

Requisitos mínimos de seguridad alimentaria

Lavado de manos

- Las manos deben lavarse:
 - Antes de empezar a trabajar.
 - Después de manipular carne, pollo o mariscos crudos.
 - Después de usar el baño.
 - Al cambiar de tarea.
 - Después de toser, estornudar, comer, beber, tocar partes del cuerpo, teléfonos, auriculares, etc.
 - Después de cualquier otra contaminación.
- El lavamanos debe tener agua a temperatura de 100° F, letreros de lavado de mano, jabón, toallas de papel y un tarro de basura.
- **No use el lavamanos para nada más que lavarse las manos.**

¡No toque los alimentos listos para comer con las manos sin guantes! **SIEMPRE, SIEMPRE, SIEMPRE** use utensilios o guantes.

Cubetas desinfectantes

- Tenga cubetas de desinfectantes limpias mientras manipula alimentos.
- Cambie desinfectante tan a menudo como sea necesario para garantizar la eficacia o cuando esté visiblemente sucio.
- Guarde los paños húmedos en agua desinfectante entre usos.

Lavado de utensilios

- Lave los utensilios con agua jabonosa a 110°F.
- Enjuague los utensilios con agua limpia.
- Use desinfectante en la concentración correcta durante 30 segundos.
- Los tipos de desinfectantes son cloro, amoníaco cuaternario o ácido láctico. (Las tiras reactivas deben coincidir con el desinfectante).
- Cambie el agua y el desinfectante cuando estén visiblemente sucios.
- Seque al aire todos los utensilios antes de apilarlos.

Control de tiempo/temperatura para seguridad (TCS)

- Los alimentos TCS cultivan bacterias más fácil y rápidamente que otros alimentos con mayor riesgo.
- Ejemplos: verduras de hoja verde cortadas, ajo sin tratar y mezclas de aceite, tomates cortados, repollitos, tofu, huevos, leche, lácteos, carnes, etc.

Marcación de fecha

- Marque la fecha de todos los alimentos TCS preparados internamente mantenidos por más de 24 horas.
- Asegúrese de incluir las fechas de prep y desecho. Los alimentos no deben exceder los 7 días, incluida la fecha de preparación.
- **Congelar los alimentos pausa la fecha, no la reinicia.**

Etiquetado

Etiquete **TODOS** los alimentos y productos químicos con el **nombre común** cuando no estén en su envase original.

Principales alérgenos alimentarios

Estos nueve alérgenos alimentarios principales **pueden** causar **enfermedades graves** si los clientes consumen sin saberlo.

- | | |
|----------------|-------------|
| • Leche | • Cacahuets |
| • Huevos | • Trigo |
| • Pescado | • Soja |
| • Crustáceo | • Sésamo |
| • Frutos secos | |

Cuándo cerrar

Cese las operaciones cada vez que surja una de estas situaciones:

- Sin agua caliente
- Sin refrigeración
- Respaldo de aguas residuales
- Pérdida de potencia
- Incendio
- Inundación
- Materiales venenosos o tóxicos
- Brote de enfermedades transmitidas por los alimentos
- Otras condiciones insalubres

¡SIN EXCEPCIONES!

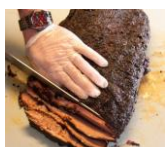
Enfriamiento

- Los alimentos calientes deben enfriarse desde **135°F** a **70°F** dentro de 2 horas, y desde **135°F** a **41°F** en 4 horas. Por un total de **6** horas.
- **Nunca** enfríe los alimentos a temperatura ambiente.
- Use sartenes poco profundos cuando enfríe porciones grandes.
- Los recipientes **metálicos** ayudan a enfriar los alimentos más rápido que los de plástico.
- Mantenga los recipientes de alimentos **descubiertos** en las rejillas superiores de los refrigeradores o en los estantes con rejillas de enfriamiento en los congeladores hasta que los alimentos hayan alcanzado una temperatura de **41°F** o menos. Después los puede cubrir.
- Revolver los alimentos rápidamente aumenta el proceso de enfriamiento.

Métodos apropiados de enfriamiento



Baño de hielo



Cortar la comida para enfriar más rápidamente



Recipiente poco profundo/estante superior/descubierto



Hielo en la comida



Comida descubierta en la rejilla en el refrigerador

Descongelación

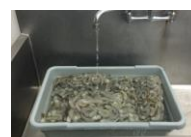
NUNCA descongele los alimentos a temperatura ambiente o en agua estancada.

Formas apropiadas de descongelar los alimentos:

- En refrigeración que mantiene la temperatura de los alimentos a 41°F o menos.
- Completamente sumergido bajo agua corriendo a 70°F o menos sin tapar el desagüe para permitir que el agua corra.
- En un microondas, y luego transferirlo a un horno o estufa para continuar la cocción sin interrupción en el proceso.
- Como parte del proceso de cocción si los alimentos están congelados.



En el refrigerador



Sumergido bajo agua corriente



En el microondas



Como parte del proceso de cocción en la estufa

Recalentamiento

Se debe recalentar la comida TCS para mantenerla caliente a 165°F dentro de 2 horas

Si los alimentos TCS se recalientan en el microondas, todas las partes de los alimentos deben alcanzar los 165°F. La comida se gira o se agita y se cubre (dejar tapada por 2 minutos).

¡NO PUEDE recalentar alimentos en la mesa de vapor!

Zona de peligro para los alimentos

- Mantenga los alimentos TCS fuera de la zona de peligro.
- Los alimentos deben estar **FRÍOS** a 41°F o menos o **CALIENTES** a 135°F o más.
- Use un termómetro para alimentos con un sensor para verificar la temperatura interna de los alimentos.

Esto evita el crecimiento rápido de bacterias.

Temperaturas internas de cocción:

- Alimentos preparados comercialmente 135°F
- Cortes enteros carnes o pescado 145°F
- Carne molida o pescado 155°F
- Aves de corral 165°F