



Charla de comida de primera línea



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

Mantenga los Alimentos Seguros Durante Actividades de Alto Riesgo

Los factores de riesgo para la seguridad de los alimentos pueden describirse como actividades específicas que tienen un alto riesgo de causar enfermedades transmitidas por los alimentos. Estos factores de riesgo incluyen:

- Mala higiene personal.
- Conservación inadecuada de los alimentos/tiempo y temperatura.
- Equipos/protecciones contra la contaminación contaminados.
- Cocción/recalentamiento inadecuados.

Todos los establecimientos de servicios de alimentos deben tener un plan que aborde cómo mantener la seguridad de los alimentos durante las actividades de alto riesgo. Este tipo de plan se denomina sistema de gestión de la seguridad de los alimentos.

Las actividades de alto riesgo pueden ser diferentes en cada establecimiento debido al menú y a los procesos que tienen lugar en la instalación. El primer paso en el desarrollo de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria es identificar las actividades específicas que podrían hacer que los alimentos no sean seguros. Algunas actividades comunes de alto riesgo son:

- Refrigeración
- Cocción
- Recalentamiento
- Lavado de manos / uso de guantes
- Control de tiempo / temperatura
- Marcado de fechas / eliminación a tiempo de productos caducados
- Contaminación cruzada
- Limpieza / desinfección

¿SABÍA QUE...?

El número promedio de violaciones durante una inspección rutinaria son menores en las instalaciones de alimentos con un sistema de gestión de la seguridad de alimentos bien desarrollado.

Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union

Lavado de manos/uso adecuado de guantes de un solo uso

- Lavarse las manos cuando se ensucien o contaminen.
- Lavarse las manos antes de comenzar una tarea diferente (por ejemplo, entre el trabajo en la caja registradora y la reanudación de la preparación de alimentos).
- Lavarse las manos antes de ponerse guantes de un solo uso.
- Quitarse los guantes de un solo uso y lavarse las manos antes de empezar una tarea diferente (por ejemplo, entre el trabajo con alimentos crudos de origen animal y el trabajo con verduras).

Control de tiempo/temperatura

- Los alimentos expuestos o almacenados calientes deben mantenerse a 135 °F o más hasta que se sirvan.
- Verifique que los alimentos calientes estén a 135°F o más antes de colocarlos en las unidades de mantenimiento de calor.
- Los alimentos que requieren refrigeración deben mantenerse a 41 °F o menos.
- Controle las unidades de refrigeración comprobando periódicamente la temperatura interna de los alimentos, especialmente a primera hora de la mañana.
- Los alimentos fríos que hayan subido a más de 41°F durante la preparación (por ejemplo, lechuga, tomates en rodajas) deben enfriarse a 41°F o menos antes de colocarlos en los refrigeradores superiores de preparación.
- Utilice el procedimiento de mantenimiento de tiempo aprobado para los alimentos con un historial de no mantener las temperaturas de mantenimiento en caliente/frío requeridas.

Marcado de fechas/eliminación a tiempo de productos caducados

- Marque adecuadamente la fecha de los alimentos refrigerados y listos para el consumo que se mantengan refrigerados más de 24 horas con la fecha de apertura del envase/preparación o con la fecha de desecho a los 7 días.
- La fecha de preparación/apertura del paquete se cuenta como Día 1
- Deseche los alimentos listos para el consumo en un plazo de 7 días a partir de la fecha de preparación o apertura del envase.

Contaminación cruzada

- Limpiar y desinfectar las mesas y fregaderos de preparación de alimentos antes y después de preparar distintos tipos de alimentos crudos de origen animal.
- Deben utilizarse mesas de preparación de alimentos separadas para preparar alimentos crudos de origen animal y alimentos listos para el consumo o prepararlos en momentos diferentes.
- Asigne tablas de cortar y pinzas codificadas por colores para cada tipo de alimento animal crudo.

Limpieza/desinfección

- Limpie y desinfecte las superficies y utensilios en contacto con los alimentos cada 4 horas lavándolos, aclarándolos y desinfectándolos en un fregadero de 3 compartimentos o pasándolos por un lavavajillas.
- Proporcione la concentración adecuada de desinfectante en los cubos de desinfectante de los paños de limpieza y en las botellas de spray.
- Compruebe diariamente la concentración de cloro del desinfectante del lavavajillas con una tira reactiva de cloro para verificar 50-200 ppm antes de usarlo.
- Coloque un termómetro de registro máximo dentro de la máquina desinfectadora de agua caliente para verificar que haya al menos 160 °F en la superficie de los platos.