

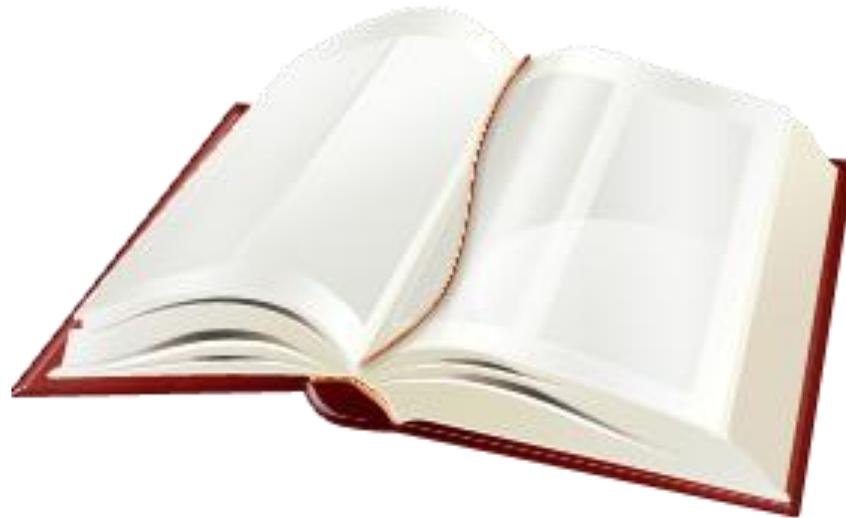


Juego de Herramientas para el Sistema de Seguridad de Alimentos

*Proporcionado por el Departamento de Salud Ambiental de Denver,
División de Inspección de Salud Pública*

Denver Department of Environmental Health
Public Health Inspections
200 W. 14th Avenue, Suite 200
Denver, CO 80204-2732
www.denvergov.org/phi
720-913-1311 (P)
720-865-5532 (F)

Definiciones



Definiciones

A través de este juego de herramientas, usted encontrará palabras en letra itálica con un asterisk*. Esto indica que usted puede encontrar la definición de la palabra en esta sección.

- **Superficie de contacto de los alimentos:** Las *superficies de contacto de los alimentos* son las superficies que el alimento tocará. Estos incluyen los tableros de corte, mesas de preparación, utensilios, fregaderos de preparación, popotes, platos, etc.
- **Baño de hielo:** Un *baño de hielo* es una herramienta que ayuda con el enfriamiento o el mantenimiento frío de los alimentos. Para crear un *baño de hielo*, coloque un recipiente de alimentos en uno más grande lleno de hielo y de un poco de agua. El nivel de la mezcla de hielo/agua debe subir por lo menos tan arriba como el nivel del alimento en el recipiente. Al usar un *baño de hielo*, mueva el alimento a menudo para mantener frío todo el alimento en el recipiente.
- **Alimentos no potencialmente peligrosos:** Son alimentos que no apoyan el crecimiento de bacterias a temperatura ambiente, tales como galletas, la mayoría de mercancías cocidas al horno (las galletas y pasteles), alimentos en lata, etc. La mayoría de los alimentos en los estantes *no son potencialmente peligrosos*. Los alimentos que *no son potencialmente peligrosos* se pueden almacenar a temperatura ambiente.
- **Alimentos potencialmente peligrosos:** Son *alimentos potencialmente* peligrosos los que apoyan el crecimiento rápido de bacterias. Estos alimentos son los que necesitan típicamente ser mantenidos en un refrigerador tales como carnes, productos lácteos, pastas y arroz cocinado, sopas, salas, etc. Algunos tipos de frutas y verduras, como los melons rebanados, tomates rebanados, y los brotes de alfalfa o de soya, son también *alimentos potencialmente peligrosos*. Los *alimentos potencialmente peligrosos* se deben guardar a 41°F o más frío ó más caliente de 135°F con excepción de breves periods de preparación.
- **Alimentos listos para comer:** Un *alimento listo para comer* es un alimento que sera servido sin pasar por otro proceso de cocimiento. Todos los alimentos que se utilizan en la cocina se convertirán en *alimentos listos para comer después* de ser cocinados por última vez (los alimentos que se sirven sin ser cocinados se consideran siempre listos para comer). Las manos limpias pero descubiertas no se pueden utilizar para manejar los *alimentos listos para comer*.

Cómo Utilizar Estas Herramientas

Estas herramientas se crearon para ayudarle a crear un sistema eficaz de alimentos seguros en su establecimiento. Repase todas las secciones de estas herramientas y haga un sistema para supervisor los problemas que salgan de sus operaciones con la seguridad de los alimentos. Su licencia de venta de alimentos le requiere revisar diariamente problemas con la seguridad de los alimentos de una forma completa y adecuada para que pueda identificar y corregir cualquier problema que exista. Si se encuentra un problema con la seguridad de los alimentos durante una inspección, entonces usted necesita cambiar su sistema para mejorar la supervisión de ese problema.

El Departamento de Salud Ambiental de Denver recomienda lo siguiente:

- Repasa este juego de herramientas y haga una lista de verificación diaria de cualquier problema que salga de sus operaciones.
- Revise los Informes de inspección de su establecimiento de los pasados 18 meses. Asegúrese de que cualquier problema que hay estado en violación sea tratado especialmente en su lista de ver .
- Si necesita ayuda para crear una lista de verificación diaria, contacte a un inspector llamando a la Ciudad y Condado de Denver al 311 de un número local o al 720-913-133 de numerous fuera del area y pida una visita de asesoría. Un inspector hará una visita de entrenamiento no-reguladora y le dará información con respecto a su operación.
- Asegúrese que alguien con un interés especial en su negocio este presente a diario. Las instalaciones donde no están presentes los dueños tienden a menudo a tener más problemas con la seguridad de los alimentos porque los empleados pueden no tener el mismo nivel de preocupación por el funcionamiento del negocio.
- El Departamento de Salud Ambiental de Denver puede proporcionarle en su establecimiento entrenamientos sin costo para el personal en un tiempo que sea conveniente para usted. Llame a la Ciudad y Condado de Denver al 311 de un número local o al 720-913-1311 de numerous fuera del area y pida información sobre el entrenamiento de alimentos seguros.
- Asegúrese de saber donde encontrar por complete las reglas y regulaciones de los establecimientos de venta de comida al por menor de Denver. Están disponibles en www.denvergov.org/phi. Seleccione las “Regulations” (Regulaciones) del menu vertical en la izquierda de la pantalla.

AVISO

**ALMACENAMIENTO DE
COMIDA SOLAMENTE**

NO QUÍMICOS EN ESTA UNIDAD

Uso y Almacenamiento de Químicos

- Los productos químicos no se deben almacenar arriba de los alimentos ni en áreas de preparación de alimentos o *superficies de contacto de alimentos** (platos, tazas, servilletas, utensilios de cocina, utensilios para comer)
- Los envases de productos químicos se deben etiquetar para indicar el contenido de cada envase.
- La información del fabricante debe estar presente en el establecimiento para cada uno de los productos químicos que son utilizados.
- Los envases de productos químicos no se deben utilizar como recipientes para guardar comida.
- El desinfectante no se debe utilizar a niveles tóxicos.
- Siga las instrucciones del fabricante para el uso de productos químicos.
- Se deben utilizar tiras de prueba para probar si el desinfectante es demasiado débil o demasiado.

Saneamiento



Una solución para desinfectar se debe utilizar en la cocina para esterilizar los utensilios y las superficies de contacto de alimentos (tableros de corte, fregaderos de preparación y mesas de preparación) antes de ser usados.

La solución desinfectante es usada de las siguientes 3 maneras:

- Almacenada en cubetas y usada con trapos de limpieza para esterilizar las mesas de preparación, fregaderos de preparación y los utensilios de trabajo.
- En el tercer compartimiento del fregadero de 3 compartimientos para esterilizar todos los platos que se lavan.
- Como enjuague final en la máquina lavaplatos para esterilizar todos los platos que se lavan.

Saneamiento

- El desinfectante se debe utilizar con la concentración correcta en el lavaplatos, el fregadero de 3 compartimientos, y las cubetas con desinfectante.
- Las cubetas del desinfectante se deben poner siempre en las áreas donde se están manejando los alimentos.

Desinfectante	Concentración
Cloro	50 – 200 ppm
Amoníaco Quaternario	100 – 400 ppm (sig alas instrucciones del fabricante)
Yodo	12 – 25 ppm

La concentración es medida en partes por millón (ppm).

- Revise las soluciones del desinfectante utilizando las tiras de prueba por lo menos cada 2 horas para asegurarse de que la solución está con la concentración correcta.
- El fregadero de 3 compartimientos solo necesita ser puesto durante el lavado de los platos (véase abajo).



- Los trapos de limpieza deben estar empapados con el desinfectante al limpiar *superficies de contacto del alimento* (como los tableros de corte, mesas de preparación, máquinas de cortar, etc.).
- Utilice tiras de prueba apropiadas para los tipos de químicos desinfectantes que usted este usando. (diferentes tipos de desinfectantes requieren tiras de prueba específicas).

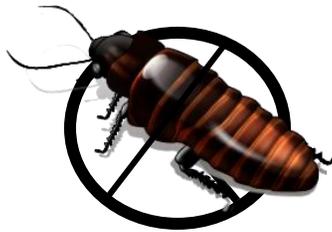
Control de Plagas



Control de Plagas

Mantenga las plagas alejadas mediante:

- Mantenga los alimentos y las sobras alejados de plagas.
- No deje que las plagas entren su a establecimiento eliminando las aberturas debajo de las puertas, agujeros en la malla de las ventanas, de las paredes, etc.
- Elimine las areas desordenadas donde se puedan esconder las plagas.
- Mantenga cerradas las tapas del contenedor de basura y las areas alrededor de él limpias.
- Mantenga el exterior del establecimiento limpio.
- Remueva el agua estancada, la comida y acumulación de grasa en el establecimiento.
- No deje afuera platos sucios ni envases de comida abiertos en la noche.
- Use trampas para ratones y tableros de pegamento.
- Pesticidas especiales que son aprobados para el uso en restaurants se pueden obtener de las companies proveedoras de alimentos o de las companies de manejo de plagas.



No Utilize:

- Pesticidas para el hogar como: Black Flag, Raid, D Con, etc.

Origen de los Alimentos



- Todos los alimentos vendidos necesitan venir de una cocina comercial autorizada.
- Los alimentos preparados en el hogar NO pueden ser vendidos.

Pescados y Mariscos

- La mayoría del pescado que no vaya a ser cocinado completamente se debe congelar a -4°F o más frío por lo menos 7 días o -31°F o más frío por lo menos 15 horas. Este requisito no se aplica a la mayoría de las especies de atún. El salmon ahumado, el ceviche, y el sashimi son algunos ejemplos de los artículos del menú que necesitan cumplir con este requisito.
- Si usted congela los pescados en su establecimiento, usted debe guardar en su local registros detallados de esta información por lo menos 90 días (pregunte a su Inspector de Salud Pública por cualquier ayuda o pregunta).
- Si usted recibe pescados congelados que no van a ser completamente cocinados, usted puede preguntar a su proveedor si han cumplido con los requisitos de congelación; si es así usted puede pedir una carta indicando esto para satisfacer su requisito de congelación.
- Si usted recibe los mariscos frescos con la concha sin abrir tales como almejas, mejillones, y las ostras usted debe tener las etiquetas de los mariscos de su proveedor y mantenerlas en su establecimiento por 90 días.

Origen de los Alimentos

- Las etiquetas de los mariscos deben permanecer con el grupo de mariscos hasta ser utilizados. Los diferentes grupos de mariscos no pueden mezclarse en el almacenaje.

Frutas y Verduras

- Todas las frutas y verduras frescas deben ser lavadas en un fregadero de preparación de alimentos “indirectamente drenado” antes de ser cortadas o usadas.
- Los adornos o aderezos utilizados en bebidas o comidas también deben ser lavados.
- Las frutas o verduras que vayan a ser cortadas con la cascara intacta deben ser lavadas antes de rebanarse.
- Las frutas y verduras se deben colocar en un recipiente esterilizado después de haber sido lavadas.

Huevos

- Los huevos pasteurizados se deben utilizar como sustituto en cualquier artículo del menú que no se cocine completamente, incluyendo la preparación del aderezo Caesar, salsa Holandesa, salsa Béarnaise, helados o glaseados caseros, mayonesa casera, etc.

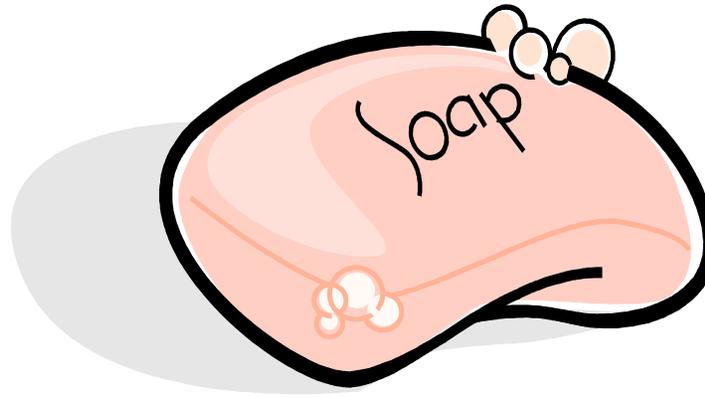
Hielo

- No almacene ningún alimento, bebida u otros envases en el hielo que será utilizado en bebidas.
- El cucharón del hielo se puede guardar en un envase limpio o sostén o en el mismo hielo si el mango se mantiene fuera del hielo.
- No use tazas, cocteleras u otros utensilios sin mangos para sacar el hielo.

Recibiendo la Comida

- Revise todos los productos alimenticios al recibirlos de su proveedor para asegurarse que estén en buenas condiciones.
- Busque por latas dobladas o infladas. Sepárelas de otros alimentos.
- Busque por productos dañados o en mal estado. Sepárelos de otros alimentos.
- Revise las temperaturas en todos los productos fríos que reciba para verificar que estén a 41°F o menos.
- No acepte los productos si no cumplen sus estándares de inspección.

Prácticas Higiénicas



Lavabo

- Un lavamanos especial es requerido para lavarse las manos en cualquier area donde se manejan alimentos.
- Los lavamanos deben tener agua caliente (por lo menos a 90°F) y agua fría.
- Nunca almacene objetos enfrente o dentro del lavamanos.
- Los lavamanos no deben ser utilizados para llenar jarras cubetas. Tampoco se pueden utilizar como fregadero de deshechos.
- Los lavamanos no pueden utilizarse para CUALQUIER OTRA COSA except para lavarse las manos.
- El jabón de mano y las toallas de papel (u otros articulos para secarse de un solo uso) deben estar disponibles en el lavabo para lavarse y secarse las manos.

Lavado de las Manos

- El usar desinfectante par alas manos no se puede substituir por el lavado de las manos con jabón y agua caliente. Sin embargo el desinfectante par alas manos se puede utilizar en adición al lavado regular de la manos.
- Las manos deben de lavarse después de que usted:
 - Maneje productos animals crudos (carne de vaca, pollo, pescados, etc.)
 - Vuelva de un descanso
 - Maneje dinero
 - Toque su cara, pelo, sombrero, teléfono celular, o cualquier otra fuente de contaminación
 - Use el baño
 - Entre el cambio de guantes
 - Después de tocar otras Fuentes de contaminación

Prácticas Higiénicas

- Las manos limpias pero descubiertas no se pueden utilizar para manejar los alimentos listos para comer.* *Los alimentos listos para comer* son alimentos que no serán cocinados otra vez después de que usted los maneje. Estos incluyen las ensaladas, sandwiches, pastels, adornos de bebidas, bistec fuera de la parrilla, papas fritas, etc. En lugar de eso, usted puede utilizar papel de seda, pinzas (o muchos otros utensilios), o guantes.

Guantes

- Usted debe cambiar sus guantes cuando usted toca una fuente de contaminación, tales como:
 - Productos animales crudos (pavo, huevos, salchicha, etc.)
 - Artículos comunes que no se esterilizan regularmente, como la chapa de la puerta, los apagadores de luz, teléfono, el bote de basura, etc.
 - Su cara, pelo, teléfono celular, sombrero, etc.
 - Dinero
- Recuerde de siempre lavarse las manos entre los cambios de guantes.
- Los guantes no pueden ser lavados o reutilizados. Después de que un guante salga de su mano, SIEMPRE debe ir derecho a la basura.
- Los guantes deben ser cambiados si están rotos o agujerados.
- Nunca sople los guantes.

Joyería

- Las personas que manejan los alimentos solo pueden usar un anillo y ninguna otra joya en las manos o las muñecas.

Trapos y Toallas Secos

- Los trapos, toallas, etc. secos no se deben utilizar para limpiar las manos o las *superficies de contacto del alimento*.

Bebidas o Alimentos Personales

- Las bebidas personales se deben cubrir con una tapa y un popote o guardar en un contenedor cerrado.
- Las bebidas personales no se deben guardar sobre, en, o al lado de preparación de alimentos ó de las áreas de almacenamiento de los alimentos.
- El personal no debe comer comida, chupar pastillas para la tos, o mascar chicle en áreas de almacenamiento de los alimentos.
- El fumar no es permitido dentro, alrededor de la preparación de alimentos o de las áreas de almacenamiento de los alimentos.

Cortadas, Ilagas, Heridas, y Enfermedad

- Las cortadas, llagas y las heridas se deben cubrir con un vendaje a prueba de agua Y un dedal o un guante durante el manejo de los alimentos.
- Usted no puede trabajar si tiene vómitos o diarrea.
- La ley le requiere informar a la persona en cargo si usted tiene vómitos, diarrea ú otra enfermedad que se pueda pasar a través de la comida.

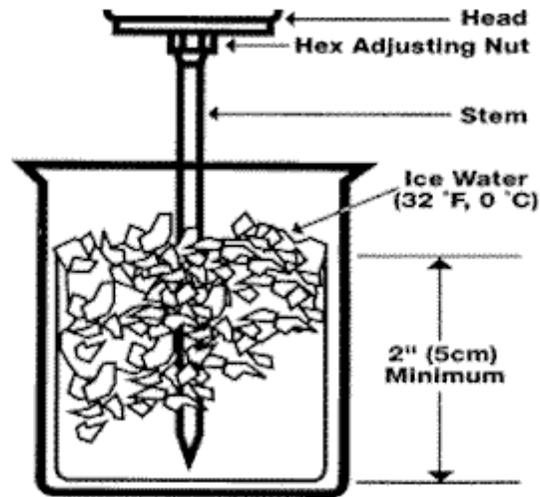
Control de la Temperatura de los Alimentos

Termómetro

- Usted debe tener un termómetro (tipo probe) para comida que mida de 32°F o menos a 165°F o más.
- El termómetro de comida debe ser usado a diario para revisar las temperaturas de la comida.

Calibración del Termómetro

- Antes de que usted utilice el termómetro para comida, necesita revisar que sea exacto calibrándolo.
 - Paso 1: Coloque el termómetro en un envase de agua con hielo (más hielo que agua).
 - Paso 2: Deje el termómetro en el agua con hielo alrededor de 2 minutos.
 - Paso 3: Mire la temperatura la cual debe leer 32°F.
 - Paso 4: Si el termómetro no lee 32°F, ajuste “la tuerca hexagonal de ajuste” hasta que lea 32°F.
- Tal vez necesite utilizar unas pinzas puntiagudas.
- Calibre los termómetros nuevos antes del primer uso.
- Calibre los termómetros regularmente para asegurarse que sean exactos.



Control de la Temperatura de los Alimentos

Mantenimiento en Frío

- Los *alimentos potencialmente peligrosos** (carnes, lácteos, pastas cocinadas, arroz cocinado, sopas, salsa, etc.) deben ser mantenidos a 41°F or más frío, o 135°F o más caliente.
- Las unidades de refrigeración se deben fijar de 35°F a 37°F para asegurarse de que los alimentos permanezcan a 41°F or más fríos.
- Para permitir un flujo de aire apropiado, no llene demasiado las unidades de refrigeración.
- Revise los refrigeradores a través del día para asegurarse que están guardando los alimentos a 41°F or más fríos.
- Las unidades de refrigeración deben tener un termómetro en el tercio alto de la unidad para medir la temperatura.
- Cuando utilice un *baño de hielo** para guardar fríos los alimentos, el nivel de la mezcla de hielo/agua debe subir por lo menos tan arriba como el nivel del alimento en el recipiente.
- Usando recipientes de metal para mantener los *Alimentos potencialmente peligrosos** en vez de recipientes plásticos o de vidrio ayudará a mantener los alimentos más fríos.
- Revise la temperatura de los alimentos en diferentes partes del refrigerador para aver si hay partes calientes.
- Se le requiere revisar la temperatura de los alimentos y de los refrigeradores diariamente utilizando un termómetro para alimentos.
- Mantenga las unidades de refrigeración limpias y en buenas condiciones de trabajo. Mantenga los empaques en buenas condiciones, repare el condensador si este tiene fugas y mantenga los estantes limpios.
- Descongele el refrigerador si hay una acumulación de hielo. El hielo puede hacer que el aire no fluya correctamente y puede hacer que el refrigerador esté más caliente.

Descongelando Alimentos

- Los siguientes métodos son aceptables para descongelar los alimentos:
 - Sumerga totalmente los alimentos bajo agua fría que este corriendo.
 - Descongele los alimentos en el microondas (si va a cocinar inmediatamente).
 - Descongele los alimentos como parte del proceso de cocinar.
 - Descongele los alimentos en un refrigerador.
- Ninguna parte de los alimentos puede estar sobre 41°F por más de 4 horas cuando se esten descongelando.
- No utilice el horno para descongelar los alimentos porque esto hace que los alimentos se pongan demasiado calientes.

Enfriando los Alimentos

- Los alimentos se deben enfriar de 135°F a 70°F en 2 horas o menos y de 70°F a 41°F en 4 horas más (6 horas en total).
- No permita que los alimentos se mantengan a temperatura ambiente por más de 30 minutos después de haber sido cocinados.
- Enfrie los alimentos como arroz, frijoles, pure de papas, etc. en cazuelas de metal Delgado con la comida no más honda de 2 pulgadas.

Control de la Temperatura de los Alimentos

Control de la Temperatura de los Alimentos

- Deje los alimentos destapados mientras se enfrían.
- Una vez que los alimentos se enfríen totalmente a 41°F o más frío, usted puede ponerlos en recipientes de almacenaje más grandes.
- Utilice cazuelas de metal en vez de plástico o de vidrio porque enfrían los alimentos más rápidamente.
- Para cosas más grandes como lasaña, costillas, etc, corte los alimentos en pedazos más pequeños para hacer más rápido el proceso de enfriamiento.
- Un *baño de hielo** se puede utilizar para enfriar alimentos tales como sopas y salsas.
- Menée los alimentos regularmente durante el proceso de enfriamiento.
- Use un termómetro para alimentos para asegurarse que los alimentos se están enfriando correctamente.

Mantenimiento Caliente

- *Los alimentos potencialmente peligrosos** (carnes, productos lácteos, pasta cocinadas, arroz cocinado, sopas, salsa, etc.) necesitan mantenerse a 134°F o más calientes, o a 41°F o más frío.
- Siempre use un termómetro de alimentos para revisar que los alimentos estén bastante calientes en las mesas de vapor, bajo las lámparas de calor, y bajo cualquier otro equipo de mantenimiento caliente.

Temperaturas de Cocimiento

- Cocine los alimentos a la temperatura interna apropiada.

Temperatura	Tiempo de Espera	Tipo de Comidas
165°F	15 Segundos	• Las aves (pollo, pavo, pato, ganso) • Sopas, estofados, rellenos, guisados, platos mixtos • Carne rellena, aves, pescados y pastas • Sobras (recalentadas) • Alimentos cocinados en el microondas
155°F	15 Segundos	• Hamburguesas, el pastel de carne y otras carnes molidas • Huevos frescos que son cocinados y retenidos para servicio (tales como revueltos)
145°F	15 Segundos	• La carne de res entera, corned beef, Puerco, jamón asado (Espere 4 minutos) • Carne de res, cordero, ternera, bistec de Puerco o chuletas • Pescado, mariscos • Huevos frescos (deben ser quebrados, cocinados, y servidos inmediatamente)

- Los alimentos que serán servidos inmediatamente, tales como roast beef en su jugo, perros calientes (hot dogs), etc., no tienen que ser calentados a una temperatura específica.

Control de la Temperatura de los Alimento

Recalentamiento

- Los alimentos que se mantendrán calientes en una mesa de vapor, bajo una lámpara de calor, o en cualquier otro equipo de mantenimiento caliente se deben recalentar a 165°F or más caliente en un plazo de 2 horas.
- Una estufa, horno, vaporera, horno microondas, etc. son maneras aceptables de recalentamiento.
- La mayoría de las mesas de vapor no se pueden utilizar para recalentar los alimentos, pero revise la información del fabricante par aver si la suya se puede utilizar para este propósito.