



En Focus Solutions

207-217-2500

ken@onfocussolutions.com

P.O.Box 1332

Bangor, Maine 04002

GERENTE DE ALIMENTOS CERTIFICACIÓN

Guía de estudio

Cómo estudiar antes de la clase y/o examen

Esta guía de estudio se puede utilizar para prepararse para el examen de Gerente de Seguridad Alimentaria antes de asistir a la clase. A continuación se ofrecen algunos consejos que le ayudarán a revisar:

PROPORCIONAR ALIMENTOS SEGUROS

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS Es una enfermedad transmitida o transmitida a las personas a través de los alimentos.

UN BROTE DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS Es cuando **dos o más** las personas experimentan la misma enfermedad después de comer la misma comida.

POBLACIONES DE MAYOR RIESGO INCLUIR Bebés, niños en edad preescolar, ancianos, personas que toman medicamentos y personas que están gravemente enfermas.

Aunque cualquier tipo de alimento puede contaminarse, algunos pueden favorecer mejor que otros el rápido crecimiento de microorganismos.

Estos alimentos requieren **CONTROL DE TEMPERATURA PARA SEGURIDAD (TCS)**.

Alimentos TCS debe mantenerse fuera del **Zona de peligro (41° - 135°)** a Previene el crecimiento de microorganismos y la producción de toxinas.

ALIMENTOS TCS incluyen leche, huevos, mariscos, pescado, carnes, alternativas a la carne, ajo sin tratar y mezclas de aceite, papas al horno, brotes crudos, arroz cocido, tomates cortados, melones cortados y alimentos preparados.

TRES TIPOS DE CONTAMINACIONES (Peligros)

- BIOLÓGICO – Bacterias, Virus, Parásitos, Hongos, Toxinas Naturales
- QUÍMICO: limpiadores, desinfectantes, metales tóxicos de utensilios y utensilios de cocina no aptos para uso alimentario, pesticidas.
- FÍSICO – Objetos extraños – Cabello, vidrio, papel, virutas de metal

EL CENTRO PARA EL CONTROL DE ENFERMEDADES (CDC) LAS CINCO RAZONES DOCUMENTADAS PRINCIPALES DE LOS BROTES:

1. Comprar alimentos de fuentes inseguras
2. No cocinar los alimentos adecuadamente
3. Mantener los alimentos a temperaturas incorrectas
4. Equipos contaminados
5. Mala higiene personal

CUATRO MANERAS EN QUE LOS ALIMENTOS SE CONTAMINAN

1. Control de tiempo-temperatura: los alimentos TCS se dejan en la zona de peligro durante > 4 horas
2. Contaminación cruzada Los contaminantes cruzan a un alimento que no se va a cocinar más
3. Mala higiene personal Los manipuladores de alimentos causan enfermedades transmitidas por los alimentos
4. Limpieza y desinfección deficientes

LOS ALIMENTOS LISTOS PARA COMER SON ARTÍCULOS QUE SE PUEDEN CONSUMIR SIN MÁS

- Los alimentos listos para el consumo incluyen alimentos cocidos, alimentos vegetales cocinados para mantenerlos calientes, frutas lavadas y verduras (enteras y cortadas) y carnes frías. Los artículos de panadería y el azúcar, las especias y los condimentos son otros ejemplos de alimentos listos para el consumo.

MANTENER LOS ALIMENTOS SEGUROS Y ENTRENAR

Centrarse en estas medidas

- Controlar el tiempo y la temperatura.
 - La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) recomienda que las autoridades reguladoras tengan la Persona a cargo de una operación de servicio de alimentos responsable de garantizar los siguientes estándares, se cumplan:
 - Los manipuladores de alimentos controlan periódicamente la temperatura de los alimentos durante su conservación en frío y en caliente.
- Prevención de la contaminación cruzada
- Practicar la higiene personal
- Compras a proveedores aprobados y acreditados.
- Limpieza y desinfección

Capacitación y seguimiento

- Capacitar al personal para seguir los procedimientos de seguridad alimentaria.
- Proporcionar formación inicial y continua.
- Proporcionar a todo el personal comida general.
 - conocimientos de seguridad
- Proporcionar capacitación en seguridad alimentaria específica para el trabajo.
- Capacitar al personal periódicamente
- Supervisar al personal para asegurarse de que estén siguiendo los procedimientos.
- Capacitación en documentos

RESPONSABLE CERTIFICADO EN PROTECCIÓN ALIMENTARIA

El Código Alimentario de 2017 incluyó el requisito de que la persona a cargo de un restaurante o servicio de comidas operación conviértase en Gerente Certificado de Protección de Alimentos.

El Suplemento del Código Alimentario de la FDA de 2017 proporcionó una excepción al requisito de que el un gerente certificado de protección de alimentos esté presente en todo momento.

La importancia de convertirse en un gerente certificado de protección de alimentos

El Código de Alimentos de la FDA requiere que la persona a cargo de una operación de servicio de alimentos se convierta en un Gerente Certificado de Protección de Alimentos. Esa persona debe estar en el sitio en todo momento durante todo horas de funcionamiento a menos que la autoridad reguladora haya determinado que la operación plantea un riesgo mínimo de causar una enfermedad transmitida por los alimentos. Esa decisión se basaría en la operación tipo y el tipo de alimento que se sirve o vende. Mercados sin cajeros y tiendas de conveniencia son buenos ejemplos de operaciones en las que no se requiere que la persona a cargo esté en el sitio en todo momento.

A El Gerente Certificado de Protección de Alimentos debe demostrar que tiene el

conocimiento requerido por aprobar un examen de un programa acreditado por una agencia aprobada por una Conferencia para Protección de Alimentos. Completar el curso ServSafe Manager y aprobar el examen ServSafe Food. El examen de certificación de Gerente de Protección cumple con este requisito. Pero ¿por qué la certificación es importante?

A Un estudio de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades sugiere que la presencia de un certificado El Gerente de Protección de Alimentos reduce el riesgo de un establecimiento de un brote de enfermedades transmitidas por alimentos. El estudio también sugiere que fue un factor distintivo entre los restaurantes que experimentaron un brote de enfermedades transmitidas por alimentos y aquellos que no. Además, el minorista de la FDA Los estudios sobre factores de riesgo alimentario sugieren que la presencia de un gerente certificado tiene un efecto positivo. correlación con un control más eficaz de ciertos factores de riesgo, como la mala higiene personal, en diferentes tipos de instalaciones.

AGENCIAS GUBERNAMENTALES

- **El Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA)** inspecciona todos los alimentos excepto la carne, las aves y los huevos. La agencia también regula los alimentos transportados a través de fronteras estatales. Además, la agencia emite el *Código alimentario de la FDA*, que proporciona recomendaciones para las normas de seguridad alimentaria.
- **El Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA)** regula e inspecciona carnes, aves y huevos. También regula los alimentos que cruzan fronteras estatales o involucran a más de un estado.
- **Agencias como la Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) y el Servicio de Salud Pública de EE. UU. (PHS)** Realizar investigaciones sobre las causas de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **Autoridades reguladoras estatales y locales** escribir o adoptar un código que regule las operaciones minoristas y de servicios de alimentos.

FORMAS DE CONAMINACIÓN

CÓMO OCURRE LA CONTAMINACIÓN

- La contaminación proviene de una variedad de lugares.
- Los contaminantes pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos o provocar lesiones físicas.
- Los contaminantes se encuentran en los animales que utilizamos como alimento, el aire, el agua y la tierra, y se encuentran naturalmente en los alimentos, como los huesos del pescado.
- Los alimentos pueden contaminarse intencionadamente.
- La mayoría de los alimentos se contaminan accidentalmente.
- Ejemplos de contaminación accidental incluyen: manipuladores de alimentos que no se lavan las manos después de ir al baño y luego contaminan los alimentos y las superficies con heces de los dedos; y manipuladores de alimentos que transmiten contaminantes a través de enfermedades.

INFECCIONES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS Puede ocurrir cuando una persona ingiere patógenos que contienen alimentos, que luego crecen en los intestinos y causan enfermedades.

Síntomas comunes de enfermedades transmitidas por alimentos

- Diarrea
- Vómitos

- Fiebre
- Náuseas
- Calambres abdominales
- Ictericia (coloración amarillenta de la piel y los ojos)

Tiempos de inicio

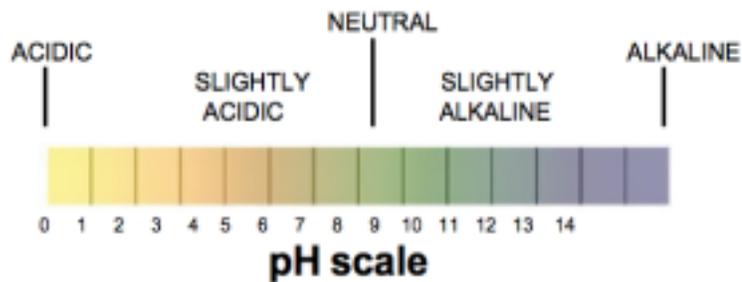
- Depende del tipo de enfermedad transmitida por los alimentos.
- Puede variar desde 30 minutos hasta 6 semanas.

ENVENENAMIENTO POR ALIMENTOS Resultado cuando una persona ingiere alimentos que contienen toxinas (veneno) producidas por patógenos que se encuentran en los alimentos o que son el resultado de una contaminación química. Por lo general, los síntomas aparecen rápidamente, en unas pocas horas.

BACTERIAS son la mayor preocupación de los contaminantes biológicos. Las bacterias se encuentran en todas partes y, en condiciones favorables, pueden reproducirse muy rápidamente si las condiciones de FAT TOM son las adecuadas.

El acrónimo **TOM GORDO** representa:

- **F** Bien - La mayoría de las bacterias necesitan nutrientes para sobrevivir. Los alimentos TCS favorecen el crecimiento de bacterias mejor que otros tipos de alimentos.
- **A** acidez: las bacterias crecen mejor en alimentos que contienen poco o ningún ácido en una escala de pH que oscila entre 0 y 14,0 de ácido a alcalino. Las bacterias crecieron más rápidamente justo en el medio: pH 4,6 - pH 7,5.
- **t** Temperatura: las bacterias crecen rápidamente entre 41 °F y 135 °F (5 °C y 57 °C). Este rango se conoce como zona de peligro de temperatura. El crecimiento de bacterias se limita cuando los alimentos se mantienen por encima o por debajo de la zona de peligro de temperatura.
- **t** Tiempo: las bacterias necesitan tiempo para crecer. Cuanto más tiempo pasan las bacterias en la zona de temperatura peligrosa, mayores son las posibilidades de que crezcan hasta niveles peligrosos. Las bacterias se duplican cada 20 minutos en el TDZ.
- **o** **h** **x** **y** **g** **e** **n**: algunas bacterias necesitan oxígeno para crecer, mientras que otras crecen cuando no hay oxígeno (ROP).
- **M** **E** **T** **R** **O** **i** **s** **t** **u** **r** **e** - La cantidad de humedad disponible en los alimentos se llama actividad del agua (aw). La escala aw oscila entre 0,0 y 1,0. Cuanto mayor sea el valor, más humedad disponible habrá en el alimento.



| EXAMPLES OF acidic foods INCLUDE: | EXAMPLES OF neutral foods INCLUDE: | EXAMPLES OF alkaline foods INCLUDE: |
|---|------------------------------------|---|
| CITRUS JUICES TOMATOES RHUBARB CRANBERRIES | MILK MEATS CHICKEN FISH | EGG WHITES SODA CRACKERS BLACK OLIVES |

El tiempo y la temperatura son las cosas más fáciles de controlar para nosotros.

PRINCIPALES BACTERIAS QUE CAUSAN ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

La FDA ha identificado tres tipos de bacterias que causan enfermedades graves y son altamente contagiosas.

• **Salmonella typhi**

- Salmonella Typhi vive sólo en humanos.
- Las personas con fiebre tifoidea portan la bacteria en el torrente sanguíneo y el tracto intestinal.
- Comer solo una pequeña cantidad de estas bacterias puede enfermar a una persona.
- La gravedad de los síntomas depende de la salud de la persona y de la cantidad de bacterias ingeridas. Las bacterias suelen permanecer en las heces de una persona durante semanas después de que los síntomas han desaparecido.

• **Salmonella no tifoidea**

- Muchos animales de granja me cargan de forma natural.
- La gravedad de los síntomas de una persona depende de la cantidad que come.
- Me han encontrado en tomates, pimientos y melones.
- Cocinar aves o huevos a la temperatura adecuada puede evitar que cause enfermedades.

• **Shigella spp.**

- Shigella spp. se encuentra en las heces de los humanos con la enfermedad.
- La mayoría de las enfermedades ocurren cuando las personas comen o beben alimentos o agua contaminados.
- Las moscas también pueden transferir las bacterias de las heces a los alimentos.
- Comer solo una pequeña cantidad de estas bacterias puede enfermar a una persona.
- A menudo hay niveles altos de la bacteria en las heces de una persona durante semanas después de que los síntomas han desaparecido.

• **Escherichia coli (E. coli) enterohemorrágica y productora de toxina Shiga**

- E. coli enterohemorrágica y productora de toxina Shiga se puede encontrar en los intestinos del ganado.
- También se encuentra en personas infectadas.
- Las bacterias pueden contaminar la carne durante el sacrificio.
- Comer sólo una pequeña cantidad de la bacteria puede enfermar a una persona.

- Una vez ingerido, produce toxinas en los intestinos que causan la enfermedad.
- Las bacterias suelen permanecer en las heces de una persona durante semanas después de que los síntomas han desaparecido.

VIRUS son los más pequeños de los contaminantes microbianos. Si bien un virus no puede reproducirse en los alimentos, una vez consumido causará enfermedades. Los virus se transmiten de PERSONA A PERSONA, DE PERSONA A LOS ALIMENTOS Y DE PERSONA A LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. **Practicar una buena higiene personal y minimizar el contacto de las manos desnudas con los alimentos listos para comer.** puede ayudar a defenderse contra enfermedades virales transmitidas por los alimentos.

Ubicación

- Transportado por seres humanos y animales.
 - Requerir un huésped vivo para crecer
 - No crecer en los alimentos
 - Puede transmitirse a través de los alimentos y seguir siendo infeccioso en los alimentos.

Fuentes

- Alimentos, agua o cualquier superficie contaminada.
- Generalmente ocurren por vía fecal-oral.

Destrucción

- Algunos virus, como el de la hepatitis A, no se destruyen con las temperaturas normales de cocción. Por eso es especialmente importante practicar una buena higiene personal al manipular alimentos y superficies en contacto con alimentos. También es importante la rápida eliminación y limpieza del vómito.
- No destruido por las temperaturas normales de cocción.
- Se debe practicar una buena higiene personal al manipular alimentos y superficies en contacto con alimentos.
- Es importante eliminar y limpiar rápidamente el vómito.

La FDA ha identificado dos virus que son altamente contagiosos y pueden causar enfermedades graves.

● Hepatitis A

- La hepatitis A se encuentra principalmente en las heces de personas infectadas con ella.
- El virus puede contaminar el agua y muchos tipos de alimentos.
- Comúnmente se relaciona con alimentos listos para comer. Sin embargo, también se ha relacionado con mariscos de aguas contaminadas.
- El virus a menudo se transfiere a los alimentos cuando los manipuladores de alimentos infectados tocan alimentos o equipos con dedos que tienen heces.
- Comer sólo una pequeña cantidad del virus puede enfermar a una persona.
- Una persona infectada puede no mostrar síntomas durante semanas, pero puede ser muy contagiosa.
- Cocinar no destruye la hepatitis A.

● Norovirus

- Al igual que la hepatitis A, el norovirus suele estar relacionado con los alimentos listos para el consumo.
- También se ha relacionado con agua contaminada.
- El norovirus a menudo se transfiere a los alimentos cuando los manipuladores de alimentos infectados tocan alimentos o equipos con dedos que tienen heces.
- Comer sólo una pequeña cantidad de norovirus puede enfermar a una persona. También

- es muy contagioso.
- Las personas se vuelven contagiosas unas pocas horas después de comerlo.
 - El virus suele permanecer en las heces de una persona durante días después de que los síntomas hayan desaparecido.

Los manipuladores de alimentos diagnosticados con una enfermedad por hepatitis A o norovirus no deben trabajar en una operación mientras ellos están enfermos.

Limpiar el vómito y la diarrea en la operación

El Código Alimentario de la FDA de 2017 agregó el requisito de contar con procedimientos escritos para limpiar el vómito y diarrea en la operación. ServSafe aborda esto de la siguiente manera:

● Limpiar los desechos de las personas que se enferman

- Para que sean efectivas, las operaciones deben tener procedimientos escritos para limpiar el vómito y la diarrea. Estos procedimientos deben abordar acciones específicas que los empleados deben tomar para minimizar contaminación y exposición a alimentos, superficies y personas. Es fundamental que los empleados sean entrenados en estos procedimientos.
- Debe tener un kit de limpieza de fluidos corporales y productos químicos en el sitio y accesibles.

PARÁSITOS Son organismos que necesitan un huésped vivo para sobrevivir. La cocción y congelación adecuadas matan los parásitos.

● Ubicación

- Requerir un huésped para vivir y reproducirse.

● Fuente

- Mariscos, caza silvestre y alimentos procesados con agua contaminada, como productos agrícolas

● Prevención

- Compre alimentos de proveedores aprobados y acreditados.
- Cocine los alimentos a las temperaturas internas mínimas requeridas.
- El pescado que se servirá crudo o poco cocido debe estar congelado correctamente por el fabricante.

HONGOS, como el moho y la levadura son generalmente responsables de estropear los alimentos y rara vez causan enfermedades. Pueden crecer en casi cualquier condición, pero crecen bien en alimentos ácidos. Sin embargo, algunos mohos pueden producir toxinas dañinas. Las levaduras pueden estropear los alimentos rápidamente y producir olor o sabor a alcohol. También se deben desechar los alimentos estropeados por la levadura.

Levaduras, mohos y hongos.

- Algunos mohos y hongos producen toxinas.
- Deseche los alimentos con moho, a menos que el moho sea una parte natural de los alimentos.
- Compre hongos de proveedores aprobados y acreditados.

TOXINAS BIOLÓGICAS

Origen

- Se encuentran naturalmente en ciertas plantas, hongos y mariscos.

Toxinas de mariscos

● **ESCOBROIDE**– Toxina de histamina – Se abusa del tiempo y la temperatura del atún, la caballa, el bonito y el mahi mahi. ● **CIGUATERA**- Ciguatoxina, peces depredadores de arrecife (barracuda, mero, jureles y pargos) - algas marinas.

*Compre pescado de **PROVEEDORES APROBADOS**, ya que cocinarlo o congelarlo no puede*

destruir estas toxinas. **Producir**– Todos los productos deben comprarse de un proveedor aprobado.

Esto evitará enfermedades.

asociados con hongos silvestres y productos que han sido contaminados con aguas residuales o productos químicos.

CONTAMINANTES QUÍMICOS Puede provenir de una amplia variedad de sustancias, incluidos metales tóxicos, pesticidas, productos de limpieza, desinfectantes, lubricantes, primeros auxilios y productos de cuidado personal. Para evitar la contaminación, como el plomo en una jarra de peltre, utilice únicamente utensilios y equipos aprobados para uso alimentario para preparar y almacenar alimentos. Si los dispensadores de bebidas carbonatadas se instalan incorrectamente y se permite que el agua carbonatada regrese a las líneas de suministro de cobre, podría filtrar cobre de la línea y contaminar la bebida. Sólo permita que un profesional autorizado aplique pesticidas.

Síntomas

- Puede variar según el químico consumido.
- La mayoría de las enfermedades ocurren en cuestión de minutos.
- Los vómitos y la diarrea son típicos.

Prevención

- Utilice únicamente productos químicos aprobados para su uso en operaciones de servicios de alimentos.
- Compre productos químicos de proveedores acreditados y aprobados.
- Almacene los productos químicos lejos de las áreas de preparación, áreas de almacenamiento de alimentos y áreas de servicio. ○ Los productos químicos deben separarse de los alimentos y de las superficies en contacto con los alimentos mediante espaciamiento y particiones.
- Los productos químicos nunca deben almacenarse sobre alimentos o superficies en contacto con alimentos.
- Utilice productos químicos para el uso previsto y siga las instrucciones del fabricante. ● Manipule los alimentos únicamente con equipos y utensilios aprobados para uso en servicios alimentarios.
- Asegúrese de que las etiquetas del fabricante en los contenedores químicos originales sean legibles. ● Mantenga las SDS actualizadas y asegúrese de que

estén accesibles para el personal en todo momento.

- Siga las instrucciones del fabricante y requisitos reglamentarios locales al desechar productos químicos.

CONTAMINACIÓN FÍSICA puede ocurrir cuando **objetos extraños** se introducen accidentalmente en los alimentos. Los contaminantes físicos comunes incluyen virutas de metal de latas, grapas, vidrio de bombillas rotas, uñas, cabello, curitas, suciedad, etc.

Síntomas

- Es posible que se produzcan lesiones de leves a mortales.
- Cortes, daños dentales y asfixia.
- Sangrado y dolor

Prevención

- Compre alimentos de proveedores aprobados y acreditados.
- Inspeccionar de cerca los alimentos recibidos.
- Tomar medidas para prevenir la contaminación física, incluida la práctica de una buena higiene personal.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CRISIS aborda la prevención o eliminación de la contaminación deliberada de los alimentos. La clave para proteger los alimentos es hacer que sea lo más difícil posible que se produzca una manipulación abordando todos los posibles elementos HUMANOS, INTERIORES Y EXTERIORES de su operación.

Para crear un programa de equipo de gestión de crisis:

- Crear un equipo de gestión de crisis.
- Prepárese para diferentes tipos de crisis
- Adaptado a su operación
- Pruebe su plan y asegúrese de que aborde: preparación, respuesta y recuperación.

Utilice la herramienta de defensa de la FDA

ALERTA.

- **A** asegúrese de que los productos recibidos provengan de fuentes seguras.
- **look** Monitorear la seguridad de los productos en las instalaciones.
- **Y** empleados Sepa quién está en sus instalaciones
- **Reports** Mantener accesible la información relacionada con la defensa alimentaria
- **t** amenaza Desarrollar un plan para responder a actividades sospechosas o una amenaza a la operación.

Respondiendo a un brote de enfermedades transmitidas por alimentos

- Capacitar al personal sobre políticas y procedimientos de seguridad alimentaria.
- Crear una lista de contactos de emergencia
- Recopilar información
- Notificar a las autoridades
- Segregar producto
- Documente toda la información en un formulario de informe de incidentes de enfermedades transmitidas por alimentos y capacite al personal para utilizarlo.
- Identificar al personal
- Cooperar con las autoridades
- Revisar los procedimientos

Peligros inminentes para la salud: interrupciones de agua o electricidad

- El Código Alimentario de la FDA de 2017 agregó requisitos para permitir que una operación continúe operando durante una interrupción del suministro de agua o electricidad.
- La autoridad reguladora puede permitir que una operación continúe funcionando en caso de un problema de agua o interrupción eléctrica bajo las siguientes condiciones:
 - La operación cuenta con un plan operativo de emergencia escrito aprobado previamente por el regulador. autoridad.
 - Se toma una acción correctiva inmediata para prevenir, eliminar o controlar cualquier riesgo para la seguridad alimentaria. y peligro inminente para la salud asociado con la interrupción.
 - Se informa a la autoridad reguladora sobre la implementación del plan operativo de

emergencia. **ALERGIAS A LOS ALIMENTOS**

Una reacción alérgica podría incluir picazón, opresión en la garganta, sibilancias, urticaria, hinchazón, diarrea, vómitos, calambres, pérdida del conocimiento o incluso la muerte. Los directivos y empleados deben ser conscientes de más común.

Capacitación requerida para los empleados en concientización sobre las alergias alimentarias

El Código Alimentario de la FDA de 2022 aclara que la capacitación adecuada de los empleados en materia de concientización sobre las alergias alimentarias debe incluir la capacidad de identificar los principales alérgenos alimentarios, así como los síntomas de una reacción alérgica.

Alérgenos alimentarios

Es importante ser consciente de que hay muchos riesgos que gestionar en una operación además de los biológicos, contaminantes químicos y físicos. Otros problemas, como las reacciones alérgicas a los alérgenos alimentarios, son una preocupación real y creciente. Algunas personas con alergias alimentarias pueden necesitar comer una cantidad de alimento para experimentar una reacción. Otros pueden verse afectados por sólo una ligera exposición al alérgeno. Gerentes

Es necesario contar con políticas y procedimientos para atender a los huéspedes que tienen alergias alimentarias. Personal También necesita saber cómo manejar estas situaciones. Pero mucha gente no sabe qué son los alérgenos alimentarios. y cómo afrontarlos. Al interactuar con huéspedes que tienen alergias alimentarias, todos debemos recordar que no es tan simple como una simple elección dietética. Es una condición médica.

Alérgeno alimentario es una proteína en un alimento o ingrediente. Cuando se ingiere una cantidad suficiente de un alérgeno, puede provocar una reacción alérgica en algunas personas. Esto sucede porque su sistema inmunológico considera erróneamente La proteína alimenticia, que normalmente es inofensiva, es una amenaza y la ataca.

Hay señales específicas de que un cliente está teniendo una reacción alérgica. Para proteger a sus clientes, usted y su personal debe poder reconocer estas señales y saber cómo responder. También debes conocer el tipos de alimentos que con mayor frecuencia causan reacciones alérgicas para ayudar a prevenir que ocurran.

Alérgenos alimentarios comunes

Usted y su personal deben conocer los alérgenos alimentarios más comunes y los elementos del menú que los contienen. Si bien casi cualquier alimento puede causar una reacción alérgica, hay nueve alimentos que son responsables de la mayoría en Estados Unidos. Se les llama los Nueve Grandes.

- El Código Alimentario de la FDA de 2022 agregó el sésamo como el noveno alérgeno alimentario principal. Esto cambia la principal alérgenos alimentarios desde los “Ocho Grandes” hasta los “Nueve Grandes”.
 - Leche
 - Huevos
 - Pescado, como atún y bacalao.
 - Mariscos, incluidos langosta, camarones y cangrejo
 - Trigo
 - Soybeans (soy)
 - Cacahuets
 - Nueces de árbol, como almendras, nueces y nueces, piñones
 - Sésamo

Síntomas de alergia alimentaria

A La alergia alimentaria es la reacción que tiene el sistema inmunológico de una persona ante un determinado alimento. Una reacción alérgica puede ocurrir dentro de unos minutos o hasta dos horas después y podría incluir algunos o todos estos síntomas:

- Sibilancias
- Dificultad para respirar
- urticaria
- Erupciones
- Picazón
- Hormigueo en la boca
- Hinchazón, incluyendo la lengua y la garganta.
- Calambres abdominales
- Diarrea
- Una caída en la presión arterial.
- Pérdida del conocimiento

Las reacciones pueden variar ampliamente. En algunos casos, una persona podría sufrir anafilaxia, una enfermedad grave que pone en peligro su vida. Reacción alérgica que puede provocar la muerte. Si usted o su personal ven que un cliente tiene síntomas graves, o el cliente le dice que está teniendo un reacción alérgica grave, actúe inmediatamente. Informe al resto del personal que necesita ayuda e instrúyalos llamar a los servicios médicos de emergencia. No dejes sola a la persona.

Prevención de reacciones alérgicas

Decenas de millones de estadounidenses padecen alergias alimentarias. Las reacciones alérgicas resultan en decenas de miles de visitas a la sala de emergencias cada año, aproximadamente una vez cada tres minutos. Tanto el frente de la casa como El personal administrativo debe hacer su parte para evitar servir alimentos que contengan alérgenos a las personas con alimentos. alergias. Estas precauciones también se aplican a cualquier sensibilidad alimentaria que un cliente pueda mencionar,

como un intolerancia al gluten.

Etiquetas de los alimentos

Las etiquetas de los alimentos son una herramienta importante que se utiliza para identificar los alérgenos en los productos que compra. Ley Federal Requiere que los principales alérgenos estén claramente identificados en las etiquetas de los alimentos envasados. Se debe encontrar el alérgeno, dentro de la lista de ingredientes o directamente después de la lista en la etiqueta. La información debe utilizar los Nueve Grandes. Nombres comunes de alérgenos. Como alternativa, los alérgenos se pueden enumerar en un lugar mediante una etiqueta que diga "contiene".

Personal de recepción

Su personal de atención al cliente es fundamental cuando se trata de prevenir reacciones alérgicas. ellos tienen el primero oportunidad de conocer las alergias alimentarias de sus invitados. Esta información deberá ser comunicada al personal de la parte trasera de la casa para prevenir reacciones alérgicas.

Esto es lo que debe hacer el personal de recepción para prevenir una reacción alérgica. (Nota:El contenido de este La sección ha cambiado sustancialmente.)

● **Informe a los invitados sobre los alérgenos en los menús.** La forma en que comuniqués esto dependerá en su menú y estilo de servicio. Algunas operaciones indican alérgenos en el menú o incluyen exenciones de responsabilidad, solicitando que los huéspedes informen a su camarero sobre cualquier alergia alimentaria. El personal puede informar a los huéspedes sobre la comida, alérgenos por:

- Llevar etiquetas de alimentos a los invitados.
- Leer las etiquetas de los ingredientes a los invitados cuando se les solicite
- Informar a los invitados sobre los elementos del menú

● **Escuchando a los invitados.** Responda las preguntas de todos los invitados sobre los elementos del menú. Es posible que algunos invitados no informen usted que tiene una alergia alimentaria. Cuando un invitado pregunta sobre la sustitución de ingredientes o menciona Al ser sensible a algo, es importante comprobar si tiene alergia alimentaria.

La primera persona con la que habla un huésped, el "primer punto de contacto", debe tener algún conocimiento de alergias a los alimentos. Una vez que sepas que un huésped tiene alergia alimentaria, presta atención, toma notas y lee. Devuélvalas las notas para asegurarse de que sean correctas.

● **Comunique el pedido especial de alérgenos al personal administrativo.** Proporcionar al personal de cocina notas escritas sobre el pedido especial de alérgenos del huésped. Confirmar verbalmente el pedido con la cocina, personal cuando se coloca. Al recoger el pedido en cocina, confirmar que la comida es correcta y coincide con el billete. Confirme siempre verbalmente el pedido especial de alérgenos con el personal de cocina.

● **Entregue el pedido especial de alérgenos de forma segura.** Confirme siempre el pedido verbalmente con el huésped. A Para evitar el contacto cruzado, algunas operaciones entregan primero el pedido especial de alérgenos, por separado de otros, elementos. Como alternativa, todos los pedidos de la mesa se pueden entregar al mismo tiempo con un adicional camarero o gerente que entrega solo la comida especial.

● **Evite el contacto cruzado en las estaciones de trabajo.** Mantenga limpias las estaciones de trabajo. No mezcle productos viejos con nuevos productos. Tenga cuidado al reabastecer las estaciones. Evite derrames y limpie con cuidado si

ocurren. Utilice herramientas nuevas y limpias (es decir, cucharones, cestas para servir, etc.) al manipular los pedidos. Prepare cosas como los graneros y ensaladas en un lugar separado utilizado solo para pedidos especiales de alérgenos, si es posible.

- **Limpiar y desinfectar.** Reemplace los paños sucios y las soluciones de limpieza y desinfección con regularidad. Limpie mesas y sillas para huéspedes con alergias alimentarias. Al restablecer las tablas, tenga en cuenta condimentos u otros alimentos que puedan contener alérgenos. Limpie los derrames de forma inmediata y común. Limpie superficies con regularidad.

Personal de la parte trasera de la casa

● **Cómo evitar el contacto cruzado**

- A continuación se explica cómo evitar el contacto cruzado en la parte trasera de la casa y mantener a los clientes seguros. **■ Revise el menú y los ingredientes para detectar los alérgenos Big Nine.** Consulte recetas y etiquetas de ingredientes. Cualquier sustitución de ingredientes debe identificarse y probarse con antelación, y anotado en las recetas. Los gerentes, chefs y compradores deben mantener un horario regular. Mantenga una comunicación con proveedores. Si hay alguna pregunta sobre información nueva o incierta de ingredientes, consulte con el vendedor.

■ Recibir y almacenar artículos correctamente. Verifique las entregas cuidadosamente. Si los elementos sustitutos se han proporcionado, consulte las etiquetas de ingredientes. Además, verifique si hay algún embalaje que se ha roto o derramado. Rechazar entregas si se tienen artículos sustitutos inapropiados. Rechazar artículos proporcionados o en cualquier momento en que se sospeche de contacto cruzado.

- Los artículos destinados a pedidos especiales de alérgenos deben etiquetarse y almacenarse adecuadamente, por separado de los alérgenos Big Nine.

- **Limpiar superficies, utensilios y equipos.** Lave, enjuague, desinfecte y seque al aire las superficies y equipo para eliminar alérgenos. Utilice soluciones y paños de limpieza nuevos cuando artículos de limpieza que se utilizarán para un pedido especial de alérgenos.

- **Utilice utensilios y equipos separados para pedidos especiales de alérgenos.** Todos designados. El equipo debe identificarse adecuadamente y almacenarse por separado.

- **Practique una buena higiene personal.** Lávese las manos y cámbiese los guantes antes de preparar un pedido para un huésped con una alergia alimentaria conocida. Evite tocar cualquier cosa que pueda haber tenido contacto con un alérgeno alimentario, incluidos uniformes, piel y cabello.

- **Preparar correctamente el pedido especial de alérgenos.** Cuando se reciba el pedido, consulte el ticket, y confirme verbalmente el pedido con el servidor. Consulte las recetas escritas y las etiquetas de ingredientes para confirmar que los alérgenos en cuestión no están presentes. Siga las recetas y utilice únicamente las aprobadas. Evite sustituciones de ingredientes. Deseche el artículo si se ha producido contacto cruzado. No agregue nada a un artículo que ha sido chapado o empaquetado. Confirme verbalmente el pedido con la persona que se lo servirá al huésped. No sirva artículos que no se puedan preparar de forma segura.

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURO

MANIPULADORES DE ALIMENTOS tienen el potencial de contaminar los alimentos cuando han sido diagnosticados con una enfermedad transmitida por alimentos, muestran síntomas de una enfermedad gastrointestinal, tienen lesiones infectadas o tocan cualquier cosa que pueda contaminar sus manos.

Los gerentes deben centrarse en lo siguiente:

- Crear políticas de higiene personal
- Capacitar a los manipuladores de alimentos sobre políticas de higiene personal y capacitarlos periódicamente
- Modelar un comportamiento correcto en todo momento
- Supervisar las prácticas de seguridad alimentaria.
- Revisar las políticas de higiene personal cuando cambian las leyes o la ciencia.

LAVADO ADECUADO DE MANOS Siempre debe practicarse, porque actos simples como hurgarse la nariz o tocarse el cabello pueden contaminar los alimentos. Esto es especialmente importante antes de empezar a trabajar, después de ir al baño, después de estornudar, toser, fumar, comer, beber, manipulación de alimentos crudos y manipulación de basura.

Lavarse las manos después de consumir productos de tabaco

El Código Alimentario de 2022 ha ampliado el requisito de lavarse las manos después de “fumar” y “masticar” tabaco” hasta lavarlos después de “usar productos de tabaco” para abordar e incluir el vapeo y similares actividades.

Comer, beber, mascar chicle o consumir productos de tabaco (incluido tabaco de mascar, cigarrillos y dispositivos que suministran nicotina electrónicamente, como cigarrillos electrónicos, vaporizadores y mods).

• Prohibición de utilizar “productos de tabaco” en el establecimiento

- Está prohibido fumar y mascar tabaco en un establecimiento, excepto en las áreas designadas. El Código Alimentario de 2022 ha ampliado la prohibición de “fumar” y “mascar tabaco” en un establecimiento al “uso de productos de tabaco” más amplio para abordar e incluir el vapeo y actividades similares.

• Comer, beber, mascar chicle y consumir productos de tabaco

- Pequeñas gotas de saliva pueden contener miles de patógenos. En el proceso de comer, beber, mascar chicle o consumir productos de tabaco (incluido tabaco de mascar, cigarrillos y dispositivos que suministran nicotina electrónicamente, como cigarrillos electrónicos, vaporizadores y mods), la saliva puede transferirse a las manos o directamente a los alimentos que se manipulan.
- Para evitar esto, los empleados sólo deben comer, beber, masticar chicle o utilizar productos de tabaco en Áreas asignadas.

PASOS PARA LAVARSE LAS MANOS

1. Abra el agua tibia – (85°F mínimo – Confirme con el código de alimentos estatal/local)
2. Aplicar jabón
3. Frote las manos y los brazos durante 10 a 15 SEGUNDOS.
4. Enjuague
5. Secar con una toalla de un solo uso o secar al aire.

El tiempo total del proceso es de 20 SEGUNDOS.

ANTISÉPTICOS PARA MANOS

- Líquidos o geles utilizados para reducir la cantidad de patógenos en la piel.
- Debe cumplir con los estándares CFR y FDA.
- Debe usarse sólo después de lavarse las manos.
- Nunca debe usarse en lugar del lavado de manos.
- Se debe dejar secar antes de tocar alimentos o equipos.

MANOS

- Uñas cortas y limpias, cortes y heridas cubiertas con vendas y guantes limpios. Si se utilizan dedos se deberá utilizar un guante de un solo uso para cubrir. Esto es para el personal delantero y trasero de la casa.

●cubriendo heridas

- El Código Alimentario de la FDA de 2017 aclaró aún más el requisito de cubrir una herida o forúnculo en la mano, el dedo o la muñeca. ServSafe aborda esto de la siguiente manera:
 - Heridas infectadas o forúnculos**
 - Si la herida o el forúnculo se encuentra en la mano, el dedo o la muñeca:
 - Cúbralo con una funda impermeable como un dedil o una venda. Impermeable significa que el líquido de la herida no puede pasar a través de la funda.
 - Luego, coloque un guante de un solo uso sobre la funda.

GUANTES Y CUNAS PARA DEDILES

- Nunca se deben usar guantes en lugar de lavarse las manos. Se deben lavar las manos antes de ponerse los guantes si se cambian de tarea. Los guantes utilizados para manipular alimentos son de un solo uso y nunca deben lavarse ni reutilizarse. Deben cambiarse al menos cada **CUATRO HORAS**, cuando se ensucian o se rompen, o al iniciar una nueva tarea.
- Todas las áreas de piel infectadas deben cubrirse con una cubierta impermeable. Si se entrega un guante de un solo uso debe ser usado. Si se trata de partes del cuerpo deben cubrirse adecuadamente con pantalones, mangas de camisa y Retenciones capilares efectivas.

○cubriendo heridas

- El Código Alimentario de la FDA de 2017 aclaró aún más el requisito de cubrir una herida o hervir en la mano, el dedo o la muñeca. ServSafe aborda esto de la siguiente manera:
 - Heridas infectadas o forúnculos**
 - Si la herida o el forúnculo se encuentra en la mano, el dedo o la muñeca:
 - Cúbrelo con una funda impermeable como un dedil o una venda. Impermeable significa que el líquido de la herida no puede pasar a través del cubrir.
 - Luego, coloque un guante de un solo uso sobre la funda.

HIGIENE PERSONAL

- Puede ser un tema delicado para algunas personas, pero debe abordarse con todos los empleados porque es vital para la seguridad alimentaria. Todos los empleados deben bañarse o ducharse antes de trabajar y mantener su cabello limpio. Antes de manipular alimentos, los empleados deben ponerse ropa limpia, zapatos adecuados y un protector para el cabello o un sombrero limpio.

JOYAS Y DELANTALES

- También deben quitarse las joyas de manos y brazos. Sólo se debería permitir una banda simple. Esto incluye pulseras de identificación médica (que se pueden usar alrededor del cuello o el tobillo. Esto no viola las reglas HIPPA).
- Los delantales siempre deben quitarse cuando el empleado abandona las áreas de preparación de alimentos.

ENFERMEDAD DEL EMPLEADO

- **RESTRINGIR** a los empleados trabajar con o cerca de alimentos si tienen dolor de garganta y fiebre. • *Si atiende a una población de alto riesgo, excluya a aquellos con dolor de garganta y fiebre.*
- **EXCLUIR** empleados con ICTERICIA, DIARREA O VÓMITOS activos • *debe estar libre de síntomas durante 24 horas antes de regresar*
- **NOTIFICAR AL DEPARTAMENTO DE SALUD Y EXCLUIR** si se les diagnostica • *Salmonella, Shigella, E. Coli, Hepatitis A o Norovirus.*

EL FLUJO DE ALIMENTOS: Introducción

EVITE EL ABUSO DE TIEMPO Y TEMPERATURA

- Controle el tiempo y la temperatura: almacene a 41 °F (5 °C) o menos o 135°F (57°C) y más.
- Asegúrese de que estén disponibles los tipos correctos de termómetros.
- Registre periódicamente las temperaturas y las horas en que se toman.
- Minimizar el tiempo que los alimentos pasan a temperatura zona peligrosa
- Tomar acciones correctivas si se cumplen los estándares de tiempo y temperatura. no se cumplen
- **Separación de carnes, aves y mariscos crudos de Frutas y verduras sin lavar y listas para comer**
 - El Código Alimentario de la FDA de 2017 agregó el requisito de que la carne, las aves y los mariscos crudos se Separado de frutas y verduras sin lavar y listas para comer.
 - Directrices para prevenir la contaminación cruzada entre alimentos
 - Separe las carnes, aves y mariscos crudos de las frutas y los alimentos sin lavar y listos para comer. verduras. Hacer esto durante el almacenamiento, preparación, conservación y exhibición para evitar



TERMÓMETROS

Los termómetros son las herramientas más importantes que tienen los gerentes para prevenir el abuso de tiempo y temperatura. Los termómetros se deben lavar, enjuagar, desinfectar y secar al aire antes de cada uso para evitar la contaminación cruzada. También deberían ser **calibrado antes de cada turno** para garantizar la precisión. Al medir las temperaturas internas de los alimentos, el termómetro de vapor o sonda se debe introducir en la parte más gruesa del producto.

- **DE VÁSTAGO BIMETALICO**- el vástago debe sumergirse en el producto desde la punta hasta el final de la zona de detección. Debe tener una tuerca de calibración ajustable, ser fácil de leer y tener una precisión de 2 grados.
- **INFRARROJO**– mide las temperaturas de la superficie y NO se puede utilizar para tomar las temperaturas internas
- **TERMOPARES Y TERMOSTORES** Son digitales con diferentes tipos de sondas. • *Sondas de penetración: temperatura interna de los alimentos, sondas de inmersión: líquidos, sondas de superficie: superficie.*

Cómo calibrar:

Dos métodos

- **Método del hielo**

- Llene un recipiente grande con hielo picado y agua y revuelva.
- Coloque el vástago o la sonda del termómetro en el agua. Espere hasta que el indicador se detenga.
- Ajuste el termómetro para que indique 32°F (0°C).

- **Método del punto de ebullición**

- Deje hervir el agua del grifo.
- Coloque el vástago o la sonda del termómetro en el agua.
- Ajuste el termómetro a 212°F (100°C).

Cuando utilice termómetros:

- Lave, enjuague, desinfecte y seque los termómetros al aire antes y después de usarlos.
- Calibrelos antes de cada turno para asegurar la precisión
- Asegúrese de que los termómetros utilizados para medir la temperatura de los alimentos tengan una precisión de +/- 2°F o +/- 1°C.
- Utilice termómetros de vidrio únicamente si están encerrados en una carcasa irrompible.

COMPRA, ALMACENAMIENTO Y RECEPCIÓN

PROVEEDOR APROBADO

- Ha sido inspeccionado y cumple con todas las leyes locales, estatales y federales aplicables.
 - Los alimentos deben comprarse de proveedores aprobados y acreditados. Estos proveedores han sido inspeccionados y pueden mostrarle un informe de inspección. También cumplen con todas las leyes locales, estatales y federales aplicables. Esto se aplica a todos los proveedores de la cadena de suministro. La cadena de su operación puede incluir productores, transportistas, empacadores, fabricantes, distribuidores (flotas de camiones y almacenes) y mercados locales.
 - Desarrolla una relación con tus proveedores y conoce sus prácticas de seguridad alimentaria. Considere revisar sus informes de inspección más recientes. Estos informes pueden ser del Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA), la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) o un inspector externo. Deben basarse en Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) o Buenas Prácticas Agrícolas (GAP).

ENTREGAS DE LLAVES

Algunas operaciones de servicios de alimentos reciben alimentos fuera del horario de atención cuando están cerrados. A esto se le suele denominar entrega de llaves. El proveedor recibe una clave u otro acceso a la operación para realizar la entrega. Luego, los productos se colocan en refrigeradores, congeladores y áreas de almacenamiento seco. La entrega debe ser inspeccionada una vez que llegue a la operación y cumpla con los criterios identificados en la diapositiva.

- **Las entregas deben cumplir los siguientes criterios.**
 - Ser inspeccionado al llegar a la operación.
 - Provenir de una fuente aprobada
 - Se han colocado en el lugar de almacenamiento correcto para mantener la temperatura requerida
 - Han sido protegidos de la contaminación durante el almacenamiento.

- NO está contaminado
- Se presenta honestamente

RECEPCIÓN

Los operadores deben planificar sus cronogramas de entrega para que los productos puedan manipularse de manera rápida y correcta. Los empleados asignados a recibir entregas deben estar capacitados para inspeccionar los alimentos adecuadamente y para distinguir entre los productos que son aceptables y los que no lo son. El embalaje debe estar limpio y sin daños, con fechas de caducidad actualizadas y no mostrar signos de mal manejo.

LOS PRODUCTOS DEBEN SER ENTREGADO A LAS TEMPERATURAS ADECUADAS.

- Alimentos TCS fríos: 41°F o menos
 - Comprobación de la temperatura de carnes, aves y pescado: inserte el vástago o la sonda del termómetro en la parte más gruesa del alimento (normalmente el centro).
 - Comprobación de la temperatura de los alimentos ROP (MAP, envasados al vacío y alimentos sous vide): inserte el vástago o la sonda del termómetro entre 2 paquetes. Como alternativa, doble el embalaje alrededor del vástago o sonda del termómetro.
 - Comprobación de la temperatura de otros alimentos envasados: abra el paquete e inserte el vástago o la sonda del termómetro en el alimento.
- Moluscos vivos: reciba ostras, mejillones, almejas y vieiras a una temperatura del aire de 45°F (7°C) y una temperatura interna no mayor a 50°F (10°C).
 - Una vez recibidos, los mariscos deben enfriarse a 41°F (5°C) o menos en cuatro horas.
 - Enfríe los mariscos a 41 °F (5 °C) o menos en cuatro horas.
- Mariscos desbullados (moluscos sin ambas conchas): recíbalos a una temperatura interna de 45 °F (7 °C) o menos.
 - Enfríe los mariscos a 41°F (5°C) o menos en cuatro horas.
- Productos lácteos: recíbalos a una temperatura interna de 45 °F (7 °C) o menos.
 - Enfríe los mariscos a 41°F (5°C) o menos en cuatro horas.
- Huevos con cáscara: recíbalos a una temperatura del aire de 45 °F (7 °C) o menos.
 - Enfríe los mariscos a 41°F (5°C) o menos en cuatro horas.
- Alimentos TCS calientes a 135°F o más
- Congelado –**Sólido congelados** sin manchas de líquido ni cristales de hielo grandes

Mariscos cosechados:

- Los moluscos deben recibirse con etiquetas de identificación de stock de conchas:

○ Documentación de mariscos moluscos y prohibición de mezcla

El Código Alimentario 2022 revisa el procedimiento de gestión de la documentación recibida con mariscos moluscos. Además, la definición del término “mezcla” fue revisado.

○ Documentos y Sellos

Los alimentos deben entregarse con los documentos correctos. Por ejemplo, moluscos Los mariscos deben recibirse con una etiqueta o etiqueta de identificación de la población de mariscos. Estos indican cuándo y dónde se recolectaron los mariscos. También se aseguran de que los mariscos sean de una fuente aprobada. Guarde los moluscos (vivos, sin cáscara o con cáscara) en su recipiente original. NO retire la etiqueta o etiqueta de mariscos del contenedor hasta que se haya eliminado el último marisco. usado. Cuando se saque el último marisco del recipiente, escriba la fecha en la etiqueta, etiqueta o factura. Luego, manténgalo archivado, en orden

cronológico, durante 90 días a partir de esa fecha.
fecha.

Los mariscos deben permanecer en el contenedor en el que fueron recibidos hasta su venta o preparación para su consumo. Los mariscos de un recipiente no deben mezclarse con los mariscos de otro contenedor a menos que tengan el mismo número de certificación o fecha de cosecha o sean de la misma zona de cultivo.

Clarificación de Moluscos y Mariscos

El Código Alimentario de 2022 ahora aclara que los moluscos incluyen moluscos (vivos) moluscos), moluscos desbullados (moluscos sin ambas conchas), y producto con cáscara (mariscos procesados, muertos, con una o ambas cáscaras presentes).

Moluscos: Envases

Almacene los moluscos (vivos, pelados o con cáscara) en su recipiente original. NO retire la etiqueta o etiqueta de mariscos del contenedor hasta que se haya eliminado el último marisco usado. Cuando se saque el último marisco del recipiente, escriba la fecha en la etiqueta, etiqueta o factura. Luego, manténgalo archivado, en orden cronológico, durante 90 días a partir de esa fecha.
fecha.

Los mariscos deben permanecer en el contenedor en el que fueron recibidos hasta su venta o preparación para su consumo. Los mariscos de un recipiente no deben mezclarse con los mariscos de otro contenedor a menos que tengan el mismo número de certificación o fecha de cosecha o sean de la misma zona de cultivo.

- Pescado que se comerá crudo o parcialmente cocido.
 - La documentación debe demostrar que el pescado se congeló correctamente antes de recibirlo.
 - Conservar los documentos durante 90 días desde la venta del pescado.
- Peces criados en granjas
 - Debe tener documentación que indique que el pescado fue criado según los estándares de la FDA.
 - Conservar los documentos durante 90 días desde la venta del pescado.

Evaluación de la calidad de los alimentos:

- Apariencia: Rechace los alimentos que tengan moho o que tengan un color anormal.
- Textura: Rechace la carne, el pescado o las aves si:
 - Es viscoso, pegajoso o seco.
 - Tiene una carne suave que deja una huella al tocarla.
- Olor: Rechazar alimentos con olor anormal o desagradable.

Rechazar entregas

- Separar los artículos rechazados de los aceptados.
- Informe al repartidor qué problema tiene el artículo.
- Obtenga un ajuste firmado o un comprobante de crédito antes de entregar el artículo rechazado al repartidor.
- Registrar la incidencia en la factura o documento de recepción.

recuerda

- En ocasiones, el fabricante puede retirar del mercado los alimentos que recibió. Esto puede suceder cuando se confirma o sospecha la contaminación de los alimentos. También puede ocurrir cuando los artículos han sido mal etiquetados o mal etiquetados. A menudo se retiran alimentos del mercado cuando los alérgenos alimentarios no se han identificado en la etiqueta. La mayoría de los proveedores le notificarán sobre el retiro. Sin embargo, también debe controlar las notificaciones de retirada realizadas por la FDA y el USDA. Siga las pautas de la diapositiva cuando se le notifique

un retiro del mercado.

- Identifique los alimentos retirados del mercado haciendo coincidir la información del aviso de retirada con el artículo. Esto puede incluir la identificación del fabricante, la hora en que se fabricó el artículo y la fecha de caducidad del artículo. ● Retire el artículo del inventario y colóquelo en un lugar seguro y apropiado. Puede ser un área de almacenamiento más fresca o seca.
- El artículo retirado debe almacenarse separado de los alimentos, utensilios, equipos, ropa de cama y artículos de un solo uso.
- Etiquete el artículo de manera que impida que vuelva a colocarse en el inventario. Algunas operaciones logran esto al incluir una etiqueta de No usar y No desechar en los alimentos retirados del mercado. Informe al personal que no utilice el producto.
- Consulte la notificación del proveedor o el aviso de retiro del mercado para saber qué hacer con el artículo. Por ejemplo, es posible que le indiquen que lo deseche o lo devuelva al proveedor.

DIRECTRICES DE ALMACENAMIENTO

No cubra los estantes del refrigerador, no sobrecargue las unidades ni abra las puertas con demasiada frecuencia. Estas prácticas hacen que las unidades trabajen más para mantener la temperatura interior. Si es posible, almacene la carne, las aves y el pescado crudos separados de los alimentos cocidos o listos para comer para evitar la contaminación cruzada.

De lo contrario, guarde estos artículos debajo de los alimentos cocidos o listos para comer. Las temperaturas del producto deben controlarse periódicamente. **Se deben mantener los termómetros internos y externos.**

- Los estantes de almacenamiento deben estar a 6" pulgadas del piso y de la pared para una ventilación y limpieza adecuadas.
- Almacenar los alimentos en recipientes destinados a alimentos.
- Utilice recipientes que sean duraderos, a prueba de fugas y que puedan sellarse o cubrirse.
- **NUNCA** utilizar recipientes de comida vacíos para almacenar productos químicos; **NUNCA** poner comida en recipientes químicos vacíos
- Se debe seguir la rotación de existencias FIFO (primero en entrar, primero en salir). Guarde los artículos con fechas de caducidad anteriores al frente y úselos primero.
- Las áreas de almacenamiento seco deben mantenerse a la temperatura adecuada, entre 50 °F y 70 °F con una humedad relativa del 50 al 60 %.

Los artículos deben almacenarse en su embalaje original. Si lo saca de su embalaje original, envuélvalo en un material limpio a prueba de humedad o colóquelo en un recipiente limpio y desinfectado con tapa hermética. Todos los envases y contenedores deben estar etiquetados con la

- NOMBRE DEL ALIMENTO
- LA FECHA PREPARADA
- FECHA DE VENCIMIENTO.

Para evitar la contaminación, **NUNCA** almacenar alimentos en estas áreas

- Vestuarios o vestidores
- Baños o cuartos de basura
- Salas mecánicas
- Debajo de líneas de alcantarillado sin protección o líneas de agua con fugas
- Debajo de las escaleras

Prohibición de almacenar alimentos, equipos, ropa de cama y artículos de un solo uso en productos químicos vacíos Contenedores

- Los códigos alimentarios anteriores exigían la prohibición de almacenar alimentos en recipientes

utilizados anteriormente. para almacenar productos químicos. El Código Alimentario de 2022 ahora ha ampliado esa prohibición para incluir equipos, menaje, ropa de cama y artículos de un solo uso.

- **Prevención de la contaminación cruzada**

- Los alimentos, equipos, utensilios, ropa de cama y artículos de un solo uso deben almacenarse de manera que impidan contaminación cruzada. Siga estas pautas.

- **Contenedores**

- **NUNCA** Utilice recipientes de comida vacíos para almacenar productos químicos. **NUNCA** poner alimentos, equipos, utensilios, ropa de cama o artículos de un solo uso en contenedores de productos químicos vacíos.

ETIQUETADO DE ALIMENTOS ENVASADOS EN EL SITIO PARA VENTA AL POR MENOR

- Nombre común del alimento o declaración que lo identifique claramente.
- Cantidad de comida.
- Si el artículo contiene dos o más ingredientes, enumere los ingredientes en orden descendente por peso.
- Lista de colorantes y sabores artificiales en los alimentos, incluidos los conservantes químicos.
- Nombre y lugar de negocio del fabricante, envasador o distribuidor.
- Fuente de cada alérgeno alimentario importante contenido en el alimento.

ALIMENTOS TCS PREPARADOS EN EL SITIO debe estar etiquetado - el nombre del alimento y la fecha en que debe venderse, consumirse o desecharse. Se puede almacenar durante un máximo de **SIETE DÍAS** a 41°F (5°C) o menos antes de desecharlo.

DESECHE TODOS LOS ALIMENTOS QUE HAYAN PASADO LA FECHA DE VENCIMIENTO DEL FABRICANTE.

REFRIGERADORES debe ajustarse a 41°F (5°C) o menos y el termómetro debe colocarse en el área más cálida. Los alimentos se almacenan en el siguiente orden, de arriba a abajo para evitar la contaminación cruzada:

1. Alimentos listos para comer
2. Mariscos
3. Cortes enteros de carne de res y cerdo
4. Carne molida y pescado molido
5. Aves voladoras enteras y molidas

Este orden de almacenamiento se basa en la temperatura mínima de cocción interna de cada alimento.

EL FLUJO DE ALIMENTOS: Preparación

PREPARAR LA COMIDA:

- Retire de la hielera únicamente la mayor cantidad de comida que pueda preparar en un corto período de tiempo. Esto limita el abuso de tiempo y temperatura.
- Devuelva los alimentos preparados a la nevera o cocínelos lo más rápido posible.
- Asegúrese de que las estaciones de trabajo, las tablas de cortar y los utensilios estén limpios y desinfectados.

Aditivos alimentarios y colorantes -Utilice únicamente aditivos aprobados por su autoridad reguladora local ● **NUNCA** utilizar más aditivos de los permitidos por la ley

- **NUNCA** utilizar aditivos para alterar la apariencia de los alimentos
- Hacer **NO** vender productos tratados con sulfitos antes de ser recibidos en la operación ● **NUNCA** agregue sulfitos para producir productos que se comerán

crudos.

- Los alimentos que no se presenten honestamente deben desecharse.

Cuatro métodos para descongelar alimentos

- Descongele los alimentos en una hielera, manteniendo su temperatura a 41°F (5°C) o menos.

- **Descongelación rápida de alimentos bajo agua corriente.**

oh El Código Alimentario 2022 identifica la necesidad de que el responsable (PIC) garantice a los empleados mantienen la temperatura de los alimentos TCS durante la descongelación.

oh Como usted sabe, los patógenos crecen bien en la zona de temperatura peligrosa. Sin embargo, crecen mucho más rápido a temperaturas entre 125°F y 70°F (52°C y 21°C). La comida debe pasar a través de este rango de temperatura rápidamente para reducir este crecimiento. Por eso es fundamental garantizar Los manipuladores de alimentos están utilizando el método correcto para enfriar los alimentos TCS, enfriándolos rápidamente y con regularidad. Monitoreo de temperaturas durante el enfriamiento.

- Descongele los alimentos en el microondas, sólo si se cocinan inmediatamente después de descongelarlos.

- Descongelar como parte del proceso de cocción.

- **Envasado de pescado mediante un método de envasado con oxígeno reducido**

oh El Código Alimentario de la FDA de 2017 agregó un requisito para envasar pescado utilizando oxígeno reducido. método de embalaje. ServSafe aborda esto de la siguiente manera:

Si envasa pescado utilizando un método de envasado con oxígeno reducido, el pescado debe: • Congelarse antes, durante o después del envasado.

- Incluya una etiqueta que indique que el pescado debe congelarse hasta su uso.

Producir

- Asegúrese de que los productos no toquen superficies expuestas a carne, mariscos o aves crudas. • Lávelo minuciosamente con agua corriente antes de:

oh Corte

oh Cocinando

oh Combinándolo con otros ingredientes.

- Los productos se pueden lavar en agua que contenga ozono para desinfectarlos.

oh Consulte con su autoridad reguladora local

- Cuando remoje o almacene productos agrícolas en agua estancada o en una mezcla de agua helada, NO mezcle oh Diferentes artículos

oh Varios lotes del mismo artículo

- Refrigere y mantenga los melones en rodajas, los tomates cortados y las verduras de hojas verdes cortadas a 41 °F (5 °C) o menos. **NO** sirva brotes de semillas crudos si atiende principalmente a una población de alto riesgo

Huevos y mezclas de huevos.

- Manipule los huevos agrupados (si está permitido) con cuidado:

oh Cocine inmediatamente después de mezclar o guárdelo a 41 °F (5 °C) o menos.

oh Limpiar y desinfectar contenedores entre lotes.

- Considere usar huevos con cáscara pasteurizados o productos de huevo al preparar platos que necesitan poca o ninguna cocción.

- Los huevos, el jugo y la leche tienen en común la pasteurización.

Hielo:

- **NUNCA** use hielo como ingrediente si se usó para mantener los alimentos fríos
- Transfiera el hielo utilizando recipientes y cucharas limpios y desinfectados.

- **NUNCA** mantenga el hielo en recipientes que contengan productos químicos o carne, mariscos o aves crudas.
- Guarde las paletas de hielo fuera de las máquinas de hacer hielo en un lugar limpio y protegido.
- **NUNCA** use un vaso para sacar hielo o tóquelo con las manos.

EN Requisitos de orientación para procesos especiales

El Código Alimentario de la FDA de 2017 agregó el requisito de presentar un plan HACCP al solicitar una variación para preparar los alimentos de maneras específicas.

Al solicitar una variación, su autoridad reguladora puede exigirle que presente un plan HACCP.

- El plan HACCP debe tener en cuenta cualquier riesgo de seguridad alimentaria relacionado con la forma en que planea preparar los alimentos. artículo.
- Debe cumplir con el plan HACCP y los procedimientos presentados.
- Debe mantener el plan HACCP y cualquier otro documento asociado, incluido el variación—en la operación.
- Estos documentos deben entregarse a la autoridad reguladora si así lo solicita.
- Sus registros deben mostrar que tiene procedimientos para monitorear los puntos de control críticos y que son:
 - Seguimiento periódico de los puntos críticos de control.
 - Tomar las acciones correctivas necesarias si hay una falla en un punto crítico de control.
 - Verificar la eficacia de los procesos o procedimientos.
- **Se requiere una variación cuando:**
 - Arroz para sushi.
 - Envasar jugo fresco en el sitio para su venta posterior, a menos que el jugo tenga una etiqueta de advertencia.
 - Ahumar alimentos para conservarlos (pero no para realzar el sabor)
 - Usar aditivos o componentes alimentarios para conservar o alterar los alimentos de modo que ya no necesiten tiempo y control de temperatura para mayor seguridad
 - Curar alimentos
 - Procesamiento personalizado de animales para uso personal (p. ej., vestir a un ciervo)
 - Envasado de alimentos utilizando un método de envasado con oxígeno reducido (ROP) y envasado MAP
 - Sous Vide
 - Brotes de semillas o frijoles
 - Ofreciendo mariscos vivos desde un tanque de exhibición.

REQUISITOS DE TIEMPO SEGURO Y TEMPERATURA INTERNA

165°F (74°C) durante <1 segundo (instantáneo)

- oh Aves: pollo, pavo o pato enteros o molidos
- oh Relleno elaborado con pescado, carne o aves.
- oh Carnes, mariscos, aves o pastas rellenas
- oh Platos que incluyen ingredientes TCS previamente cocidos (los ingredientes crudos deben cocinarse a la temperatura interna mínima requerida)
- oh Proteínas animales cocidas en el microondas

155°F (68°C) durante 17 segundos

- oh Carne molida: carne de res, cerdo y otras carnes
- oh Carne inyectada, incluido el jamón en salmuera y los asados con sabor inyectado.

ohCarne ablandada mecánicamente - **“Carne en cubos” y “carne machacada” como carne no intacta** ohCarne molida de animales de caza criados e inspeccionados comercialmente

ohRatitas -(en su mayoría aves no voladoras con esternón plano)incluyendo avestruz y emú

ohMariscos molidos, incluidos mariscos picados o picados

ohHuevos con cáscara que se mantendrán calientes para su servicio.

145°F (63°C) durante 15 segundos

ohMariscos, incluidos pescados, mariscos y crustáceos.

ohFiletes/chuletas de cerdo, ternera, ternera y cordero

ohJuego criado comercialmente

ohHuevos con cáscara que se servirán inmediatamente.

145°F (63°C) durante cuatro minutos

ohAsados de cerdo, ternera, ternera y cordero

ohTiempos/temperaturas de cocción alternativos

130°F(54°C) 112 minutos

131°F(55°C) 89 minutos

133°F(56°C) 56 minutos

135°F(57°C) 36 minutos

136°F(58°C) 28 minutos

138°F(59°C) 18 minutos

140°F(60°C) 12 minutos

142°F(61°C) 8 minutos

144°F(62°C) 5 minutos

135°F (57°C)

ohFrutas, verduras, granos (arroz, pasta) y legumbres (frijoles, frijoles refritos) que se mantendrán calientes para el servicio.

Si alguno de estos artículos se cocina por debajo de la temperatura de cocción interna sugerida, debe tener en el menú un descargo de responsabilidad para informarle al huésped que está consumiendo alimentos poco cocidos. **Requisito de seguir las instrucciones de cocción del fabricante**

- El Código Alimentario 2022 agrega un nuevo requisito de que los alimentos recibidos con la cocción del fabricante Las instrucciones deben cocinarse de acuerdo con esas instrucciones.

- **Instrucciones de cocción del fabricante**

- Algunos alimentos envasados contienen instrucciones de cocción del fabricante. Estos Se deben seguir las instrucciones antes de utilizar el producto. Las verduras congeladas son una ejemplo. Con frecuencia contienen instrucciones de cocción del fabricante y son a menudo está destinado a usarse sólo después de cocinar. Es especialmente importante seguir estos instrucciones al usar vegetales congelados para preparar alimentos listos para consumir, como ensaladas. Si el Las verduras contenían un patógeno y la comida no estaba cocinada, el patógeno podría multiplicarse y causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

Prohibición de servir alimentos no cocinados según las instrucciones del fabricante a personas de alto riesgo Poblaciones

- El Código Alimentario de 2022 agrega “alimentos no cocinados según las instrucciones de cocción del fabricante” al lista de alimentos prohibidos para poblaciones altamente susceptibles.
 - **Operaciones que atienden principalmente a poblaciones de alto riesgo**
 - Operaciones que atienden principalmente a una población de alto riesgo, como

hogares de ancianos o guarderías. centros, no pueden servir ciertos artículos. **NUNCA** servir estos artículos:

- Alimentos envasados, como verduras congeladas, que no hayan sido cocinadas, según las instrucciones del fabricante.

Cocción parcial durante la preparación- Si cocina parcialmente carne, mariscos, aves o huevos o platos que contengan estos elementos:

- R. Nunca cocine los alimentos por más de 60 minutos durante la cocción inicial.
- B. Enfríe la comida inmediatamente después de la cocción inicial.
- C. Congele o refrigere los alimentos después de enfriarlos.
- D. Termine de cocinar a la temperatura de cocción original antes de venderlo o servirlo.
- E. Enfriar la comida si no se va a servir inmediatamente o no se va a conservar para el servicio.

ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS TCS- Nunca coloque alimentos calientes en los refrigeradores, ya que podrían elevar la temperatura en el interior. Tienes un total de 4 horas para enfriar la comida.

Paso 1: enfríe los alimentos desde 135 °F y más hasta 70 °F en las primeras dos horas

Paso 2: enfríe los alimentos de 70 °F a 41 °F en 4 horas

Utilice los métodos:

- Cortar artículos más grandes en trozos más pequeños
- Divida los recipientes grandes de comida en recipientes más pequeños o recipientes poco profundos.
- Coloque los alimentos en un baño de agua helada.
- Revuélvelo con una paleta para hielo.
- Colóquelo en un abatidor.

Alimentos recalentados para servicio inmediato

- Se puede recalentar a cualquier temperatura si se cocinó y enfrió correctamente.

Alimentos recalentados para mantenerlos calientes

- Debe recalentarse a una temperatura interna de 165 °F (74 °C) durante 15 segundos dentro de 2 horas.
- Recalentar alimentos listos para comer procesados y envasados comercialmente a una temperatura interna de al menos 135 °F (57 °C).

EL FLUJO DE ALIMENTOS: Servicio

Pautas para conservar los alimentos

- Cubra los alimentos e instale protectores contra estornudos para protegerlos de los contaminantes. Las cubiertas protegen los alimentos de la contaminación y ayudan a mantener la temperatura de los alimentos.
- Mantenga los alimentos TCS a la temperatura adecuada
 - oh Comida caliente: 135°F (57°C) o más
 - oh Alimentos fríos: 41°F (5°C) o menos
- Verifique las temperaturas al menos cada 4 horas.
 - oh Deseche los alimentos que no estén a 41°F (5°C) o menos.
 - oh Verifique las temperaturas cada 2 horas para dejar tiempo para acciones correctivas.

● **NUNCA** use equipos para mantener el calor para recalentar alimentos a menos que estén diseñados para ello

○ Recalentar los alimentos correctamente y luego trasladarlos a una unidad de conservación.

Conservar alimentos sin control de temperatura

- El Código Alimentario de la FDA de 2017 agregó requisitos para exhibir o conservar alimentos TCS listos para comer sin control de temperatura. El Suplemento del Código Alimentario de la FDA de 2017 agregó alternativas al requisitos para conservar alimentos TCS fríos listos para comer sin control de temperatura.
- Conservación de alimentos sin control de temperatura
 - Si su operación muestra o mantiene alimentos TCS sin control de temperatura, debe hacerlo bajo ciertas condiciones. Esto incluye:
 - Preparar procedimientos escritos y obtener la aprobación escrita por adelantado por parte del organismo regulador, autoridad.
 - Mantener dichos procedimientos en la operación.
 - Asegurarse de que esos procedimientos estén disponibles para la autoridad reguladora cuando los solicite.
 - Pueden aplicarse otras condiciones. Además, tenga en cuenta que las condiciones para mantener los alimentos fríos son diferentes de aquellos para contener comida caliente. Antes de utilizar el tiempo como método de control, consulte con su autoridad reguladora local para requisitos específicos.

Los alimentos fríos se pueden conservar sin control de temperatura.

- Puedes conservar alimentos fríos sin control de temperatura hasta por seis horas si cumples estas condiciones:
 - Mantenga los alimentos a 41 °F (5 °C) o menos antes de sacarlos del refrigerador.
 - Etiqueta el alimento con la hora que lo sacaste de la refrigeración y el tiempo que debes tirarlo afuera. El tiempo de descarte en la etiqueta debe ser de seis horas desde el momento en que retiró el alimento de refrigeración. Por ejemplo, si sacas la ensalada de papa del refrigerador a las 3:00 p.m. servir en un picnic, la hora de desecho que figura en la etiqueta debe ser las 9:00 p.m. Esto equivale a seis horas desde el vez que lo sacó del refrigerador.
 - Asegúrese de que la temperatura de los alimentos no exceda los 70 °F (21 °C) mientras se sirven. Tire Retire cualquier alimento que exceda esta temperatura.
 - Vender, servir o tirar la comida dentro de las seis horas.
- Existen alternativas a estos requisitos para mantener fríos los alimentos TCS que están listos para comer sin control de temperatura.
 - Si los alimentos se desechan dentro de las cuatro horas, se puede permitir que alcancen cualquier temperatura durante servicio.
 - Los alimentos deben mantenerse a 41 °F (5 °C) o menos antes de retirarlos del control de temperatura.
 - El tiempo de descarte en la etiqueta debe ser de cuatro horas desde el momento en que se retiró el alimento de control de temperatura.
 - La comida debe venderse, servirse o desecharse en un plazo de cuatro horas.
- Frutas o verduras listas para comer que se convierten en alimentos TCS cuando se cortan, pican o rebanan y Recipientes de alimentos herméticamente cerrados que se convierten en alimentos TCS cuando se abren, como una lata de atún. puede tener una temperatura inicial de 70°F (21°C) o menos.
 - El producto debe desecharse en un plazo de cuatro horas.
 - La temperatura del producto no puede exceder los 70°F (21°C) dentro del período de cuatro horas.
 - El tiempo de descarte en la etiqueta debe ser de cuatro horas a partir del

momento en que el producto pasó a ser un Alimentos TCS.

La comida caliente se puede mantener sin control de temperatura hasta por 4 horas

- Antes de utilizar el tiempo como método de control, consulte con su autoridad reguladora local para conocer los requisitos específicos.
- Para alimentos calientes, el tiempo de descarte que figura en la etiqueta debe ser de cuatro horas a partir del momento en que retiró los alimentos del control de temperatura.

Pautas del personal de cocina para servir alimentos

- Guarde los utensilios para servir correctamente entre usos.
 - oh Sobre una superficie de contacto con alimentos limpia y desinfectada
 - oh En la comida con el asa extendida por encima del borde del recipiente.
- Guarde los utensilios para servir correctamente entre usos.
 - oh Sobre una superficie de contacto con alimentos limpia y desinfectada
 - oh En la comida con el asa extendida por encima del borde del recipiente.

CRISTALERÍA Y VAJILLAS deben sujetarse por la base o desde abajo y no apilarse al servir.

CUBIERTOS Y UTENSILIOS Deben guardarse con las manijas hacia arriba y en la misma dirección en un cajón o contenedor de almacenamiento.

RESERVAR– Sólo se pueden reservar condimentos envasados individualmente y sin abrir. Nunca se puede servir guarnición de platos, pan o platos abiertos de condimentos a un nuevo huésped.

NUNCA reservar:

- Alimentos devueltos por un cliente a otro cliente
- Condimentos descubiertos
- Pan sin comer
- Guarniciones para platos

Generalmente, sólo se pueden reservar alimentos preenvasados, sin abrir y en buenas condiciones: ● Paquetes de condimentos
● Galletas saladas o palitos de pan envueltos

ÁREAS DE AUTOSERVICIO-Nunca permita que los clientes reutilicen platos sucios o sucios..

Proteja los alimentos en barras de comida y buffets con protectores contra estornudos y asegúrese de que el equipo pueda mantener los alimentos a la temperatura adecuada. Mantenga los alimentos crudos alejados de los alimentos cocidos o listos para comer y etiquete todos los alimentos.

Prevenir el abuso de tiempo y temperatura y la contaminación (continuación)

- Mantenga los alimentos calientes a 135°F (57°C) o más.
- Mantenga los alimentos fríos a 41°F (5°C) o menos.
- Mantenga la carne, el pescado y las aves crudos separados de los alimentos listos para comer.
- Hacer**NO** permitir que los clientes rellenen platos sucios o utilicen utensilios sucios en las áreas de autoservicio. ● Almacene los expositores de alimentos con los utensilios correctos para dispensar alimentos.
- Hacer**NO** use hielo como ingrediente si se usó para mantener fríos los

alimentos o bebidas **Etiquetado de alimentos a granel en zonas de autoservicio**

- Asegúrese de que la etiqueta esté a la vista del cliente.
- Incluir la etiqueta del fabricante o procesador proporcionada con el alimento.
- Como alternativa, proporcione la información mediante una tarjeta, letrero u otro método de etiquetado.
- No se necesita una etiqueta para alimentos a granel sin envasar, como productos de panadería, si:
 - El producto no hace ninguna afirmación sobre la salud o el contenido de nutrientes.
 - No existen leyes que exijan el etiquetado
 - Los alimentos se fabrican o preparan en las instalaciones.
 - El alimento se fabrica o prepara en otra operación de alimentos regulada o planta de procesamiento propiedad de la misma persona.

SERVICIO FUERA DEL SITIO

- Utilice recipientes aislados aptos para alimentos, diseñados para evitar que los alimentos se mezclen, se filtren o se derramen.
- Limpie el interior de los vehículos de reparto con regularidad.
- Verifique las temperaturas internas de los alimentos.
- Etiquete los alimentos con una fecha y hora de caducidad, e instrucciones de recalentamiento y servicio.
- Asegúrese de que el sitio de servicio tenga los servicios públicos correctos.
 - Agua segura para cocinar, lavar platos y lavarse las manos.
 - Contenedores de basura almacenados lejos de las áreas de preparación, almacenamiento y servicio de alimentos.
 - Almacene la carne, las aves y los mariscos crudos y los productos listos para comer por separado.

MÁQUINAS EXPENDEDORAS

- Manipule los alimentos preparados y envasados para las máquinas expendedoras con el mismo cuidado que cualquier otro alimento que se sirva a los clientes. Los operadores de máquinas expendedoras deben proteger los alimentos de la contaminación y del abuso de tiempo y temperatura durante el transporte, la entrega y el servicio.
- Verifique la vida útil del producto diariamente. Los productos suelen tener una fecha de código, como caducidad o fecha de caducidad. Si la fecha ha expirado, deseche la comida inmediatamente. Deseche los alimentos refrigerados preparados en el lugar si no se venden dentro de los siete días posteriores a su preparación.
- Mantenga los alimentos TCS a la temperatura correcta. Debe mantenerse a 41°F (5°C) o menos, o a 135°F (57°C) o más. Estas máquinas deben tener controles que impidan que se dispensen alimentos TCS si la temperatura permanece en la zona de peligro durante un período de tiempo específico. Esta comida hay que tirarla.

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROGRAMAS PRERREQUISITOS

Se deben implementar programas de higiene personal, diseño de instalaciones, selección de proveedores, saneamiento y control de plagas, mantenimiento de equipos y capacitación en seguridad alimentaria antes de intentar cualquiera de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

CONTROL GESTIÓN ACTIVO.

Este enfoque se centra en controlar los cinco factores de riesgo más comunes responsables de las enfermedades transmitidas por los alimentos identificados por los CDC. Estos incluyen comprar de fuentes inseguras, no cocinar adecuadamente, mantener los alimentos a temperaturas inadecuadas, usar equipos contaminados y practicar una mala higiene personal. 1. Identificar y documentar riesgos potenciales y formas de controlarlos o eliminarlos.

2. Monitorear las actividades críticas.
3. Corregir procedimientos o conductas inadecuadas.
4. Verificar que se sigan las políticas, procedimientos y acciones correctivas.
5. Asegúrese de que los empleados reciban capacitación y capacitación según sea necesario.
6. Evalúe periódicamente el sistema para asegurarse de que esté funcionando.

ANÁLISIS DE PELIGROS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

El sistema HACCP se centra en identificar puntos específicos donde es esencial prevenir, eliminar o reducir los peligros biológicos, químicos o físicos a un nivel seguro.

El análisis de peligros y puntos críticos de control, o HACCP, es un enfoque preventivo sistemático para la seguridad alimentaria y farmacéutica que aborda los peligros físicos, químicos y biológicos como un medio de prevención en lugar de una inspección del producto terminado. HACCP se utiliza en la industria alimentaria para identificar posibles peligros para la seguridad alimentaria, de modo que se puedan tomar acciones clave para reducir o eliminar el riesgo de que se produzcan los peligros. El sistema se utiliza en todas las etapas de los procesos de producción y preparación de alimentos, incluido el envasado, la distribución, etc. La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) dicen que sus programas HACCP obligatorios para jugos y carnes son una enfoque eficaz para la seguridad alimentaria y la protección de la salud pública. Los sistemas HACCP para la carne están regulados por el USDA, mientras que los mariscos y los jugos están regulados por la FDA. El uso de HACCP es actualmente voluntario en otras industrias alimentarias.

7 pasos de HACCP

1. Realizar un análisis de peligros
2. Determinar los puntos críticos de control donde los peligros pueden prevenirse, eliminarse o reducirse a niveles seguros.
3. Determinar y establecer límites máximos y mínimos que se deben cumplir para cada Punto Crítico de Control (PCC)
4. Determinar y establecer procedimientos de seguimiento
5. Identifique qué acciones correctivas se tomarán cuando no se hayan cumplido los límites críticos. 6. Verifique que su plan esté funcionando.
7. Establecer procedimientos para el mantenimiento de registros y documentación.

INSTALACIONES, EQUIPOS Y MANEJO DE PLAGAS SANITARIOS

PISO

Debe ser resistente, duradero y fácil de limpiar. También debe ser no absorbente, resistir el desgaste y ayudar a prevenir resbalones, especialmente en zonas de paso, áreas de preparación de alimentos, áreas de lavado de platos, baños y otras áreas sujetas a humedad o limpieza con aerosoles. No se recomienda el uso de alfombras en áreas con mucha suciedad, pero es popular en los comedores porque absorbe los sonidos.

- **COVING** es un borde curvo y sellado que se coloca entre el suelo y la pared. y se utiliza para eliminar esquinas puntiagudas o huecos o grietas entre el suelo y la pared que harían imposible la limpieza.

BAÑOS / ESTACIONES DE LAVADO DE MANOS

Los baños deben limpiarse periódicamente y tener una estación de lavado de manos totalmente equipada con **agua fría y caliente**, jabón, un medio para secarse las manos, un contenedor de residuos y carteles que indiquen los requisitos de lavado de manos de los empleados antes de regresar al trabajo. Las estaciones de lavado de manos deben ser accesibles y convenientes para facilitar el lavado de manos.

● **Temperatura del agua requerida en los lavabos de manos**

- El Código Alimentario 2022 ahora ha revisado el requisito de temperatura del agua en el lugar de lavado de manos. hundir. Ahora se requiere que el agua se suministre a través de una válvula mezcladora o un grifo combinado en un temperatura de al menos 85°F (29°C).
- **Agua corriendo**- El agua debe ser suministrada a través de una válvula mezcladora o grifo combinado. que entrega el agua a una temperatura de al menos 85°F (29°C). El agua también debe ser potable (agua potable).

Requisito de ubicar áreas de descanso para prevenir la contaminación

- El Código Alimentario de 2022 ha ampliado la definición de fumar para incluir “usar productos de tabaco” en áreas de descanso.
 - **Áreas de descanso**
 - Áreas designadas para que los empleados coman, beban, masquen chicle y consuman productos de tabaco. debe ubicarse cuidadosamente para proteger los alimentos, el equipo, la ropa de cama y los artículos de un solo uso de contaminación.

NORMAS PARA EQUIPOS DE GRADO PARA SERVICIO DE ALIMENTOS

El equipo de servicio de alimentos debe cumplir estándares específicos si entrará en contacto con alimentos, como ser Suave, fácil de limpiar, duradero y resistente a daños. Organizaciones como NSF International han desarrollado normas como estas para el diseño sanitario y la construcción de equipos de servicio de alimentos. Ellos También certificar equipos que cumplan con estos estándares. Otras organizaciones clasifican los equipos o los evalúan para garantizar que cumple con los estándares desarrollados por otros.

Estas organizaciones deben estar acreditadas por la Junta Nacional de Acreditación ANSI (ANAB), que es una Filial de propiedad absoluta del American National Standards Institute (ANSI), una corporación sin fines de lucro. Al comprar equipos, busque la marca NSF, la marca de clasificación UL EPH o la marca de saneamiento ETL. marca. Estos indican que el equipo ha sido certificado o clasificado para saneamiento bajo una Programa acreditado por ANAB.

En las operaciones sólo se deben utilizar equipos comerciales de servicio de alimentos. Los equipos domésticos no están fabricados para soportar un uso intensivo.

EQUIPO ESTACIONARIO

Debe montarse sobre patas al menos **seis pulgadas del piso, o debe sellarse a una base de mampostería**. El equipo de mesa estacionario debe montarse sobre patas con un espacio libre de cuatro pulgadas entre la mesa y el equipo o debe sellarse a la mesa. Esto es para fines de limpieza.

AGUA POTABLE(Agua potable)

El agua potable y apta para beber es vital en un establecimiento. Las fuentes incluyen redes públicas de agua, fuentes de agua privadas que se analizan al menos una vez al año y agua potable embotellada. En una emergencia hídrica, se podría permitir que un establecimiento permanezca abierto si se siguen ciertas precauciones. Estas podrían incluir hervir agua o comprar agua, hervir agua para lavarse las manos y tareas esenciales.

PLOMERÍA

Sólo los plomeros autorizados deben instalar y mantener los sistemas de plomería. El mayor desafío para la seguridad del agua proviene de las conexiones cruzadas, que son un vínculo físico a través del cual los contaminantes de los desagües, alcantarillas y otras fuentes de aguas residuales pueden fluir hacia el suministro de agua potable. **Se pueden utilizar interruptores de vacío y espacios de aire para evitar el reflujos.**

ENCENDIENDO

La intensidad de la iluminación se mide en pies-candela.

- Al menos **108 lux** (velas de 10 pies): refrigeradores, áreas de almacenamiento de alimentos secos, otras habitaciones y áreas durante la limpieza
- Al menos **215 lux** (velas de 20 pies): exhibidores de autoservicio como buffets y barras de ensaladas, exhibidores de productos frescos, equipos interiores como refrigeradores accesibles y debajo del mostrador, áreas para lavado de manos, lavado de vajilla y almacenamiento de equipos/utensilios, baños
- Al menos **540 lux** (candelas de 50 pies): Toda el área de preparación de alimentos

BOMBILLAS RESISTENTES A ROTURAS Y CUBIERTAS PROTECTORAS Evitar que los vidrios rotos contaminen los alimentos.

VENTILACIÓN ADECUADA

Una ventilación adecuada mejora la calidad del aire interior al eliminar el humo, la grasa, el vapor y el calor. **Si hay una ventilación adecuada, no habrá acumulación de grasa ni condensación en paredes y techos.** La ventilación debe diseñarse de manera que las campanas, los ventiladores, las protecciones y los conductos no goteen sobre los alimentos o el equipo. Los filtros de la campana y los extractores de grasa deben ser limpiados periódicamente por un profesional autorizado y acreditado.

CONTENEDORES DE BASURA Y SEBO

Debe ser a prueba de fugas, impermeable, a prueba de plagas, fácil de limpiar y duradero. Deben tener tapas herméticas y deben mantenerse tapadas cuando no estén en uso. Todos los contenedores de basura deben limpiarse minuciosamente con frecuencia, tanto por dentro como por fuera. La basura debe retirarse de las áreas de preparación de alimentos lo antes posible **yno debe transportarse a través de un área de preparación de alimentos.**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El Código Alimentario de la FDA de 2017 agregó el requisito de poner a disposición de los empleados limpiadores y desinfectantes durante todas las horas de operación.

- **LIMPIEZA** Es el proceso de eliminar alimentos y otros tipos de tierra de una superficie. Para limpiar adecuadamente debes utilizar una solución de agua y jabón.

○ **Limpiadores** -Los limpiadores deben ser estables, no corrosivos y seguros de usar. También deben ser proporcionado y disponible para los empleados durante todas las horas de operación. Hay una variedad de Limpiadores disponibles, cada uno con un propósito diferente.

■ Estos incluyen:

- Detergentes
- Desengrasantes
- Delirantes
- Limpiadores abrasivos

● **DESINFECCIÓN** es el proceso de reducir la cantidad de microorganismos dañinos de una superficie limpia a niveles seguros. Debes limpiar y enjuagar una superficie antes de desinfectarla. Los desinfectantes químicos son influenciado por el tiempo de contacto, la concentración del desinfectante y la temperatura de la solución. Pruebe el solución regularmente con un kit de prueba de desinfectante.

○ Todas las superficies deben limpiarse y enjuagarse. Esto incluye paredes, estantes de almacenamiento y basura. contenedores. Sin embargo, cualquier superficie que toque los alimentos, como cuchillos, ollas, herramientas para cortar. Los tableros o mesas de preparación deben limpiarse y desinfectarse.

○ **Desinfección química**

■ Tres tipos comunes de desinfectantes químicos son el cloro, el yodo y los cuaternarios. compuestos de amonio (quats). Los desinfectantes químicos están regulados por leyes estatales y federales. agencias de protección ambiental. Deben ser proporcionados y disponibles para los empleados. durante todas las horas de operación.

| | Cloro | | Yodo | Cuatos |
|--|-----------------------------------|---------------|--|--|
| Agua temperatura | ≥ 100°F (38°C) | ≥ 75°F (24°C) | 68°F (20°C) | 75°F (24°C) |
| pH del agua | ≤ 10 | ≤ 8 | ≤ 5 o según del fabricante recomendación | Según el fabricante recomendación |
| Dureza del agua | Según el fabricante recomendación | | Según el fabricante recomendación | 500 ppm o según del fabricante recomendación |
| desinfectante concentración rango | 50-99 ppm | 50-99 ppm | 12,5-25 ppm | Según el fabricante recomendación |
| Contacto desinfectante tiempo | ≥ 7 segundos | ≥ 7 segundos | ≥ 30 segundos | ≥ 30 segundos |

Proceso de 5 pasos

1. Raspe o retire los restos de comida de la superficie. Utilice la herramienta de limpieza adecuada, como un cepillo o una almohadilla de nailon, o una toalla de tela.
2. Lavar la superficie. Prepare la solución limpiadora con un detergente aprobado. Lave la superficie con la herramienta de limpieza adecuada, como una toalla de tela.
3. Enjuague la superficie. Utilice agua limpia. Enjuague la superficie con la herramienta de limpieza

- adecuada, como una toalla de tela.
4. Desinfectar la superficie. Utilice la solución desinfectante adecuada. Prepare la concentración según los requisitos del fabricante. Utilice la herramienta adecuada, como una toalla de tela, para desinfectar la superficie. Asegúrese de que toda la superficie haya estado en contacto con la solución desinfectante.
 5. Deje que la superficie se seque al aire.

Disponibilidad de limpiadores y desinfectantes

El Código Alimentario de la FDA de 2017 agregó el requisito de poner a disposición de los empleados limpiadores y desinfectantes durante todas las horas de operación.

- **Limpiadores** -Los limpiadores deben ser estables, no corrosivos y seguros de usar. También deben ser proporcionados y Disponible para los empleados durante todas las horas de operación..Hay una variedad de limpiadores disponibles, cada uno con un propósito diferente.
 - Éstas incluyen:
 - Detergentes
 - Desengrasantes
 - Delirantes
 - Limpiadores abrasivos
- Desinfección química**
 - Tres tipos comunes de desinfectantes químicos son el cloro, el yodo y el amonio cuaternario. compuestos (quats). Los desinfectantes químicos están regulados por leyes ambientales estatales y federales. agencias de protección. Deben ser proporcionados y disponibles para los empleados durante todas las horas de operación.

LAVAVAJILLAS

Siga las pautas del fabricante y asegúrese de que su máquina esté limpia y en buenas condiciones de funcionamiento. Verifique la temperatura y presión de los ciclos de lavado y enjuague diariamente. Se debe publicar información en la máquina sobre la temperatura adecuada del agua, la velocidad del transportador, la presión del agua y la concentración de químicos.

Máquinas de alta temperatura

- El enjuague desinfectante final debe ser de al menos 180 °F (82 °C).
- 165°F (74°C) para máquinas de una sola temperatura con bastidor estacionario

Máquinas desinfectantes químicas

- Limpiar y desinfectar a temperaturas mucho más bajas
- Siga las pautas de temperatura proporcionadas por el fabricante.

FREGADERO DE TRES COMPARTIMENTOS

Los artículos que se limpian en el fregadero de tres compartimentos deben remojarse previamente o desecharse, lavarse con detergente con agua a 110 °F, enjuagarse con agua limpia y desinfectarse en cualquiera de los dos **agua caliente al menos a 171 ° F o una solución desinfectante química**. Todos los artículos deben ser **secado al aire invertido**.

HERRAMIENTAS DE LIMPIEZA Y QUÍMICOS

Las herramientas y productos químicos de limpieza deben colocarse en un área de almacenamiento alejada de los alimentos y las áreas de preparación de alimentos. Asegúrese de que los productos químicos estén claramente etiquetados si se retiran del recipiente original. **Mantenga hojas de datos de**

seguridad (SDS) para cada producto químico. en un lugar para todos los empleados en el trabajo. Estas hojas contienen información importante sobre primeros auxilios e información sobre el uso seguro. Deseche los productos químicos de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta y las regulaciones locales. Es derecho del empleado saber con qué está trabajando y alrededor.

HORARIO PRINCIPAL DE LIMPIEZA

Enumera todas las tareas de limpieza, así como cuándo y cómo se deben completar las tareas. Asigne responsabilidad a cada tarea por título de trabajo. Genere apoyo a los empleados incluyendo sus aportes en el diseño del programa y recompensando el buen desempeño. Supervise el programa de limpieza para que sea eficaz.

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (MIP)

Debe abordar estos problemas para ser un programa de MIP eficaz.

- **NEGAR EL ACCESO A LAS PLAGAS**
- **NEGAR LOS ALIMENTOS A LAS PLAGAS**
- **REFUGIO Y AGUA**
 - **TRABAJA CON UN OPERADOR DE CONTROL DE PLAGAS (PCO) LICENCIADO** para eliminar cualquier plaga que entre.

CUCARACHAS como lugares oscuros, cálidos y húmedos. Compruebe si hay un fuerte olor aceitoso, **los excrementos parecen granos de pimienta negra** y cajas de huevos en cápsulas.

ROEDORES también suponen un grave peligro para la salud. Un edificio puede estar infestado de ratas y ratones al mismo tiempo. Busque excrementos, señales de roer, huellas, materiales para anidar y agujeros.

MOSCAS Puede transmitir shigelosis y fiebre tifoidea.

PESTICIDAS son materiales peligrosos. Cada vez que se utilicen o almacenen en sus instalaciones, usted **debe tener la MSDS correspondiente**. Para minimizar el peligro para las personas, haga que su PCO use pesticidas cuando esté cerrado y sus empleados no estén en el lugar. Asegúrese de lavar, enjuagar y desinfectar las superficies en contacto con los alimentos después de un tratamiento.