

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.

