

Charla de comida de primera línea



Un boletín presentado por el Programa de Alimentos e Instalaciones de Salud Ambiental del Condado Union

Haga Espacio para Mejoras en el 2022

El comienzo de un nuevo año es un buen momento para concentrarse en cómo podemos hacer que este año sea mejor que el anterior. Como socios de seguridad alimentaria, debemos continuar nuestros esfuerzos para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos trabajando juntos para promover prácticas seguras de manipulación de alimentos. Comencemos por tomar algunas decisiones que tendrán un impacto directo en la seguridad alimentaria de su establecimiento.

- Incremente la capacitación de seguridad de alimentos
- Monitoree la salud y la higiene de los empleados
- Mantenga y monitoree las unidades de refrigeración
- Acelere los procesos de enfriamiento



INCREMENTE LA CAPACITACION DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

El Código de Alimentos de Carolina del Norte requiere al menos un gerente de protección de alimentos certificado ('Certified Food Protection Manager' o CFPM por sus siglas en inglés) de servicio durante todas las horas de funcionamiento del servicio de alimentos. Las responsabilidades del CFPM incluyen la capacitación continua en inocuidad alimentaria y el control de los empleados de alimentos.

Debido a la escasez de personal y las restricciones de capacitación en persona, muchos establecimientos de alimentos no han podido brindar capacitación efectiva y supervisión de la gestión a los empleados de la cocina. Esto ha llevado a un aumento en la manipulación insegura de alimentos en estos establecimientos. La buena noticia es que ahora hay seis programas acreditados que ofrecen capacitación en línea para la certificación de gerentes de alimentos.

Cada sitio ofrece la opción de realizar el examen en línea o en un sitio de prueba designado. Esto facilitará que los operadores de servicios de alimentos certifiquen a más empleados en un período de tiempo más corto.

Haga clic en los enlaces para acceder al programa de certificación de gerente de alimentos de cada sitio:

- [Seguridad de Alimentos Estatal](#)
- [Entrenamiento 360 Aprende a Servir](#)
- [Registro Nacional de Profesionales de la Seguridad de Alimentos](#)
- [Asociación Nacional de Restaurantes](#)
- [Prometric, Inc.](#)
- [Compañía Always Food Safe](#)

“El Código de Alimentos de Carolina del Norte requiere al menos un gerente de protección de alimentos certificado de turno durante todas las horas de funcionamiento del servicio de alimentos.”

Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union

MONITOREE LA SALUD E HIGIENE DE LOS EMPLEADOS



La mala higiene personal y la salud de los empleados siguen siendo áreas importantes que necesitan atención prioritaria. Las infecciones, como el Norovirus, que se transmiten a través de los alimentos podrían reducirse drásticamente si se siguen tres medidas de control:

- No trabajar cuando están enfermos
- No contacto con manos descubiertas con alimentos listos para comer
- Lavado de manos adecuado

Es una buena práctica que cada empleado complete un formulario de *Acuerdo de Informe de Empleados de Alimentos* y mantenga una copia en el establecimiento. Haga clic en los enlaces a continuación para acceder a estos formularios.

[Acuerdo de Informe de Empleados de Alimentos en Inglés](#)
[Acuerdo de Informe de Empleados de Alimentos en Español](#)

El lavado de manos y el uso de guantes debe ser regularmente monitoreado por la gerencia. Los empleados deben lavarse las manos antes de comenzar a trabajar, entre diferentes tareas, antes de ponerse guantes y en cualquier momento en que las manos se ensucien o contaminen. Deben quitarse los guantes desechables y lavarse las manos entre diferentes tareas.

- [Señalización de lavado de manos en Inglés y Español](#)
- [Señalización del procedimiento de lavado de manos](#)

MANTENGA Y MONITOREE LAS UNIDADES DE REFRIGERACION

En el 2019, el requisito de temperatura de mantenimiento en frío para los alimentos refrigerados se cambió de 45 °F a 41 °F. Desde entonces, muchos establecimientos han tenido problemas para cumplir con este requisito. ¿Qué puede hacer para mantener 41°F?

- Mantenga la temperatura del aire dentro del enfriador a menos de 41°F
- Verifique las temperaturas internas de los alimentos almacenados en refrigeradores durante la noche para verificar 41°F.
- Verifique los niveles de refrigerante y limpie regularmente las bobinas del enfriador.
- Reemplace las juntas/empaques rotos, ajuste las bisagras de las puertas y mantenga las puertas cerradas cuando no esté en uso.
- No llene en exceso los recipientes de alimentos en los refrigeradores superiores de preparación/bares buffet.

Consejos para el uso de guantes:

El propósito del uso de guantes es proteger los alimentos, no sus manos.

- *Quítese los guantes cuando se aleje de las áreas de preparación de alimentos y entre diferentes tareas.*
- *Lávese las manos antes de ponerse un par nuevo.*
- *Sólo use guantes para evitar el contacto de las manos descubiertas con alimentos cocidos y alimentos que no requieren cocción antes de servir.*

Consejo para mantener frío:

Para mantener la temperatura interna de los alimentos a 41 °F o menos, la temperatura del aire circulante recomendada para la mayoría de las unidades de refrigeración es de 35 a 37 °F.

- Mantenga una temperatura ambiente agradable en la cocina para ayudar a que los refrigeradores se recuperen durante los períodos de mucho trabajo al abrir y cerrar puertas.
- Asegúrese de que los ventiladores del compresor no estén bloqueados y que los enfriadores estén alejados de las paredes para permitir un flujo de aire interno y externo adecuado.
- Verifique las temperaturas internas de los alimentos a lo largo del día con un termómetro calibrado para alimentos.



No use refrigeradores que se abren con frecuencia ni refrigeradores de preparación superior para enfriar los alimentos.

Descargue la [Lista de Verificación de Conservación de Frío](#) para evaluar la refrigeración en su establecimiento.

ACELERE EL PROCESO DE ENFRIAMIENTO

Una de las infracciones de seguridad alimentaria más comunes observadas durante una inspección es el enfriamiento inadecuado. Se deben usar diferentes parámetros de enfriamiento dependiendo de si está enfriando alimentos calientes o si está enfriando alimentos recién preparados.

- Los alimentos calientes deben enfriarse a 70°F dentro de 2 horas y de 70°F a 41°F dentro de 4 horas (6 horas en total).
- Los alimentos retirados del control de temperatura durante los períodos de preparación o elaborados con ingredientes a temperatura ambiente deben enfriarse a 41 °F dentro de las 4 horas posteriores a la preparación.



Enfríe la comida rápidamente haciendo lo siguiente:

- Divida los recipientes grandes de alimentos en bandejas de metal poco profundas, como bandejas planas
 - Use un baño de hielo con agitación frecuente para eliminar el calor.
 - Use un palito frío en el centro de la comida y revuelva con frecuencia
 - Añada hielo como ingrediente
 - Designe equipos de enfriamiento rápido (cámaras frigoríficas/refrigeradores de almacenamiento a largo plazo) para enfriar
 - Utilice carros porta bandejas para enfriar alimentos en cámaras frigoríficas
- Coloque los alimentos que se enfrían lejos de las puertas del refrigerador.
 - Enfríe los alimentos a 41 °F en equipos de enfriamiento rápido antes de colocarlos en los refrigeradores de la unidad de preparación
 - Deje los alimentos que se enfrían sin cubrir o sin tapar hasta que alcancen los 41 °F.
 - Guarde los ingredientes (mayonesa, tomates, latas de atún) en un refrigerador hasta que estén listos para usar

No:

- deje recipientes grandes de comida en el mostrador para que se enfríen a temperatura ambiente
- cubra herméticamente los alimentos en el proceso de enfriamiento
- mueva los alimentos recién preparados directamente a los refrigeradores superiores de preparación/ refrigeradores que se abren con frecuencia
- sobrellene los contenedores en las unidades de refrigeración de la unidad de preparación
- use recipientes de plástico profundos para enfriar los alimentos

Consejo de Enfriamiento:

Se requiere lavar la lechuga antes de cortarla. Desafortunadamente, la temperatura del agua fría que sale del grifo suele ser > 41° F.

Para enfriar rápidamente la lechuga en cuestión de minutos:

1. Llene un fregadero de preparación limpio y desinfectado con agua helada
2. Lave bien la lechuga en el agua helada.
3. Drene toda el agua y el hielo.
4. Verifique que la lechuga esté a 41° F antes de colocarla en los recipientes de almacenamiento.

Haga clic [aquí](#) para acceder a un folleto sobre el procedimiento de enfriamiento para su establecimiento.

Salud Ambiental del Condado Union

500 N. Main St. Suite 47
Monroe, NC 28112

Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union