

<i>El código para referencia</i>	<i>Factores Riesgos</i>	<i>Acción Correctiva</i>
3-101.11 por 2-203.12	<b>Condiciones de fuentes aceptables</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comidas de una fuente no aceptable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deseche/rechace/devuelva</li> </ul>
2-301.14 por 2-301.15	<b>Lavar a Manos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Empleadas que han observados sin lavaban sus manos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deben ser instruir adonde y cómo lavar sus manos</li> </ul>
3-501.16	<b>Almacenamiento frio*</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comida potencialmente peligrosa permanece por encima de 41° F más de cuatro horas.</li> <li>Comida potencialmente peligrosa permanece encima de 41° F menos de cuatro horas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deseche la comida</li> <li>Use inmediatamente o refresque muy rápido.</li> </ul>
3-401.11 por 3-401.13	<b>Cocinar*</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comida potencialmente peligroso está medio crudo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Continua cocinar a la temperatura correcta</li> </ul>
3-501.16	<b>Almacenamiento caliente*</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comida potencialmente peligrosa permanece por debajo de 135° F más de cuatro horas</li> <li>Comida potencialmente peligrosa permanece por debajo de 135°F menos de cuatro horas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deseche la comida</li> <li>Recaliente muy rápido a 165°F o deséchela</li> </ul>
3-501.14	<b>Refrescar en dos Etapas*</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comida potencialmente peligrosa permanece desde 135°F a 70°F en más de dos horas</li> <li>Comida potencialmente peligrosa permanece desde 135°F a 41°F en más de 6 horas</li> <li>Comidas potencialmente peligrosas hecho de ingredientes con temperaturas ambientes refrescan a 41°F entre más de cuatro horas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use una manera diferente para refrescar</li> <li>Deseche las comida</li> </ul>

3-403.11	<b>Recalentar**</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comida potencialmente peligrosa fue recalentar en una manera no correcta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use maneras de recalentar hasta 165°F inmediatamente o deseche la comida</li> </ul>
3-301.11	<b>No Contacto con Manos desnudas con Comidas Preparadas*</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comida lista para comer estaba en contacto con manos desnudas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La empleada debe ser enseñar cómo manejar comidas preparadas y deseche la comida</li> </ul>
3-302.11	<b>Contaminación cruzada de comidas semicrudas/preparadas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comida lista para comer está contaminada por comidas crudas, potencialmente peligrosas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recaliente muy rápido a 165°F o deseche la comida</li> </ul>
3-501.17	<b>Los marcos de las fechas (comidas preparadas, potencialmente peligrosas, y comidas congelados)*</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>No hay marcos de las fechas y es más de cuatro horas después de ha preparado o abierto</li> <li>Si “la fecha de consumir” es más de siete días a 41°F</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marca con la fecha entre tiempo aceptable o deseche la comida</li> </ul>
3-501.19	<b>Tiempo como un Control</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comida está más allá de tiempo aceptable</li> <li>Tiempo que está indicada es más de cuatro horas</li> <li>No hay instrucciones escritos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marca la fecha si está entre la época aceptable o deseche la comida</li> </ul>
2-201.11	<b>Heridas Abiertas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Empleadas tienen heridas abiertas en sus manos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limite la empleada o cubierta la herida con un cubierto impermeable y un guante por una vez.</li> </ul>

\*Mira a la página por este tema

\*\*Mira a la página por temperaturas de comidas