

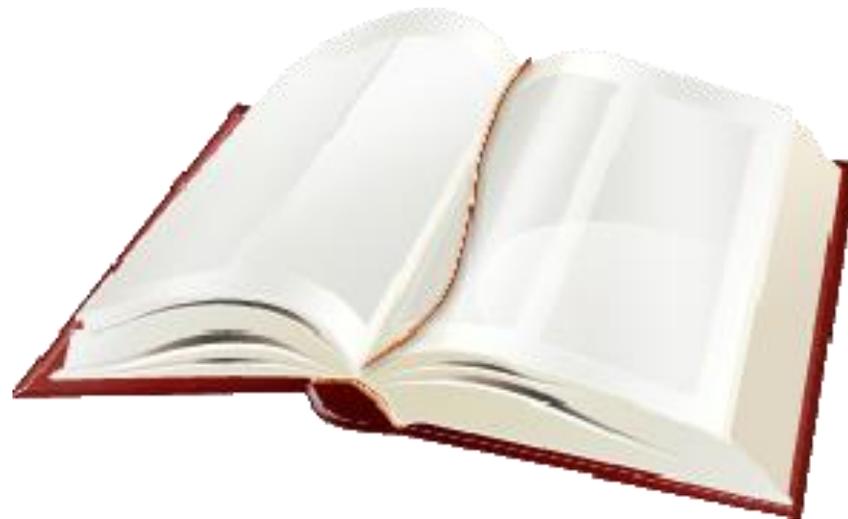


Kit de Herramientas del Sistema de Seguridad Alimentaria

Proporcionado por el Departamento de Salud Ambiental de Denver, División de Inspección de Salud Pública

Denver Department of Environmental Health
Public Health Inspections
200 W. 14th Avenue, Suite 200
Denver, CO 80204-2732
www.denvergov.org/phi
720-913-1311 (P)
720-865-5532 (F)

Definiciones



Definiciones

A lo largo de este kit de herramientas, encontrará palabras en cursiva con un asterisco*. Esto indica que puedes encontrar la definición de la palabra en esta sección.

- **Superficie de contacto con alimentos:** Las superficies de contacto con alimentos son superficies que los alimentos tocarán. Incluyen tablas de cortar, mesas de preparación, utensilios, fregaderos de preparación, pajitas, platos, etc.
- **Baño de hielo:** Un baño de hielo es una herramienta para ayudar a enfriar o mantener fríos los alimentos. Para crear un baño de hielo, coloque un recipiente con comida en un recipiente más grande lleno de hielo y un poco de agua. El nivel de la mezcla de hielo y agua debe ser al menos tan alto como el nivel de los alimentos en el recipiente. Cuando use un baño de hielo, revuelva la comida periódicamente para mantener fría toda la comida en el recipiente.
- **Alimentos no potencialmente peligrosos:** Un alimento que no favorece el crecimiento de bacterias a temperatura ambiente, como galletas saladas, la mayoría de los productos horneados (galletas y pasteles), alimentos enlatados, etc. La mayoría de los alimentos no perecederos no son potencialmente peligrosos. Los alimentos no potencialmente peligrosos se pueden almacenar a temperatura ambiente.
- **Alimentos potencialmente peligrosos:** Un alimento potencialmente peligroso favorece el rápido crecimiento de bacterias. Estos alimentos son alimentos que normalmente deben conservarse en el refrigerador, como carnes, productos lácteos, pasta y arroz cocidos, sopas, salsas, etc. Algunos tipos de productos, como melones en rodajas, tomates en rodajas y alfalfa o brotes de soja, son alimentos potencialmente peligrosos también. Los alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse a 41°F o menos o a 135°F o más caliente, excepto por breves períodos de preparación.
- **Alimentos listos para comer:** Los alimentos listos para comer son alimentos que se servirán sin pasar por otro proceso de cocción. Todos los alimentos que se utilizan en la cocina pasarán a ser alimentos listos para comer después de ser cocinados por última vez (los alimentos que se sirven sin haber sido cocinados siempre se consideran listos para comer). No se pueden utilizar las manos desnudas para manipular alimentos listos para comer.

Cómo utilizar este kit de herramientas

Este conjunto de herramientas está diseñado para ayudarle a crear un sistema eficaz de seguridad alimentaria en sus instalaciones. Revise todas las secciones del kit de herramientas y cree un sistema para monitorear los problemas de seguridad alimentaria que sean relevantes para su operación. Su licencia de venta minorista de alimentos le exige que verifique los problemas de seguridad alimentaria de manera exhaustiva y adecuada a diario para que pueda identificar y abordar cualquier problema que exista. Si se encuentra un problema de seguridad alimentaria durante una inspección, entonces es necesario cambiar su sistema de seguridad alimentaria para monitorear mejor ese problema.

El Departamento de Salud Ambiental de Denver recomienda lo siguiente:

- Revise este kit de herramientas y cree una lista de verificación diaria de cualquier problema que sea relevante para su operación.
- Revise los informes de inspección de sus instalaciones de los últimos 18 meses. Asegúrese de que cualquier problema que haya sido violado esté especialmente bien abordado en su lista de verificación.
- Para ayudar a crear una lista de verificación diaria, comuníquese con un inspector llamando a la Ciudad y Condado de Denver. Desde dentro de la ciudad y el condado de Denver, llame al 311, o desde fuera de la ciudad y el condado de Denver, llame al 720-913-1311 y solicite una visita de consultoría. Un inspector realizará una visita de capacitación no reglamentaria y le brindará comentarios sobre su operación.
- Trate de asegurarse de que alguien con un interés personal en su negocio esté presente todos los días. Las instalaciones donde los propietarios no están presentes suelen tener más problemas de seguridad alimentaria porque los empleados pueden no tener el mismo nivel de preocupación por el desempeño del negocio.
- El Departamento de Salud Ambiental de Denver puede brindar capacitación en el lugar para su personal a bajo costo y en el momento que sea conveniente para usted. Para solicitar información sobre capacitación en seguridad alimentaria, llame al 311 desde dentro de la ciudad y el condado de Denver o al 720-913-1311 desde fuera de la ciudad y el condado de Denver.
- Asegúrese de saber dónde encontrar las normas y reglamentos completos para establecimientos minoristas de alimentos de Denver. Están disponibles en www.denvergov.org/phi. Seleccione “regulaciones” en el menú vertical a la izquierda de la pantalla.

AVISO

**ALMACENAMIENTO
ÚNICAMENTE DE
ALIMENTOS**

NO HAY QUÍMICOS EN ESTA UNIDAD

Uso y almacenamiento de productos químicos

- Los productos químicos no deben almacenarse encima de los alimentos, áreas de preparación de alimentos o superficies en contacto con alimentos* (platos, tazas, servilletas, utensilios de cocina, utensilios para comer)
- Los contenedores de productos químicos deben estar etiquetados para indicar el contenido de cada contenedor.
- La información del fabricante debe estar presente en las instalaciones para todos los productos químicos que se utilicen.
- Los contenedores de productos químicos no deben reutilizarse como contenedores de almacenamiento de alimentos.
- No se debe utilizar desinfectante a niveles tóxicos.
- Siga las instrucciones del fabricante para el uso de productos químicos.
- Se deben usar tiras reactivas para comprobar si el desinfectante es demasiado débil o fuerte.

Saneamiento



Se debe usar una solución desinfectante en la cocina para desinfectar las superficies en contacto con los alimentos (tablas de cortar, fregaderos y mesas de preparación) y los utensilios antes de su uso.

La solución desinfectante se utiliza de las siguientes 3 formas:

- Se almacenan en baldes y se usan con paños de limpieza para desinfectar mesas de preparación, fregaderos de preparación y utensilios de trabajo.
- En el tercer compartimento del fregadero de 3 compartimentos para desinfectar todos los platos que se lavan.
- Como enjuague final en el lavavajillas para desinfectar todos los platos que se lavan.
- El desinfectante debe usarse en la concentración correcta en el lavavajillas, el fregadero de 3 compartimentos y los baldes desinfectantes.

Saneamiento

- Se deben colocar cubetas desinfectantes en todo momento en las áreas donde se manipulan alimentos.

Desinfectante	Concentración
Cloro	50 – 200 ppm
Amoníaco cuaternario	100 – 400 ppm <i>(siga las instrucciones del fabricante)</i>
Yodo	12 – 25 ppm

Concentración si se mide en partes por millón (ppm).

- Revise las soluciones desinfectantes usando tiras reactivas al menos cada 2 horas para asegurarse de que la solución esté en la concentración correcta.
- El fregadero de 3 compartimentos sólo debe instalarse durante el lavado de platos (ver más abajo).



- Los trapos de limpieza deben empaparse con desinfectante al limpiar *superficies en contacto con alimentos (como tablas de cortar, mesas de preparación, rebanadoras, etc.)
- Utilice tiras reactivas adecuadas para el tipo de químico desinfectante que utilice. (Los diferentes tipos de desinfectantes requieren tiras reactivas específicas).

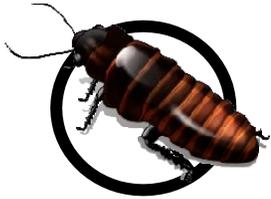
Control de plagas



Control de plagas

Mantenga alejadas las plagas:

- Mantenga los alimentos y las migajas alejados de las plagas.
- Evite que las plagas entren a las instalaciones eliminando espacios debajo de las puertas, agujeros en las mallas de las ventanas, paredes, etc.
- Elimine las áreas abarrotadas donde a las plagas les gustaría esconderse.
- Mantenga las tapas de los contenedores cerradas y las áreas del contenedor limpias.
- Mantenga limpio el exterior de las instalaciones.
- Elimine la acumulación de agua estancada, comida y grasa en las instalaciones.
- No deje platos sucios ni recipientes de comida abiertos afuera durante la noche.
- Utilice trampas para ratones y tablas adhesivas.
- Los pesticidas especiales aprobados para su uso en restaurantes se pueden obtener de compañías de suministro de alimentos o de control de plagas.



No utilice:

- No utilice pesticidas domésticos como Black Flag, Raid, D Con, etc.

Fuente de alimentos



- Todos los alimentos vendidos deben provenir de una cocina comercial autorizada.
- NO se pueden vender alimentos preparados en el hogar.

Pescados y Mariscos

- La mayoría del pescado que no se va a cocinar completamente debe congelarse a -4°F o menos durante al menos 7 días o a -31°F o menos durante al menos 15 horas. Este requisito no se aplica a la mayoría de las especies de atún. El salmón braseado, el ceviche y el sashimi son algunos ejemplos de elementos del menú que deben cumplir con este requisito.
- Si congela el pescado en sus instalaciones, debe mantener registros detallados de su sistema de congelación en el sitio durante al menos 90 días (si tiene alguna pregunta o ayuda, consulte a su inspector de salud pública).
- Si recibe pescado congelado que no se cocinará completamente, puede preguntarle a su proveedor si cumple con los requisitos de congelación; Si es así, puede obtener una carta del proveedor informándolo.
- Si recibe mariscos frescos sin pelar, como almejas, mejillones y ostras, debe tener etiquetas de mariscos de su proveedor y conservarlas en el sitio durante 90 días.
- Las etiquetas de mariscos deben permanecer con el lote de mariscos hasta su uso. No se pueden mezclar diferentes lotes de mariscos durante el almacenamiento.

Fuente de alimentos

Frutas y Verduras

- Todas las frutas y verduras frescas deben lavarse en un fregadero de preparación de alimentos con “drenaje indirecto” antes de cortarlas o usarlas.
- También se deben lavar las guarniciones utilizadas en bebidas o comidas.
- Cualquier producto que se vaya a cortar con la piel intacta debe lavarse antes de cortarlo.
- Las frutas y verduras deben colocarse en un recipiente limpio y desinfectado después del lavado.

Huevos

- Los huevos pasteurizados deben usarse como sustituto en cualquier elemento del menú que no esté completamente cocido, incluido el aderezo César, la salsa holandesa, la salsa bearnesa, el helado o glaseado casero, la mayonesa casera, etc.

Hielo

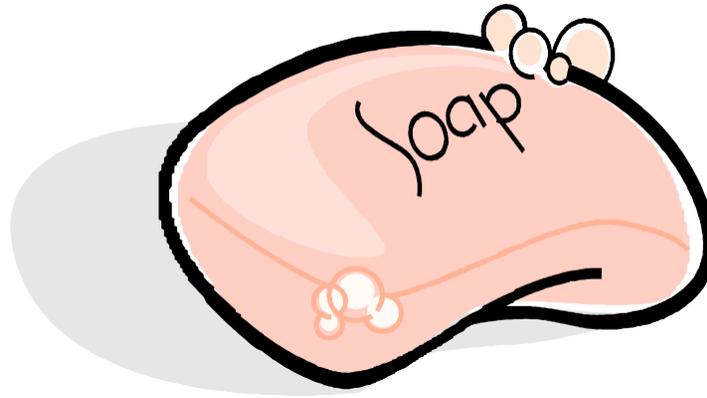
- No almacene ningún alimento, bebida u otros recipientes en hielo que se utilizarán en bebidas.
- La pala para hielo se puede guardar en un recipiente o soporte limpio o la pala para hielo se puede guardar en hielo si el mango se mantiene fuera del hielo.
- No utilice tazas, cocteleras u otros utensilios sin asas para sacar hielo.

Recibir comida

- Verifique todos los productos alimenticios para asegurarse de que estén en buenas condiciones al recibirlos de su proveedor.
- Busque latas abolladas o abultadas. Sepárelos de otros alimentos.
- Busque productos dañados o estropeados. Sepárelos de otros alimentos.
- Verifique las temperaturas de todos los productos alimenticios fríos entrantes para verificar que estén a 41°F o menos.
- No acepte productos si no cumplen con sus estándares de inspección

Fuente de alimentos

Prácticas de higiene



Lavabos para lavarse las manos

- Se requiere un lavabo especial para lavarse las manos en cualquier área donde se manipulen alimentos.
- Los lavabos para lavarse las manos deben tener agua caliente (al menos 90°F) y agua fría.
- Nunca se deben guardar objetos delante del fregadero ni dentro del lavabo
- Los lavabos para lavarse las manos no deben usarse para llenar jarras o baldes. Tampoco se pueden utilizar como vertederos.
- Los lavabos para lavarse las manos no se pueden usar para NADA excepto lavarse las manos.
- Debe haber jabón de manos y toallas de papel (u otros dispositivos de secado de un solo uso) disponibles en el lavabo para lavarse y secarse las manos.

Lavarse las manos

- El desinfectante de manos no puede sustituir el lavado de manos con jabón y agua tibia. Sin embargo, se puede utilizar además del lavado de manos habitual.
- Se deben lavar las manos después de:
 - o manipular productos animales crudos (carne cruda, pollo, pescado, etc.)
 - o regresar de un descanso
 - o manejar dinero
 - o tocarse la cara, el cabello, el sombrero, el teléfono celular o cualquier otra fuente de contaminación
 - o usar el baño
 - o entre cambios de guantes
 - o después de tocar cualquier otra fuente de contaminación
- No se debe manipular alimentos listos para comer sin guantes.* Los alimentos listos para comer no se volverán a cocinar después de manipularlos. Incluyen ensaladas, sándwiches, pasteles, guarniciones para bebidas, un bistec a la parrilla, papas fritas cocidas, etc. En su lugar, puede usar pañuelos desechables, pinzas (o muchos otros utensilios) o guantes.

Prácticas de higiene

Guantes

- Debes cambiarte los guantes cuando toques una fuente de contaminación, como, por ejemplo:
 - o Productos animales crudos (pavo crudo, huevos, salchichas, etc.)
 - o Artículos comunes que no se desinfectan con regularidad, como perillas de puertas, interruptores de luz, botes de basura para teléfonos, etc.
 - o Tu cara, cabello, celular, sombrero, etc. oh dinero
- Recuerde siempre lavarse las manos entre cada cambio de guantes.
- Los guantes no se pueden lavar ni reutilizar. Después de que un guante se desprende de su mano, SIEMPRE debe ir directamente a la basura.
- Los guantes deben cambiarse si están rotos o perforados.
- Nunca sople sobre los guantes.

Joyas

- Los manipuladores de alimentos pueden usar un solo anillo y ningún otro tipo de joyería en las manos o muñecas.
- Paños, toallas y trapos para limpiar en seco
- No se deben utilizar paños, toallas, trapos, etc. para limpiar en seco las manos o las superficies en contacto con alimentos.

Bebidas o alimentos personales

- Las bebidas personales deben cubrirse con una tapa y una pajita o almacenarse en un recipiente cerrado.
- Las bebidas personales no deben almacenarse encima, encima o al lado de las áreas de preparación o almacenamiento de alimentos.
- El personal no debe comer alimentos, chupar pastillas para la tos ni masticar chicle en las áreas de preparación de alimentos.
- No se permite fumar en el interior o alrededor de las áreas de preparación de alimentos o de almacenamiento de alimentos

Cortes, llagas, heridas y enfermedades

- Los cortes, llagas y heridas deben cubrirse con una venda impermeable Y un dedil o guante durante la manipulación de alimentos.
- NO puedes trabajar si tienes vómitos o diarrea.
- Está obligado POR LEY a informar al responsable si presenta vómitos o diarrea o cualquier enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

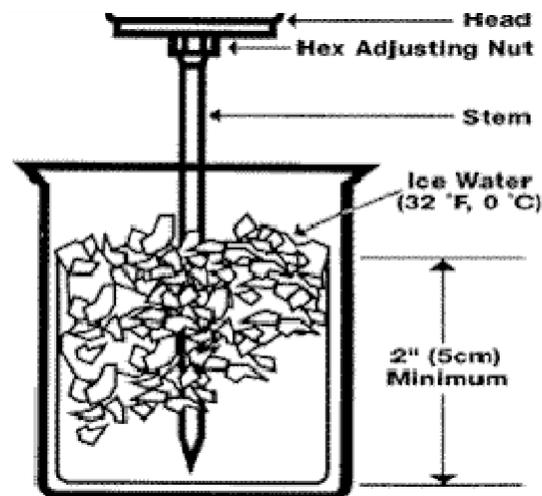
Control de temperatura de los alimentos

Termómetro

- Debe tener un termómetro para alimentos tipo sonda que mida desde 32°F o menos hasta 165°F o más.
- El termómetro para alimentos debe usarse todos los días para verificar la temperatura de los alimentos.

Calibración del termómetro

- Antes de usar el termómetro para alimentos, calíbrelo para verificar que sea preciso. Paso 1: Coloca el termómetro en un recipiente con agua helada (más hielo que agua)
 - Paso 2: Deje el termómetro en agua helada durante aproximadamente 2 minutos.
 - Paso 3: Mire la temperatura: debe indicar 32 °F.
 - Paso 4: Si el termómetro no marca 32°F, ajuste la “tuerca de ajuste hexagonal” hasta que indique 32°F.
- Es posible que necesite utilizar alicates al calibrar el termómetro.
 - Calibre los termómetros nuevos antes del primer uso.
 - Calibre los termómetros periódicamente para garantizar que sean precisos.



Mantener en frío

- Los alimentos potencialmente peligrosos* (carnes, lácteos, pasta cocida, arroz cocido, sopas, salsas, etc.) deben mantenerse a 41°F o menos o 135°F o más caliente.
- Las unidades de refrigeración deben configurarse entre 35°F y 37°F para garantizar que los alimentos permanezcan a 41°F o menos.
- Para permitir un flujo de aire adecuado, no sobrecargue las unidades de refrigeración.
- Revise los refrigeradores durante todo el día para asegurarse de que mantengan los alimentos a 41°F o menos.
- Las unidades de refrigeración deben tener un termómetro en el tercio superior de la unidad para medir la temperatura.
- Cuando utilice un baño de hielo* para mantener los alimentos fríos, la mezcla de agua y hielo debe ser al menos tan alta como el nivel del alimento en el recipiente.
- Usar recipientes de metal para contener alimentos potencialmente peligrosos* en lugar de recipientes de plástico o vidrio ayudará a mantener los alimentos más fríos.
- Verifique las temperaturas de los alimentos almacenados en diferentes partes del refrigerador para ver si hay puntos "cálidos".
- Se le exige que controle la temperatura de los alimentos y los refrigeradores todos los días utilizando un termómetro para alimentos.
- Mantenga las unidades de refrigeración limpias y en buen estado de funcionamiento. Mantenga las juntas en buenas condiciones, repare el condensador si tiene fugas y mantenga limpios los estantes.
- Descongele el refrigerador si se acumula hielo. El hielo puede impedir que el aire fluya correctamente y calentar el refrigerador.

Descongelar alimentos

- Los siguientes métodos son aceptables para descongelar alimentos:
 - o Sumerja completamente los alimentos bajo un chorro de agua fría.
 - o Descongelar la comida en el microondas (si se cocina inmediatamente)
 - o Descongele los alimentos como parte del proceso de cocción.
 - o Descongelar los alimentos en el frigorífico.
 - Ninguna parte del producto alimenticio puede estar a más de 41°F durante más de 4 horas al descongelarse.
 - No utilice el horno para descongelar alimentos porque hace que se calienten demasiado.

Alimentos refrescantes

- Los alimentos deben enfriarse de 135°F a 70°F en 2 horas o menos y de 70°F a 41°F en 4 horas más (6 horas en total).
- No permita que los alimentos reposen a temperatura ambiente durante más de 30 minutos después de cocinarlos.
- Enfríe artículos como arroz, frijoles, puré de papas, etc. en recipientes metálicos delgados con la comida a no más de 2 pulgadas de profundidad.
- Deje los alimentos descubiertos mientras se enfrían.
- Una vez que los alimentos se hayan enfriado completamente a 41°F o menos, puede colocarlos en recipientes de almacenamiento más grandes.
- Utilice cacerolas de metal en lugar de plástico o vidrio porque enfrían los alimentos más rápido.

- Para alimentos grandes como lasaña, costillas, etc., corte los alimentos en trozos más pequeños para acelerar el proceso de enfriamiento.
- Un baño de hielo* puede enfriar sopas y salsas.
- Revuelva los alimentos regularmente durante el proceso de enfriamiento.
- Utilice un termómetro para alimentos para asegurarse de que los alimentos se enfríen adecuadamente.

Mantener caliente

- Los alimentos potencialmente peligrosos* (carnes, lácteos, pasta cocida, arroz cocido, sopas, salsas, etc.) deben mantenerse a 134°F o más caliente o 41°F o menos.
- Utilice siempre un termómetro para alimentos para verificar que los alimentos estén lo suficientemente calientes en mesas de vapor debajo de lámparas de calor y en otros equipos para mantener calientes.

Temperaturas de cocción

- Cocine los alimentos a la temperatura interna adecuada.

Temperatura	Tiempo de espera	Tipo de alimentos
165°F	15 segundos	• Aves (pollo, pavo, pato, ganso) • Sopas, guisos, rellenos, guisos, platos combinados • Carnes, aves, pescado y pastas rellenas • Sobras (recalentar) • Alimentos cocinados en horno microondas
155°F	15 segundos	• Hamburguesas, pastel de carne y otras carnes molidas. • Huevos frescos con cáscara que se cocinan y se conservan para el servicio (como los revueltos).
145°F	15 segundos	• Carne entera, carne en conserva, cerdo, jamón asado (mantenga 4 minutos) • Carne de res, cordero, ternera, cerdo- • filetes o chuletas • Pescado, mariscos • Huevos frescos con cáscara (deben romperse, cocinarse y servirse inmediatamente)

- Los alimentos precocinados que se servirán inmediatamente, como rosbif au jus, hot dogs, etc., no necesitan calentarse a una temperatura específica.

Recalentar

- Los alimentos que se mantendrán calientes en una mesa de vapor, debajo de una lámpara de calor o en cualquier otro equipo para mantener calientes deben recalentarse a 165 °F o más en un plazo de 2 horas.
- Las estufas, hornos, vaporeras, microondas, etc. son formas aceptables de recalentar.
- La mayoría de las mesas de vapor no se pueden usar para recalentar alimentos, pero consulte la información del fabricante para ver si la suya se puede usar para este propósito.