

SALUD AMBIENTAL

PAQUETE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A division of Adams County Health Department



NEGOCIOS DE COMIDA AL POR MENOR:

GERENTE CERTIFICADO DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

Regulación 6 1010-2 del CCR: Establecimientos de comida al por menor

¡LOS GERENTES CAPACITADOS GARANTIZAN LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS!

Los gerentes de protección de alimentos son fundamentales para crear normas, asegurarse de que el personal siga dichas normas e informar a los empleados sobre la importancia de mantener los alimentos aptos para el consumo.

CINCO FACTORES DE RIESGO

**LAS CINCO PRINCIPALES
CAUSAS DE ENFERMEDADES**



**COCCIÓN
INSUFICIENTE**



**ALIMENTOS DE
FUENTES INSALUBRES**



**TEMPERATURAS
DE CONSERVACIÓN
INADECUADAS**



**EQUIPOS
SUCIOS**



**HIGIENE PERSONAL
INSUFICIENTE**

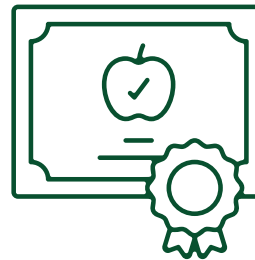
REGULACIÓN

Referencias 2-102.12 y 2-102.20

La persona a cargo deberá ser un gerente certificado de protección de alimentos que haya demostrado dominio de la información requerida al aprobar un examen como parte de un programa acreditado. Solo los cursos de gerente de protección de alimentos de Conference for Food Protection con la certificación de ANSI cumplen con los requisitos de la sección 2-102.20.

PROVEEDORES APROBADOS PARA LA CAPACITACIÓN DE GERENTES DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS*:

JUNTA NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE ANSI



bit.ly/ansi-food



* Estas capacitaciones pueden estar disponibles en varios idiomas.



**ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT**



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

LISTA DE AUTOINSPECCIÓN DEL GERENTE

FECHA _____

REVISÓ _____

Use esta lista de verificación a diario o una vez por semana. Si se detecta algún problema, tome las medidas correctivas correspondientes y regístrelas. Conserve las listas de verificación completadas en un archivador durante al menos un mes.

PERSONAL E HIGIENE

	Sí	No	Medida correctiva/Nota
Las manos se lavan de forma correcta y minuciosa en los momentos críticos.			
Las uñas se mantienen limpias, cortas y sin esmalte.			
Al trabajar con alimentos, las heridas abiertas, llagas y pústulas se cubren con barreras impermeables.			
El personal trabaja sin síntomas de vómitos, diarrea, ictericia o fiebre con dolor de garganta.			
El consumo de alimentos y bebidas se realiza únicamente en las áreas designadas.			
El certificado del gerente de protección de alimentos se encuentra en el establecimiento y está vigente.			

REFRIGERADORES

	Sí	No	Medida correctiva/Nota
Los alimentos se almacenan a 41 °F (5 °C) o menos.			
Hay un termómetro en funcionamiento, visible y accesible.			
Los alimentos están fechados y cubiertos.			
El interior se encuentra limpio.			

CONSERVACIÓN EN CALIENTE

	Sí	No	Medida correctiva/Nota
Los alimentos se recalientan a 165 °F (74 °C) antes de colocarse en la unidad de conservación en caliente.			
Los alimentos se almacenan a 135 °F (57 °C) o más.			

¿Necesita otra copia? ¿Necesita orientación sobre medidas correctivas? ¿Tiene otras preguntas? La ayuda está a solo una llamada de distancia. Comuníquese hoy mismo con su inspector.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

	Sí	No	Medida correctiva/Nota
Los alimentos congelados se descongelan en refrigeración o bajo agua fría corriente.			
Los alimentos se almacenan de manera que se evite la contaminación cruzada.			
Los alimentos listos para el consumo se manipulan con guantes o utensilios limpios.			
Todos los alimentos y utensilios se almacenan al menos a 6 pulgadas del piso.			
Los alimentos se mantienen cubiertos y protegidos contra la contaminación.			
Las latas abolladas, con fugas, abombadas u oxidadas se retiran de circulación.			

SANEAMIENTO Y LIMPIEZA

	Sí	No	Medida correctiva/Nota
El fregadero de tres compartimentos está instalado correctamente y los utensilios se lavan siguiendo el procedimiento adecuado. (raspar, → lavar, → enjuagar, → desinfectar, → secar al aire)			
Hay tiras reactivas para pruebas químicas disponibles.			
El desinfectante del fregadero de tres compartimentos se encuentra en la concentración correcta.			
Las tablas de corte y otros utensilios en uso se lavan, se enjuagan y se desinfectan cada cuatro horas.			
Los pisos, las paredes y los techos se encuentran limpios y bien mantenidos en todo el establecimiento.			
No se observan indicios de plagas (por ejemplo, ratones, cucarachas o moscas).			
El lavavajillas realiza la desinfección con la concentración correcta de cloro o la temperatura adecuada.			
Los productos químicos se almacenan separados de alimentos, utensilios y superficies de contacto con alimentos.			
Los productos químicos están claramente etiquetados.			
Cajones, estantes, utensilios, rebanadoras de fiambres y abrelatas están limpios al tacto y a la vista.			

MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

	Sí	No	Medida correctiva/Nota
Los equipos y utensilios de cocina se encuentran en buen estado.			
Todos los lavamanos cuentan con jabón, toallas de papel y agua caliente.			
Los baños están limpios; hay papel higiénico en el dispensador, así como jabón y papel.			
Toda la plomería funciona correctamente y no presenta fugas.			
Las puertas y ventanas abiertas cuentan con mallas en buen estado.			

VERIFICACIÓN DIARIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha:	VERIFICAR TRES VECES AL DÍA. REGISTRAR LOS HORARIOS Y COLOCAR LAS INICIALES A LA DERECHA	A. M.	MEDIODÍA	P. M.
Revisó:		Horario:		
		Iniciales:		

UNIDAD DE REFRIGERACIÓN	T. ^a A. M.	T. ^a MEDIODÍA	T. ^a P. M.	MEDIDA CORRECTIVA

Las temperaturas del refrigerador deben ser de 41 °F (5 °C) o menos.

UNIDAD DE CONSERVACIÓN EN CALIENTE	T. ^a A. M.	T. ^a MEDIODÍA	T. ^a P. M.	MEDIDA CORRECTIVA

Los alimentos calientes deben estar a 135 °F (57 °C) o más.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN	T. ^a A. M.	T. ^a MEDIODÍA	T. ^a P. M.	MEDIDA CORRECTIVA

Pescado = 145 °F (63 °C) o más | Carne molida = 155 °F (68 °C) o más | Aves = 165 °F (74 °C) o más.

LAVAMANOS: ABASTECIDOS CON JABÓN Y TOALLAS DE PAPEL. TIENEN AGUA CALIENTE. SON ACCESIBLES.	A. M.	MEDIDA CORRECTIVA
	Sí/No	
	MEDIODÍA	MEDIDA CORRECTIVA
	Sí/No	
	P. M.	MEDIDA CORRECTIVA
	Sí/No	

DESINFECTANTE	A. M.: FREGADERO DE TRES COMPARTIMENTOS	A. M.:	MEDIDA CORRECTIVA
CLORO 200-50 PPM	MEDIODÍA	MEDIODÍA	MEDIDA CORRECTIVA
AMONIO CUATERNARIO 400-100 PPM	P. M.	P. M.	MEDIDA CORRECTIVA
LAVAJILLAS: REGISTRO DEL DESINFECTANTE O LA TEMPERATURA	A. M.	MEDIDA CORRECTIVA	

¿El personal se encuentra saludable hoy? (Sin vómitos, diarrea, fiebre ni ictericia)	Sí/No
¿El personal se lava las manos cuando corresponde?	Sí/No
¿El personal utiliza cubrepelo?	Sí/No
¿Hay guantes disponibles y en cantidad suficiente?	Sí/No

ACUERDO DE NOTIFICACIÓN DEL PERSONAL DE ALIMENTOS

En este acuerdo, se establece que el personal condicional y el personal de alimentos deben notificar a la persona a cargo cualquiera de las afecciones que se indican a continuación. De esta manera, la persona a cargo podrá adoptar las medidas adecuadas para prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos.

ACEPTO NOTIFICAR A LA PERSONA A CARGO:

Cualquier aparición de los siguientes síntomas. Ya sea en el trabajo o fuera de él. Incluida la fecha de inicio:

- ▶ Diarrea
- ▶ Vómitos
- ▶ Ictericia
- ▶ Dolor de garganta con fiebre
- ▶ Cortaduras o heridas infectadas; o lesiones que contengan pus en la mano, la muñeca, una parte expuesta del cuerpo u otras partes del cuerpo; cuando dichas cortaduras, heridas o lesiones no estén debidamente cubiertas (como forúnculos y heridas infectadas, por pequeñas que sean).

Diagnóstico médico futuro:

En caso de recibir un diagnóstico de norovirus, *Salmonella*, *Salmonella Typhi* (fiebre tifoidea) o cualquier especie del género *Shigella*. Infección (shigelosis), *Escherichia coli* (*E. coli*) O157:H7 u otra infección por *E. coli* enterohemorrágica (EHEC) o productora de toxina Shiga (STEC), o infección por el virus de la hepatitis A.

Exposición futura a patógenos transmitidos por los alimentos:

- ▶ Exposición a un brote confirmado de norovirus, fiebre tifoidea, shigelosis, *E. coli* O157:H7 u otra infección por EHEC/STEC, o hepatitis A, o sospecha de haberlo causado.
- ▶ Integrante del hogar con diagnóstico de norovirus, fiebre tifoidea, shigelosis, enfermedad por EHEC/STEC o hepatitis A.
- ▶ Integrante del hogar que frecuenta un entorno donde se ha confirmado un brote de norovirus, fiebre tifoidea, shigelosis, *E. coli* O157:H7 u otra infección por EHEC/STEC, o hepatitis A, o que trabaja en él.

He leído (o me han explicado) y comprendo los requisitos de mis responsabilidades conforme al Código Alimentario y a este acuerdo de cumplimiento, que incluyen:

- ▶ los requisitos de notificación indicados relacionados con síntomas, diagnósticos y exposiciones;
- ▶ las restricciones o exclusiones laborales que se me impongan;
- ▶ las buenas prácticas de higiene.

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

Nombre del empleado de alimentos (en letra de molde): _____

Firma del empleado condicional o del empleado de alimentos: _____ **Fecha:** _____

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

GUÍA RÁPIDA DE REFERENCIA SOBRE ENFERMEDADES

DEBE INFORMAR A LA PERSONA A CARGO LAS SIGUIENTES ENFERMEDADES, SÍNTOMAS Y SITUACIONES ANTES DE COMENZAR A TRABAJAR.

- ▶ Norovirus
- ▶ Escherichia coli

- ▶ Shigella
- ▶ Hepatitis A

- ▶ Fiebre tifoidea
- ▶ Salmonela



Diarrea



Vómitos



Fiebre con dolor de garganta



Heridas infectadas o abiertas



Tos y estornudos persistentes



Ictericia (afección que provoca coloración amarilla en los ojos, las uñas o la piel)



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

GUÍA DE REFERENCIA SOBRE ENFERMEDADES PARA EL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS



Diarrea

EXCLUIR

Puede regresar al trabajo después de haber estado sin síntomas durante 24 horas o con documentación médica de un profesional de la salud que indique que los síntomas se deben a una afección no infecciosa.



Vómitos

EXCLUIR

Puede regresar al trabajo después de haber estado sin síntomas durante 24 horas o con documentación médica de un profesional de la salud que indique que los síntomas se deben a una afección no infecciosa.



Fiebre con dolor de garganta

RESTRINGIR**

Puede regresar al trabajo si la persona a cargo recibe documentación médica de un profesional de la salud que indique que dio negativo en Streptococcus pyogenes, está libre de la infección o está recibiendo antibióticos para tratarla.



Tos y estornudos persistentes

RESTRINGIR

Puede regresar al trabajo una vez que los síntomas hayan desaparecido.



Ictericia (afección que provoca coloración amarilla en los ojos, las uñas o la piel)

EXCLUIR*

Puede regresar al trabajo si la ictericia ha estado presente por más de siete días.

* Comuníquese con el Departamento de Salud del Condado de Adams para obtener orientación adicional.

** Si el establecimiento atiende a poblaciones altamente susceptibles, el personal deberá ser excluido en lugar de restringido.

RESTRINGIR: la persona no puede trabajar con alimentos, equipos alimentarios, utensilios, ropa de mesa ni utensilios de un solo uso sin envolver.

EXCLUIR: la persona no puede ingresar a un establecimiento de comida ni trabajar en él.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

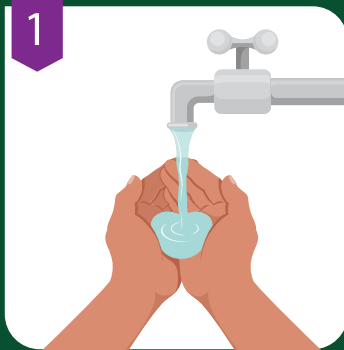


Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

PASOS PARA EL LAVADO DE MANOS

EL SIMPLE ACTO DE LAVARSE LAS MANOS CON FRECUENCIA Y DE MANERA ADECUADA MINIMIZA LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y CONTRIBUYE A LA SALUD DE LOS CLIENTES Y DEL PERSONAL.



MOJE SUS MANOS CON AGUA CALIENTE.



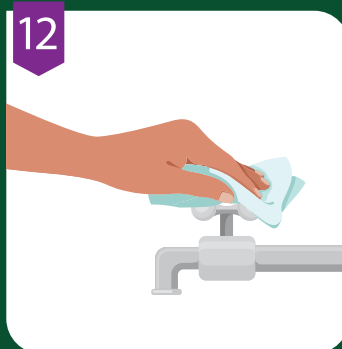
USE JABÓN.



LAVE Y FROTE SUS MANOS DURANTE 20 SEGUNDOS.



ENJUAGUE EL JABÓN.



CIERRE LA LLAVE DE AGUA CON UNA TOALLA DE PAPEL.



SEQUE SUS MANOS CON TOALLA DE PAPEL O SECADOR DE AIRE.

EL PERSONAL DEBE LAVARSE LAS MANOS



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

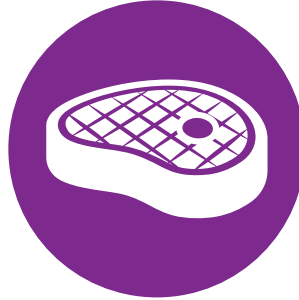
RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food



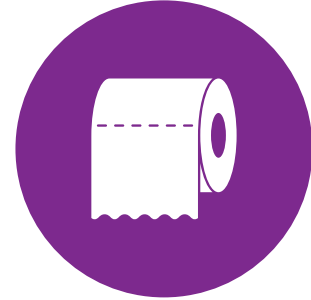
¿CUÁNDO DEBO LAVARME LAS MANOS?



Antes de ponerse los guantes



Tras manipular carne, pescado o huevos crudos



Al volver a la cocina después de ir al baño o al exterior



Después de comer y beber



Tras manipular platos o elementos sucios



Después de limpiar (trapear, barrer, etc.)



Después de tocarse la ropa o el rostro



Después de toser, estornudar o soplarse la nariz



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

EVITE EL CONTACTO DIRECTO CON LAS MANOS

¿Qué son los alimentos listos para el consumo?

Alimentos que se consumen sin lavado, cocción ni preparación adicional (p. ej., ensaladas, pasteles, sándwiches, sushi y frutas cortadas que se agregan a bebidas).



Cómo manipular alimentos listos para el consumo:

- ▶ Manos con guantes
- ▶ Papel grado alimenticio
- ▶ Utensilios (p. ej., pinzas, espátulas, cucharas, etc.)

Uso adecuado de guantes

- ▶ Lávese siempre las manos antes de ponerse un par de guantes nuevo.
- ▶ Retire los guantes, lávese las manos y póngase un par de guantes nuevo después de completar cada tarea.
- ▶ Use guantes si tiene llagas, cortaduras, quemaduras o raspaduras en las manos. Es importante cubrir las heridas antes de colocar los guantes.
- ▶ NO reutilice los guantes.



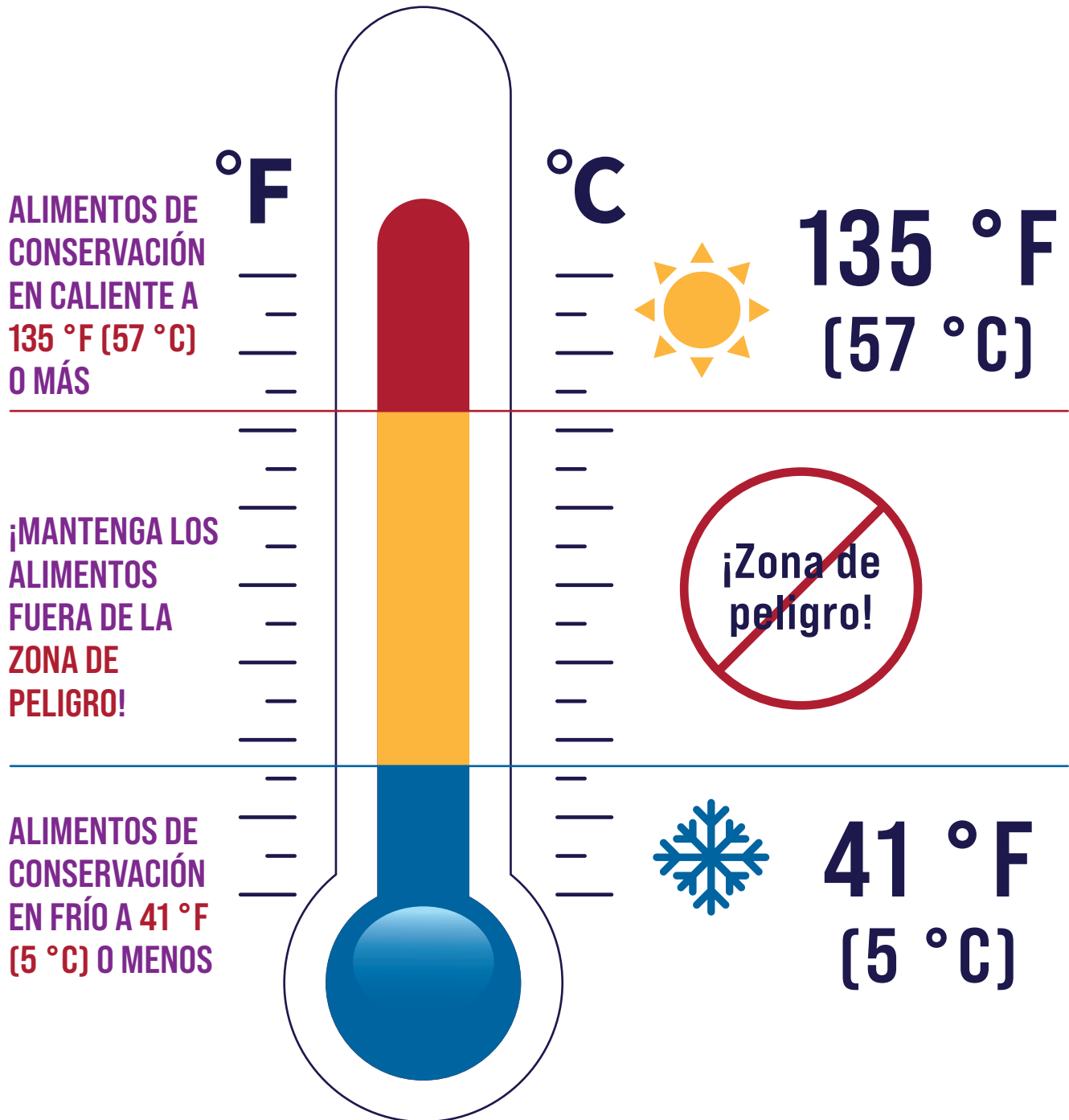
ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN ADECUADAS



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

ALIMENTOS CON CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA

	<p>Leche y productos lácteos</p>		<p>Huevos con cáscara (excepto los tratados para eliminar salmonela no tifoidea)</p>
	<p>Carne: res, cerdo y cordero</p>		<p>Carne de aves</p>
	<p>Pescado</p>		<p>Mariscos y crustáceos</p>
	<p>Papas horneadas</p>		<p>Alimentos de origen vegetal tratados con calor, como arroz cocido, frijoles y verduras</p>
	<p>Tofu u otras proteínas de soja Ingredientes sintéticos, como la proteína de soja texturizada en sustitutos de carne</p>		<p>Brotes y semillas para germinar</p>
	<p>Melones cortados Tomates cortados Verduras de hoja cortadas</p>		<p>Mezclas de ajo y aceite sin tratar</p>



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

TEMPERATURAS DE COCCIÓN



165 °F
(74 °C)

- ▶ Pollo, pavo, pato y ganso
- ▶ Aves, pescados y pastas rellenos
- ▶ Alimentos recalentados



155 °F
(68 °C)

- ▶ Carne molida
- ▶ Huevos para conservación en caliente
- ▶ Chorizo y salchicha
- ▶ Pescado molido



145 °F
(63 °C)

- ▶ Cortes enteros de res, cordero, ternera, cerdo y jamón
- ▶ Pescados y mariscos
- ▶ Huevos



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

AVISO AL CONSUMIDOR

Los establecimientos de comida al por menor que sirvan alimentos derivados de animales crudos o poco cocidos deben contar con un aviso al consumidor para informar sobre el mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos. Ejemplos de alimentos que requieren aviso al consumidor:

HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS

- ▶ Huevos con yema blanda
- ▶ Aderezo César
- ▶ Salsa holandesa
- ▶ Natillas
- ▶ Mayonesa
- ▶ Alioli

CARNE CRUDA O POCO COCIDA

- ▶ Hamburguesas a término medio
- ▶ Carpaccio
- ▶ Tartar de res
- ▶ Carne molida ablandada

MARISCOS CRUDOS O POCO COCIDOS

- ▶ Sushi
- ▶ Huevas
- ▶ Almejas
- ▶ Ostras
- ▶ Ceviche

¿QUÉ DEBE INCLUIR UN AVISO AL CONSUMIDOR?

1. **Declaración:** indica que se sirven alimentos derivados de animales crudos o poco cocidos.
2. **Recordatorio:** indica que consumir alimentos derivados de animales crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos. El recordatorio debe incluir un asterisco junto a los alimentos crudos o poco cocidos.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

breakfast menu



POTATO CAKES AND PIES

ENGLISH BREAKFAST *	210/300	ENGLISH BREAKFAST *	210/300
SMOKED SALMON *	150/220	SMOKED SALMON *	150/220
HOT OATMEAL	210/300	HOT OATMEAL	210/300
GREEK YOGURT	150/220	GREEK YOGURT	150/220

HANDMADE PASTA & RISOTTO

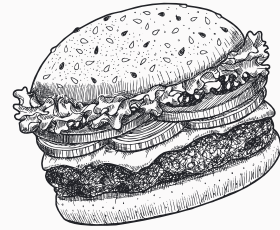
HOT OATMEAL	210/300	HOT OATMEAL	210/300
GREEK YOGURT	150/220	GREEK YOGURT	150/220

HOMEMADE DESSERTS

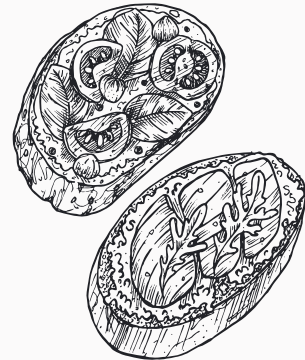
RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE



ENGLISH BREAKFAST *	210/300
SMOKED SALMON *	150/220
ENGLISH BREAKFAST	210/300



FETTUCCHINE *	150/220
LINGUINE	210/300
SPAGHETTI	150/220
TAGLIERINI	150/220
FARFALLE	210/300



HOT OATMEAL	210/300
GREEK YOGURT	150/220
HOT OATMEAL	210/300

* These items may be served raw or undercooked or contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.



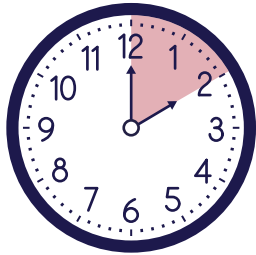
ADAMS COUNTY HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

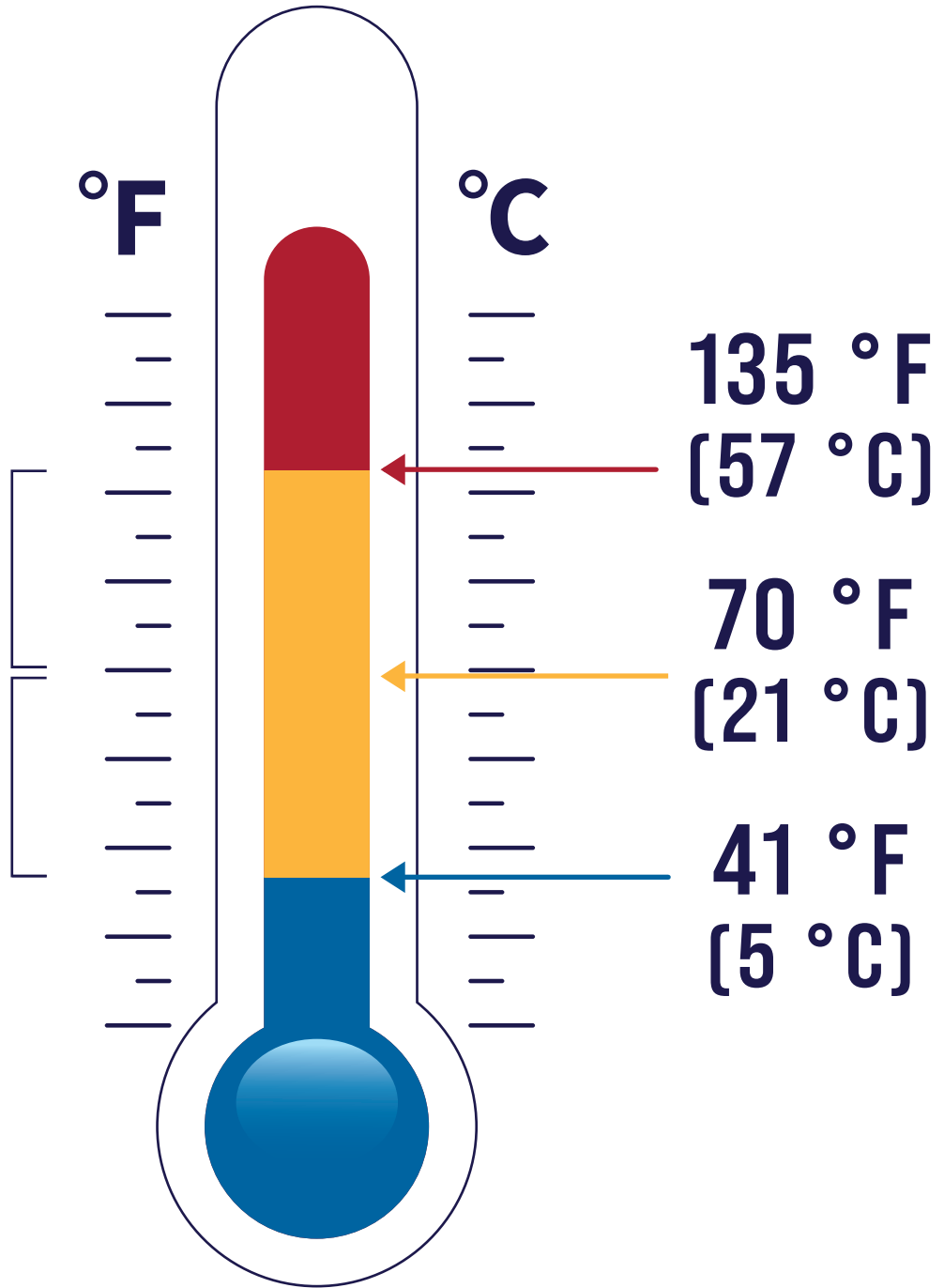
ENFRIAMIENTO



2 HORAS

Los alimentos deben enfriarse rápidamente desde **135 °F (57 °C)** en un máximo de 6 horas, siempre que durante las primeras 2 horas se enfríen de **135 °F (57 °C)** a **70 °F (21 °C)**.

4 HORAS



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

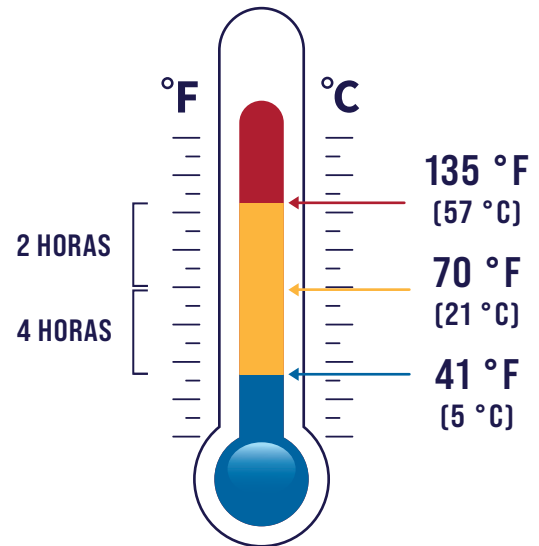
RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO

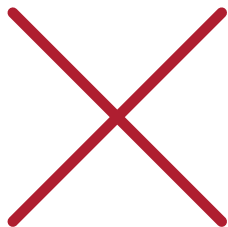


APROBADOS

- ▶ Usar recipientes poco profundos
- ▶ Remover los alimentos con frecuencia



NO APROBADOS



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

ALMACENE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU TEMPERATURA DE COCCIÓN

LISTOS PARA EL CONSUMO

Alimentos cocidos
y productos frescos



PESCADO Y HUEVOS

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



RES Y CERDO

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



CARNES MOLIDAS

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



CARNE DE AVES

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



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA



Utilice equipos y utensilios distintos.

Lave, enjuague y desinfecte todos los equipos y utensilios entre usos.



Cambie los guantes y lávese las manos antes de manipular distintos alimentos o al cambiar de tarea.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

RECALENTAMIENTO

APROBADOS



En la estufa

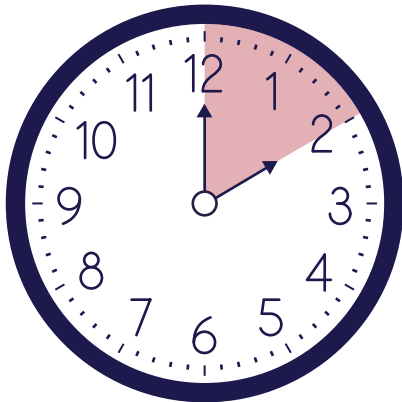


En el microondas



En el horno

165 °F
(74 °C)



EN 2 HORAS

✗ NO APROBADOS



Recalentar en mesas de vapor o con equipos diseñados para mantener los alimentos calientes



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN



En el refrigerador, a **41 °F (5 °C)** o menos.
ESTE ES EL MÉTODO MÁS SEGURO.



Como parte del proceso de cocción.



Bajo agua corriente,
a **70 °F (21 °C)** o menos.



En el microondas, siempre que el
alimento se cocine inmediatamente una
vez descongelado.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

MARCADO DE FECHAS

EL MARCADO DE FECHAS MINIMIZA EL CRECIMIENTO BACTERIANO

El marcado de fechas ayuda a limitar el crecimiento de *Listeria monocytogenes*, una bacteria que crece incluso a temperaturas de refrigeración. El marcado de fechas garantiza que los alimentos se vendan, se sirvan o se desechen antes de que estas bacterias puedan enfermar a las personas.

Todo alimento que cumpla con los siguientes criterios debe llevar marca



Es un alimento con control de tiempo y temperatura para la seguridad alimentaria (TCS), lo que significa que requiere control de tiempo/temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.



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



Se conserva por más de 24 horas.



CONSEJOS ÚTILES:

- ▶ Los alimentos deben venderse, servirse o desecharse dentro de los siete días posteriores a su preparación o apertura (p. ej., si un alimento se preparó o se abrió el 1.º de abril, debe venderse, servirse o desecharse el 7 de abril).
- ▶ El conteo comienza el día en que se preparó el alimento o se abrió un envase comercial.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

REQUIERE MARCADO DE FECHA

- ▶ Ensaladas tipo deli preparadas en un establecimiento de comida
- ▶ Productos de pescado ahumado en frío o curado y ceviche (productos de pescado desecados, marinados o conservados en el establecimiento)
- ▶ Leche (leche de origen animal, leches de frutos secos y leche de soja)
- ▶ Carnes frías, incluidos los hot dogs
- ▶ Quesos blandos (feta, brie y mozzarella)
- ▶ Queso cottage
- ▶ Queso crema
- ▶ Queso ricota
- ▶ Melones cortados (sandía, melón cantalupo y melón verde)
- ▶ Verduras de hoja cortadas (lechuga, espinaca y repollo)
- ▶ Tomates cortados
- ▶ Alimentos refrigerados conservados por más de 24 horas después de abrirse o prepararse

NO REQUIERE MARCADO DE FECHA

- ▶ Ensaladas tipo deli preparadas o envasadas en una planta procesadora de alimentos
- ▶ Quesos duros (cheddar, gruyere, parmesano, reggiano y romano)
- ▶ Quesos semiblandos (queso azul, gorgonzola, gouda y Monterey Jack, queso suizo, provolone y queso pasteurizado procesado)
- ▶ Productos lácteos fermentados (yogur, crema agria y buttermilk)
- ▶ Productos de pescado conservados (arenque en escabeche, bacalao desecado o salado)
- ▶ Salchichas fermentadas y curadas, estables a temperatura ambiente (peperoni y salami que no contengan la etiqueta “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



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

DESINFECTANTES QUÍMICOS

CLORO	AMONIO CUATERNARIO
<p>De 1 ½ a 2 ½ cucharaditas por galón</p> <p><i>50-200 ppm*</i></p>	<p>Las concentraciones de los productos a base de amonio cuaternario varían; consulte las instrucciones de la etiqueta.</p> <p><i>100-400 ppm*</i></p>

PARA DESINFECTAR CORRECTAMENTE UNA SUPERFICIE:

- ▶ Lave con agua tibia y jabón.
- ▶ Enjuague con agua limpia.
- ▶ Aplique la solución desinfectante.
- ▶ Deje secar al aire.

- ▶ Use tiras reactivas para determinar la concentración adecuada del desinfectante.
- ▶ Cada tipo de desinfectante requiere su propia tira reactiva.
- ▶ La concentración excesiva de desinfectante es tóxica y puede causar intoxicación química.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

LIMPIEZA MANUAL



LAVAR

*AGUA CALIENTE Y
DETERGENTE*

ENJUAGAR

*AGUA
LIMPIA*

DESINFECTAR

*AGUA Y
DESINFECTANTE*

*Al menos un minuto o
según las instrucciones
de la etiqueta*



Siga este procedimiento para todos los equipos que no puedan limpiarse en el lavavajillas ni en el fregadero de tres compartimentos.

(Rebanadoras, fregaderos de preparación, mezcladoras)



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

LATAS ABOLLADAS

LAS LATAS ABOLLADAS PUEDEN PERMITIR LA ENTRADA DE BACTERIAS PELIGROSAS AL ALIMENTO.

QUÉ BUSCAR:

- ▶ Abolladuras en las costuras superior e inferior
- ▶ Abolladuras en los costados
- ▶ Perforaciones o agujeros
- ▶ Abolladuras grandes
- ▶ Abolladuras con bordes filosos
- ▶ Latas abombadas o hinchadas
- ▶ Latas severamente oxidadas



QUÉ HACER:

- ▶ Separe las latas abolladas de las latas en buen estado.
- ▶ Coloque la etiqueta “*No usar*” en la lata abollada o en el área de almacenamiento.
- ▶ Devuelva la lata al proveedor o deséchela.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food



LIMPIEZA DE VÓMITO Y DIARREA

Regulación 6 1010-2 del CCR: establecimientos de comida al por menor

De acuerdo con el Código Alimentario de Colorado, todos los lugares que vendan u ofrezcan alimentos deben tener un procedimiento escrito para la limpieza de vómito y diarrea. Este es un ejemplo de procedimiento para el personal.

- 1 Retire a la persona que esté descompuesta (empleados, clientes u otras personas) de la cocina, área de servicio y depósito.
- 2 Cubra el vómito o la diarrea con una toalla descartable.
- 3 Prepare una solución de blanqueador con cloro. Consulte el diagrama incluido.
- 4 Use guantes descartables, mascarilla y delantal.
- 5 Ventile el área.
- 6 Limpie el vómito o la diarrea, y deseche las toallas.
- 7 Aplique la solución de blanqueador sobre el área y déjela actuar durante al menos un minuto. Espere a que el área se seque con el aire y asegúrese de desechar la solución que haya sobrado.
- 8 Coloque todos los guantes, mascarillas y delantales en una bolsa de plástico y deséchelos de inmediato.
- 9 Asegúrese de limpiar y desinfectar todo lo que use.
- 10 Lávese las manos y, si es posible, tome una ducha.
- 11 Deseche todos los alimentos que hayan estado en el área afectada.
- 12 Pregúntele a la persona descompuesta el nombre, la dirección, la edad, los antecedentes de viajes y lo que comió los tres días anteriores.
- 13 Complete un informe de incidente que incluya lo que sucedió, dónde sucedió, la fecha y hora, y el proceso de limpieza.

AGENCIA DE PROTECCIÓN AMBIENTAL: OTROS DESINFECTANTES EFICACES
epa.gov/pesticide-registration/selected-epa-registered-disinfectants



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

LIMPIEZA DE VÓMITO Y DIARREA

Regulación 6 1010-2 del CCR: establecimientos de comida al por menor

1 BUSQUE LOS ELEMENTOS NECESARIOS



2 MEZCLE AGUA CON BLANQUEADOR



3 LIMPIE LA SUCIEDAD Y DESECHE LAS TOALLAS DE PAPEL



4 ROCÍE CON LA SOLUCIÓN DE BLANQUEADOR Y DEJE ACTUAR DURANTE 1 MINUTO



5 LÁVESE LAS MANOS



6 PASO FINAL

Para las superficies que no están en contacto con los alimentos: déjelas secar.

Las superficies que están en contacto con los alimentos se deben lavar, enjuagar y desinfectar.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food



PRINCIPALES ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Regulación 6 1010-2 del CCR:
establecimientos de comida al por menor

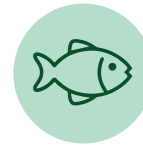
¿CONOCE LOS NUEVE PRINCIPALES ALÉRGENOS ALIMENTARIOS?



LECHE



HUEVOS



PESCADO



MARISCOS



FRUTOS SECOS



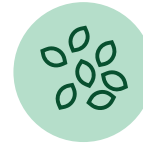
TRIGO



CACAHUATE



SOJA



SÉSAMO

ADVERTENCIAS ESCRITAS SOBRE LOS ALÉRGENOS

Este es un ejemplo de advertencia para incluir en menús, dípticos de mesa y pizarras:



“Los ingredientes que usamos incluyen los principales alérgenos alimentarios que se indican a

leche, huevo, pescado, mariscos, frutos secos, cacahuate, trigo, soja y sésamo.

Pida más información al personal sobre estos ingredientes”.



**ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT**



Environmental Health
A division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food



PRINCIPALES ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

LOS INGREDIENTES QUE USAMOS EN ESTE RESTAURANTE
INCLUYEN LOS PRINCIPALES ALÉRGENOS ALIMENTARIOS
QUE SE INDICAN A CONTINUACIÓN:

PIDA MÁS INFORMACIÓN AL PERSONAL
SOBRE ESTOS INGREDIENTES.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Together for a Healthier Adams County



ETIQUETADO PARA INSTALACIONES DE COMIDA AL POR MENOR

Según el Código Alimentario de Colorado de 2022

INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN LA ETIQUETA

- 1 El nombre común del alimento o una descripción.
- 2 Si está elaborado con dos o más ingredientes, una lista de ellos en orden descendente de peso, incluidos los colorantes artificiales, sabores artificiales, conservantes y subingredientes de los ingredientes principales.
- 3 El peso, la cantidad o el volumen del alimento.
 - Esta información debe indicarse en onzas, libras, onzas líquidas, pintas o cuartos de galón.
 - Los alimentos que se venden por peso deben incluir el peso neto.
 - En caso de líquidos, se deben incluir las onzas líquidas.
 - Se debe colocar una etiqueta fácilmente visible para el consumidor.
- 4 El nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
 - Debe incluir la dirección postal, la ciudad, el estado y el código postal.
 - Los apartados de correos no pueden sustituir direcciones físicas.

5 Una lista de los principales alérgenos alimentarios:



HUEVO



SOJA



TRIGO



LÁCTEOS



CACAHUATE



FRUTOS SECOS



PESCADO



SÉSAMO



MARISCOS

OTRA INFORMACIÓN EN LA ETIQUETA

Es posible que se requiera una etiqueta nutricional si se realizan afirmaciones nutricionales, en caso de hacer más de 100,000 ventas de alimentos o si la empresa tiene más de 100 empleados a tiempo completo.

Los productos alimentarios a granel que los consumidores se sirven por su cuenta (como dulces, pretzels u otros alimentos en una bolsa) deben incluir lo siguiente:

- Una etiqueta del fabricante o procesador incluida en el alimento.
- O bien una tarjeta o un cartel que incluya toda la información de la sección Información obligatoria en la etiqueta.
- Excepción: No es necesario etiquetar los productos de panadería elaborados en el lugar, como donas, panes, panecillos, etc.

Todos los peces salmónidos que contengan cantaxantina o astaxantina como aditivo colorante deben incluir esta información en una etiqueta nutricional o un cartel adjunto.



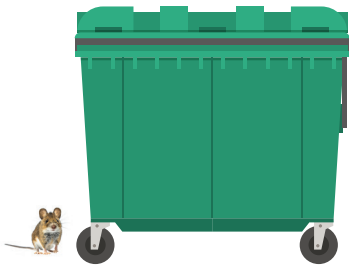
ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

PREVENCIÓN DE PLAGAS



CONTROL DE PLAGAS
555.555.5555

CAPACITE AL PERSONAL

- Capacite al personal para identificar indicios de infestación.
- Exija la limpieza inmediata de derrames.
- Barra y trapee los pisos a diario.

ADMINISTRE EL INVENTARIO

- Inspeccione todo el inventario antes de su almacenamiento.
- Rote el inventario de forma periódica.
- Limpie con frecuencia las áreas de almacenamiento de alimentos.

SUPERVISE LAS ÁREAS EXTERIORES

- Verifique la presencia de roedores en las áreas cercanas a los contenedores de basura.
- Mantenga los contenedores de basura debidamente cerrados.
- Selle todas las grietas exteriores y los espacios alrededor de puertas y ventanas.

REALICE CONTROLES DE PLAGAS DE MANERA PERIÓDICA

- Programe servicios periódicos de control de plagas.
- Comuníquese con la empresa de control de plagas si detecta indicios de una infestación.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

RECURSOS ADICIONALES: adcohealth.co/retail-food

ANIMALES DE SERVICIO

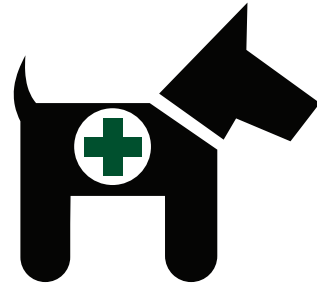
PERMITIDOS

ANIMALES DE SERVICIO

Un animal de servicio es un perro o un caballo miniatura entrenado de manera individual para realizar una tarea o prestar un servicio a una persona con discapacidad.

NO PERMITIDOS

MASCOTAS Y ANIMALES DE ASISTENCIA, COMPAÑÍA O APOYO EMOCIONAL



SOLO SE PERMITEN ANIMALES DE SERVICIO
NO SE PERMITEN MASCOTAS

El personal de un establecimiento de comida al por menor puede formular las siguientes preguntas al cliente:

- 1) “¿El animal es necesario debido a una discapacidad?”
- 2) “¿Qué tareas realiza?”

* Si un animal, incluido un animal de servicio, no está bajo la supervisión de su dueño o no está entrenado para hacer sus necesidades fuera del establecimiento, se podrá solicitar que el animal se retire. No obstante, el propietario del establecimiento debe garantizar el acceso a sus productos o servicios a la persona con discapacidad.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department