



Salubridad en Establecimientos de Servicio de Alimentos Ayudas para la Memoria para el Trabajo

Se incluyen las siguientes ayudas para la memoria en el entrenamiento audiovisual de *Servicio Salubre de Alimentos* para que usted pueda imprimirla y usarla en su establecimiento. Le sugerimos que distribuya alguna entre sus empleados para que sean tema de conversación en sus reuniones habituales de personal, o las puede ubicar en un lugar a la vista para que las puedan leer los empleados. Puede usar otras como referencia.

Se incluyen las siguientes ayuda memoria:

[Tabla de Enfermedades Transmitidas por Alimentos](#)

[Cuadro de FAT TOM PHF](#)

[Tabla de Hp](#)

[Los Cinco Pasos para el Lavado de Manos Adecuado](#)

[Lista de Buenos Hábitos de Higiene Personal Tabla](#)

[de Concentración de Agentes Limpiadores](#)

[Procedimientos Básicos de Seguridad en la Cocina](#)

[Cómo Usar un Termómetro](#)

[Temperaturas Salubres para la Recepción de Alimentos](#)

[Tiempos Salubres y Requisitos de Temperatura Interna para Alimentos Cocinados \(CODIGO DE ALIMENTOS DE LA FDA DE 2014\)](#)

[Formularios del HACCP](#)

[Contacto para Obtener más Información acerca de la Salubridad de los Alimentos](#)



Tabla de Enfermedades Transmitidas por Alimentos

ENFERMEDAD U ORGANISMO	INCUBACION	ORIGEN	MEDIDAS DE CONTROL
<p>Aflatoxina</p> <p><i>Moho Aspergillus</i></p>	<p>Indeterminado – depende de la dosis, puede ser de varios días a varias semanas.</p>	<p>La aflatoxina es una toxina creada por el moho <i>Aspergillus</i></p> <p>Principales alimentos implicados: Cacahuates</p>	<p>La aflatoxina es rara en los países desarrollados. En los Estados Unidos se controla que los cacahuates no contengan <i>Aspergillus</i>.</p>
<p>Anisakiasis "Estómago Sushi"</p> <p><i>Gusano Anisakiasis</i></p>	<p>Dependiendo de las dosis, el comienzo de los síntomas puede ser de 1 hora a 2 semanas.</p>	<p>La Anisakiasis es una enfermedad parasítica.</p> <p>Principales alimentos implicados: Pescado, y algunos mamíferos marinos</p>	<p>Cocine bien los alimentos. Para sushi, congele el pescado a -4 F (-20 C) por 7 días; o a -31 F (-35 C) por 15 horas, o congele a -31 F (-35 C) y almacenarlo a -4 F (-20 C) por lo menos 24 horas.</p>
<p>Botulismo</p> <p><i>Clostridium botulinum</i></p>	<p>12 a 36 horas, con un margen de 1 a 10 días, dependiendo de las dosis ingerida.</p>	<p><i>Clostridium botulinum</i> se encuentra en la tierra, barro, agua y en el tracto intestinal de animales.</p> <p>Principales alimentos implicados: Alimentos enlatados (especialmente aquellos enlatados en forma casera), carnes ahumadas, y condimentos.</p>	<p>Alimentos enlatados adecuadamente Cocine completamente los alimentos Refrigere a las temperaturas correctas.</p>
<p>Bacilo cereus Gastroenteritis</p> <p><i>Bacilo cereus</i></p>	<p>1 a 6 horas en casos en que se presenten vómitos; si predomina la diarrea: 6 a doce horas.</p>	<p><i>Bacilo cereus</i> es una bacteria que puede estar presente en el arroz y en platos de arroz que han estado más de 4 horas en la Zona de Peligro. Se encuentra a menudo en la tierra y en el polvo, y especialmente en alimentos con almidón, como las papas y la pasta.</p> <p>Principales alimentos implicados: budines, cereales, salsas, platos con vegetales y pan de carne.</p>	<p>Cocción adecuada Evite la contaminación cruzada</p>

<p>Campylobacteriosis</p> <p><i>Campylobacter jejuni</i></p>	<p>2 a 5 días, con un margen de 1 a 10 días, dependiendo de la dosis ingerida.</p>	<p>La campylobacteriosis es una infección bacteriana intestinal causada por pollo que no está suficientemente cocido o por contaminación cruzada de alimentos crudos.</p> <p>Principales alimentos implicados: La leche, los productos lácteos no pasteurizados, la carne de ave, cerdo, vacuna y de cordero también pueden ser fuentes de contaminación.</p>	<p>Cocine a las temperaturas internas correctas</p> <p>Practique buenos hábitos de higiene personal</p> <p>Evite la contaminación cruzada de crudo y cocido</p> <p>Limpie e higienice adecuadamente los equipos, utensilios y superficies.</p>
<p>Envenenamiento por Ciguatera</p> <p><i>Ciguatoxina</i></p>	<p>4 a 8 horas</p>	<p>La ciguatoxina la produce un tipo de alga común en ciertos arrecifes tropicales del océano Pacífico. A menudo se la encuentra en aguas tropicales y subtropicales, como las del Caribe.</p> <p>Principales alimentos implicados:</p> <p>Varias especies de mariscos más grandes que se pescan cerca de aguas costeras y arrecifes colonizados por el alga tóxica.</p>	<p>Evite comer hígado, intestinos, huevas, y gónadas de pescados tropicales</p> <p>Solamente compre de fuentes aprobadas</p>
<p>Clostridium Perfringens Enteritis</p> <p><i>Clostridium perfringens</i></p>	<p>6 a 24 horas, generalmente de 10 a 12 horas</p>	<p><i>Clostridium perfringens</i> es una bacteria que se encuentra en la materia fecal de la persona infectada y en animales, tierra, polvo y aguas cloacales.</p> <p>Principales alimentos implicados:</p> <p>Carnes cocidas y productos de ave.</p> <p>También pueden estar implicados los productos lácteos, los guisos, salsas, salsas de harina, y la contaminación cruzada de vegetales o manos mal lavados.</p>	<p>Enfríe los alimentos rápidamente</p> <p>Mantenga buenos hábitos de higiene personal</p> <p>Mantenga los alimentos calientes a 135 F o más</p> <p>Deshágase de las aguas servidas adecuadamente</p>
<p>Colitis de Hemorrágica</p> <p><i>Enterohemorrhagic Escherichia coli (E. coli O157:H7)</i></p>	<p>3 a 8 días, con un promedio de 3 a 4 días</p>	<p>Una bacteria que se puede encontrar en el tracto interno del ganado, y en aguas contaminadas.</p> <p>Principales alimentos implicados:</p> <p>Carne vacuna cruda. La leche y los quesos no pasteurizados y los vegetales se pueden contaminar si se los trata con agua contaminada con materia fecal.</p>	<p>Excluir a trabajador infectado del alimento del establecimiento</p> <p>Cocine a las temperaturas internas correctas</p> <p>Evite la contaminación cruzada de alimentos crudos y cocidos</p> <p>Practique buenos hábitos de higiene personal</p> <p>Limpie e higienice adecuadamente los equipos, utensilios y superficies.</p>

<p>Hepatitis A Infecciosa (Hepatitis Infecciosa)</p>	<p>15 a 50 días, dependiendo de la dosis, promedio de 28 a 30 días</p>	<p>La hepatitis A es un virus que se pasa a través de la materia fecal, orina o sangre de una persona infectada a través de agua contaminada con materia fecal. Principales alimentos implicados: Aquellos alimentos que no se calientan después de haber sido manipulados, tales como ensaladas, sandwichs, leche, agua, fiambres, frutas, productos de panadería, almejas y ostras crudas, y postres.</p>	<p>Excluir a trabajador infectado del alimento del establecimiento Cocine los alimentos completamente Compre de fuentes aprobadas Deshágase de las aguas servidas adecuadamente Practique buenos hábitos de higiene personal Evite el contacto de las manos con los alimentos Se puede prevenir vacunando a los trabajadores en alimentos</p>
<p>Listeriosis <i>Listeria monocytogenes</i></p>	<p>1 día a 3 semanas</p>	<p>La listeriosis es una infección bacterial del tracto intestinal, causada por la <i>Listeria monocytogenes</i>. Principales alimentos implicados: La leche, quesos, y nieves no pasteurizados. También se la puede encontrar en vegetales, carne de ave, vacuna, mariscos, y fiambres de rotisería listos para el consumo.</p>	<p>Mantenga las áreas de almacenamiento de alimentos secas y limpias Evite la contaminación cruzada usando productos lácteos pasteurizados Limpie e higienice las superficies de preparación de alimentos</p>
<p>Norovirus</p>	<p>Por lo general de 24 a 48 horas</p>	<p>El virus Norwalk se transmite a través de una persona infectada o a través de mariscos crudos de aguas contaminadas. Principales alimentos implicados: Vegetales y mariscos crudos provenientes de aguas contaminadas con materia fecal.</p>	<p>Excluir a trabajador infectado del alimento del establecimiento Cocine los alimentos completamente Compre de fuentes aprobadas Deshágase de las aguas servidas adecuadamente Evite el contacto de las manos con los alimentos</p>
<p>Salmonelosis <i>Salmonela</i></p>	<p>6 a 72 horas, generalmente de 12 a 36 horas</p>	<p>La bacteria salmonela se encuentra en la materia fecal de animales domésticos o salvajes infectados. Principales alimentos implicados: Productos de ave crudos, alimentos que se han contaminado con productos de ave crudos, y carne de cerdo o vacuna, leche, huevos, flanes y salsas de huevo, y otros alimentos de alto contenido proteínico.</p>	<p>Enfríe los alimentos rápidamente Cocine los alimentos completamente Use productos de huevo y de leche pasteurizados Evite la contaminación cruzada de alimentos crudos a cocidos Lávese las manos Higienice los equipos</p>

<p>Envenenamiento por Escombroidea <i>Toxina Escombroidea</i></p>	<p>De varios minutos a una hora</p>	<p>La toxina Escombroidea se presenta en pescado parcialmente descompuesto que tiene altas cantidades de histadina en sus tejidos.</p> <p>Principales alimentos implicados: Pescado que no se ha refrigerado adecuadamente.</p>	<p>Refrigere, cómalo tan pronto se pesque, o congélelo enseguida</p>
<p>Shigelosis <i>Shigela</i></p>	<p>12 a 96 horas, generalmente de 1 a 3 días</p>	<p>La Shigelosis la causa la bacteria <i>Shigela</i>, que se puede transmitir a través de la materia fecal de una persona infectada y aguas contaminadas.</p> <p>Principales alimentos implicados: Alimentos listos para el consumo, tales como atún, papas, y ensaladas de pollo. También pueden estar implicados las ensaladas de macaronis, las salsas de harina y los productos lácteos.</p>	<p>Practique buenos hábitos de higiene personal Enfríe los alimentos rápidamente Cocine los alimentos completamente Proteja y trate el agua Controle las moscas</p>
<p>Estafilococo (staph) <i>Estafilococo aureus</i></p>	<p>30 minutos a 8 horas, generalmente de 2 a 4 horas</p>	<p>El Estafilococo aureus es una bacteria común en la piel humana, y en la nariz y garganta.</p> <p>El hombre es la fuente principal de contaminación; también se encuentra en las ensaladas de jamón y papa. Los alimentos cocinados, recalentados, la pastelería rellena con crema, y las carnes también son portadores.</p>	<p>Refrigere rápidamente los alimentos Practique buenos hábitos de higiene personal Higienice los equipos Evite el contacto directo de las manos con los alimentos.</p>
<p>Triquinosis <i>Triquina espiralis</i></p>	<p>4 a 28 horas</p>	<p>La Triquinosis es una enfermedad parasítica (infección).</p> <p>Principales alimentos implicados: Carnes de animales infectados, tales como el cerdo y los animales de caza.</p>	<p>Cocine completamente los alimentos Cure las carnes correctamente Congele los alimentos correctamente</p>

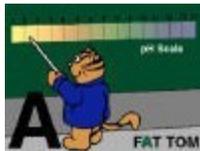
<p>Fiebre Tifoidea Salmonella Typhi</p>	<p>Dependiendo del tamaño de la dosis de la infección, de 3 días a 3 meses, generalmente de 1 a 3 semanas.</p>	<p>Generalmente de materia fecal de aguas contaminadas, a menudo debido a inundaciones</p>	<p>Excluya del establecimiento al trabajador infectado.</p>
<p><i>Vibrio parahaemolítico</i></p>	<p>Generalmente de 12 a 24 horas, pero puede oscilar entre 4 a 30 horas.</p>	<p>El <i>Vibrio parahaemolítico</i> es una bacteria común del agua salada.</p> <p>Principales alimentos implicados: Mariscos crudos, ostras especialmente, langostinos, y cangrejos azules, y contaminación cruzada de agua salada contaminada.</p>	<p>Compre de fuentes aprobadas Evite la contaminación cruzada</p>
<p><i>Vibrio vulnificus</i></p>	<p>12 horas a 3 días</p>	<p>El <i>Vibrio vulnificus</i> es una bacteria de la misma familia que las que causan la cólera. Normalmente vive en aguas saladas cálidas.</p> <p>Principales alimentos implicados: Ostras, agua salada, sedimento, plancton.</p>	<p>Compre mariscos (ostras, almejas, mejillones) solamente de fuentes aprobadas Cocine correctamente todo fruto de mar Evite la contaminación cruzada No exponga heridas abiertas al agua salada, ni a mariscos pescados de dichas aguas.</p>

FAT TOM—ALIMENTOS POTENCIALMENTE DAÑINOS

Generalmente, las bacterias prosperan en Alimentos Potencialmente Dañinos, los cuales a menudo están calientes, son húmedos, ricos en proteínas, y químicamente neutrales, o de bajo contenido ácido. Se pueden recordar estas condiciones, y sus controles a través del anagrama F-A-T T-O-M.



Food – Alimentos. Es probable que los alimentos de alto contenido proteínico entren al establecimiento con bacterias, o se contaminen fácilmente una vez en el establecimiento.



Acidity – Acidez. La acidez se mide en un rango de 0 (ácido) a 14 (alcalino). Una solución con un Hp (medida de la acidez o alcalinidad) de 7.0 es neutral. Los alimentos Potencialmente Dañinos tienen un rango de Hp entre 4.6 y 7.0. La mayoría de las bacterias no crecen bien a niveles menores de 4.6. Los alimentos de alto contenido ácido, tales como frutas, raramente permiten el crecimiento de bacterias patógenicas. El agregar vinagre o jugo de limón a los alimentos ayuda a disminuir el crecimiento bacteriano – pero no garantiza la prevención, y no se debe usar como la única protección sin procedimientos congruentes y controles de verificación.



Time – Tiempo. Los Alimentos Potencialmente Peligrosos no deben permanecer en la Zona de Peligro (véase 'temperaturas') por más de cuatro horas durante todo el procedimiento de manejo del alimento.



Temperature – Temperatura. La Zona de Peligro para los Alimentos Potencialmente Peligrosos es 41° a 135°F (5 a 57°C) Sin embargo, dado que las bacterias pueden sobrevivir a temperaturas más bajas, la refrigeración no es la protección absoluta. Deshágase de todo alimento cuya fecha de vencimiento haya expirado.



Oxygen – Oxígeno. Algunas bacterias requieren oxígeno para crecer, mientras que otras requieren un medio ambiente libre de oxígeno. Sin embargo, la mayoría de las bacterias que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos pueden crecer tanto con o sin oxígeno libre.

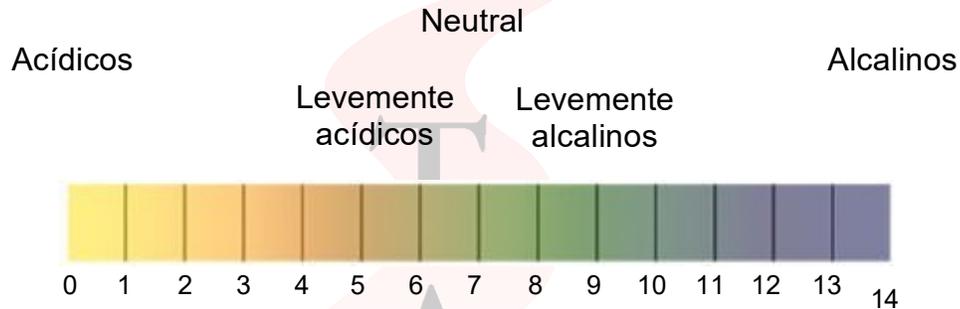


Moisture – Humedad. La disponibilidad de agua en los alimentos se expresa como actividad de agua (A_w). La A_w más baja en la que pueden crecer las bacterias patógenas es 0.85. La mayoría de los alimentos potencialmente dañinos tienen una actividad de agua que oscila entre 0.97 to 0.99 – que son valores ideales para el crecimiento bacteriano. La actividad de agua se puede reducir a niveles salubres por medio de la congelación, deshidratación, agregando azúcar o sal, o cocinando. Los alimentos secos, tales como frijoles, arroz, y pasta, se convierten en alimentos potencialmente dañinos cuando se les agrega agua.

Rango Hp

Hp es el símbolo del logaritmo que se usa para medir la concentración del ion de hidrógeno en los alimentos. Esta concentración da como resultado que los alimentos son acídicos (agrios o ácidos) o alcalinos, lo cual significa que se han neutralizado los ácidos.

Cuando el valor Hp de un alimento es menor que 7, es acídico. Si el valor del Hp de un alimento es mayor que 7, es alcalino, y si el valor del Hp es 7, el alimento se considera neutral.



Rango Hp

Ejemplos de alimentos acídicos:

Jugos cítricos
Tomates
Ruibarbo
Arándanos

Ejemplos de alimentos neutrales:

LecheTM
Carnes
Pollo
Pescado

Ejemplos de alimentos alcalinos:

Blanca del huevo
Maíz machacado
Galletas de agua
Aceitunas negras

Es importante estar consciente del nivel del Hp de los alimentos, dado que las bacterias crecen más propiciamente cuando los alimentos son levemente acídicos, neutrales o levemente alcalinos, y cuando contienen suficiente agua para que crezcan los microorganismos.



Los cinco pasos para El Lavado de Manos Adecuado

El procedimiento básico de lavado de manos es *la acción básica más importante* que se puede tomar para prevenir que se difundan las enfermedades.

1. Use agua tibia.
2. Mójese las manos y los brazos libres de ropa hasta los codos.
3. Use un jabón de lavarse las manos aprobado. Frótese las manos y los antebrazos enérgicamente por 20 segundos por lo menos.
4. Enjuáguese completamente bajo agua limpia y tibia.
5. Séquese las manos y los brazos con medios higiénicos, como una toalla de papel descartable o un aparato de aire.

Lávese las manos:

- Antes de comenzar a trabajar
- Antes de ponerse los guantes
- Después de usar el baño
- Después de tocarse el pelo, la cara o el cuerpo
- Después de comer, beber, fumar o tocar goma de mascar
- Cada vez que entre en un área de preparación de alimentos
- Después de trabajar con alimentos crudos
- Después de limpiar o sacar la basura
- Después de tocar cualquier cosa que pueda contaminar sus manos



Buenos Hábitos de Higiene Personal

Báñese todos los días con agua y jabón.

Use desodorante.

Mantenga sus uñas limpias, cortas y bien recortadas. No use uñas postizas ni esmalte de uñas.

Lleve su cabello adecuadamente peinado y recogido.

Use ropa limpia en el trabajo.

Use ropa protectora limpia, como un mandil, siempre que sea necesario.

Nunca use un mandil para secarse las manos.

Limite las joyas que use, y mejor aún, no use joyas para nada.

Cúbrase las cortaduras o llagas con vendajes impermeables, y cambie los vendajes a menudo. Use guantes plásticos si la cortada o la llaga se encuentra en su mano.

No venga a trabajar si está enfermo. Quédese en su casa si tiene fiebre o diarrea, si tiene vómitos, o si está estornudando o tosiendo.

Al manejar alimentos, NO DEBE:

Estornudar o toser.

Rascarse o tocarse la cabeza, el cabello, la piel o la boca.

Gotear sudor en los equipos o alimentos.

Secarse el sudor con sus manos, o con ropas que se usan en superficies que entran en contacto con alimentos.

Usar guantes fuera de las áreas de preparación de alimentos.

Fumar, comer, o mascar goma, todo lo cual puede resultar en que su boca entre en contacto con su mano.

Si no puede evitar toser o estornudar, use una toalla descartable, y lávese las manos.

Cuando no puede evitar toser, y no tiene una toalla descartable a mano, cúbrase la boca y la nariz con su brazo – nunca con las manos.

Al manejar alimentos DEBE:

Usar guantes plásticos al preparar alimentos listos para el consumo.

Cambiar de guantes cada vez que cambia de tarea de preparación de alimentos

Lavarse las manos y cambiarse de guantes después de cualquier acción que pueda contaminar los alimentos, como ser toser, manejar carnes o pollo crudos, levantar objetos del piso, o sacar la basura.

Concentración de Agentes para Higienizar

Las instrucciones de los productos siempre indican la cantidad de agente limpiador que debe agregarse al agua. Siga las instrucciones del fabricante para mezclar la concentración correcta. Luego haga una prueba con **un test kit** para medir la intensidad de la solución al usarla.

Higienice los utensilios y equipos sumergiéndolos totalmente en una solución higienizante fresca, **por lo menos un minuto.**

Una solución para higienizar puede contener lo siguiente:

- Un mínimo de 50 partes por millón (ppm) de cloro mezcladas con agua
- Un mínimo de 12.5 ppm de iodo mezcladas con agua con un valor de Hp de menos de 5.0.

La temperatura mínima de una solución de cloro se basa en la concentración y el Hp de la solución.

<u>Concentración Mínima</u> Partes por millón	Temperatura Mínima (°F)	
	Hp 8 a 1	Hp 8 o menos
25	120	120
50	100	75
100	55	55

Mantenga el agua a la temperatura requerida cuando use agentes higienizantes químicos. No use más de la concentración recomendada. No se recomienda usar compuestos de amonio cuaternarios a niveles mayores de 200 ppm.

NO enjuague después de higienizar. El paso de higienización es el paso final del ciclo de lavado-enjuague-higienización.



Procedimientos de Seguridad Básicos En la Cocina

Cómo minimizar cortaduras

Use el cuchillo adecuado para cada tarea.
Nunca use cuchillos como destornilladores, abra latas o abra cajas.
Mantenga los cuchillos bien afilados.
Use cuchillos con protección para manos o con manijas ergonómicas.
Use guantes con malla protectora y protección para puños.
Al cortar hágalo en dirección contraria al cuerpo, nunca hacia el cuerpo.
Al tomar un cuchillo mire fijese cómo lo toma.
Si se le cae un cuchillo, no trate de atajarle. Apártese de la trayectoria de la caída.
Guarde todos los cuchillos afilados en un porta cuchillos.
Si los guarda en un cajón, colóquelos en una guía para cuchillos.
Lave todas las herramientas filosas y los cuchillos en forma separada.
Descarte toda loza, cristalería o utensilios que estén rajados o quebrados.
Reemplace todo equipo dañado.
Lea las instrucciones del fabricantes antes de operar cualquier equipo, tal como máquinas para cortar rodajas de carne.

Cómo minimizar quemaduras

Use agarraderas, secas, no inflamables.
Al agarrar ollas y sartenes con mango, verifique primero que estén firmes.
Quite las tapaderas con cuidado, no exponga su cara ni sus manos al vapor.
Gire los mangos de sartenes hacia adentro de la estufa, asegúrese que de que no esté sobre una llama, o demasiado cerca de una fuente de calor.
Mantenga las puertas de las estufas, hornos y asadores cerradas, no toque los bordes que estén calientes.
Evite tocar los bordes calientes de las lámparas de calor.
Nunca ponga alimentos con demasiada humedad directamente dentro de manteca caliente.
No seque vasos, platos, hornos, estufas, o equipos hasta que estén fríos.
Mantenga las superficies de las estufas y sus extractores de aire libres de grasa.
Use guantes y mandil para su protección al cambiar o filtrar manteca.
No permita papeles ni otros materiales inflamables cerca de las áreas calientes.
Lea las instrucciones del fabricante antes de hacer funcionar urnas de café u otras máquinas de bebidas calientes.





Cómo Usar un Termómetro

Use termómetros para verificar las temperaturas de:

- La recepción de envíos de alimentos.
- Las temperaturas finales de cocción.
- Las temperaturas de enfriamiento.
- Alimentos en refrigeradores, congeladores y unidades para mantener el calor.

Al verificar la temperatura de los alimentos:

- Introduzca la probeta limpia en los alimentos hasta la hendidura.
- Controle distintas partes de una carne asada o de un ave, incluyendo las partes más gruesas.
- No toque los huesos ni el fondo o costados del recipiente.
- Controle el centro de la cacerola, olla o escalfador.
- Limpie el termómetro después de usarlo.

Cómo limpiar un termómetro:

Debe higienizar todo termómetro con alcohol para frotar o con una solución para higienizar. El método más efectivo es sumergir el tubo del termómetro en agua hirviendo de siete a diez segundos.

Para controlar la temperatura de **alimentos envasados al vacío**, introduzca el termómetro entre dos paquetes.

Para otros **paquetes o bolsas**, introduzca el termómetro en el pliegue.

Introduzca el termómetro en un **cartón o botella** de leche como control.

Para verificar la temperatura de los **equipos**, utilice un termómetro incorporado a los equipos.





Temperaturas Salubres para la Recepción de Alimentos (Código de Alimentos de 2013 de la FDA)

Producto	Temperatura Salubre de Recepción
Productos fríos	A 41 ^o F (5 ^o C) o menos
Productos congelados	A 0 ^o F (-18 ^o C) o menos
Alimentos calientes	135 ^o F (57 ^o C) o más
Carne fresca	41 ^o F (5 ^o C) o menos
Carne congelada	0 ^o F (-18 ^o C) o menos
Aves frescas	A menos de 41 ^o F (5 ^o C)
Pescado fresco	41 ^o F (5 ^o C) o menos
Leche	41 ^o F (5 ^o C) o menos Algunas jurisdicciones permiten temperaturas de 45 ^o F (7.2 ^o C) o menos
Productos de panadería con relleno de flan o de crema	41 ^o F (5 ^o C)
Huevos	41 ^o F (5 ^o C) Algunas jurisdicciones permiten temperaturas de 45 ^o F (7.2 ^o C) o menos
Quesos	41 ^o F (5 ^o C) Algunas jurisdicciones permiten temperaturas de 45 ^o F (7.2 ^o C) o menos
Mantequilla	41 ^o F (5 ^o C) Algunas jurisdicciones permiten temperaturas de 45 ^o F (7.2 ^o C) o menos
PHFs envasados al vacío	A 41 ^o F (5 ^o C) o menos
Pescado envasado al vacío	38 ^o F (4 ^o C) o menos

Series™





Requisitos de Tiempo y Temperatura Interna Salubre Para Alimentos Cocinados (Código de Alimentos de 2013 de la FDA)

Product o

La mayoría de los alimentos crudos,
tales como huevos, pescado y carnes
Trozos enteros de carne asada y carne
cecina

Temperatura

145°F (63°C) por 15 segundos

130°F (54°C) por 112 minutos, o
157°F (69°C)

Cerdo, productos de cerdo y
Animales de caza criados comercialmente
Carne molida, carne aguja-ablandados,
huevos no cocinados para el uso inmediato

145°F (63°C) por 15 segundos

155°F (68°C) por 15 segundos, o
157°F (69°C)

Ratites y pescado picado, molido, o cortado
Las aves caseras enteras o picadas, animales
silvestres, carnes rellenas, y pastas rellenas
Frutas y vegetales para la tenencia caliente

155°F (68°C) por 15 segundos

145°F (63°C) por 4 minutos

Los animales crudos cocinaron en una microonda

135°F (57°C)

165°F (74°C) en todas las piezas; permitir al
soporte cubierto por 2 minutos

Alimentos comercialmente procesados, listos para
el consumo

Por lo menos 135°F (57°C)

El té sumergido

El agua debe estar a un mínimo de 175°F (80°C)
por un mínimo de 5 minutos

El equipo automático de té helado y la cafetera

El agua debe estar 195°F (91°C)

Productos lácteos crudos

Servirlos en 41°F (5°C) o menos

Deshielo

TCS en refrigerador

41°F (5°C) o menos

Sumergido debajo de la agua corriente

70°F (21°C) o menos

El refrescarse

Alimentos cocinados

El proceso que se refresca de dos etapas:
135°F (57°C) a 70°F (21°C) en dos horas,
y 70°F (21°C) a 41°F (5°C) o menos en
cuatro horas

Recalentamiento

Sobras

165°F (74°C) en dos horas

Mantener caliente

Huevos

155°F (68°C) o más por 15 segundos y sostenido
en 135°F (57°C) o más

Alimentos calientes

135°F (57°C) o más

Mantener el frío

Alimentos fríos

41°F (5°C) o menos





Formularios del HACCP

Con este programa se incluyen las siguientes muestras de formularios del HACCP. Adáptelos para que cubran las necesidades de su establecimiento y úselos para implementar su propio plan del HACCP.

[Hazard Analysis Critical Control Point Flowchart Worksheet](#)

Diagrama de Procedimientos para el Análisis de Riesgos por Control de Punto Crítico

[Hazard Analysis Critical Control Point Monitor Worksheet](#)

Hoja de Trabajo para la Verificación del Análisis de Riesgos por Control de Punto Crítico

[Hazard Analysis Critical Control Point Monitoring Procedure Report](#)

Informe del Procedimiento de Verificación del Análisis de Riesgos por Control de Punto Crítico

T
A
P
Series™





Diagrama de Procedimientos para el Análisis de Riesgos por Control de Punto Crítico

Fecha:	Hora de Comienzo:
Producto:	Hora de finalización:

Ingredientes:

Pasos	Problema/Riesgo	PCC	Control/Solución

Comentarios:
Firma:



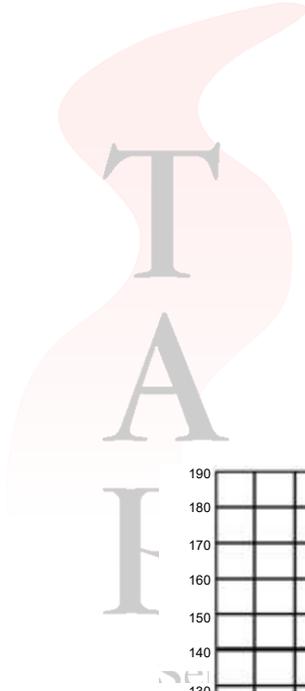


Hoja de Trabajo para la Verificación del Análisis de Riesgos por Control de Punto Crítico

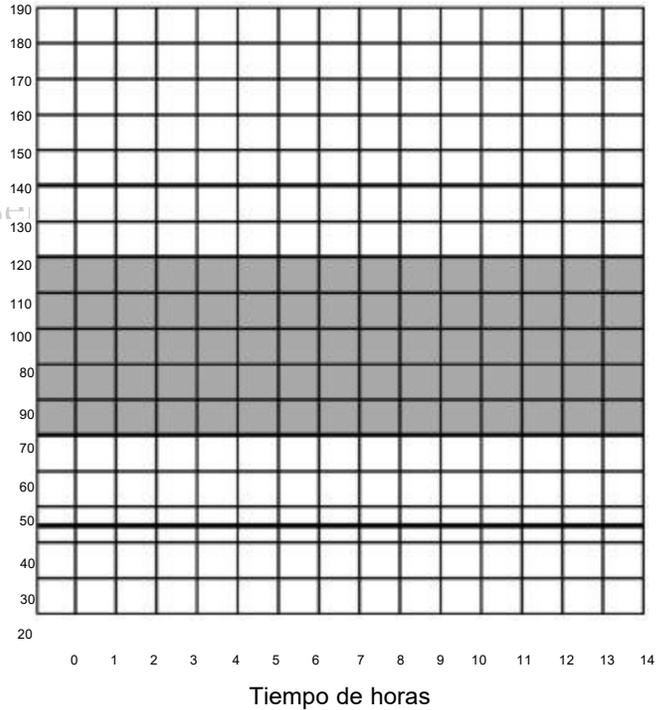
Producto:
Ingredientes:

Fecha: Tiempo de Comienzo: Tiempo de finalización:

Tiempo Temperatura Acción



Carta de Tiempo / Temperatura (°F)



Firmas de los observadores:





Informe del Procedimiento de Verificación del Análisis de Riesgos por Control de Punto Crítico (pg.)

Departamento de Salubridad del Estado de Nueva
York
Agencia para la Protección de los Alimentos y Sanidad de lo
Comunidad

ESTE FORMULARIO CONSISTE DE DOS PAGINAS Y AMBAS DEBEN ESTAR COMPLETAS

Cond.	Dist.	Est. No.	Mes	Día	Año

Nombre del Establecimiento _____ **Nombre del Operador** _____

Domicilio

(T)(C)(V)

Condado _____

Alimento

PROCESO (PASOS) CIRCULE PCCs	CRITERIOS PARA EL CONTROL	PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION O EN QUE HAY QUE FIJARSE	ACCIONES A TOMAR CUANDO NO SE CUMPLEN LOS CRITERIOS
RECEPCION/ ALMACENA- MIENTO	<input type="checkbox"/> Fuentes aprobadas (inspeccionadas) Tarjeta para mariscos Crudo/ <input type="checkbox"/> Cocido/Separado en el almacén <input type="checkbox"/> Refrigerere a 45°F o menos <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Tarjeta para mariscos disponibles <input type="checkbox"/> Tarjeta para mariscos completadas <input type="checkbox"/> Medir la temperatura del alimento <input type="checkbox"/> No almacenar alimentos crudos encima de alimentos cocidos o listos para el consumo	<input type="checkbox"/> Descarte alimentos <input type="checkbox"/> Regrese alimentos <input type="checkbox"/> Separe alimentos crudos de los cocinados <input type="checkbox"/> Descarte alimentos cocidos contaminados por alimentos crudos <input type="checkbox"/> Temperatura del alimento: Más de 45°F por más de 2 horas, descarte el alimento Más de 70°F, descarte el alimento
DESCONGELA- MIENTO	<input type="checkbox"/> Bajo refrigeración <input type="checkbox"/> Bajo agua corriente a menos de 70°F <input type="checkbox"/> Microondas <input type="checkbox"/> Menos de 3 lbs., cocínelo congelado Más de 3 lbs., no lo cocine hasta que esté descongelado	Observe el método Mida la temperatura del alimento	Temperatura del alimento: Más de, o igual a 70°F, descártelo Más de 45°F por más de 2 horas, descártelo
PROCESA- MIENTO ANTES DE COCINAR	La temperatura del alimento a menos de o igual a 45°F	Observe la cantidad de alimentos a temperatura ambiente Observe el tiempo en que permanezcan los alimentos a temperatura ambiente	Temperatura del alimento: Más de 45°F por más de 2 horas descarte el alimento Más de 70°F descarte el alimento
COCCION	Temperatura para matar los agentes patogénicos parte más gruesa es mayor o igual a _____°F	Mida la temperatura del alimento en su parte más gruesa	Continúe cocinando hasta que la temperatura del alimento en su parte más gruesa sea mayor o igual a _____°F
MANTENER CALIENTE	La temperatura del alimento en su parte más gruesa es mayor o igual a _____°F	Mida la temperatura del alimento en su parte más gruesa mientras se mantiene caliente cada _____ minutos	Temperatura del alimento: 140°F - 120°F Más de o igual a 2 horas, descártelo; menos de 2 horas, recalíentelo a 165°F y manténgalo a 140°F 120°F - 45°F descártelo, menos de 2 horas, recalíentelo a 165°F y manténgalo a 140°F



<p>ENFRIAMIENTO</p>	<p>Alimentos de 120°F a 70°F en 2 horas: 70°F a 45°F en 4 horas adicionales por los métodos siguientes: (tilde todos los que se apliquen) Profundidad del producto menor o igual a 4" Baño en agua helada y revolver Piezas sólidas de menos de o igual a 6 lbs. Refrigeración de enfriamiento rápido Sin tapaderas hasta que esté frío</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Mida la temperatura durante el enfriado cada ____ minutos</p> <p>Profundidad del alimento Alimento pasado por hielo Alimento revuelto Tamaño del alimento Alimento en unidad de enfriamiento rápido Alimento sin tapadera</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p>	<p>Temperatura del alimento: 120°F - 70°F Más de 2 horas, descarte el alimento 70°F - 45°F Más de 4 horas, descarte 45°F o menos pero enfriado muy lentamente, descarte el alimento</p>
<p>PROCESADO CORTE/RODAJA DESHUESADO MEZCLADO CORTE/CUBOS COMPOSICION SERVICIO</p>	<p>Prevenga la contaminación: <input type="checkbox"/> Los trabajadores enfermos no deben trabajar <input type="checkbox"/> Las manos de los trabajadores no deben tocar los alimentos listos para el consumo <input type="checkbox"/> Los trabajadores deben lavarse las manos Los alimentos fríos potencialmente dañinos deben estar a temperaturas menores o iguales a 45°F Los alimentos calientes potencialmente dañinos deben estar a temperaturas mayores o iguales a 140°F Los equipos y utensilios deben estar limpios e higienizados</p>	<p>Observe y cumpla con: <input type="checkbox"/> La salud de los trabajadores <input type="checkbox"/> El uso de guantes, utensilios La técnica del lavado de manos El lavado e higienizado de equipos y utensilios Use ingredientes pre-enfriados para los alimentos fríos Minimice la cantidad de alimentos a temperatura ambiente Mida la temperatura de los alimentos</p>	<p>Si responde sí a lo siguiente, descártelo: El trabajador enfermo está trabajando Contacto directo de las manos con alimentos listos para el consumo Alimentos fríos potencialmente dañinos: a más de 45°F, 2 horas o más, descártelos; a más de 70°F, descártelos Alimentos calientes potencialmente dañinos: 140°F - 120°F Por 2 horas o más, descártelos; por menos de 2 horas, recalíentelos a 165°F y manténgalos a 140°F 120°F - 45°F Por 2 horas o más, descártelos; por menos de 2 horas recalíentelos a 165°F y manténgalos a 140°F Si responde sí a lo siguiente, descártelo o recalíentelo a 165°F: Alimentos crudos contaminaron otros alimentos Equipos/utensilios están contaminados</p>
<p>RECALENTAMIENTO</p>	<p>La temperatura de los alimentos en su parte más gruesa es mayor o igual a 165°F</p>	<p>Mida la temperatura de los alimentos durante el recalentamiento</p>	<p>Si la temperatura del alimento es menor de 165°F, continúe recalentando</p>
<p>AL MANTENER ALIMENTOS FRIOS O CALIENTES TRANSPORTE DE ALIMENTOS</p>	<p>Temperatura de los alimentos Mayor de o igual a 140°F en la parte más gruesa Menor o igual a 45°F en la parte más gruesa</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p>	<p>Mida la temperatura del alimento mientras se mantiene caliente cada ____ minutos</p>	<p>Al mantener calientes alimentos potencialmente dañinos: 140°F a 120°F Por 2 horas o más, descártelos; por menos de 2 horas, recalíentelos a 165°F, y manténgalos a 140°F 120°F a 45°F <input type="checkbox"/> Por 2 horas o más, descártelos; por menos de 2 horas, recalíentelos a 165°F y manténgalos a 140°F <input type="checkbox"/> Al mantener fríos alimentos potencialmente dañinos: 45°F a 70°F Por 2 horas o más, descártelos; por menos de 2 horas sírvalos o refrigérelos A 70°F o más, descártelos</p>

He leído los presentes procedimientos de preparación de alimentos y estoy de acuerdo en seguir y controlar los puntos de control crítico, y en tomar las medidas de acción correctivas adecuadas cuando sea necesario. Si quisiera hacer algún cambio le notificaré al Departamento de Salubridad antes de efectuar dicho cambio.

Firma de la persona a cargo _____

Firma del inspector _____