

Seguridad Alimentaria para los Empleados

Alimentarios

Recibir

La inspección de las entregas debe llevarse a cabo siempre. Durante estas inspecciones, un empleado de alimentos debe comprobar la temperatura del producto, el estado del empaquetado, y el de los alimentos. El abuso de tiempo/ temperatura se verifica durante todos los niveles de el proceso de la granja - a la mesa.. Es responsabilidad de las instalaciones en la industria alimentaria garantizar que los alimentos que requieren control de temperatura se entreguen a la temperatura adecuada.



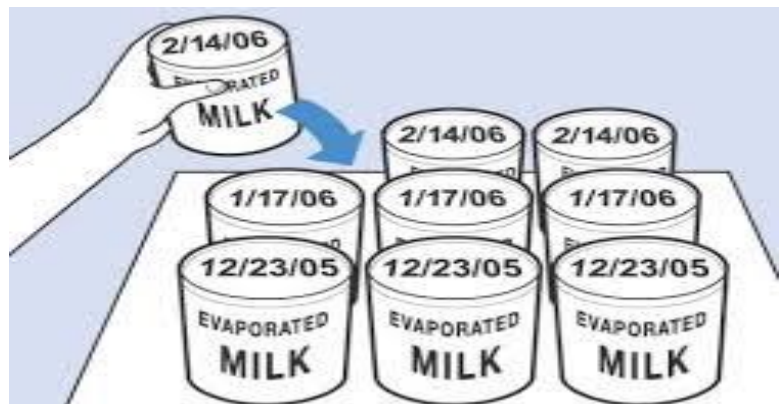
El estado de el empaquetado de alimentos puede indicar abuso de temperatura y posible contaminación cruzada. Cualquier paquete que no esté completamente sellado, seco ó que muestre signos de derrame no debe ser aceptado por una empresa.



Los artículos congelados que han sido abusados de la temperatura mostrarán signos de quemadura del congelador por el proceso de descongelación y recongelación. Si se supone que los alimentos deben ser entregados en un estado congelado asegúrese de que estén congelados. No acepte entregas de alimentos congelados que sean suaves al tacto.

La documentación del proveedor y el personal de entrega también deben ser revisados antes de realizar las compras y en el momento de la entrega. Asegúrese de que el proveedor tiene todas las licencias requeridas y compruebe la identificación del personal de entrega.

El método “el primero en entrar, es el primero en salir” garantiza una rotación segura del producto. Las instalaciones deben almacenar el producto nuevo detrás del producto mas antiguo para asegurarse de que los productos con las primeras fechas de vencimiento se vendan primero.



Equipo de Monitoreo Requerido

Necesitará ...

- Termómetros de pie o colgantes (mercurio o digital). Mantener un termómetro por unidad.
- Un termómetro de sonda
- Tiras reactivas para medir la concentración de el desinfectante.

Temperaturas

Mantenga los alimentos calientes en las mesas de vapor a una temperatura de 135°F or mas alta..

Los alimentos en sostenimiento en frio deben mantenerse a una temperatura igual o menor de 41°F..

Temperaturas Mínimas de Cocción Internas

135°F

- Alimentos procesados comercialmente para sostenimiento en caliente

145°F

- Asados
- Filetes o Chuletas
- Pescados / Mariscos
- Huevos para servicio inmediato

155°F

- Carne molida o pescado
- Huevos para sostenimiento en caliente

165°F

- Todas las aves de corral molidas y enteras
- Relleno y alimentos de rellenos
- Alimentos preparados en un microondasLos alimentos cocidos que se recalientan para sostenimiento en caliente

Refrigeración, recalentamiento y descongelación

Procedimientos de Refrigeración Adecuados

El período de tiempo de enfriamiento comienza una vez que los alimentos cocidos alcanzan los 135° F. El alimento debe ir de 135° F a 70° F en un plazo de 2 horas. La comida tiene 4 horas para pasar de 70° F a 41° F o menos.

- Los asados grandes deben cortarse en trozos más pequeños para acelerar el enfriamiento.

- Ollas grandes de sopas o cantidades grandes de alimentos se pueden enfriar usando una varita de hielo o al ser colocado en un baño de hielo.
- Dispersar cantidades grandes de alimentos a recipientes de 4 pulgadas o menos acelera el proceso de enfriamiento.



Procedimientos de Recalentamiento Adecuados

Los alimentos cocidos que se están recalentando para la sostenimiento en caliente deben calentarse a 165° F antes de colocarse en una unidad de retención caliente.

Procedimientos de Descongelación Adecuados

Los alimentos congelados se pueden descongelar en el microondas o bajo agua fría que este fluyendo si se cocinan inmediatamente, o se guardan en el refrigerador.

NO descongele los alimentos a temperatura ambiente.

Contaminación Cruzada

La contaminación cruzada puede ser el resultado de deficiencia de higiene de los empleados, limpieza inadecuada, almacenamiento inadecuado de los alimentos y al pasar de preparar productos animales crudos a alimentos listos para comer.

Consulte las secciones siguientes para obtener información sobre cómo evitar la contaminación cruzada.

Higiene de los Empleados

Los empleados de alimentos deben bañarse regularmente. Los empleados de alimentos deben usar ropa limpia y restricciones para el cabello cuando están involucrados en la preparación de alimentos. Los empleados de alimentos no pueden usar ninguna joya excepto una banda de bodas. Las uñas de los empleados deben mantenerse recortadas, limpias y libres de esmalte. Los empleados de alimentos deben conocer el procedimiento adecuado de lavado de manos y lavarse las manos cuando sea necesario:

- Después de tocar el cabello, el cuerpo o la ropa.
- Después de usar el baño.
- Después de toser, estornudar, comer, consumir tabaco o de beber.
- Al cambiar entre el manejo de productos animales crudos y alimentos listos para comer.
- Antes de ponerse guantes desechables.
- Después de realizar cualquier actividad que pueda contaminar las manos.



Limpieza de Equipos y Utensilios

Paso 1: Lavar el equipo y los utensilios en agua jabonosa tibia.

Paso 2: Enjuague el equipo y los utensilios en agua tibia y limpia.

Paso 3: Desinfecte los equipos y utensilios con un desinfectante aprobado, como amoníaco cuaternario o cloro blanqueador.

Frecuencia

Los utensilios y equipos en uso deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse después de cada uso o cada cuatro horas si se utilizan continuamente con el mismo producto.

Excepción 1: Los utensilios y el equipo deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse después de cada uso si se pasa de trabajar con productos animales crudos a productos listos para comer.

Excepción 2: Cucharas que se almacenan en llaves de llenado con depósito (Dipper well) o en agua de 135° F o más entre usos. Estos utensilios no necesitan lavarse, enjuagarse y desinfectarse cada 4 horas.

Excepción 3: Las máquinas como las cortadoras y las sierras de carne que tienen varias partes deben desmontarse, lavarse, enjuagarse y desinfectarse al menos cada 24 horas. Esto es además de la limpieza que se realiza después de cada uso o cada cuatro horas.

Solución de desinfectante

Cantidades pequeñas de solución desinfectante deben hacerse todos los días antes de que comience la preparación de los alimentos y cambiarse cuando se ensucie o la concentración caiga por debajo de lo que se requiere. Estas soluciones se utilizan para limpiar superficies de trabajo y equipos estacionarios que no se pueden desmontar. Almacene siempre los paños de limpieza húmedos en estas soluciones.

- Se puede lograr una concentración desinfectante adecuada para soluciones de amoníaco cuaternario siguiendo las instrucciones en el lado de la botella.
- Se puede lograr una concentración adecuada para la solución de cloro (blanqueador) mediante el uso de una cucharadita por cada galón de agua.

Utilice las tiras reactivas para medir la concentración de el desinfectante.

Almacenamiento de Alimentos

Todos los alimentos deben almacenarse en un lugar limpio y seco que esté al menos 6 pulgadas por encima del suelo y protegido de cualquier tipo de contaminación.

Las carnes crudas y los productos animales deben almacenarse en estantes separados debajo de los alimentos cocidos y listos para comer.

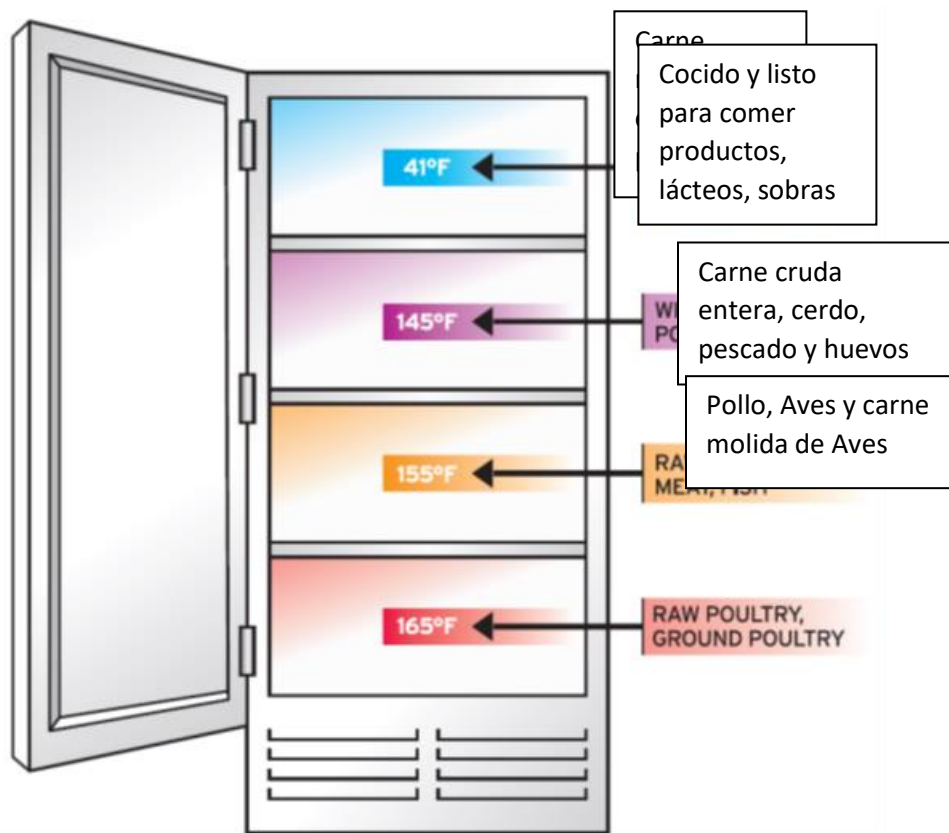
Las carnes crudas deben almacenarse de acuerdo con la temperatura de cocción interna.

(Ver imagen a la derecha)

La carne con cocción interna más alta debe almacenarse por debajo de la carne con la temperatura de cocción más baja.

Almacenar alimentos de acuerdo con las temperaturas de cocción como se ha demostrado anteriormente asegura la destrucción de cualquier bacteria o contaminación que pueda generarse por goteo de un estante a otro.

La bacteria o contaminación es destruida durante el proceso de cocción de los artículos con temperatura mas alta.



Etiquetado de Alimentos

Los recipientes grandes de alimentos almacenados deben estar etiquetados con el nombre común del producto.

Alimentos con control de tiempo y temperatura para seguridad alimentaria mantenidos en la instalación durante más de 24 horas necesitan etiquetado.

Los alimentos empaquetados en la instalación deben estar etiquetados con el nombre común del producto.

Si el artículo tiene dos o más ingredientes, la etiqueta debe enumerar todos los ingredientes que se encuentran en el producto.

Otras cosas que deben enumerarse son el peso, el origen y cualquiera de los 8 alérgenos comunes que contiene el producto.

Alérgenos Alimentarios Comunes

Tenga en cuenta qué elementos del menú contienen estos 9 alérgenos comunes.



Trigo



Huevos



Pescado



Nueces de árbol



Mariscos



Soja



Mani



Leche



Sésamo

Marcado de fecha

Los alimentos que permanezcan en una instalación durante más de 24 horas deben estar marcados con la fecha de apertura o fecha de preparación y fecha de cuando deben ser desechados. El día en que se abre o prepara el producto es el Día 1. La fecha del desecho es el día 7. Si el día de vencimiento recomendado por el fabricante es anterior al día 7, el alimento debe desecharse en la fecha especificada por el fabricante.

Excepción 1: Cuando los alimentos preparados o abiertos se congelan dentro del plazo de descarte de 7 días, se requiere la fecha de preparación o apertura, una fecha de congelación y una fecha de descongelación. La línea de tiempo de desecho de 7 días se detiene el día en que se congela y vuelve a retomar en la fecha de descongelación. La congelación de alimentos no restablece los 7 días.

Excepción 2: Cuando los ingredientes se combinan en una receta, la fecha de desecho es establecida por el ingrediente con la fecha de descarte más temprana. Cuando se combinan los ingredientes, el marcado de fecha no comienza de nuevo.

Las 6 Grandes Enfermedades

- Salmonella Typhi,
- Salmonella no tifoidea
- E. coli con diarrea o sangrado
- Hepatitis A
- Norovirus
- Shigella

La Oficina de Salud de Allentown debe ser notificada si un empleado es diagnosticado con cualquiera de las 6 grandes enfermedades. Llame al (610)437-7759 si tiene alguna pregunta sobre la restricción de empleados.

Los empleados de alimentos enfermos deben estar excluidos o restringidos de la preparación de alimentos. Los empleados no deben trabajar con alimentos si tienen cualquiera de los siguientes síntomas: vómitos, diarrea, ictericia en los últimos 7 días, herida infectada o llagas que no se puede cubrir, dolor de garganta con fiebre o si un empleado es diagnosticado con una de las 6 enfermedades grandes.

En caso de emergencia

Cierre inmediatamente y llame al Departamento de Salud de Allentown si se produce una de las siguientes situaciones:

- Corte de energía
 - Fuego
 - Obstrucción de aguas residuales
- Sin agua / Sin agua caliente

Si alguno de los anteriores ocurre en el fin de semana o fuera del horario comercial regular, llame al centro de comunicaciones al (610) 437- 7751. Para más información ingresa a FDA Model Food Code 2022. <https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2022>