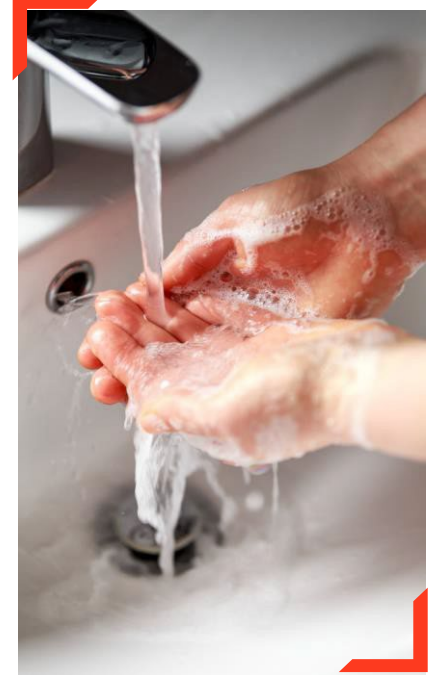


Seguridad alimentaria para

Higiene personal

Lavado de manos

- Debe tener disponible un lavamanos práctico y exclusivo, con agua corriente fría y caliente, jabón para manos y toallas de papel.
- Los voluntarios deben lavarse las manos tan a menudo como sea necesario para mantenerlas limpias.
- También podría necesitar un desinfectante de manos aprobado, junto con el lavado de manos.
El desinfectante de manos no sustituye al lavado adecuado de las manos.
- No se deben utilizar guantes desechables en lugar del lavado de manos. No se permite el contacto directo de las manos con los alimentos.



Encargado

- Un voluntario con funciones de supervisión debe tomar un curso acreditado sobre manipulación de alimentos.

Estado de salud de los empleados

- Los voluntarios no deben presentar síntomas de alguna enfermedad, como tos, estornudos, moqueo, fiebre, náuseas, vómitos y diarrea, entre otros. No deben tener heridas abiertas mientras manipulan alimentos.



Temperaturas de la seguridad alimentaria

- Cocine los alimentos a las temperaturas adecuadas. Cocinar a 165° F o más debe eliminar las bacterias.
- Guarde todos los alimentos calientes a 135° F o más.
- Mantenga todos los alimentos fríos a 41° F o menos.

Debe tener termómetros debidamente calibrados para su uso en el servicio de alimentos. También se deben colocar termómetros en todos los equipos de refrigeración.

Fuente de alimentos

- Los alimentos no se deben almacenar o preparar en una casa particular.
- Todos los alimentos, las bebidas y el hielo deben provenir de un proveedor comercial.
- Cualquier preparación o almacenamiento de alimentos realizado fuera del establecimiento debe llevarse a cabo en un establecimiento de alimentos con licencia.

Seguridad alimentaria para



Limpieza

- Limpie y desinfecte todas las encimeras y equipos antes y después de su uso.
- Proporcione un número adecuado de contenedores de basura con bolsas.

Limpieza y desinfección de utensilios para servir

- Todos los puestos de comida deben utilizar un proceso de tres pasos para lavar, enjuagar y desinfectar apropiadamente los equipos.

Cómo lograrlo:

- Utilice un fregadero de tres compartimientos.
- Póngase de acuerdo con las escuelas para que limpien y desinfecten los utensilios correctamente.
- Proporcione solo utensilios para comer y servir de un solo uso y desechables.

Prevención de la contaminación cruzada

Almacenamiento de alimentos

- Todas las carnes y los huevos crudos deben almacenarse por debajo de todos los alimentos listos para el consumo y precocidos.
- Ejemplos de alimentos listos para el consumo: lechuga, pan, carne de res picada precocida en salsa barbacoa.

Equipos

- Utilice tablas de cortar y utensilios separados para preparar carnes crudas y alimentos listos para el consumo.
- Todas las áreas contaminadas, tablas de cortar y utensilios deben lavarse y desinfectarse después de preparar carnes crudas. Limpie y desinfecte todas las áreas antes de preparar alimentos listos para el consumo.



TEXAS
Health and Human
Services

Texas Department of State
Health Services