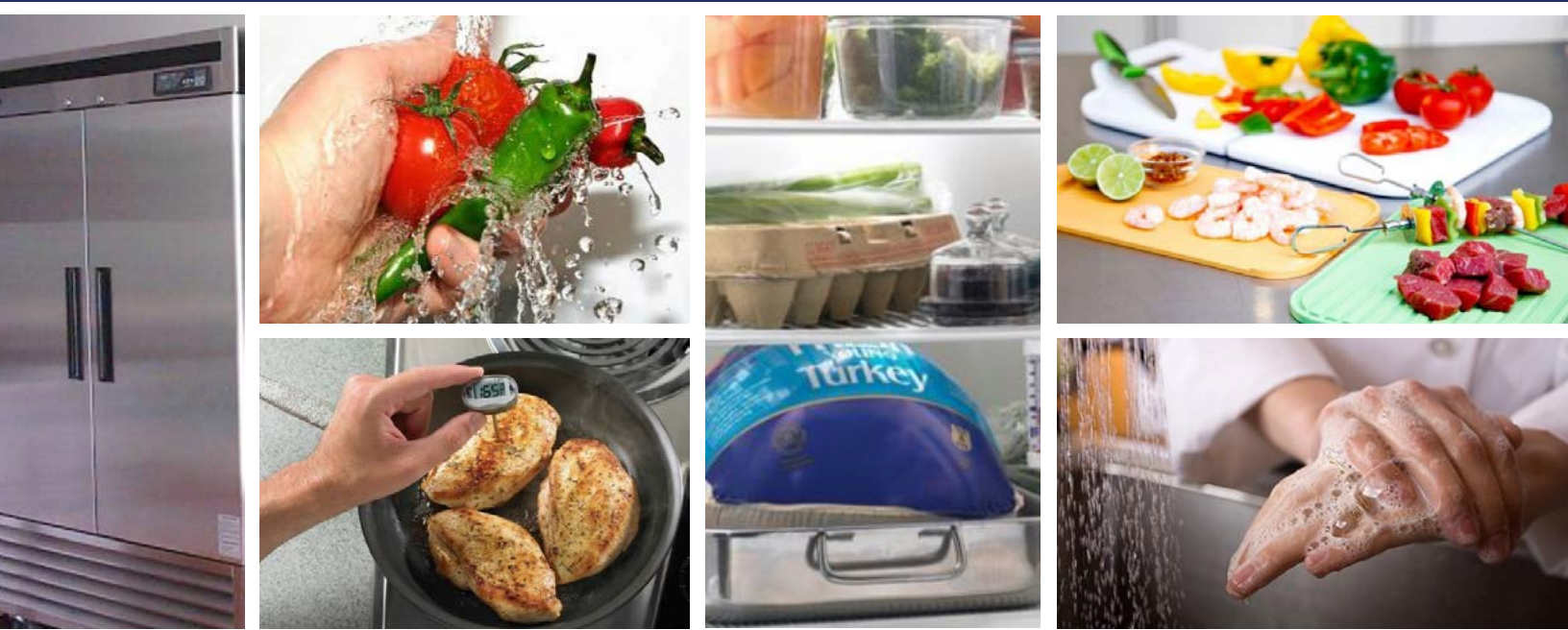


El Enfoque en la Seguridad Alimentaria

La Programa de Seguridad Alimentaria y Alojamiento

El Departamento de Agricultura en Kansas



Edición corregida enero 2016

AD ASTRA PER ASPERA
Kansas

Departamento de Agriculture

Enfoque en la Seguridad Alimentaria

El Índice de Contenidos

| | |
|---|----|
| Introducción..... | 2 |
| Identificando las enfermedades transmitidas por alimentos..... | 3 |
| Seguridad Alimentaria | |
| Factores de riesgo de la seguridad de los alimentos | 4 |
| Estar en la mirador a las enfermedades transmitidas por alimentos | 5 |
| Trabajadores enfermos | 6 |
| Comida potencialmente peligrosa..... | 7 |
| Microbios | 8 |
| Vigilancia de la comida potencialmente peligrosa | 9 |
| Mantenga buenas prácticas de higiene..... | 10 |
| La seguridad alimentaria está en sus manos | 11 |
| La protección de alimentos durante su preparación | |
| No contacto con las manos descubiertas | 12 |
| Contaminación cruzada (Evite el Riesgo) | 13 |
| Temperaturas cruciales..... | 15 |
| Aviso por clientes | 16 |
| Cómo descongelar la comida sin peligro..... | 18 |
| Proteja la comida mientras se sirve | |
| Mantenga una barra segura de los alimentos..... | 19 |
| Mantenga las comidas calientes y frías | 20 |
| Marcar las fechas | 21 |
| Enfriarse las comidas en métodos rápidas y seguras..... | 22 |
| Recalentar las comidas en métodos rápidas y seguras | 23 |
| Establecimiento limpio y seguro | |
| Limpiar y Sanear. Es tan fácil como 1-2-3 | 24 |
| Una facilidad seguro y limpio | 25 |
| Acciones correctivas | 26 |
| Como estar en contacto con nosotros..... | 27 |
| Sitios del web útiles..... | 28 |

La programa de Seguridad Alimentaria y Alojamiento

El departamento de agricultura en Kansas promueve la seguridad de la gente por la regulación de la producción y venta de los alimentos y sus productos en Kansas.

Este programa es responsable por las inspecciones de los establecimientos alimentarios, productores, y huéspedes. Establecimientos alimentarios son operaciones que proveer comidas a los clientes con o sin el precio.



1320 Research Park Drive
Manhattan, Kansas 66502
(785) 564-6767
Agriculture.ks.gov

Introducción

La industria de servicios de alimentos (restaurants, etc.) ha cambiado significativamente en los últimos años y con ellos nuevos retos o desafíos. En estos días, el consumidor gasta más dinero comiendo fuera de su casa que antes. Con este énfasis de comer afuera de la casa ha aumentado la presión en la industria de servicio de alimento para abastecer a la demanda del público para tener mayor variedad de alimentos de alta calidad que han sido preparados y cocinados de manera higiénica.

El reto que representa preparar una comida de calidad e higiénicamente empieza con un buen entrenamiento de los trabajadores los cuales deben de estar bien informados acerca de la higiene preparación de la comida. Este material educativo está diseñado para ayudarlo a resolver el desafío centrándose así en esos artículos que son críticos en la preparación segura, cocimiento de alimentos, preservar y almacenamiento de comida. Se identifican en forma clara y concisa los elementos básicos para ayudarlo a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

El mantener la comida limpia y saludable no es un trabajo de tiempo parcial. Sin embargo, para alcanzar esta meta es imprescindible que exista una cooperación mantenida entre los funcionarios de salubridad y la industria con el objetivo común de prevenir enfermedades causadas por los alimentos.

Las Paginas de Datos Disponibles

| # | Título | # | Título |
|----|--|----|---|
| 1 | Aviso del Agua Hervido | 17 | FBI Pathogen Fact Sheets - Hepatitis A and Foodhandlers |
| 2 | Aviso por Clientes | 18 | FBI Pathogen Fact Sheets - Norwalk Virus |
| 3 | Hornear y Refrescar Tortas | 19 | FBI Pathogen Fact Sheets - Salmonella |
| 4 | No Contacto con Manos Desnudas | 20 | FBI Pathogen Fact Sheets - Shigellosis |
| 5 | Señal de Platas Limpias | 21 | Registro con FDA |
| 6 | Refrescar | 22 | Focus on Food Safety Manual |
| 7 | Acciones correctivas | 23 | Código de Alimentos |
| 8 | Marca la Fecha | 24 | Hand Sink Sign |
| 9 | Did you Wash'em Flier | 25 | Lavar las Manos |
| 10 | Did you Wash'em Sign/Sticker | 26 | Señal para Mantenerse la Temperatura |
| 11 | Señal de Lavar Manos para Empleados | 27 | Mantenerse la Temperatura |
| 12 | Ventas de los Mercados | 28 | Baño de Hielo |
| 13 | FBI Pathogen Fact Sheets - Listeriosis | 29 | Etiquetas |
| 14 | FBI Pathogen Fact Sheets - Campylobacter | 30 | Establecimientos de alimentos |
| 15 | FBI Pathogen Fact Sheets - E. coli | 31 | Registro- Refrescar |
| 16 | FBI Pathogen Fact Sheets - Hepatitis A | 32 | Registro- Comida y Equipo |

La Identificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos

| Agente Patógeno | Tiempo de Incubación | Duración de la Enfermedad | Síntomas Comunes | Alimentos Involucrados | Prevención |
|--|----------------------|---|---|--|---|
| Bacillus cereus | 1-16 Horas | 6 - 24 horas | Nausea, vómito, diarrea, dolor abdominal | Arroz, vegetales, salsas, comidas con arroz | Cocinar a la temperatura apropiada. Recalentamiento rápido, enfriar las comidas rápidamente |
| Campylobacter | 2 - 5 días | 1 - 4 días | Dolor abdominal, fiebre, diarrea, nausea, dolor de cabeza, vómito | Productos lácteos no pasteurizados, carnes de res y de aves, manos que han sido contaminadas | Cocine bien todas las comidas, use productos lácteos pasteurizados, lávese bien las manos |
| Clostridium perfringens | 8 - 24 horas | 24 - 36 horas | Dolor abdominal, diarrea, nausea | A través del uso de utensilios de metal, carne de ave, aderezos, frijoles, carnes cocidas, comidas cocinadas lentamente | Cocine y recaliente la comida usando la temperatura adecuada, cocine en pequeñas porciones, enfría la comida rápidamente |
| Esecherichia coli productora de la toxina Shinga | 12 -72 horas | 1 - 4 días | A menudo diarrea con sangra, dolor abdominal muy severo, nausea, vómitos, y fiebre | Carnes molidas crudas o mal cocidas, sobre todo carne de res | Cocine completamente las carnes molidas. Evite la contaminación cruzada |
| Hepatitis A | 10 - 50 días | De 1-2 semanas, casos severos pueden durar varios meses | Al principio no existe ningún o pocos síntomas. Inicio súbito de fiebre, malestar general, fatiga, dolor de cabeza, nausea, falta de apetito, vómito, dolor abdominal ictericia después de varios días. | Agua, hielo, crustáceos, ensaladas, carnes frías, sándwiches, frutas, jugos de frutas, leche y productos lácteos, vegetales, toda tipo de comida que no va a ser calentada más tarde | Compre los crustáceos en establecimientos autorizados para su venta. Evite la contaminación cruzada por las manos. Asegurase que quien toca la comida no lo haga directamente con las manos, la persona debe de utilizar protección (guantes) |
| Listeria monocytogena | 1 día- 3 semanas | Muy severa o grave, dependiendo del tratamiento | Nausea, vomito, fiebre, escalofrío, dolor de cabeza, meningitis, puede causar aborto espontaneo | Productos lácteos no pasteurizados, queso, verduras, mariscos o crustáceos crudos. | Use solamente los productos lácteos pasteurizados, cocine bien la comida, mantenga la comida en el refrigerador por un tiempo limitado. |
| Virus semejante al Norwalk | 24 - 48 horas | 1-2 días | Dolor de abdominales, diarrea, nausea, vómitos, dolor de cabeza, fiebre | Frutas y verduras crudos, ensaladas preparadas, y mariscos o crustáceos crudos | Cocine la comida completamente, lávese bien las manos, use fuentes certificadas de estos alimentos, este seguro que no habrá contacto directo entre las manos y las comidas. |
| Estafilococo | 1-7 Horas | 1 - 2 días | Típicamente nausea, vomito, calambres estomacales, y a veces diarrea brusco. | Comidas listas para comer (sándwiches, ensaladas, jamón y algunas carnes, ensaladas de papas, natillas, y comidas recalentados) Frecuentemente de infecciones en cotes, gargantas, narices, y acné de los trabajadores | Practica bien higiene. Evite contaminación. Disminuye contacto con manos descubiertas. No permite trabajadores con cortes largas manejar comidas. Congela las comidas rápidas. |
| Salmonella | 6-72 horas | 1-3 días | Dolor abdominal, dolor de cabeza, nausea, diarrea, fiebre, y algunas veces vomito | Carnes crudas o no bien cocidas, incluyendo las de aves y mariscos, ensaladas con huevo, flanes, chorizos, salchichas, salsas con mayonesa, contacto con animales y con personas con manos sucias | Evita la contaminación cruzada, cocine inmediatamente la comida y refrigérela. Cocine completamente las carnes incluso las carnes de aves, este seguro que las personas que tocan las comidas usen guantes |
| Shigella | 12 horas-7 días | 4-7 días dependiendo del tratamiento | Diarrea a veces con sangre, calambres, fiebre, nausea y a veces vomito | Comidas listas para comer elaboradas por personas que no usaron guantes en la preparación de sándwiches, ensaladas, heces y moscas | Lavase las manos después de ir al baño, utilice el agua y las comidas que han sido aprobadas. Controle las moscas, use guantes al estar en contacto con la comida. |

Los Factores de Riesgo de la Seguridad de los Alimentos

Los factores de riesgo son aquellas prácticas o procedimientos que tienen el mayor potencial para causar enfermedades transmitidas por alimentos. Los factores de riesgo los determinan el Centro para el Control y Prevención de Enfermedades y la Administración de Alimentos y Medicamentos.

Fuente de Comida:

- Comida que proviene de fuentes no aprobadas o sin inspeccionar
- Condiciones inadecuadas o comida adulterada
- Un registro de mariscos que no se ha mantenidos adecuadamente

La Cocina Inadecuadamente:

- El cocinar de la comida a una temperatura incorrecta
- Recalentar la comida usando una temperatura inadecuada

El Mantenimiento Inadecuado de la Comida:

- Cocina no seguro
- Una falta marcar la fecha
- Temperaturas incorrectas servir las comidas o mantener las comidas

Contaminación:

- Cuando no se separa la carne cruda de la comida que está lista para servirse
- Cuando no hay separación de distintos tipos de carne o comida
- Cuando el equipo después de ser usando no se ha limpiado o saneado adecuadamente

Mala Higiene Personal:

- El no lavarse las manos adecuadamente
- Contacto directo entre las manos sin ninguna protección como guantes, y alimentos listos para comer
- Trabajadores que estaban enfermos con alguna enfermedad
- Trabajadores que comieran, bebieran, o fumaban fuera de las áreas designadas
- Lavamanos inadecuados
- Falta de jabón o paños desechables

Contaminación del Medio Ambiente:

- Almacenamiento incorrectamente de sustancias químicas
- Presencia de roedores o insectos
- Carencia de agua potable
- Tener un Sistema inadecuado de drenaje



Este en el mirador a las enfermedades transmitidas por alimentos

*Si su establecimiento y la comida se ven limpios
¿Es eso suficiente para prevenir enfermedades producidas por los alimentos?*

Las enfermedades transmitidas por los alimentos se efectúan muchas personas cada año. Cada año, hay 48 millones casos de enfermedades transmitidas por alimentos en los estados unidos, que resultan en 128,000 hospitalizaciones y 3,000 muertos. Las enfermedades transmitidas por los alimentos se cuestan los estados unidos \$77,000 mil millones. Debe ser seguro que tiene cuidado con las comidas.

Las Causas de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:

- Riesgos biológicos: bacteria, virus, parásitos, levadura, y el moho
- Peligro físico: el vaso, el palillo, las uñas, y joyería
- Peligros químicos: productos de limpieza, desinfectante, pesticida, y medicación
- Peligros químicos que ocurren naturalmente: toxinas de peces, y toxinas de las plantas

Fuentes de Alimentos:

- Trabajadores de alimentos: manos contaminadas, enfermedades
- Comidas: comidas contaminadas, abuso de tiempo y temperaturas

Síntomas de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:

- Síntomas que ocurren frecuentemente (entre 12-36 horas): diarrea, calambres estomacales, nausea, vomito, fiebre, y duele de cuerpo
- Síntomas que no ocurren frecuentemente: el fracaso del sistema del cuerpo, insuficiencia renal, coma, el muerto

Trabajadores Enfermos

La Condición

Empleadas enfermas no pueden trabajar con alimentos o equipo. Pueden limpiar mesas, o desechar la basura, etc.

Síntomas:

- Diarrea
- Vomito
- Fiebre
- Tiene la piel y los ojos amarillos (ictericia)
- Dolor de garganta con fiebre
- Herida infectada (ejemplo: lesión, un quiste, o una cortada)
- Contacto con unos de los “cinco grandes”.
(Salmonera Typhi, Shigella, Escherichia Coli productora de toxina Shinga, Hepatitis A, Norovirus)



Exclusión

Empleadas con estas enfermedades no son permitidos en la facilidad de trabajo.

Cinco Grandes:

- Salmonera Typhi
- Shigella
- Escherichia Coli productora de toxina Shinga
- Hepatitis A
- Norovirus

Comidas Potencialmente Peligrosas

Control de seguridad pot tiempo/temperatura

Comidas potencialmente peligrosas son cualquier alimento o ingrediente alimentario (natural o sintético) que pueda favorecer el crecimiento rápido de microorganismos.

Carnes y Productos Lácteos:

Productos animales (proteínas) cocidos o crudos, como carnes, aves, lácteos, leche, quesos, pescado y mariscos



Almidones:

Incluyen vegetales calentados y almidones tales como arroz, frijoles, papas y pastas cocidas

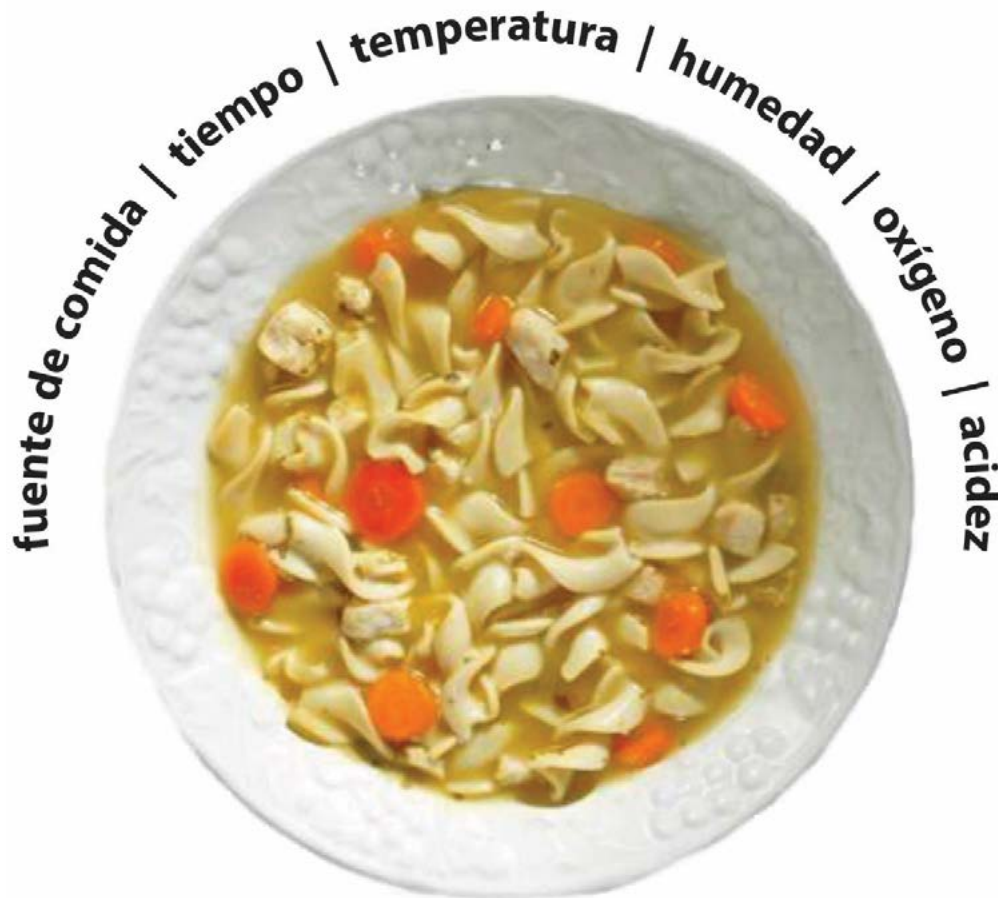
Algunos:

Tofu (soya), gérmenes de semillas crudos, melones cortados, tomates cocidos, ajo en aceite, tomates cortados, vegetales de hojas verdes cortados



¿Hay microbios en su sopa?

Las cosas que causan el crecimiento de los microbios



Principal de Tiempo y Temperatura:

- Es crucial mantenerse dentro de los límites de tiempo y de la temperatura.
- La zona de peligro de la temperatura es de 41°F a 135°F, En esta gama de temperaturas, el crecimiento de microbios ocurre muy rápida.
- Comidas potencialmente peligrosas no deben estar expuestas a esta “zona de peligro” durante más de 4 horas en total, incluyendo el tiempo que haya tomado para prepararla, enfriarla, y recalentarla.

Microorganismos necesitan condiciones buenas crecer.

Controlar las Temperaturas de Comidas Potencialmente Peligrosas

El Uso y Mantenimiento de los Instrumentos que Miden la Temperatura en las Comidas

Para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, controlar las temperaturas de comidas potencialmente peligrosas

La Limpieza:

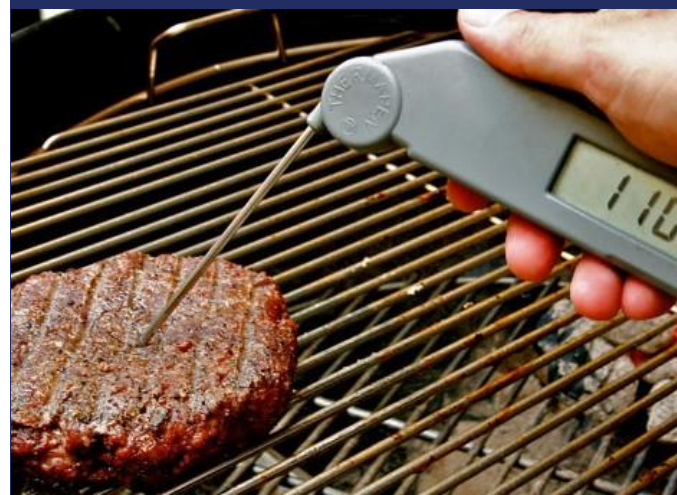
- Use un termómetro limpio y desinfectado.
- Use un pequeño paño de alcohol desechable u otro material aprobado para su uso.

Midiendo las Temperaturas:

- Use un termómetro con aguja metálica, termómetro digital o un termopar (thermocouple).
- Coloque la aguja metálica en el centro o en la parte más gruesa del alimento, entre el pliegue del paquete en donde se encuentra la comida, o entre paquetes de comida, no haga ninguna puntura en los paquetes. No agujeree los paquetes.
- Permita tiempo al termómetro para tomar y registrar la temperatura de los alimentos para así prevenir problemas de crecimiento de bacterias u otros organismos.
- Use un termómetro con una aguja fina para medir la temperatura de comidas finas.

Calibración de los Termómetros Metálicos:

- Calibre los termómetros con frecuencia.
- Introduzca el área de detección en un vaso con hielo.
- Permita que el indicador se establezca.
- Ajuste el botón de calibración a 32°F mientras el termómetro está en el hielo.
- Los termómetros digitales y termopar también pueden ser calibrados utilizando este método.



Observe las Buenas Prácticas de Higiene

Buenas prácticas de higiene son las responsabilidades del trabajador y la gerencia

- Lávese las manos solamente en el lavamanos, pero no en los fregaderos para lavar platos, en los lugares usados para preparar la comida o para lavar los trapeadores.
- Los trabajadores enfermos pueden causar enfermedades de transmisión alimentaria. Haga cumplir las normas de enfermedad y trabajo, o cámbiele las tareas.
- Se puede comer, beber, o fumar sólo en las áreas designadas para ello.
- No use una toalla o delantal ordinarios para limpiarse las manos.
- ¡No toque con las manos los alimentos listos para comer!
- Mantenga sus uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No use anillos elaborados con piedras preciosas, solo anillos de banda.
- Cubra cualquier herida abierta y quemaduras con bandas desechables esterilizadas o guantes desechables.
- Sigue las reglas de los guantes.



La Seguridad de Alimento Está en sus Manos

Para prevenir las enfermedades causadas por los alimentos es importante lavarse sus manos

Enfermedades transmitidas por Alimentos resultan 33% del tiempo porque personas se faltan lavar sus manos en maneras adecuadas

Los trabajadores y la gerencia:

- Lavase las manos frecuentemente y eficientemente. Frote sus manos por 10-15 segundos con jabón y agua caliente. Use una toalla de papel o secador de aire para secar.
- Mantenga los lavamanos accesibles en todo momento.
- Lávese las manos en el momento adecuado.

Lávese las Manos Después de:

Fumar,
comer o
beber



Trabajar con
alimentos
crudos



Manejar la
basura



Haber
usado
un
pañuelo



Usar el
baño



No Contacto con Manos Desnudas

Es prohibido tocar comidas listas para comer con manos desnudas o sin guantes. Necesitan usar los siguientes utensilios para manejar alimentos.

Comidas listas para comer son estos que no necesitan ser preparados

Cuando maneja alimentos, trabajadores puedan usar:

- Papel del delicatessen
- La espátula
- Las tenazas
- El tenedor
- Equipos dispensadores
- Guantes de uso individual



Las reglas de los guantes de uso individual:

- Guantes no son lo mismo como prácticas de lavarse manos
- Lava sus manos antes de poner guantes
- Se pone sus guantes solamente cuando listo servir las comidas listas para comer y después de úsalos, desecha los guantes
- En caso de que exista una interrupción durante la preparación de la comida, quítese los guantes
- Usa guantes nuevos cuando resume trabajar con comidas
- Deseche los guantes tan pronto como quitar los
- Guantes de uso individual no puedan ser usados acerca del calor o grasas calientes
- Guantes necesitan ser desechables evitar contaminación
- No pueda usar guantes de fábrica o de usos múltiples
- Evita guantes de uso individual de látex

Evita el Riesgo

Use planchas para cortar separados por las carnes y comidas listas para comer

- Evite contacto directo de los manos con las comidas listas para comer
- Utilice los utensilios adecuados o guantes desechables
- Practique buenos hábitos de higiene y lávese
- Mantenga la carne, aves y huevos crudos, así como la comida lista para servir, dentro del refrigerador
- Limpie y desinfecte todos los utensilios y superficies que toquen la comida:
 - Cada vez que los use
 - Cuando los use y cambie de un producto a otro
 - Entre diferentes tipos de carne
 - Frecuentemente, cuando esté preparando grandes cantidades de comida
 - Entre carnes crudas y cocidas o con la comida lista para servir

Incorrecto



Correcto




Evite el Riesgo: La Contaminación Cruzada

Mantenga comidas en una manera segura para prevenir contaminación cruzada

- El almacenamiento de las comidas en su refrigerador grande es muy importante. Si almacena las comidas en maneras correctas, pueda evitar los riesgos.
- Almacena las comidas cocidos arriba de las comidas crudos.
- Separa comidas de animales y crudos como tipo, como carne, pez, cerdo, y carne de ave.
- Use el “silo” método.

Comidas cocidos

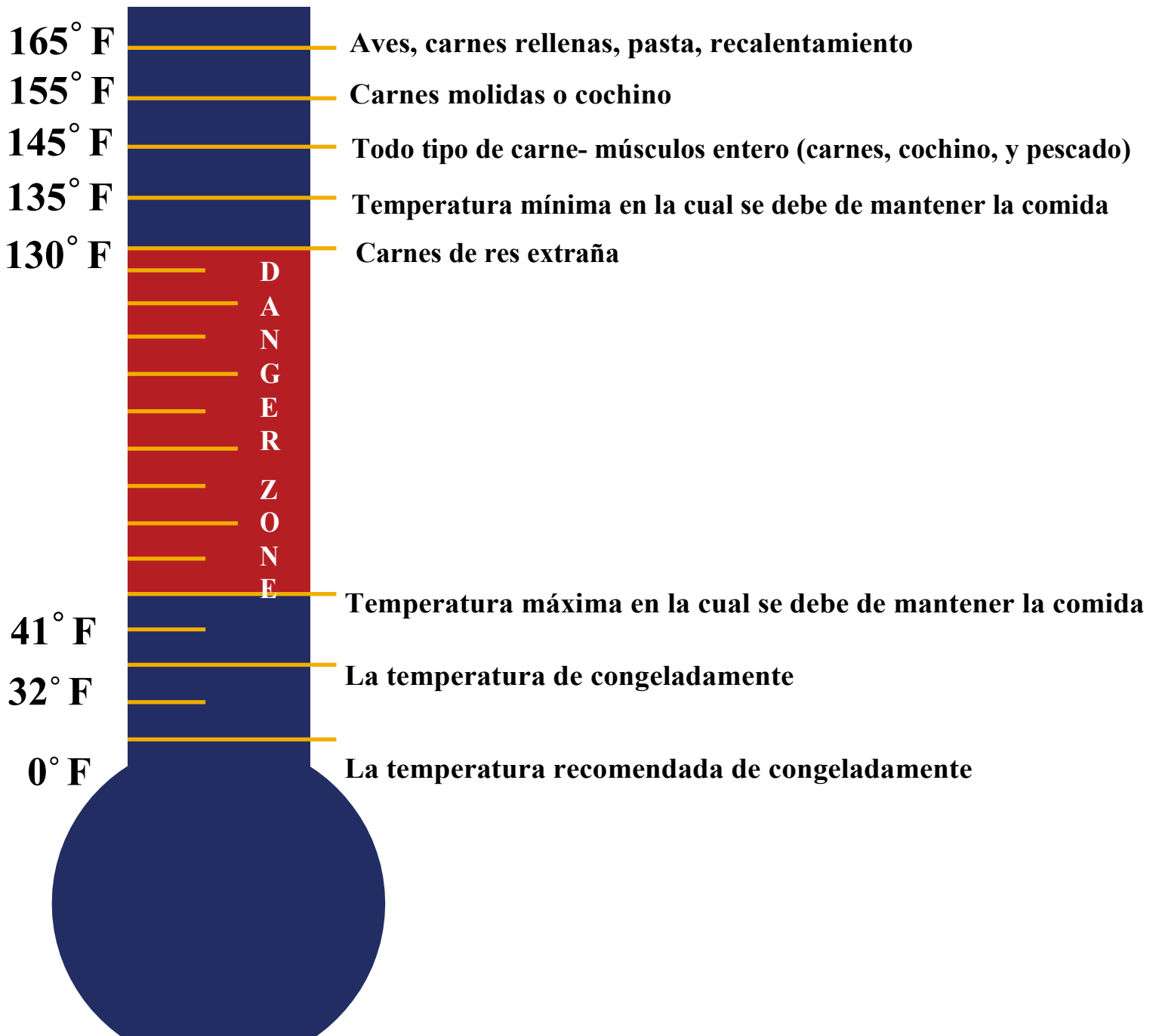


| Carne de Res Crudo | Carne de Cerdo Crudo | Carne de Ave Crudo | Los Mariscos Crudos |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Temperaturas Veámonos en la Zona

La temperatura máxima a la cual debe de mantenerse la comida 135° F

La temperatura mínima a la cual de mantenerse la comida 41° F



Aviso por los Clientes

El consumo de comidas media crudos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos

Los establecimientos de servicios de alimentos tienen que informar clientes con un aviso de riesgos aumentados de enfermedades de comidas crudas o medias crudas. Estas comidas incluyen:

- Hamburguesa
- Pescado
- Cerdo
- Huevos
- Cordero
- Carne de ave
- Mariscos
- Leche (cruda o sin pasteurizada)

El aviso tiene que tener una **revelación** y una **recordatoria**

Revelación tiene que incluir:

1. Una descripción de los productos derivadas de animales, parecida “ostras en medio de la cascara (ostras crudas)”, “Ensalada Caesar con huevos crudos”, o “hamburguesas (puedan cocinar como pedida)”; o
2. La identificación de los productos derivadas de animales. Necesita marcar con asterisco a una nota a pie de página que dice los cosas que son sirven crudas o medias crudas, o contiene o posible contiene ingredientes crudas o medias crudas.

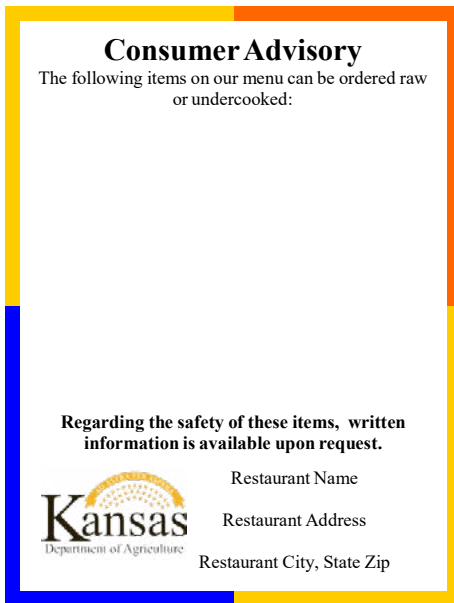
Un **recordatorio** tiene que incluir marcas de asteriscos por las comidas con los productos derivadas de animales que requiere revelación a una nota de página que declara:

1. Información escrita de la seguridad de estas cosas necesita ser disponible a solicitud de clientes;
2. El consumo de carne cruda o media cruda, carne de ave, mariscos, o huevos puede aumentar sus riesgos de enfermedad transmitido por los alimentos; o
3. El consumo de carne cruda o media cruda, carne de ave, mariscos, o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedad transmitido por los alimentos, especialmente si tiene algunas condiciones médicas.

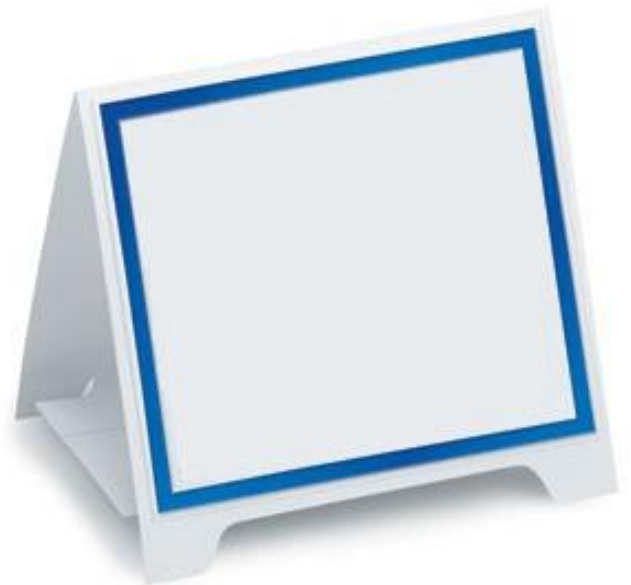
Aviso por los Clientes

La noticia tiene que identificar el riesgo de las comidas potencialmente peligrosas y avisa el cliente de los riesgos.

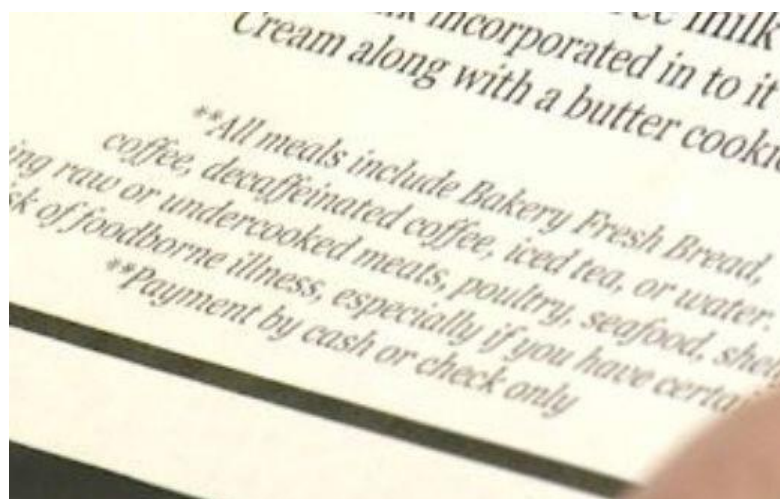
Visite agriculture.ks.gov/consumeradvisory por ideas



Placa de la Pared



Papel en la Mesa



Cuatro Maneras Seguras de Descongelar Comidas

Nunca descongele comidas a la temperatura ambiente

Las porciones ya descongeladas en la parte exterior pueden favorecer el crecimiento de bacterias



Durante el proceso de cocimiento en cual es si ninguna interrupción



En el enfriador o refrigerador a 41°F o menos



El usando hornos de microondas como el primer paso en un proceso continuo



Con agua fría corriente (70°F) durante dos horas o menos

La Seguridad de la Barra de Comida

Mantenga toda la comida a la temperatura adecuada:

Comidas calientes 135°F o más

Comidas frías 41°F o menos

Los Requisitos:

- Mide la temperatura de la comida cada 2 o 3 horas
 - Si la temperatura de la comida se encuentra en la zona “de peligro” tome medidas correctivas para solucionar el problema como: recalientela, enfielas, deséchela
 - Mueva la comida frecuentemente para distribuir la temperatura
 - No agregue comida fresca a la vieja
 - “La primera que entra en lo primero que sale”
- Los empleados entrenados deben de controlar y registrar las temperaturas en las barras de auto servicio de comidas
 - Pida a los clientes que usen platos limpios cada vez que regresen a la barra de comida
 - Coloque avisos
- Proteja la comida de la contaminación
 - Proporcione utensilios apropiados para server las comidas y protectores para el estornudo

Contenedor de la comida caliente



Contenedor para la comida fría



Guarde la Comida caliente y la Comida Fría de un Modo Seguro

Temperaturas tienen que ser mantenidos durante la exposición, almacenamiento, y transporte de comidas



Las comidas frías deben mantenerse a una temperatura interna de 41°F o menos:

- Marque la comida con la fecha correcta
- Cubra la comida cuando está enfriado completamente
- Cubra la comida para mantener la temperatura interna de la misma



Las comidas calientes deben de mantenerse a una temperatura interna de 135°F o más:

- Use el equipo apropiado para mantener la comida caliente
- Revuelva frecuentemente la comida para mantener una temperatura uniforme
- Cubra las comidas para mantener la temperatura interna

Marcar la Fecha

Si no estás seguro de la fecha, deseche la comida

La fecha tiene que ser marcado si:

- Ha sido preparado en el lugar, es procesado comercialmente, después de que el recipiente original ha sido abierto
- Si es potencialmente peligroso
- Listo para ser servidos
- Si se va a guardar por más de 24 horas



Marque la fecha en la cual se va a consumir o desechar:

- Podrá guardarse siete (7) días si se mantiene a una temperatura de 41°F o más baja
- El día de preparación o el día que la comida está abierto es “el primer día”

Si la comida está congelada:

- Marque que deberá ser consumida en 24 horas después de ser sacada del congelador, o
- Cuando saque la comida del congelador marque o anote hasta que fecha podrá ser consumida, siete días menos el tiempo en que estuvo en el refrigerador antes de ser congelada

Como Debe de Enfriarse la Comida

Enfermedades transmitidas por alimentos ocurren a causa del proceso de enfriarse la comida en maneras incorrectas.

Comidas potencialmente peligrosas tienen que pasar rápidamente por la zona peligrosa de temperaturas para limitar crecimiento de microorganismos que pueden llevar a enfermedades transmitidas por alimentos:

- El proceso de dos pasos es obligatorio
- 135° F a 41° F entre seis horas y necesita aumentar a 70° F entre los primeros dos horas.
- Comida preparada con el uso de ingredientes de temperaturas ambientes tiene que enfriar a 41° F entre cuatro horas o menos

Métodos de Enfriamiento

En sartenes poco profundos – 2” a 4” en profundidad:

- Deja el recipiente parcialmente descubierto
- Refrigere inmediatamente
- **NO COLOQUE** los recipientes calientes uno encima del otro- debe de dejar que fluya el aire entre ellos

Baño de hielo. Debe de usar hielo y agua:

- Llene el fregadero o sartén grande con hielo y llene los espacios con agua fría
- Divida la comida en los recipientes de 1 galón
- Inmersa el recipiente en el fregadero usando la misma profundidad del recipiente hasta que se nivele con el hielo
- Agitar cada 10 minutos usando una paleta para hielo o un utensilio similar
- Desagüe el agua y agregue más hielo cuanto esté se derrita
- Use un termómetro limpio para chequear la temperatura
- Cuando la temperatura de la comida haya alcanzado a 41°F refrigere inmediatamente

Porciones pequeñas, disminuya la masa-volumen:

- Divida la comida en recipientes pequeños
- Las porciones de comida deberán ser más delgadas o pequeñas (2 pulgadas de profundidad para comidas sólidas y 4 pulgadas para los líquidos)
- Corte o rebane la carne en porciones que no midan más de 4 pulgadas o que no pesen más de 4 libras



Sugestiones:

- Use hielo como un ingrediente en la comida
- Use equipo de refrigeración que produzca un enfriamiento rápido
- Nunca trate de enfriar comida en recipientes de plástico
- Nunca deje enfriar la comida a la temperatura ambiente

Como Recalentar las Comidas

No mezcle las comidas nuevas con las sobras

Elementos claves:

- La comida que ha sido previamente enfriada deberá recalentarse a una temperatura interna de 165°F o más alta
- Es necesario el recalentamiento rápido (2 horas o menos de 41°F a 165°F)
- Revuelva la comida frecuentemente para así distribuir el calor
- Verifique la temperatura usando un termómetro
- Cuando la temperatura llegue a 165°F la comida deberá mantenerse a una temperatura de 135°F

Métodos de recalentamiento:

- El calentamiento directo (en la estufa) es el mejor método. Puede también utilizar las cocinas del vapor, hornos y la microonda mientras se alcance una temperatura de 165°F en el plazo de (2) horas
- El recalentamiento comida en mesas con tablas de vapor o en ollas de cocinado lento es inseguro y no es recomendable



Limpieza y Esterilización

¡El proceso lavar utensilios es muy fácil!

1 onza blanqueador por cada 3 galones de agua

Pasos para lavar los utensilios a mano:

1. Lavar:
 - Limpie y desinfecte fregaderos y tableros de drenar
 - Remoje y pre-enjuague todos los utensilios y equipo de comida
 - Use agua caliente (a menos 110°F) con detergente
2. Enjuagar:
 - Use agua caliente que esté limpia (a menos 110°F)
3. Esterilización:
 - Use 50 - 200 ppm (partes por millón) de cloro mezclado con agua fría o
 - 200 ppm de amoniaco mezclado con agua a 75°F
 - El tiempo de sumergimiento es de 10 segundos en el cloro; 30 segundos en el amonio
 - Secar al aire utensilios y el equipo
 - Utilice las tiras de prueba para comprobar la concentración
4. Secar al aire- no amontone las cosas mojadas



Lavar con máquina lavadora de platos:

Remojar antes de colocar los platos en cualquier máquina de lavaplatos

Alta Temperatura:

1. Temperatura de lavado:
 - Tanque sencillo, estantes inmóviles, máquina de temperatura dual: 150° F
 - Tanque sencillo, máquina de cinta transportadora: 160° F
2. Saneamiento con agua caliente:
 - 180° F en el múltiple
 - 160° F en el nivel de la placa

Baja Temperatura:

1. Se requiere saneamiento químico
2. La temperatura del agua de acuerdo a las indicaciones del fabricante
3. Los químicos deberán ser distribuidos en forma automática durante el enjuague final con agua, revisar la máquina todos los días
4. Deberá tener un indicador de saneamiento bajo, ya sea visual o de sonido (alarma)

Un Establecimiento Limpio y Seguro

Controla los insectos y roedores acerca de su establecimiento

Control de insectos y roedores:

Los insectos y los roedores transportan enfermedades y pueden contaminar el alimento y las superficies con las cuales la comida entra en contacto directo o indirecto.

- Proteja las aberturas exteriores, manteniendo las puertas exteriores cerradas, reparando los paneles de vidrio o plástico, este seguro de que las puertas cierren bien y usando cortinas de aire
- Elimine lugares donde los roedores pueden hacer nidos o tengan escondites
- Extermínelos periódicamente, o use métodos apropiados para eliminar los insectos y roedores

Materiales Tóxicos

Estos materiales pueden ser venenosos o tóxicos si se ingieren:

- Detergentes
- Desinfectantes
- Limpiadores y materiales para pulir oro, cobre, plata, bronce, cerámica etc.
- Insecticidas
- Raticidas y veneno para ratones
- Materiales de primeros auxilios y medicamentos personales

Almacenamiento, etiquetado, y uso de estos materiales:

- Guárdelos en un lugar separado de la comida y superficies que tienen contacto con la comida
- Nunca los almacene sobre los alimentos o las superficies
- Coloque etiquetas en todos los materiales tóxicos
- Utilice solamente los productos químicos aprobados en áreas donde se prepara la comida



Acciones Correctivas

¡La seguridad de alimentos es su responsabilidad!

| Factor de Riesgo | Acciones Correctivas |
|--|---|
| Evite usar comidas de fuentes no aprobadas: <ul style="list-style-type: none">Alimento que proviene de fuente no aprobada, en malas condiciones | <ul style="list-style-type: none">Desechar, rechazar, o devolver el producto |
| Lavado de las manos: <ul style="list-style-type: none">El empleado fue observado que él no se lavó las manos en cuando y donde debía de hacerlo | <ul style="list-style-type: none">Al empleado debe de instruirse cuando y en donde debe de lavarse las manos |
| Mantenga la comida a una temperatura fría: <ul style="list-style-type: none">Existe un riesgo en la comida si esta se mantiene más de cuatro horas por encima de los 41°FExiste un riesgo en la comida si esta se mantiene por debajo de los 41°F | <ul style="list-style-type: none">Deseche el alimentoUse inmediatamente o enfrié rápidamente |
| Cocinando: <ul style="list-style-type: none">La comida que puede ser potencialmente peligrosa no está cocinada | <ul style="list-style-type: none">Continué cocinando usando la temperatura apropiada |
| Mantenimiento de la comida caliente: <ul style="list-style-type: none">Existe un riesgo en la comida si esta se mantiene más de cuatro horas por encima de 135°FExiste un riesgo en la comida si esta se mantiene más de cuatro horas por debajo 135°F | <ul style="list-style-type: none">Elimina la comidaRecaliente rápidamente a 165°F durante menos de dos horas, o elimine la comida completamente. |
| Proceso de enfriamiento de dos pasos <ul style="list-style-type: none">Comidas potencialmente peligrosas enfriadas de 135° F a 70°F en más de 6 horasComidas potencialmente peligrosas enfriadas de 135°F a 41°F en más de 6 horas en total | <ul style="list-style-type: none">Deseche la comida (alimentos de temperaturas ambientes tienen ser enfriadas a 41°F o menos en no más de cuatro horas) |
| Recalentar: <ul style="list-style-type: none">La comida potencialmente peligrosa no es recalentada a 165°F en 2 horas | <ul style="list-style-type: none">Deseche la comida |

La Información de Contacto

A quien contactar

Kansas Department of Agriculture (El departamento de agricultura)

Food Safety and Lodging Program

1320 Research Park Drive

Manhattan, Kansas 66502

Teléfono: (785) 564-6767

Fax: (785) 564-6779

Correo electrónico: KDA.FSL@ks.gov

Cuándo Llamar

- Antes de abrir operaciones de servicio de comida
- Repase los planes antes de construir o remodelar el establecimiento
- Las consultas de licencias
- Informar:
 - Cuando haya un cambio de la propiedad/dueño
 - Cuando haya un cambio del ubicación
 - Desastres naturales involucrando alimentos
 - Cortes de energía que duran más de 2 horas
 - Accidentes tráficos involucrando alimentos
 - Brotes de enfermedades transmitidas por alimentos
 - Otras circunstancias que pueden poner en peligro la gente
- Pedir por un seminario educativo

Sitios del Web Útiles

Kansas Department of Agriculture:

Food Safety and Lodging Program

www.agriculture.ks.gov/fsl

Focus on Food Safety

www.agriculture.ks.gov/fsleducation

Restaurant Inspection Search

www.agriculture.ks.gov/fslinspections

Kansas Department of Health and Environment:

“Did You Wash ‘Em”

www.kdheks.gov/wash_em/index.html

United States Food and Drug Administration:

www.fda.gov

United States Department of Agriculture:

www.usda.gov

Centers for Disease Control and Prevention:

www.cdc.gov

National Restaurant Association:

www.restaurant.org

Kansas Restaurant and Hospitality Association:

www.krha.org



Food Safety and Lodging Program
1320 Research Park Drive
Manhattan, Kansas 66502
(785) 564-6767

www.agriculture.ks.gov