



Servicios de Salud Ambiental
PAQUETE PARA NUEVOS PROPIETARIOS
Establecimiento de servicio de alimentos

Este paquete fue creado y traducido gracias a la financiación del Fondo de Educación sobre Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan. El aporte fue proporcionado por el personal de la División de Salud del Condado de Oakland, así como por los reguladores de seguridad alimentaria de todo el estado a través de la Asociación de Administradores de Salud Ambiental Local de Michigan.

Un agradecimiento especial al condado de Tacoma-Pierce por desarrollar los videos de seguridad alimentaria para los que incluimos enlaces en algunos de los códigos QR a lo largo del paquete. <https://tpchd.org/>

Instrucciones de uso

1. Descargue los documentos y actualícelos con la marca local y enlaces web.
2. Solicite carteles y pegatinas suplementarios adicionales del Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan ([MDARD, por sus siglas en inglés](#)) y de MichiganFoodSafety.com
 - a. EAP
 - b. Cartel de enfermedades
 - c. Cartel de alérgenos
 - d. Carteles de prohibido fumar
 - e. Pegatina de 4 partes
 - f. Código alimentario
 - g. Ley de alimentos
 - h. Animales de servicio

Descargar e imprimir

También puede descargar e imprimir páginas individuales según las necesidades del establecimiento de servicios de alimentos.



Reconocimiento de nuevo propietario	1	Limpieza y desinfección	48
Proceso de revisión del plan de establecimiento	2	Limpieza y desinfección - Fregadero de tres compartimentos	50
Persona a cargo	4	Plan de acción de emergencia/defensa alimentaria	51
Cultura de seguridad alimentaria	6	Pre-cocción	53
Recursos para la formación de administradores certificados	8	HACCP y procesamiento especializado	55
¿Pueden los administradores hablar con los trabajadores enfermos?	9	Alérgenos	57
Principales causas de enfermedades transmitidas por alimentos	11	Control y manejo de plagas	58
Lanzar una política de enfermedades de los empleados	13	Instalaciones y equipamiento	60
Registro de enfermedades de empleados	14	Enlaces y materiales de referencia	62
Acuerdo de informe de la política de enfermedades de los empleados	15	Registros y formularios	
Diagrama de decisión para enfermedades de empleados (No altamente susceptible)	16	Registro de separación por aire	63
Diagrama de decisión para enfermedades de empleados (Altamente susceptible)	17	Registro de lavavajillas químico	64
Limpieza tras episodios de vómitos y diarrea	18	Registro de comida cocida	65
Cuándo lavarse las manos	20	Registro de refrigerador/congelador	66
Contacto directo de las manos con alimentos listos para consumir	22	Registro de comida enfriada	67
Guantes descartables y de látex	24	Hoja de registro de asistencia para capacitación de empleados	68
Higiene personal de los empleado de alimentos	26	Registro de mantenimiento de equipos	69
Alimentos TCS	28	Registro de limpieza de equipos de alimentos	70
Temperaturas seguras de cocción	30	Registro de mantenimiento de alimentos fríos y calientes	71
Temperaturas de mantenimiento en caliente y frío	32	Registro de lavavajillas de agua caliente	72
Enfriamiento de alimentos calientes	34	Registro de limpieza de superficies sin contacto con alimentos	73
Recalentamiento y descongelación	36	Registro de limpieza de instalaciones físicas	74
Tiempo como control de salud pública	38	Registro de recalentamiento de alimentos	75
Asesoría al consumidor	40	Lista de control de calidad del servicio de alimentos	76
Almacenamiento y contaminación cruzada	42	Registro de fregadero de tres compartimentos	78
Marcado de fecha	44	Registro de inventario	79
Marcado de fecha explicado en detalle	46	Formulario de quejas por enfermedades transmitidas por alimentos	80
		Lista de verificación para la reapertura después de un peligro inminente para la salud	81

FORMULARIO DE RECONOCIMIENTO DE NUEVO PROPIETARIO

NEW OWNER ACKNOWLEDGEMENT FORM

Nombre del establecimiento: _____ ID de establecimiento: _____

Dirección de la instalación: _____

Teléfono: _____

Persona a cargo: _____

UN NUEVO PROPIETARIO puede comenzar a operar una vez que el pago y la solicitud de licencia hayan sido recibidos y aprobados, siempre que no se hayan realizado cambios en la instalación (por ejemplo, cambios en el menú, equipo, asientos, distribución, etc.). Antes de cambiar el menú, el mobiliario, el equipo o el diseño de una instalación, puede ser necesario realizar una revisión del plan. Si una instalación ha estado cerrada por más de un año, se requiere la aprobación de la revisión del plan antes de abrir.

Solo para inspecciones de cambio de propiedad.

Según el nuevo propietario/operador, ¿ha habido un cambio en:

- | | | | | | |
|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------|--------------------------|--------------------------|
| el menú? | <input type="radio"/> Sí | <input type="radio"/> No | los asientos? | <input type="radio"/> Sí | <input type="radio"/> No |
| los equipos? | <input type="radio"/> Sí | <input type="radio"/> No | la disposición? | <input type="radio"/> Sí | <input type="radio"/> No |
| el procesamiento especializado? | <input type="radio"/> Sí | <input type="radio"/> No | | | |

Según el nuevo propietario/operador, ¿está la instalación en:

- | | | | | | |
|---------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------|--------------------------|--------------------------|
| alcantarillado municipal? | <input type="radio"/> Sí | <input type="radio"/> No | agua municipal? | <input type="radio"/> Sí | <input type="radio"/> No |
|---------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------|--------------------------|--------------------------|

Si no, describa: _____

Procedimientos Operativos Estándar (SOP):

¿La instalación tiene una licencia limitada? Sí No

- Un especialista sanitario revisó los Procedimientos Operativos Estándar (SOP) de la instalación con la Persona a Cargo en el momento de esta inspección.
- La Persona a Cargo está en el proceso de desarrollar SOP que serán revisados en futuras inspecciones. (Solo para inspecciones por cambio de propiedad).

Acuerdos de nuevo propietario:

- Entiendo que cualquier cambio en la operación (es decir: cambio en el menú, propiedad, equipo o remodelación) puede requerir la aprobación previa por escrito de la autoridad reguladora local.
- Entiendo que esta División también puede requerir planes y especificaciones si se determina que dichos planes son necesarios para garantizar el cumplimiento del Código Alimentario Modificado de Michigan/Ley de Alimentos de Michigan.
- Reconozco la recepción y revisión de los materiales educativos proporcionados a mí en el momento de la Inspección de Nuevo Propietario/Apertura.

Persona a cargo: _____ Fecha: _____

Administrador certificado: _____ Revisado por (profesional sanitario): _____

Comentarios adicionales: _____

**Nota: Este paquete es solo para fines educativos y no debe considerarse un reemplazo de la lectura del Código Alimentario y la Ley de Alimentos de Michigan de 2000.*



PROCESO DE REVISIÓN DEL PLAN DE ESTABLECIMIENTO

ESTABLISHMENT PLAN REVIEW PROCESS

La revisión del plan con el departamento de salud local (LHD, por sus siglas en inglés) es requerida para todos los establecimientos de servicio de alimentos nuevos o remodelados, las unidades de alimentos transitorias especiales (STFU, por sus siglas en inglés) y las unidades de alimentos móviles. Consulte la lista y el diagrama de flujo a continuación para obtener detalles sobre cómo proceder.

Nota: Si la instalación alimentaria propuesta es una operación de venta al por menor, al por mayor o de procesamiento, el proceso de licencia y/o revisión del plan será completado por el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan. Visite www.michigan.gov/mdard/food-dairy/lhdresources/planreview o llame al 800-292-3939 para obtener más información.

Los formularios requeridos y las tarifas aplicables para los siguientes artículos están disponibles en nuestras oficinas o en los siguientes sitios web: www.oakgov.com/community/health/public-health-services/environmental-health/food-safety
www.michigan.gov/mdard/-/media/Project/Websites/mdard/documents/food-dairy/pr/fixed-plan_review_manual.docx?rev=2f1c-14baa82d4cc28907bc5208afeba8&hash=3D40C04D571C99496C91589A6EC2A4E6

LOS SIGUIENTES ELEMENTOS DEBEN SER PRESENTADOS AL LHD PARA COMENZAR EL PROCESO DE REVISIÓN DEL PLAN:

1. Solicitud de revisión del plan de establecimiento de comida móvil o fija completada y tarifa

2. Hoja de trabajo de revisión del plan de establecimiento de alimentos móviles o fijos completada.

3. Menú completo

Para las instalaciones que no tienen un menú formal/fijo (por ejemplo, una escuela con un menú rotativo), se aceptará una lista de alimentos y bebidas ofrecidos o un menú de muestra representativo.

4. Procedimientos Operativos Estándar (SOP)

Se requieren SOP apropiados para la operación antes de abrir. Los documentos de muestra están disponibles en el Manual de Revisión del Plan.

5. Documentación de administrador certificado

La mayoría de los establecimientos de alimentos están obligados a emplear al menos un (1) administrador certificado a tiempo completo que esté certificado bajo el programa de certificación acreditado por el Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (ANSI, por sus siglas en inglés).

6. Un conjunto completo de planos a escala (1/4" por pie es una escala normal y fácil de leer) que incluye:

- Plano de distribución de equipos propuesto con todos los elementos identificados con precisión
- Plano mecánico (es decir, sistemas de aire de reposición, programa de balance de aire y sistemas de ventilación para cocinas)
- Plano de plomería (es decir, lavamanos, fregadero para preparación de alimentos, fregaderos para lavado de utensilios, lavavajillas, calentador de agua, cañerías de agua caliente y fría incluyendo dispositivos de prevención de reflujo, desagües de alcantarillado incluyendo líneas de desecho indirecto, trampas de grasa y desagües/fregaderos de piso)
- Plano de iluminación que indica las luminarias y el tipo de protección.
- Plano del sitio (es decir, detalles del almacenamiento de basura exterior y contenedores, áreas de almacenamiento exterior, pozo de agua en el sitio y eliminación de aguas residuales)

7. Especificaciones del equipo

Incluya las especificaciones del fabricante para cada pieza de equipo. La información mínima necesaria incluye lo siguiente:

- Tipo, fabricante, número de modelo, capacidad de rendimiento, dimensiones (especificación o hoja de "corte")
- Cómo se instalará el equipo (por ejemplo, sobre patas o ruedas, conexiones de servicios fijas o flexibles)
- Indique si el equipo es nuevo o usado.
- Indique si el equipo está aprobado por NSF o equivalente.

PROCESO DE REVISIÓN DEL PLAN DE ESTABLECIMIENTO CONT.

ESTABLISHMENT PLAN REVIEW PROCESS CONT.

1

Nuevo establecimiento de alimentos/remodelación/conversión propuesta.
Nota: No se puede comenzar ninguna construcción hasta que se otorgue la aprobación.

2

El operador reúne la documentación requerida, completa los formularios de solicitud y otros elementos necesarios, y envía los materiales junto con el pago al Departamento de Salud Local (LHD, por sus siglas en inglés). **Nota:** Los planos se revisan en el orden en que se reciben.

3

Revisión realizada por LHD. **Nota:** Si la instalación recibe servicios de sistemas de suministro de agua o eliminación de aguas residuales en el lugar, se necesitarán aprobaciones adicionales para proceder con la aprobación del plan.

4

LHD envía una carta incompleta para solicitar información adicional si faltan elementos o la información proporcionada no cumple con los requisitos. **Nota:** El operador es responsable de volver a enviar la documentación. No se enviarán recordatorios.

5

LHD envía una carta de aprobación de revisión de planos cuando los planos están completos. **Nota:** El archivo permanece activo durante un año a partir de la última aprobación o carta incompleta.

6

COMIENZA LA CONSTRUCCIÓN*

7

Si los planos se revisan o se añaden elementos DESPUÉS de que los planes sean aprobados, los cambios deben ser presentados por escrito a LHD y aprobados nuevamente antes de proceder con la construcción.

8

Una vez que se complete la construcción, el operador solicita su licencia de servicio de alimentos.

9

El operador obtiene los informes de prueba de balance de aire, las aprobaciones finales de mecánica y plomería de las autoridades locales según corresponda, y los certificados de administrador certificado/alérgenos requeridos.

10

La instalación solicita una cita para una inspección de apertura con LHD al menos cinco (5) días hábiles de anticipación.

11

La aprobación operativa se concede durante una visita al sitio que demuestra el pleno cumplimiento de todos los requisitos del código o la ley.

* LHD tiene la autoridad para emitir una orden de suspensión de trabajo cuando la construcción comienza antes de que los planos sean aprobados.



CONTROL ADMINISTRATIVO ACTIVO Y SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

ACTIVE MANAGERIAL CONTROL AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS

1. Establecer Procedimientos Operativos Estándar (SOP) basados en el riesgo
2. Capacitar al personal en los procedimientos
3. Supervisar el uso de procedimientos
4. Implementar y documentar medidas correctivas
5. Verificar que los procedimientos están previniendo riesgos
6. Establecer el mantenimiento de registros



Persona a cargo

Los establecimientos de venta de alimentos al por menor están obligados a tener una persona a cargo durante todas las horas de operación. Si solo hay una persona trabajando, esa persona es la encargada.

Demostración de conocimientos

La persona a cargo debe estar capacitada y tener un conocimiento básico sobre la seguridad alimentaria para los procesos que ocurren durante su turno.

Administrador certificado en seguridad alimentaria

Dependiendo del nivel de riesgo dentro de la operación, es posible que se requiera que el establecimiento de servicios de alimentos tenga al menos un administrador en el personal que haya completado la capacitación de Administrador de Seguridad Alimentaria y aprobado el examen de certificación. Esta persona debe trabajar en la instalación a tiempo completo y es responsable de capacitar a otros empleados e implementar el Control de Administración Activo en la instalación.

Control de Administración Activo

El control de administración activo es un proceso de implementación de acciones o procedimientos específicos, incluyendo la capacitación, en la operación para reducir y prevenir los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

A través de un sistema continuo de monitoreo y verificación, el Control de Administración Activo intenta controlar el riesgo mediante un enfoque proactivo en lugar de reactivo.

Sistemas de administración de seguridad alimentaria utilizados para reducir el riesgo

- Administradores de protección de alimentos que han aprobado un examen de certificación a través de un programa acreditado.
- Procedimientos operativos estándar (SOP) para realizar tareas críticas de seguridad alimentaria.
- Recetas que contienen pasos específicos para preparar un alimento y los límites críticos de seguridad alimentaria.
- Especificaciones de compra.
- Diseño y mantenimiento de equipos e instalaciones.
- Mantenimiento de registros.
- Procedimientos de monitoreo donde la administración verifica que se sigan las políticas y procedimientos.
- Política de salud de los empleados para restringir o excluir a los empleados enfermos.
- Capacitación para administradores y empleados.
- Control y aseguramiento de calidad en curso.
- Planes de Control de Riesgos que describen procedimientos para controlar factores de riesgo específicos de enfermedades transmitidas por alimentos.

NOS PREOCUPAMOS POR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NOS RESPONSABILIZAMOS MUTUAMENTE

WE CARE ABOUT FOOD SAFETY AND HOLD EACH OTHER ACCOUNTABLE



INFORMACIÓN SOBRE LA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

INFORMATION ON FOOD SAFETY CULTURE

Cultura de seguridad alimentaria

La cultura de seguridad alimentaria es un conjunto de valores, actitudes y comportamientos compartidos que reconocen y priorizan la seguridad alimentaria. Afecta cómo todos, desde los propietarios hasta los empleados, piensan y actúan para priorizar que los alimentos que producen o sirven sean seguros.

- **Propiedad:** El propietario escucha las preocupaciones sobre la seguridad alimentaria y proporciona recursos para asegurarse de que se aborden dichas preocupaciones. Esto puede incluir reparaciones, nuevos equipos o mantener un suministro adecuado de jabón de manos.
- **Compromiso del administrador:** Los administradores ofrecen capacitación en seguridad alimentaria, crean políticas centradas en la seguridad alimentaria, escuchan las preocupaciones sobre seguridad alimentaria expresadas por los empleados y llevan las preocupaciones sobre seguridad alimentaria a la atención de los propietarios.
- **Compromiso del empleado:** Los empleados están comprometidos con la seguridad alimentaria y alertan a la administración y a otros empleados cuando surgen preocupaciones sobre la seguridad alimentaria.

La cultura de la seguridad alimentaria se trata de crear un entorno donde todos se sientan capacitados para abordar las preocupaciones sobre la seguridad alimentaria y todos los niveles de personal hagan de la seguridad alimentaria una prioridad.

Se espera que el personal reciba capacitación sobre seguridad alimentaria y que la administración supervise que las prácticas de seguridad alimentaria se implementen adecuadamente.

A través de un estudio realizado por la Red de Especialistas en Salud Ambiental, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) crearon una herramienta para evaluar la cultura de seguridad alimentaria en su establecimiento.



Escanee para obtener más información:
**HERRAMIENTA DE EVALUACIÓN DE CULTURA
DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL CDC**



RECURSOS PARA PROGRAMAS DE ADMINISTRADORES CERTIFICADOS

RESOURCES FOR CERTIFIED MANAGER PROGRAMS

Organización

Método de aprendizaje

División de Salud del condado de Oakland Condado de Oakland, MI • 248.858.1312 • oakgov.com/community/health/public-health-services/environmental-health/classes	Aula
360training Principios del administrador de seguridad alimentaria Learn2Serve • 800.442.1149 • 360training.com	En línea
Manipulador de Alimentos AAA 714.592.4100 • aaafoodhandler.com	En línea
Always Food Safe Company, LLC 844.312.2011 • alwaysfoodsafec.com	En línea
EduClasses FMC® 903.893.3717 • foodmanagerscertification.com	En línea / Centro de pruebas
Asociación de Restaurantes y Alojamiento de Michigan Livonia/Lansing, MI • 800.968.9668 • mrla.org/servsafe-food-manager.html	Aula / Estudio autónomo
Extensión de MSU Las ubicaciones de las clases varían (condados de Lapeer, Wayne y Macomb) • canr.msu.edu/servsafe/	Aula
Mi licencia de servicio de alimentos MyFoodServiceLicense.com	En línea
Registro Nacional de Profesionales en Seguridad Alimentaria 800.446.0257 • nrfsp.com	Aula / En línea
Capacitación responsable 866.409.9190 • responsibletraining.com	En línea
ServSafe®* • Asociación Nacional de Restaurantes 800.765.2122 • servsafe.com	Aula / En línea
Seguridad Alimentaria Estatal 801.494.1416 • statefoodsafety.com	En línea
Trust20/Relish Works Inc. trust20.co/food-protection-manager-certification	En línea
UServe™ 855.546.1500 • userve.com/us	En línea
Academia de la Organización Mundial de Seguridad Alimentaria 313.580.2823 • academy.worldfoodsafety.org	En línea

Esta información se le proporciona como un servicio y no constituye una aprobación por parte de su departamento de salud local.

Para obtener información adicional sobre programas de capacitación y programas acreditados de CFPM, visite: michigan.gov/mdard/food-dairy/training/food-manager-certification

*ServSafe® es una marca registrada de la Fundación Educativa de la Asociación Nacional de Restaurantes, y se utiliza bajo licencia de National Restaurant Association Solutions, LLC.



Escanee para obtener más información:
**RECURSOS PARA PROGRAMAS
DE ADMINISTRADORES CERTIFICADOS**

ENCUESTA DIARIA DE REGISTRO DE EMPLEADOS

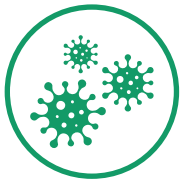
DAILY EMPLOYEE CHECK-IN SURVEY



¿Tiene algún síntoma de enfermedad como dolor de garganta con fiebre, vómitos, diarrea o ictericia?



¿Tiene alguna herida abierta o corte que no esté debidamente cubierto?



¿Le han diagnosticado una enfermedad de declaración obligatoria (E. Coli, Salmonella, Hepatitis A, Norovirus o Shigella)?



¿Has estado cerca de alguien que esté enfermo actualmente?



Informe a un administrador si ha respondido sí a alguna de las preguntas anteriores.

“Mantenernos saludables a nosotros mismos y a nuestros clientes es responsabilidad de todos”.

LA ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS (FDA, POR SUS SIGLAS EN INGLÉS) ha creado una herramienta para ayudar a navegar las prácticas de exclusión y restricción para empleados enfermos.



¿PUEDEN LOS ADMINISTRADORES HABLAR CON LOS TRABAJADORES ENFERMOS?

CAN MANAGERS TALK WITH SICK WORKERS?

¿Pueden los administradores de restaurantes hablar con los trabajadores enfermos?

Administradores de restaurante:

Hable con sus empleados sobre sus síntomas y diagnósticos para asegurarse de que los trabajadores enfermos no propaguen enfermedades transmitidas por alimentos.

- Casi la mitad de los brotes relacionados con restaurantes son causados por trabajadores de alimentos enfermos.
- Los administradores necesitan saber si sus trabajadores están enfermos para poder decidir si deben manipular alimentos.

Tres cosas que debe saber

1. El Código Alimentario fomenta las conversaciones entre empleados y administradores sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos.

- El Código Alimentario es un modelo de código basado en la ciencia publicado por la Administración de Alimentos y Medicamentos que los estados pueden utilizar para desarrollar o actualizar sus normas de seguridad alimentaria para ayudar a prevenir enfermedades y brotes.
- Dice que los empleados deben informar a sus administradores sobre posibles síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos y que es responsabilidad del administrador asegurarse de que los empleados estén al tanto de estos requisitos de notificación.
- La mayoría de los códigos alimentarios estatales y locales en los Estados Unidos están basados en el Código Alimentario de la FDA.

2. La Ley de Portabilidad y Responsabilidad de Seguros de Salud de 1996 (HIPAA, por sus siglas en inglés) no impide que los gerentes de restaurantes pregunten a los empleados sobre síntomas y diagnósticos de enfermedades transmitidas por alimentos.

- HIPAA establece estándares de privacidad para la información de salud protegida.
- La HIPAA impide que un prestador de atención médica comparta información de salud sobre un empleado con el administrador de ese empleado, pero no impide que un administrador de restaurante pregunte a un empleado sobre los síntomas de su enfermedad.

3. La Ley de Estadounidenses con Discapacidades de 1990 (ADA, por sus siglas en inglés) no impide que los administradores pregunten a los empleados sobre síntomas y diagnósticos de enfermedades transmitidas por alimentos.

- La ADA busca prevenir la discriminación y garantizar la igualdad de oportunidades para las personas con discapacidades.
- La mayoría de las enfermedades transmitidas por alimentos son leves y de corta duración y no se consideran discapacidades según la ADA.
- Si un empleado no tiene una discapacidad según la ADA, el administrador puede seguir la guía del Código Alimentario sin considerar la ADA. Y en el caso de que un empleado tenga una enfermedad transmitida por alimentos que se considere una discapacidad, los empleadores considerarían tanto la ADA como el Código Alimentario.

Los administradores y empleados de restaurantes pueden trabajar juntos para prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos.



Escanee para obtener más información:

**ARTÍCULO COMPLETO EN QUE SE BASA
ESTE CONTENIDO Y OTROS ENLACES ÚTILES**



PRINCIPALES CAUSAS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

LEADING CAUSES OF FOODBORNE ILLNESS



No mantener la comida caliente (135°F o más) o fría (41°F o menos)



Trabajadores de alimentos enfermos



No cocinar los alimentos adecuadamente



No limpiar ni desinfectar el equipo



No utilizar fuentes de alimentos seguras (aprobadas)



Enfriamiento inadecuado de alimentos



Contacto directo de las manos con alimentos listos para consumir



Lavado de manos inadecuado



PRINCIPALES CAUSAS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

LEADING CAUSES OF FOODBORNE ILLNESS

Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, hay 48 millones de personas en los Estados Unidos que contraen enfermedades transmitidas por alimentos cada año. Estas enfermedades provocan aproximadamente 128.000 hospitalizaciones y 3.000 muertes.

Los 5 principales factores que contribuyen a las enfermedades transmitidas por alimentos son:

1. Mala higiene personal

Como el lavado de manos inadecuado o venir a trabajar estando enfermo.

2. Temperaturas de conservación inadecuadas

Mantener los alimentos en la zona de peligro de temperatura. Los alimentos fríos deben mantenerse por debajo de 41°F y los alimentos calientes por encima de 135°F.

3. Temperaturas inadecuadas de cocción

No cocinar los alimentos a la temperatura adecuada y mantenerlos a esa temperatura el tiempo suficiente para destruir todos los patógenos.

4. Alimentos de fuentes no seguras

Comprar artículos de proveedores no autorizados o no revisar los alimentos antes de aceptarlos y almacenarlos.

5. Equipos contaminados/contaminación cruzada

No utilizar técnicas adecuadas de separación o de limpieza y desinfección.



Escanee para obtener más información:
ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS



LANZAR UNA POLÍTICA DE ENFERMEDADES DE LOS EMPLEADOS

LAUNCH AN EMPLOYEE ILLNESS POLICY

¿Qué es una enfermedad transmitida por alimentos?

Las enfermedades transmitidas por alimentos, a veces llamadas intoxicación alimentaria, son causada cuando los alimentos están contaminados por bacterias, virus, parásitos o toxinas. Cuando las personas comen estos alimentos, se enferman. Los alimentos pueden contaminarse cuando son tocados por trabajadores de alimentos que están enfermos.

Las 6 principales enfermedades transmitidas por alimentos

1. Salmonella typhi

2. Shigella

3. E.Coli

4. Hepatitis A

5. Norovirus

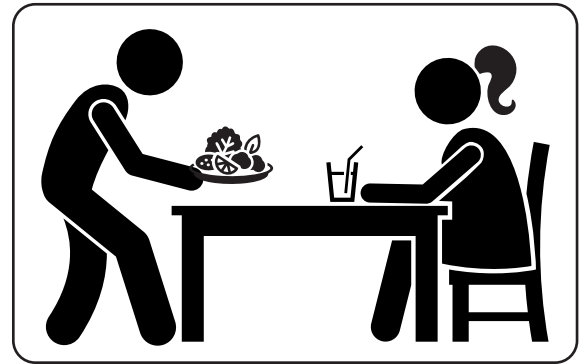
6. Salmonella no tifoidea



Mi nombre es Sam. Un día, mientras estaba en el trabajo, comencé a sentirme mal y corrí al baño.



Me sentí mejor, así que volví al trabajo. Olvidé lavarme las manos antes de hacer una ensalada.



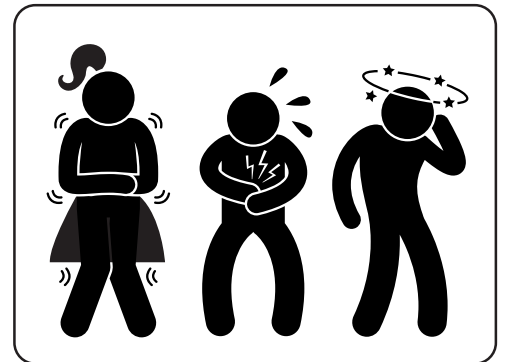
No sabía que tenía gérmenes en las manos. Pasé los gérmenes a los tomates... y a toda la ensalada...



...y a Charlotte, la niña pequeña que comió la ensalada que hice.



Al día siguiente, Charlotte se enfermó con calambres estomacales y vómitos.



De hecho, decenas de personas se enfermaron porque seguí trabajando mientras estaba enfermo.

Si está enfermo o tiene alguno de los síntomas enumerados a continuación, informe a tu administrador

Conozca los síntomas de las enfermedades transmitidas por alimentos

- Vómitos
- Diarrea
- Ictericia (coloración amarillenta de la piel/ojos)
- Dolor de garganta con fiebre
- Herida infectada o forúnculo pustuloso en las manos



REGISTRO DE ENFERMEDADES DE EMPLEADOS

EMPLOYEE ILLNESS LOG

Utilice este registro para llevar un control de cada vez que un empleado informe una enfermedad o falte al trabajo debido a que estaba enfermo. Consulte el **diagrama de flujo de decisión sobre enfermedades de empleados** al decidir qué hacer con un empleado enfermo.

V: Vómitos; **D:** Diarrea; **I:** Ictericia; **DGF:** Dolor de garganta con fiebre; **HI:** Herida infectada en mano/brazo

FECHA	NOMBRE DEL EMPLEADO	SÍNTOMAS INFORMADOS	DÍAS PERDIDOS	¿CERTIFICADO MÉDICO ENTREGADO?	¿DEPARTAMENTO DE SALUD NOTIFICADO?
EJEMPLO 9/14/17	John Smith	<input checked="" type="checkbox"/> V <input checked="" type="checkbox"/> D ___ I ___ DGF ___ HI Otro: Calambres graves	9/14 - 9/17	NO <input checked="" type="checkbox"/> SÍ	NO <input checked="" type="checkbox"/> SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ
		___ V ___ D ___ I ___ DGF ___ HI Otro:		NO SÍ	NO SÍ

ACUERDO DE INFORME DE LA POLÍTICA DE ENFERMEDADES DE LOS EMPLEADOS

EMPLOYEE ILLNESS POLICY REPORTING AGREEMENT

Es su responsabilidad prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos. Si se le diagnostica alguna de las 6 principales enfermedades transmitidas por alimentos, tiene síntomas de alguna enfermedad o está expuesto a alguien diagnosticado con una enfermedad transmitida por alimentos, debe **informar a su administrador**.

Le diré a mi administrador si tengo alguno de estos síntomas:

1. Vómitos
2. Diarrea
3. Ictericia (coloración amarillenta de la piel/ojos)
4. Dolor de garganta con fiebre
5. Herida infectada o forúnculo pustuloso en las manos

Le informaré a mi administrador si un médico me ha diagnosticado con una de las siguientes enfermedades:

1. Salmonella typhi
2. Shigella
3. E.Coli
4. Hepatitis A
5. Norovirus
6. Salmonella no tifoidea

Le informaré a mi gerente si estoy expuesto a una enfermedad transmitida por alimentos de alguna de las siguientes maneras:

1. Vivo con alguien a quien le han diagnosticado una enfermedad transmitida por alimentos.
2. He tenido contacto cercano con alguien a quien se le ha diagnosticado una enfermedad transmitida por alimentos.
3. Vivo con alguien que asistió a un evento o trabaja en un lugar con un brote confirmado de enfermedades transmitidas por alimentos.
4. He estado expuesto a una enfermedad transmitida por alimentos de cualquier otra manera.

ES SU RESPONSABILIDAD MANTENER AL PÚBLICO PROTEGIDO.

Deber del empleado:

Entiendo completamente que es mi deber informar a mi administrador si he sido diagnosticado con alguna de las 6 principales enfermedades transmitidas por alimentos, tengo algún síntoma que deba reportarse, o estoy expuesto a alguien diagnosticado con una enfermedad transmitida por alimentos.

Nombre del empleado (en letra de imprenta): _____

Firma del empleado: _____ Fecha: _____

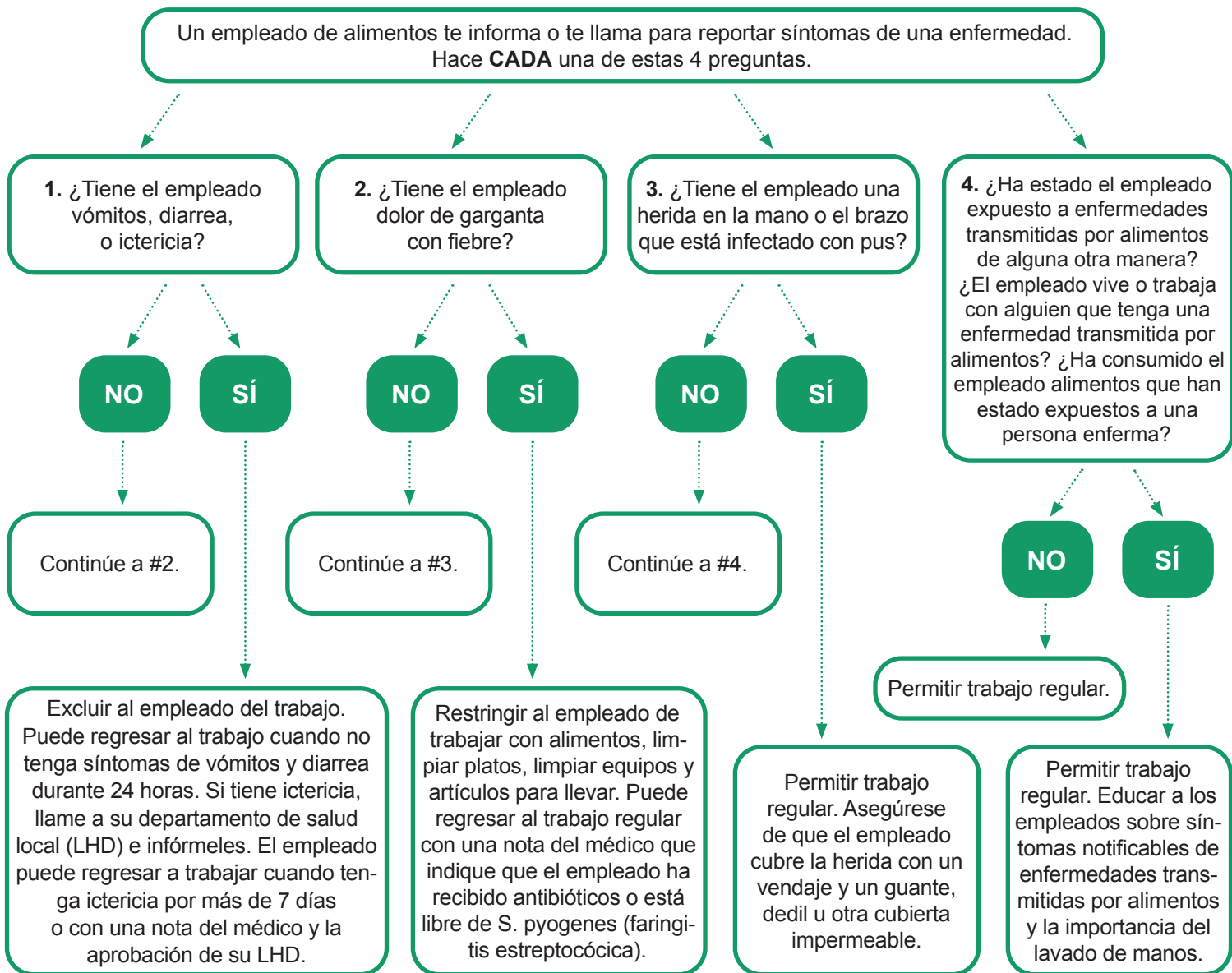
Firma del administrador: _____ Fecha: _____



DIAGRAMA DE DECISIÓN PARA ENFERMEDADES DE EMPLEADOS POBLACIÓN NO ALTAMENTE SUSCEPTIBLE

EMPLOYEE ILLNESS DECISION FLOW CHART NON-HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION

Utilice este diagrama de flujo para ayudarle a decidir si un empleado con una enfermedad no diagnosticada debe tener permitido trabajar, ser restringido o excluido del trabajo. **Si a un empleado se le diagnostica una de las seis principales enfermedades transmitidas por alimentos, exclúyalo inmediatamente del trabajo y contacte a su departamento de salud local.**



Definiciones Importantes

Excluir: Enviar a un empleado de alimentos enfermo a casa y/o no permitirle venir a trabajar.

Enfermedad transmitida por alimentos: Enfermedad causada por alimentos contaminados; Salmonella typhi, Salmonella no tifoidea, Shigella, E.coli, Hepatitis A, Norovirus, o cualquier otra enfermedad transmitida a través de alimentos o agua.

Ictericia: Color amarillo de la piel y/o los ojos

Restringir: Mantener a un empleado alejado de todos los alimentos, equipos limpios, utensilios, ropa de cama o artículos descartables.

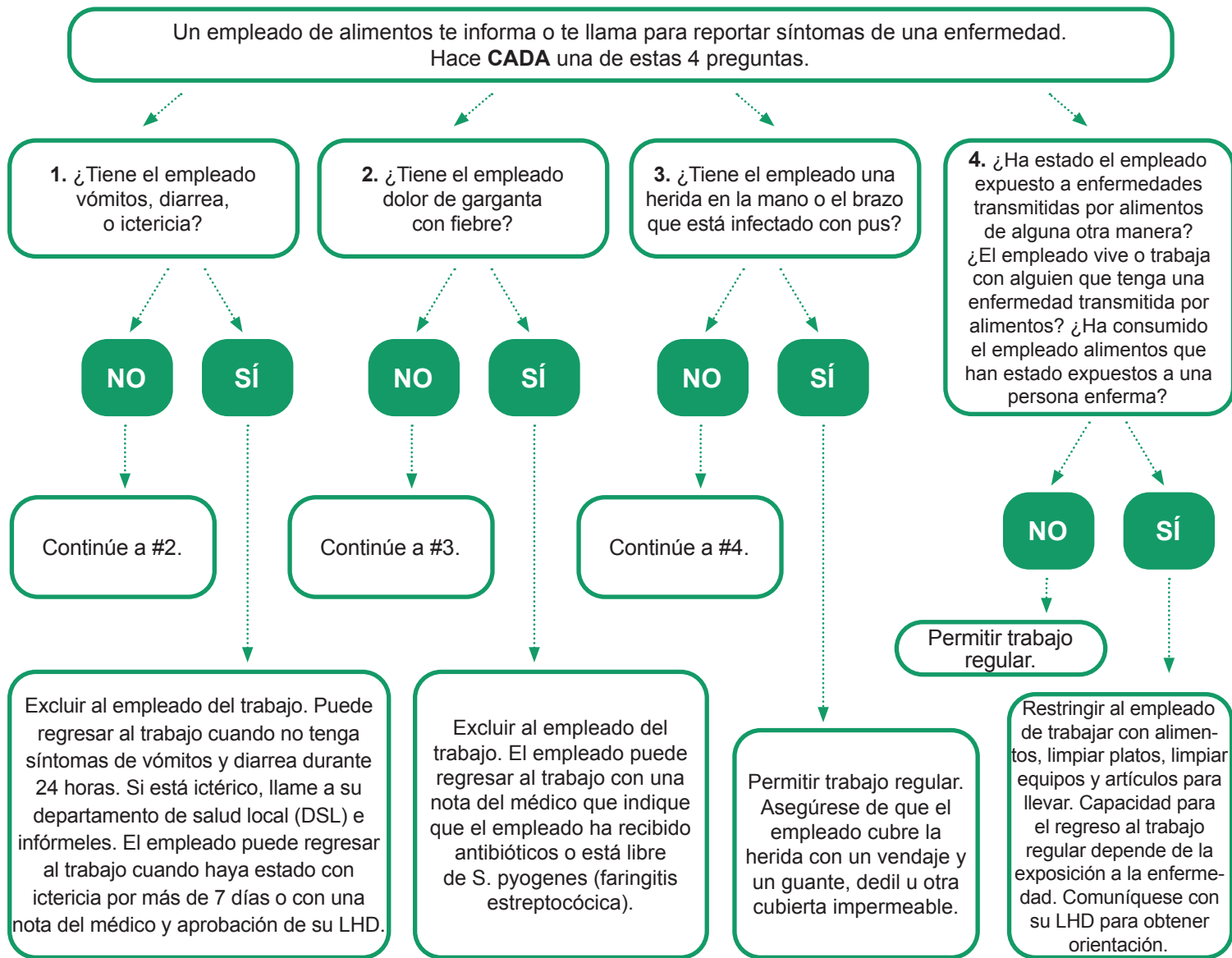
Trabajos que se pueden realizar: retirar la basura, barrer y trapear, o limpiar los baños.



DIAGRAMA DE DECISIÓN PARA ENFERMEDADES DE EMPLEADOS POBLACIÓN ALTAMENTE SUSCEPTIBLE

EMPLOYEE ILLNESS DECISION FLOW CHART HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION

Utilice este diagrama de flujo para ayudarle a decidir si un empleado con una enfermedad no diagnosticada debe tener permitido trabajar, ser restringido o excluido del trabajo. **Si a un empleado se le diagnostica una de las seis principales enfermedades transmitidas por alimentos, exclúyalo inmediatamente del trabajo y contacte a su departamento de salud local.**



Definiciones Importantes

Población Altamente Susceptible: Personas que tienen más probabilidades que otras personas en la población general de experimentar enfermedades transmitidas por alimentos porque son: inmunocomprometidas, niños de 9 años o menos, o adultos mayores.

Excluir: Enviar a un empleado de alimentos enfermo a casa y/o no permitirle venir a trabajar.

Enfermedad transmitida por alimentos: Enfermedad causada por alimentos contaminados; Salmonella typhi, Salmonella no tifoidea, Shigella, E.coli, Hepatitis A, norovirus, o cualquier otra enfermedad transmitida a través de alimentos o agua.

Ictericia: Color amarillo de la piel y/o los ojos

Restringir: Mantener a un empleado alejado de todos los alimentos, equipos limpios, utensilios, ropa de cama o artículos descartables.



KIT DE LIMPIEZA DE VÓMITO Y DIARREA UBICADO AQUÍ

VOMIT & DIARRHEA CLEANUP KIT LOCATED HERE

- **Equipo de protección personal y ropa protectora**
- **2 pares de guantes desechables**
- **Mascarilla/protector facial**
- **Gafas de protección**
- **Delantal desechable o de plástico, cubrezapatos y redecilla para el cabello**
- **2 bolsas de plástico**
- **Rociador desinfectante registrado por la EPA que mata el norovirus, E. coli, etc.**
- **Polvo absorbente o alfombrilla/almohadilla absorbente**
- **Toallas de papel**
- **Cuchara**
- **Cabezal de fregona desechable**



Guía para la limpieza de eventos de vómito o diarrea

1. Cierre o bloquee el área afectada y reúna los suministros necesarios. Deseche los alimentos expuestos o los artículos de servicio único en el área cercana.
2. Idealmente, se designará a un empleado que no trabaje directamente con alimentos para limpiar el área. Póngase equipo de protección personal como una mascarilla, protector facial o gafas, guantes desechables, cubrezapatos y un delantal desechable.
3. Utilice el material absorbente (por ejemplo, bicarbonato de sodio, arena para gatos, toallas de papel) para absorber cualquier líquido.
5. Utilice toallas desechables o palas para recoger cualquier sólido y deséchelo en una bolsa de basura. No rastree los materiales a través de la instalación ni aspire para desecharlos. Continúe desechando los materiales de limpieza en esta misma bolsa de basura.
7. Lave el área con agua jabonosa y materiales desechables (la cabeza del trapeador deberá desecharse después de su uso). Incluya áreas que puedan haber estado en la zona de salpicaduras (incluyendo sillas y gabinetes). Comience con las áreas menos sucias y avance hacia el área de contaminación.
8. Enjuague el agua jabonosa con agua de enjuague clara y materiales desechables.
9. Aplique un desinfectante efectivo contra el norovirus (es decir, 1 taza de lejía por un galón de agua) en el área con materiales desechables o con un rociador, permitiendo un tiempo de reposo suficiente según las instrucciones de la etiqueta (5 minutos para la lejía). Nota: Después de que el desinfectante se seque, las superficies en contacto con alimentos afectadas deberán ser lavadas, enjuagadas y desinfectadas nuevamente, utilizando los procedimientos normales, antes de volver a ser utilizadas.
10. Retire el equipo de protección personal y deséchelo en la bolsa de basura.
11. Retire la bolsa de basura de la instalación y deséchela directamente en el contenedor.
12. Lávese las manos en el baño. El empleado que limpió el derrame debería poder regresar a casa para ducharse y cambiarse de ropa.
13. Una vez que el área esté seca, se puede volver a poner en servicio. Si se utilizaron materiales de limpieza reutilizables designados, como mangos de trapeador y palas, asegúrese de lavar y desinfectar antes de volver a guardarlos.



CUÁNDO LAVARSE LAS MANOS

WHEN TO WASH YOUR HANDS



Al entrar en la cocina



Después de usar el baño



Después de manejar dinero



Después de manejar basura



Antes de ponerse guantes nuevos



**Después de manipular
alimentos crudos**



**Después de comer o
tomar un descanso**



**Después de manejar
platos sucios**



El lavado de manos es fundamental para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Cuándo lavar

- Antes de comenzar una nueva tarea
- Antes y después de manipular carne cruda, aves o mariscos
- Después de usar el baño, tanto en el baño como nuevamente en la cocina.
- Después de tocarse la cara o el cabello
- Después de entregar un teléfono u otro objeto personal
- Después de toser o estornudar
- Después de comer o fumar
- Después de usar productos químicos
- Después de sacar la basura
- Después de limpiar las mesas o los platos sucios
- Después de manejar dinero



Escanee para obtener más información:
CUÁNDO LAVARSE LAS MANOS

Dónde lavar

Lávese las manos solo en un fregadero designado para el lavado de manos, nunca en un fregadero de preparación de alimentos, lavado de utensilios o de trapeador. Los fregaderos designados deben estar etiquetados con letreros de lavado de manos.

Cómo lavar

1. Mojar las manos y los antebrazos con agua tibia.
2. Enjabonar las manos con jabón. Frotar entre los dedos y el dorso de las manos, así como las palmas y los antebrazos.
3. Enjuagar el agua jabonosa con agua limpia corriente.
4. Secar las manos y los antebrazos con una toalla descartable.
5. Cerrar el grifo con una toalla limpia.



Escanee para obtener más información:
CÓMO LAVARSE LAS MANOS

CONTACTO DIRECTO CON LAS MANOS

BARE HAND CONTACT



CONTACTO DIRECTO DE LAS MANOS CON ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMIR

BARE HAND CONTACT WITH READY-TO-EAT FOODS

Comida lista para comer

Alimentos que son comestibles sin preparación adicional para lograr la seguridad alimentaria, lo que significa que no hay un paso de cocción adicional. Para evitar la posibilidad de contaminación, es importante que todos los alimentos listos para comer se manipulen de manera que se evite el posible contacto directo con las manos.

Ejemplos de alimentos listos para comer

- Alimentos cocidos que no recibirán más cocción
- Ensaladas
- Condimentos
- Productos lavados, incluidas las guarniciones
- Sándwiches
- Papas fritas
- Artículos de panadería, incluidos panes y bollos.
- Artículos crudos como el sushi
- Alimentos que acaban de salir de la línea de cocina y están en camino hacia el cliente.

Prevención de la contaminación de alimentos listos para el consumo

El Código Alimentario establece en el artículo 3-301.11(B):

“Excepto cuando laven frutas y verduras..., los empleados de alimentos no pueden tocar alimentos expuestos y listos para comer con las manos desnudas y deben usar utensilios adecuados como papel de delicatessen, espátulas, pinzas, guantes descartables o equipos dispensadores”.

Otras cosas importantes a recordar

La Ley de Alimentos de Michigan de 2000, con sus enmiendas, identifica dos requisitos clave para prevenir la contaminación:

- Antes de ponerse guantes para trabajar con alimentos, recuerde siempre lavarse las manos primero.
- Prohiba el contacto directo con las manos desnudas con alimentos listos para comer a menos que se desarrollen prácticas y procedimientos alternativos aceptables y sean aprobados previamente por la autoridad reguladora.

Solo se necesitan unas pocas partículas de virus para enfermar a alguien. Incluso los empleados sin síntomas pueden propagar virus. Por eso es importante usar guantes además de lavarse las manos.



CAMBIE LOS GUANTES FRECUENTEMENTE Y ENTRE TAREAS

CHANGE GLOVES FREQUENTLY & BETWEEN TASKS



✓ Cambie los guantes después de manipular carne cruda, tocar objetos sucios o si se rompen/dañan. Lávese las manos antes de ponerse guantes nuevos.



✗ Evite usar solo un guante. No lave ni reutilice los guantes. Los guantes son solo descartables.

A menos que se mantengan en condiciones limpias y sin rasgaduras, los guantes pueden convertirse en una fuente de contaminación. Siempre lávese las manos a fondo antes y después de usar guantes, y al cambiar a una nueva tarea.

Guantes descartables

Los guantes descartables son precisamente eso: úselos solo una vez y para un propósito específico.

Quando se utilizan adecuadamente, los guantes descartables:

- Pueden ayudar a reducir la propagación de organismos causantes de enfermedades a los alimentos listos para comer por parte de trabajadores de alimentos infectados.
- Son un complemento, no un sustituto, del lavado de manos adecuado.

Requirements for use:

- Tener el tamaño adecuado para tus manos.
- Cambiar entre manipular alimentos crudos y alimentos cocidos o listos para comer.
- Desechar cuando esté rasgado, contaminado o retirado por cualquier motivo.
- Cambiar cuando ocurren interrupciones en la operación.
- Cambiar para minimizar la acumulación de sudor y bacterias dentro del guante.
- Nunca sumergir en agua más allá del puño.
- Nunca reutilizar bajo ninguna circunstancia.

Guantes de látex

Una cantidad significativa de personas es alérgica al látex. El Instituto Nacional para la Seguridad y Salud Ocupacional (NIOSH, por sus siglas en inglés) recomienda que los empleados de alimentos usen guantes que no sean de látex.

Guantes de goma o neopreno reutilizables

Estos guantes están diseñados para manipular alimentos calientes listos para comer y deben ser lisos y fáciles de limpiar. Los establecimientos de alimentos deben tener procedimientos para garantizar que estos guantes se limpien y desinfecten rutinariamente, y no estén sujetos a contaminación cruzada.

Guantes de tela

Los guantes de tela no deben usarse en contacto directo con alimentos listos para comer. Deben ser desechados o limpiados y desinfectados regularmente.

LA LIMPIEZA ADECUADA Y EL UNIFORME AYUDAN A PREVENIR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

PROPER CLEANLINESS & UNIFORM HELP PREVENT FOODBORNE ILLNESS



Escanee para obtener más información:
**IMPORTANCIA DE LA HIGIENE ADECUADA
DEL EMPLEADO DE ALIMENTOS**



Importancia de la higiene adecuada

La higiene personal adecuada es una de las líneas de defensa más importantes para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos. Esto incluye el lavado de manos adecuado y frecuente.

Empleados de alimentos enfermos o infectados

Los empleados deben notificar de inmediato a su supervisor sobre:

- Estornudos o tos persistentes
- Diarrea o vómitos
- Ictericia
- Dolor de garganta con fiebre

Los empleados de alimentos enfermos deben ser asignados a tareas que minimicen el potencial de contaminación de alimentos y equipos (es decir, restringidos).

Lavado de manos

Las manos deben lavarse y secarse completamente antes de comenzar a trabajar. Lávese las manos entre tareas o si el trabajo se interrumpe.

El lavado de manos efectivo incluye el dorso de las manos, las palmas y las partes expuestas de los brazos, entre los dedos y debajo de las uñas.

Frote las superficies de las manos y brazos enjabonados durante al menos 20 segundos, enjuague bien con agua limpia.

Cortes, heridas y llagas

Cualquier corte, herida o llaga abierta en las manos y brazos debe estar completamente cubierto por un vendaje impermeable. Use guantes desechables sobre cualquier vendaje o dedal en las manos y los dedos.

Restricciones para el cabello

Los empleados de alimentos deberán usar restricciones para el cabello, como sombreros, cubiertas o redes para el cabello, restricciones para la barba y ropa que cubra el vello corporal para controlar eficazmente que el cabello no entre en contacto con alimentos expuestos o equipos o utensilios limpios.

Ropa de trabajo adecuada

Los empleados de alimentos deberán usar ropa exterior limpia para prevenir la contaminación de alimentos, equipos, utensilios, ropa de cama y artículos descartables/servicio único.

Guarde la ropa personal de repuesto y otros artículos personales separados de las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos. Los empleadores deben proporcionar un almacenamiento adecuado para las pertenencias personales de los empleados.

Uñas y joyas

Los empleados de alimentos deben mantener sus uñas recortadas y de fácil limpieza. Los empleados que usen esmalte de uñas o uñas postizas deben llevar guantes intactos cuando trabajen con alimentos expuestos. Al preparar alimentos, los empleados no pueden usar joyas en los brazos y las manos. Esto no se aplica a un anillo simple como una alianza de boda.

Otras prácticas

Debe comer en un área designada ubicada donde no pueda provocar contaminación de alimentos o equipos. Las bebidas personales deben almacenarse por separado de los alimentos en un recipiente libre de contaminación. No se permite a las personas fumar en un establecimiento de servicio de alimentos.



CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA PARA LA SEGURIDAD DE ALIMENTOS (TCS, POR SUS SIGLAS EN INGLÉS)

TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD (TCS)



Manténgalos fríos (<math><41^{\circ}\text{F}</math>)



Manténgalos calientes (>math>135^{\circ}\text{F}</math>)



Descártelos cuando hayan pasado su fecha de caducidad (7 días)



Escanee para obtener más información:
CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA



CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA PARA LA SEGURIDAD DE ALIMENTOS (TCS, POR SUS SIGLAS EN INGLÉS)

TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD (TCS)

Debido a su pH y actividad de agua, los alimentos que requieren control de tiempo/temperatura para su seguridad (TCS) tienen un mayor riesgo de favorecer el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

Estos alimentos deben almacenarse por debajo de 41°F o por encima de 135°F.

Además, con algunas excepciones, estos productos alimenticios deben estar marcados con fecha para su uso dentro de 7 días si se mantienen durante al menos 24 horas.

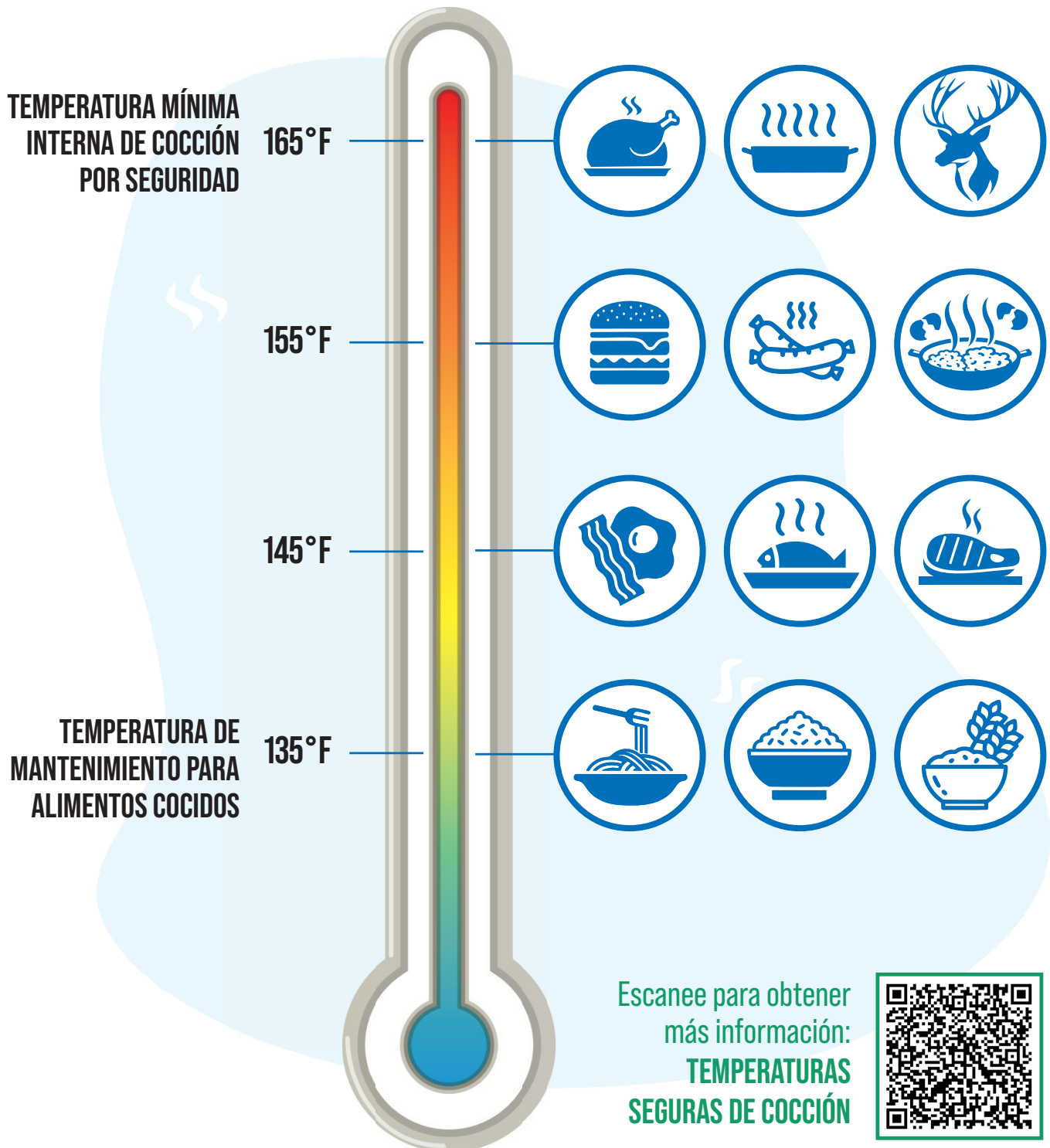
Cualquier alimento que consista total o parcialmente en:

- Pescado
- Carnes (res, cerdo, cordero, caza silvestre)
- Leche y productos lácteos (queso, rellenos de crema o natillas, salsas)
- Aves de corral (pollo, pavo, aves)
- Mariscos (ostras, almejas, vieiras)
- Alimentos vegetales cocidos (frutas, verduras o granos)
- Melón en rodajas
- Tomates en rodajas (salsa)
- Verduras de hoja cortadas
 - Artículos como iceberg, romana, escarola, espinaca, repollo, col rizada y acelga
 - Las verduras de hoja no incluyen hierbas como el cilantro o el perejil.
- Productos de soja (tofu, algunas alternativas a la carne)
- Huevos
- Brotes de semillas
- Mezclas de ajo fresco y aceite
- Mantequilla batida



TEMPERATURAS SEGURAS DE COCCIÓN

SAFE COOKING TEMPERATURES



Escanee para obtener
más información:
**TEMPERATURAS
SEGURAS DE COCCIÓN**



HOJA INFORMATIVA SOBRE TEMPERATURAS SEGURAS DE COCCIÓN

SAFE COOKING TEMPERATURES FACT SHEET

Todos los productos alimenticios que contengan alimentos de origen animal crudos deben cocinarse adecuadamente hasta que se destruyan todos los patógenos potenciales. Algunos ejemplos de alimentos crudos de origen animal incluyen: huevos, pescado, carne, aves de corral, o cualquier combinación de estos elementos.

La temperatura interna mínima a la que se destruyen los patógenos depende del tipo de alimento que se esté cocinando. Para garantizar que los productos alimenticios que se están cocinando sean seguros para el consumo humano, utilice la siguiente tabla y un termómetro para determinar el punto de cocción.

Utilice un termómetro de alimentos limpio y desinfectado para verificar la temperatura interna de los alimentos antes de servir.

Artículo alimenticio	Temperatura mínima
Frutas, verduras y granos cocidos para mantener calientes	135 °F
Asados de res y cerdo, filetes de res, ternera, cordero y animales de caza criados comercialmente.	145°F/15 segundos
Huevos cocidos para servicio inmediato	145°F/15 segundos
Pescado y alimentos que contienen pescado (mariscos)	145°F/15 segundos
Cerdo, incluyendo jamón y tocino	145°F/15 segundos
Ratites, carnes inyectadas y carnes mecánicamente ablandadas	155°F/15 segundos
Huevos cocidos para mantener calientes, incluidos los huevos mezclados.	155°F/15 segundos
Carnes molidas o desmenuzadas, incluyendo hamburguesa, cerdo molido, pescado desmenuzado, animales de caza molidos o salchicha.	155°F/15 segundos
Aves y productos avícolas, incluidos los productos de pavo, así como el relleno, carnes rellenas, pescado relleno, guisos y platos que combinan alimentos crudos y cocidos.	165 °F/15 segundos
Animales de caza salvajes	165 °F/15 segundos

Cocina en microondas

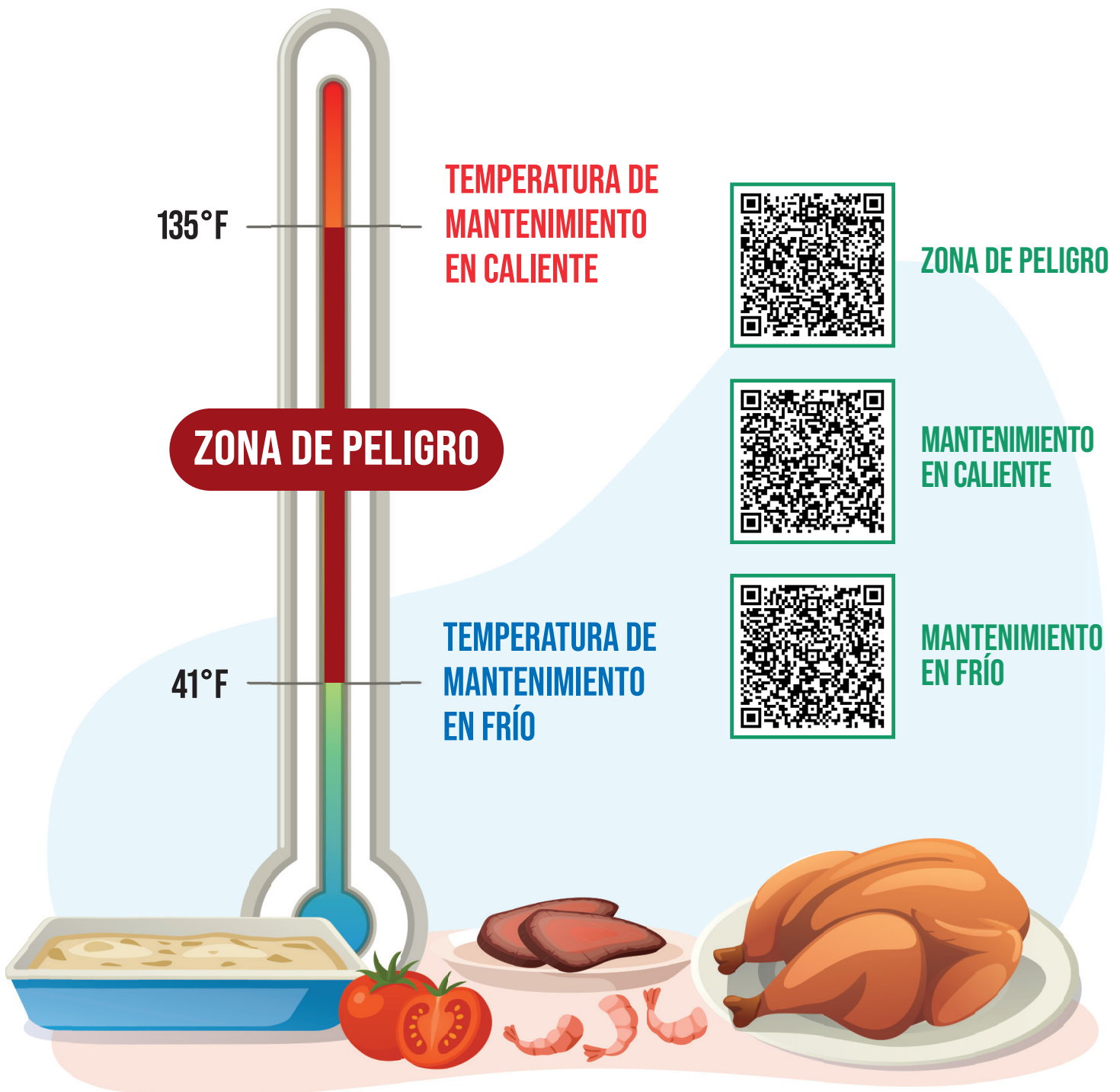
Al cocinar con un horno de microondas, cocine todos los alimentos que contengan carne cruda, aves, pescado o huevos a una temperatura mínima de 165 °F. **Además:**

1. Gire o revuelva la comida durante o a mitad del proceso de cocción debido a la distribución desigual del calor.
2. Cubra el alimento para retener la humedad superficial; y
3. Permita que el alimento repose cubierto durante dos minutos después de cocinarlo para obtener un equilibrio de temperatura.



TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO EN CALIENTE Y FRÍO

HOT AND COLD HOLDING TEMPERATURES



HOJA INFORMATIVA SOBRE TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO EN CALIENTE Y FRÍO

HOT AND COLD HOLDING TEMPERATURES FACT SHEET

Todos los productos alimenticios que requieren control de tiempo/temperatura para su seguridad (TCS) deben mantenerse para prevenir el crecimiento o desarrollo de patógenos y toxinas. Al mantener alimentos para el servicio, siempre recuerde mantener la temperatura de los alimentos calientes y los alimentos fríos. El equipo de mantenimiento en caliente debe ser capaz de mantener los alimentos a una temperatura de 135°F o más, y el equipo de mantenimiento en frío debe ser capaz de mantener los alimentos a una temperatura de 41°F o menos.

Instrucciones para el mantenimiento en caliente

Al mantener alimentos calientes, respete las siguientes pautas:

- Revuelva la comida a intervalos regulares para distribuir el calor de manera uniforme en toda la comida.
- Mantenga la comida cubierta para conservar el calor y eliminar posibles contaminantes que puedan caer en la comida.
- Utilice un termómetro de alimentos limpio y desinfectado para medir la temperatura interna de los alimentos cada dos (2) horas y tome medidas correctivas cuando la temperatura baje de 135°F.

Precauciones para recalentar alimentos mantenidos en caliente:

- Los alimentos TCS que se cocinan, enfrían y recalientan para mantenerlos calientes deben recalentarse a una temperatura interna de 165°F dentro de dos (2) horas y luego transferirse al equipo de mantenimiento en caliente.
- Los alimentos procesados comercialmente, listos para comer, deben recalentarse a 135°F o más para mantenerlos calientes.
- Al usar un horno de microondas, los alimentos deben recalentarse a 165°F para mantenerlos calientes.
- El equipo de mantenimiento en caliente no está diseñado para calentar los alimentos lo suficiente para recalentarlos. Recaliente los artículos utilizando equipos de cocina.

Instrucciones para el mantenimiento en frío

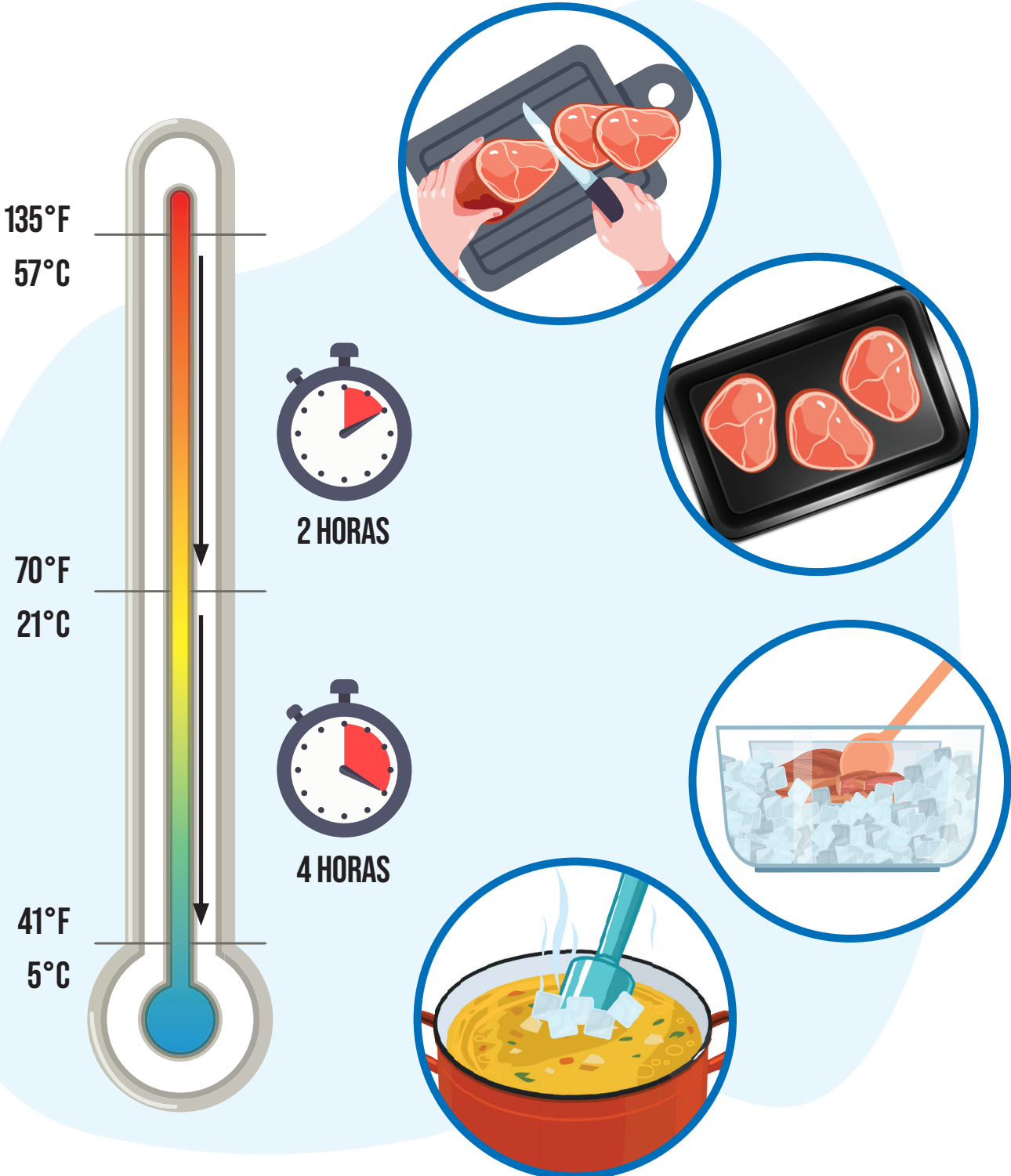
Al mantener alimentos fríos, respete las siguientes pautas:

- Proteja todos los alimentos de posibles contaminaciones cubriéndolos o utilizando protectores de alimentos.
- Utilice un termómetro de alimentos limpio y desinfectado para medir la temperatura interna de los alimentos cada dos (2) horas y tome medidas correctivas cuando la temperatura suba de 41°F.
- Nunca almacenes alimentos directamente sobre hielo. Todos los alimentos, con ciertas excepciones, deben colocarse en bandejas o platos cuando se exhiban. Además, es importante asegurarse de que el nivel del hielo supere el nivel de los alimentos que se están enfriando o manteniendo fríos.
- Para asegurar que se mantengan las temperaturas adecuadas de almacenamiento, cada unidad de refrigeración debe estar equipada con un termómetro que funcione correctamente y que se monitoree de manera rutinaria.



ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES

COOLING HOT FOODS



MÉTODOS PARA ENFRIAR ALIMENTOS CALIENTES

METHODS ON COOLING HOT FOODS

Utilice un termómetro para verificar que los alimentos estén enfriados:

- De 135° F a 70° F dentro de dos (2) horas; luego
- De 70° F a 41° F en cuatro (4) horas más.

Métodos:

- **Enfríe previamente los ingredientes de la ensalada.** Enfríe los artículos a temperatura ambiente a 41°F dentro de cuatro (4) horas.
- **Reduzca el tamaño de los asados de aves, pescado y carne.**
- **Sartenes poco profundas** (arroz, carne, patatas):
 1. Coloque una capa de 2 pulgadas de comida en una bandeja poco profunda.
 2. No cubra.
 3. Coloque la sartén en el refrigerador donde el aire frío pueda soplar sobre ella.
 4. Revuelva para ayudar a liberar el calor.
 5. Cubra la comida después de que se haya enfriado adecuadamente.
 6. También se puede usar para piezas de carne de tamaño pequeño a mediano.
- **Baño de hielo:**
 1. Coloque el recipiente de comida en un baño de agua con hielo.
 2. Revuelva la comida cada 30 minutos, con más frecuencia si es posible.
- **Varitas o paletas enfriadoras** (para grandes recipientes de sopas, salsas, guisos):
 1. Coloque la varita limpia y congelada en la comida y revuelva.
 2. Puede utilizarse en combinación con otro método de enfriamiento rápido, como un baño de hielo o verter en bandejas poco profundas para terminar.
- **Agregar hielo en lugar de agua** (sopas, guisos, etc.):
 1. Agregue solo la mitad del agua antes de cocinar.
 2. Después de cocinar, añada la otra mitad como hielo.



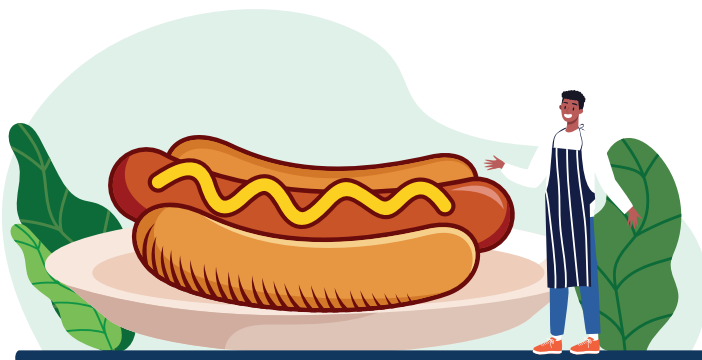
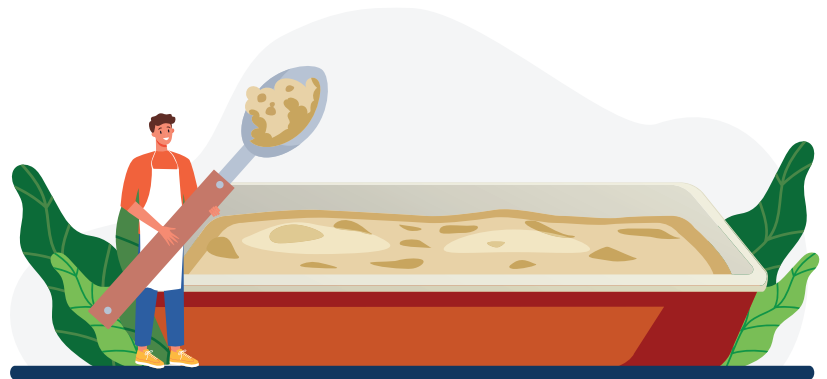
MANTENGA LOS ALIMENTOS SEGUROS DESCONGELÁNDOLOS ADECUADAMENTE Y RECALENTÁNDOLOS RÁPIDAMENTE

KEEP FOODS SAFE BY THAWING PROPERLY AND REHEATING RAPIDLY



DESCONGELE en el refrigerador, bajo agua corriente o como parte del proceso de cocción.

RECALIENTE los alimentos preparados en el lugar a **165°F** dentro de 2 horas.



RECALIENTE los alimentos procesados y envasados comercialmente a **135°F**

GUÍA SOBRE RECALENTAMIENTO Y DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

GUIDANCE ON REHEATING AND THAWING FOODS

Recalentamiento

Los artículos que se han preparado en el lugar deben recalentarse a 165°F dentro de dos horas para destruir cualquier patógeno dañino que pueda haber crecido durante el enfriamiento o la conservación en frío del alimento. Los artículos recién abiertos y preparados comercialmente deben recalentarse a 135°F para alcanzar la temperatura adecuada para mantenerlos calientes.

Guía para recalentar

- Recaliente los alimentos preparados en el lugar que se mantendrán calientes a una temperatura interna de 165°F antes de colocarlos en el equipo de mantenimiento en caliente.
- La parte más gruesa del alimento debe alcanzar los 165°F, según lo medido por un termómetro de alimentos, dentro de las 2 horas.
- No recaliente artículos en equipos de mantenimiento en caliente que no estén diseñados para un recalentamiento rápido.
- Los alimentos procesados y envasados comercialmente que se mantendrán calientes deben recalentarse a una temperatura interna de al menos 135°F antes de colocarlos en el equipo de mantenimiento en caliente.
- Los alimentos que se cocinaron y enfriaron correctamente y se servirán de inmediato pueden recalentarse a cualquier temperatura. Como ejemplo, esto incluiría una sola porción de lasaña.

Descongelación

La descongelación debe completarse correctamente para prevenir el rápido crecimiento de patógenos dañinos. Esto se logra manteniendo todas las porciones de la comida a 41°F o menos.

Métodos de descongelación

- En el refrigerador.
- Como parte del proceso de cocción.
- Completamente sumergido en un fregadero de preparación con agua fría corriendo continuamente a 70°F o menos. La comida debe ser monitoreada para asegurar que todas las porciones permanezcan por debajo de 41°F.
- En el microondas, si se cocina inmediatamente después para asegurarse de que todas las porciones del alimento se calienten adecuadamente para destruir patógenos dañinos.



Uso del tiempo como control de salud pública para alimentos calientes y/o fríos

Con procedimientos escritos aprobados por su autoridad reguladora, es posible que su instalación permita que los alimentos listos para comer que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS) se almacenen sin control de temperatura, después de lo cual el alimento **debe ser desechado o consumido inmediatamente. No se puede reutilizar la comida.**

Todos los alimentos deben ser cocidos y/o enfriados adecuadamente antes de usar el tiempo como control de salud pública y descartados al final del tiempo de descarte indicado.

Guía de tiempo como control de salud pública

Los procedimientos escritos, aprobados por su inspector, deben mantenerse en el local. Trabaje con su inspector para determinar los procedimientos adecuados para este proceso.

Para mantener alimentos calientes o fríos hasta cuatro horas:

- La comida caliente debe estar a 135°F o más y la comida fría a 41°F o menos antes de comenzar el tiempo como procedimiento de control.
- La comida debe estar marcada o identificada con la hora que indicará 4 horas desde que los artículos fueron retirados del control de temperatura.
- La comida debe ser desechada a la hora indicada. Los alimentos no pueden guardarse para un servicio adicional recalentándolos o enfriándolos.
- Cualquier alimento en recipientes sin marcar que no identifiquen el período de 4 horas, debe ser desechado.

Para mantener solo alimentos fríos hasta seis horas:

- Los alimentos fríos deben estar a 41°F o por debajo antes de comenzar el tiempo como procedimiento de control.
- Los alimentos deben mantener una temperatura interna de 41-70° F durante las 6 horas.
- Monitoree y registre la temperatura de los alimentos a intervalos regulares. Los alimentos que se encuentren a más de 70° F deben ser desechados inmediatamente.
- La comida debe estar marcada o identificada con la hora que indicará 6 horas desde que los artículos fueron retirados del control de temperatura.
- La comida debe ser desechada a la hora indicada. Los alimentos no pueden guardarse para un servicio adicional recalentándolos o enfriándolos.
- Cualquier alimento en recipientes sin marcar que no identifiquen el período de 6 horas, debe ser desechado.

Nota: Un establecimiento de alimentos que sirve a una población altamente susceptible no puede usar el tiempo como control para los huevos crudos.



ASESORÍA AL CONSUMIDOR

CONSUMER ADVISORY

Opción 1: Sin asterisco

Pregunte a su camarero sobre los elementos del menú que se cocinan a pedido o se sirven crudos. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



Opción 2: Con asterisco

* Contiene ingredientes crudos o poco cocidos. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



INFORMACIÓN SOBRE ASESORAMIENTO AL CONSUMIDOR

INFORMATION ON CONSUMER ADVISORY

Un aviso al consumidor notifica al consumidor cuando un artículo del menú puede contener un riesgo adicional y cuál es ese riesgo porque el artículo se ofrece para el consumo sin alcanzar las temperaturas de cocción requeridas.

Hay dos opciones para publicar un aviso en el menú sobre alimentos de origen animal crudos o poco cocidos.

El aviso no necesita colocarse en un lugar específico del menú, vitrina de delicatessen o tablero de menú, pero debe aparecer donde los consumidores lean las opciones del menú para hacer sus selecciones de pedido.

Opción 1: Coloque la siguiente declaración en el menú principal:

“Pregunte a su camarero sobre los elementos del menú que se cocinan a pedido o se sirven crudos. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.”

Esta opción no requiere que los alimentos específicos servidos crudos o poco cocidos sean identificados en el menú.

El aviso puede modificarse para ser específico del producto si algunos de los alimentos enumerados no se ofrecen.

Opción 2: Identificar los alimentos de origen animal poco cocidos con una divulgación y recordatorio.

1. Divulgación:

- Utilice declaraciones, como “ostras en media concha (ostras crudas)”, “ensalada César con huevo crudo” y “hamburguesas (se pueden cocinar al gusto)”; o
- Use un asterisco (*) para alimentos poco cocidos a una nota al pie que indique que los artículos se sirven crudos o poco cocidos o contienen (o pueden contener) ingredientes crudos o poco cocidos.

2. Recordatorio:

- La nota al pie de recordatorio deberá incluir una de las siguientes declaraciones exactamente como está escrita:
- Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos;
- Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas; o
- En cuanto a la seguridad de estos artículos, la información escrita está disponible a solicitud.

Ejemplo:

Elemento del menú: ***Ensalada César**

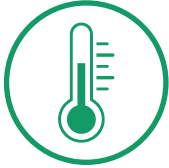
Nota de divulgación: ***Contiene ingredientes crudos o poco cocidos.**

Nota al pie de recordatorio: **Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.**



ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: QUÉ VERIFICAR

FOOD STORAGE: WHAT TO CHECK



**Temperatura de los alimentos
y equipos de mantenimiento**



Señales de alimentos estropeados o mohosos



**Artículos alimenticios con fechas de
caducidad vencidas/marcado de fecha.**



**Contenedores o bolsas rotos,
rasgados o dañados por el agua**



**Artículos enlatados
o empaquetados
abollados o abultados**

Escanee para
obtener más información:
**ALMACENAMIENTO
DE ALIMENTOS Y
CONTAMINACIÓN CRUZADA**



**Evidencia de
plagas o roedores**



**Derrames, escombros
y limpieza general**



**Potencial de con-
taminación cruzada**



ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y CONTAMINACIÓN CRUZADA

FOOD STORAGE AND CROSS CONTAMINATION

Los alimentos deben comprarse únicamente a proveedores de confianza. Esto puede incluir mayoristas con licencia, productos cárnicos con el sello de inspección del USDA, mariscos con etiquetas de cosecha intactas y pescado de grado sushi con una carta de calificación del proveedor. Para garantizar que los alimentos se mantengan en buen estado, las áreas de almacenamiento, incluidos los refrigeradores, congeladores y salas de almacenamiento en seco, así como las entregas, deben revisarse regularmente.

Qué buscar:

- Temperatura de los alimentos y del equipo de mantenimiento. Los alimentos congelados deben mantenerse congelados sólidos. La leche, los huevos con cáscara y los mariscos pueden recibirse a 45°F.
- Señales de alimentos estropeados o mohosos.
- Artículos alimenticios con fechas de caducidad vencidas/marcado de fecha.
- Contenedores o bolsas rotos, rasgados o dañados por el agua.
- Artículos enlatados o empaquetados abollados o abultados.
- Evidencia de plagas o roedores, como excrementos, marcas de mordeduras o insectos muertos.
- Derrames, escombros y limpieza general.
- Potencial de contaminación cruzada.

Mantenga los alimentos al menos a seis pulgadas del suelo en lugares cubiertos y secos, separados de las líneas de desechos, productos químicos u otras fuentes de contaminación. Los artículos personales y los medicamentos deben guardarse en áreas de almacenamiento designadas separadas para los empleados. Guarde los alimentos en el envase original o en recipientes etiquetados, cubiertos y de fácil limpieza, diseñados para el almacenamiento de alimentos. Nunca utilice contenedores vacíos de productos químicos o cubos de basura para almacenar alimentos.

Contaminación cruzada:

La contaminación cruzada puede ocurrir cuando patógenos o toxinas dañinas de un producto alimenticio o superficie se transfieren a un producto alimenticio o superficie diferente.

Prevención de la contaminación cruzada:

- Guarde los productos animales crudos separados y debajo de los alimentos listos para comer.
- Guarde las verduras sin lavar debajo de las verduras lavadas y otros alimentos listos para comer.
- Etiquete los estantes para identificar el almacenamiento adecuado.
- Lave, enjuague y desinfecte las tablas de cortar, cuchillos y otros equipos al cambiar de productos y cada 4 horas cuando estén en uso continuo.
- Utilice bandejas de goteo y protectores contra salpicaduras.
- Separe los momentos y/o áreas donde se preparan diferentes alimentos (por ejemplo, corte la lechuga antes del pollo crudo).
- Cambie los guantes y lávese las manos con frecuencia, especialmente al cambiar de tarea o al trabajar con un nuevo alimento.

Almacenamiento de productos químicos:

Solo se deben usar en la cocina los productos químicos apropiados para su uso en servicios de alimentos. Los productos químicos, incluidos los cubos de paños húmedos, deben almacenarse debajo y alejados de los alimentos y las superficies en contacto con los alimentos. Todos los contenedores de productos químicos deben mantener una etiqueta de identificación adecuada.



MARCADO DE FECHA

DATEMARKING

Los alimentos listos para comer que requieren control de tiempo/ temperatura para su seguridad (TCS) y que se mantienen por más de 24 horas deben ser marcados con fecha.

Fecha de hoy: _____

+ 6 Días = marca de fecha de hoy _____

Deseche cualquier alimento con una fecha anterior a la de hoy.



Escanee para obtener
más información:
CÓMO MARCAR LA FECHA



QUÉ NECESITA MARCADO DE FECHA Y CÓMO UTILIZARLO

WHAT NEEDS DATEMARKING AND HOW TO USE IT

El marcado de fechas es un medio para controlar el crecimiento de *Listeria monocytogenes*, una bacteria que sigue creciendo incluso a temperaturas de refrigeración. El marcado de fecha asegura que los alimentos se descarten antes de que la *Listeria* pueda causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

¿Qué necesita llevar fecha?

Cualquier alimento que cumpla con todos los siguientes criterios:

- es un alimento de control de tiempo/temperatura para su seguridad (TCS),
- es un alimento listo para comer (RTE, por sus siglas en inglés) que puede servirse sin pasos adicionales de preparación para que el alimento sea seguro, y
- la comida se mantendrá por más de 24 horas.

Cómo marcar la fecha:

Los alimentos deben desecharse dentro de los siete días, lo que significa el día en que se preparan o abren más seis días. Ejemplo: La comida preparada el 1 de abril debe desecharse el 7 de abril.

Un establecimiento de alimentos puede elegir cualquier método que se adapte a sus necesidades si es comprensible, efectivo y utilizado de manera consistente por los empleados. Se recomienda desarrollar procedimientos operativos estándar para que los empleados los sigan.



¿Qué pasa si congelo los alimentos?

Congelar los alimentos detiene el reloj de marcado de fecha, pero no lo reinicia. Si un alimento se almacenó a 41°F durante dos días y luego se congeló, se puede sacar y almacenar a 41°F durante cinco días más (un total de 7). La fecha de preparación, la fecha de congelación y la fecha de extracción deben estar marcadas en el contenedor para indicar la fecha final de descarte. Si los alimentos no tienen estas fechas, deben ser utilizados o desechados dentro de las 24 horas posteriores a su extracción del congelador.

¿Qué pasa si combino alimentos que se abrieron en diferentes fechas?

Cuando los alimentos se combinan, la fecha del ingrediente más antiguo se convierte en la nueva fecha de marcado. Por ejemplo, si hoy es lunes y está mezclando un alimento que se debe desechar el viernes con un alimento que se debe desechar el jueves, el alimento combinado se marcaría para desechar en la fecha más temprana, que es el jueves.

¿Qué pasa si solo necesito una porción de la comida?

El marcado de fecha se aplica a todo el paquete de alimentos una vez que se abre. Compre alimentos en tamaños que permitan utilizar todo el paquete en un plazo de 7 días.

¿Qué pasa si consumo un artículo tan rápido que solo estará en la instalación por unos pocos días?

¿Todavía necesito ponerle fecha?

Sí, si la comida no va a ser servida, vendida o desechada dentro de las 24 horas, debe ser marcada con fecha.

Artículos que no requieren marcado de fecha:

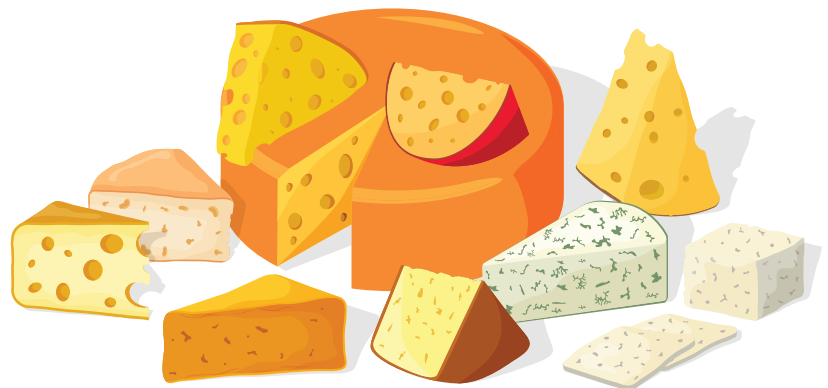
Algunos alimentos preparados y envasados en una planta de procesamiento de alimentos con licencia pueden no requerir marcado de fecha. Estos alimentos incluyen:

- Ensaladas de charcutería.
- Productos lácteos cultivados como yogur, crema agria y suero de leche.
- Productos de pescado conservados como arenque en escabeche, bacalao seco o salado.
- Salchichas fermentadas secas estables en estante, pepperoni y salami no etiquetados como “mantener refrigerado”.
- Quesos semiblandos: ver lista en el reverso.
- Quesos duros: ver lista en el reverso.

LISTA DE QUESOS DUROS Y SEMIBLANDOS EXENTOS DE MARCADO DE FECHA

LIST OF HARD AND SEMI-SOFT CHEESES EXEMPT FROM DATEMARKING

Abertam	Gouda	Queso de la Tierra
Appenzeller	Gruyere	Queso de Prensa
Asadero	Havarti	Reggiano
Asiago (medio o viejo)	Herve	Robbiole
Asiago suave	Konigskase	Romanello
Battelmatt	Lapland	Romano
Bellelay (con vetas azules)	Limburger	Roquefort (con vetas azules)
Blue	Lorraine	Samsoe
Bra	Manchego	Sapsago
Brick	Milano	Sassenage (con vetas azules)
Camosum	Monterey	Silton (con vetas azules)
Chantelle	Muenster	Swiss
Cheddar	Oaxaca	Tignard (con vetas azules)
Christalinna	Oka	Tilsiter
Colby	Parmesano	Trappist
Coon	Pecorino	Vize
Cotija	Port du Salut	Wensleydale (azul)
Cotija Añejo	Provolone	
Derby	Queso Añejo	
Edam	Queso Chihuahua	
Emmentaler	Queso de Bola	
Lechería Inglesa		
Fontina		
Gex (con vetas azules)		
Gjetost		
Gloucester		
Gorgonzola (con vetas azules)		



LIMPIE Y DESINFECTE LAS SUPERFICIES DE CONTACTO CON ALIMENTOS CUANDO:

CLEAN AND SANITIZE FOOD CONTACT SURFACES WHEN:



Cambie a trabajar con un alimento diferente.



El equipo en uso ha sido dejado desatendido debido a una interrupción.



El equipo en uso ha estado en funcionamiento durante 4 horas.



El artículo ha terminado de ser utilizado.



Escanee para obtener más información:

CÓMO LIMPIAR Y DESINFECTAR LAS SUPERFICIES DE TRABAJO



Limpieza y desinfección

El equipo de alimentos contaminado es una de las principales causas de enfermedades transmitidas por alimentos. Las superficies de contacto con alimentos y los utensilios deben limpiarse y desinfectarse rutinariamente para prevenir enfermedades.

Limpieza – Lavado y Enjuague

El lavado es la eliminación de alimentos, suciedad y otros tipos de residuos de una superficie. Los detergentes/jabones son agentes de limpieza que eliminan la grasa o el aceite asociados con los residuos de alimentos. El enjuague es la eliminación de detergentes y jabones con agua limpia para permitir que los desinfectantes funcionen de manera efectiva. La limpieza por sí sola no reduce de manera consistente la contaminación a niveles seguros.

Desinfección

La desinfección es un paso adicional que solo puede realizarse después de que una superficie ya esté limpia. La desinfección implica el uso de calor o productos químicos para reducir la cantidad de patógenos dañinos a niveles seguros. Los desinfectantes químicos utilizados en los establecimientos de alimentos deben estar registrados en la EPA y aprobados para su uso en superficies en contacto con alimentos.

Cómo limpiar y desinfectar

Para limpiar y desinfectar adecuadamente, deben establecerse procedimientos para los diferentes equipos en la instalación y el personal debe estar adecuadamente capacitado en esos procedimientos.

Equipo portátil

El equipo portátil se puede mover a un lavavajillas o a un fregadero de tres compartimentos. Procedimientos para limpiar y desinfectar equipos portátiles en un fregadero de tres compartimentos:

1. Primero raspe los utensilios y equipos para eliminar restos de comida.
2. Lave con agua tibia y jabón.
3. Enjuague con agua limpia o agua corriente.
4. Desinfecte en una solución química aceptable que haya sido probada en cuanto a su resistencia con una tira de prueba designada.
5. Seque al aire antes de volver a usar.

El personal de lavado de platos debe verificar regularmente las capacidades de desinfección con una tira de prueba química o de calor designada. El personal también debe asegurarse visualmente de que el equipo haya sido limpiado a fondo antes de devolver los artículos al almacenamiento o uso.

Equipos de limpieza en el lugar

El equipo de limpieza en el lugar no se puede mover a un lavavajillas o fregadero debido a su peso, tamaño o instalación. Procedimientos para limpiar y desinfectar equipos de limpieza en el lugar:

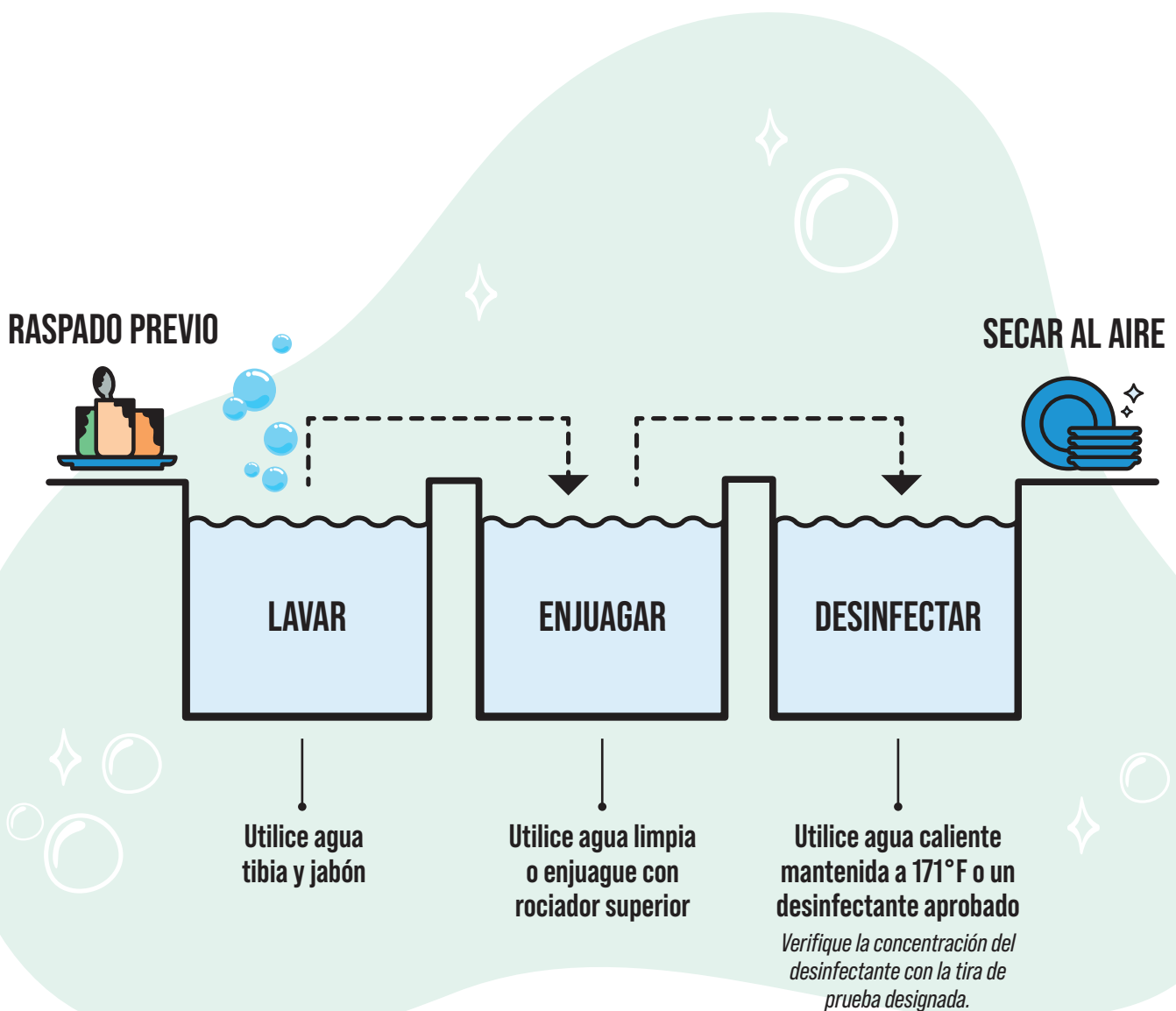
1. Raspe los restos de comida del equipo.
2. Frote con agua jabonosa usando un cepillo o un paño.
3. Enjuague con agua limpia. Esto se puede lograr con un balde, una boquilla o un pulverizador.
4. Desinfecte con un paño de limpieza o una botella rociadora con solución desinfectante nueva. No utilice la solución desinfectante preparada para almacenar paños de limpieza en uso.
5. Permita que se seque al aire.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN UN FREGADERO DE TRES COMPARTIMENTOS

CLEANING AND SANITIZING IN A THREE COMPARTMENT SINK

- Las superficies en contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse después de su uso, o una vez cada cuatro (4) horas si se utilizan de manera continua.



DEFENSA ALIMENTARIA: SI VE ALGO, DIGA ALGO

FOOD DEFENSE: SEE SOMETHING, SAY SOMETHING

Números importantes para una emergencia:

Policía _____

Bomberos _____

EMS _____

Contacto interno _____



Escanee para obtener más información:

GUÍA SOBRE CÓMO RESPONDER A UNA INUNDACIÓN, CORTE DE ENERGÍA O AGUA, AVISO DE HERVIR EL AGUA, RETROCESO DE ALCANTARILLADO O INCENDIO.



PLAN DE ACCIÓN DE EMERGENCIA Y DEFENSA ALIMENTARIA

EMERGENCY ACTION PLAN AND FOOD DEFENSE

PLAN DE ACCIÓN DE EMERGENCIA Y DEFENSA ALIMENTARIA

Emergencias como cortes de agua o electricidad, avisos de hervir el agua, retrocesos de aguas residuales, inundaciones o incendios pueden afectar la instalación. Se deben establecer planes sobre cómo responder y el personal debe estar capacitado en los procedimientos adecuados. La instalación puede necesitar cerrar durante una emergencia y comenzar la recuperación una vez que la emergencia haya pasado.

Visite el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan (MDARD, por sus siglas en inglés) para encontrar una guía sobre cómo responder a emergencias.



ESCANEE PARA VER EL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL DE MICHIGAN (MDARD)
GUÍA SOBRE CÓMO RESPONDER A EMERGENCIAS

Defensa alimentaria

La defensa alimentaria requiere que los empleados supervisen activamente a los invitados y empleados en busca de cualquier actividad sospechosa. Deben establecerse procedimientos para responder a un incidente y para segregar los productos alimenticios afectados. Puede que sea necesario involucrar a policía local.

Prácticas de defensa alimentaria:

- Nunca guarde comida afuera.
- Cierre con llave los refrigeradores y áreas de almacenamiento desatendidos.
- No permita que invitados no capacitados o no acompañados entren en la cocina o en las áreas de almacenamiento de alimentos.
- Permanezca alerta e informe de inmediato cualquier sospecha de manipulación de alimentos y separe los artículos alimenticios potencialmente contaminados.



COCCIÓN NO CONTINUA (COCCIÓN PARCIAL) CÓDIGO ALIMENTARIO MODIFICADO DE MICHIGAN 2009, ARTÍCULO 3-401.14

NON-CONTINUOUS COOKING (PAR-COOKING) 2009 MICHIGAN MODIFIED FOOD CODE, SECTION 3-401.14

¿Qué es?

La cocción no continua significa la cocción de alimentos en un establecimiento de alimentos que utiliza un proceso en el cual el calentamiento inicial de los alimentos se detiene intencionalmente para que puedan ser enfriados y mantenidos para una cocción completa en un momento posterior antes de la venta o el servicio.

- Este proceso a veces se llama “cocción parcial” y puede utilizarse para una variedad de alimentos, incluyendo alitas de pollo, pollo frito, tocino o hamburguesas.

¿Por qué usarlo?

Algunos restaurantes utilizan el proceso para agilizar la cocción durante las horas pico o para prepararse para un gran evento.

¿Por qué es importante el proceso?

- Cocinar parcialmente productos animales crudos puede crear un ambiente propicio para el crecimiento de bacterias.
- Algunas de estas bacterias crean toxinas que no pueden eliminarse con una cocción adicional.

El proceso

1. La comida tiene un paso inicial de calentamiento de no más de 1 hora.
2. Después del calentamiento inicial, los alimentos deben enfriarse rápidamente o congelarse.
 - a. De 135 - 70° F en dos horas, y
 - b. De 70 a 41° F dentro de cuatro horas adicionales.
 - El proceso de enfriamiento no puede durar más de seis horas en total y se deben cumplir los límites críticos.
3. Los alimentos deben almacenarse en refrigeración que los mantenga a 41°F o menos, o congelados.
4. Los alimentos parcialmente cocidos todavía se consideran crudos. Debe etiquetarse como “no completamente cocido” y almacenarse separado de los alimentos listos para comer para prevenir la contaminación cruzada.
5. Los alimentos parcialmente cocidos deben cocinarse completamente a una temperatura mínima según lo especificado por el Código Alimentario (ver 3-401.11).
 - a. Pollo y aves: 165° F; Carnes molidas: 155° F; Carnes de músculo entero: 145° F.
6. Después de cocinar completamente, la comida puede venderse inmediatamente, enfriarse rápidamente o mantenerse para el servicio.

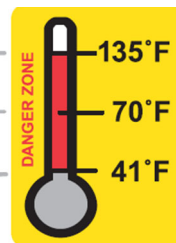
ENFRIAMIENTO DE DOS ETAPAS

La comida caliente debe enfriarse completamente en un plazo de 6 horas para evitar el crecimiento de bacterias.

In the first 2 hours food must be cooled from 135°F to 70°F.

In the next 4 hours food must be cooled from 70°F to 41°F.

Foods must be moved quickly through the Danger Zone (41°F - 135°F)



COCCIÓN NO CONTINUA (COCCIÓN PARCIAL) CÓDIGO ALIMENTARIO MODIFICADO DE MICHIGAN 2009, ARTÍCULO 3-401.14

NON-CONTINUOUS COOKING (PAR-COOKING) 2009 MICHIGAN MODIFIED FOOD CODE, SECTION 3-401.14

Procedimiento Operativo Estándar (SOP) Escrito Recomendado

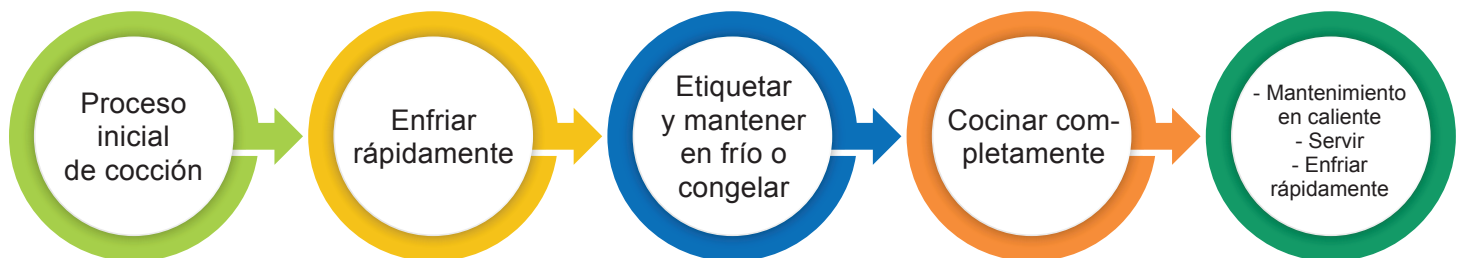
El SOP debe responder a las siguientes preguntas:

1. ¿Qué alimentos están parcialmente cocidos?
2. ¿Cuál es el proceso de cocción inicial?
3. ¿Cómo se enfriará rápidamente la comida después de cocinarla?
 - a. ¿Qué acciones correctivas se tomarán si no se cumplen los límites críticos?
4. ¿Cómo se almacenará la comida después de enfriarse?
 - a. ¿Dónde se almacena?
 - b. ¿Cómo se marca la comida para prevenir la contaminación cruzada?
5. ¿Cómo se cocina completamente la comida? ¿Cuál es la temperatura final de cocción?
6. ¿Qué le sucede a la comida después de que está completamente cocida?

**Mantenga el SOP en el sitio y asegúrese de que esté disponible a solicitud.*

Recordatorios

- Los registros de enfriamiento deben incluir información sobre el método de enfriamiento y los tiempos. Las temperaturas deben ser documentadas cada hora.
 - Su inspector puede proporcionarle un registro de enfriamiento.
- Trabaje con su inspector de área antes de comenzar este proceso.
- Los alimentos que han sido preparados utilizando el proceso de cocción no continua no pueden servirse poco cocidos, incluso con un aviso al consumidor.



ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL – PRINCIPIOS HACCP

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS – HACCP PRINCIPLES

- 1 Realizar análisis de peligros**
¿Dónde están los riesgos?
- 2 Determinar los puntos críticos de control**
¿Cómo reducir los riesgos?
- 3 Establecer límites críticos**
¿Qué criterios medibles deben alcanzarse para reducir el riesgo?
- 4 Establecer un sistema de monitoreo**
¿Cómo se medirá ese criterio?
- 5 Establecer medida correctiva**
¿Qué se hará si no se cumplen los criterios?
- 6 Establecer documentación**
¿Dónde se documentarán los criterios y las medidas correctivas?
- 7 Establecer procedimientos de verificación**
¿Quién revisará los criterios documentados y las acciones correctivas para asegurarse de que el plan HACCP todavía funciona?



HACCP

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) es un enfoque preventivo y sistemático para la seguridad alimentaria. Identifica los peligros para la seguridad alimentaria (agentes biológicos, químicos y físicos) en el proceso de producción de alimentos que son razonablemente probables de causar enfermedades o lesiones en ausencia de su control. Un plan HACCP proporciona los pasos necesarios para reducir esos peligros a un nivel seguro y un método para iniciar medidas correctivas si ocurre un peligro.

“Plan HACCP” significa un documento escrito que describe los procedimientos formales para seguir los principios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Estos principios, o pasos, fueron desarrollados por el Comité Asesor Nacional sobre Criterios Microbiológicos para los Alimentos.

Siete principios del HACCP

1. Determinar los puntos críticos de control
2. Realizar análisis de peligros
3. Establecer límites críticos
4. Establecer un sistema de monitoreo
5. Establecer medida correctiva
6. Establecer documentación
7. Establecer procedimientos de verificación

Procesamiento especializado

Los procesos especializados son métodos de preparación o conservación de alimentos que tienen un mayor riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Estos procesos requieren un plan HACCP con aprobación previa.

Comuníquese con el departamento de salud antes de:

- Envasar jugo para venta al por menor o al por mayor
- Envasar en atmósfera reducida (incluyendo Sous Vide o Cook Chill)
- Operar de tanque de moluscos bivalvos
- Ahumar alimentos como método de conservación en lugar de realzar el sabor.
- Curado de alimentos (tocino o pepperoni preparado en casa)
- Usar un aditivo alimentario para que un alimento ya no requiera control de tiempo/temperatura para su seguridad (TCS) (arroz de sushi acidificado, kimchi)
- Procesamiento personalizado de animales para uso personal
- Germinación de semillas o frijoles

CÓMO GESTIONAR LOS ALÉRGENOS EN EL LUGAR DE TRABAJO

HOW TO MANAGE ALLERGENS IN THE WORKPLACE

Alérgenos

Las alergias alimentarias pueden ser muy graves y, a veces, poner en peligro la vida. Incluso una pequeña cantidad puede causar una reacción. Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, el 6% de los adultos y niños en EE. UU. tienen una alergia alimentaria.

Alérgenos alimentarios comunes

- Leche
- Huevos
- Pescado
- Frutos secos
- Trigo
- Cacahuates
- Soja
- Marsicos
- Sésamo

Síntomas de una reacción alérgica

- Hormigueo
- Urticaria
- Vómitos
- Hinchazón
- Dificultad para respirar
- Pérdida de conciencia

Capacitar al personal

Capacite al personal de la parte delantera y trasera del restaurante sobre alergias alimentarias, ingredientes de los platos del menú, síntomas de una reacción alérgica y cómo responder si alguien está teniendo una reacción alérgica.

Contacto cruzado

Evite el contacto cruzado utilizando utensilios y equipos dedicados para clientes con preocupaciones de alérgenos. Lave, enjuague y desinfecte el equipo entre usos y almacene los posibles alérgenos en recipientes etiquetados y a prueba de fugas.

Etiquetas de menús

Etiquete claramente los elementos del menú que contienen alérgenos comunes o proporcione un menú específico de alérgenos. Verifique los ingredientes de su proveedor o cada vez que un proveedor cambie.

Establecer procedimientos operativos estándar

Tenga un plan establecido para cómo se comunicarán las preocupaciones sobre alérgenos de un cliente con la cocina y luego de vuelta al cliente. Ejemplos:

- Talones especiales
- Tarjetas de conciencia sobre alérgenos
- Palillos especiales para etiquetar alimentos libres de alérgenos



ESCANEE PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN:
ALÉRGENOS



INFORME SEÑALES DE PLAGAS

REPORT SIGNS OF PESTS



Insectos muertos



Excrementos



Marcas de mordeduras



Materiales para anidar

**ESCANEE PARA VER
MÁS INFORMACIÓN**



Plagas

Las plagas comunes en las cocinas pueden incluir insectos o roedores. Hay maneras de prevenir que las plagas entren y permanezcan en la instalación.

- Revise las entregas en busca de signos de plagas y rechace cualquier entrega que contenga plagas.
- Inspeccione la instalación física en busca de espacios/áreas rotas.
- Guarde los alimentos cubiertos y fuera del suelo.
- Repare el equipo con fugas.
- Limpie los derrames de inmediato.
- Nunca deje comida ni platos sucios fuera durante la noche.

Formas de identificar plagas

La evidencia de plagas puede incluir:

- Insectos muertos
- Excrementos
- Marcas de mordeduras
- Materiales para anidar

Qué hacer cuando se observan plagas

Elimine cualquier plaga muerta o evidencia de plagas y limpie y desinfecte a fondo el área. Deseche cualquier producto alimenticio que pueda haber estado expuesto o contaminado.

Los productos químicos y pesticidas deben usarse de acuerdo con sus etiquetas. La mayoría de los pesticidas comunes no están aprobados para su uso en cocinas comerciales. Trabaje con una empresa de control de plagas con licencia para desarrollar un plan de manejo integrado de plagas para prevenir y/o eliminar plagas de la instalación.



Escanee para obtener más información:
GESTIÓN DE PLAGAS

INSTALACIONES Y EQUIPOS: QUÉ VERIFICAR

FACILITIES AND EQUIPMENT: WHAT TO CHECK



Verifique si hay roturas, astillas o desgarros en el equipo.



Inspeccione juntas, ventiladores, estantes y áreas de difícil acceso para verificar la limpieza.



Verifique que el equipo esté en buen estado y limpio.



Capacitar al personal en técnicas adecuadas de mantenimiento y limpieza.



Documentar actividades de mantenimiento y limpieza



Equipo

El equipo debe ser liso, duradero y fácil de limpiar. El equipo roto debe ser reemplazado o reparado correctamente para prevenir la contaminación física de los alimentos por materiales rotos. Esto también evitará la acumulación de suciedad y escombros en superficies rugosas o esquinas afiladas.

Sepa dónde comprar artículos de repuesto para el equipo específico. Programe el mantenimiento rutinario para equipos más complejos para asegurarse de que funcionen correctamente y de manera segura. Mantenga registros para documentar cuándo se realizó el último mantenimiento del equipo.

Sepa cómo desmontar y limpiar adecuadamente el equipo según las instrucciones del fabricante. Asigne personal capacitado para completar el mantenimiento y la limpieza regular. Verifique que el equipo esté en buen estado y limpio durante las revisiones diarias.

- Verifique si hay roturas, astillas o desgarros en el equipo.
- Inspeccione juntas, ventiladores, estantes y áreas de difícil acceso para verificar la limpieza.
- Capacitar al personal en técnicas adecuadas de mantenimiento y limpieza.
- Documentar actividades de mantenimiento y limpieza
- Verifique que el equipo esté en buen estado y limpio.

Instalaciones

Las instalaciones físicas, incluidos los pisos, paredes y techos, también deben mantenerse en buen estado y ser lisas y fáciles de limpiar. Mantener la instalación limpia y en buen estado reduce el riesgo de contaminación o de una infestación de plagas.

La plomería debe mantenerse para evitar el agua estancada o goteante que pueda atraer plagas. Los desagües deben drenar rápidamente y las líneas de drenaje del equipo deben mantener los espacios de aire adecuados donde sea necesario.

Las aberturas exteriores deben estar protegidas con mallas o tener mecanismos de cierre automático. Las paredes y los techos deben estar bien cerrados y no contener agujeros por donde las plagas puedan entrar en la instalación.

Si la instalación física está dañada de tal manera que impide tener un área limpia y segura para preparar alimentos (como un retroceso de aguas residuales, una fuga en el techo o la falta de agua corriente), cierre la instalación hasta que se puedan completar las reparaciones y la limpieza.

Capacite al personal sobre cómo y cuándo limpiar adecuadamente las instalaciones. Mantenga registros para documentar cuándo se han limpiado las áreas. Verifique que la instalación física no esté acumulando escombros o acumulación durante las inspecciones diarias.

Realice inspecciones completas de las instalaciones físicas durante los recorridos diarios. Repare las áreas lo más rápido posible para mantener la limpieza y prevenir la infestación de plagas. Sin embargo, solo complete los proyectos de construcción o reparación cuando los alimentos y el equipo limpio puedan estar adecuadamente cubiertos o protegidos y limpiados antes de volver a ser utilizados.

División de Salud del condado de Oakland

[Seguridad Alimentaria | Condado de Oakland, MI](#)

Este paquete de recursos en nuestro sitio web

PENDIENTE

Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan

<https://www.michigan.gov/mdard/food-dairy>

Planes de Acción de Emergencia de MDARD

<https://www.michigan.gov/mdard/about/emergency/emergency-action-plans-for-retail-food-establishments>

Seguridad Alimentaria de Michigan

<https://www.michiganfoodsafety.com/>

Certificación de administración ANAB/ANSI

<https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4>

Código Alimentario de MI modificado

https://www.michigan.gov/-/media/Project/Websites/mdard/documents/food-dairy/laws/mi_modified_2009_food_code.pdf?rev=f69c9a99cc3248bf953c37e782e6e1f7

Ley de alimentos de MI

<https://www.legislature.mi.gov/documents/mcl/pdf/mcl-Act-92-of-2000.pdf>

Herramienta de decisión para trabajadores enfermos de la FDA

<https://www.fda.gov/media/179698/download?attachment>

Retiros del mercado de la FDA

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>

Retiros del mercado del USDA

<https://www.fsis.usda.gov/recalls>

Seguridad alimentaria de los CDC

<https://www.cdc.gov/food-safety/about/index.html>

Procedimientos operativos estándar de MDARD

https://www.michigan.gov/mdard/-/media/Project/Websites/mdard/documents/food-dairy/pr/food_establishment_sop_manual_form_fillable.pdf?rev=db66211939bd4016a3b99685d54e0385&hash=46A0E4372109D46AE7C18725D1BC131A



REGISTRO DE COMIDA ENFRIADA

Enfríe los alimentos de 135°F a 70°F en 2 horas o menos y de 70°F a 41°F en 4 horas o menos.

COOLING FOOD LOG - Cool Foods from 135°F to 70°F Within 2 Hours or Less and From 70°F to 41°F in 4 Hours or Less

Fecha	Revisado por	Alimentos	Método de enfriamiento	Temp. final de cocción	Hora Temp.	Hora Temp.	Hora Temp.	Hora Temp.	Hora Temp.	Hora Temp.	Medidas correctivas
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	



HOJA DE REGISTRO DE ASISTENCIA PARA CAPACITACIÓN DE EMPLEADOS

EMPLOYEE TRAINING SIGN-IN SHEET



Fecha: _____ Tiempo: _____ Para: _____ Capacitador: _____

Temas cubiertos: _____

//////////////////////////////////// Empleados que asistieron //////////////////////////////////////

Nombre (en letra de imprenta) Firma

REGISTRO DE LIMPIEZA DE EQUIPOS DE ALIMENTOS

FOOD EQUIPMENT CLEANING LOG

Pieza de equipo	Hora	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
		(Verificado por)	(Verificado por)	(Verificado por)	(Verificado por)	(Verificado por)	(Verificado por)	(Verificado por)
	8:00 AM							
	12:00 PM							
	4:00 PM							
	8:00 PM							
	8:00 AM							
	12:00 PM							
	4:00 PM							
	8:00 PM							
	8:00 AM							
	12:00 PM							
	4:00 PM							
	8:00 PM							
	8:00 AM							
	12:00 PM							
	4:00 PM							
	8:00 PM							

Fecha(s): _____



REGISTRO DE LIMPIEZA DE INSTALACIONES FÍSICAS

La instalación debe limpiarse rutinariamente para prevenir la acumulación y las condiciones de refugio de plagas.

PHYSICAL FACILITY CLEANING LOG - Facility must be cleaned routinely to prevent build-up and pest harborage conditions

Ubicación	Lunes (Verificado por)	Martes (Verificado por)	Miércoles (Verificado por)	Jueves (Verificado por)	Viernes (Verificado por)	Sábado (Verificado por)	Domingo (Verificado por)

Fecha(s): _____



REGISTRO DE RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS

REHEATING FOOD LOG

Alimentos	Revisado por (Iniciales)	Método de recalentamiento	Temperatura después de 1 hora	Temperatura final (Después de 2 horas)	Medidas correctivas

Los alimentos que requieren control de tiempo/temperatura para su seguridad (TCS) que fueron previamente cocinados y enfriados en el lugar deben ser recalentados rápidamente a 165°F dentro de 2 horas para mantenerlos calientes.
Los alimentos TCS preparados comercialmente deben recalentarse a 135°F dentro de 2 horas para mantenerlos calientes.

Fecha(s): _____



LISTA DE CONTROL DE CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Marque “Sí”, “No” o “NA” si no corresponde.

FOOD SERVICE QUALITY ASSURANCE CHECKLIST - Record “Y” for Yes, “N” for No, and “NA” for Not Applicable

I. Almacenamiento en el refrigerador o congelador

	L	M	M	J	V	S	D
A. Unidades de refrigerador y congelador en funcionamiento							
B. Unidades de refrigerador y congelador en funcionamiento 1. Refrigeradores a 39°F o menos 2. Unidades de congelador a 0°F o menos							
C. Termómetros graduados ubicados de forma apropiada y de lectura fácil							
D. Productos alimentarios almacenados a 6” sobre el piso en el refrigerador o congelador en que puede ingresar.							
E. Sin riesgos posibles por alimentos listos para el consumo durante más de 7 días a 41°F							
F. Alimentos etiquetados y fechados de forma apropiada con fechas de vencimiento (día de preparación de + de 6 días)							
G. Productos alimentarios protegidos de forma apropiada: 1. Cubiertos 2. Contaminación cruzada: Alimentos de origen animal crudos almacenados de acuerdo con las temperaturas de cocción y por debajo y alejados de alimentos cocidos, listos para comer.							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:** _____

II. Preparación, mantenimiento y servicio

	L	M	M	J	V	S	D
A. Descongelado apropiado de alimentos congelados							
B. Gestión de alimentos minimizada por el uso de utensilios apropiados							
C. Verificación sin contacto con las manos sin protección con alimentos listos para el consumo							
D. Frutas y vegetales lavados							
E. Alimentos posiblemente peligrosos a 41°F o menos O 135°F o más							
F. Procedimientos de enfriamiento apropiados utilizados: 1. Dentro de 2 horas de 135°F a 70°F; y 2. Dentro de un total de 6 horas, de 135°F a 41°F o menos							
G. Prácticas apropiadas de mantenimiento utilizadas							
H. Alimentos sin envoltura y posiblemente peligrosos sin reservar							
I. Termómetro calibrado con varilla de metal disponible (0°-220°F)							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:** _____

III. Instalaciones de almacenamiento de alimentos secos

	L	M	M	J	V	S	D
A. Instalaciones de almacenamiento en funcionamiento							
B. Productos alimentarios almacenados a más de 6” por sobre el piso							
C. Productos alimenticios secos almacenados en contenedores aprobados							
D. Almacenamiento de químicos por separado							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:** _____



IV. Higiene personal

	L	M	M	J	V	S	D
A. Control de lavado de manos apropiado y frecuente de manos por parte de los empleados							
B. Lavabos accesibles, agua corriente caliente y fría, jabón y toallas descartables							
C. Se prohíbe fumar, excepto en áreas aprobadas							
D. Bebidas y alimentos para empleados por debajo y lejos de los alimentos y las superficies de contacto con los alimentos (todas las bebidas tienen tapas y pajillas)							
E. Ropa limpia y cabello atado de forma apropiada							
F. Restricción correspondiente de empleados con infecciones, enfermedades, mala higiene							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:** _____

V. Equipos y utensilios

	L	M	M	J	V	S	D
A. En funcionamiento							
B. Limpio y desinfectado							
C. Prácticas de lavado y desinfectado de los utensilios: 1. Uso apropiado de lavabos con tres compartimentos 2. Lavado con agua limpia 3. Temperatura apropiada o concentraciones químicas para la desinfección							
D. Se restringen los paños de limpieza, se utilizan los apropiadas y con soluciones de desinfección adecuadas							
E. Almacenamiento de utensilios							
F. Manejo apropiado de artículos descartables							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:** _____

VI. Establecimiento

	L	M	M	J	V	S	D
A. En funcionamiento: fuera de las áreas mantenidas, paisaje libre de plagas o basura							
B. Instalaciones de baño adecuadas, instaladas de forma apropiada y mantenidas							
C. Cañerías instaladas de forma apropiada (paso de aire adecuado) y mantenidas							
D. Pisos, paredes y cielo rasos: 1. En funcionamiento 2. De fácil limpieza 3. Limpio							
E. Iluminación: adecuada, cubierta de forma apropiada							
F. Control de plagas							
G. Almacenamiento de basura: 1. Contenedores aprobados (dentro y fuera) 2. Desechado con frecuencia 3. Área limpia, sin problemas							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:** _____

Inspeccionado por: _____ Fecha: _____

Para fechas: _____



REGISTRO DE INVENTARIO

INVENTORY LOG

Fecha: _____

Ubicación	Artículo	Proveedor	Fecha de recepción	Fecha de caducidad	Cantidad	Cantidad máxima	Para volver a ordenar	Notas



FORMULARIO DE QUEJAS POR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

FOODBORNE ILLNESS COMPLAINT FORM

Fecha de notificación: _____ Tiempo: _____

Información de contacto:

Nombre: _____

Domicilio: _____

Correo electrónico: _____

Número de teléfono: _____

Alimentos consumidos: _____

Cuándo fue consumido: _____

¿Algún cambio o tal como está en el menú? _____

¿Qué síntomas se están experimentando? _____

¿Cuándo comenzaron los síntomas? _____

¿Hay otras personas que compartieron la comida? ¿Está alguna de ellas también enferma? _____

Observaciones:

Anime a quien llame a que también se comunique con el departamento de salud local. El departamento de salud local puede usar su información para determinar si hay un brote y si se necesita tomar alguna medida adicional.

Departamento de salud local: _____

Información de contacto: _____

Informe al departamento de salud local si se recibe más de una queja de enfermedad similar.



LISTA DE VERIFICACIÓN PARA LA REAPERTURA DESPUÉS DE UN PELIGRO INMINENTE PARA LA SALUD/EMERGENCIA

RE-OPENING CHECKLIST AFTER AN IMMINENT HEALTH HAZARD/EMERGENCY

Incidente: _____

Fecha y hora en que ocurrió el incidente: _____

La instalación deberá asegurarse de que el peligro inminente para la salud haya sido corregido, o que la emergencia haya terminado y todos los elementos de esta lista de verificación estén verificados:

Instalación física

- Los servicios de electricidad, agua y/o gas han sido completamente restaurados.
- La plomería está funcionando correctamente, tanto el suministro como la eliminación. Incluido en los baños de empleados.
- No hay daños visibles ni reparaciones incompletas, todos los huecos y agujeros están sellados.
- Los pisos, las paredes y el techo están limpios.
- Las áreas de contaminación han sido desinfectadas (respaldo de aguas residuales o inundación).
- No queda agua estancada.
- Las luces están en funcionamiento y con el brillo adecuado.
- Hay agua fría y caliente disponible en toda la instalación.
- El agua caliente está disponible a un mínimo de 100°F en cada lavabo para manos.
- El agua caliente está disponible a un mínimo de 110°F para el lavado de vajilla.

Artículos de comida y equipo

- Los alimentos potencialmente contaminados o que han estado fuera de control de temperatura han sido desechados, incluyendo el hielo.
- Los escombros y los artículos no recuperables han sido retirados.
- Los utensilios y el equipo han sido lavados, enjuagados y desinfectados adecuadamente.
- Las líneas de agua han sido purgadas, los filtros reemplazados y el tanque de agua caliente drenado si es necesario (aviso de hervir el agua).
- El equipo con conexiones de línea de agua, como máquinas de bebidas post-mix, urnas de café o té, máquinas de hielo, lavadoras de vasos, lavavajillas y otros equipos con conexiones de agua han sido enjuagados, limpiados y desinfectados de acuerdo con las instrucciones del fabricante (aviso de hervir el agua).
- Las unidades de refrigeración mantienen una temperatura de 41°F o menos.
- Las unidades de congelación mantienen una temperatura de 0°F o menos.
- Las unidades de mantenimiento en caliente están manteniendo a 135°F o más.
- El lavavajillas está funcionando correctamente, si corresponde.
- El sistema de ventilación de la campana está funcionando correctamente.
- Los lavamanos y los baños están abastecidos y en funcionamiento.



Escanee para obtener
más información:
**PELIGRO INMINENTE PARA
LA SALUD/EMERGENCIA**

Preparación operativa

- Los registros de control de plagas están disponibles, si corresponde.
- La persona a cargo está disponible y tiene conocimiento adecuado.