

**MANUAL PARA LA SEGURIDAD
DE ALIMENTOS
PARA RESTAURANTES
Y TIENDAS DE VENTA DEL
CONDADO DE HENDRICKS**

Este manual es un breve resumen de los Requisitos de Sanidad de los Establecimientos de Ventas de Alimentos del Depto. de Salud de Indiana, Título 410 IAC 7-24. Para mayor información, consulte el libro de los requisitos. Si le gustaría tener materiales de entrenamiento en inglés, español o chino sobre la protección alimenticia, póngase en contacto con nuestra oficina. El teléfono del Depto. de Salud es el (317) 745-9217.

LA SUPERVISION

- Los establecimientos de alimentos deben de designar a una "persona encargada" presente en el establecimiento de alimentos a todo momento.
- Cada establecimiento debe de proveer entrenamiento sobre la prevención de contaminación de alimentos cuando menos a un empleado que sea responsable por el establecimiento. Esta persona debe de tener el conocimiento de 15 areas. Vea la sección 95 del libro de los requisitos.

LA SALUD DEL EMPLEADO

- Todos los empleados deben de reportarse a la persona encargada si han sido diagnosticados con alguna enfermedad transmitada por medio de los alimentos o si tienen algún síntoma como diarrea, fiebre, vómito, ictericia, dolor de garganta con fiebre, o si tienen una lesión con pus. Vea las secciones 97-104 para mayor información.
- La persona encargada debe de restringir a los trabajadores que reporten cualquier síntoma mencionado.

LA LIMPIEZA PERSONAL

- Un lavabo para el uso único del lavado de manos debe de ser provisto.
- Jabón y toallas de papel deben de proveerse a cada momento.
- Los empleados deben de lavarse las manos cuando empiezen a trabajar, cuando cambien de labor, y periódicamente cuando manejen alimentos.
- Las manos deben de enjabonarse por un mínimo de 20 segundos.
- El desinfectante de las manos no reemplaza el lavado las manos.
- Se permite comer, tomar y usar tabaco en las areas designadas.
- El pelo debe de estar sujetado.

¡EL LAVADO INCORRECTO DE LAS MANOS ES LA CAUSA MAYOR DEL CONTAGIO DE ENFERMEDADES!!

COMO GUARDAR LA COMIDA

- Toda la comida debe de guardarse cuando menos a 6" arriba del piso.
- La carne cruda no debe de guardarse encima de la comida cocinada.
- La comida desempacada debe de llevar etiquetas (ej. azúcar, sal, harina).
- La comida debe de taparse, a menos que se esté enfriando.
- Siempre use el método Lo-Primero-Adentro-Lo-Primero-Afuera (FIFO).
- Siempre ponga la fecha en las etiquetas de la comida.
- Los controles de temperatura deben de proveerse en todos los refrigeradores y congeladores.
- Los estantes deben de permanecer en buenas condiciones y sin oxidarse.

ENFRIANDO LA COMIDA

- Todos los alimentos deben de enfriarse rápidamente a menos de 41°F para retrasar el crecimiento de la bacteria. La comida caliente debe de enfriarse a menos de 70°F antes de 2 horas y después a 41°F antes de 4 horas. En seguida vea los métodos "Quick Chill" para enfriar la comida rápidamente:
1. Refrigere o use otro método "quick chill" inmediatamente. **No enfríe la comida a la temperatura del medio ambiente.**
 2. No use ollas poco profundas. La comida para enfriarse no puede estar más profunda y gruesa de 3 a 4 pulgadas.
 3. Empaque hielo alrededor del contenedor de comida (baño de hielo).
 4. Añada hielo a la comida que se está enfriando. Reduzca la cantidad de líquido que pida la receta para compensar el volumen del hielo.
 5. Revuelva la comida mientras se enfría en el baño de hielo o el refrigerador.
 6. Sumerja la comida directamente en el agua con hielo. Proteja la comida en bolsas de plástico selladas.
 7. Rebane y corte las piezas de carnes grandes.
 8. Ponga la comida caliente en el congelador unos minutos para enfriarla rápido.
 9. Cocine porciones pequeñas si es posible. Los asados pequeños se enfrían más rápido. La preparación diaria de las sopas provee mejor calidad de producto y menos problemas para enfriar.
 10. Comidas en latas (mayonesa, atún, salmón) y verduras frescas cortadas pueden refrigerarse antes de usarse para enfriar las ensaladas de carne y de pescado rápidamente.
 11. Use la refrigeración "blast chiller".
 12. Use los "ice wands" para enfriar más rápido.

LAVADO DE LOS TRASTES

- Dos escurrideros o mesas deben proveerse en el fregador 3-bay, uno para los trastes sucios y el otro para los limpios.
- Los trastes, utensilios y equipo deben de:
 1. Lavarse en agua jabonosa caliente
 2. Enjuagarse en agua limpia
 3. Desinfectarse con agua caliente o químicos aprobados
 4. Secarse al aire
- Para desinfectar con agua caliente la temperatura requerida es: lavado de trastes manual-170°F, escurrideros mecánico-165°, todas las otras máquinas-180°F.
- Desinfectantes químicos a los siguientes niveles: Cloro 50-100ppm, Amonia Quaternary 200ppm.
- Los test strips deben usarse para verificar la concentración de la solución desinfectante.

AL GUARDAR EL EQUIPO Y LOS UTENSILIOS

- No guarde los trastes y equipo cuando estén mojados.
- Invierta todo el equipo y los utensilios para prevenir la contaminación.