





Protección de alimentos

- Al revisar la guía de estudio utilice las secciones  para ayudarle a probar su conocimiento.
- Siempre que vea el símbolo  recuerde que es un tema importante.

Capítulo 1 - Proporcionar alimentos seguros

Una enfermedad transmitida por los alimentos es una enfermedad que se transmite a las personas cuando consumen alimentos contaminados. Una enfermedad se considera un brote cuando:

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

Para la seguridad de los alimentos, hay varios desafíos, puede ser una combinación de uno o varios y estos incluyen: El tiempo, dinero, idioma, cultura, alfabetización, educación, agentes patógenos, proveedores no aprobados, clientes de alto riesgo y rotación del personal.

Costos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos

- Pérdida de clientes y ventas
- La pérdida de la reputación
- Exposición negativa en los medios de comunicación.
- Baja la moral del personal
- Demandas y gastos legales
- Ausentismo de los empleados
- El aumento de las primas de seguros
- Costos por re-entrenar al Personal



Hay 5 principales factores de riesgo para las enfermedades transmitidas por los alimentos:

1. La compra de alimentos de fuentes inseguras. (Proveedores no aprobados y con mala reputación)
2. El no cocinar los alimentos correctamente y mantenerlos a temperaturas incorrectas
3. Contaminación cruzada.
4. El uso de equipo contaminado. (limpieza y desinfección deficiente)
5. La falta de higiene personal y malas prácticas de los que manejan alimentos.



P. ¿cómo se convierte el inseguro un alimento?

Respuestas

1. Abuso de tiempo y temperatura
2. Contaminación Cruzada
3. Falta de higiene personal
4. Limpieza y desinfección deficiente

Alimentos más propensos a convertirse en inseguros

TCS se les llama a los alimentos que tienen que tener control de **T** tiempo y **T** temperatura para su **S**eguridad


Aquí unos ejemplos de alimentos TCS: Leche y productos lácteos, huevos y productos de huevo, carnes, aves, pescados, mariscos, vegetales que han sido tratados con calor como papas cocidas, arroz cocido, soya, productos de soya, tomates y melones cortados, brotes de semillas y mezclas de ajo y aceite.

P. ¿Cuál es un alimento listo para comerse? RTE

Respuesta. Ready-To-Eat es la comida que se puede comer sin necesidad de más:

- Preparación
- Lavado
- Cocinado

Alimentos listos para el consumirse incluye: Los alimentos cocidos, frutas y verduras, carnes frías, productos de panadería, azúcar, 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 inmunes comprometidos o deficientes.

¿Cómo se producen las enfermedades transmitidas por alimentos?


-Por medio de alimentos que son inseguros y/o contaminados con estos 3 tipos de contaminantes:

Contaminantes biológicos	Contaminantes Químicos	Contaminantes físicos
<ul style="list-style-type: none">• Bacterias• Virus• Parásitos• Hongos	<ul style="list-style-type: none">• Limpiadores• Sanitizantes• Abrillantadores• Metales en Utensilios y/o tuberías.	<ul style="list-style-type: none">• Virutas de metal• Grapas• Vendajes• Vidrio• Suciedad• Objetos Naturales (huesos de pescado y huesos de frutas)

Los contaminantes provienen de diferentes lugares:

- Animales que utilizamos para la comida
- Aire, agua contaminada y 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 una persona que está enferma
 - Estornudan o vomitan en los alimentos o en las superficies
 - Tocan superficies en contacto con alimentos y equipos sucios y luego tocan los alimentos.

Capítulo 2 - Formas de contaminación

Contaminantes biológicos



Recuerde Estos Términos...

Microorganismo: Pequeño organismo vivo, que se puede ver sólo con un microscopio.

Patógeno: microorganismo nocivo que enferma a la gente cuando se consume, productor de toxinas que causan enfermedades

Toxina: Veneno

Los síntomas comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos: Diarrea, vómito, fiebre, náuseas, calambres abdominales, ictericia (coloración amarillenta de la piel y los ojos)

Los tiempos de inicio: Dependerá del tipo de enfermedad transmitida por los alimentos puede variar entre 30 minutos hasta seis semanas.



P. ¿Cuáles son los 4 tipos de patógenos que pueden contaminar los alimentos y causar enfermedades transmitidas por los alimentos?

Respuestas. Las bacterias, virus, parásitos y hongos

BACTERIAS

Ubicación: Se encuentra en casi todas partes

Detección: Inoloro, Incoloro e Insaboro (no huele, no tiene color y no sabe a nada)

Crecimiento: crecerá rápidamente en las condiciones correctas FAT TOM

Prevención: Controle el tiempo y la temperatura



Las bacterias crecen rápidamente cuando se hay las siguientes condiciones

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

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

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

Tiempo - Bacterias necesita tiempo para crecer 4 horas

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

Humedad - Las bacterias crecen bien en los alimentos con altos niveles de humedad .85 a 1aw



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.

Principales bacterias que causan enfermedades transmitidas por los alimentos

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

Bacterias	Fuente	Alimentos Vinculados	Método Prevención
<i>Salmonella Typhi</i>	Personas	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos listos para comer RTE Bebidas 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> Excluir los manipuladores de alimentos con diarrea Controle las moscas
<i>Escherichia coli (E. coli)</i>	Intestinos del ganado	<ul style="list-style-type: none"> La carne molida Frutas y Verduras 	<ul style="list-style-type: none"> Excluir los manipuladores de alimentos con diarrea Evitar la contaminación cruzada Cocine a Temperaturas Internas mínimas requeridas o más.

VIRUS

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

Fuentes: alimentos, agua, o cualquier superficie contaminada y por lo general se producen 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

Virus	Fuente	Alimentos Vinculados	Método Prevención
La hepatitis A	Las heces humanas	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos listos para comer Mariscos 	<ul style="list-style-type: none"> Excluir personal con hepatitis. A y / o ictericia Lávese las manos Comprar mariscos de proveedor de confianza



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

PARÁSITOS

Ubicación: Requiere de un huésped para vivir y reproducirse

Fuente: Mariscos, animales de caza silvestre, y los alimentos elaborados con agua contaminada, como 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 servirán crudo o poco cocido, debe ser congelado correctamente por el fabricante.

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 de comprarse a proveedores aprobados y de confianza.

Toxinas Biológicas: se producen naturalmente en ciertas plantas, setas, pescados y mariscos

Toxinas Marisco: Producido por patógenos que se encuentran en ciertos pescados (atún, bonito, mahi-mahi). La histamina se produce cuando el pescado sufre de abuso de tiempo-temperatura. Ocurre en algunos peces que se alimentan de peces más pequeños que han consumido la toxina. Barracuda, pargo, mero, es decir, el pescado con toxina ciguatera.

Enfermedad: Síntomas y tiempos de inicio varían con la enfermedad. La gente va a experimentar la enfermedad en cuestión de minutos

Síntomas generales: diarrea o vómitos, síntomas neurológicos, hormigueo en las extremidades, la inversión de las sensaciones frías y calientes, enrojecimiento de la cara y / o urticaria, dificultad para respirar y palpitations del corazón.

Contaminantes Químicos

Fuentes: Ciertos tipos de utensilios de cocina y material (cobre, estaño, zinc y sartenes galvanizadas cuando se usan para preparar ácido metal Envenenamiento tóxico de los alimentos), 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 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, la compra de productos químicos de los aprobados, proveedores de confianza y productos químicos 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: Compra de alimentos de aprobados, los proveedores de confianza, inspeccionar de cerca los alimentos recibidos

ALERTA

La contaminación deliberada de los alimentos - Grupos que pueden tratar de contaminar los alimentos:

- Terroristas o activistas
- Funcionarios o empleados descontentos
- Vendedores
- Competidores

Herramienta de defensa de la FDA: ALERT

Asegurar Asegúrese de que los productos recibidos provienen de fuentes seguras

Observar Supervisar la seguridad de los productos en las instalaciones

Empleados Asegurese de saber quien está trabajando en el área


Infórmese mantenga la información relacionada con la defensa de los alimentos accesible

Responda Desarrolle un plan para responder a la actividad sospechosa o una amenaza para la operación

Pasos para responder a un brote de Enfermedad de Origen alimenticio

1. Recopile información
2. Notifique a las autoridades
3. Segregue el producto
4. Documente la Información
5. Identifique al personal
6. Coopere con las autoridades
7. Procedimientos de revisión

Alérgenos Alimentarios

 **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.

Los 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: Los síntomas pueden agravarse rápidamente, una reacción severa llamada anafilaxia, puede llevar a la muerte

Alérgenos alimentarios comunes:

- Leche
- Huevos
- Pescado
- Mariscos
- Trigo
- Soya
- Cacahuates
- Nueces

Prevenir las reacciones alérgicas

El personal de servicio: Deberá de describir cómo el plato es preparado, identificar los ingredientes, sugerir elementos de menú simple, 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

El Manejador de Comida Segura

Los manipuladores de alimentos pueden contaminar los alimentos cuando:

- Tienen una enfermedad transmitida por los alimentos
- Tienen heridas que contienen un patógeno
- Estornudan o tosen
- Tener contacto con una persona que está enferma
- Tocan cualquier cosa que pueda contaminar sus manos y después tener contacto con el alimento
- Tiene síntomas como diarrea, vómitos o ictericia

Las acciones que pueden contaminar los alimentos:

- El rascarse el cuero cabelludo
- Pasarse los dedos por el cabello
- Limpiar o tocarse la nariz
- Frotar una oreja
- Tocar una espinilla o una herida infectada
- El uso de un uniforme sucio
- Toser o estornudar en la mano
- Escupir en la operación

Los gerentes deben enfocarse en lo siguiente:

- Creación de políticas de higiene personal
- Capacitar al personal que maneja alimentos acerca de las políticas de higiene del personal.
- Mantener un comportamiento correcto en todo momento.
- Supervisar las prácticas de seguridad de los alimentos
- La revisión de las políticas de higiene personal regularmente

Vestimenta de trabajo - Los manipuladores de alimentos deben:

- Use un sistema de retención del cabello, como gorra, red para el cabello o ambas
- Use ropa limpia todos los días
- Quítese el delantal al salir de las áreas de preparación de alimentos
- Quítese las joyas de las manos y los brazos antes de preparar los alimentos.



Comer, beber, fumar y mascar chicle o tabaco

Los manipuladores de alimentos no deben comer, beber, fumar o mascar chicle o tabaco cuando:

- Prepara y sirve alimentos
- Trabaja en las áreas de preparación
- Trabaja en las áreas que se utilizan para limpiar los utensilios y equipos

El lavado de manos y uso de guantes

P. ¿Cuál es la manera correcta de lavarse las manos?

Respuestas.

1. Mojarse las manos con agua corriente tan caliente como pueda soportar cómodamente (por lo menos 100 ° F/38 ° C)
2. Aplique jabón
3. Frote vigorosamente las manos y los brazos de diez a quince segundos Limpie debajo de las uñas y entre los dedos.
4. Enjuague bien con agua corriente
5. Seque las manos y los brazos con una toalla de papel de un solo uso o secador de manos de aire caliente Utilice una toalla de papel para cerrar el grifo.



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

- De usar el baño
- De manipular carne cruda, aves, pescados y mariscos (antes y después)
- Al tocar el cabello, la cara o el cuerpo
- Estornudar, toser, o usar un pañuelo de papel o tela.
- Comer, beber, fumar o mascar chicle o tabaco
- Manejo de productos químicos que podrían afectar a la seguridad alimentaria



Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos después de:

- Sacar la basura
- Limpiar las mesas o de platos sucios
- Tocar la ropa o delantales
- Manejo de dinero
- Al entrar y salir de la zona de preparación en la cocina.
- Manejo de animales de servicio o animales acuáticos
- Si toca cualquier otra cosa que pudiera contaminar las manos.

Otra cosa que usted debe saber...

Antisépticos de manos: Debe cumplir con las normas de la FDA y CFR y **NUNCA** deben utilizarse en lugar de lavarse las manos

Requisitos para los manipuladores de alimentos: Mantenga las uñas cortas y limpias, no use uñas postizas, no use esmalte de uñas.

Heridas o cortes infectados: Cualquier herida y / o quemadura infectada con pus o expuesta, deberá de estar cubierta y asegúrese de que nunca tenga contacto con alimentos o utensilios que tendrán contacto con los alimentos.



Guantes de un solo uso:

- Se debe utilizar al manipular alimentos RTE (excepto cuando se lava los productos y maneja ingredientes listos para comer para un plato que se van a cocinar)
- Nunca se deben utilizar en lugar de lavarse las manos
- Nunca deben ser lavados y reusados
- Debe ajustarse a su mano



Cuándo cambiar los guantes:

- Tan pronto como estén sucios o rasgados
- Antes de iniciar una tarea diferente
- Después de una llamada de teléfono o cuando sea interrumpido de sus labores.
- Después de manipular carne cruda, mariscos o carnes de ave y antes de manipular alimentos listos para el consumirse.



Evite el contacto directo de las manos con los alimentos listos para consumirse: Algunas jurisdicciones lo permiten pero se requiere: Las políticas sobre la salud personal, la formación en el lavado de manos y la higiene personal. Nunca manipule los alimentos listos para comer con las manos desnudas cuando se sirve sobre todo una población de alto riesgo.

Manejo de Personal Enfermedades

Si	Entonces debe de:
El manipulador de alimentos tiene dolor de garganta y fiebre	<ul style="list-style-type: none"> • Restringir trabajar con alimentos • Excluir del trabajo si atiende a una población de alto riesgo (asilo de ancianos, hospitales, guardería)
El manipulador de alimentos tiene vómitos y / o diarrea	<ul style="list-style-type: none"> • Excluir el manipulador de alimentos del área de preparación de alimentos y lavado de utensilios que tendrán contacto con los alimentos.
El manipulador de alimentos tiene ictericia	<ul style="list-style-type: none"> • Informar a la autoridad reguladora • Excluir el manipulador de alimentos del área de preparación de alimentos y lavado de utensilios que tendrán contacto con los alimentos.
El manipulador de alimentos ha sido diagnosticado con una enfermedad transmitida por los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajar con una autoridad reguladora • Excluir el manipulador de alimentos de su trabajo y de tener contacto con los alimentos.

Capítulo 3 - Introducción

 P. ¿Cómo mantener los alimentos seguros durante todo el flujo de alimentos?

Respuesta. Prevenir la contaminación cruzada y evitar el abuso de tiempo y temperatura

La prevención de la contaminación cruzada

Los equipos separados: Utilice un equipo diferente para cada tipo de alimento

Limpie y desinfecte: Limpie y desinfecte todas las superficies de trabajo, equipo y utensilios después de cada tarea

Alimentos de preparación en diferentes momentos: Preparar la carne cruda, pescado y aves de corral en diferentes momentos que los alimentos listos para el consumo


Comprar alimentos preparados: Comprar alimentos que no requieren mucha preparación o manejo.

La prevención del abuso de tiempo y temperatura

Control de tiempo-temperatura: Alimentos, TCS deberán de mantenerse en el rango de 41°F y (5° y 57 ° C) 135 ° F para evitar que haya abuso de tiempo y temperatura.

Evite el abuso de tiempo y temperatura: Monitoree el tiempo y la temperatura. Asegúrese de que los tipos correctos de los termómetros están disponibles. Registrar regularmente las temperaturas y los tiempos que se toman. Reducir al mínimo el tiempo que el alimento pasa de la zona de peligro. Tome medidas correctivas si no se cumplen los estándares de tiempo y temperatura

Monitoreo de Tiempo y Temperatura - Uso Termómetros

 *Recuerde estos términos...*

Termómetro Bimetálico de varilla - termómetro más básico

Termopares y Termistores - medidas a través de una sonda de metal, muestra temperaturas digitalmente y su área de detección es la punta de la sonda.

Termómetros Infrarrojos - Se utiliza para medir el área de superficie. Siga las instrucciones del fabricante.

Indicadores de tiempo-temperatura (TTI): Vigila el tiempo y la temperatura, se unen a los paquetes por el proveedor

Cinta de registro máximo: Indica la temperatura más alta alcanzada durante el uso

Directrices Termómetro: Lave, enjuague, desinfecte y deje secar al aire los termómetros antes y después de usarlos. Calibre antes de cada turno para asegurar la exactitud. Sólo utilice los termómetros de vidrio si están encerrados en una carcasa irrompible

Cuando use termómetros: Introduzca el vástago del termómetro o la sonda en la parte más gruesa del producto (Por lo general el centro). Tome más de una lectura en diferentes lugares. Espere a que la lectura del termómetro se estabilice antes de grabar o registrar la temperatura.

Capítulo 4 - Compra, recepción y almacenamiento de Alimentos.

La compra y recepción

Compre alimentos solo a 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.

Organize las entregas por llegar: Cuando es que el personal tiene tiempo suficiente para hacer las inspecciones y cuando se puede recibir correctamente.

Recepción: Asigne personal específico responsable de recibir. Capacítelos para seguir las pautas de seguridad alimentaria. Almacene los artículos inmediatamente después de recibir.

Entregas de caída clave: Proveedor al que se le da acceso después de horas de la operación para hacer las entregas.

Las entregas deben cumplir con los siguientes criterios

- Ser inspeccionados a su llegada a la operación
- Sea de una fuente aprobada
- Se han colocado en el lugar de almacenamiento correcto y mantiene la temperatura requerida
- Se han protegido de la contaminación en el almacenamiento
- No está contaminado
- Se presenta con honestidad

Rechazando las entregas

- Separe los artículos rechazados de los artículos aceptados
- Dígale a la persona de la entrega lo que está mal con el producto
- Consiga un ajuste o crédito firmado antes de dar el producto rechazado a la persona de la entrega
- Registre el incidente en la factura o recibo

Manejo de retiros (recalls)

- Identificar los alimentos retirados del mercado
- Retire el producto del inventario, y colóquelo en un lugar seguro y apropiado
- Guarde el producto separado de alimentos, utensilios, equipos y artículos de un solo uso
- Etiquete de manera que va a impedir que se coloca de nuevo en el inventario, sea preciso con las instrucciones.
- Informe al personal de no utilizar el producto
- Refiérase a la notificación o aviso de retiro el vendedor para determinar qué hacer con el producto

Verificación de la temperatura de los alimentos recibidos

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

ROP (alimentos con reducción de Oxígeno) Comida - Coloque la sonda entre dos paquetes o alrededor de el producto

Otros alimentos envasados - 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 un interno al temperatura 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
- **Comida caliente TCS**: Recibir al (57 ° C) 135 ° F o más
- **Alimentos congelados**: Recibir sólido congelado 32°F o menos, pero siempre en estado de congelación.



Rechazar la entrega si hay:

- Si hay evidencia de que los alimentos fueron descongelados y vueltos a congelar
- En el fondo de los envases hay líquidos o manchas.
- Hay cristales de hielo o líquidos congelados en la comida o en el envase
- Gotea, tiene perforaciones y hoyos en el envase.
- Las latas tienen extremos hinchados, óxido o abolladuras
- Productos envasados al vacío están hinchados o con fugas,(ROP)
- Cajas de cartón o sellos rotos
- Embalaje sucio y descolorido
- Las fugas, humedad o manchas de agua
- Los signos de plagas o daños causados por plagas
- Productos caducados
- La evidencia de la manipulación



Los documentos requeridos para ser recogidos al recibir alimentos:

- Los mariscos se debe 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 fecha de la última de mariscos fue utilizado desde su recipiente de suministro

- Los peces que se comen crudos o parcialmente cocidos. La documentación debe mostrar el pescado estaba congelado correctamente antes de ser recibido. Guarde los documentos durante 90 días a partir de la venta de los peces

- Criadero de peces. Debe tener la documentación que indica el pescado se elevó 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 tiene un color anormal

Textura: Rechazar la carne, pescado o aves si es viscoso, pegajoso, o seco. Tiene 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:

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



Marcando Fecha:

- Alimentos listos para el consumo TCS se debe marcar si se mantiene durante más de 24 horas.
- Marque la fecha que indique cuándo el alimento debe ser vendido, consumido o desechado.
- Alimentos listos para el consumo TCS se puede almacenar durante sólo siete días si se mantiene a 41 ° F (5 ° C) o menos
- El recuento comienza el día en que se preparó la comida o se abrió o vació en un contenedor comercial. Por ejemplo, ensalada de papas preparadas y almacenadas el 1 de octubre tendría una fecha límite de uso de 7 de octubre en la etiqueta
- Algunas operaciones deberá de escribir el día o la fecha de la comida fue preparada en la etiqueta. Otros escriben el uso por día o fecha en la etiqueta



Temperaturas:

- Mantenga los alimentos TCS a una temperatura interna de 41 ° F (5 ° C) o menos o 135 ° F (57 ° C) o más
- Almacene los alimentos congelados a temperaturas que lo mantenga congelado 32°F o menos.
- Haga unidades de almacenamiento seguro, todas las unidades deberá 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
- Coloque el dispositivo en la parte más caliente de unidades refrigeradas, y la parte más fría de las unidades de retención de agua caliente
- No sobrecargue los refrigeradores o congeladores
- No los forre con carton o papel, esto evita que el flujo de aire circule y mantenga fría la unidad y hace que la unidad trabaje mas.
- Cuando de abre frecuente del refrigerador permite que el aire caliente en el interior, lo cual puede afectar a la seguridad alimentaria, revise la temperatura de los alimentos dentro de la cámara refrigeradora para asegurarse que están a 41°F o menos.
- Utilice la estantería abierta
- Controlar temperaturas de los alimentos con regularidad
- Temperaturas de los alimentos de forma aleatoria de la muestra



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 mas viejos primero
4. Tire a la basura los alimentos que ha pasado su fecha de consumo o caducidad del fabricante.



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

- Guarde todos los productos alimenticios en áreas de almacenamiento designadas
- Almacene los alimentos lejos de las paredes y por lo menos seis pulgadas (15 centímetros) del piso
- Almacene los artículos de uso único en su envase original.
- Guarde los alimentos en recipientes para alimentos
- Utilice recipientes que son durables, a prueba de fugas, y capaz de ser sellado o cubierto
- NUNCA use envases de alimentos vacíos para almacenar los productos químicos; NUNCA ponga los alimentos en recipientes vacíos de productos químicos
- Mantenga todas las áreas de almacenamiento limpias y secas
- Limpie los derrames y fugas de inmediato
- Limpie a menudo Dollys, carros y bandejas
- Guarde los alimentos en recipientes que hayan sido limpiados y desinfectados
- Guarde la ropa sucia en recipientes no absorbentes limpios o bolsas de lavandería lavables
- Almacene alimentos en el siguiente orden de arriba a abajo
 - a. Alimentos listos para comer
 - b. Mariscos
 - c. Cortes enteros de carne de res y cerdo
 - d. Carne molida de Res, Cerdo, Cordero
 - 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

Los alimentos deben almacenarse en un lugar limpio y seco alejado del polvo y otros contaminantes

Para evitar la contaminación, NUNCA guarde los alimentos en estas áreas:

- Vestuarios o vestidores
- Los baños o cuartos de basura
- Salas de máquinas
- Bajo las líneas de alcantarillado sin blindaje ni líneas de agua con fugas
- Bajo las escaleras

Capítulo 5 - Preparación, descongelación, cocción, enfriamiento y recalentamiento

Preparar

Al preparar los alimentos:

- Sólo saque porciones pequeñas y elimine sacar mayor cantidad de alimentos de la nevera, solamente saque lo que se puede preparar en un corto período de tiempo
- Devuelva la comida preparada a la nevera o cocine lo más rápidamente posible
- Asegúrese de que las estaciones de trabajo, tablas de cortar, y utensilios estén limpios y desinfectados.

Preparar alimentos específicos

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

Mezclas de huevo – Si va a mezclar huevos, tome en cuenta que son diferentes temperaturas para la cocción de 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 requerido.

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 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:

- Empacar jugo fresco en el sitio para la venta en un momento posterior, a menos que el jugo tiene una etiqueta de advertencia
- Ahumar alimentos para preservar, pero no para mejorar el sabor
- El uso de aditivos alimentarios o componentes para preservar o alterar los alimentos por lo que ya no tiene el control de tiempo y temperatura por la seguridad.
- Alimentos Curados
- Empaque de alimentos utilizando reducción de Oxígeno como método (ROP)
- Brotes, germinados y semillas

- Ofrecer mariscos vivos desde un tanque de exhibición
- Animales de procesamiento personalizado para su uso personal

La descongelación

P. ¿Cuáles son los 4 métodos aceptables para descongelar alimentos?

Respuestas

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

Cocción de los Alimentos

Al cocinar estos alimentos, la parte interna debe: Alcanza la temperatura interna mínima requerida y mantener esa temperatura durante un período de tiempo específico.

Para revisar las temperaturas: Elige un termómetro con una sonda que es el tamaño correcto para la comida y verifique la temperatura en la parte más gruesa del alimento.

Requisitos de cocina para Alimentos específicos

Comida	Mínima temperatura de cocción interna	Tiempo de vivir en este Temperatura
Aves de corral : (incluyendo todo o carne picada de pollo, pavo y pato)	165 ° F (74 ° C)	15 segundos
Carne de tierra (incluyendo carne de res, carne de cerdo, otras carnes)	155 ° F (68 ° C)	15 segundos
Carne inyectada	155 ° F (68 ° C)	15 segundos
Carne de cerdo, carne de res, ternera, cordero	Steaks / Chops: 145 ° F (63 ° C)	15 segundos
	Asados: 145 ° F (63 ° C)	4 minutos
Pescado	145 ° F (63 ° C)	15 segundos
Molida, picada, pescado picado o molido	155 ° F (68 ° C)	15 segundos
Los huevos para servicio inmediato	145 ° F (63 ° C)	15 segundos

Los huevos para mantenerlos calientes	155 ° F (68 ° C)	15 segundos
Alimentos comercialmente procesados, listos para el consumo que se mantendrán calientes para el servicio (palitos de queso, verduras fritas, alitas de pollo, etc.)	135 ° F (57 ° C)	15 segundos
TCS comida en un microondas Carne, Pescado, Aves y Huevos.	165 ° F (74 ° C)	15 segundos

Directrices para la cocción en microondas: Cubra los alimentos, gire o agite hasta la mitad de la cocción, deje reposar durante al menos dos minutos después de la cocción y compruebe la temperatura en al menos dos lugares para asegurarse de que la comida esté bien cocida.

Si estos alimentos parcialmente se van a cocinar; carne, mariscos, aves, huevos o platos que contienen estos productos, entonces:

- **NUNCA** cocine la comida más de 60 minutos durante la cocción inicial
- **ENFRÍE** los alimentos inmediatamente después de la cocción inicial
- **CONGELE o REFRIGERE** la comida después de enfriarlo
- **RECALIENTE** los alimentos a una temperatura de 165 ° F (74 ° C) durante 15 segundos antes de vender o servirlo
- **ENFRÍE** los alimentos si no se sirve de inmediato o se mantiene para el servicio



Avisos al Consumidor - Si su menú incluye elementos TCS crudos o poco cocidos, usted debe:

- Hacer una nota en el menú junto al producto
- Asesorar a los clientes que soliciten este alimento del aumento del riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos
- Publique un aviso en el menú
- Proporcione esta información mediante folletos, trípticos o anuncios

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 están principalmente en poblaciones de alto riesgo NUNCA deben servir: Brotes de semillas crudas o huevos poco cocinados, carne o marisco es decir, ostras crudas en su concha, hamburguesas poco cocinadas.

Enfriar Alimentos



Enfríe los alimentos 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 superior a seis horas

Antes de la refrigeración de alimentos, comience por la reducción de su tamaño: Cortar 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:

- Coloque los alimentos en un baño de agua helada con hielo
- Revuelva con una paleta de hielo
- Colóquelo en un abatidor de ventilación a chorro
- Use una combinación de algún método o cualquiera de estos.

Recalentamiento de Alimentos

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

Alimentos recalentados para mantenerlos calientes: Debe ser recalentado a una temperatura interna de 165 ° F (74 ° C) durante 15 segundos dentro de dos horas. Vuelva a calentar los alimentos procesados y envasados, listos para consumir a una temperatura interna de por lo menos 135 ° F (57 ° C) comercialmente



Recuerde...

La comida debe ser desechada en las siguientes situaciones

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

Capítulo 6 - Servicios



Almacenamiento de productos alimenticios

Temperaturas de Alimentos:

- Mantenga estos alimentos a la temperatura correcta – Alimentos Calientes: 135 ° F (57 ° C) o más –Alimentos fríos: 41 ° F (5 ° C) o menos
- Verifique las temperaturas por lo menos cada cuatro horas
- Tire a la basura la comida que no este a 41 ° F (5 ° C) o menos
- Compruebe la temperatura cada dos horas para dejar tiempo para una acción correctiva
- NUNCA utilice equipos de retención de calor para recalentar los alimentos a menos que el equipo esté diseñado para esto.
- Vuelva a calentar los alimentos correctamente, y luego muévelo a una unidad de retención

P. ¿Se puede mantener la comida sin control de temperatura?

Respuesta.

Los alimentos fríos se hace sin control de temperatura de hasta seis horas si:

- Se realizó en 41 (5 ° C) ° F o menos antes de sacarla de la refrigeración
- No exceda de 70 (21 ° C) ° F durante el servicio - Tire a la basura los alimentos que supera esta temperatura
- Tiene una etiqueta especificando: Hora en que fue retirado de la refrigeración y el tiempo en que debe ser desechado
- Se vende, sirve, o se tira a las seis horas

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

- Se llevó a cabo en 135 (57 ° C) ° F o más antes de sacarla de control de la temperatura
- Tiene una etiqueta que especifica cuando el artículo debe ser eliminado
- Se vende, sirve, o arrojado en cuatro horas

Servir comida

Prevenir la contaminación al servir los alimentos:

- Use guantes desechables cuando tenga que agarrar los alimentos listos para el consumirse. Como una alternativa use espátulas, pinzas, hojas de delicatessen, u otros utensilios
- Utilice utensilios limpios y desinfectados para servir
- Use diferentes utensilios para cada tipo de alimentos
- Limpie y desinfecte los utensilios después de cada tarea

- Como mínimo, limpie y desinfecte al menos cada cuatro horas
- Almacene los utensilios para servir correctamente entre usos
- Mantenga las superficies que tienen contacto con los alimentos limpias y desinfectadas
- Mantenga los cucharones con el mango extendido por encima del borde del recipiente

Preajuste Vajilla: evite que sea contaminado; envuelva o cubra los utensilios o elementos a usar posteriormente

Re suministro de comidas - Nunca vuelva a servir:

- Alimentos devueltos por un cliente a otro cliente
- Condimentos descubiertos
- Pan que no se consumió
- Plato de guarniciones

Áreas de Autoservicio

Áreas de autoservicio Requisitos

- Utilice protectores del estornudo - Debe estar situado a 14 "(36 cm) por encima del mostrador, deberá extender 7" (18 cm) separado de la comida
- Identifique todos los alimentos – Etiquetas de alimentos, nombres de aderezo para ensaladas, mantenga los cucharones en el producto con los mangos hacia afuera.
- Mantenga los alimentos calientes a 135 (57 ° C) ° F o más
- Mantenga los alimentos fríos a 41 ° F (5 ° C) o menos
- Mantenga la carne, pescado y aves separadas de los alimentos listos para consumirse
- NO les permita a los clientes rellenar platos sucios o utilizar utensilios sucios en las áreas de autoservicio
- NO use hielo como ingrediente si se utilizó para mantener los alimentos o bebidas frías

Etiquetado de los alimentos a granel en las áreas de autoservicio

- Asegúrese de que la etiqueta esté a la vista del cliente
- Incluya la etiqueta del fabricante o el procesador de la comida

La etiqueta no será necesaria para los alimentos no envasados a granel, tales como productos de panadería, si:

- El producto no pretende en relación con la salud o el contenido de nutrientes
- No existen leyes que exijan el etiquetado
- La comida se fabrica o se prepara en las instalaciones
- La comida se fabrica o se prepara en otra operación de alimentos regulado o planta de procesamiento de propiedad de la misma persona

Servicio fuera de sitio

Cuando la entrega de alimentos fuera de las instalaciones:

- Use contenedores isotérmicos, de grado alimenticio diseñado para detener la alimentación de la mezcla, con fugas o derrames
- Limpie el interior de los vehículos de reparto con regularidad
- Compruebe la temperatura interna de los alimentos
- Marque los alimentos con una fecha de uso-por y el tiempo, y las instrucciones de recalentamiento y de servicios
- Asegúrese de que el sitio de servicio tiene las utilidades correctas
- Almacene la carne cruda, aves, pescados, mariscos, y alimentos listos para el consumo por separado

Máquinas expendedoras - Para mantener los alimentos seguros :

- Compruebe la vida útil del producto al día
- Mantenga estos alimentos a la temperatura correcta
- Distribuir alimentos TCS en su envase original
- Lave y envuelva frutas frescas con cáscaras comestibles antes de meterla en la máquina

Capítulo 7 - Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos

¿Qué es un sistema de gestión de la seguridad alimentaria: Grupo de las prácticas y procedimientos destinados a prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Controla de forma activa los riesgos y peligros de todo el flujo de alimentos

Estas son las bases de un sistema de gestión de seguridad alimentaria:

- programa de higiene personal
- Programa de capacitación en seguridad alimentaria
- Selección de proveedores y un programa de especificación
- Control de calidad y programa de garantía de Cleaning y saneamiento
- Procedimientos operativos Standard (SOP)
- Diseño y la instalación del programa de mantenimiento de equipos
- Programa de control de plagas

Control de la gestión activa

Se enfoca en el control de los cinco factores de riesgo más comunes de enfermedades transmitidas por alimentos:

1. La compra de alimentos de fuentes inseguras
2. El no poder cocinar los alimentos de manera adecuada
3. Mantener los alimentos a temperaturas incorrectas
4. El uso de equipos contaminados
5. Practicar una higiene personal deficiente

Hay muchas maneras de lograr el control administrativo activo en la operación:

- Los programas de formación
- Supervisión Gerente
- La incorporación de los procedimientos normalizados de trabajo (PNT)
- HACCP

Estos son fundamentales para el éxito del control de la gestión activa:

- Seguimiento de las actividades fundamentales en la operación
- Tomar las medidas correctivas necesarias cuando se requiera
- Verificación de que las acciones emprendidas controlan los factores de riesgo



HACCP - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

El enfoque HACCP: (APPCC)

- HACCP se basa en la identificación significativa de riesgos biológicos, químicos o físicos en puntos específicos dentro del flujo de un producto a través de una operación.
- Una vez identificados, los riesgos se pueden prevenir, eliminar o reducir a niveles seguros

Para ser eficaz, un sistema HACCP o (APPCC) debe basarse en un plan escrito:

- Debe ser específico para cada instalación, menú, clientes, equipos, procesos y operaciones
- Un plan que funciona para una operación puede no funcionar para otro es por eso que debe de ser personalizado.

Los 7 principios de HACCP: (APPCC)

1. Llevar a cabo un análisis de peligros
2. Determinar los puntos críticos de control (PCC)
3. Establecer los límites críticos
4. Establecer procedimientos de monitoreo
5. Identificar las acciones correctivas
6. Verifique que el sistema funciona
7. Establecer procedimientos para el mantenimiento de registros y la documentación

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

- Ahumar alimentos como un método para preservarla (pero no para mejorar el sabor)
- El uso de aditivos alimentarios o componentes tales como el vinagre para conservar los alimentos o alterar lo que ya no requiere de control de tiempo y temperatura para su seguridad.
- Alimentos Curados
- Animales de procesamiento personalizado
- Embalaje de alimentos utilizando métodos de reducción de oxígeno (ROP).
- El tratamiento (por ejemplo, pasteurización) de jugo en el lugar y empaquetarlo para su posterior venta
- Semillas o granos de Brotes

Capítulo 8 – Manejo seguro y Control de plagas

Requisitos de las instalaciones

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

- Los materiales deben ser lisos y duraderos para facilitar la limpieza
- Debe darle mantenimiento regularmente

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

- No absorbente, suave y resistente a la corrosión
- Fácil de limpiar
- Durable
- Resistente a los daños

Equipo montado en el suelo debe ser:

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

Equipos montados sobre las mesas deberían ser:

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

Una vez que el equipo se ha instalado:

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

Lava vajillas deberán de instalarse:

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

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

- Los baños o directamente al lado de ellos
- Áreas de preparación de alimentos
- Las áreas de servicio
- Áreas para lavar vajilla

Estaciones de lavado de manos deben tener:

- Agua corriente caliente y fría
- Jabón
- Medio para secar las manos (Aire Caliente, toallas de papel) o ambos
- Bote de basura
- Anuncios para que los empleados se laven las manos.

Las fuentes aceptables de agua potable:

- Red de agua pública aprobada
- Fuentes privadas periódicamente probados y mantenidos
- Contenedores de agua cerrados, portátiles
- Vehículos de transporte de agua



Recuerde estos términos...

Conexión transversal - enlace físico entre el agua potable y el agua sucia: desagües, alcantarillas u otras fuentes de aguas residuales

Reflujo - . Flujo inverso de contaminantes a través de una conexión cruzada en el suministro de agua potable – Este se evita mediante el uso de una válvula rompevacío o un espacio de aire entre la alcantarilla y el sistema de desagüe.

Retrosifonaje - El sistema de plomería que chupa contaminantes de nuevo en el suministro de agua de vacío

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

- La instalación de iluminación dependerá del área, es decir hay diferentes requisitos de intensidad de iluminación.
- Las jurisdicciones locales requieren generalmente que las áreas de preparación deben de ser más brillante que otras áreas
- Todas las luces deben tener bombillas resistentes y/o protección para bombillas.
- Reemplace las bombillas quemadas y use el tamaño correcto con su protección adecuada.

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: Saque la basura de las áreas de preparación lo más rápido posible y limpie el interior y el exterior de los contenedores con frecuencia **los recipientes interiores deben ser:** a prueba de fugas, agua y plagas, fácil de limpiar y cubiertas cuando no estén en uso. **Áreas de almacenamiento designadas:** Material y/o basura reciclable, deberá mantenerse lejos de las superficies de los alimentos o lo que tendrá contacto con ellos, evite la acumulación de estos y así evitara la propagación de plagas. El Almacenamiento no debe crear una molestia o un peligro para la salud pública.

Los contenedores al aire libre deben: ser colocado sobre una superficie no absorbente suave, durable, con tapas herméticas, estar cubiertos en todo momento y las cubiertas de las coladeras o drenaje de piso en su lugar.

Emergencias que afectan el Establecimiento.

Peligro inminente para la salud: La amenaza o el peligro para la salud significativa o requiere corrección inmediata o cierre para evitar lesiones **posibles inminentes peligros para la salud:** cortes de energía eléctrica, incendio, inundación y copias de seguridad de alcantarillado.

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 riesgo es significativo en el servicio, deberá de notificar inmediatamente a la autoridad reguladora local.
3. Decida cómo corregir el problema Establecer el control de tiempo y temperatura
4. Limpie y desinfecte las superficies
5. Verifique que el agua es potable
6. Restablezca la seguridad física de la instalación

Manejo Integrado de Plagas

P. ¿Cuáles son las 3 reglas de prevención de plagas?

Respuesta

1. Negar el acceso a las plagas de la operación
2. Negar las plagas de alimentos, agua y refugio
3. Trabaje con un operador de control de plagas con licencia (PCO)

Para Negar la entrada de plagas con las entregas:

- Compruebe las entregas antes de que entren al funcionamiento
- Rechace los envíos si tienen indicios de plagas (partes del cuerpo, huevecillos)

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

- Ventanas y rejillas de ventilación de la pantalla
- Selle las grietas en pisos y paredes, y alrededor de las tuberías
- Instale cortinas de aire (también llamados puertas aire o ventiladores) por encima o al lado de las puertas

Negar refugio a las plagas:

- Tire la basura de forma rápida y correcta
- Mantenga los recipientes limpios y en buen estado
- Mantenga los contenedores al aire libre bien cubiertos
- Limpie los derrames en o alrededor de los contenedores inmediatamente.
- Almacene los reciclables correctamente
- Mantenga los materiales reciclables en recipientes a prueba de plagas, limpios.
- Mantenga los recipientes lo más lejos del establecimiento, como las regulaciones permiten
- Almacene los alimentos y los suministros de forma rápida y correcta
- Manténgalos lejos de las paredes y por lo menos seis pulgadas (15 cm) del piso
- Dele rotación a los productos con el método de Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS) para que las plagas no pueden asentarse y crecer
- Limpie a fondo el establecimiento y las áreas de preparación y almacenaje
- Limpie los derrames de alimentos y bebidas de inmediato
- Limpie las salas de descanso después de su uso
- 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:

- Las heces
- Nidos
- Daños en los productos, embalajes, y la propia instalación

Capítulo 9 - Limpieza y desinfección

El uso de limpiadores y desinfectantes

Limpiadores deben ser:

- Estable y no corrosivo
- Seguros de usarse

Como se usan:

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

Las superficies pueden ser desinfectadas mediante calor o productos químicos:

Calor

- El agua debe ser al menos 171F ° (77 ° C)
- Sumerja el elemento durante 30 segundos

Productos Químicos

- Cloro
- Yodo
- Quats

Desinfección Química

Superficies de contacto con alimentos pueden ser desinfectados mediante:

- Remojo en una solución desinfectante
- Rocíe solución desinfectante

 **Los siguientes factores pueden cambiar la eficacia del desinfectante:**

- **Concentración:** Los desinfectantes se deben mezclar con agua a la concentración correcta
- **Si No hay suficientes desinfectante** pueden hacer que la solución sea ineficaz
- **El exceso de desinfectante** pueden hacer que la solución demasiado fuerte, inseguro, y corroer el metal. Compruebe la concentración con un kit de prueba y asegúrese de que este usando el correcto para el desinfectante utilizado. Compruebe la concentración a menudo. Cambie la solución cuando esté sucia o si la concentración es demasiado baja.
- **Temperatura:** Siga las recomendaciones del fabricante para la temperatura correcta

- **Tiempo de contacto:** El desinfectante debe estar en contacto con el objeto durante un período específico de tiempo. Habrá tiempos mínimos y diferentes para cada tipo de desinfectante.
- **La dureza del agua y el pH:** Averigüe lo que su dureza del agua un pH no es de su municipio. Colabore con su proveedor para identificar la cantidad correcta de desinfectante de usar.

Directrices para el uso eficaz de los desinfectantes

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

¿Cómo y cuándo se debe limpiar y sanitizar

Cómo limpiar y desinfectar

1. Raspe o elimine los residuos de comida de la superficie
2. Lave la superficie
3. Enjuague la superficie
4. Desinfectar la superficie
5. Deje que la superficie se seque al aire.

Superficies de contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse:

- Después de que se utilizan
- Antes de trabajar con un tipo diferente de comida
- Cada vez que una tarea se ha interrumpido y los artículos pueden haber sido contaminados
- Después de cuatro horas si los artículos están en uso constante

Limpieza y desinfección de equipos estacionarios:

- Desenchufe el equipo
- Tome las partes desmontables de los equipos
- Raspe o remueva la comida que las superficies de los equipos
- Lave las superficies de los equipos
- Enjuague las superficies del equipo con agua limpia
- Desinfectar las superficies de los equipos
- Permitir todas las superficies se sequen al aire
- Coloque la unidad de nuevo juntos

Equipos para limpiar en el establecimiento:

- Equipo que contiene o distribuye estos alimentos se debe limpiar y desinfectar todos los días a menos que se indique lo contrario por el fabricante
- Compruebe los requisitos de regulación locales

Máquina de lavaplatos

Las máquinas de alta temperatura:

- 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:

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

Lavaplatos Operación Directrices:

- Limpie la máquina con la frecuencia necesaria
- Raspe, enjuague o sumerja las piezas antes de lavar
- Utilice los bastidores plato correctas
- NUNCA sobrecargue bastidores plato
- Deje secar todos los artículos
- Compruebe la máquina la temperatura del agua y la presión

Lavar vajilla Manual - Tres compartimentos Fregaderos



La creación de un fregadero de tres compartimientos:

1. Limpie y sanitice cada fregadero y desagüe a bordo
2. Llene el primer fregadero con detergente y agua por lo menos 110 ° F (43 ° C)
3. Llene el segundo fregadero con agua limpia
4. Llene el tercer fregadero con agua y desinfectante a la concentración correcta de acuerdo al desinfectante, use el kit de prueba.
5. Proporcionar un reloj con segundero para dejar que los manipuladores de alimentos sepan por cuanto tiempo han estado los utensilios en el desinfectante



El uso de un fregadero de tres compartimientos:

1. Enjuague, raspe o sumerja las piezas antes de lavarlos
2. Lave los artículos en el primer fregadero
3. Enjuague los artículos en el segundo fregadero
4. Desinfectar los artículos en el tercer fregadero
5. Deje secar al aire sobre una superficie limpia y desinfectada.

El almacenamiento de vajilla y equipo limpio y desinfectado

- Almacene por lo menos seis pulgadas (15 cm) del piso
- Limpie y desinfecte los Cajones y Estantes antes de almacenar los articulos
- Guarde los vasos y copas boca abajo en una estantería o estante, limpio y desinfectado
- Almacene los cubiertos y utensilios con mangos hacia arriba
- Cubra las superficies de equipo fijo que tendra contacto con los alimentos, hasta que este listo para su uso.
- Limpie y desinfecte las bandejas y carros utilizados para llevar vajilla y utensilios limpios.

Limpieza

Al limpiar las instalaciones, 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 Productos Químicos

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:

- Buena iluminación para las sustancias químicas se pueden ver fácilmente
- Fregadero para llenar cubos y herramientas de limpieza de lavado
- Desagüe por el piso para el vertimiento de agua sucia
- Ganchos para colgar herramientas de limpieza

NUNCA:

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

Productos químicos:



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

Desarrollar un Programa de Limpieza

Desarrollar un programa de limpieza efectiva incluye:

- Crear un Programa Maestro de Limpieza
- Capacitar al personal para seguirlo
- 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:

- Supervisar las rutinas de limpieza diaria
- Revise las tareas de limpieza contra el programa maestro todos los días
- Cambie el horario principal, según sea necesario
- Pregunte al personal para la entrada en el programa

Cosas adicionales que usted puede necesitar saber...

 **P. ¿Cuáles son las 3 agencias gubernamentales que regulan los alimentos?**

Respuestas

- La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA)
- Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA)
- Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC)

Alimentos y aditivos de color:

- Utilice sólo los aditivos aprobados por su autoridad reguladora local
- NUNCA use más aditivos de los permitidos
- NUNCA use aditivos para alterar la apariencia de los alimentos
- NUNCA venda productos tratados con sulfitos antes de recibirlos en la operación
- NUNCA añada sulfitos para producir que se comerán crudos