

LIMPIAR Y SANITIZAR:

LOS 2 PASOS A SEGUIR



PASO 1: Limpiar

Limpie el equipo y las superficies de trabajo con agua caliente y jabón. Enjuague muy bien.



Paso 2: Sanitizar

En algunas ocasiones se utilizan productos químicos para sanitizar, en otras ocasiones se utilizan altas temperaturas. Verifique con el administrador del restaurante o servicio de alimentación donde usted trabaja.

- Cubetas con sanitizante deben ser utilizadas en las áreas de preparación y servicio de los alimentos. Los paños deben mantenerse en las soluciones sanitizantes. Las soluciones sanitizantes deben cambiarse frecuentemente, ya que pierden efectividad si contienen residuos de alimentos.
- La concentración de las soluciones sanitizantes puede ser verificada con las tiras de prueba. Registre los resultados.
- La concentración química o la temperatura de la lavadora de platos es chequeada y registrada en cada tiempo de comida. Si la lavadora de platos utiliza altas temperaturas, un sensor de temperatura debe ser utilizado en el enjuague durante cada tiempo de comida.

IOWA STATE UNIVERSITY
Extensión Universitaria

Para más información visite:
www.iowahaccp.iastate.edu



IOWA STATE UNIVERSITY
Proyecto sobre
Seguridad Alimentaria

Este proyecto de investigación fue financiado por el Servicio de Cooperación Estatales de Investigación, Educación y Extensión del USDA, Proyecto No. 2005-51110-03282. La referencia de nombres de comercios y compañías no significa promoción de las mismas. Los contenidos son responsabilidad absoluta de los autores y no necesariamente representan los puntos de vista del USDA. Rev. 2/08.

Iowa State University no favorece la discriminación social, racial, religiosa, sexual, de orientación sexual, de color, de edad, de origen, de sexo, estado civil, discapacidad, o al ser veterano del U.S. Si tiene consultas por favor comunicarse con el Director de Derecho de Igualdad de Oportunidades, 3680 Beardshear Hall, 515 294-7612. ECM 08492.

IOWA STATE UNIVERSITY
Extensión Universitaria

La Guía sobre Inocuidad de los Alimentos

para Trabajadores de
Servicios de Alimentación



IOWA STATE UNIVERSITY
Proyecto sobre
Seguridad Alimentaria



Usted puede Ayudar a Prevenir las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

EL LAVARSE LAS MANOS ES FUNDAMENTAL

¿Cómo se lava usted las manos?

- Utilizar el lavatorio designado para el lavado de manos.
- Mojar las manos con agua caliente y aplicar jabón; frotar las manos vigorosamente de 10 a 15 segundos, o durante el tiempo que le toma cantar dos veces la canción *Cumpleaños Feliz*.
- Utilizar una toalla de papel para cerrar el grifo.
- Utilizar otra toalla de papel para secarse las manos.

¿Cuándo debe lavarse las manos? ¡Frecuentemente!

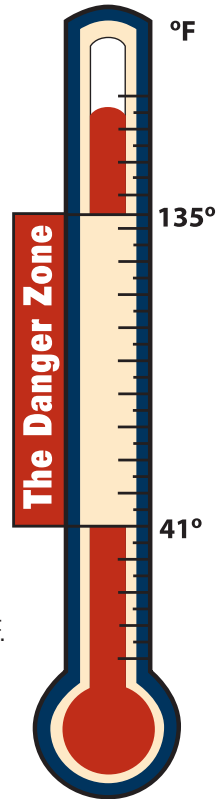
- Antes de iniciar su turno de trabajo
- Después de un descanso al regresar al área de trabajo
- Antes de utilizar guantes desechables
- Antes de cambiar de tarea
- Después de consumir alimentos o bebidas
- Después de ir al baño
- Después de toser, estornudar o utilizar un pañuelo de papel
- Después de tocar cualquier parte de su cuerpo como cabello, nariz, orejas o boca

TIEMPO Y TEMPERATURA

El tiempo y la temperatura son factores críticos a considerar en los servicios de alimentación. Es importante mantener los alimentos fuera de la ZONA DE PELIGRO.

Las siguientes son algunas pautas de tiempo y temperatura utilizadas en servicios de alimentación:

- Mantenga los alimentos calientes por encima de los 135 °F.*
- Verifique la temperatura de cocción de todos los alimentos calientes.
- Los alimentos que han sido cocidos con anticipación y enfriados deben recalentarse a 165 °F.
- Mantenga los alimentos fríos por encima de los 41 °F.
- Las temperaturas de los refrigeradores y congeladores, de cocción y de servicio deben ser tomadas y registradas.
- Los ingredientes, utilizados para la preparación de recetas y productos del menú que se sirven fríos deben ser enfriados con anticipación.
- Los alimentos deben ser descongelados en el refrigerador.



* Basado en el Código Alimentario del 2005 emitido por el FDA. Contacte el departamento de Salud para obtener las pautas a seguir en su estado.