

ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ALIMENTOS AL POR MENOR: GERENTE DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS CERTIFICADO

Reglamento 6 CCR 1010-2: Establecimientos de venta de alimentos al por menor

CINCO FACTORES DE RIESGO

Las cinco principales causas de enfermedad:

1. Temperaturas de mantenimiento inadecuadas
2. Cocción inadecuada
3. Equipo contaminado
4. Alimentos provenientes de fuentes inseguras
5. Mala higiene personal

Estos cinco factores de riesgo se pueden reducir con la intervención de un gerente certificado en protección de alimentos.

Reglamento

Citation 2-102.12 y 2-102.20

Al menos uno de los empleados con autoridad para dirigir y controlar la preparación y servicio de los alimentos debe ser un gerente de protección de alimentos certificado por un programa acreditado. Solo los cursos de gerente certificado de protección de alimentos del Instituto Estadounidense de Estándares Nacionales (ANSI) cumplen con los requisitos del reglamento 2-102.20.

Los gerentes capacitados mantienen la seguridad de los alimentos

Los gerentes de protección de alimentos desempeñan un papel importante en la formulación de políticas, la verificación de que los empleados las cumplan y la comunicación con los empleados sobre las mejores prácticas para mantener la seguridad de los alimentos.

Consejo de acreditación nacional ANSI:
bit.ly/ANSI-CFPM

CONTACTOS PARA LA CAPACITACIÓN DE GERENTES DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS:

AAA Food Manager / AAASFoodHandler.com*

[AAASFoodHandler.com](https://www.AAASFoodHandler.com)
Atención al cliente
714.592.4100

360 Training*
[learn2serve.com](https://www.learn2serve.com)
Atención al cliente
877.881.2235

AboveTraining/StateFoodSafety*

[statefoodsafety.com](https://www.statefoodsafety.com)
Atención al cliente
801.494.1416

**Pruebas de salud ambiental
(Registro Nacional de Profesionales de Seguridad Alimentaria)***

[nrfsp.com](https://www.nrfsp.com)
Atención al cliente
800.446.0257

Asociación Nacional de Restaurantes

[servsafe.com](https://www.servsafe.com)
Atención al cliente
800.765.2122

The Always Food Safe Company, LLC

[alwaysfoodsafecom.com](https://www.alwaysfoodsafecom.com)
Atención al cliente
844.312.2011

*Estas capacitaciones pueden ofrecerse en varios idiomas.

Actualizado: 9/1/22

Para obtener más información, comunicarse con el departamento de salud local o visitar estas otras fuentes:

cdphe.colorado.gov/retail-food/retail-food-resources

Asociación de Restaurantes de Colorado
corestaurant.org/foundation/colorado-prostart-servsafe



COLORADO
Department of Public
Health & Environment



Completion Information:

Completion Date: October 2, 2013
Exam Score: 100%
Provider Name: 360training.com
Provider Number: 0979



LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUTOINSPECCIÓN DEL GERENTE

Fecha: _____ Testigo: _____

Utilice esta lista de verificación con una frecuencia diaria o semanal. Si observa algún problema, tome medidas correctivas y registre dichas medidas. Mantenga listas de verificación completas en una carpeta durante un mes, como mínimo.

PERSONAL E HIGIENE

	Si	No	Medida correctiva/Nota
Las manos se lavan de forma correcta, a fondo en los puntos críticos.			
Las uñas de los dedos se mantienen prolijas, limpias y sin esmalte de uñas.			
Se usan sujetadores para el cabello.			
Las heridas abiertas, llagas y pústulas se cubren con protectores impermeables cuando se trabaja con alimentos.			
El personal trabaja sin tener síntomas de vómitos, diarrea, ictericia o fiebre con dolor de garganta.			
El personal come y bebe en las áreas designadas.			
El certificado del gerente de protección de alimentos está publicado en el sitio y tiene vigencia.			

REFRIGERADORES

	Si	No	Medida correctiva/Nota
Los alimentos se almacenaron a 41° F o menos.			
Hay un termómetro de trabajo disponible y a la vista.			
Los alimentos tienen fecha y están cubiertos.			
El interior está limpio.			

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES

	Si	No	Medida correctiva/Nota
Los alimentos se recalientan a 165° F antes de colocarse en la unidad para mantenerlos calientes.			
Los alimentos se almacenaron a 135° F o más.			

¿Necesita otra copia? ¿Desea recibir orientación sobre las medidas correctivas? ¿Tiene otras preguntas?
¡Solo tiene que llamar por teléfono para recibir ayuda, así que comuníquese con su inspector hoy mismo!



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

	Si	No	Medida correctiva/Nota
Los alimentos congelados se descongelan en un refrigerador o bajo el agua corriente fría.			
Los alimentos se almacenan de una manera que previene la contaminación cruzada.			
Los alimentos listos para el consumo se manipulan con utensilios o las manos con guantes limpios.			
Todos los alimentos y utensilios se almacenan, como mínimo, a seis pulgadas del piso.			
Se cubren los alimentos y se los protege de la contaminación.			
Se descartan para el uso las latas abolladas, agujereadas, oxidadas y con protuberancias.			

LIMPIEZA E HIGIENE

	Si	No	Medida correctiva/Nota
El fregadero de tres compartimentos está instalado y los platos se lavan en el fregadero de tres compartimentos usando el procedimiento correcto. (raspar—>lavar—>enjuagar—>desinfectar—>secar al aire libre)			
Hay tiras reactivas químicas disponibles.			
El desinfectante del fregadero de tres compartimentos tiene la concentración correcta.			
El desinfectante de las cubetas para limpiar tiene la concentración.			
Las tablas para cortar y otros utensilios en uso se lavan, enjuagan y desinfectan cada cuatro horas.			
Los pisos, las paredes y los techos están limpios y bien mantenidos en su totalidad.			
No hay evidencia de plagas (p. ej., ratones, cucarachas, moscas).			
El lavavajillas se desinfecta con la concentración de cloro correcta o a la temperatura adecuada.			
Los productos químicos se almacenan lejos de los alimentos, utensilios y superficies de contacto con alimentos.			
Los productos químicos están claramente etiquetados.			
Los cajones, estantes, utensilios, máquinas de cortar fiambres y abrelatas están limpios a la vista y al tacto.			

MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

	Si	No	Medida correctiva/Nota
Los utensilios y equipos de cocina están en buen estado.			
Todos los lavabos tienen jabón, toallas de papel y agua caliente.			
Los baños están limpios, el papel higiénico está en el dispensador y el jabón y las toallas de papel están en el lavabo.			
Todas las tuberías funcionan correctamente y no tienen pérdidas.			
Hay mosquiteros en las puertas y ventanas abiertas, y estos están en buen estado.			

VERIFICACIÓN DIARIA DE LA LÍNEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha:	Revise tres veces al día. Registro de tiempos e inicial a la derecha.	A.M.	MEDIODÍA	P.M.
Revisado por:		Tiempo:		
		Iniciales:		

Refrigeración Nombre de Unidad/#	Temp A.M.	Temp Mediodía	Temp P.M.	Acción Correctiva

La temperatura de la nevera debe ser igual o inferior a 41° F

Refrigeración Nombre de Unidad/#	Temp A.M.	Temp Mediodía	Temp P.M.	Acción Correctiva

La comida caliente debe estar a 135° F o más

Refrigeración Nombre de Unidad/#	Temp A.M.	Temp Mediodía	Temp P.M.	Acción Correctiva

Pescado=145°+F | Crane molida=155°+F | Aves de corral/Pollo=165°+F

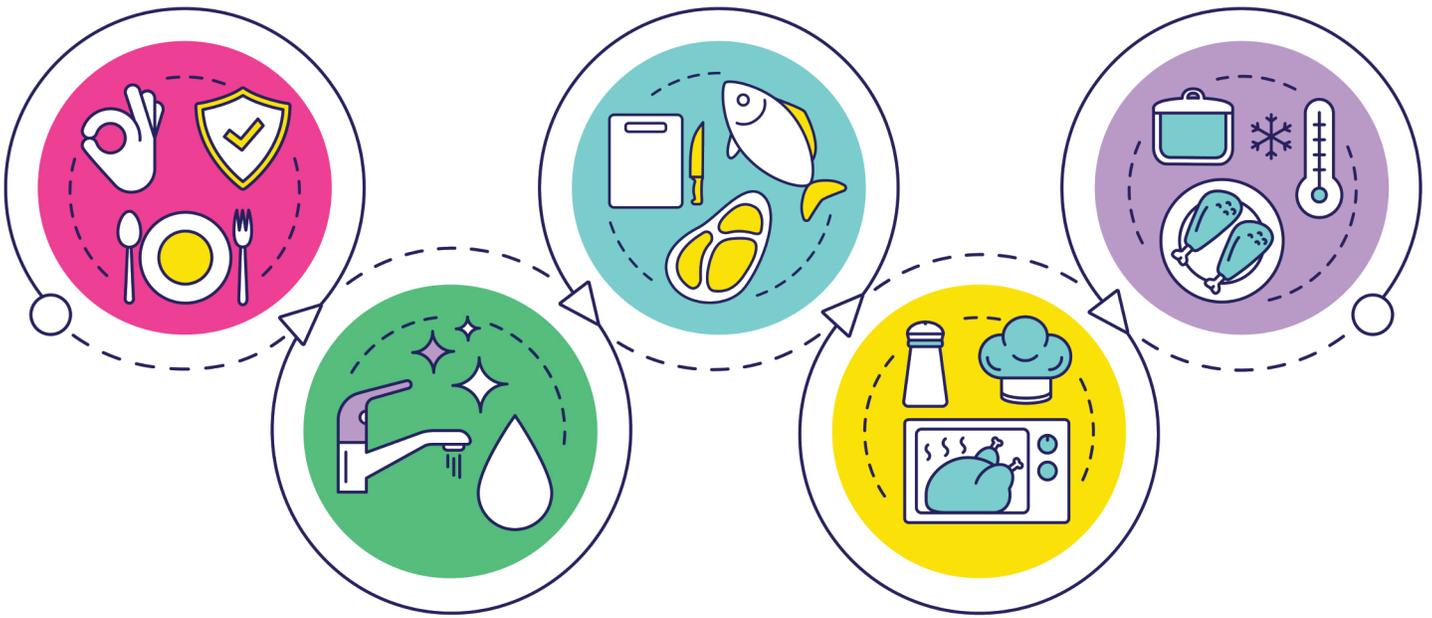
Lavamanos: equipados con jabón, toallas de papel y agua caliente, accesibles	A.M.	Acción Correctiva
	Sí/No	
	MEDIODÍA	Acción Correctiva
	Sí/No	
	P.M.	Acción Correctiva
	Sí/No	

Desinfectante	AM: Fregadero de tres compartimentos	AM: Cubeta de limpieza	Acción Correctiva
Cloro 50-200 ppm	MEDIODÍA	MEDIODÍA	Acción Correctiva
Amonio cuaternario 100-400 ppm	P.M.	P.M.	Acción Correctiva
Máquinas lavaplatos: registro de desinfectante o temperatura		A.M.	Acción Correctiva

¿Están saludables los empleados hoy? (sin vómitos, diarrea, fiebre, ictericia)	Sí/No
¿Se lavan las manos los empleados cuando es necesario?	Sí/No
¿Los empleados usan sujetadores para el cabello?	Sí/No
¿Hay guantes almacenados y disponibles?	Sí/No



PAQUETE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

ACUERDO DE INFORME DE EMPLEADOS DE ALIMENTOS

El objetivo del presente acuerdo es informar que los empleados condicionales o empleados de alimentos tienen la responsabilidad de avisar a la persona a cargo cuando experimenten cualquiera de las condiciones indicadas, para que esta pueda tomar las medidas correspondientes a fin de impedir la transmisión de enfermedades transmitidas por alimentos.

ACEPTO LA OBLIGACIÓN DE INFORMAR A LA PERSONA A CARGO DE LO SIGUIENTE:

Cualquiera de los siguientes síntomas, dentro o fuera del trabajo, incluida la fecha de inicio de los síntomas:

1. Diarrea
2. Vómitos
3. Ictericia
4. Dolor de garganta con fiebre
5. Heridas o cortes infectados o lesiones con pus en las manos, las muñecas, partes expuestas del cuerpo u otras partes del cuerpo, y si los cortes, heridas o lesiones no están debidamente cubiertos (p. ej., forúnculos y heridas infectadas, independientemente de su tamaño).

Diagnóstico médico futuro:

Cuando me diagnostiquen norovirus, salmonela, fiebre tifoidea (Salmonella Typhi), siguelosis (infección por Shigella spp.), Escherichia coli O157:H7 u otra infección por EHEC/STEC o hepatitis A (infección por virus de la hepatitis A).

Exposición futura a patógenos transmitidos por alimentos:

- Si soy la supuesta causa de un brote confirmado de norovirus, fiebre tifoidea, siguelosis, E. coli O157:H7 u otra infección por EHEC/STEC o hepatitis A, o si he estado expuesto a estas enfermedades.
- Si un miembro de mi grupo familiar ha recibido un diagnóstico de norovirus, fiebre tifoidea, siguelosis, enfermedad causada por EHEC/STEC o hepatitis A.
- Si un miembro de mi grupo familiar asistió a un entorno o trabaja en un entorno donde hay un brote confirmado de norovirus, fiebre tifoidea, siguelosis, E. coli O157:H7 u otra infección por EHEC/STEC o hepatitis A.

He leído (o me han explicado) y comprendo los requisitos relacionados con mis responsabilidades según el Código de Seguridad Alimentaria y el presente acuerdo de cumplir con lo siguiente:

1. Requisitos de obligación de informar especificados más arriba en relación con síntomas, diagnósticos y exposición indicados;
2. Restricciones o exclusiones laborales que se me impongan; y
3. Buenas prácticas de higiene.

Comprendo que, si no cumplo con los términos del presente acuerdo, esto podría provocar que el establecimiento de alimentos o la autoridad reguladora de alimentos tomen medidas que puedan afectar mi empleo o incluir acciones legales en mi contra.

Nombre del empleado condicional (en letra de imprenta): _____

Nombre del empleado que manipula alimentos (en letra de imprenta): _____

Firma del empleado condicional o del empleado que manipula alimentos: _____ Fecha: _____

Firma del titular del permiso o del representante: _____ Fecha: _____



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA SOBRE ENFERMEDADES

Debe informar sobre las siguientes enfermedades, síntomas y problemas a la persona a cargo antes de comenzar a trabajar.

- Norovirus
- Escherichia Coli
- Siguelosis
- Hepatitis A
- Fiebre tifoidea
- Salmonella



Diarrea



Vómitos



Fiebre con dolor de garganta



Heridas abiertas o infectadas



Estornudos y tos persistentes



Ictericia (enfermedad que hace que los ojos, las uñas o la piel se vuelvan amarillos)



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

GUÍA DE REFERENCIA DE ENFERMEDADES DE LA PERSONA QUE MANIPULA ALIMENTOS



Diarrea

EXCLUIR

Puede regresar al trabajo cuando no haya tenido síntomas durante 24 horas o con una documentación médica de un profesional de salud que indique que los síntomas están relacionados con una enfermedad no infecciosa.



Vómitos

EXCLUIR

Puede regresar al trabajo cuando no haya tenido síntomas durante 24 horas o con una documentación médica de un profesional de salud que indique que los síntomas están relacionados con una enfermedad no infecciosa.



Fiebre y dolor de garganta*

RESTRINGIR**

Puede regresar al trabajo si la persona a cargo recibe documentación médica de un profesional de salud en la que se indica que el empleado obtuvo un resultado negativo en la prueba para *Streptococcus pyogenes*, que no tiene esta bacteria o que ha recibido antibióticos para tratarla.



Estornudos o tos persistentes

RESTRINGIR

Puede regresar al trabajo cuando los síntomas hayan desaparecido.



Ictericia (enfermedad que hace que los ojos, las uñas o la piel se vuelvan amarillos)

EXCLUIR* Llame a TCHD para recibir orientación

Puede regresar al trabajo si el empleado ha tenido ictericia durante más de 7 días*

*Llame a TCHD para recibir orientación.

**Si el establecimiento presta servicios a poblaciones altamente susceptibles, entonces se debe excluir al personal, en lugar de restringirlo.

RESTRINGIR: el empleado no puede trabajar con alimentos, equipos de alimentos, utensilios, mantelería o utensilios desechables sin envoltura.

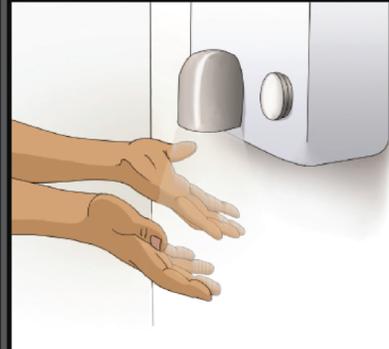
EXCLUIR: impedir que una persona ingrese a un establecimiento de alimentos o trabaje allí.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

PASOS DEL LAVADO DE MANOS

El simple acto de lavarse las manos con frecuencia y a fondo reduce la contaminación de los alimentos y protege la salud de los clientes y empleados.

		
Humedecer las manos con agua caliente Moje sus manos con agua caliente	Usar jabón Use jabón	Lavar y restregar durante 20 segundos Frote sus manos por 20 segundos
		
Enjuagar e l jabón Enjuague	Cerrar el grifo de agua con una toalla de papel Cierre la llave del agua usando una toalla de papel	Secar con una toalla de papel o secador de aire Seque sus manos usando una toalla de papel o una secadora de aire
LOS EMPLEADOS DEBEN LAVARSE LAS MANOS		
Empleados deben lavarse las manos		
		StateFoodSafety Food Safety Training & Certification 



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

EVITE EL CONTACTO DE LAS MANOS SIN GANTES

¿Qué son los alimentos listos para el consumo?

Alimentos que se consumirán sin volver a lavarse o a cocinarse, o sin hacer ninguna otra preparación adicional.
(Ejemplos: ensaladas, masas, sándwiches, sushi y fruta cortada que se coloca en bebidas).



Como manejar la comida lista para comer:

- Manos con guantes
- Papel para fiambres
- Utensilios (por ejemplo, pinzas, espátulas y cucharas)

Uso correcto de guantes

- Siempre lávese las manos antes de ponerse un nuevo par de guantes.
- Después de completar cada tarea, quítese los guantes, lávese las manos y luego póngase un nuevo par de guantes.
- Debe usar guantes si tiene llagas, cortes, quemaduras o rasguños en las manos. Es importante que se vende las heridas antes de ponerse guantes.
- NO reutilice los guantes.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CORRECTAS



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

ALIMENTOS QUE REQUIEREN CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA

	<ul style="list-style-type: none"> • Leche y productos lácteos 		<ul style="list-style-type: none"> • Huevos con cáscara (salvo aquellos tratados para eliminar la Salmonella spp.)
	<ul style="list-style-type: none"> • Carne: vaca, cerdo y cordero 		<ul style="list-style-type: none"> • Carne de ave
	<ul style="list-style-type: none"> • Pescado 		<ul style="list-style-type: none"> • Mariscos y crustáceos
	<ul style="list-style-type: none"> • Papas al horno 		<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos derivados de plantas tratados con calor, como arroz, frijoles y verduras cocidas
	<ul style="list-style-type: none"> • Tofu u otra proteína de soya • Ingredientes sintéticos, como proteína de soya texturada en productos alternativos a la carne 		<ul style="list-style-type: none"> • Brotes y semillas de brotes
	<ul style="list-style-type: none"> • Melones cortados en rodajas • Tomates cortados • Verduras de hojas verdes cortadas 		<ul style="list-style-type: none"> • Mezclas de ajo y aceite no tratadas



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN



165° F

(74° C)

- Pollo, pavo, pato y ganso
- Carne rellena: carne de ave, pescado y pasta
- Alimentos recalentados



155° F

(68° C)

- Carne molida, pastel de carne
- Huevos que se conservarán calientes
- Chorizo y salchicha
- Pescado molido



145° F

(63° C)

- Carne de músculo entero, cordero, ternera, cerdo y jamón
- Pescado, mariscos
- Huevos



Regla de 15 segundos

Cocinar a temperatura durante
15 segundos, como mínimo



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

AVISO DE CONSUMIDORES

Establecimientos de comida, donde se sirven carnes de animales crudas o semi crudas deben tener un informe para consumidores con el fin de notificar el riesgo considerable de enfermedades transmitidas por estos alimentos. Estos son algunos ejemplos de alimentos que requieren un informe para consumidores:

Huevos crudos o semicrudos	Carne cruda o semicruda	Mariscos crudos o semicrudos
<ul style="list-style-type: none">• Huevos estrellados• Aderezo para ensalada César• Salsa holandesa• Natillas• Mayonesa• Alioli hecho con huevos crudos	<ul style="list-style-type: none">• Hamburguesas cocinadas a pedido• Carpaccio• Bistec tártaro• Carne de vaca maceradas de forma mecánica	<ul style="list-style-type: none">• Sushi• Corzo• Almejas• Ostras• Ceviche

El Aviso para consumidores debe constar de lo siguiente:

- 1. Advertir:** Estas advertencias indican que un alimento derivado de un animal se sirve crudo o semicrudo.
- 2. Recordatorio:** los recordatorios indican que comer alimentos derivados de animales crudos o semicrudos aumenta el riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos. El recordatorio debe incluir un asterisco en los alimentos crudos o semicrudos.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.



Hamburguesas

Elaboradas con 100 % de carne de vaca Aberdeen Angus

Fabulosa hamburguesa clásica*
nuestra más fabulosa hamburguesa básica cubierta con lechuga, tomate y cebollas \$8.00

Hamburguesa con salsa barbacoa ahumada*
cubierta con queso cheddar, tocino ahumado con leña de nogal americano y salsa barbacoa ahumada \$9.00

Hamburguesa del Sur de la Frontera*
con queso pepper jack, guacamole, pico de gallo y mayonesa de chipotle \$9.00

Hamburguesa de cebolla*
cubierta con cebollas caramelizadas, mayonesa de ajo y cebolla de verdeo cortada \$9.00

Hamburguesa con hongos y queso suizo*
cubierta con queso suizo derretido, hongos y cebollas caramelizadas \$9.00

Hamburguesa de pavo
cubierta con cebollas y mayonesa de ajo \$9.00

Hamburguesa de frijoles negros
quinua, frijoles negros picantes y cilantro con mayonesa de ajo \$8.00

Guarniciones

Papas fritas con ajo \$3.00
Ensalada de col \$2.00
Ensalada de la casa \$2.00
Frijoles horneados ahumados \$2.00
Camotes fritos \$2.00
Ensalada César casera* \$3.00
Corazones de alcachofa con alioli de ajo* \$4.00

Entradas

Todos los sándwiches se sirven con nuestras papas fritas con ajo

Sándwich de filete Philly Cheese
un clásico con filete entrecot afeitado, pimientos verdes a la parrilla, cebollas, hongos y queso provolone derretido \$9.00

Sándwich vegetariano para el desayuno*
hongos a la parrilla, cebollas, pimientos verdes con lechuga, tomates, pepinos, queso provolone derretido cubierto con un huevo frito \$8.00

Sándwich Reuben
carne encurtida, queso suizo, chucrut y aderezo ruso sobre pan de centeno judío \$9.00

Huevos rancheros*
dos huevos estrellados servidos con una tortilla, frijoles refritos y salsa \$8.00

Arrollado de salmón picante*
8 piezas de arrollado de sushi de salmón fresco cubiertas con nuestra salsa dragón picante servidas con wasabi y jengibre fresco \$10.00

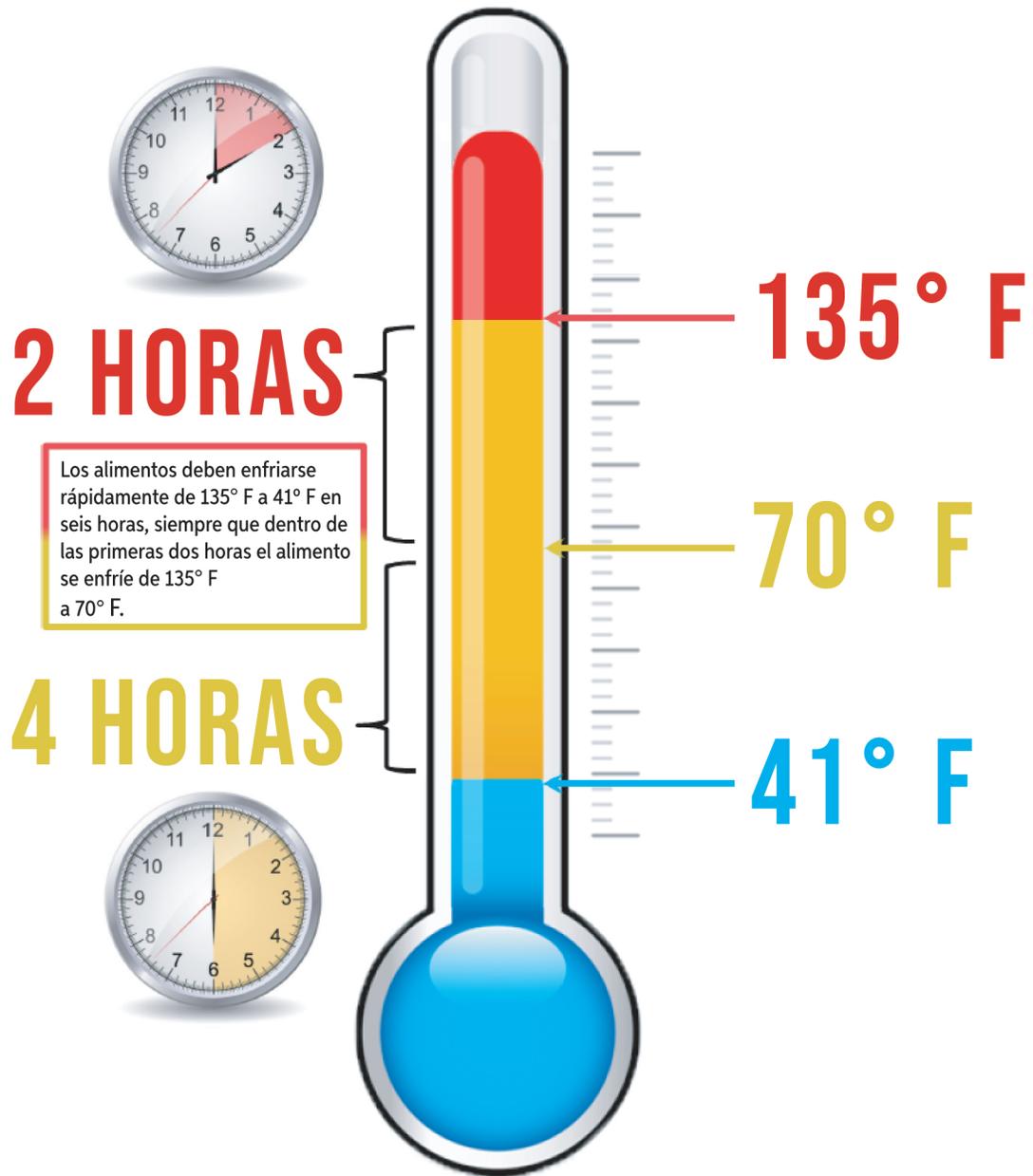
Ostras*
servidas en la concha \$10.00

*Estos alimentos pueden servirse crudos o semicrudos, o contener ingredientes crudos o semicrudos. El consumo de carnes, carne de ave, mariscos, moluscos o huevos crudos o semicrudos puede aumentar el riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

ENFRIAMIENTO



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO



✓ APROBADO

- Usar recipientes poco profundos
- ¡Revolver con frecuencia!



✗ NO APROBADO



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

Almacene los alimentos según la temperatura de cocción:

Alimentos listos para el consumo

Alimentos cocinados,
productos agrícolas



Pescado/huevos

Temperatura de cocción: 145° F (63° C)



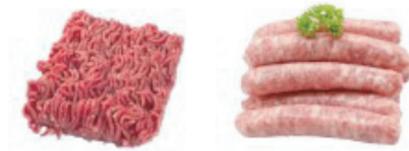
Bistec/Cerdo

Temperatura de cocción: 145° F (63° C)



Carne molida

Temperatura de cocción: 155° F (68° C)



Carne de ave

Estante inferior

Temperatura de cocción: 165° F (74° C)



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA



Use equipo y utensilios separados.

Lave, enjuague y desinfecte:

todo el equipo y los utensilios después del uso con cada alimento.



Cámbiese los guantes y lávese las manos.

Antes de manipular diferentes alimentos o cuando cambie de tarea.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

RECALENTAMIENTO

165° F

[74° C]



EN 2 HORAS



APROBADO



- En la estufa
- En el horno de microondas
- En el horno



NO APROBADO



Recalentamiento en la mesa de vapor o con Sterno.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

MÉTODOS PARA DESCONGELAR



En un refrigerador, a 41° F (5° C) o menos.
Este es el método más seguro.



Como parte del proceso de cocción.



Sumergido en agua corriente a
< 70° F (21° C)



En el horno de microondas, si el alimento se
cocinará o servirá de inmediato después de
descongelarse.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

MARCAJO DE FECHA

El marcado de fecha reduce el desarrollo de bacterias

El marcado de fecha puede limitar el crecimiento de *Listeria monocytogenes*, una bacteria que se desarrolla incluso a temperaturas refrigeradas. El marcado de fecha garantiza que los alimentos se vendan, sirvan o desechen antes de que estas bacterias puedan hacer que las personas se enfermen.

Los alimentos que tengan los siguientes criterios deben marcarse con la fecha:



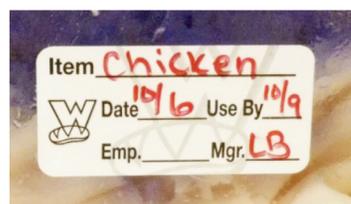
“controles de tiempo/temperatura para su seguridad” o TCS, significa que este alimento necesita tiempo/temperatura para controlar el desarrollo ó crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.



Es un alimento listo para el consumo que puede comerse sin ninguna preparación adicional.



Se conserva durante más de 24 horas.



Consejos útiles:

- Los alimentos deben venderse, servirse o desecharse en un plazo de 7 días después de haberse preparado o abierto. (Ejemplo: los alimentos preparados o abiertos el 1 de abril deben venderse, servirse o desecharse el 7 de abril).
- La cuenta comienza el día en que se prepararon los alimentos o que se abrió un envase.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

REQUIEREN EL MARCADO DE FECHA

- Ensaladas ya listas preparadas en un establecimiento de alimentos
- Productos de pescado ahumado fríos o calientes y ceviche (productos de pescado que están deshidratados o marinados, o que se conservan en el sitio)
- Leche (leches de animales, leches de frutossecos o leche de soja)
- Fiambres, incluidas las salchichas
- Quesos blandos (queso feta, brie y mozzarella)
- Requesón
- Queso crema
- Ricota
- Melones cortados (sandía, cantalupo y rocío de miel)
- Verduras de hojas verdes cortadas (lechuga, espinaca y repollo)
- Tomates cortados
- Alimentos refrigerados que se conservan durante más de 24 horas después de abrirse o prepararse



NO REQUIEREN EL MARCADO DE FECHA

- Ensaladas listas preparadas o empaquetadas en una planta de procesamiento de alimentos
- Quesos duros: cheddar, gruyere, parmesano, reggiano y romano
- Quesos semiblandos: queso azul, gorgonzola, gouda, Monterey jack, suizo, provolone y pasteurizado procesado
- Productos lácteos cultivados: yogur, crema agria y suero de manteca
- Productos de pescado en conserva: arenque encurtido, bacalao deshidratado o sazonado
- Salchichas fermentadas secas o enlatadas: pepperoni y salame no etiquetado con la leyenda "mantener refrigerado"
- Alimentos que no necesitan refrigeración
- Alimentos que se cocinarán antes de consumirse (huevos y carne cruda)
- Alimentos que se consumirán dentro de las 24 horas posteriores a su preparación o apertura
- Condimentos (mostaza y ketchup)



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

DESINFECTANTES QUÍMICOS

Para desinfectar una superficie correctamente:

1. Lave con agua tibia con jabón.
2. Enjuague con agua limpia.
3. Limpie con una solución desinfectante.
4. Seque al aire libre.

- Use tiras reactivas para determinar la concentración adecuada del desinfectante.
- Cada tipo de desinfectante requiere su propia tira reactiva.
- Demasiado desinfectante es tóxico y puede provocar intoxicación química.

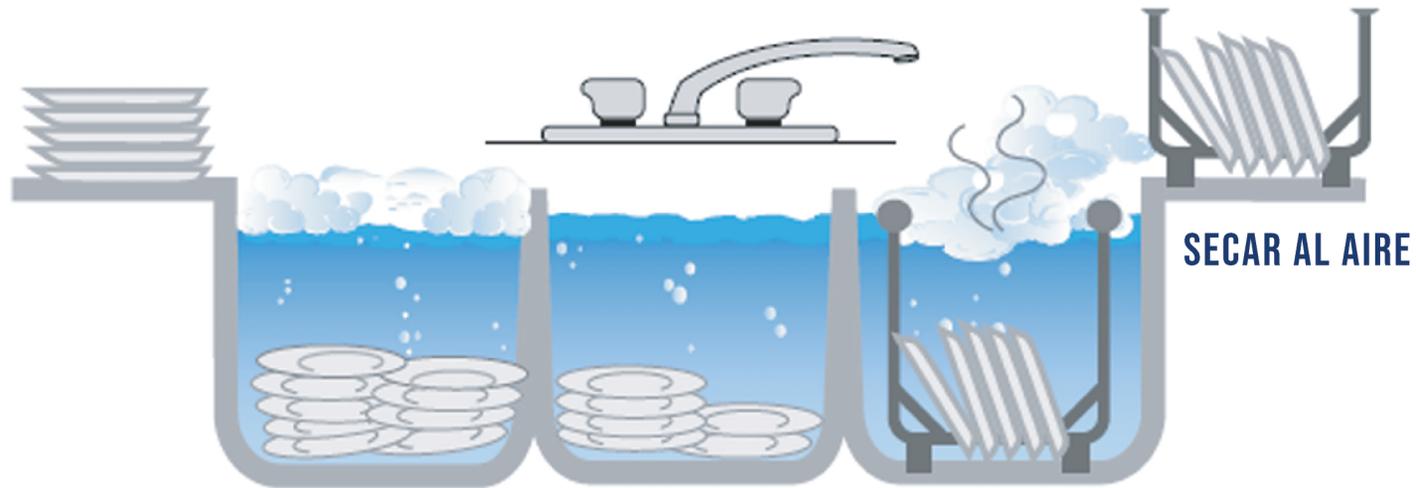
Cloro	Amonio cuaternario
1 ½ a 2 ½ cucharaditas por galón De 50 a 200 ppm*	Las concentraciones de los productos de amonio cuaternario varían; consulte las instrucciones de la etiqueta. De 100 a 400 ppm*



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

LIMPIEZA MANUAL



LAVAR

Agua caliente
y detergente

ENJUAGAR

Agua limpia

DESINFECTAR

Agua y desinfectante
Un minuto, como mínimo, o
según las instrucciones de la
etiqueta

SECAR AL AIRE

Siga este procedimiento con todo el equipo que se limpia en el lugar que no cabe en el lavavajillas o el fregadero de tres compartimentos.

(Máquinas de cortar fiambres, fregaderos de preparación y batidoras)



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

LATAS ABOLLADAS

Las latas abolladas permiten que las bacterias peligrosas ingresen en los alimentos.

Preste atención a lo siguiente:

- Abolladuras en las uniones superiores e inferiores
- Abolladuras en las uniones laterales
- Perforaciones u orificios
- Abolladuras importantes
- Abolladuras con bordes filosos
- Latas abultadas o hinchadas
- Latas muy oxidadas



Qué debe hacer:

- Separe las latas abolladas de las latas en buenas condiciones.
- Etiquete la lata abollada o la zona de almacenamiento con la leyenda "No usar".
- Devuelva la lata al proveedor o deséchela.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

LIMPIEZA DE VÓMITO S Y FECES O HECES

Todos los establecimientos de alimentos deben tener un procedimiento para responder ante casos de vómito y diarrea.

Pasos recomendados:

1. Aísle la zona. Retire a los empleados, clientes y demás personas hasta 25 pies a la redonda de la zona del accidente de vómito/materia fecal. El empleado o cliente enfermo debe ser retirado de las instalaciones del establecimiento.
2. Use guantes desechables durante esta limpieza. se recomienda usar macaras o batas (o delantal) desechables y protectores de calzado.
3. Cubra el vómito o la materia fecal con una toalla desechable para prevenir la aerosolización.
4. Limpie el vómito o la materia fecal con toallas y deséchelas en una bolsa de basura plástica.
5. Utilice una solución de cloro (una taza de lejía por galón de agua) u otro desinfectante registrado como eficaz contra el norovirus según la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA). *Nota: esta solución es más fuerte que su solución de lejía para la desinfección general.
6. Aplique la solución de lejía en la zona de la superficie contaminada y deje que la zona de la superficie afectada quede húmeda durante, al menos, 10 minutos. Deje que la zona se seque al aire libre (Asegúrese de que la zona afectada esté bien ventilada. La solución de lejía puede ser irritante si se inhala o si entra en contacto con la piel).
7. Deseche todos los guantes, mascarillas y batas (o delantales) en una bolsa plástica y deshágase de la bolsa de inmediato.
8. Tome medidas para desechar o limpiar y desinfectar las herramientas y el equipo utilizados para limpiar el vómito o la materia fecal.
9. Descarte los alimentos o los artículos desechables que puedan haber quedado expuestos en la zona.
10. Lávese las manos! Dúchese y cámbiese de ropa si fuera posible.
11. Documente el incidente. La información, como la ubicación del incidente, la hora y la fecha, y los procedimientos del proceso de limpieza, debe registrarse y mantenerse en un archivo.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.



1 galón de agua

1 taza de lejía



5000 ppm



Cubrir y dejar reposar **10 MINUTOS**



Las superficies que tengan contacto con los alimentos se deben lavar, enjuagar y desinfectar

(Último paso para las superficies que no tienen contacto con los alimentos)

Dejar secar al aire libre



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Si bien hay más de 160 alimentos que pueden provocar alergias, ocho de ellos representan el 90 % de las reacciones alérgicas a los alimentos. Las reacciones alérgicas son graves y pueden causar síntomas, como urticaria, sarpullido, inflamación del rostro, calambres en el abdomen y dificultad para respirar. Por ley, estos ocho alérgenos deben figurar en las etiquetas de los alimentos.



Huevo



Pescado



Productos



Marisco



Trigo



Maní



Soja



Frutos secos



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

PREVENCIÓN DE PLAGAS



EDUQUE A SUS EMPLEADOS

- Enséñele los signos de una infestación
- Insista en la limpieza rápida de los derrames
- Barra y limpie los pisos todos los días



ADMINISTRE SU INVENTARIO

- Inspeccione todo el inventario antes de almacenarlo
- Rote el inventario con regularidad
- Barra regularmente las zonas de almacenamiento de alimentos



CONTROLE LAS ÁREAS EXTERNAS

- Busque signos de roedores alrededor de los contenedores de basura
- Mantenga los contenedores de basura herméticamente cerrados
- Selle las grietas exteriores y los huecos de ventanas o puertas



REALICE UN CONTROL REGULAR DE PLAGAS

- Programe citas de control de plagas regulares
- Llame a su empresa de control de plagas si observa signos de infestación



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

ANIMALES DE SERVICIO

PERMITIDO

Animales de servicio

Un animal de servicio es un perro o un caballo enano que está adiestrado de forma individual para realizar una tarea o un servicio para una persona con una discapacidad.

NO PERMITIDO

Mascotas y animales de asistencia, compañía y apoyo emocional

Un animal de servicio es un perro o un caballo enano que está adiestrado de forma individual para realizar una tarea o un servicio para una persona con una discapacidad.



Como empleado del establecimiento de venta de alimentos usted puede preguntarle al cliente lo siguiente:

- 1) “¿Necesita al animal por una discapacidad?”
- 2) “¿Qué tarea hace el animal?”

*Si un animal, incluso un animal de servicio, no esta bajo el control del dueñ o o no esta adiestrado para hacer sus necesidades donde corresponde, se puede pedir que ese animal salga del establecimiento. Sin embargo, el dueñ o del negocio debe proporcionararle a la persona que tenga una discapacidad sus servicios o productos.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.