

## LAVADO DE UTENSILIOS



Use el método de lavar-enjuagar-desinfectar en el fregadero de los 3 compartimientos para los utensilios de cocinar.

1er compartimiento: LAVE con agua caliente a 110°F y detergente.

2do compartimiento: ENJUAGUE con agua caliente a 110°F.

3er compartimiento: Desinfectar con agua templada a 75°F y desinfectante químico por 1 minuto y secar al aire.

### Asegúrese de:

- No tener alimentos hechos en casa o enlatados en la casa.
- Asegúrese que la comida guardada se mantenga a las temperaturas adecuadas.
- No reusar comida previamente servida.
- No empleados enfermos, con cortaduras expuestas o pobre higiene trabajando en áreas de comida.
- Limpiar y desinfectar apropiadamente utensilios y áreas de trabajo en toda la instalación.
- No tener una infestación de plagas (insectos o roedores).
- Tener los productos tóxicos etiquetados, usarlos y guardarlos alejados de los alimentos.
- Tener los lavamanos en lugares adecuados, accesibles y funcionales en todo momento.

### Establecimiento deberá cerrar si:

- No hay agua caliente o fría saliendo de los fregaderos/lavamanos.
- Si hay un desbordamiento de aguas residuales.
- No hay servicio de agua o electricidad.
- Un inspector de la Oficina de salud al consumidor considera necesario por riesgo a la salud pública.

## ¿PREGUNTAS?

817-392-7255

1234@FortWorthTexas.gov

<http://FortWorthTexas.gov/health>

# Guía para el Manejo Seguro de Alimentos



FORT WORTH®

FORT WORTH®



La causa más común de enfermedades transmitidas por los alimentos es el resultado de una pobre higiene personal y el manejo inadecuado de los alimentos. Aquí les presento 3 pasos importantes para recordar:

**1. Lavado de manos es el primer paso para prevenir enfermedades. La manera adecuada de lavarse las manos incluye:**

- a) Usar agua caliente y jabón.
- b) Frotar las manos por 20 segundos.
- c) Seque las manos con papel toalla y cierre la llave con el papel al terminar.

**2. Manejo adecuado de alimentos listos para el consumo es otra manera de prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.**

Cuando maneje estos alimentos, en adición a lavar sus manos, deberá utilizar guantes, usar un desinfectante a base de alcohol o un utensilio limpio y desinfectado

**3. Buena higiene personal es el tercer paso para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.**

Los empleados no deben presentarse a trabajar si sufren de: diarreas, vómitos o tienen dolor de garganta y fiebre. Estos son síntomas comunes de enfermedades transmitidas por alimentos. La ley requiere que le comuniqués al supervisor que estás enfermo.



## PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

- 1. Guarde carnes crudas y huevos en el estante inferior, vegetales en el estante del medio y comidas cocinadas en el estante superior del refrigerador o congelador.
- 2. Siempre desinfecte utensilios y cualquier superficie en contacto con alimentos cuando cambie de productos.
- 3. Cuando trabaje con diferente tipos de alimentos lavesé las manos cuando cambie de alimento.

## PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

- 1. Durante la entrega de alimentos verifique la temperatura, la calidad, los empaques, insectos y la limpieza de vehículo.
- 2. Use el método de rotación de alimentos el primero que entra/el primero que sale.
- 3. Guarde sus alimentos al menos a 6 pulgadas del suelo.
- 4. Mantenga las temperaturas adecuadas de almacenamiento.
- 5. Cubra TODAS las comidas en el refrigerador y congelador.

## LA TEMPERATURA Y LA ZONA DE PELIGRO

La temperatura es usada para controlar los niveles de contaminación por gérmenes en los alimentos. Temperaturas frías y calientes se usan para prevenir el crecimiento de microorganismos. Las temperaturas de cocción son usadas para matar los gérmenes. Los alimentos que requieren el control de tiempo/temperatura por seguridad, deberán ser guardados y cocinados a una temperatura apropiada.

La **zona de peligro** es el intervalo de temperaturas entre 41°F y 135°F. Los gérmenes y bacterias se reproducen rápidamente dentro de este intervalo. Los alimentos deben pasar a través de la zona de peligro lo más rápido posible usando las técnicas apropiadas durante su preparación.

Cocinar: (hasta una temperatura interna mínima adecuada)  
Aves - 165°F  
Carnes molida o inyectadas - 155°F  
Cerdo - 145°F  
Mariscos/Pescado - 145°F  
Carne de res asada/filetes - 145°F

Enfriar:

- Separe en porciones más pequeñas y colóquelo sin cubrir en el estante de arriba del refrigerador, en un área bien ventilada. Monitoree la temperatura y cubra solo cuando la temperatura sea 41°F o menos.
- Baño de hielo o la botella helada podrá ser utilizado.

