

HOJA DE REVISIÓN DE TAP FOOD SAFETY MANAGER

ESTO ES PARA EL EXAMEN ANSI. LAS REGULACIONES PUEDEN VARIAR CON SU DEPARTAMENTO DE SALUD LOCAL.

Mantenga y estudie mientras esté en el curso y estudie de nuevo justo antes de tomar el examen.

Lección 1 - Introducción

- **Poblaciones altamente susceptibles (HSP)**
 - Los muy jóvenes
 - Los ancianos
 - Personas con enfermedades crónicas
 - Aquellos con problemas inmunológicos
- **Cinco factores de riesgo más comunes**
 - Comprar comida de fuentes inseguras
 - No cocinar los alimentos adecuadamente
 - Sosteniendo la comida a temperaturas impropias
 - Usar equipo contaminado
 - Malas condiciones de higiene
- **Agencias que regulan el servicio de alimentos y alimentos**
 - **Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA)**
 - Regula la carne, las aves de corral, los huevos, los alimentos que cruzan los límites del estado o involucra a más de un estado
 - **Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA)**
 - Regula todos los alimentos que no sean carne, aves de corral y huevos.
 - Publica Código de Alimentos
 - **Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC)**
 - Realiza investigaciones sobre las causas de las enfermedades y colabora en las investigaciones
 - **Servicio de Salud Pública (PHS)**
 - Realiza investigaciones sobre las causas de las enfermedades y colabora en las investigaciones
 - **Jurisdicciones sanitarias estatales y locales**
- **Su papel como gerente**
 - Garantizar la seguridad del cliente
 - Asegurar que los alimentos estén seguros desde el momento en que se entregan hasta el servicio de alimentos
 - Asegurar que las reglas estén en su lugar y seguidas
 - Asegurar que el personal conozca su rol
 - Esté preparado para las inspecciones
- **Controles de gestión activos**
 - Crear un conjunto de procedimientos operativos estándar (SOP)
 - Asegurar que se sigan los SOP
 - Entrenar al personal
 - Evaluar y revisar

Lección 2 - Información general sobre enfermedades transmitidas por los alimentos

- **Alimentos con mayor probabilidad de convertirse en inseguros**
 - **Tiempo y temperatura controlados por seguridad (TCS):** leche, pollo, arroz cocido, melones, brotes, alimentos envasados al vacío, huevos, carne, pescado y patatas cocidas
 - **Listo para comer:** verduras, frutas, delicatessen y productos de panadería

Los microorganismos son organismos vivos pequeños que solo se pueden ver a través de un microscopio

- **Los tres contaminantes de los alimentos**
 - **Biológicos (también conocidos como Patógenos)** - Bacterias, Virus, Parásitos, Hongos
 - **Químico** - Limpiadores, desinfectantes, venenos

- **Física:** vidrio, vendas, suciedad, uñas postizas, joyas

FATTOM = En inglés significa Comida, Acidez, Temperatura, Tiempo, Oxígeno, Humedad

- **Asesoramiento al consumidor**

- Declaraciones relacionadas con un mayor riesgo de comer alimentos crudos o poco cocidos derivados de animales
- Debe estar en menús y / o tableros de menú, pancartas, tiendas de campaña o materiales accesibles y legibles

Lección 3 - Enfermedades y alergias transmitidas por los alimentos

Bacteria/Virus	Características	La comida en mayor riesgo	Prevención
Shigella spp.	<ul style="list-style-type: none"> • Bacterias encontradas en las heces humanas • Las bacterias pueden permanecer en las heces durante semanas después de que los síntomas hayan terminado • La enfermedad ocurre al comer o beber alimentos o agua contaminados • Transferido por moscas • Solo se necesita una pequeña cantidad para la infección 	<ul style="list-style-type: none"> • Aquellos fácilmente contaminados por las manos • Ensaladas con alimentos TCS • Alimentos lavados en agua contaminada 	<ul style="list-style-type: none"> • Excluir a los trabajadores de alimentos con diarrea que han sido diagnosticados con enfermedades causadas por Shigella spp. • Use técnicas adecuadas para lavarse las manos • Control de moscas
Salmonella Typhi	<ul style="list-style-type: none"> • Bacteria encontrada en sangre y heces de humanos infectados con fiebre tifoidea • Las bacterias pueden permanecer en las heces durante semanas después de que los síntomas hayan terminado • Solo se necesita una pequeña cantidad para la infección • La gravedad depende de la salud del individuo infectado 	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos listos para comer • Bebidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Excluir a los trabajadores de alimentos con diarrea que han sido diagnosticados con enfermedades causadas por Salmonella Typhi • Use técnicas adecuadas para lavarse las manos • Cocine los alimentos a temperaturas internas mínimas
Non-Typhoidal Salmonella (NTS)	<ul style="list-style-type: none"> • Bacterias cargadas por animales de granja • Solo se necesita una pequeña cantidad para la enfermedad • La gravedad de los síntomas se basa en la salud de la persona afectada y la cantidad ingerida 	<ul style="list-style-type: none"> • Aves y huevos • Carne • Leche y productos lácteos • Produce, como tomates, pimientos y melones 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar aves y huevos a temperaturas internas mínimas • Prevenir la contaminación cruzada entre las aves de corral y los alimentos listos para el consumo • Excluir a los trabajadores de alimentos que vomitan o que tienen diarrea y que han sido diagnosticados con enfermedades causadas por Salmonella no tifoidea
Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC), (E. coli)	<ul style="list-style-type: none"> • Bacteria encontrada en intestinos de ganado • La contaminación ocurre durante el sacrificio • También se encuentra en humanos infectados y agua contaminada • Solo se necesita una pequeña cantidad para la infección 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne molida (cruda y poco cocida) • Productos agrícolas contaminados • Jugo de fruta sin pasteurizar 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocine los alimentos, especialmente la carne picada, a temperaturas internas mínimas • Comprar productos de fuentes acreditadas • Prevenir la contaminación cruzada • Excluir a los trabajadores de alimentos con diarrea a quienes se les

	<ul style="list-style-type: none"> • Produce toxinas en el intestino que causa enfermedades 		ha diagnosticado una enfermedad causada por E. coli
Bacteria/Virus	Características	La comida en mayor riesgo	Prevención
Hepatitis A	<ul style="list-style-type: none"> • Virus encontrado en humanos • Puede contaminar agua y comida • Transferido por contacto con comida o equipo • Solo una pequeña cantidad puede causar enfermedad • Muy contagioso • Podría no aparecer por semanas 	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos listos para comer • Mariscos 	<ul style="list-style-type: none"> • Use técnicas adecuadas para lavarse las manos • Evite el contacto de las manos desnudas con alimentos listos para el consumo • Comprar mariscos de proveedores de buena reputación • Excluir a los trabajadores de alimentos diagnosticados con hepatitis A o que hayan tenido ictericia durante siete días o menos • Las temperaturas normales de cocción no destruyen el virus.
Norovirus	<ul style="list-style-type: none"> • Virus transferido cuando humanos infectados tocan equipos o alimentos listos para comer con los dedos contaminados con heces • Vinculado al agua contaminada • Solo una pequeña cantidad puede causar enfermedad • Muy contagioso, puede volverse contagioso en pocas horas • El virus permanece en las heces durante días después de que los síntomas hayan terminado 	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos listos para comer • Mariscos 	<ul style="list-style-type: none"> • Use técnicas adecuadas para lavarse las manos • Evite el contacto de las manos desnudas con alimentos listos para el consumo • Comprar mariscos de proveedores de buena reputación • Excluir a los trabajadores de alimentos que vomitan o con diarrea diagnosticada con Norovirus

	Características	La comida en mayor riesgo	Prevención
Toxinas Biológicas	<ul style="list-style-type: none"> • Veneno creado por plantas, animales, hongos y bacterias • Pasó a través de la cadena alimentaria • No se puede destruir al cocinar o congelar • Sin olor ni sabor 	<ul style="list-style-type: none"> • Pescado • Mariscos 	<ul style="list-style-type: none"> • Compra pescado y mariscos de proveedores de buena reputación • Controle el tiempo y la temperatura al manipular pescado crudo

	Fuentes	Síntomas	La comida en mayor riesgo	Prevención
Contaminación Química	<ul style="list-style-type: none"> • Pesticidas • Limpiando suministros • Artículos de cocina como peltre, cobre, zinc, latón, cadmio, plomo o cerámica pintada 	<ul style="list-style-type: none"> • Vómitos • Diarrea 	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos listos para comer • Alimentos ácidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Use productos químicos aprobados • Mantenga los productos químicos en contenedores originales • Guarde los productos químicos lejos de las áreas de preparación, almacenamiento y servicio de alimentos. • Seguir las instrucciones del fabricante • Use utensilios de cocina adecuados
Contaminación física	<ul style="list-style-type: none"> • Cabello, uñas y vendajes • Vaso 	<ul style="list-style-type: none"> • Cortes • Daño 	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los tipos 	<ul style="list-style-type: none"> • Esté atento a los artículos que pueden derramarse en los alimentos • Limite el uso de joyas • Use redes para el cabello y la barba

	<ul style="list-style-type: none"> • Virutas de metal, grapas • Espinas de pescado • Suciedad • Bits de embalaje 	dental <ul style="list-style-type: none"> • Asfixia • Sangrado • Dolor 	Inspeccione de cerca los alimentos al recibirlos de los proveedores Rechazar el embalaje roto o dañado Tome precauciones adicionales al limpiar vidrios rotos y otros empaques rotos
--	--	--	--

Adulteración de alimentos: los alimentos pueden estar contaminados debido a ingredientes de baja calidad, marcas erróneas o etiquetado incorrecto

Contaminación intencional: los alimentos pueden ser contaminados por alguien en cualquier punto de la cadena alimenticia por razones deshonestas

• Pasos para informar un brote

1. Identificar la comida involucrada
2. Deje de vender alimentos sospechosos y aislelos de otros alimentos
3. Recopilar información sobre la persona que presenta la queja
4. Notificar a la autoridad reguladora local
5. Reúna información sobre alimentos: fuente, número de lote, fecha del producto
6. Prevenir que los empleados sospechosos manipulen alimentos
7. Cooperar con las autoridades del departamento de salud
8. Tome medidas para corregir el problema

- Sistema de Defensa de Alimentos
 - o **A** - Asegurar (Assure)
 - o **L** - Mira (Look)
 - o **E** - Empleados (Employees)
 - o **R** - Informes (Reports)
 - o **T** - Amenaza (Threats)
- Nueve alérgenos alimentarios más comunes (Big 9)
 - o Leche
 - o Huevos
 - o Pescado de aleta
 - o Mariscos
 - o Cacahuets
 - o Nueces de árbol
 - o Trigo
 - o Sésamo
 - o Soja

Lección 4 - Higiene personal

• Buenos hábitos básicos de higiene personal

- o Báñese a diario con agua y jabón
- o Llegue al trabajo limpio
- o Cuando sea posible, cámbiese a la ropa de trabajo en el lugar de trabajo
- o Mantenga las uñas cortas, bien recortadas y limpias
- o Evite las uñas postizas
- o No use esmalte de uñas
- o Átate el pelo
- o Evita los accesorios para el cabello
- o Quitar la mayoría de las joyas
- o Cubra heridas o forúnculos en la mano, dedo, o muñeca
- o No se limpie las manos en los delantales u otras prendas

• Lávese las manos después de:

- o Usar el baño
- o Tocar el cuerpo o la ropa
- o Toser, estornudar, sonarse la nariz o usar pañuelos de papel
- o Comer, beber, fumar, masticar chicle o tabaco
- o Manejo de artículos sucios
- o Sacar basura
- o Tocando cualquier cosa que pueda estar contaminada
- o Manejo de carnes crudas, mariscos y aves de corral
- o Cambiando tareas
- o Salir o regresar al área de preparación / cocina
- o Manejo de dinero

• Lavado de manos adecuado

- o Use agua tibia (85 ° F / 29 ° C)
- o Mojar las manos y los brazos en el codo
- o Aplicar jabón de manos aprobado
- o Frote las manos y los antebrazos durante al menos 10 a 15 segundos
- o Preste atención al área entre los dedos, debajo de las uñas y las yemas de los dedos
- o Enjuague con agua tibia
- o Seque las manos y los brazos con toallas de papel o secadoras de aire
- o Use una toalla de papel para cerrar el grifo y abra las puertas del baño

Evite el contacto de las manos desnudas con alimentos listos para comer, especialmente cuando se trabaja con poblaciones altamente susceptibles

• Uso de guantes desechables

- o Usar junto con lavado de manos
- o Usa una vez y descarta
- o Úselo especialmente con alimentos listos para comer que no se cocinarán nuevamente

• Cuándo cambiar los guantes

- o Si está sucio o roto

- o Uso de dispositivos electrónicos
- o Manejo de animales de servicio o animales acuáticos
- o Manejo de productos químicos

- o Comenzando una nueva tarea
- o Después de la interrupción durante la cual se tocaron los artículos contaminados
- o Después de manipular carnes, aves o mariscos crudos
- o Antes de manipular alimentos listos para el consumo
- o Después de cuatro horas de uso continuo

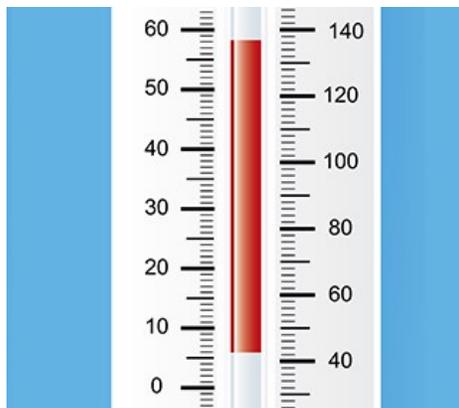
Los lavamanos deben tener letreros que indiquen a los trabajadores que se laven las manos, y un contenedor de basura para toallas de mano de papel

Enfermedades de los trabajadores de alimentos

Síntomas del trabajador	Acciones para que el gerente tome
Vómitos o diarrea	<ul style="list-style-type: none"> • Excluir de la operación • No pueden regresar al trabajo hasta que no tengan síntomas durante 24 horas y / o el médico libere al trabajador para que regrese
Ictericia	<ul style="list-style-type: none"> • Excluir de la operación • Informe a la agencia reguladora • No puede regresar al trabajo hasta la publicación de la autorización del médico por escrito y aprobación reglamentaria
Dolor de garganta con fiebre	<ul style="list-style-type: none"> • Restringir la actividad • Excluir si se trabaja con HSP • No puede regresar al trabajo sin la autorización del médico
Las seis enfermedades transmitidas por los alimentos por el CDC	<ul style="list-style-type: none"> • Excluir de la operación • Informe a la agencia reguladora • No pueden regresar al trabajo hasta que no tengan síntomas durante 24 horas y / o el médico libere al trabajador para que regrese
Estornudo persistente, tos, nariz que moquea	<ul style="list-style-type: none"> • Restringir la actividad
Herida infectada o ebullición	<ul style="list-style-type: none"> • Herida de la cubierta • Si no está cubierto, restrinja la actividad

Lección 5 - Mantener seguros los alimentos

Zona peligrosa



- La zona de peligro está entre 41°-135°F o 5°-47°C. Este es el rango en el que las bacterias sobreviven y crecen.
- Entre 70° y 125°F, 21° y 52°C, las bacterias crecen más rápidamente.
- Minimizar el tiempo que los alimentos TCS se mantienen a esta temperatura reduce la oportunidad de que crezcan las bacterias.

- Por encima de 135°F / 57°C y por debajo de 41°F / 5°C, las bacterias crecen más lentamente o comienzan a morir.

Los termómetros para el equipo de almacenamiento de alimentos deben tener una precisión de +/- 3°F/1.5°C

Tipos de termómetros

- **Termómetro bimetalico de tallo**
 - o Mide la temperatura a través de una sonda de metal con sensor en el extremo
 - o Bueno para controlar las temperaturas durante la recepción y para alimentos grandes y gruesos
 - o puede ser calibrado
- **Termómetros digitales**
 - o Diseñado para medir temperaturas superficiales
- **Termopar y Termistor**
 - o Utiliza una sonda de metal o área de detección con resultados que se muestran en la lectura digital
 - o No necesita ser insertado hasta ahora, así que puede usarse para alimentos gruesos o delgados
- **Sondas de superficie**
 - o Utilizado para medir la temperatura de superficies de cocción planas
- **Sonda de aire**
 - o Utilizado para medir la temperatura interior de hornos y refrigeradores

- **Sondas de inmersión**
 - o Utilizado para medir la temperatura de líquidos
- **Sonda de penetración**
 - o Se usa para medir la temperatura interna de los alimentos
- **Indicador de tiempo y temperatura (TTI)**

o Se adjunta a alimentos envasados, cambios de color para indicar abuso de tiempo y temperatura

- **Máximas cintas de registro**
 - o Usado dentro de contenedores de envío
 - o Indica la temperatura más alta alcanzada

La contaminación cruzada ocurre cuando los contaminantes se transfieren de las manos, la ropa, las superficies de los alimentos o el equipo sin lavar a los alimentos. Separe las carnes, aves y mariscos crudos de la frutas y verduras sin lavar y listas para comer. Haga esto durante el almacenamiento, la preparación, la conservación y las exhibicon para evitar la contaminación cruzada.

• **Pasos cuando hay un retiro de alimentos**

1. Cuando se produce un retiro, revise su stock.
2. Retire inmediatamente el artículo retirado del mercado para guardarlo lejos de otros alimentos y equipos.
3. Marca claramente el producto para que no se use por error.
4. Siga las recomendaciones del fabricante o del proveedor para devolver o tirar el producto.

Lección 6- Comprar y recibir

El flujo de comida

- Compras
- Recibir
- Almacenamiento
- Descongelamiento
- Preparación
- Cocinar
- Sosteniendo
- Enfriamiento
- Recalentamiento
- Servicio

Adquisitivo

- Solo compra alimentos de **fuentes confiables**
- Los fabricantes deben seguir las regulaciones federales, estatales y locales
- No compre alimentos hechos en casas privadas o en instalaciones no reguladas

Rechace las entregas si hay cristales de hielo, envases manchados, daños, hinchazón o hinchazón en o en el empaque

Rechazar los alimentos si tiene mal olor, es viscoso, pegajoso o mohoso

- Solo los empleados capacitados deben recibir entregas
- Programe los períodos de inactividad cuando hay tiempo para inspeccionar y guardar la comida
- Verifique las entregas, empezando por el camión
- Verificar problemas de tiempo y temperatura

Lección 7- Almacenar comida

Cómo almacenar comida

- Almacene alimentos y suministros **a un mínimo de 6 pulgadas** por encima del piso y lejos de las paredes

- o Mejora la circulación del aire, mantiene los niveles de humedad consistentes, facilita la limpieza
- **El refrigerador** debe mantener los productos a una temperatura inferior a 41 ° F / 5 ° C

- **Las entregas "Key Drop"** se realizan después de horas. El proveedor necesita almacenar alimentos en la ubicación correcta. El envío debe eliminarse en la primera oportunidad.

Se requiere que las etiquetas de stock de concha se guarden durante 90 días, debe indicar cuándo y dónde se cosecha y por quién

Los productos químicos no tóxicos pueden estar en el mismo palet, pero deben estar debidamente empacados y asegurados

Temperaturas de entregas

La mayoría de los alimentos refrigerados	A menos de 41 ° F / 5 ° C
Comidas calientes	En o por encima de 135°F/57°C
Artículos empaquetados ROP	A 41°F/5°C
Marisco vivo	Aire: 45 ° F / 7 ° C, interno: 50 ° F / 10 ° C
Mariscos desvainados	A 45 ° F / 7 ° C o menos
Pescado fresco	A menos de 41 ° F / 5 ° C
Tomates, melones en rodajas, productos precortados	Entre 33 ° y 41 ° F / 1 ° y 5 ° C
Alimentos congelados	Duro congelado

o Debe tener un termómetro como parte de la unidad; de lo contrario, coloque el termómetro en el estante superior cerca de la puerta

- **Los productos pasteurizados ultra altos** se pueden almacenar a temperatura ambiente, una vez que los productos se abren almacenados a 41 ° F o menos, a 5 ° C
- Tienda de productos refrigerados a excepción de manzanas, peras, plátanos, aguacates, cítricos, cebollas, patatas, berenjenas
- **Orden de almacenamiento en el refrigerador (de arriba a abajo)**
 - o Alimentos y productos listos para comer
 - o mariscos
 - o cortes enteros, carne de res y cerdo
 - o Carne molidas, inyectadas, marinadas o tiernas; pescado molido, huevos crudos
 - o Aves de corral enteras y molidas
- **El almacenamiento en seco debe mantenerse a 50 ° F / 10 ° C**, bien ventilado y con baja humedad
- Mantenga los artículos en su embalaje original cuando sea posible
 - o Etiqueta si se eliminó del paquete original
- **Los alimentos listos para el consumo se pueden almacenar por no más de 7 días si se mantienen a 41 ° F / 5 ° C**
 - o Marque la comida si la tiene por más de 24 horas, el Día 1 es el día en que se preparó el producto o se abrió el envase
- **FIFO** - Primero en entrar, primero en salir - método de almacenamiento de alimentos, los alimentos nuevos van a la parte posterior, de modo que la primera comida que se utiliza es la primera, minimiza el deterioro
- No mezcle el inventario en contenedores de almacenamiento, nunca ponga alimentos nuevos encima de los viejos
 - o Limpiar y desinfectar entre usos
 - o Nunca almacene alimentos en contenedores que anteriormente contenían sustancias químicas

Almacenamiento de artículos no alimenticios

- Guarde los artículos no alimenticios lejos de, minimiza el riesgo de contaminación por derrames, salpicaduras o derrames de alimentos
 - Almacene las sustancias tóxicas y los productos químicos lejos de los alimentos
- Deseche los alimentos dañados, dañados o almacenados incorrectamente** de inmediato, manténgalos alejados de otros alimentos para evitar la contaminación cruzada, etiquételos según corresponda

Lección 8- Descongelar, preparar, cocinar, enfriar, recalentar

Los alimentos calientes deben estar a 135 ° F o más en todo momento

Mantener TCS frío alimentos listos para comer sin control de temperatura (WTC) Requisitos de 6 o 4 horas: ✓ =Necesario, ✗ = No aplica

WTC	6 Horas	4 Horas
La temperatura se mantiene a 41 ° F (5 ° C) antes de retirarla del control de temperatura	✓	✓
El tiempo de descarte en la etiqueta es de seis horas desde el momento en que se retira de la refrigeración.	✓	✗
El tiempo de descarte en la etiqueta es de cuatro horas desde el momento del control de temperatura.	✗	✓
Vendido, servido o desechado dentro de las seis horas	✓	✗
Vendidos, servidos o desechados en cuatro horas	✗	✓
La temperatura no supera los 70 ° F (21 ° C)	✓	✗

Los alimentos pueden mantenerse sin control de temperatura para:

- Cuatro horas con una temperatura interna de 41-135 ° F, 5-57 ° C
- Seis horas para alimentos fríos si la temperatura interna no supera los 70 ° F, 21 ° C

Cuatro métodos aceptables para descongelar los alimentos TCS

- A una temperatura de 41 ° F (5 ° C) o inferior
- Como parte del proceso de cocción
- Bajo el agua corriente a 70 ° F (21 ° C) o menos
- En un microondas si se cocina inmediatamente después de la descongelación

Descongelar pescado ROP – Mantener congelada hasta que esté listo para usar.

bajo:		
Retire el embalaje:	Antes de descongelar	Antes de descongelar o inmediatamente después

Si envasa pescado con un método de envasado con oxígeno reducido, el pescado debe

- Congelar antes, durante y después del envasado
- Incluya una etiqueta que indique que el pescado debe estar congelado hasta su uso.

Los alimentos con problemas de tiempo y temperatura se pueden reacondicionar

"Cuando tengas dudas, tírelo"

Servir alimentos crudos o poco cocidos requiere una advertencia del consumidor sobre los riesgos para la salud

Todos los artículos en el menú infantil deben cocinarse a las temperaturas requeridas

- Cuando cocine parcialmente los alimentos, cocine no más de 60 minutos, luego enfríe inmediatamente a 41 ° F / 5 ° C o menos. Recalentar a 165°F/73°C

165 ° F (74 ° C) o más durante un mínimo de 15 segundos	Aves de corral enteras o molidas, carnes rellenas, pescado y pasta y alimentos cocinados en microondas
155 ° F (68 ° C) o más durante un mínimo de 15 segundos	Carne molida, carne inyectada, pescado molido y huevos que se mantendrán calientes
145 ° F (63 ° C) o más durante un mínimo de 15 segundos	Filetes de carne o chuletas, pescado, huevos para el servicio inmediato
145 ° F (63 ° C) o más durante un mínimo de 4 minutos	Carne asada
135 ° F (57 ° C) o más (sin tiempo mínimo)	Alimentos vegetales, frutas, granos y frijoles procesados y listos para comer

Refrigeración de alimentos: proceso de dos pasos

- De 135 ° a 70 ° F / 57 ° a 21 ° C en 2 horas

Descongelación	Refrigeración	Agua corriente
----------------	---------------	----------------

De 70 ° a 41 ° F / 21 ° a 5 ° C dentro de las próximas 4 horas

- El tiempo total no es más de 6 horas.

Métodos de enfriamiento de alimentos

- Baño de agua helada
- Abatidor
- Revuelva con paleta de hielo

Lección 9: Servir alimentos de forma segura

Manejo de Vajilla

- No toques las superficies para comer y beber
- Sostenga las placas y cuencos por la parte inferior o los bordes
- Llevar gafas en un estante o bandeja
- Sostenga las gafas cerca del fondo o por el tallo
- Sostenga las tazas con asas o platillo
- Sostenga los cubiertos por el tallo
- Use pinzas o utensilios de mango largo para servir
- Guarde las gafas boca abajo en una estera de barra autodrenante o en un estante apilable

Guarde productos lácteos no cocinados a 41 ° F (5 ° C) o menos por servir

Contacto a mano limpia

- Evite el contacto con alimentos listos para el consumo
- Evite el contacto con las superficies para comer
- Lávese las manos después de manejar vajilla y utensilios sucios

Tiempo en barras autoservicio

- Comida caliente: sostenga sin control de temperatura por hasta 4 horas si la comida se mantiene a 135 ° F / 57 ° C antes
- Comida fría: sostengalo sin control de temperatura durante hasta 6 horas si la comida se mantiene a 41 ° F / 5 ° C
- Etiquetar el tiempo de comida que debe desecharse
- Descartar al final del período de tiempo de 4 o 6 horas

Si utiliza el tiempo en lugar de la temperatura como control de salud pública, los procedimientos escritos deben prepararse con anticipación. Deben especificar el cumplimiento de los requisitos de temperatura segura, marcar los alimentos con los límites de tiempo adecuados y las instrucciones para cocinar, servir, enfriar y descartar los alimentos.

Lección 10 – Equipo y Utensilios

- **Las máquinas lavavajillas de alta temperatura** deben tener agua a un mínimo de 180 ° F / 82 ° C para el enjuague final de desinfección
- **Almacene la cristalería** al menos a 6 "/ 15 cm del piso sobre una superficie no absorbente

- **Guarde las ollas y sartenes** boca abajo para protegerlo de los contaminantes
- **Guarde los cubiertos y utensilios** con las manijas hacia arriba

Lección 11 - Instalaciones y equipos

- **Pisos:** material liso, antideslizante, no absorbente, sellado, con molduras en las esquinas, facilita la limpieza
- **Paredes y techos:** fáciles de limpiar, bien cuidados, los colores claros ayudan a reflejar la luz
- Las bombillas deben estar protegidas, revestidas y resistentes a la rotura
- **Mantenga el agua potable** evitando la conexión cruzada de agua potable con aguas residuales.

- **Use métodos de prevención de reflujo** como espacios de aire e interruptores de vacío para evitar que el agua residual ingrese al agua limpia.
- **El sifonaje posterior** ocurre cuando la presión del agua desciende y hace que el agua residual sea absorbida nuevamente por el agua limpia.

Iluminación

50 velas de pie o 540 | En áreas de preparación de

lux	alimentos
20 velas de pie o 215 lux	En áreas de almacenamiento de artículos no alimenticios, baños, áreas de lavado de manos y platos, estaciones de servicio, áreas de autoservicio y en equipos como refrigeradores
10 velas de pie o 108 lux	En almacenamiento en seco, áreas de comedor y refrigeradores, congeladores y cuando se limpian las áreas de comedor

Lección 12 - Limpieza y desinfección

5 pasos para limpiar y desinfectar

1. Eliminar comida
2. lavar
3. Enjuague
4. Sanitize
5. Secado al aire

Usando un fregadero de tres compartimentos

- Limpie y desinfecte todos los lavabos y desagües

- Ponga detergente en el primer fregadero en agua a 110 ° F

- En el segundo fregadero, ponga agua limpia y caliente

- En el tercer fregadero, ponga agua y desinfectante. Use un temporizador para saber el tiempo en el desinfectante

- Coloque los artículos en el tablero de drenaje al aire seco

Tire soluciones de limpieza por el desagüe, no por la calle, el desagüe pluvial, un inodoro u orinal

Lavado de vajilla

- **Las máquinas de temperatura única para estantes estacionarios** que usan agua caliente para desinfectar deben tener temperaturas mínimas del agua de 165 ° F (74 ° C)
- **Para máquinas de alta temperatura**, el enjuague final con agua caliente debe ser de al menos 180 ° F (82 ° C) en el colector y en el calentador de agua caliente.

Factores que afectan la efectividad del desinfectante

- **La concentración** de agua y productos químicos no es correcta. Hacerlo demasiado fuerte puede dañar el equipo. Si es demasiado débil, puede no matar a los patógenos
- **Las temperaturas del agua** son demasiado altas o bajas. Siga las recomendaciones del fabricante
- **Tiempo de contacto** con la superficie: diferentes desinfectantes necesitan diferentes tiempos mínimos de contacto para ser efectivos.
- **La dureza del agua** puede afectar los niveles de pH que afectan la cantidad de desinfectante que se debe usar
- **Niveles de pH**, consulte el cuadro a continuación

Parámetros de uso del desinfectante químico

	Concentración	Temperatura de agua	Tiempo de contacto	Hp
Cloro	50-99 ppm	Entre 75° & 100°F, 24° & 38°C	Mínimo 7 segundos	8.0-10.0
Yodo	12.5-25 ppm	Mínimo 68 ° F, 20 ° C	Mínimo 30 segundos	3.0-5.0
Quats	Varía	Mínimo 75 ° F, 24 ° C	Varía	Varía

La descarga de vómito o diarrea por parte del empleado o cliente debe limpiarse inmediatamente y desinfectarse para evitar la propagación de patógenos peligrosos.

Lección 13 - Control de plagas

Trabajar con un operador de control de plagas autorizado (PCO) para eliminar las plagas que ingresan a la operación

Reglas Básicas para Combatir las Plagas

- Exclusión
- Eliminar alimentos y agua
- Negar refugio

Los contenedores de basura deben tener tapas, puertas o cubiertas ajustadas

Deseche los alimentos contaminados, limpie y desinfecte las huellas de plagas de nuevo al punto de entrada

Lección 14 - Gestión activa y sistemas HACCP

Intervenciones de salud pública de la FDA

- Demostración de conocimiento
- Controles de salud del empleado
- Controlar las manos como un vehículo de contaminación
- Parámetros de tiempo y temperatura para controlar patógenos
- Aviso al consumidor

Pasos del plan HACCP

1. Identificar posibles peligros y evaluar los riesgos
2. Identificar puntos críticos de control (CCP)
3. Establecer límites críticos y procedimientos para CCP
4. Monitorear los CCP
5. Tomar medidas correctivas
6. Verificar que el programa HACCP esté funcionando
7. Crear sistemas efectivos de mantenimiento de registros

Tener un sistema de auto inspecciones regulares para estar listo para las inspecciones de salud

Tener un plan escrito de crisis en caso de emergencia provocada por el hombre, un desastre natural o una enfermedad del cliente

Tener un Formulario de Informe de Incidentes de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos si los clientes se enferman o llaman para informar que están enfermos después de irse

Propietarios y gerentes son responsables de la capacitación de los empleados

Información adicional del estudio

Acrónimos que debes conocer

- **SDS** - Safety Data Sheets (Hojas de datos de seguridad) – Proporciona manejo seguro, identificación, precauciones, PPE, riesgos, primeros auxilios, fabricante
- **OSHA** - Occupational Safety & Health Administration (Administración de Seguridad y Salud Ocupacional)
- **HACCP**- Hazard Analysis Critical Control Point (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)
- **SOP** – Standard Operating Procedures (Procedimientos operativos estándar)
- **PCO** - Pest Control Operators (Operadores de control de plagas)
- **NSF** - National Sanitation Foundation (Fundación Nacional de Saneamiento)

Agencias del gobierno federal que supervisan los alimentos

- **FDA**- Food and Drug Administration (Administración de Alimentos y Drogas)
- **USDA** – United States Department of Agriculture (Departamento de agricultura de los Estados Unidos)
- **CDC** – Centers for Disease Control and Prevention (Centros de Control y Prevención de Enfermedades)

Lo que hace que la comida sea insegura

- Contaminación cruzada
- Mala higiene personal
- Limpieza y desinfección incorrectas
- Abuso de tiempo y temperatura

Confirme este conocimiento

- Cubra heridas abiertas o hierva en las manos, brazos, muñecas y otras partes del cuerpo con una cubierta impermeable, como un apósito o un vendaje. Esto evitará que el líquido de la herida cause contaminación.
- Por la guía de la FDA, el pescado empacado que utiliza el envasado de oxígeno reducido en una venta al por menor o una operación de servicio de alimentos debe congelarse al menos una vez durante el proceso de envasado, y debe etiquetarse como "Mantener congelado hasta el momento de su uso".
- Su autoridad reguladora puede exigirle que presente un Plan HACCP cuando solicite una variación. El plan debe incluir cualquier riesgo de seguridad alimentaria relacionado con sus métodos de procesamiento. No puede desviarse del plan y los procedimientos que se presentaron. Debe mantener y proporcionar registros para:
 - o Procedimientos de monitoreo de CCP
 - o Verificando la efectividad del plan.
 - o Cualquier acción correctiva que se haya tomado.
- Todos los tipos de aves, carnes rellenas, pastas, pescados, rellenos que contengan pescado, carne o aves, y todos los alimentos TCS recalentados deben cocinarse a una temperatura interna mínima de 165 grados Fahrenheit (74 grados Celsius) durante 1 segundo o menos.
- Por la guía de la FDA, carne y pescado picados, triturados o en cubitos, carne ablandada mecánicamente, carne molida de animales de caza criados e inspeccionados comercialmente, jamón salado y carnes inyectadas con sabor, huevos calientes para el servicio y ratites deben cocinarse a una temperatura interna mínima de 155 grados Fahrenheit, 68 grados centígrados durante 17 segundos
- Comuníquese con su departamento de salud local inmediatamente para obtener asesoramiento si hay un problema continuo con el servicio de agua o electricidad en sus instalaciones. La autoridad reguladora puede permitir que las operaciones funcionen durante una interrupción prolongada de agua o electricidad si:
 - o La operación tiene una autoridad regulatoria aprobada por escrito plan de operaciones de emergencia
 - o La autoridad reguladora es informada cuando el plan de emergencia se pone en acción.
 - o Se toman medidas correctivas de inmediato para controlar los riesgos de inocuidad de los alimentos y los riesgos inminentes para la salud.
- Todos los empleados deben tener acceso a productos de limpieza y desinfección durante las horas que opera la instalación.
- En las operaciones de autoservicio, etiquete los recipientes de alimentos y sus utensilios con el nombre común de los alimentos para que los alimentos, su recipiente y los utensilios de servicio se puedan mantener juntos. Esto ayuda con el contacto cruzado con alérgenos.
- Durante el almacenamiento, preparación, conservación y exhibición, los alimentos crudos de animales deben separarse de:

- o Alimentos crudos listos para el consumo
- o Barbacoas de estilo coreano o barras de ensaladas abiertas
- o Alimentos cocinados y listos para comer, y alimentos de plantas como frutas y verduras antes de lavarlos
- Según la FDA, la mayoría de los alimentos vegetales frescos se conservan mejor cuando se refrigeran, a excepción de las manzanas, las peras, los plátanos, los aguacates, los cítricos, las cebollas, las papas y la berenjena. Estos no necesitan ser refrigerados.
- Músculos enteros, carnes intactas, bistecs y asados ??de carne de res, cerdo, ternera y cordero pueden cocinarse a un rango de temperaturas y tiempos que van desde un máximo de 145 grados Fahrenheit, 63 grados Celsius durante cuatro minutos hasta un mínimo de 130 grados Fahrenheit, 54 grados Celsius durante 112 minutos, dependiendo del tipo de asado y hornos utilizados.
- Según la FDA, la persona a cargo o un empleado de alimentos puede monitorear los puntos críticos de control y tomar medidas correctivas cuando no se alcanza un límite crítico.
- Los alimentos almacenados, preparados, empacados, exhibidos y etiquetados de acuerdo con las disposiciones de seguridad del código pueden ser donado.
- Los alimentos a granel que están disponibles para el autoservicio del consumidor deben etiquetar cualquiera de los principales alérgenos alimentarios que contienen.
- Los productos de carne de res que se revuelven al vacío con soluciones no se consideran carnes intactas.