

FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA LEY PURE FOOD DE NEBRASKA

SANIDAD PARA EMPLEADOS:

“Los 5 Grandes” – Salmonella typhi, Shigella spp., E. Coli 0157:H7, Hepatitis A, Norovirus

Los empleados de alimentos diagnosticados con una de estas enfermedades deben reportar estas enfermedades al gerente y serán excluidos del establecimiento hasta que un médico haya dado permiso para regresar. El gerente debe reportar este diagnóstico al inspector de alimentos.

Los empleados con estornudos, tos o moqueo nasal persistentes no pueden trabajar con alimentos expuestos, equipos/utensilios/ropa de cama limpios o artículos de un solo servicio sin envolver.

LAVADO DE MANOS:

Cuándo:

Antes de trabajar con alimentos descubiertos; antes de manipular equipos/utensilios limpios o artículos de un solo servicio sin envolver; después de tocar partes descubiertas del cuerpo humano que no sean manos o brazos limpios; después de usar el inodoro; después de cuidar o manipular animales; después de toser, estornudar, usar un pañuelo, usar tabaco, comer o beber; después de manipular equipos/utensilios sucios; durante la preparación de los alimentos, tan a menudo como sea necesario para eliminar la suciedad, la contaminación y para evitar la contaminación cruzada al cambiar de tarea; al cambiar entre trabajar con alimentos crudos y listos para comer; antes de ponerse guantes para trabajar con alimentos; después de participar en otras actividades que contaminan las manos.

Dónde:

Solo en un lavabo de manos, NO en un lavabo de vajillas, preparación de comida o en un lavabo para trapeadores.

Cómo:

Enjuagar con agua tibia limpia y corriente; aplicar jabón; frotar vigorosamente durante 10-15 segundos; enjuagar bien con agua tibia limpia y corriente; secar inmediatamente con toallas de papel; usar toallas de papel para apagar el grifo.

LAVADO DE VASIJAS:

1. Lavar con jabón y agua;
2. Solamente enjuagar con agua;
3. Desinfectar y;
4. Secar al aire.

How to Sanitize

Cloro
Usar a 100-200ppm
(mínimo de 50 ppm en el lavaplatos)

Amonio Cutaernario
Usar a 200-400ppm

Los lavaplatos que no usen desinfectante químico para desinfectar deben alcanzar una temperatura mínima de utensilios de 160°F.

MARCADO DE FECHAS:

Los alimentos listos para comer, refrigerados y TCS (Control de tiempo/temperatura para la seguridad) preparados o abiertos se deben vender en el establecimiento, consumir en el establecimiento o desecharse en un plazo de 7 días naturales. Estos alimentos deben estar marcados con la fecha de apertura o preparación.

(Ejemplo: una ensalada preparada el 1 de enero no debe encontrarse en el establecimiento el 8 de enero).

Los **ALIMENTOS EXENTOS** incluyen salchichas fermentadas con carcasa original o productos curados con sal estables en estantería de una planta de procesamiento de alimentos inspeccionada por el USDA y no etiquetados como "Keep Refrigerated" (mantener refrigerado); ensaladas de jamón, mariscos, pollo, huevo, pasta, papas y macarrones envasados por una planta procesadora de alimentos; algunos quesos duros y semiblandos, productos lácteos cultivados como yogur, crema agria y suero de leche; productos de pescado conservados o acidificados; productos estables en estantería, secos o curados con sal; y cuando se reduzcan los alimentos con envasado de oxígeno (ROP). **Se requiere una varianza escrita para los alimentos cocidos ROP.**

LÍMITES CRÍTICOS (TEMPERATURAS):

Preparación

135°F – frutas y vegetales destinados para mantenerse calientes

145°F – huevos crudos rotos y preparados en respuesta al pedido y con servicio inmediato al consumidor, pescado y carne incluyendo animales para caza criados para alimento

155°F – ratites; carnes mecánicamente tiernas e inyectadas; carne, pescado o carne de animales de caza desmenuzada, y huevos crudos que **no** se preparan en respuesta al pedido y con servicio inmediato al consumidor

165°F – aves de corral, Balut, animales de caza silvestres, y pescado relleno, carne rellena, pasta rellena, aves de corral rellenas, ratites rellenas; o relleno que contenga pescado, carne de corral o ratites

*La carne de res intacta y cruda o poco cocida puede servirse o ponerse a la venta en forma lista para comer si:

- (1) La población servida no es altamente susceptible;
- (2) el bistec está etiquetado como "whole-muscle, intact beef," (carne de res intacta, músculo entero,;" y
- (3) el bistec se cocina tanto en la parte superior como en la parte inferior hasta una temperatura superficial de al menos 145°F y un cambio de color cocido se logra en todas las superficies externas.

*Otros alimentos de animal crudos o parcialmente cocidos se podrán servir a petición del consumidor si:
(1) el establecimiento de alimentos no está sirviendo a una población altamente susceptible;
(2) si se ofrece del menú para niños, no contiene carne desmenuzada; y
(3) el consumidor es informado (con advertencia por escrito al consumidor).

Refrigeración

Los alimentos TSC cocidos y refrigerado se deben enfriar rápidamente, **de 135°F a 70°F en un plazo de 2 horas, y de 70°F a 41°F o menos en un plazo de 4 horas adicionales** (6 horas en total).

Los alimentos TCS preparados de ingredientes a temperatura ambiental se deben enfriar a 41°F o menos en un plazo de 4 horas.

Recalentamiento

TCS foods reheated for hot-holding to 165°F or above within 2 hours. (Cooked and refrigerated food prepared for immediate service per individual consumer order may be served at any temperature.)

Comida caliente – 135°F or above

Retención en frío – 41°F or below

USO DE TIEMPO EN LUGAR DE TEMPERATURA COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA:

Cuando los alimentos no se pueden mantener a una temperatura segura, se puede aprobar un límite de tiempo.

Los productos deben estar marcados con la hora para indicar la hora que es 4 horas después de la hora en que se retiró del control de temperatura, y las sobras se deben descartar a las 4 horas.

Se puede utilizar un límite de tiempo de 6 horas para alimentos con una temperatura inicial de 41°F o menos, siempre y cuando el alimento sea monitoreado para asegurarse de que no exceda los 70°F – se debe descartar si esto sucede.