

El entrenamiento a los empleados debe abordarse de la siguiente manera:

1. Identificar las necesidades de capacitación dependiendo de la posición y responsabilidad del empleado
2. Desarrollo de Curriculum
3. Diferentes tipos de capacitación en el trabajo. Dirigido por un instructor y basado en tecnología.
4. Dominio de documentos y volver a entrenar cuando sea necesario.

Las Inspecciones regulatorias debe incluir:

1. Reportes escritos para el gerente.
2. Inspecciones no programadas.
3. Derecho a entrar e inspeccionar.
4. Explicaciones de las puntuaciones (puntos obtenidos).
5. Acciones correctivas con un tiempo de plazo.

Una enfermedad se considera un brote cuando:

1. Dos o más personas tienen los mismos síntomas después de comer la misma comida.
2. Las autoridades reguladoras estatales y locales llevan a cabo una investigación.
3. El brote se confirmó por análisis de laboratorio.

Obstáculos para la seguridad alimentaria:

1. Tiempo y Dinero
2. Idioma y cultura
3. Educación Educacion
4. Patógenos
5. Proveedores que no son aprobados
6. Clientes de alto riesgo
7. Pérdida de empleados

Los costos de una enfermedad transmitida por alimentos son:

1. La pérdida de clientes y ventas
2. Pérdida de su reputación
3. Exposición negativa de la operación por medios sociales (noticias, Facebook)
4. La moral baja de los empleados
5. Demandas y multas
6. Ausencia de Empleados
7. Aumento en pago por seguro
8. Reentrenamiento de empleados

Los cinco factores de riesgo de las enfermedades transmitidas por alimentos:

1. Abuso de tiempo y temperatura
2. Contaminación transferida
3. Mala higiene personal
4. Mala/Pobre limpieza y desinfección
5. Compra de alimentos por fuentes inseguras

Alimentos TCS (alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad):

- Leche y productos lácteos
- Huevos frescos de cascarón (excepto los que recibieron tratamiento para eliminar la *Salmonella* no tifoide)
- Carne: res, cerdo y cordero
- Aves
- Pescado
- Mariscos y crustáceos
- Papas horneadas
- Alimentos vegetales tratados con calor, como arroz cocido, frijoles y verduras
- Tofu y otros alimentos con proteína de soya; ingredientes sintéticos, como la proteína de soya texturizada, en productos alternativos de carne
- Brotes y semillas crudas
- Melones rebanados, tomates cortados y vegetales de hojas verdes cortados
- Mezclas de ajo y aceite sin tratamiento

Ready-To-Eat es la comida que se puede comer sin necesidad de más: Preparación Lavado Cocinado

Alimentos listos para el consumo incluyen:

1. Los alimentos cocidos
2. frutas y verduras
3. carnes frías
4. productos de panadería
5. Azúcar
6. especias y condimentos.

Algunas poblaciones se encuentran en un alto riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos: Las personas mayores, los niños en edad preescolar, y las personas con sistemas inmunológicos comprometidos o deficientes.

Tres Formas de Contaminación:

1. Contaminación Biológica
2. Contaminación Química
3. Contaminación Física

Los contaminantes provienen de una variedad de lugares

- animales que utilizamos como alimento
- Aire, agua contaminada y la suciedad
- Personas - deliberada o accidentalmente

Las personas pueden contaminar los alimentos cuando:

- Ellos no se lavan las manos después de usar el baño
- Están en contacto con personas enfermas
- Estornudan o vomitan en los alimentos o en las superficies
- Superficies en contacto con alimentos o equipos sucios y luego tocan los alimentos.

Agencias responsables de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos:

1. [Administración de Alimentos y Drogas \(FDA\)](#): Inspecciona todos los alimentos excepto la carne, las aves y los huevos. Publica el *Código alimentario*
2. [Departamento de Agricultura de los EE.UU. \(USDA\)](#): Regula e inspecciona la carne, las aves y los huevos
3. [Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades \(CDC\)](#) Y [Servicio de Salud Pública de EE.UU. \(PHS\)](#): Ayudan a la FDA, el USDA y a los departamentos de salud locales y estatales. También ayudan en la investigación de los brotes.
4. [Autoridades reguladoras locales y del estatales](#):
5. Inspeccionan los establecimientos, Hacen cumplir los reglamentos, Investigan quejas y enfermedades, y Distribuyen licencias y permisos.

Contaminación

4 tipos de patógenos que pueden contaminar alimentos y causar enfermedades transmitidas por alimentos

1. Bacterias
2. Virus
3. Parásitos
4. Hongos

1. Bacterias

Ubicación: Se encuentra en casi todas partes **Detección:** Inodoro, Incoloro e Insípido (no huele, no tiene color y no sabe a nada)

Crecimiento: crecerá rápidamente en las condiciones correctas FAT TOM (consulte la página 3)

Prevención: Controlar el tiempo y la temperatura

Las bacterias crecen rápidamente cuando se cumplen las siguientes seis condiciones

FAT TOM

F - Alimentos - La mayoría de las bacterias necesitan nutrientes para sobrevivir; Alimentos TCS resiste el crecimiento de bacterias mejor que otros tipos de alimentos.

A - Acidez - Las bacterias crecen mejor en alimentos que contienen ácido poco o nada; lo que las bacterias necesitan para crecer la escala de acidez que debemos de evitar es de 4.6 a 7.5 de pH

T - Temperatura - Las bacterias crecen rápidamente entre 41 ° F y 135 ° F (5 ° C y 57 ° C), zona de peligro

T - Tiempo – Las Bacterias necesitan tiempo para crecer

O - Oxígeno - Algunas bacterias necesitan oxígeno para crecer, mientras que otras crecen en ausencia de oxígeno.

M - Humedad - Las bacterias crecen bien en los alimentos con altos niveles de humedad

Las condiciones que usted puede controlar:

Temperatura - Mantenga los alimentos TCS fuera de la zona de peligro de temperatura **Tiempo**
 - Limite cuánto tiempo los alimentos TCS pasan en la zona de peligro. Asegúrese de no exceder 4 horas.

Síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos:

1. Diarrea
2. Vómito
3. Náusea
4. Fiebre
5. Dolores Abdominales
6. Ictericia

Principales bacterias que causan enfermedades transmitidas por los alimentos

La FDA ha identificado cuatro tipos de bacterias que causan enfermedades graves y son muy contagiosas:

Bacterias	Fuente	Alimentos Vinculados	Metodo de Prevencion
<i>Salmonella Typhi</i>	Personas	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos listos para comer RTE • Bebidas 	Lávese las manos. Cocinar los alimentos a las temperaturas mínimas requeridas o más.
<i>Shigella spp.</i>	Las Heces Humanas	<ul style="list-style-type: none"> • Manos que tocan alimentos TCS • Frutas y Verduras 	Excluir los manipuladores de alimentos con diarrea. Controle las moscas
<i>Escherichia coli</i> (E. coli)	Intestino del Ganado	<ul style="list-style-type: none"> • La carne molida • Frutas y Verduras 	Excluir los manipuladores de alimentos con diarrea. Evitar la contaminación cruzada. Cocine a Temperaturas Internas mínimas requeridas o más.
<i>Salmonella</i> no tifoide	Animales de granja	<ul style="list-style-type: none"> • Aves y huevos • Carne • Leche y productos lácteos • Frutas y verduras, como tomates, 	Cocine las aves y los huevos a la temperatura interna mínima. Prevena la contaminación cruzada entre aves y alimentos listos para comer.

		pimientos y melones	No permita que entren al establecimiento los manipuladores de alimentos que tengan vómito o diarrea, y a quienes se les diagnosticó una enfermedad causada por la Salmonella no tifoide
--	--	---------------------	---

*** Los empleados diagnosticados con enfermedades causadas por estas bacterias nunca pueden trabajar en el establecimiento mientras están enfermos ***

2. Virus

Ubicación: Llevado por los seres humanos y los animales, requieren un huésped viviente para crecer, no crecen en los alimentos y se pueden transferir a través de alimentos y permanecer infecciosos en los alimentos.

Fuentes: alimentos, agua, o cualquier superficie contaminada y por lo general se transmiten a través de vías fecal-oral.

Destrucción: No se destruyen con temperaturas normales de cocción, una buena higiene personal debe practicarse durante la manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimentos, la eliminación rápida y la limpieza de vómito es importante.

Los virus que causan las principales enfermedades transmitidas por alimentos

La FDA ha identificado dos virus en particular que son altamente contagiosos y pueden causar enfermedades graves:

Virus	Fuente	Alimentos Vinculados	Metodo de Prevencion
Hepatitis A	Las heces humanas	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos listos para comer Mariscos 	<ul style="list-style-type: none"> Excluir al personal con Ictericia y/o Hepatitis A Lávese las manos Comprar mariscos de proveedor de

			aprobado y con buena reputación
Norovirus	La heces humana	<ul style="list-style-type: none"> ● Alimentos listos para comer ● Mariscos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Excluir personal con Norovirus y / o vómito o diarrea ● Lávese las manos ● Comprar mariscos proveedor de aprobado y con buena reputación

Los manipuladores de alimentos a quienes se les diagnosticó hepatitis A o Norovirus no deben trabajar en el establecimiento de servicio de alimentos mientras estén enfermos

3. Parásito

Ubicación: Requiere de un huésped para vivir y reproducirse

Fuente: Mariscos, animales de caza silvestre y los alimentos elaborados con agua contaminada, por ejemplo frutas y verduras.

Prevención: Compra de alimentos a proveedores aprobados y con buena reputación, cocine los alimentos a las temperaturas internas mínimas requeridas y el pescado que se servirá crudo o poco cocido, debe ser congelado correctamente por el fabricante.

4. Hongos

Ubicación: Las levaduras, mohos y hongos. Algunos mohos y hongos producen toxinas, tire alimentos con moho, a menos que el moho sea una parte natural de los alimentos, las setas deberán comprarse a proveedores aprobados y de confianza.

Toxinas Biológicas

se producen naturalmente en ciertas plantas, setas, pescados y mariscos

Origen:

1. Ocurren de manera natural en ciertas plantas, champiñones y mariscos

Toxinas de mariscos:

1. Las producen patógenos que se hallan en ciertos peces (atún, bonito, mahi-mahi)
2. La histamina se produce cuando los pescados sufren abuso de tiempo y temperatura
3. La Ciguatera ocurre en ciertos peces que comen peces más pequeños que han ingerido la toxina (Barracuda, huachinango, mero y amberjack)

Enfermedad:

- Los síntomas y tiempos de inicio varían según la enfermedad. La gente empieza a presentar síntomas en minutos

Síntomas generales:

1. Diarrea o vómito

Síntomas neurológicos:

1. Sensación de hormigueo en las extremidades
2. Inversión de las sensaciones de frío y calor
3. Enrojecimiento de la cara, urticaria, ardor en la boca
4. Dificultad para respirar
5. Palpitaciones cardíacas

Contaminantes Químicos

Fuentes: Ciertos tipos de utensilios de cocina y materiales (cobre, estaño, zinc y sartenes galvanizados, cuando se usan para preparar pueden causar intoxicación alimentaria), productos de limpieza, desinfectantes, abrillantadores, lubricantes de máquinas y pesticidas y desodorantes, productos de primeros auxilios, salud y productos de belleza.

Síntomas: Varía dependiendo de la sustancia química consumida, las enfermedades se producen en cuestión de minutos, los vómitos y la diarrea son típicos

Prevención: Utilice únicamente productos químicos aprobados para su uso en operaciones de servicio de alimentos, compre productos químicos de proveedores aprobados y de confianza. Almacene lejos de las áreas de preparación, las áreas de almacenamiento de alimentos y áreas de servicio.

Contaminantes Físicos

Fuentes: Objetos comunes que se introducen en los alimentos (virutas del metal de las latas, madera, las uñas, las grapas, los vendajes, vidrio, joyería, suciedad)

Síntomas: Leves a lesiones fatales son posibles, cortes, daño dental y la asfixia, el sangrado y el dolor

Prevención: Compre productos químicos de proveedores aprobados y de confianza. Compre productos químicos de proveedores aprobados y de confianza. Inspeccione de cerca los alimentos recibidos.

La contaminación deliberada de los alimentos

Grupos que pueden tratar de contaminar los alimentos:

1. Los terroristas o activistas
2. Empleados descontentos, viejos o corrientes
3. Los vendedores
4. Competidores

La Defensa de los alimentos es definida como:

1. Protección de los alimentos de la contaminación interna o la manipulación indebida

Empleados Primero (FIRST) - Es una herramienta utilizada para ayudar a concientizar sobre la defensa alimentaria.

1. F: Seguir planes y procedimientos.
2. I: Inspeccionar áreas de trabajo.
3. R: Reconocer algo fuera de lo normal.
4. S: Asegurar ingredientes, suministros y productos terminados.
5. T: Decirle al gerente si hay algo sospechoso.

Herramienta de defensa de la FDA: **ALERT**

Assure: Asegurar: Asegúrese de que los productos recibidos provienen de fuentes seguras

Look: Observar: Supervisar la seguridad de los productos en las instalaciones

Employees: Empleados: Asegúrese de saber quién está trabajando en el área

Reports: Reportes: mantenga la información relacionada con la defensa de los alimentos accesible

Threats: Amenazas: Desarrolle un plan para responder a la actividad sospechosa o una amenaza para la operación

Pasos para responder a un brote de enfermedad transmitida por alimentos

1. Reunir información
2. Notifique a las autoridades
3. Aparte el producto
4. Documentar la información
5. Identifique al personal
6. Coopere con las autoridades
7. Revisar los Procedimientos

Alérgenos

Sustancias Alergénicas

Alérgenos de alimentos: Una alergia es la reacción del cuerpo a una proteína de un alimento o ingrediente, algunas personas son sensibles a dicha proteína, aunque estas sean producidas naturalmente en el alimento.

Síntomas de alergia: náuseas, dificultad para respirar, urticaria o erupciones, hinchazón del cuerpo, incluyendo la cara, los ojos, las manos o los pies, vómitos y / o diarrea, dolor abdominal, inflamación de la lengua, atragantamiento y muerte.

Reacciones alérgicas: 11.

Los ocho alérgenos alimentarios comunes:

1. Leche
2. Huevos
3. Pescado
4. Mariscos
5. Trigo
6. Soya
7. Cacahuets/maní
8. Nueces

Notificación sobre la publicación de alérgenos.

Los establecimientos de comida deben exhibir notificaciones sobre los principales alérgenos presentes en los alimentos que sirven. Esto puede realizarse de manera física, mediante folletos o anuncios en las mesas, letreros, de forma electrónica, a través de sitios web., aplicaciones, menús digitales o códigos QR.

Contacto Cruzado de alergenos.

1. Desechar los alimentos afectados/contaminados.
2. Limpiar a fondo.
3. Sanitizar todas las superficies que podría estar contaminada.

Prevención de reacciones alérgicas

El personal de servicio: Deberá describir cómo el platillo es preparado, identificar los ingredientes, sugerir otras opciones en el menú, y entregar personalmente la comida a los clientes con alergias a los alimentos.

El personal de cocina: Deberá evitar el contacto cruzado con los alimentos que contienen alérgenos en la cocina

Manipuladores de alimentos

Los manipuladores de alimentos pueden contaminar los alimentos cuando:

1. Tienen una enfermedad transmitida por los alimentos
2. Tienen heridas que contienen un patógeno
3. Estornudar o toser
4. No se lavan las manos después de ir al baño (ruta fecal-oral de contaminación)
5. Tienen contacto con una persona que está enferma
6. Tocaban cualquier cosa que pueda contaminar sus manos y después tener contacto con el alimento
7. Tienen síntomas como diarrea, vómitos o ictericia

Las acciones que pueden contaminar los alimentos:

1. El rascarse el cuero cabelludo
2. Pasarse los dedos por el cabello
3. Limpiar o tocarse la nariz
4. Frotar una oreja
5. Tocar una espinilla o una herida infectada
6. El uso de un uniforme sucio

7. Toser o estornudar en la mano
8. Escupir en el área de trabajo

Los gerentes se deben concentrar en:

1. Crear normas de higiene personal
2. Entrenar a los manipuladores de alimentos sobre las normas de higiene personal y entrenarlos con regularidad
3. Ser siempre un ejemplo del comportamiento correcto
4. Supervisar las prácticas de seguridad de los alimentos
5. Revisar las normas de higiene personal cuando cambian las leyes o la ciencia

Vestimenta de trabajo apropiado para manipuladores de alimentos:

1. Usar un sistema de retención del cabello como gorra, redecilla o ambas
2. Usar ropa limpia todos los días
3. Quitarse el mandil al salir de las áreas de preparación de alimentos (cocina)
4. Quitarse las joyas de las manos y los brazos antes de preparar los alimentos.
5. Mantener las uñas limpias y cortas. No se permiten uñas largas o falsas.

Cómo lavarse las manos (debe durar por lo menos 20 segundos):

1. **Mojarse las manos y los antebrazos.** Bajo un chorro de agua tibia
2. **Aplicar jabón.** Aplique suficiente jabón para hacer bastante espuma.
Siga las recomendaciones del fabricante.
3. **Frotarse bien las manos y los antebrazos durante 10 a 15 segundos.** Límpiense la punta de los dedos, debajo de las uñas y entre los dedos.
4. **Enjuagarse bien las manos y los antebrazos.** Bajo un chorro de agua tibia.
5. **Secarse las manos y los antebrazos.** Use una toalla de papel de un solo uso o un secador de manos.

Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos antes de empezar a trabajar y después de:

1. De usar el baño
2. De manipular carne cruda, aves, pescados y mariscos (antes y después)
3. Al tocar el cabello, la cara o el cuerpo
4. Estornudar, toser, o usar un pañuelo de papel o tela.
5. Comer, beber, fumar o mascar chicle o tabaco
6. Manejo de productos químicos que podrían afectar a la seguridad alimentaria
7. Sacar la basura
8. Limpiar las mesas o platos sucios
9. Tocar la ropa
10. Tocar dinero
11. Al entrar y salir de la zona de preparación en la cocina.
12. Tocar animales de servicio o animales acuáticos
13. Tocar cualquier otra cosa que pudiera contaminar las manos.

Guantes de un solo uso:

1. Se deben utilizar al manipular alimentos RTE (excepto cuando se lavan los productos y maneja ingredientes listos para comer que se va a cocinar)
2. Nunca se deben utilizar en lugar de lavarse las manos
3. Nunca deben ser lavados y reusados
4. Deben ser del tamaño correcto de su mano

Cuándo cambiar los guantes:

1. Tan pronto como estén sucios o rotos
2. Antes de iniciar una tarea diferente
3. Después de una llamada de teléfono o cuando sea interrumpido de sus labores.
4. Después de manipular carne cruda, mariscos o carnes de ave y antes de manipular alimentos listos para consumir

Los guantes resistentes a los cortes, si se utilizan, deben ser lisos, duraderos y no absorbentes

Manejo de enfermedades del personal

1. **Si el manipulador de alimentos tiene una herida o un forúnculo infectado que no está cubierto apropiadamente**
2. Entonces, Restrinja al manipulador de alimentos para que no trabaje con alimentos, utensilios y equipo expuestos
3. **Si el manipulador de alimentos tiene dolor de garganta y fiebre**
4. Entonces, Restrinja al manipulador de alimentos para que no trabaje con alimentos, utensilios y equipo expuestos

5. Y Excluya del establecimiento al manipulador de alimentos si sirve principalmente a una población de alto riesgo
6. Antes de regresar al trabajo, los empleados deben tener un permiso médico afirmando que ya no están enfermos

7. **Si el manipulador de alimentos tiene vómitos y/o diarrea**
8. Entonces Excluya al manipulador de alimentos del establecimiento. Los manipuladores de alimentos deben cumplir uno de estos requisitos antes de volver al trabajo:
9. No tener síntomas por lo menos durante 24 horas
10. Tener un permiso médico que lo autorice

11. **Si el manipulador de alimentos tiene ictericia por 7 Días o menos**
12. Entonces Reporte a los empleados a la autoridad reguladora. Excluya del establecimiento a quienes tengan ictericia por 7 días o menos.
13. Antes de regresar al trabajo, los empleados deben tener:
14. Un permiso médico afirmando que ya no están enfermos
15. Y la aprobación de la autoridad reguladora

16. **Si el manipulador de alimentos ha sido diagnosticado con una enfermedad transmitida por los alimentos**
17. Entonces excluya el manipulador de alimentos del establecimiento
18. Reporte la situación a la autoridad regula
19. Y Colabore con el médico y la autoridad reguladora local

El Trayecto de los Alimentos

Prevención de la contaminación cruzada incluye:

1. Uso de equipo separado para alimentos crudos y para alimentos listos para comer
2. Limpia y sanitice todas las superficies de trabajo, el equipo y los utensilios después de cada tarea
3. Prepare los alimentos crudos y los alimentos listos para comer a diferentes horas
4. Compre alimentos que no requieran preparación o manejo adicionales.
5. Mantener separados frutas y vegetales que no han sido lavados de los alimentos listos para comer

Prevención del abuso de tiempo y temperatura

1. Evite el abuso de tiempo y temperatura
2. Monitoree tiempo y temperatura
3. Asegúrese de que estén disponibles los tipos de termómetros correctos
4. Registre las temperaturas con frecuencia y a qué hora se tomaron

5. Reduzca el tiempo que los alimentos pasan en la zona de peligro de temperatura
6. Tome medidas correctivas si no se cumplen los estándares de tiempo y temperatura

Termómetros

Termómetro Bimetálico de varilla - Mide la temperatura mediante su varilla de metal

Termopares y termistores - Miden la temperatura mediante una sonda de metal. Vienen con sondas intercambiables

1. Sonda de inmersión
2. Sonda de superficie
3. Sonda de penetración
4. Sonda de aire

Termómetros infrarrojos (láser) - Se usan para medir la temperatura de la superficie de alimentos y el equipo

Termómetro de registro máximo - Indica la temperatura más alta alcanzada durante su uso

Indicadores de tiempo y temperatura (TTI) - Monitorean el tiempo y la temperatura. El color del indicador cambia para indicar que ocurrió un abuso de tiempo y temperatura

Puntos generales para el uso de los termómetros

1. Lave, enjuague, sanitice y seque al aire los termómetros antes y después de usarlos
2. Asegúrese de calibrarlos al empezar cada turno
3. Asegúrese de que sean exactos
4. Los termómetros de vidrio sólo se deben usar cuando están dentro de una cubierta protectora
5. Inserte la sonda o la varilla en la parte más gruesa del alimento y tome dos temperaturas en dos puntos diferentes
- 6.

Compra, Recepción y Almacenamiento de Alimentos

Compre alimentos solo de proveedores aprobados, de buena reputación y de confianza: Esto significa que dichos proveedores han sido inspeccionados y cumplen con todas las leyes estatales, federales y locales aplicables.

Las entregas deben cumplir con los siguientes criterios

1. Ser inspeccionadas a su llegada a la operación
2. Sean de una fuente aprobada

3. Sean colocado en el lugar de almacenamiento correcto y mantengan la temperatura requerida
4. Sean protegidas de la contaminación en el almacenamiento
5. No estén contaminados
6. Sean presentada honestamente

Rechazando las entregas

1. Separe los artículos rechazados de los artículos aceptados
2. Dígale a la persona de la entrega lo que está mal con el producto
3. Consiga un ajuste o crédito firmado antes de devolver el producto rechazado a la persona de entrega
4. Registre el incidente en la factura o recibo

Retiros

1. Identifique los alimentos retirados
2. Retire el elemento del inventario, y colóquelo en un lugar seguro y apropiado
3. Guarde el elemento separado de los alimentos, utensilios, equipos, ropa y artículos de un solo uso
4. El producto de una manera que va a impedir que se coloque de nuevo en el inventario
5. Informar al personal que no utilice el producto
6. Refiérase a la notificación o aviso de retiro el del vendedor para determinar qué hacer con el elemento

Revisando las temperaturas de los alimentos recibidos

Carne de Aves y Peces - Inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne

Comida ROP- Colocar la sonda entre dos paquetes o alrededor del producto

Alimentos empacados - Abra el paquete e introduzca la sonda en el alimento

Criterios de temperatura para las entregas:

Alimentos TCS fríos : Recibir al (5 ° C) 41 °F o menos, a menos que se especifique lo contrario

Mariscos vivos: Recibir ostras, mejillones, almejas y vieiras en una temperatura ambiente de (7 ° C) 45 °F y una temperatura interna no superior a 50 °F (10 ° C)

Moluscos sin concha: Recibir a los 45 ° F (7 ° C) o menos

Huevos en cascarón: Recibir a una temperatura ambiente de 45 °F (7 ° C) o menos

Leche: Recibir a los 45 °F (7 ° C) o menos

Alimentos TCS calientes: Recibir al (57 ° C) 135 °F o más

Alimentos congelados: Recibir en estado sólido congelado 32°F o menos, pero siempre en estado de congelación.

Rechazar la entrega si hay:

1. Evidencia de que los alimentos fueron descongelados y vueltos a congelar

2. Líquidos o manchas en el fondo de los envases
3. Hay cristales de hielo o líquidos congelados en la comida o en el envase
4. Gotea, tiene perforaciones y hoyos en el envase.
5. latas que tienen extremos hinchados, óxido o abolladuras. Productos
6. Los envasados al vacío están hinchados o con fugas,(ROP)
7. Cajas de cartón o sellos rotos
8. Embalaje sucio y descolorido
9. Las fugas, humedad o manchas de agua
10. Los signos de plagas o daños causados por plagas
11. Alimentos expirados
12. La evidencia de la manipulación inapropiada

Documentos requeridos para ser recogidos al recibir alimentos:

1. Los mariscos se deben recibir con etiquetas de identificación de los moluscos (ostiones, mejillones). Estas etiquetas indican cuándo y dónde el molusco se cosechó. Debe mantenerse en el archivo durante 90 días a partir de la última vez que los mariscos fueron utilizados desde su recipiente de suministro
2. Los peces que se comen crudos o parcialmente cocidos. La documentación debe mostrar que el pescado estaba congelado correctamente antes de ser recibido. Guarde los documentos durante 90 días a partir de la venta de los peces -
3. Peces de criadero.
4. Debe tener la documentación que indica el pescado se crió a las normas de la FDA. Guarde los documentos durante 90 días a partir de la venta de los peces

La evaluación de calidad de los alimentos:

Apariencia: Rechazar la comida que tenga moho o tenga un color anormal

Textura: Rechazar la carne, pescado o aves si son viscoso, pegajoso, o seco. Y carne suave que deja una huella cuando se toca.

Olor: Rechazar los alimentos con un olor anormal o desagradable

Almacenamiento

Etiquetado de los alimentos para su uso en el sitio:

1. Todos los artículos que no están en sus envases originales deben estar etiquetados
2. Las etiquetas de los alimentos deberían incluir el nombre común del alimento o una declaración que con claridad y precisión lo identifique
3. No es necesario etiquetar los alimentos si es evidente que no se puede confundir con otro elemento como la pasta seca

Marcado de la fecha

1. Los alimentos TCS listos para comer se deben marcar si se van a mantener más de 24 horas
2. La marca debe indicar cuándo vender, comer o tirar el alimento
3. Los alimentos TCS listos para comer se pueden almacenar sólo por siete días si se mantienen a 41°F (5°C), o menos

4. El conteo comienza el día que se preparan los alimentos o que se abre el recipiente comercial

Temperaturas:

1. Mantenga los alimentos TCS a una temperatura interna de 41 ° F (5 ° C) o menos o 135 ° F (57 ° C) o más
2. Almacene los alimentos congelados a temperaturas que los mantenga congelados 32°F o menos.
3. Haga unidades de almacenamiento seguro, todas las unidades deberán de tener al menos un dispositivo de medición de la temperatura del aire. Se debe tener una precisión de + / - 3 ° C o + / - 1,5 ° C

PEPS - El primero en entrar primero en salir

Una manera de rotar los productos correctamente es seguir PEPS

1. Identifique la fecha de caducidad y consumo de los alimentos
2. Almacene objetos con las fechas más tempranas de consumo o de caducidad frente a elementos con fechas posteriores
3. Una vez almacenado, utilice los elementos más viejos primero
4. Tire a la basura los alimentos que han pasado su fecha de consumo o caducidad del fabricante

La prevención de la contaminación cruzada durante el almacenamiento de la Alimentación

1. Guarde todos los productos alimenticios en áreas de almacenamiento designadas
2. Almacene los alimentos lejos de las paredes y por al menos seis pulgadas (15 centímetros) del piso
3. Almacene los artículos de uso único en su envase original.
4. Guarde los alimentos en recipientes para alimentos
5. Utilice recipientes que son durables, a prueba de fugas, y capaces de ser sellados o cubierto
6. NUNCA use envases de alimentos vacíos para almacenar los productos químicos; NUNCA ponga los alimentos en recipientes vacíos de productos químicos
7. Mantenga todas las áreas de almacenamiento limpias y secas
8. NUNCA utilice recipientes de un solo uso para almacenar alimentos.
9. Limpie los derrames y fugas de inmediato
10. Limpie a menudo carritos, carros y bandejas
11. Guarde los alimentos en recipientes que hayan sido limpiados y desinfectados
12. Guarde la ropa sucia en recipientes limpios no absorbentes o bolsas de lavandería lavables
13. Almacene alimentos en el siguiente orden de arriba a abajo
14. a. Alimentos listos para comer
15. b. Mariscos
16. c. Cortes enteros de carne de res y cerdo
17. d. Carne molida de Res, Cerdo, Cordero
18. e. Carne de Aves y Carne molida de Aves

Este orden de almacenamiento se basa en la temperatura de cocción interna mínima de cada alimento

Para prevenir la contaminación, NUNCA debe almacenar alimentos en estas áreas:

1. Armarios o vestidores
2. Baños o áreas de basura
3. Cuartos de máquinas
4. Debajo de cañerías expuestas o de tuberías que goteen
5. Debajo de escaleras

Preparación

Al preparar alimentos:

1. Asegúrese de que los puestos de trabajo, las tablas de cortar y los utensilios estén limpios y desinfectados
2. Solo saque la cantidad de alimentos que pueda preparar en un período corto
3. Vuelva a poner en el refrigerador los alimentos preparados, o cocinados, lo más pronto posible

Preparar alimentos específicos Producto Alimenticios

Productos alimenticios -Asegúrese de que no toquen las superficies expuestas a las carnes crudas, aves o mariscos, Lave frutas y verduras bien o a fondo y al empapar o almacenar en el agua no se mezclen diferentes productos o varios lotes del mismo artículo. Refrigere el melón en rodajas y no sirva brotes de semillas crudas a una población de alto riesgo.

Mezclas de huevos – Si va a mezclar huevos, tome en cuenta que hay diferentes temperaturas para consumo inmediato y para los que van a estar en exhibición. Almacénelos y manténgalos fríos a 41 ° F o menos. Limpie y desinfecte entre cada lote a prepararse. Nota: Para las poblaciones de alto riesgo, el uso de huevos pasteurizados es obligatorio .

Ensaladas que contengan alimentos TCS - Asegúrese de que los ingredientes sobrantes TCS han sido manejados de manera segura.

Hielo - Nunca utilice hielo como ingrediente si se utilizó para mantener los alimentos fríos. Maneje el hielo utilizando cucharones limpios y desinfectados. Almacene los cucharones fuera de la máquina de hielo. NUNCA use vidrio para sacar el hielo.

Prácticas de preparación:

Los alimentos que necesitan una variación o que tienen requisitos de sistemas especiales son las siguientes:

1. Empacar jugo fresco en el sitio para la venta en un momento posterior, a menos que el jugo tiene una etiqueta de advertencia
2. Ahumar alimentos para preservar, pero no para mejorar el sabor
3. El uso de aditivos alimentarios o componentes para preservar o alterar los alimentos por lo que ya no tienen el control de tiempo y temperatura por la seguridad.
4. Alimentos Curados
5. Empaque de alimentos utilizando reducción de Oxígeno como método (ROP)
6. Brotes, germinados y semillas
7. Ofrecer mariscos vivos desde un tanque de exhibición
8. Animales de procesamiento personalizado para su uso personal
9. Puede haber otras situaciones en las que se requiera una excepción.

Descongelación

4 métodos aceptables para descongele alimentos

1. Descongele los alimentos en un refrigerador, manteniendo su temperatura en 41 ° F (5 ° C) o menos
2. Sumerja los alimentos con en agua corriente a 70 ° F (21 ° C) o menos
3. Descongele los alimentos en el microondas, si va a cocinar el alimento inmediatamente después de la descongelación
4. Descongelar como parte del proceso de cocción

Pescado empacado con reducción de oxígeno:

1. El pescado congelado que se recibe en un empaque con reducción de oxígeno se deben descongelar con mucho cuidado
2. Si la etiqueta indica que el producto debe permanecer congelado hasta su uso, se debe quitar el pescado del paquete:
3. Antes de descongelarlo en el refrigerador

4. Antes o inmediatamente después de descongelarlo bajo un chorro de agua

Requisitos de cocina para-Alimentos específicos

Comida	Mínima temperatura de cocción interna	Tiempo de vivir en este Temperatura
Aves de corral: (incluyendo enteras o carne picada de pollo, pavo y pato)	165° F	1 segundo
Carne Molida	155° F	17 segundos
Carne inyectada	155° F	17 segundos
Carne de cerdo, res, ternera, cordero	145° F Asado: 145° F	15 segundos 4 minutos
Pescado	145° F	15 segundos
Pescado picado o molido	155° F	17 segundos
Los huevos para servicio inmediato	145° F	15 segundos

Los huevos para mantenerse calientes	155° F	15 segundos
Alimentos comercialmente procesados, listos para el consumo que se mantendrán calientes para el servicio	135° F	15 segundos
TCS comida en un microondas	165° F	15 segundos

Cocción parcial durante la preparación Si va a cocinar parcialmente carne, mariscos, aves o huevos, o platillos que contengan estos productos:

1. NUNCA cocine la comida más de 60 minutos durante la cocción inicial
2. ENFRÍE los alimentos inmediatamente después de la cocción inicial
3. CONGELE o REFRIGERE la comida después de enfriarla
4. RECALIENTE los alimentos a una temperatura de 165 ° F (74 ° C) durante 15 segundos antes de vender o servirlos
5. ENFRÍE los alimentos si no se sirven de inmediato o se mantiene para el servicio

Advertencias para los consumidores

1. Indique en el menú los alimentos TCS crudos o poco cocidos
2. Indicarlo en el menú, junto a estos artículos
3. Informe a los clientes que ordenan alimentos TCS crudos o poco cocinados que hay un mayor peligro de enfermedades transmitidas por alimentos
4. Ponga un aviso en el menú

Avisos al Consumidor - La FDA recomienda no ofrecer estos elementos en un menú infantil si están crudos o mal cocidos: carne, aves, mariscos y huevos.

Operaciones que sirven principalmente a poblaciones de alto riesgo NUNCA deben servir: Brotes de semillas crudas o huevos poco cocidos, carne o marisco, es decir, ostras crudas en su concha, hamburguesas poco cocidas

Enfriamiento de alimentos

1. Comida caliente se necesita enfriar de 135 ° F a 70 ° F (57 ° C a 21 ° C) en dos horas: luego de 70 ° F a 41 ° F en 4 horas : El tiempo total de enfriamiento no puede ser más de seis horas
2. Antes de la refrigeración de alimentos, comience por la reducción de su tamaño: Corte los trozos grandes en pedazos más pequeños. Divida grandes contenedores de alimentos en recipientes más pequeños o poco profundos.

Los métodos para la refrigeración de alimentos segura y rápida:

1. Coloque los alimentos en un baño de agua helada con hielo
2. Revuelva con una paleta de hielo
3. Colóquelo en un abatidor/blast chiller
4. Use agua fría o hielo como un ingrediente
5. Use una combinación de estos métodos

Recalentamiento de Alimentos

Alimentos recalentados para servicio inmediato: Pueden ser recalentado a cualquier temperatura si fue cocinado y enfriado correctamente

Alimentos recalentados para mantenerlos calientes: Deben ser recalentado a una temperatura interna de 165 ° F (74 ° C) durante 15 segundos dentro de dos horas. Alimentos procesados y envasados comercialmente listos para consumir necesitan ser recalentados a una temperatura interna de 135 ° F (57 ° C)

Los alimentos- incluidos los envasados al vacío -pueden calentarse a cualquier temperatura para su servicio inmediato, siempre y cuando hayan sido cocinados y enfriados correctamente.

Recuerde..

La comida debe ser desechada en las siguientes situaciones:

1. Cuando el personal que está a cargo ha sido restringido o excluido de la operación debido a una enfermedad transmitida por alimentos
2. Cuando está contaminada por las manos o los fluidos corporales de la nariz o la boca
3. Cuando se han superado los requisitos de tiempo y temperatura diseñados para mantener los alimentos seguros

Servicio

Almacenamiento de productos alimenticios

Temperaturas para mantener alimentos:

1. Mantenga estos alimentos a la temperatura correcta
2. Alimentos Calientes: 135 ° F (57 ° C) o más
3. Alimentos fríos: 41 ° F (5 ° C) o menos
4. Verifique las temperaturas por lo menos cada cuatro horas
5. Tire a la basura la comida que no esté a 41 ° F (5 ° C) o menos
6. Revise la temperatura cada dos horas para dejar tiempo para una acción correctiva
7. NUNCA utilice equipos de retención de calor para recalentar los alimentos a menos que el equipo esté diseñado para esto.
8. Recaliente los alimentos correctamente, y luego muévalos a una unidad de retención

Alimentos sin control de temperatura

Los alimentos fríos se pueden mantener sin control de temperatura por seis horas si:

1. Estaba a 41 ° F o menos antes de sacarla de la refrigeración
2. No excede 70 ° F durante el servicio - **Tire a la basura los alimentos que superan esta temperatura**
3. Tiene una etiqueta especificando: Hora en que fueron retirados de la refrigeración y el tiempo en que debe ser desechado
4. Se vende, sirve, se tira a las seis horas

La comida caliente sin control de temperatura por cuatro horas si:

1. Estaba a 135 ° F o más antes de sacarlos del control de temperatura
2. Tiene una etiqueta que especifica cuándo el artículo debe ser eliminado
3. Se vende, sirve o arroja en cuatro horas

No está permitido que la población de alto riesgo mantenga alimentos sin control de temperatura (TCS)

Para exhibir o mantener alimentos TCS sin control de temperatura, Usted debe:

1. Preparar procedimientos escritos por anticipado.
2. Mantener estos procedimientos en el establecimiento.
3. Tener los procedimientos a disposición de la Autoridad Reguladora si lo solicita.

Prevención de la contaminación al servir comida

1. Use guantes desechables cuando tenga que agarrar los alimentos listos para el consumo. Como una alternativa, use espátulas, pinzas, hojas de papel para delicatessen, u otros utensilios
2. Utilice utensilios limpios y desinfectados para servir
3. Use diferentes utensilios para cada tipo de alimentos
4. Limpie y desinfecte los utensilios después de cada tarea. Como mínimo, limpie y desinfecte al menos cada **cuatro horas**
5. Almacene los utensilios para servir correctamente entre usos

6. Mantenga las superficies que tienen contacto con los alimentos limpias y desinfectadas
7. Mantenga los cucharones con el mango extendido por encima del borde del recipiente

Si pone los cubiertos en las mesas por anticipado: Envuelva o cubra los objetos para prevenir la contaminación

Volver a servir alimentos - **NUNCA** vuelva a servir:

1. A un cliente los alimentos que devolvió otro cliente
2. Pans que no se comieron
3. Guarniciones en platos
4. Condimentos abiertos

Requisitos para áreas de autoservicio

1. Utilice protectores contra estornudo - Debe estar situado a 14 "(36 cm) por encima del mostrador, deberá extender 7" (18 cm) más allá de la comida
2. Mantenga los alimentos a la temperatura correcta
Alimentos calientes: 135°F (57°C), o más. Alimentos fríos: 41°F (5°C), o menos
3. Ponga etiquetas para identificar los alimentos
4. Mantenga la carne, las aves y los mariscos crudos separados de los alimentos listos para comer
5. **NO** deje que los clientes se sirvan de nuevo en platos sucios, ni que usen utensilios sucios en las áreas de autoservicio
6. Coloque en las unidades de exhibición los utensilios correctos para servirse los alimentos (por ej., tenazas cucharones y papel para delicatessen)
7. **NUNCA** use como ingrediente el hielo que se haya usado para enfriar alimentos o bebidas

Al poner etiquetas a los alimentos a granel en las áreas de autoservicio:

1. Asegúrese de que la etiqueta esté a la vista del cliente
2. Incluya la etiqueta que el fabricante proporcionó con los alimentos

No se necesitan etiquetas en los alimentos a granel sin empaque, como los productos de panadería, si:

1. El producto no hace ninguna afirmación en relación con el contenido de nutrientes ni con la salud
2. No hay leyes que requieran etiquetas
3. Los alimentos se fabrican o se preparan en el establecimiento
4. Los alimentos se fabrican o se preparan en otra planta procesadora o establecimiento de alimentos regulados propiedad de la misma persona

Servicio fuera del establecimiento

Quando entregue alimentos fuera del establecimiento:

1. Ponga etiquetas a los alimentos con la hora y la fecha de uso y las instrucciones para calentarlos y servirlos
2. Limpie regularmente el interior de los vehículos de entrega
3. Revise las temperaturas internas de los alimentos
4. Asegúrese de que el lugar donde se vayan a servir los alimentos tenga los servicios públicos correctos
5. Almacene la carne, las aves y los mariscos crudos separados de los alimentos listos para comer
6. Transporte alimentos y artículos correctamente, siguiendo los requisitos y procedimientos normativos.

Máquinas expendedoras

1. Revise la fecha de caducidad de los productos a diario
2. Mantenga a la temperatura correcta los alimentos TCS
3. Sirva en sus recipientes originales los alimentos TCS
4. Antes de ponerlas en las máquinas, lave y envuelva las frutas frescas con cáscaras que se pueden comer

Los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria requieren que gerentes y los empleados controlen los factores de riesgo de las enfermedades transmitidas por alimentos

1. Establecer políticas y procedimientos de seguridad alimentaria.
2. Capacitación y seguimiento de las políticas y procedimientos de seguridad alimentaria.
3. Desarrollar y mantener políticas y procedimientos de seguridad alimentaria.
4. Implementarlas durante todo el horario de trabajo.
5. Poner a disposición de las Autoridades Reguladoras si es necesario.

Almacenamiento de utensilios de servicio

1. Almacenar con el asa extendida por encima del borde del recipiente.
2. Los utensilios de servicio pueden almacenarse sobre una superficie limpia y desinfectada

Relleno de Recipientes – Algunas jurisdicciones permiten esto para prácticas específicas bajo estas condiciones:

1. Están diseñadas para ser reutilizables: los envases de un solo uso no pueden ser rellenadas.
2. Están limpias y sanitizadas por el manipulador de alimentos antes de ser rellenadas.
3. Están inspeccionados visualmente por el manipulador de alimentos para detectar defectos.
4. Pueden transferirse alimentos sin que pueda ocurrir una contaminación.
5. Si se evitan tocar la superficie de los encajes que entran contacto

Sistemas de administración de seguridad de los alimentos

1. Son un grupo de procedimientos y prácticas que tienen el propósito de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos
2. Y Controla activamente los riesgos y los peligros que hay en el camino de los alimentos

Cultura de la Seguridad Alimentaria

1. Obtener compromiso de líderes.
2. Hacer una prioridad la seguridad alimentaria.
3. Priorizar la seguridad alimentaria en la toma de decisiones.
4. Modelar los comportamientos deseados.
5. ¿Explicar por qué?
6. Reconocer y celebrar el éxito y desempeño positivo.
7. Demostrar mejores prácticas.
8. Proveer los recursos y las herramientas necesarias.
9. Asegurarse de que las prácticas sean consistentes.

10. Establecer expectativas y abordarlas si no se cumplen.
11. Fomentar conexiones y alianzas/

La base de un sistema de administración de seguridad de los alimentos:

1. Programa de higiene personal
2. Programa de entrenamiento sobre seguridad de los alimentos
3. Programa de especificaciones y selección de proveedores
4. Programas de certeza de calidad y de control de calidad
5. Programa de limpieza y sanitización
6. Procedimientos estándar de operación (SOPs)
7. Programa de diseño del establecimiento y mantenimiento del equipo
8. Programa de control de plagas

Control activo de los gerentes se enfoca en controlar los cinco factores de riesgo más comunes que podrían causar enfermedades transmitidas por alimentos:

1. Comprar alimentos a proveedores con seguridad deficiente
2. No cocinar correctamente los alimentos
3. Mantener los alimentos a temperaturas incorrectas
4. Usar equipo contaminado
5. Practicar malos hábitos de higiene personal

Hay muchas maneras de lograr el control activo de los gerentes en el establecimiento:

1. Programas de entrenamiento
2. Supervisión de los gerentes
3. Incorporación de procedimientos estándar de operación (SOPs)
4. HACCP

Para implementar el control activo de los gerentes:

1. Identificación de riesgos
2. Monitoreo
3. Acción correctiva
4. Supervisión de los gerentes

5. Entrenamiento
6. Reevaluación

El Control gerencial activo es:

1. Tanto proactivo como reactivo: anticipa los riesgos y al detectarlos, los corrige.
2. Acciones correctivas que se incorporan en las políticas y los procedimientos.
3. Adaptable al identificar áreas de mejora y hacer frente a circunstancias o desafíos cambiantes.

Pasos a seguir al implementar el control gerencial activo.

1. Autoinspección.
2. Identificar riesgos potenciales.
3. Supervisar las actividades críticas de la operación.
4. Tomar acciones correctivas.
5. Supervisar al personal.
6. Entrenar al personal
7. Reevaluar el programa y relizar ajustes.

El método HACCP: El Análisis de peligros para puntos críticos de control

1. HACCP se basa en la identificación de peligros biológicos, químicos o físicos importantes en puntos específicos del trayecto de un producto
2. Después de identificar los peligros, éstos se pueden prevenir, eliminar o reducir a niveles seguros

Los 7 principios de HACCP:

1. Realizar analisis de riesgos
2. *Identificar peligros.
3. *Evaluar el menu por ingredients con riesgos.
4. Determinar los puntos criticos de control (CCOs)
5. *Prevenir, eliminar o reducir peligors a un nivel Seguro
6. *Numero de puntos criticos de control: uno o varios puntos.

7. **Establecer límites críticos.**
8. ***Establecer límites mínimos para prevenir peligros.**
9. **Establecer procedimientos de monitoreo,**
10. ***Determine las mejores prácticas para su operación**
11. **Identificar acciones correctivas.**
12. ***Pasos que deben tomarse si no se cumplen los límites críticos.**
13. ***Seguir planes predeterminados para límites y acciones correctivas.**
14. **Verificar que el sistema funcione.**
15. ***Evaluar el plan, utilizando gráficos, registros y análisis de sistemas.**
16. **Establecer procedimientos para el mantenimiento de registros y documentos.**
17. ***Mantener registros de las actividades de monitoreo, las acciones correctivas tomadas y la validación de equipos.**
18. *** Hacerlo funcionar correctamente y trabajar con proveedores.**

Estos métodos de tratamiento especializados requieren una varianza y puede requerir un plan de HACCP:

1. Ahumar alimentos como un método para preservarla (pero no para mejorar el sabor)
2. El uso de aditivos alimentarios o componentes tales como el vinagre para conservar los alimentos o alterar para que no requieran el control de tiempo y temperatura para su seguridad.
3. Alimentos Curados
4. Animales de procesamiento personalizado
5. Embalaje de alimentos utilizando métodos de reducción de oxígeno (ROP).
6. El tratamiento de jugo en la operación y empaquetarlo para su venta después (por ejemplo, pasteurización)
7. Semillas o granos de Brotes

Los planes HACCP pueden ser requeridos al solicitar una excepción a la Autoridad Reguladora o al utilizar un método especializado de procesamiento de alimentos.

Los gerentes deben realizar autoinspecciones de forma regular para asegurar que se cumplan los requisitos. Al llevar a cabo una autoinspección, el gerente debe incluir en su evaluación los requisitos relativos a los alimentos.

1. Establecimientos de comida/alimentos.

2. Flujo de alimentos, recibir, almacenamiento, preparación, cocinar, mantenimiento, enfriar, recalentar y servicio.
3. Higiene personal y salud.
4. Prácticas de los empleados.
5. Temperaturas en las áreas de los congeladores, refrigeradores, almacenamiento y áreas de la cocina a mantener, recalentar y enfriar los alimentos.
6. Prevención de riesgos biológicos, químicos y físicos.
7. Limpieza y sanitización.
8. Plomería y alcantarillado.
9. Terrenos exteriores.
10. Manejo de residuos/desperdicios.
11. Control de plagas.
12. Mantenimiento de equipos.
13. Gestión de crisis.
14. Documentaciones y registros.
15. Sistema implementado y operando de manejo de la seguridad alimentaria.

Requisitos de las instalaciones

Requisitos de interiores para una operación Segura - Los pisos, paredes y techos:

1. Hechos de material liso y durable para que sea más fácil limpiarlos
2. Déles mantenimiento frecuente

Equipos de servicio de alimentos debe cumplir estas normas si se entrará en contacto con los alimentos:

1. No absorbente, suave y resistente a la corrosión
2. Fácil de limpiar
3. Durable
4. Resistente a los daños

Equipo montado en el suelo debe ser:

1. Montado en sus patas a por lo menos 6 pulgadas (15 cm) de alto
2. Sellado para una base de mampostería

Equipos montados sobre las mesas deberían ser:

1. Montado sobre patas al menos 4 pulgadas (10 cm) de alto
2. Sellado sobre la mesa

Una vez que el equipo se ha instalado:

1. Debe de mantenerse regularmente
2. Sólo personas calificadas deben proporcionarle este mantenimiento
3. Establezca un programa de mantenimiento con su proveedor o fabricante
4. Revise el equipo con regularidad para asegurarse de que funciona correctamente

Lavavajillas (dishwasher) deberán de instalarse:

1. En lugares accesibles y bien ubicados
2. De manera que mantenga los utensilios, equipos que tengan contacto con los alimentos libres de contaminación.
3. Siga las instrucciones del fabricante.

Estaciones de lavado de manos deben estar convenientemente localizados y son requeridos en:

1. Los baños o directamente al lado de ellos
2. Áreas de preparación de alimentos
3. Las áreas de servicio
4. Áreas para lavar vajilla

Estaciones de lavado de manos deben tener:

1. Agua caliente y fría con la presión requerida
2. Jabón
3. Medio para secar las manos (Aire Caliente, toallas de papel) o ambos
4. Bote de basura
5. Anuncios para que los empleados se laven las manos.

Las fuentes aceptables de agua potable:

1. Red de agua pública aprobada
2. Fuentes privadas periódicamente probados y mantenidos
3. Contenedores de agua cerrados, portátiles
4. Vehículos de transporte de agua

Conexión cruzada: Es un enlace físico entre agua segura y agua sucia, que puede provenir:

1. Desagües
2. Alcantarillas
3. Otras fuentes de aguas residuales

Reflujo: El flujo inverso de contaminantes, mediante una conexión cruzada, en un sistema de agua potable

Retrosifonaje: El alto consumo de agua en un área del establecimiento crea un vacío en el sistema de plomería que aspira contaminantes hacia el suministro de agua

Iluminación - Considere lo siguiente durante la instalación y el mantenimiento de la iluminación/luz:

1. Cada área tiene requerimientos de intensidad de iluminación diferentes
2. Usualmente las jurisdicciones locales requieren que las áreas de preparación estén más iluminadas
3. Las unidades de iluminación deben tener bombillos resistentes a roturas o cubiertas protectoras
4. Reemplace las lámparas que se quemen con lámparas del tamaño correcto

Los sistemas de ventilación: Deben ser limpiados y mantenidos para evitar que la grasa y la condensación se acumule en las paredes y los techos

Basura:

1. Saque la basura de las áreas de preparación lo más rápido posible y limpie el interior y el exterior de los contenedores con frecuencia
2. Los recipientes de basura interiores deben ser: a prueba de fugas, agua y plagas, fácil de limpiar y cubiertas cuando no estén en uso.

3. Áreas designadas de almacenamiento para material y/o basura reciclable: deberá mantenerse lejos de las superficies de los alimentos o los que tengan contacto con ellos, evite la acumulación de estos y así evitará la propagación de plagas.
4. El almacenamiento de la basura no debe crear una molestia o un peligro para la salud pública.
5. Los contenedores que están afuera/al aire libre deben ser colocados sobre una superficie no absorbente o suave. Necesita ser durable, con tapas herméticas, estar cubiertos en todo momento y las cubiertas de las coladeras o drenaje de piso deben estar en su lugar

Emergencias que afectan el Establecimiento

Revision de Planos:

Antes de empezar a construir a hacer una remodelacion del establecimiento, la Autoridad Reguladora debe aprobar el plano. El proceso revisare el equipo, asegurara que el flujo de alimentos a traves de la operacion se realice de manera segura y verificara si existe un plan de gestion de alimentos o si este se encuentra en fase de desarrollo. Esto puede identificar el proceso mas optimo y eficiente para su operacion, ahorrando tiempo y dinero a la misma.

Permiso de Operacion.

Los establecimientos de comida/alimentos no pueden operar sin un permiso valido emitido por la Autoridad Reguladora.

Los equipos alimentarios deben cumplir con los estandares especificos: de no se asi, deben ser reemplazados.

Las instalaciones y el mantenimiento de los equipos deben repararse o reemplazarse cuando:

1. Esta desgastado
2. Esta deteriorado
3. Inseguro
4. Dificil de limpiar
5. No funciona correctamente.

Peligro inminente para la salud:

1. Un peligro o una amenaza seria a la salud
2. Requiere una corrección inmediata o el cierre para prevenir lesiones

Peligros inminentes para la salud:

1. Apagones y averías del sistema de refrigeración
2. Incendios e inundaciones
3. Reflujos de aguas negras/drenaje
4. Personas que entran sin autorización al establecimiento
5. Amenazas al suministro de agua potable (por ej., tuberías rotas y contaminación causada por terroristas)

Cómo responder a una crisis que afecta a la instalación:

1. Determine si existe un riesgo significativo para la seguridad o la seguridad de los alimentos.
2. Si el peligro es grave: termine el servicio y avisele a la autoridad reguladora local inmediatamente
3. Tire los alimentos contaminados o deteriorados, y los alimentos cuyo empaque no esté intacto
4. Decida cómo corregir el problema
5. Restablezca el control de tiempo y temperatura
6. Limpie y desinfecte las superficies
7. Verifique que el agua es potable
8. Restablezca la seguridad física de la instalación
9. Obtenga la aprobación de la autoridad reguladora local para poder continuar sus servicios

Banos: Deben ser convenientes, higienicos, contar con puerta de cierre automatico y estar en buen estado.

Aguas residuales: Debe eliminarse en un sistema de alcantarillado aprobado.

Servicio de recolección de basura: La recolección de basura con frecuencia, puede ayudar a mantener las plagas alejadas del área de operaciones

Manejo Integrado de Plagas

Prevención de plagas:

1. Negarle entrada a su operación
2. Negarle alimentos, agua y refugio

3. Trabaje con un operador de control de plagas con licencia (PCO)

Maneras en que puede negar la entrada de plagas a su operación:

1. Compruebe las entregas antes de que entren al funcionamiento
2. Rechace los envíos si tienen indicios de plagas (partes del cuerpo, huevas)

Prevención de Plagas - Asegúrese de que todos los puntos donde las plagas pueden acceder al edificio son seguros:

1. Ventanas y rejillas de ventilación de la pantalla
2. Selle las grietas en pisos y paredes, y alrededor de las tuberías
3. Instale cortinas de aire por encima o al lado de las puertas
4. Instale una Puerta de cierre automático y burletes para puertas.

Niegue el refugio a las plagas:

1. Tire la basura de forma rápida y correcta
2. Mantenga los recipientes limpios y en buen estado
3. Mantenga los contenedores al aire libre bien cubiertos
4. Limpie los derrames en o alrededor de los contenedores inmediatamente.
5. Almacene los reciclables correctamente
6. Mantenga los materiales reciclables en recipientes a prueba de plagas, limpios.
7. Mantenga los recipientes lo más lejos del establecimiento, como las regulaciones permiten
8. Almacene los alimentos y los suministros de forma rápida y correcta
9. Mantenga los alimentos lejos de las paredes y por lo menos seis pulgadas (15 cm) del piso
10. Dele rotación a los productos con el método de Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS) para que las plagas no pueden asentarse y crecer
11. Limpie el establecimiento y las áreas de preparación y almacenaje
12. Limpie los derrames de alimentos y bebidas de inmediato
13. Limpie las salas de descanso después de su uso
14. Mantenga las herramientas y suministros de limpieza limpios y secos

Contacte a su PCO inmediatamente si ve estos u otros problemas relacionados con las plagas:

1. Las heces
2. Nidos
3. Daños en los productos, embalajes, y la operación

Limpieza y desinfección

El uso de limpiadores y desinfectantes

Limpiadores deben ser:

1. Estable y no corrosivo
2. Seguros de usarse

Como se usan:

1. Siga las instrucciones del fabricante
2. NO use un tipo de detergente en lugar de otro a menos que el uso previsto es el mismo

Las superficies pueden ser desinfectadas por agua caliente o productos químicos:

1. **Agua Caliente:** El agua debe ser al menos 171F ° (77 ° C) Sumerja el elemento durante 30 segundos
2. **Químicos Sanitizante:** Cloro, Yodo, y Quats

Pautas para el uso eficaz de sanitizante

Cloro - Temperatura del agua min 75 ° F, 50-99ppm, tiempo de contacto min. 7 seg

Yodo - Temperatura del agua min 68 ° F, 12.5-25 ppm, tiempo de contacto min 30 sec

Quats - Temperatura del agua min 75 ° C, menos de 300 ppm, el tiempo de contacto min 30 sec

Disinfectante/Sanitizantes.

1. Asegurarse que se utilicen las concentraciones adecuadas.
2. Utilizar el Kit de pruebas para medir la concentración con precisión.
3. Reduce patógenos a niveles seguros.
4. Verifique que el desinfectante/sanitizante este aprobado por la EPA.

Desinfectantes químicos.

1. Destruyen bacterias, hongos y virus pero no necesariamente las esporas bacterianas.
2. Están designadas para inactivar o eliminar los patógenos.
3. Reduce los patógenos en superficies a niveles seguros.
4. Pueden tener un impacto ambiental mayor cuando se utilizan en exceso.
5. Es más adecuado para situaciones de alto riesgo (limpieza de derrames de fluidos corporales y cosas por el estilo).

Cómo limpiar y desinfectar

1. Raspe o elimine los residuos de comida de la superficie
2. Lave la superficie con jabón
3. Enjuague la superficie con agua limpia
4. Desinfecte la superficie
5. Deje que la superficie se seque al aire.

Superficies de contacto con alimentos deben ser limpiados y desinfectados:

1. Después de que sean utilizados
2. Antes de trabajar con otra comida
3. Cada vez que una tarea se ha interrumpida porque los artículos pueden haber sido contaminados
4. Después de cuatro horas si los artículos están en uso constante

Limpieza y desinfección de equipos estacionarios:

1. Desenchufe el equipo
2. Tome las partes desmontables de los equipos
3. Raspe o remueva la comida de las superficies de los equipos
4. Lave las superficies de los equipos
5. Enjuague las superficies del equipo con agua limpia
6. Desinfectar las superficies de los equipos
7. Permita que todas las superficies se sequen al aire
8. Coloque la unidad de nuevo juntos

Equipos para limpiar en el establecimiento:

1. Equipo que contiene o distribuye alimentos TCS se deben limpiar y desinfectar todos los días a menos que se indique lo contrario por el fabricante
2. Compruebe los requisitos de regulación locales

Máquina de lavaplatos

Las máquinas de alta temperatura:

- El enjuague desinfectante final debe ser de al menos 180 ° F (82 ° C) (74 ° C) para el bastidor estacionario, 165 ° F máquinas de una sola temperatura

Máquinas químico-desinfectante:

1. Limpie y desinfecte las temperaturas mucho más bajas
2. Siga las pautas de temperatura proporcionada por el fabricante

Guía Para la Operación de Lavaplatos

1. Limpie la máquina con la frecuencia
2. Raspe, enjuague o sumerja las piezas antes de lavar
3. Utilice la reja de platos correcta
4. NUNCA sobrecargue la reja de platos
5. Deje secar todos los artículos
6. Chequee que la máquina tenga la temperatura del agua y la presión correcta

Cómo preparar un fregadero de tres compartimentos:

1. Limpia y sanitiza cada compartimento y el escurridor
2. Llene los compartimentos
3. Primer compartimento: detergente y agua a, por lo menos, 110°F (43°C)
4. Segundo compartimento: agua limpia
5. Tercer compartimento: agua y sanitizante
6. Provea un reloj con segundero

Pasos para limpiar y sanitizar

1. Raspe los artículos
2. Lave los artículos en el primer compartimento
3. Enjuague los artículos en el segundo compartimento
4. Sanitize los artículos en el tercer compartimento
5. Deje que los artículos se sequen al aire sobre una superficie limpia y sanitizada

Al almacenar platos, cubiertos y equipo limpios y sanitizados:

1. Guarde los vasos y las tazas boca abajo sobre una rejilla o un estante limpios y sanitizado
2. Guarde los cubiertos y utensilios con los mangos hacia arriba
3. Mantenga cubiertas las superficies del equipo fijo que estarán en contacto con alimentos hasta que vaya a usarlo

Limpieza

Al limpiar las instalaciones: Las superficies que no tienen contacto con los alimentos deberán de limpiarse con regularidad. Esto incluye los pisos, techos, paredes, exteriores de equipos, etc.

La limpieza después de las personas que se enferman: La diarrea y el vómito en la operación deben ser limpiados correctamente. Limpieza correcta puede evitar que los alimentos se contaminen y evitar que otros se enfermen

Almacenamiento de herramientas de limpieza y productos químicos: Coloque en un área separada lejos de las áreas de preparación de alimentos

El área de almacenamiento debe tener:

1. Buena iluminación para las sustancias químicas se pueden ver fácilmente
2. Fregadero para llenar cubos y herramientas de limpieza de lavado
3. Drenaje de piso o fregadero de servicio para tirar agua sucia
4. Ganchos para colgar herramientas de limpieza

NUNCA:

1. Vacíe el agua del trapeador o otros líquidos en los inodoros o urinarios del baño
2. Limpie las herramientas en los lavabos utilizados para: lavarse las manos, preparación de alimentos o el fregadero para lavar utensilios y equipo.

Productos químicos:

1. Sólo compre los que son aprobados para uso en operaciones de servicio de alimentos
2. Almacene en su envases original en zonas de comida y de preparación de alimentos
3. Si los va a transferir a un nuevo envase, asegúrese de ponerle una etiqueta con el nombre común del químico
4. Mantenga MSDS para cada químico
5. Al desechar los productos químicos, siga las instrucciones sobre los requisitos reglamentarios .

Desarrollar un Programa de Limpieza

Desarrollar un programa de limpieza efectiva incluye:

1. Crear un Programa Maestro de Limpieza
2. Capacitar al personal para seguirlo
3. Supervisar el programa para asegurarse de que funciona

Para crear un programa maestro de limpieza, deberá identificar:

¿Qué se debe limpiar?

¿Quién debe limpiarlo?

¿Cuándo se debe limpiar?

¿Cómo se debe limpiar?

Supervisión del programa de limpieza:

1. Necesita supervisar las rutinas de limpieza diaria
2. Revise las tareas de limpieza contra el programa maestro todos los días
3. Cambie el horario principal, según sea necesario
4. Pregúntele a su personal por si ellos/as tienen ideas sobre el programa

El uso de productos químicos para servicios de alimentos es una de la mayores fuentes de peligro de contaminación cruzada. Es fundamental contar con las hojas de datos de seguridad (SDS) de cada producto químico presente en las instalaciones. Esas hojas contienen información y describen las medidas que deben adoptarse en caso de emergencia. Deben estar siempre accesibles para los empleados.



Guía de estudio para la seguridad alimentaria

Esta guía de estudio tiene como objetivo ayudarlo a conocer hechos y términos clave para comprender la seguridad alimentaria

