

GUIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



GESTIÓN Y PERSONAL

Una persona a cargo debe poder demostrar conocimiento de la seguridad alimentaria mediante:

- Ser un Gerente Certificado de Protección de Alimentos, o
- No tener NINGUNA Violación de la Fundación Prioritaria, o
- Responder correctamente a las preguntas sobre seguridad alimentaria y
- Tener un control administrativo activo sobre la seguridad alimentaria dentro de la instalación

POLÍTICA DE SALUD DEL EMPLEADO

- Se requiere una política de salud de los empleados donde los empleados de alimentos deben informar ciertos síntomas y diagnósticos a la Persona a cargo (PIC).
- Síntomas: vómitos, diarrea, ictericia, dolor de garganta con fiebre, lesión infectada o infección en las manos, muñecas o antebrazos
- Diagnósticos: norovirus, hepatitis A, Shigella, E. coli productora de toxina Shiga, Salmonella

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

- El cabello debe estar bien sujeto.
o Cabello cubierto con un sombrero, redecilla o dispositivo similar
- El vello facial de más de .25 pulgadas debe estar restringido
- Excepto por un anillo simple como una alianza de boda, mientras preparan la comida, los empleados no deben usar joyas, incluidas las joyas de información médica, en sus brazos y manos.

CUANDO LAVARSE LAS MANOS

- Antes de comenzar a trabajar o preparar alimentos
- Al cambiar las actividades de tareas no alimentarias a tareas de preparación de alimentos
- Antes de ponerse los guantes
- Después de trabajar con productos alimenticios crudos
- Después de tocar superficies contaminadas
- Después de usar el baño
- Después de estornudar, toser o sonarse la nariz
- Después de fumar
- Después de cualquier actividad que pueda resultar en contaminación de sus manos

SIN CONTACTO DE LAS MANOS DESNUDAS CON LOS ALIMENTOS LISTOS PARA COMER

- Los alimentos listos para comer (RTE) están listos para consumirse y no requieren pasos adicionales de tratamiento térmico para que sean seguros.
- Los alimentos RTE pueden contaminarse con las manos desnudas en cualquier momento después de lavarse las manos.

Ejemplos de alimentos RTE:

- Frutas y verduras frescas servidas crudas, pan, pasteles, productos horneados, guarniciones (rodajas de limón), embutidos y sándwiches, ingredientes de sushi crudo

Ejemplos de barreras para usar con alimentos LPC:

- Guantes, tenedores, tenazas, palas, espátulas, papel para fiambres y palillos de dientes desechables de un solo uso

Paso a paso Lavarse las manos

Usa jabón y agua tibia.

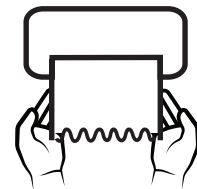


Frótese las manos bajo agua por al menos 20 segundos.



Lávese el dorso de las manos, las muñecas, entre los dedos y debajo de las uñas. Enjuague.

Cierre el agua con una toalla de papel, no con las manos desnudas.



Séquese las manos con un secador de aire o una toalla de papel.

Food & Dairy (615) 837-5193

<https://www.tn.gov/agriculture/consumers/food-safety/ag-businesses-retail-food-establishments.html>

GUIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

EJEMPLOS DE CONTROL DE TIEMPO / TEMPERATURA PARA ALIMENTOS INOCUOS

- Carnes, mariscos y productos lácteos
- Cortar melones, tomates y verduras de hoja
- Papas, pasta, frijoles y arroz cocidos
- Mezclas de ajo y aceite

MARCADO DE FECHA

- Los alimentos RTE, TCS, una vez abiertos o preparados, deben estar marcados con la fecha si se mantienen por más de 24 horas.
- Estos alimentos deben usarse, venderse o desecharse dentro de los 7 días cuando se mantienen a 41 °F o menos.

ASESORAMIENTO AL CONSUMIDOR

Cuando los alimentos de origen animal se sirven crudos o poco cocidos, se debe publicar un aviso que informe al consumidor del riesgo para la salud.

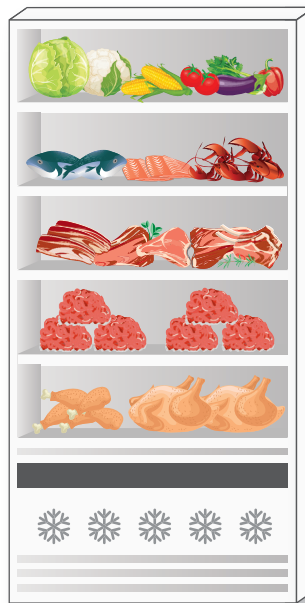
ENFRIAMIENTO

- Todos los alimentos TCS deben enfriarse activamente de 135°F a 70°F en 2 horas y luego de 70°F a 41°F en las próximas 4 horas.
- Use métodos como baños de hielo, bolsas de hielo, pinzas para hielo, paletas de hielo, jarras de hielo o use hielo como ingrediente.
- Los productos grandes deben cortarse en trozos pequeños para que se enfríen más rápido.
- Nunca deje alimentos desatendidos a temperatura ambiente.
- Utilice una combinación de métodos cuando sea necesario.
- Verifique la temperatura periódicamente con un termómetro calibrado para asegurarse de que el procedimiento de enfriamiento funcione y no exceda las 6 horas.

SOLUCIONES HIGIENIZANTES PARA UTENSILIOS

- Amoníaco cuaternario 200 ppm o siga las instrucciones del fabricante
- Cloro (lejía) 50-200 ppm
- Las superficies de contacto con alimentos a temperatura ambiente deben limpiarse y desinfectarse cada 4 horas.

Almacenamiento adecuado para prevenir



Comida lista para consumir

Mariscos
145°F o 15 segundos

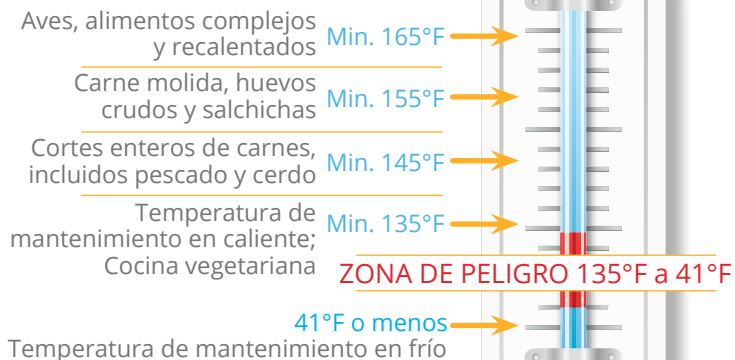
Cortes enteros de res y cerdo
145°F o 15 segundos

Carne molida y pescado molido
155°F o 15 segundos

Aves de corral enteras y molidas
165°F o 15 segundos

El orden de almacenamiento se basa en las temperaturas internas mínimas de cada alimento.

Temperaturas seguras de los alimentos



Soluciones higienizantes para utensilios



Food & Dairy (615) 837-5193
www.tn.gov/agriculture/consumers/food-safety/ag-businesses-retail-food-establishments.html

El financiamiento para esta declaración, publicación, comunicado de prensa, material educativo, etc. fue posible, en parte, por la Administración de Alimentos y Medicamentos a través de las subvenciones [1U18FD0066391] y [5U18FD005601]. Las opiniones expresadas en materiales escritos o publicaciones y por los oradores y moderadores no reflejan necesariamente las políticas oficiales del Departamento de Salud y Servicios Humanos; ni la mención de nombres comerciales, prácticas comerciales u organizaciones implica el respaldo del gobierno de los Estados Unidos.