

Lavado de Manos: La manera más importante para protegernos de Enfermedades Alimentarias:

- Mojarse las manos con agua lo más caliente que usted puede aguantar.
- Aplique jabón, fregue las manos y las muñecas, enjuague.
- ¡Hazlo otra vez!
- Lávese las manos durante 20 segundos.
- Seque las manos con una toalla de papel de un solo uso, utilízela para cerrar el grifo.
- Use una toalla para abrir puertas para que las manos permanezcan limpias

Lavarse las manos:

- **Antes de:** empezar a trabajar con los alimentos, antes de poner los guantes
- **Después de:** usar el baño, tocarse la cara, el pelo, o el cuerpo; fumar, comer, beber, mascar chicle o tabaco, manejo de productos químicos, o tocar otros contaminantes tales como equipos, superficies de trabajo o paños

Manos Seguras, Limpias:

- Quítese las joyas antes de trabajar con alimentos o cerca de áreas de preparación de alimentos
- Mantenga las uñas cortas y limpias. Si usted tiene uñas postizas o esmalte de uñas, es necesario usar guantes de un solo uso
- Si usted tiene un corte o una herida infectada, no se debe trabajar con los alimentos. Si usted tiene un corte no infectada o una herida, asegúrese de usar un vendaje y guante

Guantes:

Use guantes para manipular alimentos listos para comer. Guantes siempre se usan durante reempaque de alimentos.

Guantes necesitan ser cambiados:

- cuando se ensucien o se rompen
- antes de comenzar una tarea diferente
- después de cuatro horas de uso continuo
- después de tocar carne cruda
- antes de manipular alimentos cocidos o alimentos listos para comer

Almacenamiento:

Todos los alimentos deben ser almacenados cuatro pulgadas del suelo y lejos de las paredes, incluso en cajas o cajones. Esto permite un flujo de aire adecuado y mantiene su agencia limpia, reduciendo las infestaciones de plagas y manteniendo los alimentos a salvo de las inundaciones.

Practique PEPS (sistema de rotación de primero en expirar, primero en salir), que ayuda a mover la comida más antigua primero y reduce las infestaciones de plagas.

¡Mantenga fríos los alimentos fríos! Su agencia utiliza el transporte refrigerado, siempre y cuando sea apropiado. ¡Ayuda a mantener los alimentos fríos en tránsito y guardelo lo antes posible para mantenerlo frío!

Control de Temperatura:

Su agencia registra lecturas de temperatura semanales. Ellos están buscando el siguiente:

- Refrigeradores entre 33 ° y 41 ° F. Alimentos congelan si son más frías, bacterias crecen si son más calientes
- Congeladores en o por debajo 0 ° F
- Temperaturas de almacenamiento en seco entre 50 ° y 70 °, que reduce las plagas y el moho



Retiradas:

La agencia con que está trabajando tiene un protocolo para saber qué hacer cuando la comida ha sido retirado del mercado. Por favor, consulte con su supervisor para entender su papel en este proceso.

Reembalar:

Al reempaque de artículos a granel en recipientes más pequeños:

- Lávese las manos
- Use guantes desechables de un solo uso
- Lave, enjuague y desinfecte todas las superficies de preparación de alimentos
- Use recipientes de calidad alimentaria
- Use restricción de pelo o un sombrero limpia
- Use un protector de la barba si tiene pelo facial
- Etiquete cada producto con el nombre y todos los ingredientes

No Hacer:

- Reembale los productos básicos del USDA
- Descongele y reembale productos congelados
- Use herramientas de su casa para cortar productos congelados



Requisitos de capacitación de seguridad alimentaria adicionales para las agencias que preparan los alimentos cocinados:

Hay una persona de seguridad alimentaria en su agencia. Esta persona es lo encargado de asegurarse de que todos los alimentos se manipula, prepara y almacena de forma segura. Por favor, identifique a esta persona y comprobar para asegurarse de que usted está siguiendo las prácticas más seguras.

El líder de seguridad alimentaria debe tener una tarjeta de manipuladores de alimentos actual o certificación de ServSafe(ServirSeguro). Si desea más información acerca de las mejores prácticas en seguridad alimentaria por favor, vea el video de seguridad alimentaria proporcionada por su banco de alimentos local.