



On Focus Solutions
P.O. Box 1332
Bangor, Maine 04402

207-217-2500



kenbks@gmail.com

De protección de alimentos

ANTES DE GUÍA DE ESTUDIO DE CLASE

Las instrucciones sobre cómo estudiar antes del examen

Esta guía de estudio se puede utilizar para prepararse para el examen de la protección de Seguridad Alimentaria antes de asistir a la clase. Estos son algunos consejos para ayudarle a revisar:

- Al revisar la guía de estudio utiliza las secciones  para ayudar a probar a ti mismo.
- Siempre que vea el símbolo  recuerda que es un tema importante.

Capítulo 1 - Proporcionar alimentos seguros

Una enfermedad transmitida por los alimentos es una enfermedad transmitida a personas a través de los alimentos

Una enfermedad se considera un brote cuando.:

1. Dos o más personas tienen los mismos síntomas después de comer la misma comida
2. Una investigación se lleva a cabo por las autoridades reguladoras estatales y locales
3. El brote se confirmó mediante análisis de laboratorio

Los desafíos incluyen:

El tiempo y el dinero, el idioma y la cultura, la alfabetización y la educación, los agentes patógenos, los proveedores no aprobados, clientes de alto riesgo y la rotación de personal.

Costs de Enfermedades Transmitidas por Alimentos

- Pérdida de clientes y ventas
- La pérdida de la reputación
- Exposición durante el trabajo negativo
- Baja la moral del personal
- Demandas y gastos legales
- El personal de trabajo faltante
- El aumento de las primas de seguros
- Personal de reentrenamiento



Hay 5 principales factores de riesgo para las enfermedades transmitidas por los alimentos:

1. La compra de alimentos de fuentes inseguras.
2. El no poder cocinar los alimentos correctamente.
3. La celebración de los alimentos a temperaturas incorrectas.
4. El uso de equipos contaminados.
5. La práctica de la falta de higiene personal.




P. ¿cómo se convierte el inseguro Food?

Respuestas

1. Abuso de tiempo y temperatura
2. Contaminación Cruzada
3. Falta de higiene personal
4. Pobre limpieza y desinfección

Los alimentos más propensos a convertirse en inseguro


Servsafe llama a estos alimentos, los alimentos TCS Se componen de: Los productos lácteos, huevos, carnes, aves, pescados, mariscos, papas cocidas, arroz cocido, productos de soja y de soja, brotes de soja, corte los tomates y los melones y el ajo y las mezclas de aceite.

 P. ¿Cuál es listo para el consumo de alimentos?

Respuesta. Ready-to-eat comida es la comida que se puede comer sin más:

- Preparación
- Lavado
- Cocina

Alimentos listos para el consumo incluye: Los alimentos cocidos, frutas y verduras, carnes frías, productos de panadería y azúcar, especias y condimentos Washed

 **Algunas poblaciones se encuentran en un alto riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos:** Las personas mayores, los niños en edad preescolar, y las personas con sistemas inmunes comprometidos

¿Cómo se producen los enfermedades transmitidas por alimentos - alimentos inseguro es el resultado de estos 3 contaminaciones:

Contaminantes biológicos	Contaminantes Químicos	Contaminantes físicos
<ul style="list-style-type: none">• Bacterias• Virus• Parásitos• Hongos	<ul style="list-style-type: none">• Limpiadores• I tizers San• Abrillantadores	<ul style="list-style-type: none">• Virutas de metal• Grapas• Vendajes• Vidrio• Suciedad• Objetos Naturales (huesos de pescado)

Los contaminantes provienen de una variedad de lugares:

- Animales que utilizamos para la comida
- Aire, agua contaminada, y la suciedad
- Gente - deliberada o accidentalmente

 **Las personas pueden contaminar los alimentos cuando:**

- Ellos no 't se lavan las manos después de usar el baño
- Están en contacto con una persona que está enferma
- Estornudan o vomitan en los alimentos o con las superficies
- Tocan superficies en contacto con alimentos y equipos sucios y luego se tocan los alimentos

Capítulo 2 - Formas de contaminación

Contaminantes biológicos



Recuerde Estos Términos ...

Microorganismo: Pequeño organismo vivo, que se puede ver sólo con un microscopio

Patógeno: microorganismo nocivo y enferma a la gente cuando se consumen o producen toxinas que causan enfermedades

Toxina: Poison

Los síntomas comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos: diarrea, vómitos, fiebre, náuseas, calambres abdominales, ictericia (coloración amarillenta de la piel y los ojos)

Los tiempos de inicio: Dependerá del tipo de enfermedad transmitida por los alimentos puede variar entre 30 minutos y seis semanas



P. ¿Cuál 4 tipos de patógenos pueden contaminar los alimentos y causar enfermedades transmitidas por los alimentos?

Respuestas. Las bacterias, virus, parásitos y hongos

BACTERIAS

Ubicación: Se encuentra en casi todas partes

Detección: No puede ser visto, olido, o probado

Crecimiento: crecerá rápidamente si las condiciones FAT TOM son correctas (consulte la página 3)

Prevención: Controlar el tiempo y la temperatura



Las bacterias crecen rápidamente cuando se cumplan las siguientes condiciones

Alimentos - La mayoría de las bacterias necesitan nutrientes para sobrevivir; Alimentos TCS soporta el crecimiento de bacterias mejor que otros tipos de alimentos

Acidez - Las bacterias crecen mejor en alimentos que contienen ácido poco o nada; lo que las bacterias necesitan para crecer

Temperatura - Las bacterias crecen rápidamente entre 41 ° F y 135 ° F (5 ° C y 57 ° C, zona de peligro)

Tiempo - Bacterias necesita tiempo para crecer

Oxígeno - Algunas bacterias necesitan oxígeno para crecer, mientras que otros crecen cuando el oxígeno no está allí

HUMEDAD - Las bacterias crecen bien en los alimentos con altos niveles de humedad



Las condiciones que usted puede controlar:

Temperatura - Mantenga los alimentos TCS fuera de la zona de peligro de temperatura

Tiempo - Límite cuánto tiempo los alimentos TCS pasa en la zona de peligro

Principales bacterias que causan enfermedades transmitidas por los alimentos

La FDA ha identificado tres tipos de bacterias que causan enfermedades graves y son muy contagiosas:

Bacterias	Fuente	Alimentos Vinculada	Método Prevención
<i>Salmonella Typhi</i>	Personas	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos listos para comer Bebidas 	<ul style="list-style-type: none"> Lávese las manos Cocinar los alimentos a min. temperatura
<i>Shigella spp.</i>	Las heces humanas	<ul style="list-style-type: none"> Manos que tocan alimentos TCS Producir 	<ul style="list-style-type: none"> Excluir los manipuladores de alimentos con diarrea Control de moscas
<i>Escherichia coli</i> (E. coli)	Intestinos del ganado	<ul style="list-style-type: none"> La carne molida Producir 	<ul style="list-style-type: none"> Excluir los manipuladores de alimentos con diarrea Evitar la contaminación cruzada

VIRUS

Ubicación: Llevado por los seres humanos y los animales, requieren un huésped viviente para crecer, no crecen en los alimentos y se puede transferir a través de alimentos y permanecer infecciosos en los alimentos.

Fuentes: alimentos, agua, o cualquier superficie contaminada y por lo general se producen a través de vías fecal-oral,

Destrucción: No destruidos por las temperaturas normales de cocción, una buena higiene personal debe ser practicado durante la manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimentos, la eliminación rápida y la limpieza de vómito es importante.

Los virus que causan las principales enfermedades transmitidas por alimentos

Virus	Fuente	Alimentos Vinculada	Método Prevención
La hepatitis A	Las heces humanas	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos listos para comer Mariscos 	<ul style="list-style-type: none"> Excluir personal con hepatitis. A y / o ictericia Lávese las manos Comprar mariscos de proveedor de confianza
Norovirus	Las heces humanas	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos listos para comer 	<ul style="list-style-type: none"> Excluir personal con Norovirus y / o vómitos o diarrea Lávese las manos



		<ul style="list-style-type: none"> • Mariscos 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprar mariscos de proveedor de confianza
--	--	--	--

PARÁSITOS

Ubicación: Requerir un huésped para vivir y reproducirse

Fuente: Marisco, de caza silvestre, y los alimentos elaborados con agua contaminada, como por ejemplo productos

Prevención: Compra de alimentos aprobados, proveedores de confianza, cocinar los alimentos a las temperaturas internas mínimas requeridas y el pescado que se servirán cruda o poco cocida, debe ser congelado correctamente por el fabricante.

HONGOS

Ubicación: Las levaduras, mohos y hongos. Algunos mohos y hongos producen toxinas, tirar alimentos con moho, a menos que el moho es una parte natural de los alimentos, setas de compra de aprobados, los proveedores de confianza.

Toxinas Biológicas: se producen naturalmente en ciertas plantas, setas, pescados y mariscos

Toxinas Marisco: Producido por patógenos que se encuentran en ciertos pescados (atún, bonito, mahi-mahi). La histamina produce cuando el pescado es de tiempo-temperatura abusado. Ocurre en algunos peces que se alimentan de peces más pequeños que han consumido la toxina. Barracuda, pargo, mero, es decir, el jurel toxina ciguatera.

Enfermedad: Síntomas y tiempos de inicio varían con la enfermedad. La gente va a experimentar la enfermedad en cuestión de minutos

Síntomas generales: diarrea o vómitos, síntomas neurológicos, hormigueo en las extremidades, la inversión de las sensaciones frías y calientes, enrojecimiento de la cara y / o urticaria, dificultad para respirar y palpitaciones del corazón.

Contaminantes Químicos

Fuentes: Ciertos tipos de utensilios de cocina y material (cobre, estaño, zinc y sartenes galvanizadas cuando se usan para preparar ácido metal Envenenamiento tóxico de los alimentos), productos de limpieza, desinfectantes, abrillantadores, lubricantes de máquinas y pesticidas y desodorantes, productos de primeros auxilios, salud y productos de belleza.

Síntomas: Varía dependiendo de química consumida, las enfermedades se producen en cuestión de minutos, los vómitos y la diarrea son típicos

Prevención: Utilice únicamente productos químicos aprobados para su uso en operaciones de servicio de alimentos, la compra de productos químicos de los aprobados, proveedores de confianza y productos químicos Almacene lejos de las áreas de preparación, las áreas de almacenamiento de alimentos y áreas de servicio.

Contaminantes físicos

Fuentes: objetos comunes que se introducen en los alimentos (Virutas del metal de las latas, madera, las uñas, las grapas, los vendajes, vidrio, joyería, suciedad)

Síntomas: leves a lesiones fatales son posibles, cortes, daño dental y la asfixia, el sangrado y el dolor

Prevención: Compra de alimentos de aprobados, los proveedores de confianza, inspeccionar de cerca los alimentos recibidos

ALERTA

La contaminación deliberada de los alimentos - Grupos que pueden tratar de contaminar los alimentos:

- Los terroristas o activistas
- Funcionarios o antiguos Disgruntled
- Los vendedores
- Competidores

Herramienta de defensa de la FDA: ALERT

Asegurar Asegúrese de que los productos recibidos provienen de fuentes seguras

Miren Supervisar la seguridad de los productos en las instalaciones de

Los empleados saben que está en su centro

Informes mantener la información relacionada con la defensa de los alimentos accesibles

Amenaza Desarrollar un plan para responder a la actividad sospechosa o una amenaza para la operación

Pasos para responder a un brote de origen alimentario-Enfermedad

1. Recopilar información
2. Notificar a las autoridades
3. Segregar producto
4. Información del documento
5. Identificar al personal
6. Cooperar con las autoridades
7. Procedimientos de revisión

Alérgenos Alimentarios

Alérgenos de alimentos: Una proteína en un alimento o ingrediente que algunas personas son sensibles a. Estas proteínas se producen naturalmente.

Los síntomas de alergia: náuseas, sibilancias o dificultad para respirar, urticaria o erupciones pruriginosas, hinchazón del cuerpo, incluyendo la cara, los ojos, las manos o los pies, vómitos y / o diarrea, dolor abdominal.

Reacciones alérgicas: Los síntomas pueden volverse graves rápidamente, una reacción severa llamada anafilaxia, pueden llevar a la muerte

Alérgenos alimentarios comunes:

- Leche
- Huevos
- Pescado
- Mariscos
- Trigo
- Soja
- Cacahuates
- Árbol n uts

Prevenir las reacciones alérgicas

El personal de servicio: Describa cómo el plato es preparado, identificar los ingredientes, sugerir elementos de menú simple, entregar personalmente la comida a los clientes con alergias a los alimentos.

El personal de cocina: Evitar el contacto cruzado con los alimentos que contienen alérgenos en la cocina

El Manejador de Comida Segura

Los manipuladores de alimentos pueden contaminar los alimentos cuando:

- Tener una enfermedad transmitida por los alimentos
- Tener heridas que contienen un patógeno
- Estornudar o toser
- Tener contacto con una persona que está enferma
- Toque cualquier cosa que pueda contaminar sus manos y don 't les lavan
- Tiene síntomas como diarrea, vómitos o ictericia

Las acciones que pueden contaminar los alimentos:

- El rascarse el cuero cabelludo
- Correr dedos through h pelo
- Limpiar o tocarse la nariz
- Frotar una oreja
- Tocar una espinilla o una herida infectada
- El uso de un uniforme sucio
- Toser o estornudar en la mano
- Escupir en la operación

Los gerentes deben centrarse en lo siguiente:

- Creación de políticas de higiene personal
- Rs manipulando alimentos Capacitación sobre las políticas de higiene personal
- Modelado de comportamiento correcto en todo momento
- Supervisar las prácticas de seguridad de los alimentos
- La revisión de las políticas de higiene personal regularmente

Vestimenta de trabajo - Los manipuladores de alimentos deben:

- Use un sombrero limpia u otro sistema de retención del cabello
- Use ropa limpia todos los días
- Retire delantales al salir de las áreas de preparación de alimentos
- Quítese las joyas de las manos y los brazos antes de preparar los alimentos.



Comer, beber, fumar y mascar chicle o tabaco

Los manipuladores de alimentos no deben comer, beber, fumar o mascar chicle o tabaco cuando:

- Preparar y servir alimentos
- El trabajo en las áreas de preparación
- Trabajando en las áreas que se utilizan para limpiar los utensilios y equipos

El lavado de manos y guantes Uso

P. ¿Cuál es la manera correcta de lavarse las manos?

Respuestas.

1. Mojarse las manos con agua corriente tan caliente como pueda soportar cómodamente (por lo menos 100 ° F/38 ° C)
2. Aplique jabón
3. Frote vigorosamente las manos y los brazos para diez a quince segundos Limpie debajo de las uñas y entre los dedos
4. Enjuague bien con agua corriente
5. Seque las manos y los brazos con una toalla de papel de un solo uso o secador de manos de aire caliente Utilice una toalla de papel para cerrar el grifo.

Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos *antes de empezar a trabajar y después de:*

- De usar el baño
- De manipular carne cruda, aves, pescados y mariscos (antes y después)
- Al tocar el cabello, la cara o el cuerpo
- Estornudos, tos, o el uso de un pañuelo de papel
- Comer, beber, fumar o mascar chicle o tabaco
- Manejo de productos químicos que podrían afectar a la seguridad alimentaria

Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos después de:

- Sacar la basura
- Borrado de tablas o de transporte escolar platos sucios
- Tocar la ropa o delantales
- Manejo de dinero
- Las entradas y salidas de la zona de cocina / prep.
- Manejo de animales de servicio o de los animales acuáticos
- Si toca cualquier otra cosa que m ay contamina las manos

Otra cosa que usted debe saber ...

Antisépticos de mano: Debe cumplir con las normas de la FDA y CFR y NUNCA deben utilizarse en lugar de lavarse las manos

Requisitos para los manipuladores de alimentos: Mantenga las uñas cortas y limpias, no usar uñas postizas, no use esmalte de uñas.

Heridas o cortes infectados: Contener el pus y se deben cubrir

De un solo uso guantes:

- Se debe utilizar al manipular alimentos listos para el consumo de alimentos (excepto cuando se lava los productos y el manejo de los ingredientes listos para comer para un plato que se van a cocinar)

- Nunca se debe utilizar en lugar de lavarse las manos
- Nunca debe ser lavada y reutilizada
- Debe encajar correctamente



Cuándo cambiar los guantes:

- Tan pronto como estén sucios o rasgados
- Antes de iniciar una tarea diferente
- Después de una llamada de teléfono por ejemplo iones de interrupción
- Después de manipular carne cruda, mariscos o carnes de ave y antes de manipular alimentos listos para el consumo



El contacto directo de las manos con los alimentos listos para el consumo se debe evitar: Algunas jurisdicciones permiten sino que requieren: Las políticas sobre la salud personal, la formación en el lavado de manos y la higiene personal. Nunca manipule los alimentos listos para comer con las manos desnudas cuando se sirve sobre todo una población de alto riesgo

Manejo de Personal Enfermedades

Si	Entonces
El manipulador de alimentos tiene dolor de garganta y fiebre	<ul style="list-style-type: none"> • Restringir trabajar con alimentos • Excluir del trabajo si atiende a una población de alto riesgo
El manipulador de alimentos tiene vómitos y / o diarrea	<ul style="list-style-type: none"> • Excluir el manipulador de alimentos procedentes de la explotación
El manipulador de alimentos tiene ictericia	<ul style="list-style-type: none"> • Informar a la autoridad reguladora • Excluir el manipulador de alimentos procedentes de la explotación
El manipulador de alimentos ha sido diagnosticado con una enfermedad transmitida por los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajar con una autoridad reguladora • Excluir el manipulador de alimentos procedentes de la explotación

Capítulo 3 - Introducción

 P. ¿Cómo mantener los alimentos seguros durante todo el flujo de alimentos?

Respuesta. Prevenir la contaminación cruzada y evitar el abuso de tiempo y temperatura

La prevención de la contaminación cruzada

Los equipos separados: Utilice un equipo independiente para cada tipo de alimento

Limpie y desinfecte: Limpie y desinfecte todas las superficies de trabajo, equipo y utensilios después de cada tarea

Alimentos de preparación en diferentes momentos: Preparar la carne cruda, pescado y aves de corral en diferentes momentos que los alimentos listos para el consumo


Comprar alimentos preparados: Comprar alimentos que no requieren mucho prepping o manipulación

La prevención del abuso de tiempo y temperatura

Control de tiempo-temperatura: Alimentación, celebrada en el rango de 41F y (5 y 57 ° C) 135 ° F ha sido tiempo-temperatura abusado

Evite el abuso de tiempo y temperatura: Monitorear el tiempo y la temperatura. Asegúrese de que los tipos correctos de los termómetros están disponibles. Registrar regularmente las temperaturas y los tiempos que se toman. Reducir al mínimo el tiempo que el alimento pasa de la zona de peligro. Tome medidas correctivas si no se cumplen los estándares de tiempo y temperatura

Tiempo y temperatura de Monitoreo - Uso Termómetros

 *Recuerde estos términos ...*

Bimetálico provino Termómetro - termómetro más básica

Termopares y Termistores - medidas a través de una sonda de metal, muestra temperaturas digitalmente y ha detección área en la punta de la sonda.

Termómetros Infrared - Se utiliza para medir el área de superficie. Siga fabrica directrices.

Indicadores de tiempo-temperatura (TTI): Vigile el tiempo y la temperatura, se unen a los paquetes por el proveedor

Cinta de registro máximo: Indica la temperatura más alta alcanzada durante el uso

Directrices Termómetro: Lave, enjuague, desinfecte y termómetros de secado al aire antes y después de usarlos.

Calibrar antes de cada turno para asegurar la exactitud. Sólo utilice los termómetros de vidrio si están encerrados en una carcasa irrompible

Cuando use termómetros: Introduzca el vástago del termómetro o la sonda en la parte más gruesa del producto (Por lo general el centro). Tomar más de una lectura en diferentes lugares. Espere a que la lectura del termómetro para estabilizarse antes de grabar la temperatura

Capítulo 4 - Gestión de compras, recepción y almacenamiento

La compra y recepción de

Compra comida de aprobados, los proveedores de confianza: ¿Se han inspeccionado y cumplir todas las leyes estatales y federales locales aplicables.

Organizar las entregas por lo que llegar: Cuando el personal tiene tiempo suficiente para hacer las inspecciones y cuando se puede recibir correctamente.

Recepción de principios: Haga el personal específico responsable de recibir y prepararlos para seguir las pautas de seguridad alimentaria. Almacene los artículos inmediatamente después de recibir.

Entregas de caída clave: Proveedor se da acceso después de horas de la operación para hacer las entregas.

Las entregas deben cumplir con los siguientes criterios

- Ser inspeccionados a su llegada a la operación
- Sea de una fuente aprobada
- Se han colocado en el lugar de almacenamiento correcto
- Se han protegido de la contaminación en el almacenamiento
- No está contaminado
- Se presenta con honestidad
- mantener la temperatura requerida

Rechazando las entregas

- Separe los artículos rechazados de artículos aceptados
- Dígale a la persona de la entrega lo que está mal con el tema
- Consigue un ajuste o crédito slip firmado antes de dar el elemento rechazado a la persona de la entrega
- Registrar el incidente en la factura o recibo

Manejo de retiros

- Identificar los alimentos retirados del mercado
- Retire el elemento del inventario, y colocarlo en un lugar seguro y apropiado
- Guarde el elemento separado de alimentos, utensilios, equipos, ropa de cama y artículos de un solo uso
- Etiquetar el tema de una manera que va a impedir que se coloca de nuevo en el inventario
- Informar al personal a no utilizar el producto
- Refiérase a la notificación o aviso de retiro el vendedor 's para determinar qué hacer con el elemento

Comprobación de la temperatura de los alimentos recibidos

Carne de Aves y Peces - Inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne

ROP Comida - Colocar la sonda between 2 paquetes o retirarse paquete alrededor de la sonda

Otros alimentos envasados - Abra el paquete e introducir la sonda en el alimento



Criterios de temperatura para las entregas:

- **Fría los alimentos TCS:** Recibir al (5 ° C) 41 ° F o menos, a menos que se especifique lo contrario
- **Mariscos vivos:** Recibir ostras, mejillones, almejas y vieiras en una temperatura ambiente de (7 ° C) 45 ° F y un interno al temperatura no superior a 50 ° F (10 ° C)
- **Moluscos sin concha:** Recibir a los 45 ° F (7 ° C) o menos
- **Las cáscaras de huevo:** Recibir a una temperatura ambiente de 45 ° F (7 ° C) o menos
- **Leche:** Recibir a los 45 ° F (7 ° C) o menos
- **Comida caliente TCS:** Recibir al (57 ° C) 135 ° F o más
- **Alimentos congelados:** Recibir sólido congelado



Rechazar la entrega si hay:

- Evidencia de descongelar y volver a congelar
- Los líquidos o manchas amarillos en fondos de caso o de envases
- Los cristales de hielo o líquidos congelados en la comida o en el envase
- Lágrimas, ho-les, o perforaciones en el embalaje
- Cans con extremos hinchados, óxido o abolladuras
- Hinchazón o con fugas (alimentos ROP)
- Cajas de cartón o sellos rotos
- Embalaje sucio y descolorido
- Las fugas, humedad o manchas de agua
- Los signos de plagas o daños causados por plagas
- Fechas use-by/expiration caducados
- La evidencia de la manipulación



Los documentos requeridos para ser recogidos al recibir alimentos:

- Los mariscos se debe recibir con etiquetas de identificación de los moluscos bivalvos. Etiquetas indican cuándo y dónde el molusco se cosecharon. Debe mantenerse en el archivo durante 90 días a partir de la fecha de la última de mariscos fue utilizado desde su recipiente de suministro
- Los peces que se comen crudos o parcialmente cocidos. La documentación debe mostrar el pescado estaba congelado correctamente antes de ser recibido. Guarde los documentos durante 90 días a partir de la venta de los peces
- Criadero de peces. Debe tener la documentación que indica el pescado se elevó a las normas de la FDA. Guarde los documentos durante 90 días a partir de la venta de los peces

La evaluación de calidad de los alimentos:

Apariencia: Rechazar la comida que es mohoso o tiene un color anormal

Textura: Rechazar la carne, pescado o aves si es viscoso, pegajoso, o seco. Tiene carne suave que deja una huella cuando se toca.

Olor: Rechazar los alimentos con un olor anormal o desagradable

Almacenamiento



Etiquetado de los alimentos para su uso en el sitio:

- Todos los artículos no en sus envases originales deben estar etiquetados
- Etiquetas de los alimentos deberían incluir el nombre común del alimento o una declaración que con claridad y precisión lo identifica

- No es necesario etiquetar los alimentos si es evidente que no se puede confundir con otro elemento



Marcando Fecha:

- Alimentos listos para el consumo TCS se debe marcar si se mantiene durante más de 24 horas.
- Marca de fecha debe indicar que el alimento debe ser vendido, consumido o expulsado
- Alimentos listos para el consumo TCS se puede almacenar durante sólo siete días si se mantiene a 41 ° F (5 ° C) o menos
- El recuento comienza el día en que se preparó la comida o en un contenedor comercial se abrió. Por ejemplo, ensalada de papas preparadas y almacenadas el 1 de octubre tendría una fecha límite de uso de 7 de octubre en la etiqueta
- Algunas operaciones de escribir el día o la fecha de la comida fue preparada en la etiqueta. Otros escriben el uso por día o fecha en la etiqueta



Temperaturas:

- Tienda TCS food a una temperatura interna de (5 ° C) 41 ° F o menos o 135 ° F (57 ° C) o más
- Almacene los alimentos congelados a temperaturas que lo mantienen congelados
- Hacer unidades de almacenamiento seguro que tienen al menos un dispositivo de medición de la temperatura del aire. Se debe tener una precisión de + / - 3 ° C o + / - 1,5 ° C
- Coloque el dispositivo en la parte más caliente de unidades refrigeradas, y la parte más fría de las unidades de retención de agua caliente
- No sobrecargue los refrigeradores o congeladores
- Evita que el flujo de aire
- Hace el trabajo más duro unidad
- Apertura frecuente del refrigerador permite que el aire caliente en el interior, lo cual puede afectar a la seguridad alimentaria
- Utilice la estantería abierta
- Estanterías Forro restringe la circulación
- Controlar temperaturas de los alimentos con regularidad
- Temperaturas de los alimentos de forma aleatoria de la muestra



FIFO - El primero en entrar primero en salir

Una manera de rotar los productos correctamente es seguir FIFO

1. Identificar de consumo o la fecha de caducidad del alimento 's
2. Almacenar objetos con las fechas más tempranas de consumo o de caducidad frente a elementos con fechas posteriores
3. Una vez archivado, utilice los elementos almacenados en frente primero
4. Tire a la basura los alimentos que ha pasado su fabricante s de consumo o la fecha de vencimiento



La prevención de la contaminación cruzada durante el almacenamiento de la Alimentación

- Guarde todos los EMS es en áreas de almacenamiento designadas
- Elemento de la tienda es lejos de las paredes y por lo menos seis pulgadas (15 centímetros) del piso
- Artículos pecado Tienda de uso único en su embalaje original
- Guarde los alimentos en recipientes destinados a la alimentación
- Utilice recipientes que son durables, a prueba de fugas, y capaz de ser sellada o cubierto
- NUNCA use envases de alimentos vacíos para almacenar los productos químicos; NUNCA ponga los alimentos en recipientes vacíos de productos químicos
- Mantenga todas las áreas de almacenamiento limpias y secas
- Limpie los derrames y fugas de inmediato
- Dollys limpias, carros, transportistas y bandejas a menudo
- Guarde los alimentos en recipientes que hayan sido limpiados y desinfectados
- Guarde la ropa sucia en recipientes no absorbentes limpios o bolsas de lavandería lavables
- Sto re alimentos en el siguiente orden de arriba a abajo
 - a. Alimentos listos para comer
 - b. Mariscos
 - c. Cortes enteros de carne de res y cerdo
 - d. Carne de tierra y peces de fondo
 - e. Plenario y las aves de corral de tierra
- Este orden de almacenamiento se basa en la temperatura de cocción interna mínima de cada alimento

Los alimentos deben almacenarse en un lugar limpio y seco alejado del polvo y otros contaminantes

Para evitar la contaminación, NUNCA guarde los alimentos en estas áreas:

- Vestuarios o vestidores
- Los baños o cuartos de basura
- Salas de máquinas
- Bajo las líneas de alcantarillado sin blindaje ni líneas de agua con fugas
- Bajo las escaleras

Capítulo 5 - Preparación, descongelación, cocción, enfriamiento y recalentamiento

Preparar

Al preparar los alimentos:

- Sólo eliminar la mayor cantidad de alimentos de la nevera como se puede preparar en un corto período de tiempo
- Volver comida preparada a la nevera o cocinar lo más rápidamente posible
- Asegúrese de que las estaciones de trabajo, tablas de cortar, y tensils u limpieza y saneamiento

Preparar alimentos específicos

Producto - Asegúrese de que no toque las superficies expuestas a las carnes crudas, aves o mariscos, lavado producen a fondo y al empapar o almacenar en el agua no se mezclan diferentes elementos o varios lotes del mismo artículo. Refrigere el melón en rodajas y no sirven brotes de semillas crudas de una población de alto riesgo.

Las mezclas de huevo y huevo - Manejar una mezcla de huevos con cuidado con la cocción de inmediato o almacenamiento a 41 ° F o menos. Limpie y desinfecte entre lotes. Nota: Para las poblaciones de alto riesgo, el uso de huevos pasteurizados si se reúnen o no completamente cocidos.

Las ensaladas que contengan TCS Foods - Asegúrese de que los ingredientes sobrantes TCS han sido manejados de manera segura.

Hielo - Nunca utilice hielo como ingrediente si se utilizó para mantener los alimentos fríos. Traslado hielo utilizando cucharas limpios y desinfectados. Hielo tienda cucharadas máquinas de hielo fuera. NUNCA utilizar vidrio para sacar el hielo.

Prácticas de preparación que tienen requisitos especiales que usted necesita una variación si alimento que prepara las siguientes maneras:

- Embalaje jugo fresco en el sitio para la venta en un momento posterior, a menos que el jugo tiene una etiqueta de advertencia
- Fumar alimentos para preservarla, pero no para mejorar el sabor
- El uso de aditivos alimentarios o componentes para preservar o alterar los alimentos por lo que ya no tiene el control de tiempo y temperatura por la seguridad
- Alimentos Curado
- Embalaje de alimentos utilizando un embalaje reducido en oxígeno método (ROP)
- Semillas o granos de Brotes
- Ofreciendo mariscos vivos desde un tanque de exhibición
- Animales de procesamiento personalizado para su uso personal (es decir, vistiendo un ciervo)

La descongelación

P. ¿Cuáles son los 4 métodos aceptables para descongelar alimentos?

Respuestas

1. Descongele los alimentos en un refrigerador, manteniendo su temperatura en 41 ° F (5 ° C) o menos
2. Sumerja los alimentos con agua corriente a 70 ° F (21 ° C) o menos
3. Descongele los alimentos en el microondas, si cocinarse inmediatamente después de la descongelación
4. Descongelar como parte del proceso de cocción

Alimento Cocción

Al cocinar estos alimentos, la parte interna debe: Alcanza la temperatura interna mínima requerida y mantener esa temperatura durante un período de tiempo específico.

Tras un análisis de temperaturas: Elige un termómetro con una sonda que es el tamaño correcto para la comida y verifique la temperatura en la parte más gruesa del alimento.

Requisitos de cocina para Alimentos específicos

Comida	Mínima temperatura de cocción interna	Tiempo de vivir en este Temperatura
Aves de corral : (incluyendo todo o carne picada de pollo, pavo y pato)	165 ° F (74 ° C)	15 segundos
Carne de tierra (incluyendo carne de res, carne de cerdo, otras carnes)	155 ° F (68 ° C)	15 segundos
Carne inyectada	155 ° F (68 ° C)	15 segundos
Carne de cerdo, carne de res, ternera, cordero	Steaks / Chops: 145 ° F (63 ° C)	15 segundos
	Asados: 145 ° F (63 ° C)	4 minutos
Pescado	145 ° F (63 ° C)	15 segundos
Ground, picada, pescado picado	155 ° F (68 ° C)	15 segundos
Los huevos para servicio inmediato	145 ° F (63 ° C)	15 segundos
Los huevos que serán mantener calientes	155 ° F (68 ° C)	15 segundos
Comercialmente procesados, listos para el consumo que será mantener calientes para el servicio (palitos de queso, verduras fritas, alitas de pollo, etc .)	135 ° F (57 ° C)	15 segundos
TCS comida en un microondas Carne, Pescado, Aves y Huevos.	165 ° F (74 ° C)	15 segundos

Directrices para la cocción en microondas: Cubra los alimentos, girar o agitar hasta la mitad de la cocción, dejar reposar durante al menos dos minutos después de la cocción y comprobar la temperatura en al menos dos lugares para asegurarse de que la comida esté bien cocido.

Si la carne parcialmente cocinar, mariscos, aves, huevos o platos que contienen estos artículos:

- NEVER cocinar la comida más de 60 minutos durante la cocción inicial
- Cool los alimentos inmediatamente después de la cocción inicial
- Congele o refrigere la comida después de enfriarlo
- Calentar los alimentos a una temperatura de 165 ° F (74 ° C) durante 15 segundos antes de vender o servirlo
- Enfríe los alimentos si no se sirve de inmediato o se mantiene para el servicio



Avisos al Consumidor - Si su menú incluye elementos TCS crudos o poco cocidos, usted debe:

- Nota que en el menú junto al elemento
- Asesorar a los clientes que soliciten este alimento del aumento del riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos
- Publique un aviso en el menú
- Proporcionar esta información mediante folletos, tiendas de la tabla, o signos

Avisos al Consumidor - La FDA recomienda no ofrecer estos elementos en un menú infantil si están crudos o mal cocidos: carne, aves, mariscos y huevos.

Operaciones que están principalmente poblaciones de alto riesgo deben NUNCA servir: Brotes crudos de semillas o cruda o huevos cocidos, carne o marisco es decir, más fácil huevos, ostras crudas en su concha, hamburguesas raras.

Enfriamiento Alimentación



fresca comida de **135 ° F a 70 ° F (57 ° C a 21 ° C) en dos horas: luego de 70 ° F a 41 ° F en 4 horas** : El tiempo total de enfriamiento no puede ser superior a seis horas

Antes de la refrigeración de alimentos, comience por la reducción de su tamaño: Cortar los artículos más grandes en pedazos más pequeños. Divida grandes contenedores de alimentos en recipientes más pequeños o sartenes poco profundas

Los métodos para la refrigeración de alimentos segura y rápida:

- Coloque los alimentos en un baño de agua helada
- Revuelva con una paleta de hielo
- Colóquelo en un abatidor

Alimentos Recalentamiento

Alimentos recalentados para servicio inmediato: ¿Puede ser recalentada a cualquier temperatura si era cocinado y enfriado correctamente

Alimentos recalentados para mantenerlos calientes: Debe ser recalentado a una temperatura interna de 165 ° F (74 ° C) durante 15 segundos dentro de dos horas. Vuelva a calentar los alimentos procesados y envasados, listos para consumir a una temperatura interna de 57 ° C () por lo menos 135 ° F comercialmente



Recuerde ...

La comida debe ser desechado en las siguientes situaciones

- Cuando se está a cargo de personal que han sido restringidos o excluidos de la operación debido a una enfermedad
- Cuando está contaminada por las manos o los fluidos corporales de la nariz o la boca
- Cuando se ha superado los requisitos de tiempo y temperatura diseñados para mantener los alimentos seguros

Capítulo 6 - Servicios



Almacenamiento de productos alimenticios

Temperaturas de Alimentos de aguas residuales:

- Mantenga estos alimentos a la temperatura correcta - H alimentos ot: 135 ° F (57 ° C) o más - foo Fría d: 41 ° F (5 ° C) o menos
- Echa temperaturas por lo menos cada cuatro horas
- Tire a la basura la comida no a los 41 ° F (5 ° C) o menos
- Compruebe la temperatura cada dos horas para dejar tiempo para la acción correctiva
- NUNCA utilice equipos de retención de calor para recalentar los alimentos a menos que Está diseñado para que
- Vuelva a calentar los alimentos correctamente, y luego moverlo a una unidad de retención

Q&A P. ¿Se puede mantener la comida sin control de temperatura?

Respuesta.

Los alimentos fríos se hace sin control de temperatura de hasta seis horas si:

- Se realizó en 41 (5 ° C) ° F o menos antes de sacarla de la refrigeración
- No exceda de 70 (21 ° C) ° F durante el servicio - Tire a la basura los alimentos que supera esta temperatura
- Tiene una etiqueta especificando: Hora en que fue retirado de la refrigeración y el tiempo debe ser desechado
- Se vende, sirve, o arrojado en las seis horas

La comida caliente se hace sin control de temperatura de hasta cuatro horas si:

- Se llevó a cabo en 135 (57 ° C) ° F o más antes de sacarla de control de la temperatura
- Tiene una etiqueta que especifica cuando el artículo debe ser eliminado
- Se vende, sirve, o arrojado en cuatro horas

Servir comida

Prevenir la contaminación al servir los alimentos:

- Use guantes desechables cuando tenga que agarrar los alimentos listos para el consumo . Como una alternativa de uso de espátulas, pinzas, hojas de delicatessen, u otros utensilios
- Utilice utensilios limpios y desinfectados para servir
- U se utensilios separados para cada comida
- Limpie y desinfecte los utensilios después de cada tarea
- Como mínimo, cl ean y desinfectar al menos una vez cada cuatro horas
- Tienda de utensilios para servir correctamente entre usos
- En una superficie de contacto con alimentos limpios y desinfectados
- En la comida con el mango extendido por encima del borde del recipiente

Preajuste Vajilla - Si preajusta vajilla: evitar que sea contaminado; Envuelva o cubra los elementos

Re suministro de comidas - Nunca vuelva a servir:

- Alimentos devuelto por un cliente a otro cliente
- Condimentos descubierta
- Pan no consumida
- Guarniciones Plate

Áreas de Autoservicio

Áreas de autoservicio Requisitos

- Utilice protectores del estornudo - Debe estar situado a 14 "(36 cm) por encima del mostrador, m ust extender 7" (18 cm) más allá de la comida
- Identificar todos los alimentos - alimentos de etiquetas, nombres de aderezo para ensaladas p encaje en los mangos de cuchara
- Mantenga los alimentos calientes a 135 (57 ° C) ° F o más
- Mantenga los alimentos fríos a 41 ° F (5 ° C) o menos
- Mantenga la carne, pescado y aves separadas de los alimentos listos para el consumo
- NO les permita a los clientes rellenan platos sucios o utilizar utensilios sucios en las áreas de autoservicio
- Muestra Stock alimentos con los utensilios adecuados para la distribución de alimentos
- NO use hielo como ingrediente si se utilizó para mantener los alimentos o bebidas frías

Etiquetado de los alimentos a granel en las áreas de autoservicio

- Asegúrese de que la etiqueta está a la vista del cliente
- Incluya la etiqueta del fabricante o procesador dotado de la comida

La etiqueta no será necesaria para los alimentos no envasados a granel, tales como productos de panadería, si:

- El producto no pretende en relación con la salud o el contenido de nutrientes
- No existen leyes que exijan el etiquetado
- La comida se fabrica o se prepara en las instalaciones
- La comida se fabrica o se prepara en otra operación de alimentos regulado o planta de procesamiento de propiedad de la misma persona

Servicio fuera de sitio

Cuando la entrega de alimentos fuera de las instalaciones:

- Use contenedores isotérmicos, de grado alimenticio diseñado para detener la alimentación de la mezcla, con fugas o derrames
- Limpie el interior de los vehículos de reparto con regularidad
- Compruebe la temperatura interna de los alimentos

- Marque los alimentos con una fecha de uso-por y el tiempo, y las instrucciones de recalentamiento y de servicios
- Asegúrese de que el sitio de servicio tiene las utilidades correctas
- Tienda m cruda comer, aves, pescados y mariscos, y alimentos listos para el consumo por separado

Máquinas expendedoras - Para mantener los alimentos seguros vendidos:

- Compruebe la vida útil del producto al día
- Mantenga estos alimentos a la temperatura correcta
- Distribuir alimentos TCS en su envase original
- Lave y envolver frutas frescas con cáscaras comestibles antes de meterla en la máquina

Capítulo 7 - Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos

¿Qué es un sistema de gestión de la seguridad alimentaria: Grupo de las prácticas y procedimientos destinados a prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Controla de forma activa los riesgos y peligros de todo el flujo de alimentos

Estas son las bases de un sistema de gestión de seguridad alimentaria:

- programa de higiene personal
- Programa de capacitación en seguridad alimentaria
- Selección de proveedores y un programa de especificación
- Control de calidad y programa de garantía de Cleaning y saneamiento
- Procedimientos operativos Standard (SOP)
- Diseño y la instalación del programa de mantenimiento de equipos
- Programa de control de plagas

Control de la gestión activa

Se centra en el control de los cinco factores de riesgo más comunes de enfermedades transmitidas por alimentos:

1. La compra de alimentos de fuentes inseguras
2. El no poder cocinar los alimentos de manera adecuada
3. La celebración de los alimentos a temperaturas incorrectas
4. El uso de equipos contaminados
5. Practicar una higiene personal deficiente

Hay muchas maneras de lograr el control administrativo activo en la operación:

- Los programas de formación
- Supervisión Gerente
- La incorporación de los procedimientos normalizados de trabajo (PNT)
- HACCP

Estos son fundamentales para el éxito del control de la gestión activa:

- Seguimiento de las actividades fundamentales en la operación
- Tomar las medidas correctivas necesarias cuando se requiera
- Verificación de que las acciones emprendidas controlan los factores de riesgo



HACCP - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

El enfoque HACCP:

- HACCP se basa en la identificación significativa biológicos, químicos o físicos en puntos específicos dentro del flujo de un producto 's a través de una operación
- Una vez identificados, los riesgos se pueden prevenir, eliminar o reducir a niveles seguros

Para ser eficaz, un sistema HACCP debe basarse en un plan por escrito:

- Se debe ser específico para cada instalación menú 's, los clientes, los equipos, los procesos y las operaciones
- Un plan que funciona para una operación puede no funcionar para otro

Los 7 principios de HACCP:

1. Llevar a cabo un análisis de peligros
2. Determinar los puntos críticos de control (PCC)
3. Establecer los límites críticos
4. Establecer procedimientos de monitoreo
5. Identificar las acciones correctivas
6. Verifique que el sistema funciona
7. Establecer procedimientos para el mantenimiento de registros y la documentación

Estos métodos de tratamiento especializados requieren una varianza y puede requerir un plan de HACCP:

- Fumar alimentos como un método para preservarla (pero no para mejorar el sabor)
- El uso de aditivos alimentarios o componentes tales como el vinagre para conservar los alimentos o alterar lo que ya no requiere de tiempo y control de la temperatura para la seguridad
- Alimentos Curado
- Animales de procesamiento personalizado
- Embalaje de alimentos utilizando métodos ROP incluyendo
- El tratamiento (por ejemplo, pasteurización) de jugo en el lugar y empaquetarlo para su posterior venta
- Semillas o granos de Brotes

Capítulo 8 - caja fuerte y Manejo de Plagas

Requisitos de las instalaciones

Requisitos de interiores para una Operación Segura - Los pisos, paredes y techos:

- Los materiales deben ser lisos y duradero para facilitar la limpieza
- Debe ser mantenido regularmente

Equipos Foodservice debe cumplir estas normas si se entrará en contacto con los alimentos:

- No absorbente, suave y resistente a la corrosión
- Fácil de limpiar
- Durable
- Resistente a los daños

Equipo montado en el suelo debe ser:

- Montado en las piernas por lo menos 6 pulgadas (15 cm) de alto
- Sellado para una base de mampostería

Equipos de sobremesa debería ser:

- Montado sobre patas al menos 4 pulgadas (10 cm) de alto
- Sellado para la encimera

Una vez que el equipo se ha instalado:

- Debe ser mantenido regularmente
- Sólo personas calificadas deben mantenerla
- Establezca un programa de mantenimiento con su proveedor o fabricante
- Revise el equipo con regularidad para asegurarse de que funciona correctamente

Los lavavajillas deben ser instalados:

- Por lo que son accesibles y muy bien situado
- De una manera que mantiene los utensilios, equipos y otros servicios contacto con los alimentos se contaminen
- Siguiendo fabricante instrucciones 's

Estaciones de lavado de manos deben estar convenientemente localizados y son requeridos en:

- Los baños o directamente al lado de ellos
- Áreas de preparación de alimentos
- Las áreas de servicio
- Áreas para lavar vajilla

Estaciones de lavado de manos deben tener:

- Agua corriente caliente y fría
- Jabón
- Una manera para secar las manos
- Envase de la basura
- Señalización

Las fuentes aceptables de agua potable:

- Red de agua pública aprobados
- Fuentes privadas periódicamente probados y mantenidos
- Contenedores de agua cerrados, portátiles
- Vehículos de transporte de agua



Recuerde estos términos ...

Conexión transversal - enlace físico entre el agua potable y el agua sucia: desagües, alcantarillas u otras fuentes de aguas residuales

Reflujo - . flujo inverso de contaminantes a través de una conexión cruzada en el suministro de agua potable - Evitar el uso de una rotura de vacío o hueco de aire

retrosifonaje - A creado en el sistema de plomería que chupa contaminantes de nuevo en el suministro de agua de vacío

Iluminación - Considere lo siguiente durante la instalación y el mantenimiento de la iluminación:

- Diferentes áreas de la instalación tienen diferentes requisitos de intensidad de iluminación
- Las jurisdicciones locales requieren generalmente las áreas de preparación para ser más brillante que otras áreas
- Todas las luces deben tener romper-resistente bombillas o cubiertas protectoras
- Reemplace las bombillas quemadas con bombillas de tamaño correcto

Los sistemas de ventilación: Deben ser limpiados y mantenidos para evitar que la grasa y la condensación se acumule en las paredes y los techos.

Basura: . Sacar de las áreas de preparación lo más rápido posible y limpie el interior y el exterior de los contenedores con frecuencia **los recipientes interiores deben ser:** a prueba de fugas, prueba de agua, y la prueba de plagas, de fácil limpieza y cubiertas cuando no estén en uso. **áreas de almacenamiento designadas:** los residuos Tienda y reciclables separados de los alimentos y las superficies en contacto con alimentos. Almacenamiento no debe crear una molestia o un peligro para la salud pública **los contenedores al aire libre deben:** ser colocado sobre una superficie no absorbente suave, durable, han tapas herméticas, estar cubierta en todo momento y tienen sus tapones de drenaje en su lugar.

Emergencias que afectan a la Facilidad

Peligro inminente para la salud: La amenaza o el peligro para la salud significativo o requiere corrección inmediata o cierre para evitar lesiones **posibles inminentes peligros para la salud:** cortes de energía eléctrica, incendio, inundación y copias de seguridad de alcantarillado.

Cómo responder a una crisis que afecta a la instalación:

1. Determinar si existe un riesgo significativo para la seguridad o la seguridad de los alimentos.
2. Si el riesgo es significativo servicio de primera s entonces n otify la autoridad reguladora local.
3. Decida cómo corregir el problema Establecer el control ure tiempo temperat
4. Limpie y desinfecte las superficies
5. Ve agua rify es potable
6. Restablecer la seguridad física de la instalación

Manejo de Plagas

P. ¿Cuáles son las 3 reglas de prevención de plagas?

Respuesta.

1. Denegar el acceso a las plagas de la operación
2. Denegar las plagas de alimentos, agua y refugio
3. Trabaje con un operador de control de plagas con licencia (PCO)

Para mantener la entrada de plagas con las entregas:

- Compruebe las entregas antes de que entren al funcionamiento
- Rechazar los envíos si las plagas o indicios de éstas se encuentran (casos de huevo, partes del cuerpo)

Prevención de Plagas - Asegúrese de que todos los puntos donde las plagas pueden acceder al edificio son seguros:

- Ventanas y rejillas de ventilación de la pantalla
- Selle las grietas en pisos y paredes, y alrededor de las tuberías
- Instale cortinas de aire (también llamados puertas aire o volar fans) por encima o al lado de las puertas

Denegar refugio a las plagas:

- Tire a la basura la basura de forma rápida y correcta
- Mantenga los recipientes limpios y en buen estado
- K eep contenedores al aire libre bien cubiertos
- Cle un derrame de hasta alrededor de los contenedores inmediatamente
- Tienda reciclables correctamente
- Mantenga los materiales reciclables en recipientes a prueba de plagas limpias
- Mantenga los recipientes lo más lejos de la construcción como las regulaciones permiten
- Almacene los alimentos y los suministros de forma rápida y correcta
- Manténgalos lejos de las paredes y por lo menos seis pulgadas (15 cm) del piso
- Gire productos (FIFO) para que las plagas no pueden asentarse y raza
- Limpie a fondo el funcionamiento

- Limpie los derrames de alimentos y bebidas de inmediato
- Salas de descanso limpias después de su uso
- Mantenga las herramientas y suministros limpios y secos de limpieza



Contacte a su PCO inmediatamente si ve estos u otros problemas relacionados con las plagas:

- Las heces
- Nidos
- Daños en los productos, embalajes, y la propia instalación

Capítulo 9 - Limpieza y desinfección

El uso de limpiadores y desinfectantes

Limpiadores deben ser:

- Estable y no corrosivo
- Seguridad de uso

Cuando se utiliza ellos:

- Siga las instrucciones del fabricante
- NO use un tipo de detergente en lugar de otro a menos que el uso previsto es el mismo

Las superficies pueden ser desinfectados mediante calor o productos químicos:

Calor

- El agua debe ser al menos 171F ° (77 ° C)
- Sumerja el elemento durante 30 segundos

Productos Químicos

- Cloro
- Yodo
- Quats

Química desinfección

Superficies de contacto con alimentos pueden ser desinfectados mediante:

- Remojo en una solución desinfectante
- Rin cantar, limpiando, o pulverización con una solución desinfectante

 Los siguientes factores pueden cambiar la eficacia del desinfectante:

- **Concentración:** Los desinfectantes se deben mezclar con agua a la concentración correcta
- **No hay suficientes desinfectante** pueden hacer que la solución débil e inútil
- **El exceso de desinfectante** pueden hacer que la solución demasiado fuerte, inseguro, y corroer el metal.
Comprobar la concentración con un kit de prueba y asegúrese de que está diseñado para que el desinfectante

utilizado. Comprobar la concentración a menudo. Cambie la solución cuando esté sucia o si la concentración es demasiado baja.

- **Temperatura:** Siga los recomendaciones del fabricante para la temperatura correcta
- **Tiempo de contacto:** El desinfectante debe estar en contacto con el objeto durante un período específico de tiempo. Tiempos mínimos diferentes para cada desinfectante.
- **La dureza del agua y el pH:** Averigüe lo que su dureza del agua y un pH local es de su municipio. Colabore con su proveedor para identificar la cantidad correcta de desinfectante de usar.



Directrices para el uso eficaz de los desinfectantes

Cloro - Temperatura del agua min 75 ° F, 50-99ppm, tiempo de contacto min. 7 seg

Yodo - Temperatura del agua min 68 ° F, 12.5-25 ppm, tiempo de contacto min 30 sec

Quats - Temperatura del agua min 75 ° C, menos de 500 ppm, el tiempo de contacto min 30 sec

¿Cómo y cuándo se debe limpiar y sanitizar



Cómo limpiar y desinfectar

1. Raspe o elimine los residuos de comida de la superficie
2. Lave la superficie
3. Enjuague la superficie
4. Desinfectar la superficie
5. Deje que la superficie se seque al aire.

Superficies de contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse:

- Después de que se utilizan
- Antes de trabajar con un tipo diferente de comida
- Cada vez que una tarea se ha interrumpido y los artículos pueden haber sido contaminados
- Después de cuatro horas si los artículos están en uso constante

Limpieza y desinfección de equipos estacionarios:

- Desenchufe el equipo
- Tome las partes desmontables de los equipos
- Raspe o remueva la comida que las superficies de los equipos
- Lave las superficies de los equipos
- Enjuague las superficies del equipo con agua limpia
- Desinfectar las superficies de los equipos
- Permitir todas las superficies se sequen al aire
- Coloque la unidad de nuevo juntos

Clean-in-place equipos:

- Equipo contener y distribuir estos alimentos se debe limpiar y desinfectar todos los días a menos que se indique lo contrario por el fabricante
- Compruebe los requisitos de regulación locales

Máquina de lavaplatos

Las máquinas de alta temperatura:

- Enjuague desinfectante final debe ser de al menos 180 ° F (82 ° C)
- (74 ° C) para el bastidor estacionario, 165 ° F máquinas de una sola temperatura

Máquinas químico-desinfectante:

- Limpie y desinfecte las temperaturas mucho más bajas
- Siga las pautas de temperatura proporcionada por el fabricante

Lavaplatos Operación Directrices:

- Limpie la máquina con la frecuencia necesaria
- Raspe, enjuague o sumerja las piezas antes de lavar
- Utilice los bastidores plato correctas
- NUNCA sobrecargue bastidores plato
- Aire secar todos los artículos
- Compruebe la máquina la temperatura del agua 's y la presión

Lavar vajilla Manual - Tres compartimentos Fregaderos



La creación de un fregadero de tres compartimientos:

1. Limpie y sa nitize cada fregadero y desagüe a bordo
2. Llene el primero fregadero con detergente y agua por lo menos 110 ° F (43 ° C)
3. Llene el segundo fregadero con agua limpia
4. Llene el tercer fregadero con agua y desinfectante a la concentración correcta
5. Proporcionar un reloj con segundero para dejar que los manipuladores de alimentos saben elementos durante mucho tiempo han estado en el desinfectante



El uso de un fregadero de tres compartimientos:

1. Enjuague, raspar o sumerja las piezas antes de lavarlos
2. Lave los artículos en el primer fregadero
3. Enjuague los artículos en el segundo fregadero
4. Desinfectar los artículos en el tercer fregadero
5. Artículos de aire seco sobre una superficie limpia y desinfectada

El almacenamiento de vajilla y equipo limpio y desinfectado

- Almacene por lo menos seis pulgadas (15 cm) del piso
- Cajones y estantes de limpiar y desinfectar antes de artículos se almacenan
- Guarde los vasos y copas boca abajo en una estantería o estante, limpios y desinfectados
- Cubiertos Store y utensilios con mangos hacia arriba
- Cubra las superficies de contacto con alimentos de aparatos fijos hasta que esté listo para su uso
- Bandejas y carros utilizados para llevar vajilla y utensilios limpios Limpie y desinfecte

Limpieza

Al limpiar las instalaciones, superficies no alimentarios contacto Limpie con regularidad. Esto incluye los pisos, techos, paredes, exteriores de equipos, etc **La limpieza después de las personas que se enferman:** La diarrea y el vómito en la operación deben ser limpiados correctamente. Limpieza correcta puede evitar que los alimentos se contaminen y evitar que otros se enfermen

Almacenamiento de Productos Químicos

Almacenamiento de herramientas de limpieza y productos químicos: Coloque en un área separada lejos de las áreas de preparación de alimentos y

El área de almacenamiento debe tener:

- Buena iluminación para las sustancias químicas se pueden ver fácilmente
- Fregadero para llenar cubos y herramientas de limpieza de lavado
- Desagüe por el piso para el vertimiento de agua sucia
- Ganchos para colgar herramientas de limpieza

NUNCA:

- Volcar el agua del trapeador o otros residuos líquidos en los inodoros o urinarios
- Limpie las herramientas en los lavabos utilizados para : lavarse las manos, food preparación o dishwashing



Productos químicos:

- Sólo la compra de los aprobados para su uso en operaciones de servicio de alimentos
- Almacenar en los envases originales de zonas de comida y de preparación de alimentos
- Si ellos destinados a un nuevo envase, la etiqueta con el nombre común de la química
- Mantenga MSDS para cada químico

- Al lanzar los productos químicos fuera, siga las instrucciones sobre los requisitos reglamentarios vecinales de etiquetas y l.

Desarrollar un Programa de Limpieza

Desarrollar un programa de limpieza efectiva:

- Crear un Programa Maestro de Limpieza
- Capacitar al personal para seguirlo
- Supervisar el programa para asegurarse de que funciona

Para crear un programa maestro de limpieza, identificar:

- ¿Qué se debe limpiar
- ¿Quién debe limpiarlo
- Cuando se debe limpiar
- ¿Cómo se debe limpiar

Supervisión del programa de limpieza:

- Supervisar las rutinas de limpieza diaria
- Revise las tareas de limpieza contra el programa maestro todos los días
- Cambie el horario principal, según sea necesario
- Pregunte al personal para la entrada en el programa de

Cosas adicionales que usted puede necesitar saber ...



P. ¿Cuáles son las 3 agencias gubernamentales que tienen que ver con la comida?

Respuestas.

- La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA)
- Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA)
- Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC)

Alimentos y aditivos de color:

- Utilice sólo los aditivos aprobados por su autoridad reguladora local
- NUNCA use más aditivos de los permitidos
- NUNCA use aditivos para alterar la apariencia de los alimentos
- No vendemos productos tratados con sulfitos antes de que se recibió en la operación
- NUNCA añade sulfitos para producir que se comerán crudos