



FOOD SAFETY GROUP
FOOD SERVICE SANITATION MANAGER CERTIFICATION

Study Guide

Food Safety Group: Food Safety Training

<https://www.foodsafetyil.com>
foodsafetygroupil@gmail.com

708-295-9134

GUÍA DEL ESTUDIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS es una enfermedad transmitida a las personas por los alimentos.

UNA ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR LOS ALIMENTOS SE CONSIDERA UN BROTE CUANDO:

- Dos o más personas tienen los mismos síntomas después de comer el mismo alimento.
- Una investigación es conducida por las autoridades reguladoras estatales y locales.
- El brote se confirma mediante análisis de laboratorio.

Poblaciones de riesgo más alto incluyen: Los bebés, niños en edad preescolar, las mujeres embarazadas, los ancianos, las personas que toman medicamentos, y las personas que están gravemente enfermas.

Aunque cualquier tipo de alimento puede contaminarse, algunos son más capaces de soportar el rápido crecimiento de microorganismos que otros.

Estos alimentos requieren **CONTROL DE TEMPERATURA PARA SU SEGURIDAD (TCS)**.

Los alimentos de TCS deben mantenerse fuera de la **zona de peligro (41° - 135°)** para evitar el crecimiento de microorganismos y la producción de toxinas.



LOS ALIMENTOS DE TCS incluye leche, huevos, mariscos, pescado, carnes, alternativas de carne, mezclas de aceite y ajo sin tratamiento, papas al horno, brotes crudos, arroz cocido, tomates cortados, melones cortados y alimentos preparados.



TRES TIPOS DE CONTAMINACIONES (Peligros)

1. BIOLÓGICOS - Bacterias, Virus, Parásitos, Hongos, Toxinas Naturales
2. QUÍMICOS - Limpiadores, Desinfectantes, Metal Tóxico De Utensilios De Grado De Servicio No Alimentario y utensilios de cocina, pesticidas
3. FÍSICO- Objetos Extranjeros - Cabello, Vidrio, Papel, Virutas de Metal

EL CENTRO PARA EL CONTROL DE ENFERMEDADES (CDC) PRINCIPALES CINCO RAZONES DOCUMENTADAS PARA LOS BROTES:

1. Comprando alimentos de fuentes inseguras
2. No cocinando los alimentos adecuadamente
3. Manteniendo los alimentos a temperaturas incorrectas
4. Equipos contaminados
5. Higiene personal deficiente

CUATRO MANERAS QUE LOS ALIMENTOS SE CONTAMINAN

1. Control del Tiempo y la Temperatura - Los alimentos de TCS que se dejan en la zona de peligro durante más de 4 horas
2. Contaminación Cruzada - Los contaminantes se cruzan con un alimento que no se va a cocinar más
3. Higiene Personal Deficiente - Los manipuladores de alimentos causan la enfermedad transmitida en los alimentos
4. Limpieza y Desinfección Deficiente

LOS ALIMENTOS LISTOS PARA COMER, SON ARTÍCULOS QUE PUEDEN SER CONSUMIDOS SIN MÁS

Preparación, Lavado y Cocción

Los alimentos listos para comer incluyen

- Alimentos cocidos
- Frutas y Verduras lavadas
- Carnes Deli (Carnes Frías)
- Productos de Panadería
- Azúcar, especias y condimentos

Enfoque en estas medidas

- Control del tiempo y la temperatura
- Prevención de la contaminación cruzada
- Práctica de la higiene personal
- Adquisición de proveedores acreditados y autorizados
- Limpieza y desinfección

Capacitación y Monitoreo

- Capacitar al personal para que siga los procedimientos de seguridad alimentaria
- Proporcionar capacitación inicial y continua
- Proporcionar a todo el personal conocimiento sobre la seguridad de alimentos
- Proporcionar capacitación en seguridad alimentaria específica para el trabajo
- Recapacitar al personal regularmente
- Monitorear al personal para asegurarse de que están siguiendo los procedimientos
- Documente la capacitación

AGENCIAS GUBERNAMENTALES

- La **Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA)** inspecciona todos los alimentos, excepto las aves, carne, y huevos. La agencia también regula los alimentos transportados a través de las líneas estatales. Además, la agencia emite el *Código de alimentos FDA*, que proporciona recomendaciones para las normas de seguridad alimentaria.
- El **Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)** regula e inspecciona la carne, las aves y los huevos. También regula los alimentos que cruzan los límites estatales o involucran a más de un estado.
- Agencias como los **Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC)** y el **Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (PHS)** realizan investigaciones sobre las causas de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **Las autoridades reguladoras estatales y locales** escriben o adoptan un código que regula las operaciones minoristas y de servicio de alimentos.

FORMAS DE CONTAMINACIÓN

CÓMO OCURRE LA CONTAMINACIÓN

- La contaminación proviene de una variedad de lugares.
- Los contaminantes pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos o causar lesiones físicas.
- Los contaminantes se encuentran en los animales que utilizamos para alimentos, el aire, el agua, la suciedad y se encuentran naturalmente en los alimentos, como los huesos en los peces.
- Los alimentos pueden estar contaminados a propósito.
- La mayoría de los alimentos se contaminan accidentalmente.
- Ejemplos de la contaminación accidental incluyen: los manipuladores de alimentos que no se lavan las manos después de usar el baño, y luego contaminan los alimentos y superficies con heces de sus dedos; los manipuladores de alimentos que pasan contaminantes a través de la enfermedad

INFECCIONES POR ALIMENTOS pueden producirse cuando una persona come alimentos que contienen patógenos, que luego crecen en los intestinos y causan enfermedades.

Síntomas comunes de enfermedades transmitidas por los alimentos

- Diarrea: Vómitos: Fiebre: Náuseas: Calambres abdominales
- Ictericia (color amarillo de la piel y los ojos)

Tiempos de inicio

- Dependiendo del tipo de enfermedad transmitida por los alimentos
- Puede variar de 30 minutos a 6 semanas.

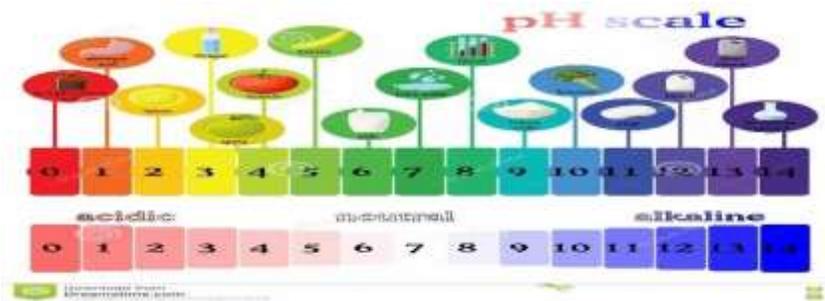
INTOXICACIONES ALIMENTARIAS se producen cuando una persona ingiere alimentos que contienen toxinas (venenos) producidas por agentes patógenos que se encuentran en los alimentos o que son resultado de la contaminación química. Típicamente los síntomas aparecen rápidamente, en unas pocas horas.

BACTERIAS son de la mayor preocupación de los contaminantes biológicos. Las bacterias se encuentran en todas partes y en condiciones favorables, pueden reproducirse muy rápidamente si las condiciones FAT TOM son correctas.

El acrónimo **FAT TOM** significa:

Alimentos - La mayoría de las bacterias necesitan nutrientes para sobrevivir. Los alimentos de TCS favorecen el crecimiento de bacterias mejor que otros tipos de alimentos.

Acidez - Las bacterias crecen mejor en alimentos que contienen poco o ningún ácido en una escala de pH que varía de 0 a 14.0 ácido a alcalino. Las bacterias se cultivan justo en el medio con mayor rapidez- 4.6pH - 7



<p>EJEMPLOS DE alimentos ácidos incluyen:</p> <p>JUGOS CÍTRICOS TOMATES CRANBERIAS DE RHUBARB</p>	<p>EJEMPLOS DE alimentos neutros incluyen:</p> <p>LECHE CARNES POLLO PESCADO</p>	<p>EJEMPLOS DE alimentos alcalinos incluyen:</p> <p>CLARAS DE HUEVO GALLETAS DE SODA ACEITUNAS NEGRAS</p>
--	---	--

Temperatura - Las bacterias crecen rápidamente entre 41° F y 135° F (5° C y 57° C). Este rango se conoce como la zona de peligro de temperatura. El crecimiento de bacterias se limita cuando los alimentos se mantienen por encima o por debajo de la zona de peligro de temperatura.

Tiempo - Las bacterias necesitan tiempo para crecer. Cuanto más tiempo pasan las bacterias en la zona de peligro de temperatura, mayor es la oportunidad que tienen de crecer a niveles peligrosos. El crecimiento de las bacterias se duplica cada 20 minutos en el TDZ.

Oxígeno - Algunas bacterias necesitan oxígeno para crecer, mientras que otras crecen cuando no hay oxígeno (ROP).

Humedad - La cantidad de humedad disponible en los alimentos se llama actividad de agua (aw). Los rangos de la escala aw son de 0.0 a 1.0. Cuanto mayor sea el valor, mayor será la humedad disponible en los alimentos.

El Tiempo y la Temperatura son lo más fácil para nosotros controlar.

BACTERIAS PRINCIPALES QUE CAUSAN ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

La FDA ha identificado tres tipos de bacterias que causan enfermedades graves y son altamente contagiosas.

- **Salmonella typhi**
 - Salmonella Typhi vive sólo en seres humanos.
 - Las personas con fiebre tifoidea transportan las bacterias en el torrente sanguíneo y el tracto intestinal. Comer solo una pequeña cantidad de estas bacterias puede enfermar a una persona.
 - La gravedad de los síntomas depende de la salud de la persona y de la cantidad de bacterias ingeridas.
 - Las bacterias suelen estar en las heces de una persona durante semanas después de que los síntomas hayan terminado.

- **Shigella spp.**
 - Shigella spp. Se encuentra en las heces de los humanos con la enfermedad.
 - La mayoría de las enfermedades ocurren cuando las personas comen o beben alimentos o agua contaminados.
 - Las moscas también pueden transferir las bacterias de las heces a los alimentos.
 - Comer solo una pequeña cantidad de estas bacterias puede enfermar a una persona.
 - Los niveles altos de bacterias a menudo se encuentran en las heces de una persona durante las semanas posteriores a la finalización de los síntomas.

- **Escherichia coli enterohemorrágica y productora de toxina shiga**
 - La E. coli enterohemorrágica y productora de toxina shiga se puede encontrar en los intestinos del ganado.
 - También se encuentra en personas infectadas.
 - Las bacterias pueden contaminar la carne durante el sacrificio.
 - Comer solo una pequeña cantidad de la bacteria puede enfermar a una persona.
 - Una vez comido, produce toxinas en los intestinos, que causan la enfermedad.
 - Las bacterias suelen estar en las heces de una persona durante semanas después de que los síntomas hayan terminado.

Los VIRUS son los contaminantes microbianos más pequeños. Aunque un virus no puede reproducirse en la comida, una vez consumido causará enfermedades. Los virus se propagan de PERSONA A PERSONA, PERSONA A LA ALIMENTACIÓN, Y PERSONA A LAS SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. Practicar una buena higiene personal y minimizar el contacto directo con los alimentos listos para comer puede ayudar a defenderse de las enfermedades virales transmitidas por los alimentos.

Localidad

- Transportada por seres humanos y animales.
 - Requieren un anfitrión vivo para crecer
 - No crecen en los alimentos
 - Pueden ser transferidos a través de alimentos y seguir siendo infeccioso en los alimentos

Fuentes

- Alimentos, agua, o cualquier superficie contaminada.
- Típicamente ocurren por vías fecales-orales.

Destrucción

- No es destruida por las temperaturas normales de cocción.
- Se debe practicar una buena higiene personal al manipular alimentos y superficies en contacto con alimentos.
- La eliminación rápida y la limpieza del vómito son importantes

La FDA ha identificado 2 virus que son altamente contagiosos y pueden causar graves enfermedades.

- **Hepatitis A**

- La hepatitis A se encuentra principalmente en las heces de las personas infectadas con ella.
- El virus puede contaminar el agua y muchos tipos de alimentos.
- Comúnmente está vinculado con los alimentos listos para comer. Sin embargo, también se ha relacionado con mariscos de agua contaminada.
- El virus a menudo se transfiere a los alimentos cuando los manipuladores de alimentos infectados tocan los alimentos o el equipo con los dedos que tienen heces.
- Comer solo una pequeña cantidad del virus puede enfermar a una persona.
- Una persona infectada puede no mostrar síntomas durante semanas, pero puede ser muy contagiosa.
- La cocción no destruye la hepatitis A.

- **Norovirus**

- Al igual que la hepatitis A, el norovirus está comúnmente relacionado con alimentos listos para comer.
- También se ha relacionado con el agua contaminada.
- El norovirus a menudo se transfiere a los alimentos cuando los manipuladores de alimentos infectados tocan los alimentos o equipos con los dedos que tienen heces.
- Comer solo una pequeña cantidad de Norovirus puede enfermar a una persona. También es muy contagioso.
- Las personas se vuelven contagiosas pocas horas después de comerla.
- El virus suele estar en las heces de una persona durante días después de que los síntomas hayan terminado.

Los manipuladores de alimentos diagnosticados con una enfermedad por Hepatitis A o Norovirus no deben trabajar en una operación mientras están enfermos.

Los PARÁSITOS son organismos que necesitan un huésped vivo para sobrevivir. Cocinar y congelar adecuadamente mata los parásitos.

Localidad

- Requieren un anfitrión para vivir y reproducirse

Fuente

- Mariscos, caza silvestre y alimentos procesados con agua contaminada, como los productos agrícolas

Prevención

- Comprar alimentos de proveedores aprobados y de buena reputación.
- Cocinar los alimentos a temperaturas internas mínimas requeridas.
- El pescado que se servirá crudo o poco cocido, debe ser congelado correctamente por el fabricante

Los **HONGOS**, como los mohos y las levaduras, son generalmente responsables de estropear los alimentos y rara vez causan enfermedades. Pueden crecer en casi cualquier condición, pero crecen bien en alimentos ácidos. Algunos mohos, sin embargo, pueden producir toxinas dañinas. Las levaduras pueden echar a perder los alimentos rápidamente y producirán un olor o sabor a alcohol. Los alimentos deteriorados por la levadura también deben ser desechados.

Levaduras, mohos y hongos

- Algunos mohos y hongos producen toxinas
- Deseche los alimentos con moho, a menos que el moho sea parte natural de los alimentos
- Comprar hongos de proveedores aprobados y de buena reputación

TOXINAS BIOLÓGICAS

Origen

- Naturalmente, se producen en ciertas plantas, setas y mariscos.

Toxinas de Mariscos

- **SCOMBROID** - Histamina Toxina - Atún, Caballa, Bonito, Mahi Mahi son Tiempo de temperatura abusado.
- **CIGUATERA** - Ciguatoxina, peces de arrecife depredadores (Barracuda, Grouper, Jacks y Snapper) - algas marinas.

Compre pescado de PROVEEDORES APROBADOS ya que la cocción o congelación no puede destruir estas toxinas.

Productos Agrícolas - Todos los productos agrícolas deben ser comprado de un proveedor autorizado. Esto evitará las enfermedades asociadas con los hongos silvestres y los productos que han sido contaminados con aguas residuales o productos químicos.

Las listas completas de enfermedades transmitidas por los alimentos se enumeran en el apéndice.

Los CONTAMINANTES QUÍMICOS pueden provenir de una amplia variedad de sustancias, como metales tóxicos, pesticidas, productos de limpieza, desinfectantes, lubricantes, primeros auxilios y productos para el cuidado personal. Para evitar la contaminación, como el plomo en una jarra de peltre, use solo utensilios y equipos aprobados para alimentos para preparar y almacenar alimentos. Si los dispensadores de bebidas carbonatadas se instalan incorrectamente, y se permite que el agua carbonatada fluya nuevamente hacia las líneas de suministro de cobre, podría extraer el cobre de la línea y contaminar la bebida. Sólo permita que un profesional autorizado aplique pesticidas.

Síntomas

- Varían según el producto químico consumido
- La mayoría de las enfermedades ocurren en minutos
- Los vómitos y la diarrea son típicos

Prevención

- Utilice únicamente productos químicos aprobados para su uso en operaciones de servicio de alimentos.
- Comprar productos químicos de proveedores acreditados aprobados.
- Almacene los productos químicos lejos de las áreas de preparación, áreas de almacenamiento de alimentos y áreas de servicio.
 - Los productos químicos deben separarse de los alimentos y las superficies en contacto con los alimentos mediante el espaciado y la división.
- Los productos químicos nunca deben almacenarse sobre alimentos o superficies en contacto con alimentos.
- Use los productos químicos para el uso previsto y siga las instrucciones del fabricante.
- Manipule los alimentos únicamente con equipos y utensilios aprobados para uso en el servicio de alimentos.
- Asegúrese de que las etiquetas del fabricante en los contenedores de químicos originales sean legibles
- Mantenga las MSDS actualizadas y asegúrese de que estén disponibles para el personal en todo momento.
- Siga las instrucciones del fabricante y los requisitos reglamentarios locales al desechar productos químicos.

LA CONTAMINACIÓN FÍSICA puede ocurrir cuando **objetos extraños** se introducen accidentalmente en los alimentos. Los contaminantes físicos comunes incluyen virutas metálicas de latas, grapas, vidrios de bombillas rotas, uñas, cabello, curitas, suciedad, etc.

Síntomas

- Son posibles lesiones leves a fatales.
- Cortes, daño dental y asfixia.
- Sangrado y dolor.

Prevención

- Comprar alimentos de proveedores aprobados y de buena reputación.
- Inspeccionar de cerca la comida recibida
- Tomar medidas para prevenir la contaminación física, incluida la práctica de una buena higiene personal.

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA GESTIÓN DE CRISIS aborda la prevención o eliminación de la contaminación deliberada de los alimentos. La clave para proteger los alimentos es hacer que sea lo más difícil posible para que se produzcan manipulaciones al abordar todos los elementos HUMANOS INTERIORES y EXTERIORES potenciales en su operación.

Respondiendo a un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos

Capacitar al personal en políticas y procedimientos de seguridad alimentaria.

- Crear una lista de contactos de emergencia
- Recopilar información
- Notificar a las autoridades
- Segregar producto
- Documentar toda la información con un formulario de informe de incidentes de enfermedades transmitidas por los alimentos y capacite al personal para que lo use.
- Identificar personal
- Cooperar con las autoridades
- Revisar procedimientos

ALERGIAS ALIMENTARIAS. Una reacción alérgica podría incluir picazón, estrechamiento de la garganta, sibilancias, urticaria, hinchazón, diarrea, vómitos, calambres y pérdida del conocimiento o incluso la muerte. Los gerentes y empleados deben ser conscientes de lo más común.

Alérgenos alimentarios

- Una proteína en un alimento o ingrediente a los que algunas personas son sensibles.
- Estas proteínas se producen de manera natural.
- Cuando se consume una cantidad suficiente de alérgenos, puede producirse una reacción alérgica.

Alérgenos Alimentarios Común

- Leche
- Huevos
- Pescado
- Mariscos, incluyendo langosta, camarones y cangrejo
- Trigo
- Soja
- Cacahuets
- Nueces de árbol, como almendras, nueces y pecanas

Usted y sus empleados deben ser capaces de informar a los clientes de estos y otros posibles alérgenos alimentarios que pueden ser incluidos en la comida que se sirve en su establecimiento.

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURO

Manipuladores de alimentos tienen el potencial de contaminar los alimentos cuando se les ha diagnosticado una enfermedad transmitida por los alimentos, muestran síntomas gastrointestinales, tienen lesiones infectadas o tocan cualquier cosa que pueda contaminar sus manos.

Los gerentes deben enfocarse en lo siguiente

- Crear políticas de higiene personal.
- Capacitar a los manipuladores de alimentos sobre políticas de higiene personal y volver a capacitarlos regularmente.
- Modelando el comportamiento correcto en todo momento.
- Supervisar las prácticas de seguridad alimentaria.
- Revisar las políticas de higiene personal cuando cambien las leyes o la ciencia.

ADECUADO LAVADO DE MANOS Siempre se debe practicar el lavado adecuado de las manos, ya que los simples actos como el de rascarse la nariz o tocar el cabello pueden contaminar los alimentos. Esto es especialmente importante antes de comenzar a trabajar, después de ir al baño, después de estornudar toser, fumar, comer, beber, manipular alimentos crudos y manipular la basura.

1. Encienda el agua caliente - 100 F mínimo
2. Aplique jabón
3. Frote las manos y los brazos por 10-15 segundos.
4. Enjuague
5. Secar con una toalla de un solo uso o secar al aire.
6. Si un establecimiento utiliza un antiséptico de mano, debe estar aprobado por la FDA como aditivo alimentario.

ANTISÉPTICOS DE MANOS

- Líquidos o geles utilizados para disminuir la cantidad de patógenos en la piel.
- Debe cumplir con las normas CFR y FDA
- Se debe usar solo después del lavado de manos.
- Nunca debe usarse en lugar de lavarse las manos
- Debe dejarse secar antes de tocar alimentos o equipo.

MANOS: uñas cortas y limpias, cortes y heridas cubiertas con vendajes y guantes limpios o una cuna para los dedos.

GUANTES Y DEDILES nunca se deben usar en lugar de lavarse las manos. Las manos deben lavarse antes de ponerse los guantes y al cambiarse a un par nuevo. Los guantes utilizados para manipular alimentos son para un solo uso y nunca deben lavarse ni reutilizarse. Deben cambiarse al menos cada CUATRO HORAS, cuando se ensucian o rompen, o al comenzar una nueva tarea.

HIGIENE PERSONAL puede ser un tema delicado para algunas personas, pero debe abordarse con todos los empleados porque es vital para la seguridad de los alimentos. Todos los empleados deben bañarse o ducharse antes del trabajo y mantener el cabello limpio. Antes de manipular los alimentos, los empleados deben ponerse ropa limpia, zapatos apropiados y una restricción para el cabello limpio o sombrero.

JOYERÍA Y DELANTALES También deben quitarse las joyas de las manos y los brazos. Sólo debe permitirse una simple banda de boda. Los delantales siempre deben quitarse cuando el empleado abandona las áreas de preparación de alimentos.

No debe permitirse **COMER, BEBER, FUMAR, GOMA DE MASCAR NI TABACO** al preparar, servir o trabajar en áreas de preparación de alimentos.

ENFERMEDAD DEL EMPLEADO

- **RESTRINJA** a los empleados de trabajar con o alrededor de los alimentos si tienen dolor de garganta con fiebre.
 - Sí están sirviendo a una población de alto riesgo - excluir a los empleados con dolor de garganta y fiebre
- **EXCLUIR** a los empleados con ICTERICIA ACTIVA, DIARREA, O VÓMITOS
 - Deben estar libres de síntomas durante 24 horas antes de regresar al trabajo
- **NOTIFIQUE AL DEPARTAMENTO DE SALUD Y EXCLUYA** si son diagnosticados con
 - Salmonella, Shigella, E. Coli, Hepatitis A o Norovirus.

EL FLUJO DE LOS ALIMENTOS:

EVITE EL ABUSO DE TIEMPO Y TEMPERATURA

- Monitoree Tiempo y Temperatura - Almacene 41°F (5 ° C) y menos o 135°F (57 ° C) y más. Asegúrese de que estén disponibles los tipos correctos de termómetros.
- Registre regularmente las temperaturas y los tiempos en que se toman
- Minimice el tiempo que los alimentos pasan en la zona de peligro de temperatura
- Tome medidas correctivas si no se cumplen los estándares de tiempo y temperatura



LOS TERMÓMETROS son las herramientas más importantes que tienen los gerentes para prevenir el abuso de tiempo y temperatura. Los termómetros deben lavarse, enjuagarse, desinfectarse y secarse al aire antes de cada uso para evitar la contaminación cruzada. También deben **calibrarse antes de cada turno** para garantizar la precisión. Al medir las temperaturas internas de los alimentos, el termómetro de vapor o la sonda deben insertarse en la parte más gruesa del producto.

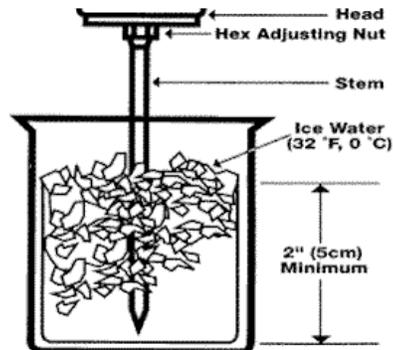
- **VARILLA BIMETALICO** - el vástago debe sumergirse en el producto desde la punta hasta el final del área de detección. Debe tener una tuerca de calibración ajustable, ser fácil de leer y tener una precisión de 2 grados.



- **INFRARROJOS** - Mide las temperaturas de la superficie y NO se puede usar para tomar las temperaturas internas



- **TERMOPARES & TERMISTORES** son digitales con diferentes tipos de sondas. Sondas de penetración - temperatura interna de los alimentos, sondas de inmersión - líquidos, sondas de superficie - superficie.



Cómo Calibrar: Dos Métodos

Método de Hielo

- Llene un recipiente grande con hielo picado y agua y revuelva.
- Ponga el termómetro o la sonda en el agua. Espere hasta que el indicador se detenga.
- Ajuste el termómetro para que lea 32 ° F (0 ° C).

Método del Punto de Ebullición

- Llevar el agua del grifo a ebullición.
- Ponga el termómetro o la sonda en el agua.
- Ajuste el termómetro a 212 ° F (100 ° C).

Cuando se Utilizan Termómetros

- Lave, enjuague, desinfecte y seque al aire los termómetros antes y después de usarlos
- Asegúrese de que los termómetros utilizados para medir la temperatura de los alimentos sean precisos para +/- 2 ° F o +/- 1 ° C
- Calibrar antes de cada turno para mayor exactitud.
- Solo use termómetros de vidrio si están encerrados en una carcasa a prueba de golpes.

COMPRAS Y RECEPCIÓN

PROVEEDOR APROBADO - ha sido inspeccionado y cumple con todas las leyes locales, estatales y federales aplicables.

- Los alimentos deben comprarse a proveedores aprobados y acreditados. Estos proveedores han sido inspeccionados y pueden mostrarle un informe de inspección. También cumplen con todas las leyes locales, estatales y federales aplicables. Esto se aplica a todos los proveedores en la cadena de suministro. La cadena de su operación puede incluir productores, transportistas, empacadores, fabricantes, distribuidores (flotas de camiones y almacenes) y mercados locales.
- Desarrolle una relación con sus proveedores y conozca sus prácticas de seguridad alimentaria. Considere revisar sus informes de inspección más recientes. Estos informes pueden ser del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) o un inspector externo. Deben basarse en Buenas Prácticas de Fabricación (GMP) o Buenas Prácticas Agrícolas (GAP).

ENTREGAS DE LLAVE algunas operaciones de servicio de comidas reciben comida después del horario de atención cuando cierran sus negocios. Esto a menudo se conoce como una entrega de llave. El proveedor recibe una clave u otro acceso a la operación para realizar la entrega. Luego, los productos se colocan en refrigeradores, congeladores y áreas de almacenamiento seco. La entrega debe ser inspeccionada una vez que llegue a la operación y cumpla con los criterios identificados en la diapositiva.

Las entregas deben cumplir los siguientes criterios.

- Inspeccionarse al llegar a la operación.
- Ser de una fuente aprobada
- Se han colocado en el lugar de almacenamiento correcto para mantener la temperatura requerida
- Han sido protegidos de la contaminación en el almacenamiento.
- NO está contaminado
- Se presenta honestamente

RECIBIR: los operadores deben planificar sus programas de entrega para que los productos se puedan manejar con prontitud y correctamente. Los empleados asignados para recibir entregas deben estar capacitados para inspeccionar los alimentos adecuadamente, así como para distinguir entre los productos que son aceptables y los que no lo son. El empaque debe estar limpio y sin daños, las fechas de caducidad actualizadas y no mostrar signos de mal manejo.

LOS PRODUCTOS DEBEN SER ENTREGADOS A LAS TEMPERATURAS ADECUADAS

- **Alimentos TCS Fríos** - 41°F o menos
 - Comprobación de la temperatura de la carne, las aves y el pescado - inserte el vástago o la sonda del termómetro en la parte más gruesa de la comida (generalmente el centro)
 - Comprobación de la temperatura de los alimentos ROP (MAP, alimentos envasados al vacío y sous-vide) - inserte el vástago o la sonda del termómetro entre 2 paquetes. Como alternativa, doble el empaque alrededor del termómetro o sonda.
 - Comprobación de la temperatura de otros alimentos envasados - abra el paquete e inserte el vástago o la sonda del termómetro en el alimento

Mariscos Vivos: reciba ostras, mejillones, almejas y vieiras a una temperatura del aire de 45 ° F (? 7° C) y una temperatura interna no mayor a 50 ° F (10 ° C).

- Una vez recibidos, los mariscos deben enfriarse a 41 ° F (5 ° C) o menos en cuatro horas.
- Mariscos envueltos: Reciba a 45 ° F (7 ° C) o menos.
- Enfríe los mariscos a 41 ° F (5 ° C) o menos en cuatro horas.

- Los **Alimentos Calientes** TCS 135' F o más
 - Congelado - **Congelado Sólido**, sin manchas de fluidos o grandes cristales de hielo

Mariscos Cosechados:

- Los mariscos deben recibirse con las etiquetas de identificación del stock de concha:
 - Las etiquetas indican cuándo y dónde se cosecharon los mariscos.
 - Debe mantenerse en el archivo durante 90 días a partir de la fecha en que se usó el último marisco de su contenedor de entrega.
- Pescado que se Comerá Crudo o Parcialmente Cocido.
 - La documentación debe mostrar que el pescado fue congelado correctamente antes de ser recibido.
 - Mantener los documentos durante 90 días a partir de la venta del pescado.
- Peces Criados en Granja
 - Debe tener documentación que indique que el pescado fue elevado a los estándares de la FDA.
 - Mantener los documentos durante 90 días a partir de la venta del pescado.

Evaluación de la Calidad de los Alimentos

- Apariencia: rechace los alimentos que estén mohosos o que tengan un color anormal.
- Textura: rechace la carne, el pescado o las aves de corral si: o Es viscoso, pegajoso o seco
 - Tiene una carne suave que deja una huella cuando se toca.
- Olor: rechace los alimentos con un olor anormal o desagradable

Rechazando Entregas

- Separe los artículos rechazados de los artículos aceptados
- Dígale a la persona de entrega lo que está mal con el artículo
- Obtenga un ajuste firmado o un comprobante de crédito antes de entregar el artículo rechazado a la persona de entrega.
- Registre el incidente en la factura o documento de recepción.

Retiros

- El fabricante a veces puede retirar los alimentos que ha recibido. Esto puede suceder cuando se confirma o sospecha la contaminación de los alimentos. También puede ocurrir cuando los artículos han sido mal etiquetados o etiquetados incorrectamente. A menudo, los alimentos se retiran cuando los alérgenos no se han identificado en la etiqueta. La mayoría de los proveedores le notificarán de la retirada. Sin embargo, también debe supervisar las notificaciones de retiro realizadas por la FDA y el USDA. Siga las pautas de la diapositiva cuando se le notifique de una retirada.
- Identifique los alimentos retirados del mercado haciendo coincidir la información del aviso de retiro con el artículo. Esto puede incluir la identificación del fabricante, la hora en que se fabricó el artículo y la fecha de caducidad del artículo.
- Retire el artículo del inventario y colóquelo en un lugar seguro y apropiado. Eso puede ser un área de almacenamiento en frío o seco.
- El artículo retirado debe almacenarse por separado de los alimentos, utensilios, equipos, ropa de cama y artículos de un solo uso.
- Etiquete el artículo de una manera que evite que se vuelva a colocar en el inventario. Algunas operaciones hacen esto al incluir una etiqueta No usar y No descartar en los alimentos retirados del mercado. Informe al personal de no usar el producto.
- Consulte la notificación del proveedor o la notificación de retiro para saber qué hacer con el artículo. Por ejemplo, se le podría indicar que lo tire o lo devuelva al proveedor.

DIRECTRICES DE ALMACENAMIENTO

No cubra los estantes del refrigerador, las unidades de sobrecarga o las puertas abiertas con demasiada frecuencia. Estas prácticas hacen que las unidades trabajen más para mantener la temperatura interior. Si es posible, almacene carne, pollo y pescado crudos separados de los alimentos cocidos o listos para comer para evitar la contaminación cruzada.

Si no, guarde estos artículos debajo de los alimentos cocidos o listos para comer. Las temperaturas del producto deben ser revisadas regularmente. **Se deben mantener los termómetros internos y externos.**

- Los estantes de almacenamiento deben estar a 6" pulgadas del piso y alejados de la pared para ventilación y limpieza adecuada.
- Almacenar los alimentos en recipientes destinados a alimentos.
- Use recipientes que sean duraderos, a prueba de fugas y que puedan sellarse o cubrirse
- **NUNCA** use recipientes de alimentos vacíos para almacenar productos químicos; **NUNCA** ponga alimentos en recipientes de químicos vacíos
- Utilice FIFO (First In First Out / Primero en Llegar y Primero en Salir) la rotación de acciones debe seguirse. Almacene los artículos con un uso anterior por fechas en el frente, y utilícelos primero.
- Las áreas de almacenamiento secas deben mantenerse a la temperatura apropiada, entre 50 F y 70 F con una humedad relativa de 50-60%.

Los artículos deben almacenarse en su embalaje original. Si se retira de su empaque original, envuélvalo en un material limpio a prueba de humedad, o colóquelo en un recipiente limpio y desinfectado con tapa hermética. Todos los embalajes y envases deben estar etiquetados con el

- NOMBRE DEL ALIMENTO
- LA FECHA PREPARADA
- FECHA DE VENCIMIENTO

Para evitar la contaminación, **NUNCA** almacene alimentos en estas áreas.

- Casilleros o Vestidores
- Baños o Cuartos de Basura
- Cuartos de Mecánica
- Debajo de líneas de alcantarillado sin escapes o líneas de agua con fugas
- Debajo de las Escaleras

ETIQUETADO DE ALIMENTOS EMBALADOS EN EL SITIO PARA LA VENTA AL POR MENOR

- Nombre común de los alimentos o una declaración que lo identifique claramente.
- Cantidad de la comida.
- Si el artículo contiene dos o más ingredientes, haga una lista de los ingredientes en orden descendente por peso.
- Lista de colores y sabores artificiales en los alimentos incluyendo conservantes químicos.
- Nombre y lugar de actividad del fabricante, envasador o distribuidor.
- Fuente de cada alérgeno alimentario principal contenido en el alimento.

Los ALIMENTOS DE TCS PREPARADOS EN EL SITIO deben estar etiquetados: nombre **del alimento, la fecha en que se debe vender, consumir o desechar**. Se puede almacenar un máximo de **SIETE DÍAS** a 41 F o menos antes de que se deba desechar.

DESECHE TODA LA COMIDA QUE HA PASADO LA FECHA DE EXPIRACIÓN DEL FABRICANTE.

Los REFRIGERADORES deben configurarse a 39 ° o menos y el termómetro debe colocarse en el área más cálida. Con los alimentos almacenados en el siguiente orden de arriba a abajo para evitar la contaminación cruzada:

1. Alimentos listos para comer
2. Mariscos
3. Cortes enteros de carne de res y cerdo
4. Carne molida y pescado molido
5. Aves enteras y molidas

Este pedido de almacenamiento se basa en la temperatura mínima de interna cocción de cada comida

EL FLUJO DE LOS ALIMENTOS: Preparación

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Solo retire la cantidad de alimentos del enfriador que pueda preparar en un corto período de tiempo.
 - Esto limita el abuso de tiempo y temperatura.
- Devuelva los alimentos preparados al refrigerador o cocinarlos lo más rápido posible.
- Asegúrese de que las estaciones de trabajo, las tablas de cortar y los utensilios estén limpios y desinfectados.

Aditivos alimentarios y colorantes - Utilice sólo los aditivos aprobados por su autoridad reguladora local

- **NUNCA** use más aditivos de los que permite la ley
- **NUNCA** use aditivos para modificar la apariencia de los alimentos
- **NO** venda productos tratados con sulfitos antes de recibirlos en la operación
- **NUNCA** agregue sulfitos a los producir que se comerán crudos.
- Los alimentos no presentados honestamente deben de ser desechados.

Cuatro métodos para descongelar los alimentos

- Descongele los alimentos en un refrigerador, manteniendo su temperatura a 41 ° F (5 ° C) o menos
- Sumerja los alimentos en agua corriente a 70 ° F (21 ° C) o menos
 - Nunca deje que la temperatura de los alimentos supere los 41 ° F (5 ° C) o menos durante más de cuatro horas
- Descongele los alimentos en el microondas, solo si se cocina inmediatamente después de descongelarlos.
- Descongele como parte del proceso de cocción.

Productos Agrícolas

- Asegúrese de que el producto no toque las superficies expuestas a carne cruda, mariscos o aves.
- Lave bien con agua corriente antes de:
 - Cortar
 - Cocción
 - Combinar con otros ingredientes
- El producto se puede lavar con agua que contenga ozono para desinfectar.
 - Consulte con su autoridad reguladora local
- Al remojar o almacenar productos en agua estancada o en una suspensión de agua helada, NO mezcle
 - Diferentes productos
 - Múltiples lotes del mismo artículo.
- Refrigere y mantenga los melones en rodajas, los tomates cortados y los vegetales de hojas verdes a 41 ° F (5 ° C) o menos
- NO sirva brotes de semillas crudas si se trata principalmente de una población de alto riesgo

Huevos y Mezclas de Huevos

- Maneje los huevos agrupados (si está permitido) con cuidado:
 - Cocine inmediatamente después de mezclar o almacene a 41 ° F (5 ° C) o menos
 - Limpiar y desinfectar recipientes entre lotes.
- Considere el uso de huevos con cáscara pasteurizados o productos de huevo cuando prepare platos que necesiten poco o nada de cocción.
- Los Huevos, el Jugo y la Leche tienen en común la pasteurización.

- **Hielo**
- **NUNCA** use hielo como ingrediente si se usó para mantener los alimentos fríos
- Transferir hielo utilizando recipientes y cucharas limpios y desinfectados.
- **NUNCA** mantenga el hielo en recipientes que contengan productos químicos o carne cruda, mariscos o aves de corral
- Almacene las cucharadas de hielo fuera de las máquinas de hielo en un lugar limpio y protegido
- **NUNCA** use un vaso de cristal para sacar hielo o tocar hielo con las manos.

REQUISITOS DE TIEMPO SEGURO Y TEMPERATURA INTERNA

Si alguno de estos artículos está cocinado por debajo de la temperatura de cocción interna sugerida, debe tener en el menú una cláusula de exención de responsabilidad que se indique a Jet que los huéspedes saben que consumen alimentos poco cocinados.

PRODUCTO	TIEMPO SEGURO Y REQUISITOS DE TEMPERATURA INTERNA
Todos los tipos de aves de corral, incluidas las de tierra. Carnes rellenas, aves, pastas, pescados. Relleno que contiene PHFs. Alimentos / huevos crudos de animales cocidos al microondas Sobras recalentadas	165°F durante 15 segundos 165°F, permita que los alimentos cocidos se mantengan al menos 2 minutos. 165°F durante 15 segundos dentro de las dos horas
Carnes y pescados molidos y picados Carnes ablandadas mecánicamente Carnes de sabor inyectado Jamón en salmuera Huevos calientes mantenidos para servicio	155 ° F durante 15 segundos
Asados enteros de ternera, cerdo, ternera y cordero Chuletas De Ternera, Ternera, Cerdo Y Cordero Todo tipo de mariscos, incluyendo filetes y crustáceos Huevos de cáscara hechos a la orden	145 ° F durante 4 minutos 145°F durante 15 segundos
Alimentos mantenido en caliente, procesado comercialmente, listos para comer Vegetales, frijoles, granos y frutas.	135°F
Carne asada rara y carne en conserva	130°F durante 112 minutos

Cocción Parcial Durante la Preparación Si cocina parcialmente carnes, mariscos, aves o huevos o platos que contengan estos artículos:

- Nunca cocine los alimentos durante más de 60 minutos durante la cocción inicial.
- Enfriar la comida inmediatamente después de la cocción inicial.
- Congele o refrigere los alimentos después de enfriarlos.
- Caliente la comida a por lo menos 165 ° F (74 ° C) durante 15 segundos antes de venderla o servirla.
- Enfríe la comida si no se servirá de inmediato o se mantendrá para el servicio.

REFRIGERAR LOS ALIMENTOS TCS - Nunca coloque alimentos calientes en los refrigeradores, ya que podrían aumentar la temperatura interior. Tienes un total de 6 horas para enfriar los alimentos.

Paso 1 - Enfríe los alimentos desde 135 °F y más hasta 70 °F en las primeras dos horas

Paso 2 - Enfriar los alimentos de 70 °F a 41 °F en 4 horas

Usa los métodos

- Cortar artículos más grandes en trozos más pequeños
- Divida los recipientes grandes de comida en recipientes más pequeños o bandejas poco profundas
- Colocar los alimentos en un baño de agua helada.
- Revuelva con una paleta de hielo.
- Colocarlos en un equipo de congelación rápida
- Los alimentos se pueden enfriar agregando hielo o agua fría como ingrediente.

Comida recalentada para servicio inmediato

- Puede ser recalentada a cualquier temperatura si se cocinó y enfrió correctamente

Comida recalentada para mantenerla caliente

1. Debe ser recalentada a una temperatura interna de 165 °F (74 °C) durante 15 segundos en 2 horas
2. Recaliente los alimentos listos para el consumo procesados y empacados comercialmente a una temperatura interna de al menos 135 °F (57 °C)

EL FLUJO DE ALIMENTOS: Servicio

Directrices para la Retención de Alimentos

- Cubra los alimentos e instale protectores contra estornudos para proteger los alimentos de los contaminantes. Las cubiertas protegen los alimentos de la contaminación y ayudan a mantener las temperaturas de los alimentos.
- Mantenga la comida TCS a la temperatura adecuada Comida caliente: 135 °F (57 °C) o más alta
 - Comida fría: 41 °F (5 °C) o menos
- Verifique las temperaturas al menos cada 4 horas.
 - Deseche los alimentos que no estén a 41 °F (5 °C) o menos
 - Verifique las temperaturas cada 2 horas para dejar tiempo para acciones correctivas.
- **NUNCA** use equipos de retención de calor para recalentar alimentos a menos que estén diseñados para ellos o recaliente los alimentos correctamente y luego muévalos a una unidad de retención

Retención de Alimentos sin Control de Temperatura

Los alimentos fríos se pueden mantener sin control de temperatura por hasta 6 horas

- Si su operación muestra o mantiene alimentos TCS sin control de temperatura, debe hacerlo bajo ciertas condiciones.
Las condiciones para mantener los alimentos fríos son diferentes de las de los alimentos calientes. Antes de usar el tiempo como método de control, consulte con la autoridad reguladora local para conocer los requisitos específicos.
- Para alimentos fríos, etiquete el alimento con el tiempo que lo retiró de la refrigeración y el tiempo que debe tirarlo. El tiempo de desecho en la etiqueta debe ser de seis horas desde el momento en que retiró los alimentos de la refrigeración.
- Por ejemplo, si retira la ensalada de papa de la refrigeración a las 3:00 pm. para servir en un picnic, el tiempo de descarte en la etiqueta debe ser 9:00 pm. Esto equivale a seis horas desde el momento en que lo retiró de la refrigeración.

Los alimentos calientes pueden mantenerse sin control de temperatura durante hasta 4 horas.

- Antes de usar el tiempo como método de control, consulte con la autoridad reguladora local para conocer los requisitos específicos.
- Para alimentos calientes, el tiempo de descarte en la etiqueta debe ser de cuatro horas desde el momento en que retiró el alimento de control de la temperatura.

Directrices para el personal de cocina para servir los alimentos

- Almacena los utensilios para servir correctamente entre usos.
 - En una superficie en contacto con alimentos limpios y desinfectados
 - En la comida con el mango extendido por encima del borde del recipiente.

CRISTALERÍA Y VAJILLA deben mantenerse en la base o desde abajo, y no deben apilarse cuando se sirven.

CUBIERTOS Y UTENSILIOS deben ser almacenados mangos hacia arriba, y en la misma dirección en un cajón o recipiente de almacenamiento.

VOLVER A SERVIR Solo se pueden volver a servir condimentos sin abrir empacados individualmente. Plato de guarnición, pan o platos abiertos de condimentos nunca se pueden servir a un nuevo invitado.

NUNCA vuelva a servir:

- Comida devuelta por un cliente a otro cliente
- Condimentos descubiertos.
- Pan sin comer
- Platos de Guarniciones

En general, solo los alimentos preenvasados sin abrir y en buenas condiciones se pueden volver a servir:

- Paquetes de condimento
- Galletas envueltas o palitos de pan

ÁREAS DE AUTOSERVICIO Nunca permita que los clientes utilicen platos sucios o manchados. Proteja los alimentos en las barras de alimentos y los buffets con protectores contra estornudos y asegúrese de que el equipo pueda mantener los alimentos a la temperatura adecuada. Mantenga los alimentos crudos alejados de los alimentos listos para comer o cocinados y etiquete todos los alimentos.

Prevención del abuso de Tiempo - Temperatura y Contaminación continua

- Mantenga los alimentos calientes a 135 ° F (57 ° C) o más
- Mantenga los alimentos fríos a 41 ° F (5 ° C) o menos
- Mantenga la carne, el pescado y las aves crudas separadas de los alimentos listos para el consumo
- **NO** permita que los clientes vuelvan a llenar los platos sucios o use utensilios sucios en las áreas de autoservicio
- Surtir la muestra de alimentos con los utensilios correctos para dispensar alimentos.
- **NO** use hielo como ingrediente si se usó para mantener fríos los alimentos o bebidas

Etiquetado de Alimentos a Granel en Áreas de Autoservicio

- Asegúrese de que la etiqueta esté a la vista del cliente.
- Incluya la etiqueta del fabricante o procesador provista con el alimento.
- Como alternativa, proporcione la información mediante una tarjeta, letrero u otro método de etiquetado.
- No se necesita una etiqueta para los alimentos no envasados a granel, como productos de panadería, si:
El producto no hace ninguna afirmación sobre la salud o el contenido de nutrientes
 - No existen leyes que requieran etiquetado
 - La comida es fabricada o preparada en el local.
 - Los alimentos se fabrican o preparan en otra planta de procesamiento o operación de alimentos regulada que es propiedad de la misma persona.

SERVICIO FUERA DE LOCALIDAD

- Use recipientes aislados de grado alimenticio diseñados para evitar que los alimentos se mezclen, goteen o se derramen
- Limpie el interior de los vehículos de entrega regularmente
- Verifique las temperaturas internas de los alimentos.
- Etiquete los alimentos con una fecha y hora de caducidad, y el recalentamiento, y las instrucciones de servicio
- Asegúrese de que el sitio de servicio tenga las utilidades correctas
 - Agua segura para cocinar, lavar platos y lavarse las manos.
 - Contenedores de basura almacenados lejos de las áreas de preparación, almacenamiento y servicio de alimentos

MÁQUINAS EXPENDEDORAS

- Manipule los alimentos preparados y empacados para máquinas expendedoras con el mismo cuidado que cualquier otro alimento servido a los clientes. Los operadores de venta deben proteger los alimentos contra la contaminación y el abuso de tiempo y temperatura durante el transporte, la entrega y el servicio.
- Compruebe la vida útil del producto diariamente. Los productos a menudo tienen una fecha de código, como fecha de vencimiento o fecha de caducidad. Si la fecha ha expirado, tire la comida inmediatamente. Deseche los alimentos refrigerados preparados en el lugar si no se venden dentro de los siete días posteriores a la preparación.
- Mantenga la comida TCS a la temperatura correcta. Debe mantenerse a 41 ° F (5 ° C) o menos, o a 135 ° F (57 ° C) o más. Estas máquinas deben tener controles que eviten que se dispensen alimentos TCS si la temperatura permanece en la zona de peligro durante un período de tiempo específico. Este alimento debe ser desechado.

GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los **PROGRAMAS DE PRERREQUISITO** para la higiene personal, el diseño de las instalaciones, la selección del proveedor, el saneamiento y el control de plagas, el mantenimiento del equipo y la capacitación en seguridad alimentaria deben estar en su lugar antes de intentar cualquiera de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

CONTROL DE GESTIÓN ACTIVA. Este enfoque se centra en controlar los cinco factores de riesgo más comunes responsables de las enfermedades transmitidas por los alimentos identificados por los CDC. Estos incluyen comprar de fuentes inseguras, no cocinar adecuadamente, mantener los alimentos a temperaturas inadecuadas, usar equipo contaminado y practicar una higiene personal deficiente.

1. Primero debe considerar los cinco factores de riesgo, ya que se aplican a lo largo del flujo de alimentos.
2. Identifique cualquier problema en su operación que pueda afectar la seguridad de los alimentos
3. Desarrollar políticas y procedimientos que aborden cualquier problema que haya sido identificado.
4. Monitoreo para determinar si sus nuevas políticas están siendo seguidas
5. Verifique que las políticas y los procedimientos que ha establecido funcionen realmente.

El sistema **ANÁLISIS DE PELIGROS de PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (HACCP)** se enfoca en identificar puntos específicos en los que es esencial para prevenir eliminar o reducir los peligros biológicos, químicos o físicos a un nivel seguro.

El análisis de peligros y los puntos de control críticos, o HACCP, es un enfoque sistemático preventivo de la seguridad de los alimentos y la seguridad farmacéutica que aborda los peligros físicos, químicos y biológicos como un medio de prevención en lugar de una inspección del producto terminado. El sistema HACCP se utiliza en la industria alimentaria para identificar posibles peligros para la inocuidad de los alimentos, de modo que se puedan tomar medidas clave para reducir o eliminar el riesgo de que se den cuenta de los peligros. El sistema se utiliza en todas las etapas del proceso de producción y preparación de alimentos, incluidos el envasado, la distribución, etc. La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) afirman que sus programas obligatorios de HACCP para jugos y carne son un Enfoque efectivo a la seguridad alimentaria y protección de la salud pública. Los sistemas HACCP de carne están regulados por el USDA, mientras que los mariscos y los jugos están regulados por la FDA. El uso de HACCP es actualmente voluntario en otras industrias alimentarias.

7 pasos de HACCP

1. Llevar a cabo un análisis de peligros
2. Determinar los puntos críticos de control donde se pueden prevenir los peligros, eliminarse o reducirse a niveles seguros
3. Determinar y establecer los límites máximos y mínimos que se deben cumplir para cada punto crítico de control (PCC)
4. Determinar y establecer procedimientos de seguimiento.
5. Identificar qué acciones correctivas se tomarán cuando no se hayan alcanzado los límites críticos.
6. Verificar que su plan esté funcionando.
7. Establecer procedimientos para el mantenimiento de registros y documentación.

INSTALACIONES Y EQUIPOS SANITARIOS

LOS PISOS deben ser fuertes, duraderos y fáciles de limpiar. También no deben de ser absorbente, deben de ser resistentes al desgaste y deben ayudar a prevenir resbalones, especialmente en lugares sin cita previa, áreas de preparación de alimentos, áreas de lavado de platos, baños y otras áreas sujetas a la humedad o la limpieza con rociador. No se recomienda el uso de alfombras en áreas de suelos altos, pero es popular en los comedores porque absorbe los sonidos.

- **LA CUBIERTA es un borde curvo y sellado ubicado entre el piso y la pared** y se usa para eliminar esquinas o huecos o grietas entre el piso y la pared que serian imposible de limpiar.

BAÑOS / ESTACIONES de LAVADO DE MANOS Los baños deben limpiarse regularmente y tienen una estación de lavado de manos totalmente equipada con agua caliente y fría, jabón, un medio para secar las manos, un contenedor de residuos, señalización que indica los requerimientos de lavado de manos de los empleados antes de volver al trabajo. Las estaciones de lavado de manos deben ser accesibles y convenientes para facilitar el lavado de manos.

SERVICIO DE ALIMENTOS EQUIPOS DE GRADO es importante para comprar equipo que haya sido diseñado pensando en el saneamiento y aceptable para su uso en un restaurante como **NSF International y Underwriters Laboratories (UL)**.

EI EQUIPO ESTACIONARIO debe montarse en las patas al menos a **seis pulgadas del piso, o debe estar sellado a una base de mampostería**. El equipo de mesa estacionario debe montarse en las patas con un espacio de cuatro pulgadas entre la mesa y el equipo o debe estar sellado a la mesa.

AGUA POTABLE El agua segura para beber es vital en un establecimiento. Las fuentes incluyen las tuberías de agua públicas, las fuentes de agua privadas que se analizan al menos una vez al año y el agua potable embotellada. En una emergencia de agua, se puede permitir que un establecimiento permanezca abierto si se siguen ciertas precauciones. Estos podrían incluir agua hirviendo o comprar agua, agua hirviendo para lavarse las manos y tareas esenciales.

PLOMERÍA solo los plomeros autorizados deben instalar y mantener sistemas de plomería. El mayor desafío para la seguridad del agua proviene de las conexiones cruzadas, un enlace físico a través del cual los contaminantes de desagües, alcantarillas y otras fuentes de aguas residuales pueden fluir hacia el suministro de agua potable. **Los disyuntores de vacío y los huecos de aire se pueden usar para prevenir el reflujo.**



La intensidad de la **ILUMINACIÓN** se mide en velas de pie.

1. Al menos **108 lux** (velas de 10 pies): de caminar en refrigeradores, áreas de almacenamiento de alimentos secos, otras habitaciones y áreas durante la limpieza
2. Al menos **215 lux** (velas de 20 pies): Pantallas de autoservicio como buffets y barras de ensaladas, Pantallas de productos frescos, Equipos interiores como refrigeradores de alcance y bajo mostrador, lavado de manos, lavado de vajilla y áreas de almacenamiento de equipos / utensilios, Baños
3. Al menos **540 lux** (velas de 50 pies): toda el área de preparación de alimentos

BOMBILLAS RESISTENTES A ROTURAS Y CUBIERTAS DE PROTECCIÓN evitan que los vidrios rotos contaminen los alimentos.

LA VENTILACIÓN ADECUADA mejora la calidad del aire interior al eliminar el humo, la grasa, el vapor y el calor. **Si hay ventilación adecuada, no habrá acumulación de grasa y condensación en las paredes y los techos.** La ventilación debe estar diseñada para que las campanas, ventiladores, protectores y conductos no goteen sobre los alimentos o el equipo. Los filtros de campana y los extractores de grasa deben ser limpiados regularmente por un profesional autorizado y con licencia.

CONTENEDORES DE BASURA deben ser a prueba de fugas, resistente al agua, a prueba de plagas, fácil de limpiar, y duraderos. Deben tener tapas ajustadas y deben mantenerse cubiertas cuando no estén en uso. Todos los contenedores de basura deben limpiarse con frecuencia tanto por dentro como por fuera. La basura debe retirarse de las áreas de preparación de alimentos tan pronto como sea posible y no debe llevarse a través de un área de preparación de alimentos.

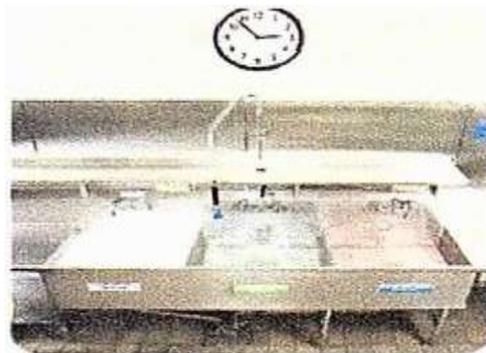
LIMPIEZA Y DESINFECTANTES

1. **LIMPIEZA** es el proceso de eliminación de alimentos y otros tipos de suciedad de una superficie. Para limpiar adecuadamente debes usar una solución de agua y jabón.

2. **DESINFECTAR** es el proceso de reducir la cantidad de microorganismos dañinos de una superficie limpia a niveles seguros. Debe limpiar y enjuagar una superficie antes de desinfectar. Los desinfectantes químicos están influenciados por el tiempo de contacto, la concentración del desinfectante y la temperatura de la solución. Pruebe la solución regularmente con un kit de prueba de desinfectante.

	Cloro		Yodo	Quats
Temperatura de agua	2: 100°F (38°C)	2: 75°F (24°C)	68°F (20°C)	75°F (24°C)
pH del agua	s 10	S8	s 5 o segun la recomendacion del fabricante	Según la recomendación del fabricante
Dureza del agua	Según la recomendación del fabricante		Según la recomendación del fabricante	500 ppm o Según la recomendación del fabricante
Desinfectante rango de concentración	50-99 ppm	50-99 ppm	12.5-25 ppm	Según la recomendación del fabricante
Desinfectante tiempo de contacto	2: 7 sec	2: 7 sec	2: 30 sec	2: 30 sec

3. Todas las superficies deben limpiarse y enjuagarse. Esto incluye paredes, estantes de almacenamiento y contenedores de basura. Sin embargo, debe limpiarse y desinfectarse cualquier superficie que toque los alimentos, como cuchillos, depósitos, tablas de cortar o mesas de preparación.



Proceso de 5 Pasos

1. Raspe o retire los restos de comida de la superficie. Use la herramienta de limpieza correcta, como un cepillo o almohadilla de nylon, o una toalla de tela.
2. Lavar la superficie. Prepare la solución de limpieza con un detergente aprobado. Lave la superficie con la herramienta de limpieza correcta, como una toalla de tela.
3. Enjuague la superficie. Use agua limpia. Enjuague la superficie con la herramienta de limpieza correcta, como una toalla de tela.
4. Desinfectar la superficie. Use la solución desinfectante correcta. Preparar la concentración según los requisitos del fabricante. Use la herramienta correcta, como una toalla de tela, para desinfectar la superficie. Asegúrese de que toda la superficie haya estado en contacto con la solución desinfectante.
5. Deje que la superficie se seque al aire.

MÁQUINA DE LAVAVAJILLAS: siga las instrucciones del fabricante y asegúrese de que su máquina esté limpia y en buenas condiciones de funcionamiento. Compruebe la temperatura y la presión de los ciclos de lavado y enjuague diariamente. La información debe publicarse en la máquina con respecto a la temperatura adecuada del agua, la velocidad del transportador, la presión del agua y la concentración química.

Máquinas de Alta Temperatura

El enjuague de desinfección final debe ser de al menos 180 ° F (82 ° C) 8.165 ° F (74 ° C) para un bastidor estacionario, máquinas de temperatura individuales

Máquinas de Desinfección Química

Limpiar y desinfectar a temperaturas mucho más bajas
Siga las pautas de temperatura proporcionadas por el fabricante.

RECEPTOR DE TRES COMPARTIDOS los artículos que se limpian en el fregadero de tres compartimientos deben remojar o raspase, lavarse con detergente en 110 grados de de agua caliente, enjuagarse con agua limpia y desinfectarse **en agua caliente al menos a 171F o en una solución de desinfección química**. Todos los artículos deben ser secados **al aire invertido**.

Las HERRAMIENTAS DE LIMPIEZA Y QUÍMICOS se deben colocar en un área de almacenamiento lejos de los alimentos y las áreas de preparación de alimentos. Asegúrese de que los productos químicos estén claramente etiquetados si se retiran del envase original. **Mantenga hojas de datos de seguridad de materiales (MSDS) para cada producto químico** en una ubicación para todos los empleados en el trabajo. Estas hojas tienen información importante de primeros auxilios e información sobre el uso seguro. Deseche los productos químicos de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta y las normativas locales. Es el derecho de los empleados saber con qué están trabajando y en los alrededores.

EL PROGRAMA DE LIMPIEZA enumera todas las tareas de limpieza, así como cuándo y cómo deben completarse las tareas. Asignar la responsabilidad para cada tarea por puesto de trabajo. Crear apoyo de los empleados mediante la inclusión de su participación en el diseño de programas y recompensar el buen desempeño. Monitoriza el programa de limpieza para mantenerlo efectivo.

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

Debe abordar estas cuestiones para ser eficaz

NEGAR ACCESO DE PLAGAS

NEGAR ALIMENTOS DE PLAGAS

TRABAJA CON UN OPERADOR DE CONTROL DE PLAGAS CON LICENCIA (PCO) para eliminar las plagas que entran.

LAS CUCARACHAS les gustan lugares oscuros, húmedos y cálidos. Compruebe si hay un fuerte olor a grasa, **los excrementos se ven como granos de pimienta negra** y cápsulas de huevos.

Los ROEDORES son también un grave peligro para la salud. Un edificio puede estar infestado de ratas y ratones al mismo tiempo. Busque excrementos, signos de roer, huellas, materiales de anidación y agujeros.

Las MOSCAS pueden portar shigelosis y fiebre tifoidea.

Los PESTICIDAS son materiales peligrosos. En cualquier momento que se utilicen o almacenen en sus instalaciones, **debe tener** una **MSDS** correspondiente. Para minimizar el peligro para las personas, haga que su PCO use pesticidas cuando está cerrado y sus empleados no están en el sitio. Asegúrese de lavar, enjuagar y desinfectar las superficies en contacto con alimentos después de un tratamiento.

Examen de práctica

1. Usted está cocinando carne molida para un servicio inmediato. ¿Cuáles son los requisitos de temperatura?
 - A. No hay requisitos de temperatura.
 - B. 145 F durante 15 segundos
 - C. 155 F durante 15 segundos
 - D. 165 F durante 15 segundos

2. ¿Con qué frecuencia debe verificar la temperatura de PHF que se mantiene en un área de buffet o autoservicio?
 - A. cada 2 horas
 - B. cada 4 horas
 - C. cada 6 horas
 - D. cada 8 horas

3. Uno de sus trabajadores tiene gripe, ¿debe informar esto a las autoridades?
 - A. sí
 - B. no

4. Sólo alimentos con una temperatura por debajo de 75F se puede almacenar en un refrigerador?
 - A. cierto
 - B. falso

5. Los vasos / tazas se deben almacenar boca abajo y los utensilios con los mangos hacia arriba.
 - A. cierto
 - B. falso

6. Usted debe de notificar a las autoridades si recibe más de cuántas quejas transmitidas por los alimentos?
 - A. 1
 - B. 2
 - C. 5
 - D. 10

7. El jugo no pasteurizado se puede servir a las poblaciones de alto riesgo siempre que proporcione un aviso al consumidor.
 - A. cierto
 - B. falso

8. Usar una laca para el cabello lejos de los alimentos y las áreas de preparación de alimentos es una forma de prevenir qué?
 - A. contaminación biológica
 - B. contaminación física
 - C. contaminación Química
 - D. contaminación cruzada

9. Estás friendo carne de cerdo para el servicio inmediato. ¿Cuáles son los requisitos de temperatura?
 - A. No hay requisitos de temperatura.
 - B. 145 F durante 15 segundos
 - C. 155 F durante 15 segundos
 - D. 165 F durante 15 segundos

10. ¿Cuál debe ser la temperatura interior de un refrigerador?
- A. entre 36 F y 37F en la parte más fresca de la unidad
 - B. entre 36 F y 37F en la parte más cálida de la unidad
 - C. entre 38 F y 39F en la parte más fresca de la unidad
 - D. entre 38 F y 39F en la parte más cálida de la unidad
11. ¿Cuál es el tiempo máximo que el pan puede mantenerse en la zona de peligro de temperatura?
- A. no hay tiempo máximo
 - B. 2 horas
 - C. 4 horas
 - D. 8 horas
12. ¿Cuáles de las siguientes son formas de prevenir el envenenamiento por toxinas? Elija todo lo que corresponda.
- A. congelar comida
 - B. cocinar los alimentos a fondo
 - C. comprar a vendedores de buena reputación
 - D. asegurarse de que los empleados practican una higiene adecuada
13. ¿Qué tan caliente debe estar el agua cuando se lava las manos?
- A. 100 F o mayor
 - B. 130 F o mayor
 - C. 135 F o mayor
 - D. 140 F o mayor
14. ¿La pasta cocida para mantenerla caliente debería alcanzar qué temperatura?
- A. 135F
 - B. 145F
 - C. 155F
 - D. 165F
15. ¿Cuál de las siguientes NO es una fuente de alimento / agua para las plagas?
- A. cajas de cartón
 - B. condensación de unidades de aire acondicionado
 - C. residuo en el equipo
 - D. trapeador sucio y húmedo
16. ¿En qué temas de seguridad alimentaria deberían entrenarse los empleados? Elija todo lo que corresponda.
- A. Lavado de manos adecuado
 - B. Higiene adecuada
 - C. Limpieza y desinfección
 - D. Control de tiempo / temperatura de los alimentos
 - E. Prevención de contaminación cruzada
 - F. Prácticas de manipulación de alimentos
17. ¿Qué es una medida de la intensidad de la luz?
- A. un vatio
 - B. un joule
 - C. una vela ligera
 - D. una vela de pie
18. La carne y las aves de corral deben tener el sello de inspección del USDA.
- A. Cierto
 - B. Falso

19. Hay una reserva de aguas residuales no contenidas en su establecimiento de alimentos. ¿Que debe hacerse?
- A. notifique a las autoridades y espere a que le informen qué acciones tomar
 - B. Cerrar inmediatamente y notificar a las autoridades.
 - C. continúe operando si el respaldo de aguas residuales no está cerca de los alimentos o del área de preparación de alimentos
 - D. limpiar las aguas residuales y seguir funcionando
20. De arriba a abajo, ¿cómo se deben almacenar los alimentos en un refrigerador?
- A. Pollo entero, carne molida, cortes enteros de ternera / cerdo, pescado entero, alimentos RTE
 - B. Comida RTE, cortes enteros de carne de res / cerdo, pescado entero, carne picada, pollo entero
 - C. Comida RTE, pescado entero, cortes enteros de carne de res / cerdo, carne picada, pollo entero
 - D. Comida RTE, pescado entero, cortes enteros de carne de res / cerdo, pollo entero, carne molida
21. ¿Qué es una conexión cruzada?
- A. Mezcla de carne cruda y alimentos listos para comer.
 - B. Donde se encuentran 2 tubos
 - C. Donde convergen tuberías de agua fría y caliente.
 - D. Mezcla de agua potable y residual.
22. Cuando se usa el método de calor (usando agua corriente) para desinfectar los artículos en una lavadora, ¿a qué temperatura debería estar el agua?
- A. 171F
 - B. Entre 180 F y 194 F
 - C. Entre 75 F y 120 F
 - D. Mayor de 75 F
23. Usted está cocinando pollo entero para el servicio inmediato. ¿Cuáles son los requisitos de temperatura?
- A. No hay requisitos de temperatura.
 - B. 145 F durante 15 segundos
 - C. 155 F durante 15 segundos
 - D. 165 F durante 15 segundos
24. ¿Cuántas horas tienes para enfriar los PHF cocidos?
- A. 2 horas
 - B. 4 horas
 - C. 6 horas para enfriar desde arriba de 135 F hasta debajo de 41 F
 - D. 2 horas para enfriar desde arriba de 135 F a 70 F, luego 4 horas para enfriar desde 70F hasta debajo de 41F
25. ¿Cuáles son los requisitos de cocción para los huevos sin pasteurizar? Elija todo lo que corresponda.
- A. Los huevos sin pasteurizar preparados para un servicio inmediato deben alcanzar una temperatura de 145 F durante 15 segundos
 - B. los huevos con cáscara no pasteurizados que se colocarán en la conservación en caliente deben alcanzar una temperatura de 155 ° F durante 15 segundos
 - C. Los huevos sin pasteurizar preparados para un servicio inmediato deben alcanzar una temperatura de 135° F durante 15 segundos.
 - D. los huevos con cáscara no pasteurizados que se colocarán en la conservación en caliente deben alcanzar una temperatura de 145 F durante 15 segundos
26. Se preparó una ensalada de atún el 2 de mayo con el atún que se preparó el 1 de mayo, ¿cuál debería ser la fecha de descarte?
- A. Mayo 7
 - B. 8 de mayo
 - C. 9 de mayo
 - D. 10 de mayo

27. Cuando no esté en uso, las superficies de contacto con los alimentos deben ser?
- A. Cubierto y libre de contaminantes físicos.
 - B. Limpiado cada 4 horas
 - C. Desinfectado cada 4 horas
 - D. Limpiado y desinfección cada 4 horas.
28. Un día después de comer pollo poco cocinado, Jason tiene fiebre y diarrea. ¿De qué es más probable que esté sufriendo Jason?
- A. Reacción alérgica
 - B. Infección transmitida por los alimentos
 - C. Intoxicación alimentaria
 - D. Contaminación Química
29. Los virus no requieren que un huésped para multiplicarse.
- A. Cierto
 - B. Falso
30. ¿Cuál de estos es más probable que se encuentre en las aves de corral?
- A. e. coli
 - B. trichinella
 - C. salmonella
 - D. ciguatera
31. Un cliente encuentra una cucaracha en su pasta. ¿De qué es esto un ejemplo?
- A. contaminación biológica
 - B. contaminación química
 - C. contaminación física
 - D. contaminación cruzada
32. ¿Cuáles de los siguientes son signos de roedores? Elija todo lo que corresponda.
- A. papel triturado cerca de envases de alimentos
 - B. pellet negro como excrementos
 - C. olor graso
 - D. Marcas de pinceles aceitosos en paredes y zócalos.
33. Durante el transporte, la carne molida se mantuvo a una temperatura de 80 ° F durante 2 horas. Después de recibir el paquete de carne molida, ¿cuánto tiempo tiene que inspeccionar el paquete y almacenar la carne molida o prepararlo para cocinar, antes de que la carne molida se deba desechar?
- A. 2 horas
 - B. 4 horas
 - C. 6 horas
 - D. 8 horas
34. ¿Cuáles de estos son ejemplos de PHF?
- A. rodajas de tomate
 - B. ajo en aceite
 - C. filete
 - D. papas al horno

35. ¿Cuáles de las siguientes son formas adecuadas para descongelar alimentos? Elija todo lo que corresponda.
- A. descongelar en el refrigerador, manteniendo una temperatura de 41 F o más baja
 - B. sumergir los alimentos en un cubo de agua fría; El agua debe cubrir al menos la mitad de los alimentos.
 - C. descongele los alimentos en el microondas siempre que se cocinen de inmediato
 - D. descongelar los alimentos como parte del proceso de cocción

Respuestas y Explicaciones

1. Usted está cocinando carne molida para un servicio inmediato. ¿Cuáles son los requisitos de temperatura? Respuesta: C. 155 F durante 15 segundos.

Explicación: No hay requisitos de temperatura al recalentar los alimentos para un servicio inmediato. Sin embargo, hay requisitos de temperatura para cocinar alimentos, incluso para servicio inmediato. El pollo entero o molido debe cocinarse a 165 F durante 15 segundos. Cualquier otra carne molida debe cocinarse a 155 F durante 15 segundos. Cualquier otra carne debe cocinarse a 145 F durante 15 segundos.

2. ¿Con qué frecuencia debe verificar la temperatura de PHF que se mantiene en un área de buffet o autoservicio? Respuesta: B. cada 4 horas

Explicación: debe comprobar la temperatura de los PHF en caliente o en frío cada 4 horas. La comida caliente debe mantenerse a una temperatura de 135 F o más alta. Si las comidas calientes caen por debajo de 135 F durante más de 4 horas, se deben desechar; Si es menos de 4 horas, puede ser recalentado. La comida fría debe mantenerse a una temperatura de 41 F o más baja. Si la comida fría se mantiene por debajo de 41F, se puede mantener durante 7 días.

3. Uno de sus trabajadores tiene gripe, ¿debe informar esto a las autoridades? Respuesta: B. No.

Explicación: La gripe no es una enfermedad de notificación obligatoria. Las enfermedades notificables son salmonella, e.coli, shigella, hepatitis A, norovirus.

4. ¿Sólo los alimentos con una temperatura inferior a 75 ° F se pueden almacenar en un refrigerador?

Respuesta: B. Falso

Explicación: los alimentos deben tener una temperatura inferior a 70 ° F antes de ser almacenados en un refrigerador. De lo contrario, corre el riesgo de elevar la temperatura del refrigerador.

5. Los vasos / tazas se deben almacenar boca abajo y los utensilios con los mangos hacia arriba.

Respuesta: A. Verdadero

Explicación: Los vasos / tazas se deben almacenar boca abajo y los utensilios con los mangos hacia arriba. Esto permite a las personas agarrar artículos sin contaminar las superficies en contacto con los alimentos.

6. ¿Debe notificar a las autoridades si recibe más que la cantidad de quejas por enfermedades transmitidas por los alimentos? Respuesta: A. 1

Explicación: debe notificar a las autoridades si recibe más de 1 queja por enfermedad transmitida por los alimentos.

7. El jugo no pasteurizado se puede servir a las poblaciones de alto riesgo siempre que proporcione un asesoramiento al consumidor.

Respuesta: B. Falso

Explicación: el jugo no pasteurizado NO se puede servir a poblaciones de alto riesgo; incluso si se proporciona un aviso al consumidor. El jugo no pasteurizado se puede servir a la población general si se proporciona un aviso al consumidor.

8. Usar una laca para el cabello lejos de los alimentos y las áreas de preparación de alimentos es una forma de prevenir qué? Respuesta C. Contaminación química.

Explicación: las formas de prevenir la contaminación química incluyen el uso de laca para el cabello, lociones, limpiadores, etc. lejos de los alimentos o áreas de preparación de alimentos; siguiendo las instrucciones del fabricante / precauciones de seguridad para todos los productos químicos; no almacenar alimentos ácidos en recipientes metálicos como cobre, latón, estaño, utensilios de cocina galvanizados.

9. Estás friendo carne de cerdo para el servicio inmediato. ¿Cuáles son los requisitos de temperatura? Respuesta: B. 145 F durante 15 segundos.

Explicación: No hay requisitos de temperatura al recalentar los alimentos para un servicio inmediato. Sin embargo, hay requisitos de temperatura para cocinar alimentos, incluso para servicio inmediato. El pollo entero o molido debe cocinarse a 165 F durante 15 segundos. Cualquier otra carne molida debe cocinarse a 155 F durante 15 segundos. Cualquier otra carne debe cocinarse a 145 F durante 15 segundos.

10. ¿Cuál debe ser la temperatura interior de un refrigerador? Respuesta: D. entre 38F y 39F en la parte más cálida de la unidad

Explicación: El interior de un refrigerador debe estar entre 38 F y 39F en la parte más cálida de la unidad.

11. ¿Cuál es el tiempo máximo que el pan puede mantenerse en la zona de peligro de temperatura? Respuesta: A. No hay tiempo máximo.

Explicación: el pan no se considera un alimento potencialmente peligroso y no tiene un tiempo máximo permitido que pueda pasar en la zona de peligro de temperatura. Los PHF pueden pasar un máximo de 4 horas en la zona de peligro de temperatura (6 horas si la comida permanece por debajo de? OF).

Las 4 horas incluyen el tiempo que tomó para recibir / inspeccionar alimentos, preparar alimentos, etc. El reloj de 4 horas comienza una vez que los alimentos se ponen a temperatura fuera de la zona de peligro.

12. ¿Cuáles de las siguientes son formas de prevenir el envenenamiento por toxinas? Elija todos los que correspondan. Respuesta: C. Compre a proveedores de buena reputación.

Explicación: Las toxinas no pueden eliminarse por congelación ni por calor. Las toxinas generalmente no son causadas / transferidas debido a una mala higiene.

13. ¿Qué tan caliente debe estar el agua cuando se lava las manos? Respuesta: A. 100F o mayor

Explicación: debe lavarse las manos durante 20 segundos (10-15 segundos de frotamiento) con agua caliente

agua a una temperatura de 100 F o mayor; 120 F o mayor en CA

14. ¿La pasta cocida para mantenerla caliente debería alcanzar qué temperatura?

Respuesta: A. 135F

Explicación: Las frutas / verduras / granos / pasta destinados a la conservación en caliente deben cocinarse a 135F.

15. ¿Cuál de las siguientes NO es una fuente de alimento / agua para las plagas? Respuesta:

A. cajas de cartón

Explicación: Las fregonas sucias y húmedas, los residuos en los equipos y la condensación de las unidades de aire acondicionado son fuentes de agua y / o alimentos para las plagas.

16. ¿En qué temas de seguridad alimentaria deberían entrenarse los empleados? Elija todo lo que corresponda.

Respuesta:

- A. Lavado de manos adecuado
- B. Higiene adecuada
- C. Limpieza y desinfección
- D. Control de Tiempo / Temperatura de los alimentos
- E. Prevención de contaminación cruzada
- F. Prácticas de manipulación de alimentos

Explicación: Los empleados deben ser capacitados en todos los temas siguientes: lavado adecuado de las manos, higiene adecuada, limpieza / desinfección, control de la hora / temperatura de los alimentos, prevención de contaminación cruzada, prácticas de manejo de alimentos.

17. ¿Qué es una medida de la intensidad de la luz? Respuesta: D. una vela de pie.

Explicación: Una vela de pie es una medida de la intensidad de la luz.

18. La carne y las aves de corral deben tener el sello de inspección del USDA. Respuesta: A. Verdadero

Explicación: Verdadero. Todas las carnes / aves deben cumplir con los requisitos de inspección del USDA.

19. Hay una reserva de aguas residuales no contenidas en su establecimiento de alimentos. ¿Lo que debe hacerse?

Respuesta: B. cerrar inmediatamente y notificar a las autoridades.

Explicación: Una copia de seguridad de aguas residuales es causa inmediata de cierre y notificación a las autoridades. En cualquier momento, no puede mantener un mínimo de seguridad alimentaria, debe cerrar inmediatamente.

20. De arriba a abajo, ¿cómo se deben almacenar los alimentos en un refrigerador?

Respuesta: C. Comida RTE, pescado entero, cortes enteros de carne de res / cerdo, carne molida, pollo entero Explicación: Almacene los alimentos de acuerdo con la alta temperatura de cocción (RTE en la parte superior, pescado entero, cortes enteros de carne de res / cerdo, carne molida / pescado, pollo entero o molido en el fondo).

21. ¿Qué es una conexión cruzada?

Respuesta: D. Mezcla de agua potable y residual.

Explicación: La conexión cruzada es la mezcla de agua limpia y sucia.

22. Cuando se usa el método de calor (usando agua corriente) para desinfectar los artículos en una lavadora, ¿a qué temperatura debería estar el agua? Respuesta: B. Entre 180 F y 194 F.

Explicación: cuando se usa el método de calor (usando agua corriente) para desinfectar artículos en una lavadora, el agua debe estar entre 180 F y 194 F. Cuando utilice el método de calor en un fregadero de 3 compartimientos, los elementos deben sumergirse en agua caliente (171F) durante al menos 30 segundos.

23. Usted está cocinando pollo entero para el servicio inmediato. ¿Cuáles son los requisitos de temperatura?

Respuesta: D. 165F durante 15 segundos.

Explicación: No hay requisitos de temperatura al recalentar los alimentos para un servicio inmediato.

Sin embargo, hay requisitos de temperatura para cocinar alimentos, incluso para servicio inmediato.

El pollo entero o molido debe cocinarse a 165 F durante 15 segundos. Cualquier otra carne molida debe cocinarse a 155 F durante 15 segundos. Cualquier otra carne debe cocinarse a 145 F durante 15 segundos.

24. ¿Cuántas horas tienes para enfriar los PHF cocidos?

Respuesta: D. 2 horas para enfriar desde más de 135 F a 70 F, luego 4 horas para enfriar desde 70 F hasta debajo de 41F Explicación: los PHF deben enfriarse desde más de 135 F a 70 F dentro de 2 horas, y luego se enfrían desde 70 F hasta debajo de 41F dentro de 4 horas. Si no enfría los alimentos dentro del límite de tiempo, los alimentos deben desecharse o recalentarse (siguiendo los procedimientos correctos de recalentamiento).

25. ¿Cuáles son los requisitos de cocción para los huevos sin pasteurizar? Elija todo lo que corresponda. Respuesta:

A. Los huevos no pasteurizados preparados para el servicio inmediato deben alcanzar una temperatura de 145 F durante 15 segundos.

B. Los huevos con cáscara no pasteurizados que se colocaran en la conservación en caliente deben alcanzar una temperatura de 155 ° F durante 15 segundos

Explicación: los huevos no pasteurizados preparados para un servicio inmediato deben alcanzar una temperatura de 145 F durante 15 segundos. Los huevos con cáscara no pasteurizados que se colocarán en la conservación en caliente deben alcanzar una temperatura de 155 F durante 15 segundos.

26. Se preparó una ensalada de atún el 2 de mayo con el atún que se preparó el 1 de mayo, ¿cuál debería ser la fecha de descarte? Respuesta: A. 7 de mayo

Explicación: la fecha de desecho debe ser el 7 de mayo. Las ensaladas y los alimentos listos para comer que contienen PHF deben desecharse 7 días (inclusive) desde el momento en que se cocinó / enfrió el PHF original (es decir, el pollo / atún), no la fecha en que se montó la ensalada.

27. Cuando no esté en uso, las superficies de contacto con los alimentos deben ser?

Respuesta: A. Cubiertas y libre de contaminantes físicos.

Explicación: cuando no esté en uso, las superficies en contacto con los alimentos deben cubrirse. Cuando las superficies en contacto con los alimentos están en uso continuo, deben limpiarse y desinfectarse cada 4 horas.

28. Un día después de comer pollo poco cocinado, Jason tiene fiebre y diarrea. ¿De qué es más probable que esté sufriendo Jason? Respuesta: B. Infección transmitida por los alimentos

Explicación: las infecciones transmitidas por los alimentos son causadas por comer alimentos que contienen patógenos vivos y los síntomas tienen un inicio tardío (no ocurren de inmediato).

La intoxicación por alimentos es causada por comer alimentos que contienen toxinas;

Los síntomas suelen ocurrir rápidamente. Las reacciones alérgicas usualmente ocurren dentro de minutos a horas después de comer alimentos a los que una persona es alérgica.

29. Los virus no requieren que un huésped para multiplicarse. Respuesta: B. Falso

Explicación: los virus **NO** requieren un huésped para vivir, pero **SÍ** requieren un huésped para multiplicarse.

30. ¿Cuál de estos es más probable que se encuentre en las aves de corral? Respuesta: C. Salmonella

Explicación: Es probable que se encuentre salmonella en aves / huevos. E. coli es más probable que se encuentre en la carne y los productos. Trichinella es más probable que se encuentre en la carne de cerdo y caza silvestre. La intoxicación por ciguatera es más probable que ocurra al comer pescado.

31. Un cliente encuentra una cucaracha en su pasta. ¿De qué es esto un ejemplo?

Respuesta: C. Contaminación física.

Explicación: cualquier contaminante que se pueda ver se considera una contaminación física.

32. ¿Cuáles de los siguientes son signos de roedores? Elija todo lo que corresponda. Respuesta:

- A. papel triturado cerca de envases de alimentos
- B. pellet negro como excrementos
- D. Marcas de pinceles aceitosos en paredes y zócalos.

Explicación: el olor aceitoso no es un signo de roedores; es un signo de cucarachas

33. Durante el transporte, la carne molida se mantuvo a una temperatura de 80 ° F durante 2 horas.

Después de recibir el paquete de carne molida, ¿cuánto tiempo tiene para inspeccionar el paquete y almacenar la carne molida o prepararlo para cocinar, antes de que la carne molida se deba desechar?

Respuesta: A. 2 horas

Explicación: La carne molida es un alimento potencialmente peligroso. Debido a que la carne molida pasó 2 horas en la zona de peligro de temperatura durante el parto, tiene 2 horas para llevar la carne molida fuera de la zona de peligro de temperatura antes de que deba ser desechada.

Los PHF pueden pasar un máximo de 4 horas en la zona de peligro de temperatura (6 horas si la comida permanece por debajo de 7 ° F). Las 4 horas incluyen el tiempo que tomó para recibir / inspeccionar alimentos, preparar alimentos, etc. El reloj de 4 horas comienza una vez que los alimentos se encuentran a una temperatura fuera de la zona de peligro.

34. ¿Cuáles de estos son ejemplos de PHF? Respuesta:

- A. rodajas de tomate
- B. ajo en aceite
- C. filete
- D. papas al horno

Explicación: los PHF tienden a ser altos en proteínas, incluyen alimentos vegetales tratados térmicamente (verduras / frutas cocidas como papas horneadas, frijoles horneados), incluyen melones / frutas cortadas, brotes crudos (alfalfa, frijol, rábano), tofu, hamburguesas de soya, corte de hojas verdes, ajo en aceite (potencial de botulismo)

35. ¿Cuáles de las siguientes son formas adecuadas para descongelar alimentos? Elija todo lo que corresponda.

Respuesta

- A. descongelar en el refrigerador, manteniendo una temperatura de 41 F o más baja
- C. descongelar los alimentos en el microondas siempre que se cocinen de inmediato
- D. descongelar los alimentos como parte del proceso de cocción

Explicación: Las 4 formas de descongelar los alimentos son:

1. en el refrigerador (manteniendo la temperatura de 41 F o menor)
2. completamente sumergido bajo agua fría CORRIENTE (el agua debe estar por debajo de 7 ° F)
3. En el microondas, siempre que la comida entre inmediatamente en el proceso de cocción.
4. como parte del proceso de cocción