



# Datos de Seguridad

## Seguridad de Comida por Funciones de Grupos

---

Comida no tratada bien puede causar consecuencias muy graves por todos, especialmente grupos a riesgos altos, como infantiles y niños pequeños, adultos viejos, mujeres embarazadas, y personas con sistemas inmunitarios debilitados. Es por eso es importante que voluntarios son muy cuidadosos cuando preparar y servir comida a grupos de muchas personas.

Para empezar, selecciona una persona confiable ser a cargo. Esta persona debe contactar el departamento local de salud o el departamento de agricultura de Kansas para aprender las reglas y reglamentaciones que se aplican a la preparación y servicio de comida a grupos grandes. La persona a cargo instruye a los voluntarios sobre prácticas de seguridad de comida, responde a las preguntas, y supervisa la preparación, servicio, y limpieza del evento.

### **Evita contaminación cruzada**

No mezcla los contaminantes de carnes crudos, aves y pez con comidas listas para comer. Artículos contaminados comúnmente incluye planchas para cortar, utensilios de cocinar, y manos.

### **Mantiene comidas a su propia temperatura**

Guarda todo el ave, carne, lácteos, verduras cocidos, y platos que contienen estas ingredientes a la temperatura correcta. Comidas calientes debe estar subir 135°F y comidas frías debe estar debajo de 41°F.

### **Enfría comidas rápidamente**

Comidas necesitan ser enfriadas de 135°F a 70°F entre 2 horas y de 70°F a 41°F entre 4 horas más.

### **Recalienta comidas rápidamente**

Recalienta comidas a 165°F entre 2 horas. Se asegura que revisa la temperatura

### **Use termómetros**

Se asegura que termómetros vástagos son calibrados y limpios antes de mide la temperatura.

### **Entrenadores de alimentos solamente**

No permite personas enfermas trabajar con comida. Se asegura que los entrenadores de alimentos lave sus manos en maneras correctas y no están tocados comidas listas para comer con manos desnudos. Use guantes desechables o utensilios limpios y desinfectados para preparar y servir comidas listas para comer.

### **Comida transportada y bufetes**

Todos las comidas trasportadas o guardaras en una bufet tienen que estar caliente (135°F o más) o fría (41°F o menos)

### **Materiales Tóxicos**

Mantiene materiales tóxicos, como productos de limpieza, pesticidas, y medicinas separados de las áreas de la preparación.

### **La limpieza y desinfecta**

Se asegura que los superficies de contacto con comida son limpios, desagües, y desinfectadas. Si usa una lavaplatos familiar, se asegura no desborda lo, y sigue los instrucciones del manufacturar. Si lava los platos a mano, una solución simple para desinfectar los platos durante el desagüe final es una onza de lejía por cada tres galones del agua. Permite los platos lavados por mano secan por aire libre.

### **El proceso de descongelar comidas**

Nunca descongela comidas en la encimera a la temperatura ambiente. Los siguientes maneras son recomendadas para descongelar comidas en seguro.

- Descongela debajo de agua corriente (70°F o menos) por menos de 2 horas;
- Descongela en la refrigeradora a 41°F o menos;
- Calienta en el microondas, como parte del proceso cocinada; o
- Durante un proceso continuo

## Como Lava sus Manos en una Manera Correcta

### Como Lava las

- Use jabón y agua cálido y corriente
- Lava por 20 segundos en una manera vigorosa
- Lava todos los partes, incluye sus muñecas, los dorsos de sus manos, entre los dedos y las uñas
- Desagüe bien
- Seca sus manos con una papel absorbente
- Use papel absorbente cerrar el agua

### Cuando los manos deben ser lavados?

Las manos deben ser lavadas antes:

- Preparar comidas
- Comer o ir a descansar

Manos deben ser lavadas después de:

- Ir al baño
- Toser, estornudar, usar un pañuelo desechable
- Tocar cortes, quemaduras, o áreas infectadas del piel
- Manejar equipo sucio del cocina, utensilios, platos, o superficies sucios
- Manejar carne o ave crudo

## El uso de guantes desechables

El uso de guantes no sustituye la necesidad lavar sus manos, entonces, sigue estas guías:

- Lava las manos antes de ponerse guantes
- Se ponga guantes solamente cuando estás listo manejar comidas listas para comer
- Use guantes solamente por una acción, como comidas listas para comer, y luego, deseche los guantes
- Si el proceso de preparación sufre un interrupción, deseche los guantes
- Use guantes nuevos cuando resume preparación de comida
- Deseche los guantes tan pronto como son quitados
- Guantes desechable no deben ser usados acerca de calor o grasas calientes
- Guantes son sensibles a contaminación, entonces, pone estos en la basura cuando los son sucios o tienen daño.
- Guantes de tejido o reutilizables no son permitidos con comidas listas para comer
- Evite guantes desechables de Látex de caucho naturales