SEGURIDAD ALIMENTARIA

UN LIBRETE PARA LOS TRABAJADORES DEL SERVICIO

DE ALIMENTO DE WYOMING

MINISTERIO DE AGRICULTURA DE WYOMING
Servicios médicos del consumidor
Avenida de 2219 Carey
Cheyenne, WY 82002
307-777-7211
Sitio Web: http://wyagric.state.wy.us/chs/rulecoverintro.HTM

Igualdad de Oportunidades en Empleo y Servicios

Los principios de seguridad alimentaria han cambiado dramáticamente en los pasados diez años. Para proteger al público y asegurar un alimento más seguro, el Ministerio de Agricultura de Wyoming, servicios médicos del consumidor, ha desarrollado este librete. Para hacer tu trabajo correctamente, necesitas entender los cuatro principios dominantes en el abastecimiento del alimento seguro al público. Éstos son:

I. Tomando la responsabilidad de tu propia higiene personal, ejercitando buen lavado de mano, y siendo un servicio de alimento sano empleado.

II. Sabiendo cuáles son los alimentos potencialmente peligrosos, y guardando alimentos potencialmente peligrosos en las temperaturas correctas y seguras

III. Usar correcto calmar los métodos para todos potencialmente peligrosos limentos.

IV. Buenos métodos practicantes de esterilizacian para prevenir crusada.

Tomar la responsabilidad de estos principios significa que has hecho tu parte para proteger al público contra enfermedad producida por los alimentos. Como representante de la industria de servicios del alimento, es muy importante que practiques estos procedimientos en tu trabajo diario. Tu misión y las nuestras es prevenir enfermedad producida por los alimentos, proporciona el alimento seguro al público de cena, y asegurar un ambiente de trabajo seguro.

¿CUÁL ES ENFERMEDAD PRODUCIDA POR LOS ALIMENTOS?

La enfermedad producida por los alimentos resulta de comer el alimento que se contamina con el virus o las bacterias dañosas tales como hepatitis A o salmonellas. Los efectos desagradables de la enfermedad producida por los alimentos pueden requerir ausencias del trabajo, de la escuela, o de pasatiempos mientras que la enfermedad funciona con su curso. Sin embargo, puede haber consecuencias más severas. La diarrea y la deshidratación o la pérdida resultante de agua pueden requerir la hospitalización y pueden llevar a las condiciones y a la muerte artríticas temporales o permanentes en alguna gente.

Alguna gente es más vulnerable a la enfermedad producida por los alimentos que otras. Los jóvenes y el personas de edad son generalmente los más en peligro. Otras condiciones que aumentan riesgo incluyen los problemas de salud subyacentes, infecciones, embarazo, diabetes, sida o quimioterapia para el cáncer.

El número de la gente en estas categorías de riesgo elevado aumenta. Esto es su responsabilidad, haga su parte para prevenir enfermedad desarrollada por el alimento. Recuerde **Los Claves de Cuatro Principios Claves** ¡trabajadores de servicio de alimento prevenir enfermedad desarrollada por el alimento!

LAS CUAVESDE PRINCIPIOS PARA SEGURO MANEJO DE ALIMENTOS

I. TOME LA RESPONSABILIDAD DE HIGIENE PERSONAL, EJERCE LAVADO DE MANO BUENO, Y SEA EMPLEADO DE SERVICIO DE ALIMENTO SANO

El veinticinco por ciento (25 %) de toda la enfermedad desarrollada par el alimento se debe, a inapropiadas prácticas del empleado.

Alguien trabajando con el alimento debe lavar sus manos a fondo después de usar los servicios, la comida, fumar, el toque de superficies contaminadas o trabajando con carnes crudas o lavando verduras. Las bacterias pueden ser fácilmente extendidas a comida, utensilios, o hasta otra gente.

Los empleados que están enfermos por fríos, los síntomas de la diarrea y vómitos, o empleados con cortadas, las quemaduras, las aguas hirviendo o los abscesos están en el riesgo alto para transmitir la enfermedad.

El Lavado de Mano Será Hecho...

- ***Antes de trabajo inicial y durante trabajo, como necesario, para guardar manos limpias***
- ***Después de manejar comida cruda, sobre todo carne y productos de volatería.***
- ***Después de usar los servicios***

LAVE SUS MANOS DESPUÉS...

Limpiar caídas o tocando superficies manchadas o ropa;

Utilización de los servicios;

El manejo de platos sucios y antes de manejar platos limpios;

Entre manejo de carne cruda o volatería y sirviendo comida no cocinada;

El sacamiento de la basura o poniendo lejos provisiones;

Rupturas, fumar, comida, o bebida;

La utilización de un pañuelo o tejido; y

El toque o rasguñar cualquier área de el cuerpo (oídos, nariz, boca, pelo, etc.).

Pasos Apropiados En Lavado de Mano

Jabón de uso y agua corriente caliente
Frote sus manos enérgicamente
Lave todas las superficies, incluso:
atrás de manos
entre dedos y alrededor de sus uñas
muñecas
bajo uñas (usan un cepillo para fregar bien enérgicamente bajo sus uñas)
Aclarado bien
Manos secas con toallas de papel
Correctamente lave manos antes de ponerse guantes disponibles

Higiene Personal

• **Enfermedad** - Alguien que está enfermo no debería trabajar con el alimento. Informe a su supervisor si usted tienen un frío severo o diarrea.
• **Cortes, Abrasiones, Quemaduras, y Llagas Abiertas** - las Heridas deberían ser cubiertas con una venda o vistiendo, y luego cubiertas de un protector de prueba de agua como guantes disponibles. Informe a su supervisor de todas las heridas.
• **Fumar, Comida, la Masticación de Goma -** Fuma sólo en áreas designadas, y come sólo en areasde empleado aprobadas. La goma no debería ser masticada trabajando. Siga el lavado de mano procedimientos después de fumar, comida, bebiendo o chicle.
• **Uñas -** Guardan uñas limpias y recortadas. Uñas falsas y esmalte para uñas no debería ser llevado puesto cuando ellos pueden romperse o viruta lejos en un producto de alimento.
• **Joyería** - la Jollería no debe ser llevada puesta ya que esto se ensucia fácilmente, puede ser perdido en alimento o causar la herida si se dio cuenta el equipo.
• **Uniformes -** los Uniformes deben ser limpios, cambiados diariamente, y llevado puesto en áreas designadas. Use ropa, telas, limpias para trabajar y cámbiese el uniforme en el trabajo. Los uniformes no deberían ser llevados puestos a y del trabajo.
• **Delantales** – Limpie ropa delantera. Los delantales no deberían ser usados como toallas para las manos. Siga apropiado mano que lava procedimientos después de tocar o limpiar sus manos en un delantal. Delantales debería ser quitados dejando el área de preparación de alimento.
• **Uso de Guante y Limitaciones** - los guantes de Uso solo serán usados para sólo una tarea, usada para ningún otro objetivo, y desechado cuando dañado, manchado, o interrupciones ocurren en la operación. Resistente de cuchillada o guantes de tela será usado en el contacto directo sólo con el alimento esto es cocinado posteriormente. Ellos pueden ser usados con el alimento listo para comer si la superficie externa es lisa, duradera, y no absorbente; o debe ser cubierto con un guante de uso solo.

Restricciones de Pelo - los Sombreros y las redes de pelo son considerados restricciones de pelo apropiadas. Restricciones de pelo son requerido guardar el pelo (y sus contaminantes) del alimento. Después de pelo conmovedor o cara, siga la mano que lava procedimientos.

Cepillando - Baño diariamente, use desodorantes, y cambio de ropa limpia diariamente. Usen los zapatos de trabajo apropiados y guarden los limpiado.

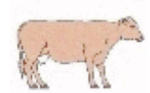
II. SABER LO QUE COMIDA POTENCIALMENTE ARRIESGADA ES, Y EL CUIDADO DE COMIDA POTENCIALMENTE ARRIESGADA EN CORRECTO Y TEMPERATURAS SEGURAS.

La comida potencialmente arriesgada - está implicada en la mayor parte de enfermedades foodborne; esta comida de proteína alta apoya el crecimiento rápido de la enfermedad que causa bacterias. Esta comida es comúnmente usada en el servicio de alimento

La comida potencialmente arriesgada es la comida que consiste en entero o en la parte de

Leche y Productos de Leche

Huevos


Carne

Volatería

Pescado

Marisco y Crustáceos Comestibles

La comida potencialmente arriesgada también incluye arroz cocinado, frijoles, pasta, jugos de la carne, sopas, patatas, chile, tofú, y ajo fresco en el petróleo.

Toda esta comida puede causar la enfermedad alimento nacido si no manejado correctamente. Bacterias dañosas puede entrar en el alimento por:

- ✓ los trabajadores de alimento que no practican la higiene personal buena
- ✓ los trabajadores de alimento que no supervisan y controlan temperaturas de comida potencialmente arriesgada
- ✓ los trabajadores de alimento que no esterilizan el equipo y quiénes se cruzan contamine el equipo de alimento o alimento
- ✓ los trabajadores de alimento que no enfrían la comida potencialmente arriesgada rápidamente

TEMPERATURAS DE ALIMENTO CORRECTAS

La comida que se conserva en las ayudas de temperaturas correctas previene el crecimiento bacterial. La mayor parte de bacterias póngase lo mejor en la variedad de temperaturas de 41 º F a 135 º F. El cuidado de comida más caliente que 135 º F o colder que 41 º El F impedirá a bacterias dañosas crecer. Comida antes cocinada

A. Para guardar la comida potencialmente arriesgada en la caja fuerte, corrija temperaturas, usted necesita saber las exigencias de temperaturas mínimas siguientes**:**

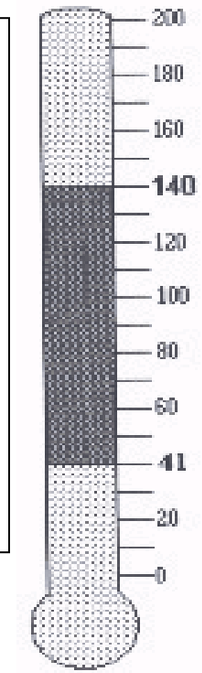
1. La comida fría será sostenida en o abajo 41 º F.
2. La comida caliente será sostenida en o encima 135 º F.
3. La carne de vaca asada será cocinada a 145°F durante 15 segundos; 140°F para 12 minutos; o 130 º F durante 121 minutos.
4. Los productos de carne de cerdo serán cocinados a 145 º F durante 15 segundos.
5. Volatería y productos de alimento llenados que contienen carne, pescado, o volatería será cocinado a 165 º F durante 15 segundos.
6. Rápidamente caliente de nuevo restos a 165 º F dentro de 2 horas.
7. El pescado y el marisco serán cocinados a 145 º F durante 15 segundos.
8. Los productos de huevo frescos serán cocinados a 155 º F durante 15 segundos.
9. Las empanadas de picadillo serán cocinadas a 155 º F durante 15 segundos.

Temperaturas de Mantenimiento Mínimas

Sostener los alimentos calientes en o sobre 135°F en la tabla de vapor o los dispositivos de tenencia calientes.

ZONA PELIGROSA DE LA TEMPERATURA 41°F –135°F

Sostener los alimentos fríos en o debajo de 41°F en la tabla fría, el refrigerador sin llamar, o el refrigerador.



Temperaturas de Cocinar Mínimas

Aves de corral y rellenado productos de carne	165°F
Carne picada	155°F
Cerdo	145°F
Pescados	145°F
Huevos	145°–155°F

B. Para guardar el alimento potencialmente peligroso en una temperatura segura, debes tener acceso a y utilizar un termómetro de la punta de prueba.

Cómo utilizar un termómetro de la punta de prueba

1. Limpiar y esterilizar el termómetro.

2. Pegar el termómetro de la punta de prueba en la parte más gruesa del producto alimenticio o revolver el alimento en el caso de las sopas, del chile, de habas, del etc.

3. Dar un plazo de la hora para que el termómetro se estabilice (cerca de 30 segundos).

4. Leer la temperatura.

5. Lavar y esterilizar el termómetro entre la comprobación de cada alimento.

6. Lavar y esterilizar antes de sustituir el termómetro en su sostenedor.

7. Comprobando una entrega de alimento, es recomendado no pincharse por el embalaje sellado. Coloque el termómetro entre dos paquetes para comprobar el temperatura.

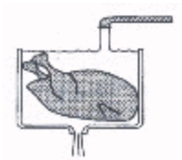
8. Calibrar cada termómetro con frecuencia - al menos una vez al mes o después a el termómetro es dejado caer. Compruebe con su gerente o supervisor para aprender calibrar un termómetro de sonda.

C. Para guardar la comida potencialmente arriesgada en temperaturas seguras, usted tiene que saber el cuatro modos seguros de descongelar congelados.

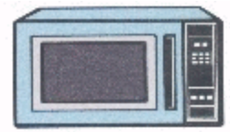
Congelados de Deshielo

En un paseo - en refrigerador o un refrigerador

Como parte del proceso de cocina



En agua corriente fría en 70 º F o el menos



En un microondas (se cocinan inmediatamente)

Los comidas congelados no pueden ser descongelados en la temperatura de cuarto porque el deshielo prolongado puede cause el crecimiento bacterial excesivo y un producto de alimento inseguro.

III. UTILIZACIÓN CORRECTA ENFRÍA MÉTODOS PARA TODA COMIDA POTENCIALMENTE ARRIESGADA

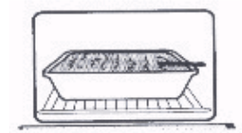
La refrigeración impropia de la comida potencialmente arriesgada es responsable del 56 % de todo alimento nacido casos de enfermedad. Por lo tanto, es importante que la comida de riesgo alta sea refrescada de 135°F a 41°F o menos dentro de 6 horas (135°F a 70°F dentro de 2 horas. y 70°F a 41°F dentro de 4 horas.).

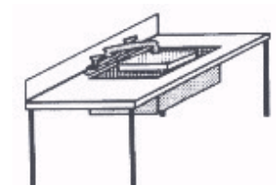
Refrescar Comida Potencialmente Arriesgada De...

135ºF a 41ºF

dentro de 6 horas:

1. Lugar destapado en un refrigerador (encima anaquel en flujo de aire frío) en una 2" cazuela metálica playa y movimiento con frecuencia.





2. Frialdad rápida en un baño de agua helada. Movimiento y chulo a 41 º F antes de poner en el refrigerador.

3. Usar una Pala Chula Rápida combinada con Frialdad Rápida. El esterilizado congelado el contenedor es sumergido en el producto caliente. El contenedor de producto de alimento caliente es rodeado con una mezcla de agua helada. La Pala es entonces hecho girar o mover en el producto caliente.

4. Utilizar más cocinero y servicio y reducir la cantidad de sobras que necesiten refrescarse.
5. Dividir las granes cantidades de alimentos cocinado/calentado de nuevo en pequeñas porciones.
6. Retener el agua durante cocinar, después agregar el hielo después de que se cocine el alimento.

IV. BUENOS MÉTODOS PRACTICANTES DEL ESTERILIZAR A PREVENIR CONTAMINACIÓN CRUZADA

La contaminación cruzada es la transferencia de bacterias dañosas a partir de un alimento a otro o por medio de una superficie sucia del alimento tal como utensilios, equipo, o manos humanas que entran en el contacto con el alimento. Por ejemplo, hay siempre algunas bacterias en pollo u otras carnes crudas. Un tablero de corte usado para la carne del corte debe ser limpiado y esterilizado antes de usar al mismo tablero para tajar vehículos o la contaminación cruzada ocurrirá y la enfermedad producida por los alimentos puede resultar. El almacenaje del pollo crudo sobre lechuga es otro ejemplo de la contaminación cruzada.

Los empleados con prácticas que se lavan de la mano pobre pueden contaminar los utensilios o los alimentos cocinados.
El lavado o la esterilización incorrecto de utensilios, de contadores, de tableros o de cuchillos dará lugar a las bacterias que viajan a otro objeto o persona, simplemente tocándolos.

A. Las prácticas seguras siguientes de la manipulación de alimentos ayudarán a controlar la contaminación cruzada:

► que siguen prácticas¬empleados del que se lavan de la mano apropiada siempre
► los empleados con gripe-como síntomas son restrictos del trabajo
►sigue el uso apropiado de disponible de guantes -¬el cambiar los guantes tan a menudo como te lavarías las manos
►de utensilios o de guantes disponibles al¬uso del manejar el alimento que no cocinarte más de largo
► no utiliza los utensilios comunes para los productos¬el crudos y entonces del alimento cocido
► evita preparar¬el los alimentos crudos y cocinados en la misma área de trabajo
► en áreas¬alimentos crudos y cocinados del almacén del separadas
► almacenar las carnes crudas, los pescados, y las aves de corral debajo y a parte de los alimentos cocinados ►
corral debajo y a parte del siguen uso y la concentración apropiados de desinfectantes para limpiar los paños en el área de trabajo
► Lavar, aclarar, y esterilizar el equipo, los utensilios, los cuchillos, y los platos después de cada uso

B. Esterilizando soluciones ser esencial reducir al mínimo y prevenir la contaminación cruzada de las superficies del alimento. El desinfectante más de uso general es blanqueo. Sin embargo, el yodo o los compuestos cuaternarios es aceptables.

Se utiliza cualquier compuesto del desinfectante, es esencial que:

- La concentración del desinfectante está correcta - con la cucharilla del uso 1 del blanqueo a 1 galón de agua caliente para proporcionar el ideal 50 PPM a concentración de 100 PPM.

- Las tiras de prueba deben estar disponibles determinar la fuerza del desinfectante. Las soluciones de la clorina no deben ser mayores de 200 PPM mientras que ésta puede causar la irritación a tus manos y puede colocar una película tóxica en la superficie de contacto del alimento.

Para utilizar correctamente un desinfectante, las superficies del equipo (máquina de cortar, utensilios, tableros de corte, etc.) serán:
1. Lavado con agua caliente, jabonosa,
2. Aclarado con el agua potable, y
3. Limpiado con el desinfectante o colocado en una solución de esterilización y permitido ventilar seco.

Gracias por tu tiempo y esfuerzo en la lectura y la comprensión este librete de la seguridad alimentaria. Si tienes una pregunta o necesitas la explicación adicional con respecto a un artículo, entrarnos en contacto con en los servicios médicos del consumidor (307) a 777-7211 o entran en contacto con tus especialistas locales de la salud del consumidor (inspector).

Nuestro objetivo común es reducir al mínimo y prevenir enfermedad producida por los alimentos actuando en estos principios de seguridad alimentaria. Estás haciendo tu parte para proteger al público cuando practicas estos cuatro elementos claves de la manipulación de alimentos segura cada día en tu lugar de trabajo:

I. Tomando la responsabilidad de tu propia higiene personal, ejercitando el buen lavado de la mano, y siendo un empleado de servicio de alimento sano.

II. Sabiendo cuáles son los alimentos potencialmente peligrosos y custodia de los alimentos potencialmente peligrosos en las temperaturas correctas y seguras.

III. Usar correcto calmar los métodos para los alimentos todo potencialmente peligrosos.

IV. Buenos métodos practicantes del esterilizar para prevenir la contaminación cruzada.