



**SALUD PÚBLICA DEL CONDADO DE
SUMMIT**
1867 West Market St
Akron, OH 44313
Toll Free: 1 (877) 687-0002
Fax: (330) 923-6436
www.scph.org

Microorganismos Patógenos Transmitidos por los Alimentos

- Las bacterias y los virus causan la mayoría de las enfermedades transmitidas por los alimentos
- Factores que afectan el crecimiento de patógenos: alimentos (altos en proteínas), acidez, tiempo, temperatura (41 °F - 135 °F), oxígeno, humedad (nivel de actividad del agua)
- Alimentos con control de tiempo y temperatura por seguridad (TCS, por sus siglas en inglés), también conocidos como alimentos potencialmente peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés): alimentos húmedos y ricos en proteínas que, cuando la temperatura es adecuada, pueden favorecer el crecimiento de patógenos
- Los patógenos pueden vivir pero generalmente no se reproducen en alimentos no peligrosos como las galletas

Cumplir Buenas Prácticas de Higiene

- Las personas son la fuente más probable de patógenos
- Use ropa limpia y sujetadores para el cabello
- No se seque las manos con toallas de tela, delantales o en la ropa
- Mantener las uñas cortadas, bien cuidadas y limpias
- Mantenga los alimentos y bebidas personales cubiertos y en áreas apropiadas que no puedan contaminar los alimentos y el equipo limpio
- Cubra las heridas abiertas o las llagas con un dedil y/o un guante de un solo uso

Uso Correcto de Guantes

- Lávese bien las manos antes de ponerse los guantes y entre cada cambio
- Cámbiese los guantes cuando cambie de tarea o si los guantes se contaminan (por ejemplo: al tocar dinero), o si hay una interrupción en la producción de alimentos.
- No guarde ni reutilice los guantes desechables.
- Una vez que se haya quitado los guantes, deséchelos y póngase unos nuevos.
- Cámbiese los guantes al menos una vez cada cuatro horas si están en uso continuo (por ejemplo: en la preparación de sándwiches línea)



¡NO toque con las manos los alimentos listos para comer!

Use: Pañuelos desechables, guantes de un solo uso, espátulas, tenedores, equipo dispensador, pinzas, palas para hielo, etc.

Lavado Adecuado de Manos

- Lávese las manos solo en el lavamanos designado
- Mójese las manos con agua caliente (100°F)
- Aplicar jabón y frotar las manos durante 20 segundos
- Enjuáguese bien las manos en el chorro de agua
- Séquese las manos con toallas de papel de un solo uso y use una toalla de papel para cerrar la llave
- Aplicar desinfectante de manos (opcional)



Cuándo Lavarse las Manos

- Al usar el baño: se requiere lavarse las manos dos veces
- Al toser, estornudar, sonarse o tocarse la nariz
- Al tocarse la cabeza, el cabello, la boca, la ropa, el delantal, heridas o llagas
- Al fumar, comer o beber
- Al tocar aves, carnes o pescados crudos
- Al tocar basura, pisos, etc.
- Al tocar trastes sucios, equipos o utensilios
- Al tocar productos químicos, animales, dinero, etc.
- Entre la carga y descarga del lavaplatos

Prevención de Contaminación Cruzada

- Use diferentes tablas de cortar para carnes crudas, carnes cocidas y vegetales
- Almacene los alimentos de acuerdo con las temperaturas de cocción seguras requeridas: alimentos listos para comer (RTE, por sus siglas en inglés) en la parte superior (verduras, frutas, alimentos completamente cocidos), luego mariscos, bistecs, chuletas de cerdo, carnes molidas (res, cerdo) y carnes y aves rellenas en la parte inferior
- Todos los alimentos RTE deben marcarse con la fecha y hora y desecharse después de 7 días a partir de la fecha de preparación
- Rote los alimentos almacenados para que los más antiguos se usen primero
- Las latas hinchadas/abultadas y severamente abolladas deben desecharse
- Mantenga los alimentos almacenados en un lugar limpio y seco a 6 pulgadas del piso
- El agua del trapeador debe desecharse únicamente en los inodoros o lavabos de servicio (para trapeador)
- Las tapas de los contenedores de basura deben permanecer cerradas, la basura debe retirarse regularmente y los contenedores y el área de basura deben mantenerse limpios
- Las aberturas exteriores (puertas y ventanas) deben tener mosquiteros, mantenerse cerradas o proporcionar otro medio para evitar la entrada de plagas

Limpeza y Desinfección de Trastes, Cubiertos y Utensilios de Cocina

Manualmente

- Limpie el fregadero, desinfecte si es necesario
- Procedimiento adecuado de limpieza y desinfección:
 - Talle cualquier exceso de comida en el objeto y retire las etiquetas adhesivas con la fecha marcada
 - Lave a profundidad con jabón para trastes
 - Enjuague con agua limpia
 - Desinfecte con desinfectante aprobado
 - Use tiras reactivas para verificar la concentración adecuada
 - Deje secar al aire antes de guardarlos (NO seque con paño de tela)

Mecánicamente

- Limpie la unidad de lavado, desinfecte si es necesario
- Procedimiento adecuado de limpieza y desinfección:
 - Talle cualquier exceso de comida en el objeto y retire las etiquetas adhesivas con la fecha marcada
 - Lavar con detergente (jabón para trastes)
 - temperatura del agua de 150 °F para métodos de desinfección con agua caliente
 - temperatura del agua de 120°F para métodos de desinfección químicos
 - Enjuague con agua limpia
 - Desinfecte
 - Temperatura del agua 180 °F para métodos de desinfección con agua caliente
 - Temperatura del agua 120 °F para métodos de desinfección químicos (Use tiras reactivas para verificar la concentración adecuada)
 - Deje secar al aire antes de guardarlo (NO seque con paño de tela)



Limpeza y Desinfección de Superficies en Contacto con Alimentos



- Limpie y desinfecte las superficies en contacto con alimentos
- Use concentraciones adecuadas de desinfectante (NO agregue jabón)
 - 50-100 ppm para cloro (blanqueador)
www.mycinemastore.com
 - 200 ppm para compuestos de amoníaco cuaternario
- Use tiras reactivas para verificar la concentración adecuada de desinfectante
- Etiquete correctamente los recipientes de trabajo de los productos químicos (por ejemplo: botellas de spray) y guárdelos lejos de los productos alimenticios
- Los paños de limpieza reutilizables deben mantenerse en una solución desinfectante
- Las soluciones desinfectantes con trapos de limpieza deben cambiarse al menos cada 4 horas

Control de Tiempo/Temperatura para la Seguridad Alimentaria

- Conservación en frío a 41 °F o menos
- Conservación en calor a 135 °F o más
- Temperaturas Internas de Cocción:
 - 135 °F (frutas, verduras, granos, legumbres, alimentos cocinados comercialmente)
 - 145°F (pescado, mariscos, filetes/chuletas de res o cerdo, ternera, huevos con cáscara)
 - 155°F (carnes molidas, carnes inyectadas, mariscos molidos)
 - 165°F (aves crudas, carne o mariscos o aves o pasta rellenos)



Síntomas de Enfermedades Transmitidas por Alimentos



- Vómito
- Diarrea
- Fiebre y dolor de garganta
- Ictericia (Hepatitis A)
- Lesiones/heridas infectadas

NO MANIPULE ALIMENTOS, EQUIPO O UTENSILIOS LIMPIOS SI TIENE ALGÚN SÍNTOMA O ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR LOS ALIMENTOS CONFIRMADA

Equipo Necesario en las Instalaciones de Servicio de Alimentos

- Desinfectante y tiras reactivas apropiadas para verificar la concentración
- Termómetro tipo sonda para verificar la temperatura de los alimentos
- Termómetros en cada unidad de mantenimiento de frío

Descongelación Adecuada

- En el refrigerador a 41°F o menos
- En el chorro de agua fría a 70 °F o menos
- Como parte del proceso de cocción (por ejemplo: alitas de pollo congeladas directamente en la freidora)
- En el microondas seguido de cocción inmediata

Enfriamiento (6 horas o menos en total)

- 135°F a 70°F en 2 horas
- 70 °F a 41 °F en 4 horas
- Porciones pequeñas
- Baño de hielo con procedimiento de agitación
- Charolas para hornear
- Usar hielo como ingrediente
- Varilla enfriadora/varita de hielo
- No cubra hasta que se haya enfriado por completo