

HOJA DE ESTUDIO DE REVISION DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS **TAP** PARA GERENTES

Un trabajador de comida que tenga Hepatitis A o Norovirus deberá ser excluido del establecimiento.

ALIMENTOS TCS

1. Los alimentos TCS son los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura por **SEGURIDAD**.
2. Ejemplos de estos alimentos son la leche, el pollo, el arroz cocido, los melones, las coles de bruselas y también los alimentos empacados al vacío.
3. Los alimentos FRÍOS TCS deben ser recibidos a 41 ° F (5 ° C) o a una temperatura más baja.
4. Los alimentos CALIENTES TCS deben ser recibido a 135 ° F (57 ° C) o a una temperatura más altas.
5. Los alimentos TCS pueden permanecer sin controles de temperatura durante 6 horas si la temperatura no es superior a 70 ° F (21 ° C), y se desecha después de 6 horas. Mida la temperatura después de 4 horas.
6. Alimentos TCS listos para ser consumidos: mantenga el alimento **NO** más de 7 días. Día 1 es la fecha en que se empaca el alimento.

COCINANDO

1. Huevos cocidos que serán servidos de inmediato - Cocinarse a (63 ° C) o a más de 145 ° F durante un mínimo de 15 segundos.
2. Huevos cocidos que serán servidos después - Cocinarse a (68 ° C) o a más de 155 ° F durante un mínimo de 15 segundos y se mantuvieron a 135 ° F (57 ° C).
3. La mayoría de los alimentos crudos de origen animal, incluyendo mariscos, filetes y chuletas, deben cocinarse a una temperatura interna mínima de 145 ° F (63 ° C) durante al menos 15 segundos.
4. Carne molida, carnes que fueron inyectadas con sazónadores así como el jamón ahumado, y la carne ablandada - Cocinarse a una temperatura interna de 155 ° F (68 ° C) durante 15 segundos.
5. Mariscos, leche y huevos deben ser recibidos a una temperatura de 45 ° F (71 ° C) o más baja.
6. En una línea de buffet, mantenga los alimentos fríos a una temperatura de (5 ° C) 41 ° F o menor y alimentos mantenidos calientes con aparatos a 135 ° F (57 ° C) o más.
7. Productos de tienda lácteos no cocinados deberán de estar a una temperatura de 41 ° F (5 ° C) o más baja para ser servidos.
8. Una advertencia al consumidor deberá ser publicada para alimentos de origen animal que son casi crudos, así como la carne molida, pescado crudo, u ostras.
9. Un documento aprobado por las autoridades reguladoras es necesario si el establecimiento ofrece mariscos vivos.
10. Pollo - descongelarse en refrigerador a una temperatura máxima de 41 ° F (5 ° C).
11. No utilice recipientes galvanizados o de cobre para alimentos ácidos como el jugo de naranja o tomate.

TERMOMETROS

1. Termómetro Bimetálico - utilícese para medir la temperatura de alimentos, por ejemplo, al recibirlos del almacén.
2. Termómetro infrarrojo - utilícese para medir la temperatura de la superficie de los alimentos o del equipo.
3. Termómetro de par termoeléctrico - utilice una sonda de metal para comprobar los alimentos finos y gruesos.
4. Un termómetro debe tener una precisión de ± 2 (± 1.1 ° C) ° C para la comida.
5. Un termómetro debe tener una precisión de ± 3 ° F (± 1.5 ° C) para los equipos de almacenamiento de alimentos.

SIGLAS

MSDS - Material Safety Data Sheets - mantener estas hojas donde el personal tenga acceso.

MSDS se envían con el envío de productos químicos.

OSHA - Administración de Seguridad y Salud en el Trabajo

HACCP - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

USDA - Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

SOP - Procedimientos de Operación Segura

FDA - Administración de Medicamentos y Alimentos

PLAN HACCP

1. Llevar a cabo un análisis de riesgos - IDENTIFICAR PELIGROS
 2. Determinar los puntos críticos de control (PCC). Identificar los peligros, ex. cocinando
 3. Establecer límites críticos - CONTROL DE PELIGROS, ex. 155 ° F (68 ° C) durante 15 segundos.
 4. Establecer monitoreo de procedimientos. - CONTROL DE PELIGROS, ex. Inserte el termómetro en el centro de cada hamburguesa cocinada.
 5. Identificar acciones correctas. - CONTROL DE PELIGROS, ex. Cocine hasta que la temperatura interna alcance 155 ° F (68 ° C).
 6. Verifique que el sistema funcione. - VERIFICAR
 7. Establecer procedimientos para el almacenamiento de registros y documentación.
- VERIFICAR

Se necesita un plan HACCP para la carne envasada al vacío.

La persona o establecimiento que ahumé o sane la carne deberá tener un documento aprobado por las autoridades reguladoras. También, la persona o establecimiento debe tener un plan HACCP que sea aceptado por estas autoridades. Para entregas especiales, por ejemplo cuando el establecimiento se encuentra cerrado y el repartidor tiene una copia del almacén. El repartidor debe de almacenar los alimentos en el compartimiento apropiado.

LIMPIEZA

1. Lavar maquinas de un tanque a no menos de 120 ° F (50 ° C) usando desinfectantes

químicos.

2. Para máquinas de alta temperatura, el enjuague final de agua caliente debe de ser a no menos de 180 ° F (82 ° C) en el colector y el calentador de agua. En máquinas de un tanque debe de ser a no menos de 165 ° F (74 ° C).
3. Una temperatura de entre 180 ° F a 195 ° F es la mejor para desinfectar maquinas.
4. Tirar productos de limpieza por el desagüe, no en la calle, drenaje pluvial, retrete o urinario.

CONTROL DE PLAGAS

Trabaje con un operador de control de plagas que posea una licencia (PCO) para eliminar las plagas que entran al establecimiento.

Contenedores de basura deben tener tapas ajustadas, puertas o cubiertas.

LAVADO DE MANOS

1. Mójese las manos - la temperatura del agua debe de estar al menos a 100 ° F (38 ° C).
2. Aplique jabón, lávese las manos con jabón durante 10-15 segundos.
3. Enjuáguese las manos con agua tibia.
4. Séquese las manos con una toalla de papel desechable o secador de manos.
5. El tiempo total de lavado de manos es de 20 segundos.

La restricción o exclusión de los manipuladores de alimentos con enfermedades

Condicion	Accion
Tiene síntomas de Vómito, diarrea, o ictericia (piel u ojos amarillos)	<p>Evite el contacto con alimentos.</p> <p>Los manipuladores de alimentos con vómitos o diarrea deben de cumplir con una de las siguientes condiciones antes de que puedan regresar a su trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none">• No ha tenido síntomas durante al menos 24 horas• Tienen una autorización del doctor indicando que se encuentran en buen estado <p>Los manipuladores de alimentos con ictericia deben ser reportados a las autoridades reguladoras. Los manipuladores de alimentos que han tenido ictericia por menos de siete días deben ser excluidos de sus labores.</p> <p>Los manipuladores de alimentos con ictericia deben tener una autorización médica y la aprobación de las autoridades reguladoras antes de regresar a trabajar.</p>
Tiene dolor de garganta con fiebre	<p>Restringir el contacto con comida si trabaja cerca de comida. El manipulador de alimentos puede trabajar con comida o alrededor de comida cuando posea una autorización escrita por su medico.</p> <p>Excluir al manipulador de alimentos de sus labores si primordialmente trabaja con una población de alto riesgo. El manipulador de alimentos debe tener la autorización de su médico antes de regresar a trabajar.</p>

<p>Tiene una enfermedad y los síntomas causados por uno de estos patógenos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Hepatitis A• Salmonela• Enterohemorrágica y productor de toxina Shiga de E. coli• Norovirus• Shigella spp	<p>Evite el contacto con alimentos.</p> <p>El médico y las autoridades locales reguladoras deben de coordinarse para decidir cuándo la persona puede volver a trabajar.</p> <p>Algunos manipuladores de alimentos diagnosticados con estas enfermedades no experimentan síntomas usuales, o a veces los síntomas son mínimos. Coordinarse con las autoridades reguladoras para determinar cuando el empleado puede volver a su trabajo y tener contacto con alimentos.</p>
---	--