes enteras crudas
- Carnes molidas crudas
- Aves de corral crudas

ARRIBA



ABAJO

	Alimentos listos para comer
	Pescado y huevos crudos
	Bistecs, asados y cerdo crudos
	Carne molida y carne ablandada crudas
	Aves de corral crudas

FUENTE DE CARNE CRUDA

- Compre de una fuente segura autorizada.
- No lave el pollo crudo. Propaga bacterias.



DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS TCS

- Los alimentos no pueden superar los 41 °F.
- Coloque los alimentos congelados en el refrigerador para descongelarlos a 41 °F O coloque los alimentos bajo el chorro de agua fría en el fregadero.
- Nunca descongele los alimentos en agua caliente o a temperatura ambiente.



DESCONGELACIÓN DE PESCADO EMPACADO CON OXÍGENO REDUCIDO (ROP) CONGELADO

- El pescado debe estar envuelto en plástico.
- Descongele el pescado en un refrigerador.
- Haga un corte en el plástico para dejar entrar el aire.



LAVADO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

- Lave todas las frutas y verduras crudas antes de cortarlas.
- Lave con agua en el fregadero de preparación.
- Puede usar desinfectante verduras si tiene las tiras reactivas adecuadas.



TABLAS DE CORTAR

- Deben ser lavables.
- No deben tener cortes profundos.
- Lávelas después de cortar cada producto alimenticio y antes de pasar a un alimento diferente.
- Use una tabla de cortar para productos agrícolas frescos y otra distinta para carnes, aves de corral y productos de mar crudos.



“¿Ya está listo?”

No se puede saber mirando.
Use un termómetro para alimentos para estar seguro.

Temperaturas internas mínimas seguras recomendadas por el USDA



145 °F

ENTERA

Carne de res, cerdo, ternera y cordero, bistecs, asados y chuletas



145 °F

Platillos con huevo



145 °F

Pescado
Mariscos



165 °F

ENTERO, EN PIEZAS Y MOLIDO

Pavo, pollo y pato



155 °F

MOLIDA

Carne molida de res, cerdo, ternera y cordero



RECALENTAMIENTO DE SOBRAS

- Caliente a 165 °F.
- Asegúrese de revolver la comida. Caliente de manera uniforme.
- Usa equipo de cocina.
- Nunca recaliente usando la mesa de vapor.
- Los alimentos deben tener una temperatura de 135 °F o más antes de colocarlos en la mesa de vapor.

CONSERVACIÓN EN CALIENTE



- Los alimentos deben mantenerse a 135 °F o más.

ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS

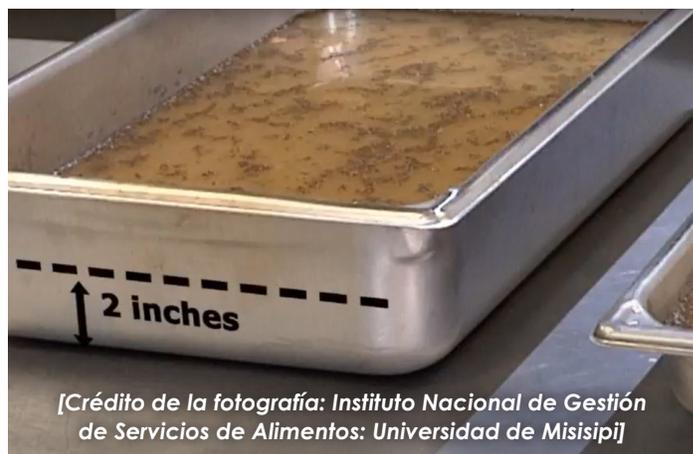


- 135 °F a 70 °F en 2 horas.

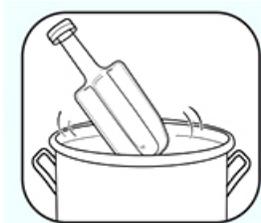


- 70 °F a 41 °F en las próximas 4 horas.

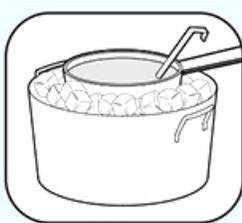
MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO



- Revuelva el producto cada hora.
- Los recipientes metálicos son los mejores.
- Use sartenes delgadas.
- Llene los recipientes hasta la mitad.
- Deje las tapas abiertas mientras se enfría.



Use una vara de hielo.



Use un baño de hielo.



Use un abatidor o una cámara frigorífica.

- Nunca enfríe usando la línea fría.
- Los alimentos deben estar a 41 °F o menos antes de ponerlos en la mesa de preparación.

INDICACIÓN DE LA FECHA DE CADUCIDAD Y CONSUMO PREFERENTE



- Siempre indique la fecha de caducidad y consumo preferente de los alimentos TCS con una fecha de descarte de 7 días.
- Ponga una calcomanía en el recipiente de alimentos para saber cuándo tirarlos.
- Si la crema pastelera se prepara el 9/12, debe tirarse el 15/12 después de la fecha de descarte de 7 días. Si la crema pastelera se usa para un postre el 12/12, el postre se debe tirar el 15/12, ya que se debe quitar el ingrediente más antiguo del alimento para evitar que las personas se enfermen.



ETIQUETAS DE ALIMENTOS EMPACADOS



Galletas con chispas de chocolate

PickYourOwn.org Cookies Co.,
456 Elm St. Jefferson City, MO 6510

Ingredientes: Harina fortificada (harina de trigo, niacina, hierro reducido, tiamina, mononitrato, riboflavina, ácido fólico), mantequilla (leche, sal), chispas de chocolate (azúcar, licor de chocolate, manteca de cacao, grasa de mantequilla (leche), soja, lecitina (como emulsionante), azúcar, huevos, sal, extracto natural de vainilla, bicarbonato de sodio.

Peso neto: 3 oz (89 g)

Contiene trigo, huevos, leche, soya.

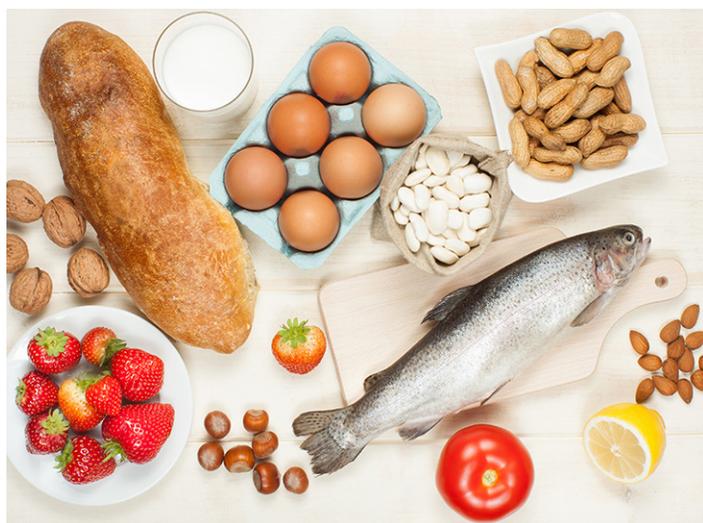
- Nombre común del alimento
- Dirección y nombre del establecimiento
- Lista de ingredientes por predominancia (de mayor a menor)
- Alérgenos
- Peso neto

ETIQUETADO DE RECIPIENTES DE TRABAJO

- Etiquete los recipientes para alimentos con nombres comunes.
- Se pueden usar calcomanías, etiquetas o marcadores.



ALÉRGENOS



ALÉRGENOS ALIMENTARIOS COMUNES

- Leche
- Trigo
- Soya
- Huevo
- Cacahuetes
- Pescado (tales como róbalo, lenguado o bacalao)
- Mariscos (tales como cangrejo, langosta o camarones)
- Frutos secos (tales como almendras, pecanas o nueces de nogal)

SÍNTOMAS COMUNES DE ALERGIA ALIMENTARIA



Sarpullido con picazón



Vómito



Náuseas o dolor de estómago



Falta de aliento o sibilancias



Diarrea



Hinchazón

EN CASOS GRAVES, LAS REACCIONES ALÉRGICAS PUEDEN CAUSAR LA MUERTE.

ALERTA AL CONSUMIDOR

- Su menú debe tener esta alerta al consumidor si sirve alimentos crudos o poco cocidos. La alerta debe decir lo siguiente: "El consumo de carnes, aves de corral, productos de mar, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos".

ALERTA AL CONSUMIDOR

EL CONSUMO DE CARNES, AVES DE CORRAL, PRODUCTOS DE MAR, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENE CIERTAS AFECCIONES MÉDICAS.

INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN SEGURA

- Estas instrucciones son necesarias para todas las carnes y aves de corral crudas empacadas.

Instrucciones de manipulación segura

Este producto se preparó con carne y/o aves de corral inspeccionadas y aprobadas. Es posible que algunos productos alimenticios contengan bacterias que podrían causar enfermedades si el producto no se manipula o se cocina de forma adecuada. Para su protección, siga las siguientes instrucciones de manipulación segura.



Mantenga refrigerado o congelado.
Descongele en refrigerador o en microondas.



Mantenga la carne y las aves de corral crudas separadas de otros alimentos.
Lave las superficies de trabajo (incluyendo las tablas de cortar), los utensilios y las manos después de tocar carne o aves de corral crudas.



Cocine en su totalidad.



Mantenga calientes los alimentos calientes. Refrigere las sobras de inmediato o deséchelas.

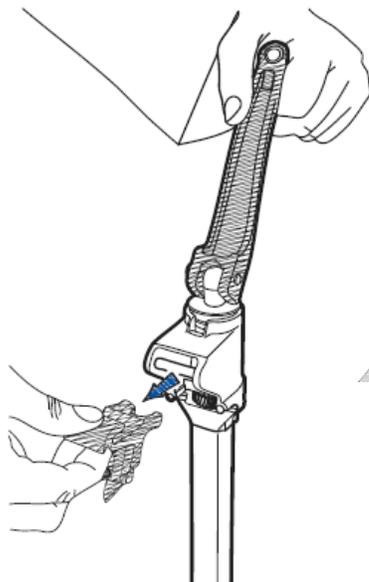
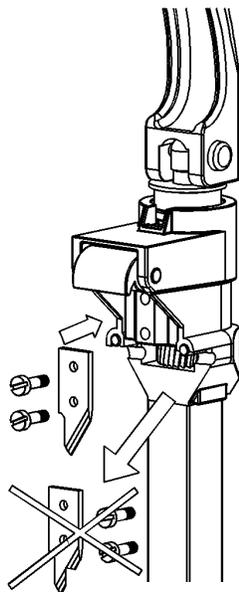
COMIDA CASERA



- NO puede vender alimentos preparados en casa.
- Los alimentos deben prepararse en un establecimiento autorizado.

ABRELATAS

- Use un abrelatas con una cuchilla que se pueda quitar para limpiar.



LATAS ABOLLADAS

- No utilice latas hinchadas, oxidadas o abolladas.



EQUIPO



- Debe ser comercial.
- Ningún equipo de uso doméstico.

FACILIDAD DE LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El equipo necesita poder limpiarse.
- Si no puede eliminar los residuos del equipo, debe reemplazarlo.
- No use papel aluminio o cartón en las estanterías.
- Las tijeras deben desarmarse para la limpieza.



ARTÍCULOS DESECHABLES



- Los utensilios y los recipientes de alimentos a granel están hechos para usarse una vez y desecharse.
- Algunos ejemplos incluyen los siguientes: papel encerado, papel parafinado, envoltura de plástico, recipientes para alimentos de aluminio formado, frascos, envases de plástico, envolturas para pan, frascos de encurtidos, botellas de ketchup y latas número 10.

ALMACENAMIENTO



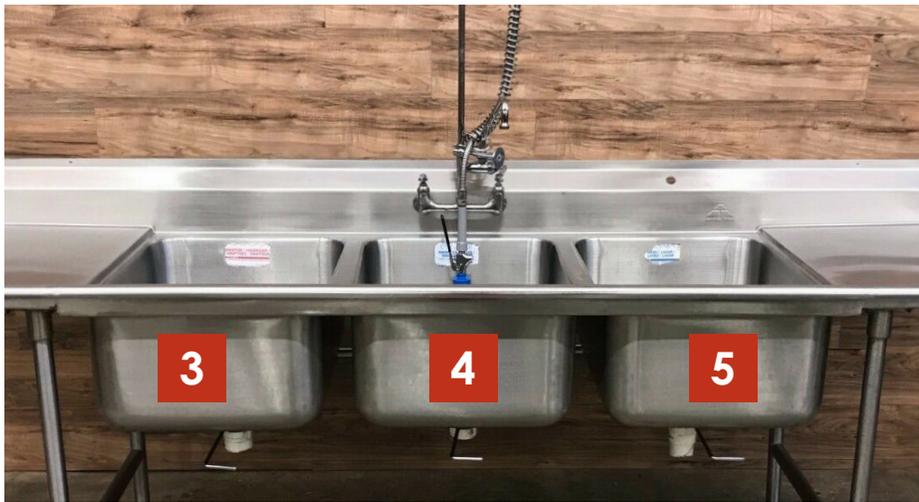
ALMACENAMIENTO EN SECO

- Mantenga los artículos desechables, equipos y alimentos a 6 pulgadas (15 cm) del piso.
- Hágalo incluso si los artículos están en una caja.

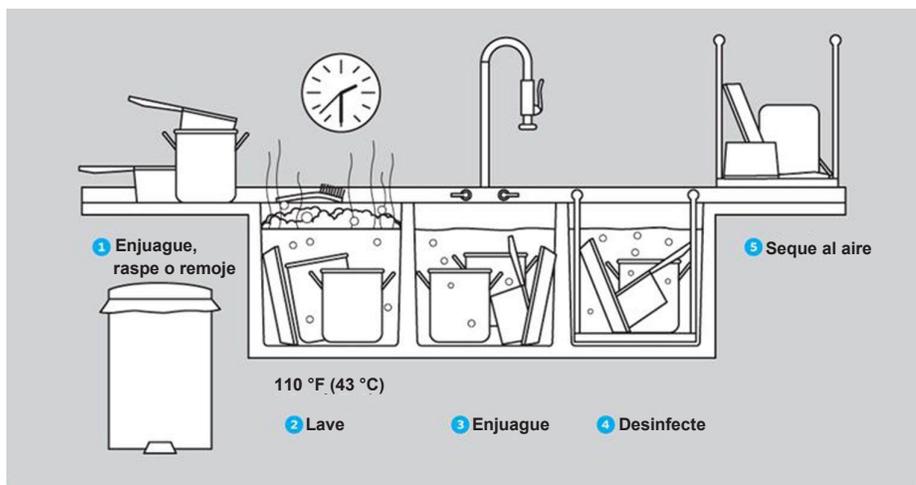
ALMACENAMIENTO DE EQUIPOS

- Almacene en un área limpia para evitar que los clientes se enfermen.
- Los utensilios tales como cuchillos o tenazas deben cambiarse o limpiarse y desinfectarse cada 4 horas.
- No guarde los utensilios en un cubo de agua.

MONTAJE PARA LIMPIEZA DE FREGADEROS DE TRES COMPARTIMENTOS

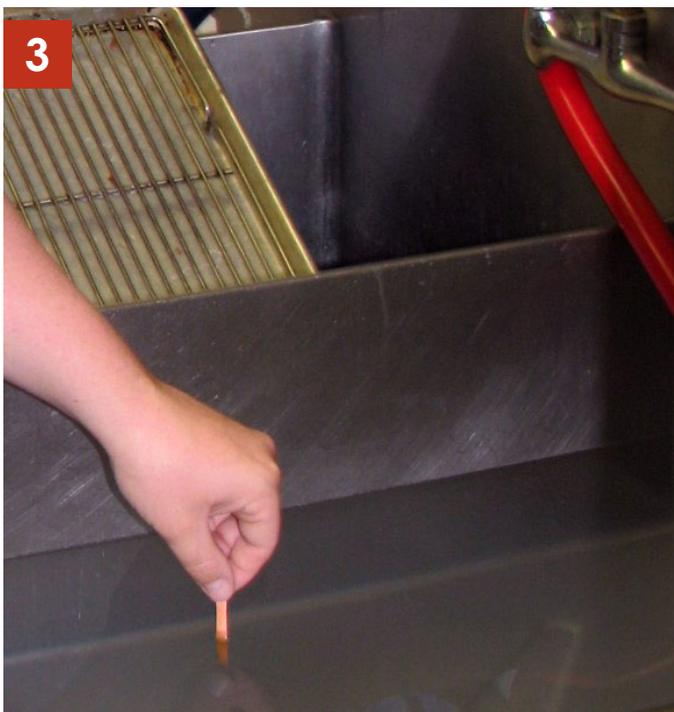


1. Lávese las manos.
2. Limpie y desinfecte cada compartimento.
3. Llene el compartimento izquierdo con agua caliente y jabón.
4. Llene el compartimento central con agua caliente.
5. Llene el compartimento derecho con agua tibia y un desinfectante tal como amonio cuaternario o cloro.



DESINFECTANTE DE CLORO

1. El hipoclorito de sodio debe figurar en los ingredientes. No use lejía aromatizada.
2. Agregue una cucharadita de cloro o lejía al 5 % por galón de agua y mezcle.
3. Corte dos pulgadas de la tira reactiva. Sumerja la tira reactiva en el desinfectante durante un segundo.
4. Compare la tira reactiva con la tabla de colores.
5. Debe tener 50 ppm o más.



LAS TIRAS REACTIVAS TIENEN FECHAS DE VENCIMIENTO. REEMPLACE CUANDO VENZA.

MANTENGA LAS TIRAS REACTIVAS SECAS. DESÉCHELAS SI SE MOJAN.



DESINFECTANTE DE AMONIO CUATERNARIO



1. El amonio cuaternario debe figurar en los ingredientes.
 - a. Si usa la forma de tableta, deje caer la tableta en el agua. La tableta se disolverá.
 - b. Si usa el desinfectante líquido de amonio cuaternario, siga las instrucciones para la proporción correcta de agua a cuaternario.
2. Espera a que desaparezca la espuma.
3. Corte alrededor de dos pulgadas de tira reactiva. Sumerja la tira reactiva en el agua con desinfectante y manténgala así durante 10 segundos (siga las instrucciones de las tiras reactivas; algunas pueden requerir más de 10 segundos).
4. Compare la tira reactiva con la tabla de colores.
5. Revise su desinfectante para ver si debe tener entre 200 y 400 ppm O 150 y 400 ppm.
6. Si el desinfectante proviene de una bomba y no se prueba dentro del intervalo, comuníquese con su empresa de productos químicos.



EQUIPO DE LIMPIEZA



Siempre utilice un fregadero de tres compartimentos con trampa de grasa para lavar los platos.

1. Raspe o enjuague previamente.
2. Lave los platos en el primer fregadero. No emplee esponjas. Use una toallita o un cepillo para fregar.
3. Enjuague los platos en el fregadero central. Se debe quitar todo el jabón del equipo. Vuelva a llenar con agua según sea necesario.
4. Desinfecte los platos en el tercer fregadero. Los utensilios deben estar completamente cubiertos con la solución de desinfectante durante al menos 1 minuto.
5. Seque al aire todos los platos desinfectados en el escurridor contiguo. **¡No seque los platos con una toalla!**



**LÁVESE LAS
MANOS DESPUÉS
DE MANIPULAR
PLATOS SUCIOS
Y ANTES DE
MANIPULAR
PLATOS LIMPIOS.**



DESINCRUTACIÓN MANUAL DE LAVAVAJILLAS



Desincruste su lavavajillas una vez al mes. Esto se puede hacer manualmente si su lavavajillas no tiene un ciclo de desincrustación. Las incrustaciones son un cúmulo blanco causado por la acumulación de minerales en el agua.

1. Drene el agua.
2. Retire la bomba del jabón (detergente) y haga funcionar la máquina tantas veces como sea necesario para bombear el jabón en el tubo.
3. Agregue la cantidad correcta de producto químico desincrustador.
4. Cierre la puerta para comenzar el ciclo. Hágala funcionar durante 30 segundos y luego abra la puerta.
5. Déjela reposar durante 15 a 20 minutos.
6. Cierre la puerta para terminar el ciclo.
7. Vuelva a insertar el tubo de jabón (detergente).
8. Prepare el jabón (detergente) para asegurarse de que entrará en la máquina para limpiar los platos.
9. Drene y vuelva a llenar dos veces antes de lavar platos.

CICLO AUTOMÁTICO DE DESINCRUSTACIÓN



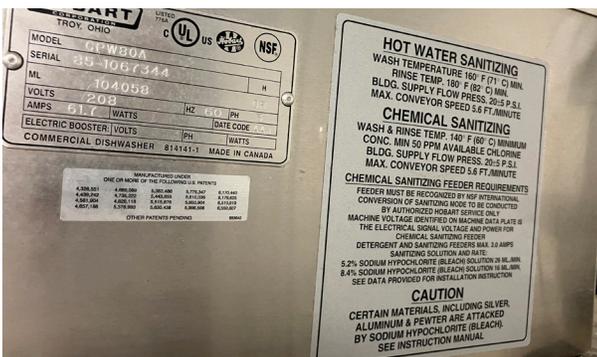
[Crédito de la fotografía: acsmt.com]

1. Drene el agua.
2. Seleccione el ciclo de desincrustación.
3. Cierre la puerta para iniciar. Abra la puerta cuando se le indique que agregue productos químicos desincrustadores de conformidad con la etiqueta.
4. Drene y vuelva a llenar dos veces antes de usar para lavar platos.

LAVAVAJILLAS



- La placa de datos debe estar en la máquina, indicando las temperaturas requeridas para los pasos de lavado y enjuague.
- Asegúrese de que los termómetros y los manómetros estén funcionando.
- Limpie el interior de la máquina según sea necesario.
- Los platos todavía necesitarán prelavarse.

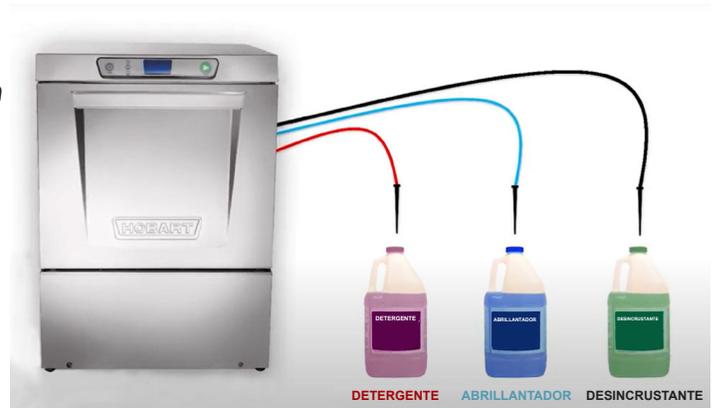


PRODUCTOS QUÍMICOS DE BAJA TEMPERATURA PARA LAVAVAJILLAS

- El desinfectante químico más comúnmente utilizado es el cloro.

• Será necesario bombear jabón (detergente), abrillantador y desinfectante en el lavavajillas.

- Mantenga tiras reactivas para desinfectante *in situ* para que coincidan con el desinfectante. Para probar el desinfectante, pase algunos platos por la máquina y coloque una tira reactiva en los platos mojados después de que el lavavajillas haya ejecutado su ciclo. Si el desinfectante no está en el intervalo correcto, revise el recipiente de desinfectante para comprobar si está vacío. Si todavía tiene desinfectante, comuníquese con la empresa de productos químicos.



CÓMO CEBAR DESINFECTANTE O JABÓN (DETERGENTE)

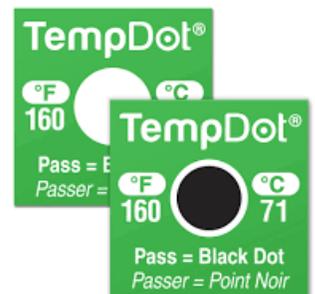
Si reemplaza un recipiente vacío de productos químicos, debe cebar el nuevo recipiente de desinfectante o jabón (detergente).

- Si el tubo está vacío, no entra jabón en el lavavajillas.
- Haga funcionar el lavavajillas o mantenga presionado el botón de cebado.
- Detenga una vez que pueda ver el detergente bajando por el tubo con la burbuja de aire.

LAVAVAJILLAS DE ALTA TEMPERATURA

Los lavavajillas de alta temperatura utilizan agua caliente para desinfectar en lugar de productos químicos.

- Emplea agua caliente para desinfectar en lugar de productos químicos.
- Necesitará calcomanías de temperatura o un termómetro de temperatura máxima para medir la temperatura a diario.
- Coloque la calcomanía en un plato y páselo por el lavavajillas.
- Cambiará de color si alcanza la temperatura correcta.



TERMÓMETRO DE TEMPERATURA MÁXIMA

- Coloque el termómetro en el lavavajillas y ejecute un ciclo para probar la temperatura.
- El lavavajillas debe alcanzar los 160 °F o más.



PAÑOS DE LIMPIEZA

- Guarde los paños de limpieza en un cubo de desinfectante cuando no esté en uso.
- Prepare la solución de desinfectante como lo hace para lavar utensilios en el fregadero.
- Mantenga los cubos fuera del piso.

CONDUCTO PARA HIELO Y PRODUCTORES DE HIELO

- Limpie los productores de hielo con frecuencia (según las instrucciones del fabricante) para evitar la acumulación de moho tanto en sus conductos como en su interior y sus recipientes.

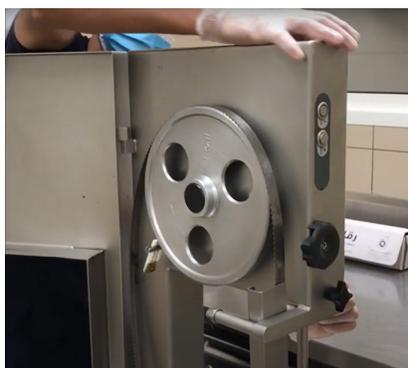


LIMPIEZA DE SIERRAS PARA CARNE

Limpie la sierra para carne antes y después de usarla.



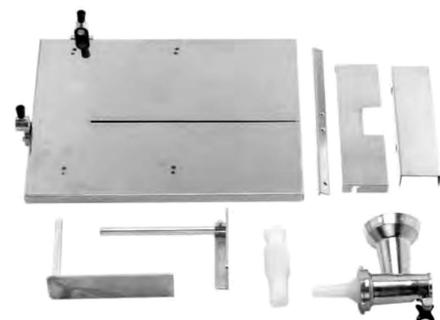
1.



PARA COMENZAR A LIMPIAR, DESENCHUFE LA MÁQUINA.

2. RETIRE LO SIGUIENTE

- a. Cubierta superior
- b. Cubierta inferior
- c. Recipiente de desechos
- d. Mesa izquierda y derecha
- e. Bandeja de desechos
- f. Protector de columna
- g. Limpiapoleas y raspadores de cuchillas
- h. Guía inferior de la cuchilla
- i. Cuchilla de sierra
- j. Conjunto de guía superior y cuchilla
- k. Poleas superior e inferior



[Crédito de la fotografía: Healthy World]



3. LAS PIEZAS EXTRAÍDAS DEBEN LIMPIARSE EN EL FREGADERO DE TRES COMPARTIMENTOS.

4. LAVE, ENJUAGUE Y DESINFECTE LA UNIDAD BASE.

5. PUEDE USAR UNA MANGUERA. SEQUE AL AIRE.

6. VUELVA A MONTAR.

PLOMERÍA



- El fregadero de preparación de alimentos debe tener un boquete de aire.

BOTELLAS DE AEROSOL QUÍMICO



- Escriba el nombre del producto químico en el exterior de la botella de aerosol.
- Guarde las botellas de aerosol debajo de los alimentos y utensilios para evitar que los productos químicos se derramen sobre estos.

CAPACIDAD DEL TANQUE DE AGUA CALIENTE

- El tanque de agua caliente debe producir suficiente agua caliente para lavar los utensilios y las manos en el establecimiento todos los días.

PAUTAS PARA INTERRUPCIÓN DE AGUA

Si el servicio de agua se interrumpe debido a una emergencia, se requiere una evaluación que incluya los siguientes factores (entre otros):

- a. La complejidad y el alcance de las operaciones alimentarias
- b. El inicio y la duración del evento de emergencia.
- c. El impacto en otras infraestructuras y servicios críticos.
- d. La disponibilidad de procedimientos alternativos que se pueden utilizar para cumplir con los requisitos del Código Alimentario y la legislación alimentaria

El establecimiento es responsable de realizar evaluaciones iniciales y continuas para garantizar el cumplimiento constante de los requisitos de seguridad alimentaria.

Los siguientes son procedimientos alternativos temporales que se pueden tomar para abordar operaciones específicas y afectadas durante una interrupción prolongada del servicio de agua.

SIN AGUA PARA LAVARSE LAS MANOS

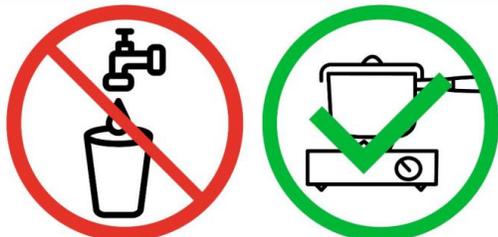
1. Se pueden usar toallitas tratadas químicamente para lavarse las manos si los alimentos que se ofrecen están preempacados o protegidos contra la contaminación por las manos Y existe disponibilidad de un servicio de lavado de manos en la ubicación alternativa del baño.

y/o

2. El agua potable proveniente de un sistema público de abastecimiento de agua aprobado se puede calentar y colocar en un recipiente aislado de 5 galones con una espita que se pueda abrir para permitir que agua limpia y tibia fluya sobre las manos hacia el desagüe del fregadero.



INTERRUPCIÓN DEL SERVICIO DE AGUA Y AVISO DE EBULLICIÓN



Los siguientes son procedimientos alternativos temporales que se pueden tomar para abordar operaciones específicas y afectadas durante una contaminación biológica del abastecimiento de agua (aviso de ebullición de agua). Cuando se señale agua "hervida", el agua debe permanecer hirviendo de forma continua durante al menos 5 minutos. Aunque a veces se utilizan productos químicos (p. ej., lejía) para desinfectar pequeñas cantidades de agua potable doméstica, la desinfección química generalmente no es una opción para las operaciones de servicio de alimentos debido a la falta de equipos *in situ* para analizar residuos químicos.

Proporcione un limpiador para manos adecuado, toallas desechables y un recipiente para residuos, y luego use un desinfectante para manos. Suspenda los procedimientos alternativos para el contacto con manos descubiertas. No toque los alimentos listos para comer con las manos descubiertas.

Si no hay baños alternativos disponibles, entonces el establecimiento debe dejar de funcionar hasta que se restablezca el servicio de agua.

SERVICIOS SANITARIOS: NO HAY AGUA PARA DESCARGAR INODOROS NI ORINALES

- Se permite a los empleados usar retretes que pueden no estar convenientemente ubicados pero que son accesibles para los empleados durante todo el horario de funcionamiento hasta que se restablezca el servicio de agua.

AGUA POTABLE

- Se permite el uso de agua comercialmente embotellada a modo de agua potable, siempre y cuando haya un abastecimiento adecuado. Si no se puede obtener agua comercialmente embotellada, entonces el agua se puede transportar desde un abastecimiento público de agua aprobado en un recipiente desinfectado cubierto. Se puede utilizar un transportista de agua autorizado para facilitar agua proveniente de una fuente aprobada.



COCCIÓN: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- El agua comercialmente embotellada o el agua transportada de un abastecimiento aprobado que se almacena en un recipiente desinfectado se puede usar como ingrediente en el proceso de cocción de productos alimenticios.
- Es posible que deba restringir los productos de su menú a solo aquellos que no contengan agua.

HIELO UTILIZADO COMO PRODUCTO ALIMENTICIO Y CONTACTO CON ALIMENTOS

- El hielo que se elaboró antes de la interrupción todavía se puede usar. Además, se puede comprar hielo comercialmente fabricado para emplear en el establecimiento.

MÁQUINAS DISPENSADORAS DE BEBIDAS PARCIALMENTE DESHIDRATADAS, DE CAFÉ, DE CAPUCHINO Y DE JUGOS

- Todas las máquinas dispensadoras de bebidas no deben utilizarse hasta que se haya restablecido el servicio de agua. No emplee ninguna máquina que esté conectada directamente a una línea de abastecimiento de agua.



EQUIPO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, UTENSILIOS, SERVICIO DE MESA Y ESTABLECIMIENTO FÍSICO

- Para reducir posibles problemas de contaminación, durante la interrupción de agua se deben utilizar únicamente utensilios y recipientes de servicio desechables. El establecimiento debe dejar de funcionar cuando se agoten los suministros de utensilios y equipos limpios.
- Si los utensilios y equipos deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse, use solo agua de una fuente aprobada (agua comercialmente embotellada o agua de una fuente pública aprobada que haya sido transportada y almacenada de manera segura).
- Si en algún momento la limpieza del establecimiento causa problemas de seguridad alimentaria, el establecimiento debe dejar de funcionar.

REAPERTURA DESPUÉS DE UNA INTERRUPCIÓN DE AGUA

Un establecimiento autorizado al que se le ordenó o se le exigió que cesara sus operaciones debe inspeccionarse antes de ponerse en funcionamiento.

SE HA RESTABLECIDO EL SERVICIO DE AGUA O SE HA QUITADO EL “AVISO DE EBULLICIÓN”

1. Siga las instrucciones de su empresa de servicio de agua, que pueden aparecer en el periódico, la radio, la televisión o las redes sociales para descargar las tuberías y los grifos; o como guía general, deje correr agua fría de los grifos durante al menos 5 minutos.
2. Los equipos con conexiones de tubería de agua, tales como máquinas de bebidas parcialmente deshidratadas, atomizadores, dispensadores de café o de té, máquinas de hielo, lavavasos, lavavajillas y otros equipos con conexiones de agua deben enjuagarse, limpiarse y desinfectarse, de conformidad con las instrucciones del fabricante.
3. Haga funcionar los descalcificadores de agua a través de un ciclo de regeneración.
4. Drenaje de depósitos en edificios altos.
5. Enjuague los bebederos haciéndolos funcionar de manera continua durante 3 minutos.

SANEAMIENTO DE MÁQUINAS DE HIELO

- a. Siga el procedimiento a continuación para enjuagar la tubería a la(s) máquina(s).
 1. Cierre la válvula en la tubería de agua detrás de la máquina y desconecte la tubería de agua de la entrada de la máquina.
 2. Abra la válvula y deje correr 5 galones de agua a través de la válvula. Elimine el agua.
 3. Cierre la válvula.
 4. Vuelva a conectar la tubería de agua a la entrada de la máquina.
 5. Abra la válvula.
- b. Enjuague las tuberías de agua en la máquina.
 1. Encienda la máquina.
 2. Elabore hielo durante 1 hora y deséchelo.
- c. Limpie y desinfecte todas las piezas y superficies que entren en contacto con agua y hielo, siguiendo las instrucciones del fabricante.

A los fines de este Plan de Acción de Emergencia (OEPA), existe un peligro inmediato para la salud pública cuando un municipio ha emitido un “aviso de ebullición” o cuando el abastecimiento de agua in situ ha excedido el nivel máximo de contaminación de bacterias coliformes según las pautas del OEPA.

Plan de Acción de Emergencia

BEBIDAS ELABORADAS CON AGUA (INCLUYE BEBIDAS CARBONATADAS, CAFÉ, DISPENSADORES DE AGUA CALIENTE, MÁQUINAS DE JUGOS, MÁQUINAS DE CAPUCHINO, ETC.)

- Deje de usar su máquina de bebidas carbonatadas parcialmente deshidratadas.

FABRICACIÓN DE HIELO

- Tire el hielo existente y deje de elaborar hielo.
- Compre hielo comercialmente fabricado para usar en el establecimiento. No almacene el hielo en el mismo recipiente con el hielo posiblemente contaminado.



PREPARACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE REQUIEREN AGUA

- Deseche cualquier alimento listo para comer preparado con agua antes del descubrimiento de la contaminación.
- Prepare alimentos listos para comer con agua comercialmente embotellada o hervida (ebullición constante durante al menos 5 minutos).

LAVADO Y REMOJO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

- Utilice productos agrícolas empacados y prelavados.
- Deseche cualquier producto agrícola previamente lavado.
- Use frutas o verduras congeladas o enlatadas para reducir la posibilidad de contaminación.
- Si se van a utilizar verduras y productos agrícolas frescos, deben lavarse con agua hervida, agua comercialmente embotellada o agua potable segura extraída de un sistema público de abastecimiento de agua.

DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Descongele solo en el refrigerador o como parte del proceso de cocción. No descongele alimentos TCS congelados con agua corriente fría.

COCCIÓN

- Use agua comercialmente embotellada o agua transportada de un abastecimiento público de agua aprobado en un recipiente desinfectado cubierto.
- Haga arreglos para usar un camión autorizado de transporte de agua potable.

LAVADO DE MANOS

- Use agua del grifo seguida de un desinfectante para manos.
- Suspenda los procedimientos alternativos para el contacto con manos descubiertas.
- No permita el contacto con manos descubiertas con ningún producto alimenticio listo para comer.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS Y SERVICIO DE MESA

- Utilizar utensilios y servicio de mesa desechables.

UNIDADES DE ATOMIZACIÓN QUE SE UTILIZAN PARA ROCIAR PRODUCTOS AGRÍCOLAS, PRODUCTOS DE MAR, MOSTRADORES DE CARNE, ETC.

- Descontinúe el uso de atomizadores.

MASCOTAS EN EL ESTABLECIMIENTO



No se permiten animales vivos dentro del establecimiento, a menos que sean animales de servicio. Si un cliente trae un animal al establecimiento, solo puede hacer dos preguntas:

1. ¿El animal es de servicio?
2. ¿Para qué trabajo o tarea está entrenado el animal?

El animal de servicio no necesita usar una identificación que demuestre que lo es. No está permitido preguntar sobre la discapacidad de una persona.

ESTÉ PREPARADO

- Desarrolle un plan sobre qué hacer en caso de incendio.
- Su plan de seguridad contra incendios debe incluir la información de contacto de las organizaciones o personas que pueden ayudar o deben ser notificadas después de un incendio. Esta lista debe mantenerse de manera periódica e incluir lo siguiente:
 - El punto de contacto después de cerrar de su establecimiento
 - Departamento local de salud
 - Departamento de policía
 - Compañía de seguros
 - Empresa de restauración de daños por agua e incendios
 - Empresas de servicios públicos (electricidad, gas, etc.)
 - Abogado

OPERACIONES AFECTADAS

- La seguridad de los clientes y empleados debe ser la máxima prioridad. Un incendio de cualquier tamaño puede provocar de manera temporal condiciones inseguras en el servicio de alimentos.
- Un incendio no notificable se define como cualquier incendio pequeño y confinado en un servicio de alimentos que se ha extinguido con una toalla mojada o una tapa de sartén. Todos los demás incendios deben informarse al departamento de bomberos y al departamento de salud.
- Un incendio confinado es aquel contenido en un área pequeña o en un solo equipo. El incendio se extingue con un extintor manual y no requiere una limpieza exhaustiva. Las áreas no afectadas del establecimiento pueden permanecer abiertas mientras se realizan la limpieza y las reparaciones menores.
- Sin importar el tamaño del incendio, el establecimiento debe dejar de funcionar si el proceso de extinción del incendio contamina alimentos, equipos, utensilios, mantelería, artículos desechables, etc. Por lo general, estos incendios están asociados con el uso de dispositivos de extinción de incendios de alta presión (p. ej., sistema de extinción de incendios con campana de ventilación o equipo profesional del departamento de bomberos).
- Cierre de inmediato si un incendio causa daños importantes al equipo y/o la estructura del establecimiento. Abra solo después de que se hayan finalizado los pasos de recuperación.
- Un establecimiento a la que se le ordenó cerrar no puede volver a abrir hasta que el departamento de salud diga que es correcto hacerlo.

RECUPERACIÓN

La recuperación implica los siguientes pasos necesarios para reabrir y volver a un funcionamiento normal y seguro:

- Comuníquese con el departamento de bomberos y el departamento de salud para determinar si la estructura del edificio es segura y está aprobada para su ocupación.
- Es posible que se exija una revisión del plan si el establecimiento requiere remodelación o reparación debido a daños por incendio y el departamento de salud debe realizar una inspección de reapertura.
- Clasifique los alimentos rescatables de los no rescatables lo más rápido posible.
- Limpie y desinfecte el establecimiento, equipos y utensilios.
- La reocupación solo se permite después de que el departamento de bomberos haya determinado que la estructura es segura.

RESCATE: CUESTIONES GENERALES

Utilice las siguientes pautas para manipular o rescatar productos alimenticios específicos:

- **BEBIDAS EMBOTELLADAS.** Los refrescos en botellas de vidrio deben tirarse, a menos que estén protegidos por una envoltura exterior de plástico o en botellas con tapas rosca selladas.
- **BEBIDAS ENLATADAS.** Las bebidas enlatadas se pueden salvar limpiando las superficies exteriores y trasladándolas a un área segura si tienen poco daño por calor y/o agua.
- **PRODUCTOS LÁCTEOS.** Tire todos los productos lácteos.
- **AZÚCARES, DULCES, HARINA, PRODUCTOS DE CEREALES, PRODUCTOS DE PANADERÍA, FRIJOLE SECOS, ARROZ Y OTROS GRANOS.** Tírelos.
- **PRODUCTOS EN RECIPIENTES DE VIDRIO CON TAPAS METÁLICAS TIPO ROSCA O METÁLICAS DESLIZANTES.** Esto incluye encurtidos, aceitunas, ketchup, salsas para bistecs, aderezos para ensaladas, jarabes, etc. Son imposibles de limpiar debido a la exposición de la parte superior roscada y deben tirarse.
- **ALIMENTOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS.** Estos artículos no se pueden salvar, a menos que los alimentos se almacenaran en una cámara frigorífica, refrigerador o congelador completamente cerrado que no se haya quedado sin electricidad durante mucho tiempo. Los alimentos deben trasladarse a una unidad donde no se contaminen.
- **PRODUCTOS AGRÍCOLAS.** Todos los productos agrícolas deben tirarse.
- **PRODUCTOS ENLATADOS.** Es posible que los alimentos enlatados se puedan salvar si se almacenaron en un área con poco daño por calor y/o agua. Limpie las superficies exteriores y trasládelos a un área segura.
- **ARTÍCULOS DESECHABLES.** Tire los artículos si tienen daños por fuego o humo.

ELIMINACIÓN DE ALIMENTOS

- Los alimentos que no se pueden rescatar y tienen que conservarse para recibir crédito de sus distribuidores deben almacenarse en un área separada de otros alimentos. Estos artículos dañados deben estar claramente etiquetados como “NO ESTÁ A LA VENTA”.

PAUTAS PARA TIRAR ALIMENTOS

- Registre el tipo y la cantidad de alimentos, los costos y el motivo por el cual los tiró a los efectos del seguro.
- Lleve los productos alimenticios dañados a un área de almacenamiento de alimentos separada, lejos de la preparación de alimentos y del almacenamiento de equipos. Estos artículos deben colocarse en contenedores de residuos seguros y cubiertos para evitar la contaminación accidental del público o el establecimiento y otros alimentos.
- Vierta lejía en todos los alimentos que vaya a tirar.



EVITE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

**SEPARE. NO PROVOQUE CONTAMINACIÓN CRUZADA
APILE LOS ALIMENTOS EN EL ORDEN CORRECTO**

Mantenga los alimentos seguros

Refrigere sin demora.

Nunca deje reposar los alimentos a temperatura ambiente.

Tape e indique fecha de caducidad y consumo preferente (descarte después de 7 días).

Conserve a 41 °F o menos.

Supervise con frecuencia.

Apile para evitar la contaminación cruzada.

Guarde los alimentos a 6" del piso.

NIVEL 1 (SUPERIOR). ALIMENTOS PRECOCIDOS Y LISTOS PARA COMER



NIVEL 2. HUEVOS, PESCADO, CARNES ENTERAS



NIVEL 3. CARNES MOLIDAS



NIVEL 4 (INFERIOR). AVES DE CORRAL



CALIBRE

LOS TERMÓMETROS CON FRECUENCIA

ASEGÚRESE DE QUE LAS TEMPERATURAS SEAN EXACTAS

No permita que el vástago del termómetro toque el fondo o los lados del vaso o la fuente.

El vástago del termómetro o la sonda **deben** permanecer en el agua.

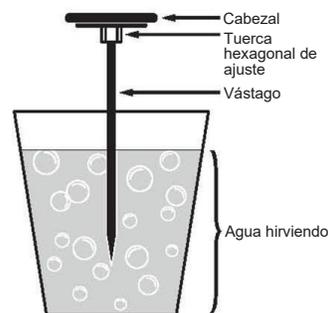
Presione el **botón de reinicio** (si está disponible) en un termómetro digital para ajustar el lector.

MÉTODO DEL AGUA CON HIELO ► 32 °F



- Llene un vaso grande y limpio con hielo picado.
- Agregue agua del grifo hasta llenar el vaso.
- Revuelva bien la mezcla.
- Coloque el termómetro o el vástago de la sonda en el agua con hielo de modo que el sensor quede completamente sumergido.
- Espere 30 segundos.
- Sostenga la tuerca de ajuste de forma segura con una llave de tuerca o unos alicates y gire el cabezal del termómetro hasta que marque 32 °F.
- Espere 30 segundos y vuelva a verificar la temperatura.

MÉTODO DEL AGUA CALIENTE ► 212 °F



- Hierva agua del grifo limpia en una fuente profunda.
- Coloque el termómetro o el vástago de la sonda en el agua hirviendo de modo que el sensor quede completamente sumergido.
- Espere 30 segundos.
- Sostenga la tuerca de ajuste de forma segura con una llave de tuerca o unos alicates y gire el cabezal del termómetro hasta que marque 212 °F (100 °C) o la temperatura de ebullición adecuada.
- Espere 30 segundos y vuelva a verificar la temperatura.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

COCINAR LOS ALIMENTOS A LA TEMPERATURA INCORRECTA PUEDE CAUSAR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

**RECALIENTE
TODOS
LOS
ALIMENTOS**

**A 165 °F
EN
2 HORAS.**

Use un termómetro de vástago metálico para verificar las temperaturas



TEMPERATURAS MÍNIMAS DE COCCIÓN INTERNA SEGURA

AVES DE CORRAL: 165 °F



**CARNE MOLIDA DE RES Y
CERDO: 155 °F**



**HUEVOS, PESCADO,
MARISCOS, CARNE EN-
TERA: 145 °F**



**LOS ALIMENTOS COCINA-
DOS DEBEN CONSERVARSE
CALIENTES A 135 °F**



ENFRÍE ALIMENTOS DE LA MANERA CORRECTA

EVITE EL CRECIMIENTO DE GÉRMENES EN SUS ALIMENTOS
UTILICE MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO APROPIADOS

**ENFRÍE
TODOS
LOS
ALIMENTOS
CALIENTES**

**DE 135 °F
A 70 °F**

en 2 horas o menos

— y —

**DE 70 °F
A 41 °F**

en otras 4 horas o menos

ABATIDOR



BAÑO DE HIELO



VARA DE HIELO



FUENTES POCO PROFUNDAS



SIN CONTACTO CON LAS MANOS DESCUBIERTAS

NO TOQUE ALIMENTOS LISTOS PARA COMER CON LAS MANOS DESCUBIERTAS.

LAS MANOS PROPAGAN GÉRMENES

SIEMPRE USE LO SIGUIENTE:

GUANTES

PINZAS

PAPEL ENCERADO

OTROS UTENSILIOS

GUANTES



PAPEL ENCERADO



PINZAS Y UTENSILIOS



LAVADO DE UTENSILIOS

EN FREGADERO DE TRES COMPARTIMENTOS

LAVE, ENJUAGUE, DESINFECTE

Desinfecte con la cantidad correcta de desinfectante para matar los gérmenes.

50 ppm de
CLORO
durante 10 segundos

200 a 400 ppm
de AMONIO
CUATERNARIO
durante 30 segundos

25 ppm
de YODO
durante 30 segundos



LAVE ▶ Detergente y agua a 100 °F

ENJUAGUE ▶ Agua tibia limpia

DESINFECTE ▶ Agua a 100 °F y desinfectante

Utilice tiras reactivas para comprobar la concentración del desinfectante.

LAVADO DE MANOS

ES LA MEJOR MANERA DE DETENER LA PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES

LÁVESE LAS MANOS

DURANTE 20 SEGUNDOS CON AGUA JABONOSA CALIENTE

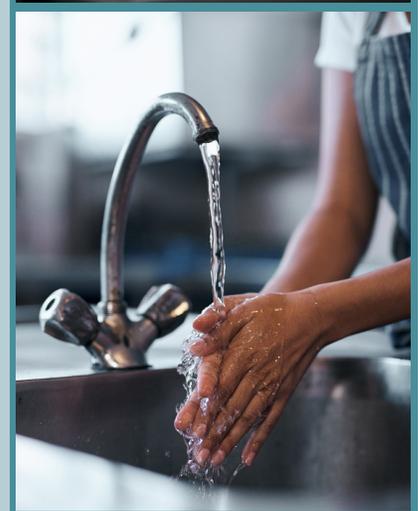
EL EQUIVALENTE A CANTAR FELIZ CUMPLEAÑOS DOS VECES

ANTES DE...

Comenzar su turno
Manipular alimentos
Ponerse guantes limpios

DESPUÉS DE...

Usar el baño
Manipular alimentos crudos
Tomar un descanso o fumar
Toser, estornudar, comer o beber
Limpiar o sacar la basura
Con frecuencia para eliminar la suciedad y la contaminación.



Acuerdo de notificación para empleados o empleados condicionales del servicio de alimentos

ACEPTO INFORMAR A LA PIC LO SIGUIENTE:

Cualquiera de los siguientes síntomas, ya sea en el trabajo o fuera del trabajo, incluyendo la fecha en que comenzaron los síntomas:

1. Diarrea
2. Vómito
3. Ictericia (coloración amarillenta de los ojos o la piel)
4. Dolor de garganta con fiebre
5. Una lesión que contiene pus, tal como un forúnculo o una herida abierta infectada en las manos, las muñecas, partes expuestas de los brazos u otras partes del cuerpo (a menos que la lesión esté protegida con guantes desechables o un vendaje seco y ajustado).

Si un proveedor de atención médica me ha diagnosticado alguna de las enfermedades indicadas a continuación, la PIC debe notificar a Salud Pública del Condado de Franklin cuando a un empleado del servicio de alimentos se le diagnostica alguna de las siguientes enfermedades o afecciones:

A) Cualquiera de las siguientes enfermedades:

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. <i>Campylobacter</i> | 7. Hepatitis A |
| 2. <i>Cryptosporidium</i> | 8. Norovirus |
| 3. <i>Cyclospora</i> | 9. <i>Salmonella</i> spp. |
| 4. <i>Entamoeba histolytica</i> | 10. <i>Salmonella typhi</i> |
| 5. <i>Escherichia coli</i>
productora de toxinas
Shiga (STEC) | 11. <i>Shigella</i> |
| 6. <i>Giardia</i> | 12. <i>Vibrio cholerae</i> |
| | 13. <i>Yersinia</i> |

B) Una enfermedad que fue diagnosticada por un proveedor de atención médica en los últimos tres meses debido a *Salmonella typhi* (sin haber recibido terapia con antibióticos).

**C) 1. Si soy la presunta causa o estoy expuesto a un brote confirmado de enfermedad;
2. Asisto o trabajo en un entorno donde haya un brote confirmado de enfermedad;
3. Vivo en el mismo hogar con una persona diagnosticada; o
4. Vivo en el mismo hogar con una persona que asiste o trabaja en un entorno de un brote confirmado de cualquiera de los siguientes:**

1. Norovirus en las últimas cuarenta y ocho horas desde la última exposición.
2. *Escherichia coli* productora de toxinas Shiga (STEC) en los últimos diez días de la última exposición.
3. *Shigella* spp. en los últimos cuatro días de la última exposición.
4. *Salmonella typhi* en los últimos catorce días de la última exposición.
5. Hepatitis A en los últimos cincuenta días de la última exposición.

La PIC debe asegurarse de lo siguiente respecto a un empleado condicional:

1. Tiene prohibido convertirse en empleado del servicio de alimentos hasta que se eliminen las exclusiones* o restricciones** si presenta los síntomas o se le diagnostica alguna de las enfermedades que se indicaron anteriormente.
2. Tiene prohibido convertirse en empleado del servicio de alimentos en una operación que atiende a una población altamente susceptible (definir altamente susceptible) hasta que se eliminen las exclusiones o restricciones si informan una afección de alto riesgo o alguna de las enfermedades indicadas en el párrafo anterior.
 - **La PIC restringirá las obligaciones de un empleado del servicio de alimentos que presente cualquiera de los síntomas indicados anteriormente.**
 - **La PIC restringirá las obligaciones o excluirá a un empleado del servicio de alimentos de la operación si se le ha diagnosticado alguna de las trece enfermedades indicadas anteriormente.**
 - **La PIC puede eliminar una exclusión o restricción debido a un diagnóstico de enfermedad si el empleado del sector de alimentos es dado de alta por parte de un proveedor de atención médica o es aprobado por Salud Pública del Condado de Franklin. La PIC puede eliminar una restricción si se debió a los síntomas indicados anteriormente, si los síntomas han cesado y los síntomas no eran de una de las trece enfermedades indicadas anteriormente.**

**Excluye los medios para evitar que el empleado trabaje en la operación o ingrese a la operación como empleado.

**Restrinja los medios para evitar que el empleado trabaje con equipo, utensilios, mantelería o artículos de un solo servicio limpios y sin envolver.

He leído (o me han explicado) y entiendo los requisitos relacionados con mis responsabilidades según el Código Uniforme de Seguridad Alimentaria de Ohio. Entiendo que el incumplimiento de los términos de este acuerdo podría dar lugar a una medida por parte de mi empleador o del Departamento de Salud Pública del Condado de Franklin que podría afectar mi vinculación laboral o implicar una acción legal en mi contra.

NOMBRE DEL EMPLEADO CONDICIONAL (EN LETRA DE IMPRENTA)

FIRMA DEL EMPLEADO CONDICIONAL

FECHA

NOMBRE DEL EMPLEADO DEL SERVICIO DE ALIMENTOS (EN LETRA DE IMPRENTA)

FIRMA DEL TITULAR DEL PERMISO O DE LA PIC

FECHA

Para obtener más información, visite www.myfcph.org o llame al Programa de Seguridad Alimentaria al (614) 525-3160.

El tiempo como política de control de la salud pública

Nombre del operador _____

Fecha _____



Franklin County
Public Health
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 | myfcph.org

_____ tiene una política de exhibición o almacenamiento de productos alimenticios perecederos específicos (tiempo y temperatura controlados por seguridad) a temperaturas entre 41 °F y 135 °F por razones culinarias. Los alimentos exhibidos o almacenados fuera de refrigeración o por debajo de la temperatura mínima de conservación en caliente incluyen lo siguiente:

- **HAGA UNA LISTA DE LOS ALIMENTOS** que se mostrarán o almacenarán entre 41 °F y 135 °F (zona peligrosa de temperatura). Esta política solo se aplica a alimentos específicos que se indican con anticipación.

El control de tiempo sin temperatura se puede usar para exhibir o almacenar los alimentos indicados anteriormente, pero estos alimentos nunca se conservaron a temperaturas entre 41 °F y 135 °F durante más de 4 horas. Cuando se utilice el control de tiempo sin temperatura como control de salud pública hasta un máximo de cuatro horas, se implementarán los siguientes procedimientos con el fin de acatar la regla 3717-1-03.4 (I) del Código de Alimentos de Ohio.

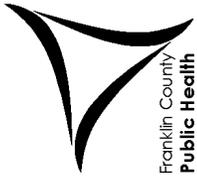
- Los alimentos deben tener una temperatura inicial de 41 °F o menos cuando se retiran de refrigeración o de 135 °F o más cuando se retiran conservación en caliente.
- **Los alimentos estarán marcados con la fecha y hora en que se retiran del control de temperatura en frío y en caliente y la hora en que se tirarán (cuatro horas desde que se retiran del control de temperatura).**
- Los alimentos se cocinarán y servirán, se servirán a cualquier temperatura si están listos para comer o se tiran en un lapso de cuatro horas desde el momento en que se retiran del control de temperatura.
- Se tirará cualquier alimento en recipientes sin marcar o marcados para exceder el límite de tiempo de cuatro horas.

Estos procedimientos se hablarán con todos los empleados que manipulen alimentos para garantizar que comprendan las prácticas de manipulación segura de alimentos que son necesarias para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Estos procedimientos se harán cumplir de manera estricta para evitar la venta o el uso de cualquier alimento que se haya exhibido o almacenado a temperaturas superiores a 41 °F o inferiores a 135 °F durante más de cuatro horas.

Estos procedimientos solo se aplicarán a alimentos que se identifiquen con anticipación y se conserven fuera de refrigeración o por debajo de la temperatura mínima de conservación en caliente por razones culinarias específicas.

Nosotros, en _____, entendemos el papel importante que juega el control adecuado de temperatura respecto a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y supervisamos de manera cuidadosa el uso de estos procedimientos para garantizar la seguridad de los alimentos que vendemos. Esta política solo se aplicará a alimentos seleccionados que requieren una manipulación especial y no es una práctica estándar para todos los alimentos que preparamos y vendemos.



SALUD PÚBLICA DEL CONDADO DE FRANKLIN
 280 East Broad Street
 Columbus, Ohio 43215-4562
 (614) 525-3160
 www.myfcph.org

**Lista de verificación
 de seguridad
 alimentaria**
 Programa de Seguridad
 Alimentaria

Gestión y salud de los empleados	Sí	No	Medida correctiva requerida
¿Se cuenta con una guía y una política sobre enfermedades de los empleados?			
¿Todos los lavamanos tienen jabón, toallas de papel y un letrero de lavado de manos?			
¿Los empleados se lavan las manos de manera adecuada cuando se les pide?			
¿Hay guantes disponibles y se utilizan correctamente?			
¿Los objetos personales se almacenan lejos de las áreas de preparación de alimentos?			
¿Los empleados han recibido la capacitación adecuada en seguridad alimentaria de nivel 1?			
Seguridad y protección alimentaria	Sí	No	Medida correctiva requerida
¿Los alimentos fríos se mantienen por debajo de 41 °F?			
¿Los alimentos calientes están por encima de 135 °F?			
¿Los alimentos se enfrían de manera adecuada y se registran en la bitácora de seguimiento?			
¿Se recalientan los alimentos calientes a por lo menos 165 °F durante 15 segundos antes de servirlos?			
¿Hay un termómetro de vástago disponible?			
¿Se calibran periódicamente los termómetros? (agua con hielo o agua hirviendo)			
¿Los alimentos tienen de manera adecuada la indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente?			
¿Los alimentos se obtienen de una fuente aprobada?			
Notas:			



Franklin County
Public Health

280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 | myfcph.org