




## SEGURIDAD ALIMENTICIA – EL ACERCAMIENTO SEGURO

<p><b>MANOS</b></p> 	<p>Lavese las manos antes de presentarse en su estacion por primera vez cada dia, entre cada tarea, despues de usar el bano, despues de usar tabaco, despues de tocar platos sucios, antes de preparar alimentos.</p>
<p><b>AREA DE TRABAJO</b></p>	<p>Lave, enjuague y desinfecte las areas de preparacion, los utensilios y el equipo despues de cada periodo de uso y entre cada tipo diferente de alimento y entre alimentos crudos y cocidos.</p>
<p><b>TIEMPO &amp; TEMPERATURA</b></p>	<p>No permita que los alimentos ricos en proteí, (alimentos potencialmente peligrosos), permanezcan a temperatura ambiente por no más de 4 horas después de haberlos retirado de una temperatura de 40°F o menos, o 135°F o más. Este período de tiempo se aplica a los alimentos que estan siendo preparados, así como tambien a los alimentos que se mantienen para preparacion o para servirse.</p>
<p><b>COMIDAS CALIENTES</b></p>	<p>Los alimentos que se sirven calientes deben mantenerse a una temperatura interna de 135°F o mas.</p>
<p><b>COMIDAS FRIAS</b></p>	<p>Los alimentos que se van a server frios deben mantenerse a 41°F o mas frio, temperatura interna de los alimentos.</p>
<p><b>COMIDAS CONGELADAS</b></p> 	<p>Almacenar alimentos congelados a 0°F o más frio. Descongelelos de tal manera, que la temperatura interna nunca exceda 41°F. <b>No descongele los alimentos congelados a temperatura ambiente!</b></p>
<p><b>INSECTOS &amp; ROEDORES</b></p>	<p>Los insectos &amp; roedores deben controlarse manteniendo las instalaciones limpias y bien iluminadas y sellando cualquier apertura que pueda dejarlos entrar.</p>
<p><b>LIMPIEZA INTERNA</b></p>	<p>Las migajas, el polvo, la grasa, la tierra y el agua ayudan a las bacterias a crecer. No permita la supervivencia de insectos y roedores; no permita que se acumulen desechos durante la noche en pisos, mesas, y superficies de trabajo. Limpie las instalaciones diariamente.</p>
<p><b>ALMACENAMIENTO</b></p> 	<p>Almacene todos los alimentos, articulos de un solo uso y articulos de papel al menos a 6" sobre el piso para facilitar una limpieza adecuada. Elimine los escondites para insectos y roedores. El almacenamiento adecuado Tambien elimina los desechos debido a la contaminacion por suciedad y agua del trapeador.</p>
<p><b>MANEJO</b></p>	<p>Solo manipule los alimentos con las <b>manos lavadas</b>. Si la comida no se va a cocinar a otro grado de coccion o esta lista para comer, <u>no se deben usar las manos desnudas</u>. En este caso, utilice pinzas, cucharones, tenedores, cucharas o guantes desechables.</p>
<p><b>SERVICIO</b></p>	<p>Al server la comida, no la toque. Usa utensilios para server. No permita que los alimentos permanezcan a temperatura ambiente – <b>Mantenga los alimentos frios frios y los calientes calientes!</b></p>
<p><b>LIMPIEZA</b></p>	<p>La limpieza a fondo es muy importante en el negocio de servicio de alimentos. Limpie todas las paredes, pisos, estantes, equipos y utensilios al menos una vez al dia. Cumplir con los procedimientos y horarios de limpieza acetables.</p>
<p><b>APARIENCIA PERSONAL</b></p>	<p>Nadie disfruta comer en un establecimiento donde los individuos que les sirven los alimentos traen el Cabello largo y sucio, o traen ropa desaliñada, o se mira sucia. De hecho, apariencia personal descuidada hace perder más negocios que comidas mal preparadas. Por lo tanto, manos limpias, ropa limpia, cabello recogido y una buena hygiene personal es parte del trabajo. <u>Además - Si estás enfermo, no trabaje.</u></p>

