

Seguridad Alimentaria

330-723-9688, opción 3



¿Se siente bien hoy?

Si su trabajo consiste en preparar, cocinar o servir alimentos y si usted cree tener una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos, debe informar de su condición a su supervisor.

Informe inmediatamente a su supervisor si le han diagnosticado una enfermedad causada por lo siguiente:

- Campilobacter
- Criptosporidio
- Toxina Shiga Productora
- Escherichia Coli
- Ciclospora
- Entamoeba histolítica
- Giardiana
- Virus de la Hepatitis A
- Norovirus
- Salmonella Tphi
- Salmonella spp.
- Shigella spp.
- Vibrio Cólerae
- Yersina



También debe informar a su supervisor si tiene alguno de los siguientes síntomas:

- Diarrea
- Vómito
- Ictericia (piel u ojos amarillos)
- Herida abierta, infectada o supurante
- Dolor de garganta con fiebre

09/24

Los alimentos que se han

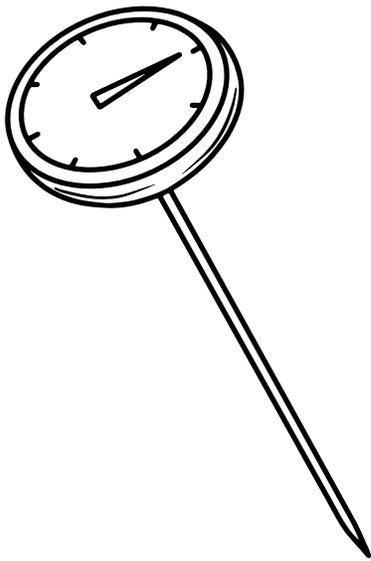
COCINADO

y luego

ENFRIADO

se deben

RECALENTAR



a una temperatura de 165° F (74°C)
durante 15 segundos en una estufa, horno
convencional o microondas en un lapso no
mayor a

2 HORAS

Nota: Las mesas de vapor, calentadores o equipos similares no calientan los alimentos lo suficientemente rápido y no deben usarse para recalentar alimentos.

09/24

Tome en serio las alergias alimentarias



90% de las reacciones alérgicas son causadas por 9 alérgenos principales.

32 millones de personas que viven en los Estados Unidos tienen alergias alimentarias.



Para ayudar a reducir los riesgos para la salud, el Código Uniforme de Seguridad Alimentaria de Ohio dice que la persona a cargo debe ser capaz de identificar los principales alérgenos alimentarios utilizados en sus operaciones de servicio o establecimientos de venta minorista de alimentos. Si un cliente presenta urticaria, hinchazón facial o dificultad para respirar, llame al 911 y a su gerente.

09/24



Almacenamiento de Alimentos

¡Nunca almacene alimentos con artículos personales de los empleados o con productos químicos de limpieza!

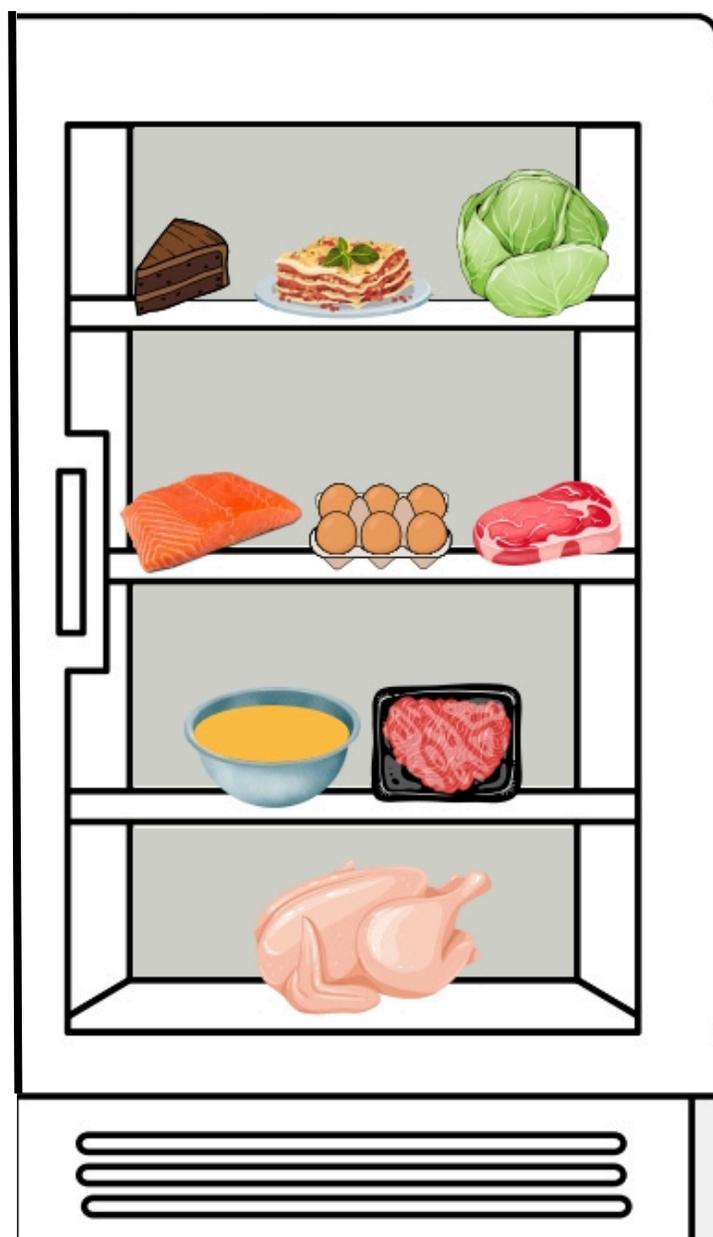
Guarde siempre los alimentos listos para comer en el estante superior. Organice otros alimentos de arriba a abajo según la temperatura de cocción.

Alimentos completamente cocidos y listos para comer.

Pescado ENTERO
Carne de Res |
Cerdo crudo

Carne MOLIDA
cruda de Res | Cerdo
Huevos enteros y carnes
inyectadas

Aves crudas enteras o molidas y alimentos rellenos



09/24

Cuatro Maneras de Descongelar Alimentos de Manera Segura

1

Almacene en el refrigerador a una temperatura de 41°F (5°C) o menor

2

Sumerja bajo agua corriendo a una temperatura de 70°F (21°C) o menor. La temperatura de los alimentos no debe superar los 41°F (5°C)

3

Descongele en el microondas y cocine inmediatamente

4

Como parte del proceso de cocción

Calibración del Termómetro

1. Inserte el termómetro en agua con hielo.
2. Cuidando que la punta del termómetro no toque los lados ni el fondo del recipiente.
3. Después de unos minutos, ajuste la tuerca de calibración (ubicada debajo de la carátula) para que la aguja apunte a 32°F (0°C).

Nota: Se debe utilizar una punta pequeña, de diámetro adecuado y un termómetro con un rango de 0°F (-17°C) a 220°F (104°C) para medir hamburguesas y otros alimentos delgados.

Consulte las instrucciones del fabricante al calibrar un termómetro digital.



Deles una Mano LIMPIA

El lavado de manos y el uso adecuado de guantes son los factores más importantes para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

LAVADO DE MANOS

- Los desinfectantes para manos no reemplazan el lavado de manos. Se pueden utilizar desinfectantes de manos aprobados sumados al lavado de manos adecuado.
- Mantenga jabón y toallas de papel individuales en todos los lavabos.
- Enseñe a sus empleados a lavarse bien las manos durante al menos 20 segundos.
- Los empleados también deben recordar limpiar por debajo de las uñas
- Utilice toallas de papel para cerrar el grifo.
- Lávese las manos antes de preparar alimentos, después de manipular carne cruda o platos sucios, después de ir al baño y en cualquier otro momento en que se produzca contaminación.



USO DE GUANTES

- Los guantes deben ser desechables (plástico delgado, vinilo o nitrilo)
- Si no se puede evitar el contacto de las manos con los alimentos listos para comer, utilice pañuelos desechables, utensilios o guantes.
- Las manos deben lavarse correctamente antes de colocarse los guantes.
- Los guantes deben cambiarse cuando estén sucios, dañados o al cambiar de actividad.
- Asegúrese de lavarse las manos entre cada cambio de guantes.
- Los guantes de látex están prohibidos.

Lavado Manual de Trastes: 4 pasos

1 Lavar

Con agua limpia, caliente y detergente. Temperatura no menor a 110°F (43°C)

2 Enjuagar

Con agua limpia y tibia (75°F / 24°C)

3 Desinfectar

Remojar en una de las siguientes soluciones por 30 segundos:

- Cloro 50ppm-100ppm
- Cloruro de amonio cuaternario 200ppm (o según las recomendaciones del fabricante)

4 Secar al aire



09/24

- Mantenga los alimentos a una temperatura por debajo de los 41°F (5°C) o por encima de 135°F (57°C)
- Prepare los alimentos en lotes pequeños
- Refrigere los alimentos si la preparación es interrumpida
- Refrigere o cocine los alimentos tan pronto termine con la preparación



Control de Temperatura

Las bacterias crecen rápidamente en alimentos si no se utilizan los controles de temperatura. Consulte los siguientes requerimientos de tiempo y temperatura para garantizar un producto alimenticio seguro.

Manteniendo Temperaturas

Mantener temperaturas frías

Los alimentos fríos se deben mantener a una temperatura de 41°F (5°C) o menor. Los alimentos congelados no tienen un requerimiento de temperatura mas que mantenerse congelados. Se recomienda que los alimentos congelados se mantengan a una temperatura de 0°F (-18°C) o menor.

Mantener temperaturas calientes

Si es necesario mantener caliente un alimento cocido, se debe mantener a una temperatura de 135°F (57°C) o mayor. Las excepciones son los asados, los cuales se deben mantener a una temperatura de 130°F (54°C) o mayor.

Subiendo la temperatura

Temperaturas de Cocción

- Los huevos para servicio inmediato, el pescado, la carne y los animales de caza criados comercialmente, deben cocinarse a 145°F(63°C) o más por 15 segundos.
- Carne, pescado y animales de caza criados comercialmente, picados o molidos; carnes inyectadas; y huevos que se van a mantener calientes se deben cocinar a una temperatura de:
 1. 158°F (70°C) o mayor por 1 segundo, o
 2. 155°F (68°C) o mayor por 15 segundos, o
 3. 150°F (65.5°C) o mayor por un minuto, o
 4. 145°F(63°C) o mayor por tres minutos
- Aves de corral, productos con relleno que contenga pescado, carne o aves, se debe cocinar a 165°F(74°C) o más, por 15 segundos.
- Los asados de carne de res y carne en conserva tienen requisitos de temperatura específicos según el tipo de horno y el peso del asado.

Cocinar en Microondas

Alimentos cocinados en un horno de microondas se deben cocinar a 165°F(74°C) por 15 segundos. El producto debe taparse, rotarse o revolverse durante el proceso de cocción. Después de la cocción, deje reposar el producto cubierto por dos minutos.

09/24

Los alimentos **calientes** se deben **enfriar** de 135°F(57°C) a 70°F(21°C) en 2 horas y de 135°F(57°C) a 41°F(5°C) en 6 horas.

Métodos de Enfriamiento Adecuados

Antes de refrigerar (41°F/5°C), divida los alimentos en porciones más pequeñas o colóquelos en recipientes poco profundos.

Y/O



Coloque los alimentos en un recipiente de almacenamiento rodeado de una mezcla de agua helada o utilice una varilla enfriadora.

Mida la temperatura frecuentemente y registre tiempos y temperaturas en un formato designado.

¿Preguntas adicionales?

Contáctenos al 330-723-9688, opción 3
para más información sobre seguridad alimentaria.



4800 Ledgewood Drive, Medina, OH 44256

Los servicios están parcialmente financiados por su recaudación de impuestos sanitarios.
Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.