Manual de Sanidad y Seguridad Alimentaria

Agencia de Cuidado de la Salud
Servicios de Salud Ambiental

Un manual de sanidad y seguridad alimentaria
para los operadores de instalaciones alimentarias
y sus empleados que hacen negocios
en el Condado de Orange

Nuestra misión...

La División de salud ambiental se dedica a mejorar la calidad de vida de los residentes y visitantes del Condado de Orange mediante la promoción de las buenas prácticas de salud ambiental.

Excellence
Integrity
Service

Índice

Introducción 1
Quién está en riesgo
Causa de las enfermedades transmitidas por alimentos
Factores de riesgo del CDC
Alimentos potencialmente peligrosos

Factor de riesgo #1:
Temperaturas de conservación inadecuadas 5
Conservación de frío
Conservación de calor
Enfriamiento rápido

Factor de riesgo #2:
Temperaturas de cocción inadecuadas 7
Temperaturas de cocción
Recalentamiento rápido de alimentos
Calibración de un termómetro de alimentos

Factor de riesgo #3:
Equipo contaminado o sucio 10
Desinfección de utensilios
Sanidad de paños de limpieza
Contaminación cruzada

Factor de riesgo #4:
Mala salud y higiene de los empleados 13
Salud de los empleados
Lavado de manos
Uso de desinfectante de manos
Uso de guantes

Factor de riesgo #5:
Alimentos de fuentes no seguras 15
Fuente de alimentos aprobada
Alimentos preparados en casas particulares
Reserva de alimentos

Garantía de fuentes de alimentos aprobadas y seguras
Retiro de producto del mercado

Índice continuación

Peligros inmediatos para la salud 17
Violaciones que justificarían una suspensión del permiso
Infestación de roedores
Infestación de cucarachas

Mejores prácticas de manejo (BMPs) 21

El océano comienza en su puerta de entrada 22
Mantecas, aceites y grasas (FOG)

Sistema de notificación pública 23
Informe de inspección de instalación alimentaria
Sellos de notificación de inspección
Programa de certificación de Premio a la Excelencia
Sitio en Internet del Programa de protección de alimentos

Certificación de la seguridad alimentaria 24
Requisitos
Certificados aceptables
Escuelas de seguridad alimentaria acreditadas

Tiempo como Control de la Salud Pública (TPHC) 25

Muestra del registro de mantenimiento del dispositivo de control de grasa 26

Muestra del registro de temperatura de alimentos 27

Muestra del programa diario de limpieza de restaurante 28

Muestra del formulario de auto inspección 29

Notas 30

Números de contacto 31

La verdad sobre la seguridad alimentaria

Muchas personas no piensan en la seguridad alimentaria hasta que se intoxican con alimentos, lo que también se conoce como enfermedad transmitida por alimentos. Afortunadamente, el suministro de alimentos en nuestro país es uno de los más seguros del mundo. Aún así, las enfermedades transmitidas por alimentos son bastante comunes. Cada año en los Estados Unidos, las enfermedades transmitidas por alimentos afectan a 48 millones de personas, más de 128,000 de estas personas se interna en hospitales y 3,000 fallecen*.

¿Quién está en riesgo?

Los adultos saludables normalmente se recuperan de las enfermedades transmitidas por alimentos entre un par de días y un par de semanas. Las poblaciones vulnerables tienen un mayor riesgo de presentar complicaciones a causa de enfermedades transmitidas por alimentos. Los ejemplos de las poblaciones vulnerables son:

- Niños (de 5 y menos años)
- Ancianos (de 65 y más años)
- Mujeres embarazadas
- Individuos con el sistema inmunológico comprometido (como aquéllos que toman medicamentos inmunosupresores y pacientes bajo quimioterapia)

* http://www.cdc.gov/foodsafety/

¿Cuál es la causa de una enfermedad transmitida por alimentos?

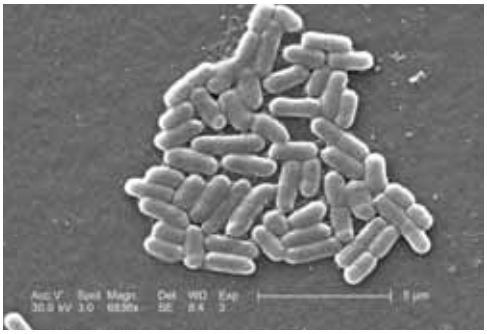
Las enfermedades transmitidas por alimentos aparecen cuando los alimentos se contaminan con bacterias o virus que causan enfermedades. Cuando no se controlan, se reproducen rápidamente a niveles que pueden ocasionar enfermedad en las personas. Una persona puede enfermarse cuando consume alimentos que contienen bacterias, virus o toxinas que causan enfermedades.

¿Cómo ingresa la bacteria en nuestros alimentos en primer lugar?

El alimento puede contaminarse de diferentes maneras:

- El alimento se contamina cuando la bacteria llega a éste por medio de manos mal lavadas, utensilios sucios o cuando el alimento entra en contacto con una superficie sucia y antihigiénica que puede albergar bacterias.

E. coli O157:H7 magnificada 6836 veces



Unidad de referencia nacional de Escherichia, Shigella, Vibrio en CDC

- El alimento se contamina cuando entra en contacto con un utensilio o una superficie que tiene jugos de carne cruda sobre el mismo.

- La carne cruda contiene bacterias presentes de manera natural y debe cocinarse completamente para matar todas las bacterias que causan enfermedades.

Factores de riesgo para las enfermedades transmitidas por alimentos

Según los Centros para el Control de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos, las investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos a menudo identifican los siguientes cinco factores de riesgo que terminan en enfermedades transmitidas por alimentos:

- **Conservación inadecuada del frío y del calor de los alimentos**
- **Cocción inadecuada de los alimentos**
- **Equipo contaminado y/o sucio**
- **Mala salud e higiene personal de los empleados**
- **Alimentos de fuentes no seguras**

Para evitar que se presente una enfermedad transmitida por alimentos en su instalación alimentaria, es muy importante que controle y elimine estos factores de riesgo. Es igualmente importante conservar su instalación limpia, en buen estado y libre de bichos, como roedores, cucarachas o moscas..

CDC
CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION

Alimentos potencialmente peligrosos (PHF)

Algunos alimentos requieren control de temperatura porque pueden apoyar el crecimiento de microorganismos dañinos. Estos alimentos se denominan alimentos potencialmente peligrosos o PHF (por sus siglas en inglés). Los PHF incluyen los alimentos de origen animal (como la carne y los productos lácteos), verduras y frutas cocidas, almidones cocidos (como arroz, frijoles y pasta), productos de soya (como tofu y leche de soya), así como brotes de semilla crudos, melones cortados y mezclas de ajo en aceite.

Copyright © International Association for Food Protection

Los PHF no incluyen ninguno de los siguientes:

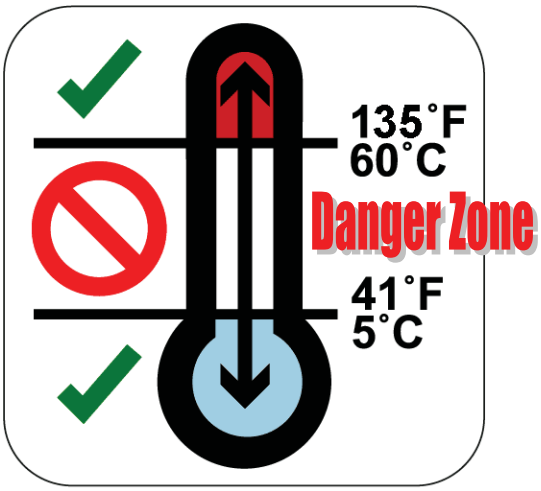
- Alimentos secos (con actividad de agua de 0.85 o inferior)
- Alimentos ácidos (pH a o inferior a 4.6)
- Huevo con cáscara (intacto) que no se ha hervido, pero que ha sido pasteurizado.
- Un huevo duro cocido, enfriado al aire.
- Alimento en un recipiente cerrado, herméticamente sellado que ha sido comercialmente procesado.

Si los PHF deben sacarse del control de temperatura, éstos deberán volver al control de temperatura lo más pronto posible.

Factor de riesgo Nº1

Conservación inadecuada del frío y del calor de los alimentos

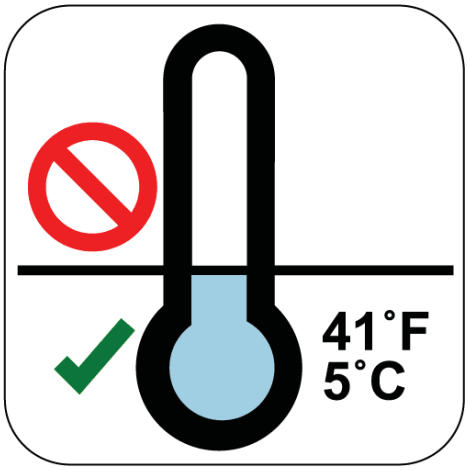
La conservación de los PHF a la temperatura adecuada es importante para limitar el crecimiento de bacterias. Los PHF almacenados entre 41 °F y 135 °F pueden permitir que las bacterias crezcan y se reproduzcan lo suficiente como para causar una enfermedad. Este rango de temperaturas se denomina la zona de peligro.



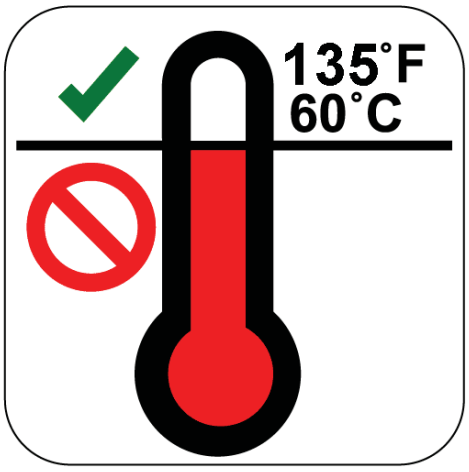
Copyright © International Association for Food Protection

Asegúrese de mantener fríos los alimentos fríos a temperaturas de 41 ° F o inferiores.

Asegúrese de mantener calientes los alimentos calientes a temperaturas de 135 °F o superiores.



Copyright © International Association for Food Protection

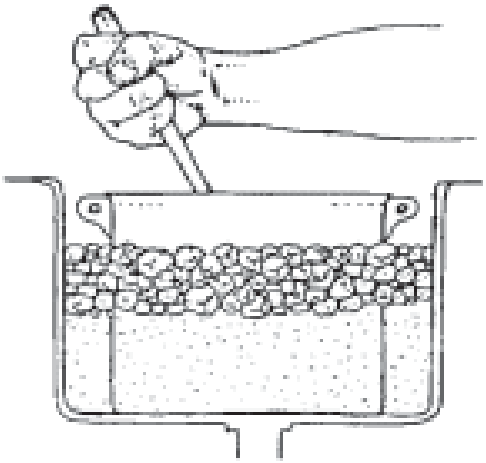


Copyright © International Association for Food Protection

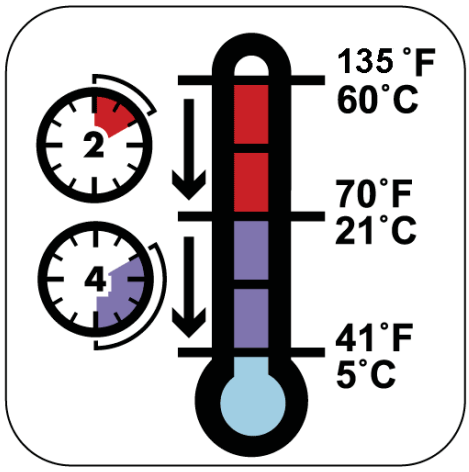
Factor de riesgo Nº1 (Continuación)

Enfriamiento rápido de alimentos

El enfriamiento rápido de los alimentos potencialmente peligrosos es importante para limitar la cantidad de tiempo que el alimento está en la zona de peligro. El objetivo es limitar el crecimiento total de bacterias durante el enfriamiento. Los alimentos deben enfriarse rápidamente de 135 °F a 71 °F en un período de dos horas y luego de 70 °F a 41 °F en otro período de cuatro horas.



Baño de hielo acondicionado en forma adecuada



Copyright © International Association for Food Protection

Algunos métodos posibles de enfriamiento rápido incluyen:

- Usar un baño de hielo y mover al mismo tiempo
- En cacerolas poco profundas dentro del refrigerador
- Dividido en pequeñas porciones mientras está dentro del refrigerador
- Uso de varas de hielo
- Equipo de enfriamiento rápido
- Adición de hielo como un ingrediente

Factor de riesgo Nº 2

Temperaturas de cocción inadecuadas

BAl cocinar productos animales y carnes crudas a temperaturas adecuadas, garantizamos que cualquier bacteria que cause enfermedades se ha eliminado antes de consumir el alimento. Es por eso que es importante asegurarse de que todos los alimentos estén bien cocidos.

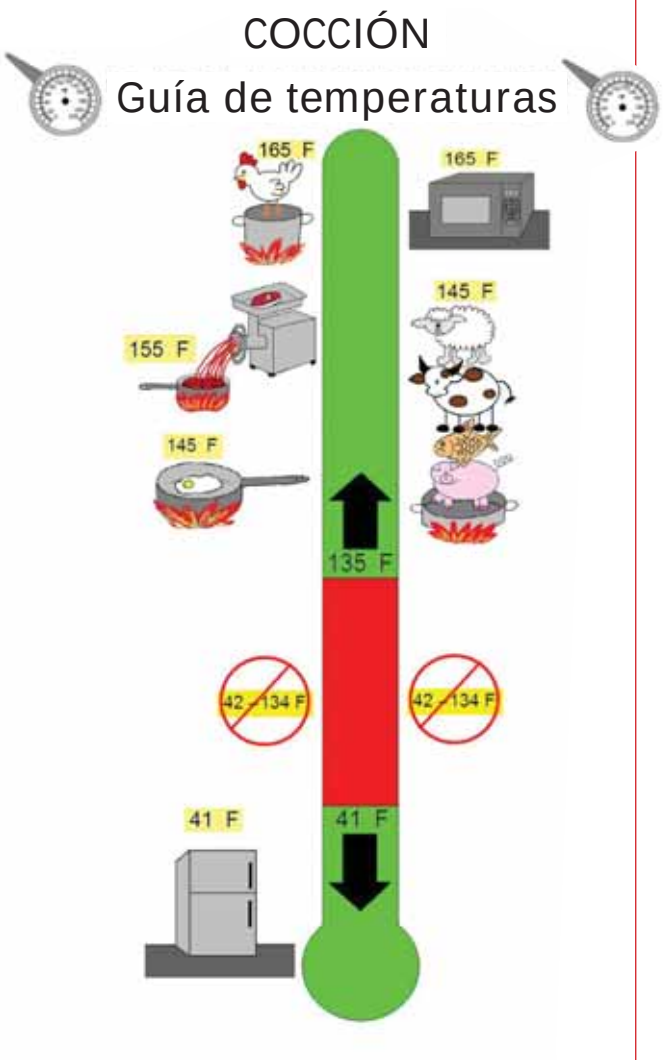


Illustration by Elaine Yan

Temperaturas de cocción mínimas requeridas

165°F – Aves de corral, pescados rellenos, carnes rellenas, aves de corral rellenas y pasta rellena.

155°F – Carne molida o desmenuzada, huevos crudos y alimentos que contengan huevos crudos.

145°F – Huevos con cáscara crudos servidos al gusto, pescado y piezas únicas de carne, incluyendo carne de vaca, ternera, cordero o cerdo.

135°F – Frutas y verduras que se cocinan para conservar calientes.

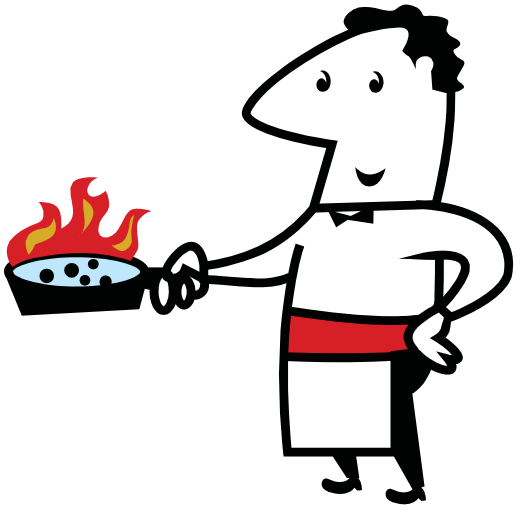
Todas las temperaturas de cocción se deben alcanzar y mantener durante 15 segundos.

Todos los alimentos cocinados en horno de microondas deben cocinarse a **165°F**.

Factor de Riesgo Nº 2 (Continuación)

Recalentamiento rápido de alimentos

El recalentamiento rápido de los alimentos es tan importante como el enfriamiento rápido de los alimentos. El recalentamiento rápido de alimentos garantiza que los alimentos están el menor tiempo posible en la zona de peligro. Esto limita el crecimiento de bacterias durante el recalentamiento. Los PHF deben recalentarse rápidamente a 165 °F en un período de 2 horas antes de poder conservarse en caliente a 135 °F.



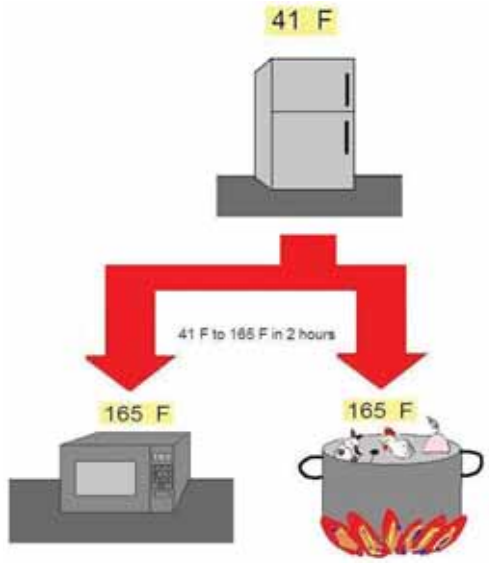


Illustration by Elaine Yan

Los alimentos pueden recalentarse rápidamente de las siguientes maneras:

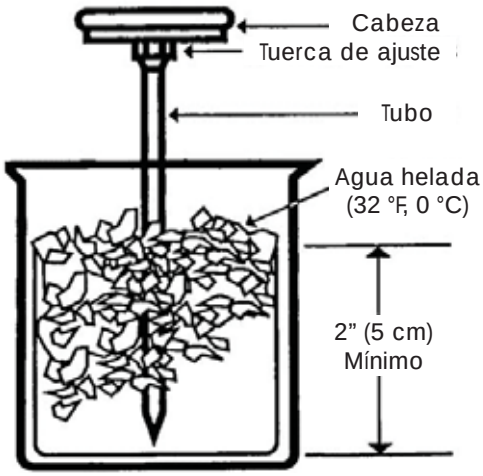
- En una estufa
- En un horno de microondas
- En un horno convencional

*Las tablas de vapor, el baño María y otros tipos de calentadores tienen el objetivo de mantener caliente el alimento y **no** se usan para un recalentamiento rápido.

Calibración de un termómetro de alimentos

Cuando use un termómetro de alimentos, asegúrese de que la temperatura que se lea sea la correcta. Una forma fácil de hacerlo es utilizar agua y hielo. Un termómetro preciso es crucial para la seguridad alimentaria.

- Llene una taza casi hasta el tope con hielo picado, luego llene la taza con agua
- Coloque el termómetro al menos a 2 pulgadas en el hielo líquido. Después de 60 segundos, lea el indicador. Debería leer 32 °F
- Si no se lee 32 °F, haga lo siguiente:
    1. Con el termómetro aún sumergido en el agua helada, use alicates o una llave para mover la tuerca en la parte posterior del termómetro hasta que la aguja indique 32 °F
    2. Espere 30 segundos y verifique nuevamente la temperatura. Siga repitiendo estos pasos hasta que el termómetro indique 32 °F



Calibre el termómetro de alimentos todos los días y siempre que se golpee o se caiga.

Esto garantizará que muestra la temperatura correcta.

Factor de riesgo Nº 3

Equipo contaminado o sucio

Cuando los utensilios, el equipo o las superficies de contacto con alimentos se ensucian o contaminan, es necesario limpiarlos y desinfectarlos. La limpieza frecuente de utensilios, equipo y superficies de contacto con alimentos es necesaria para eliminar la suciedad y los residuos. También debe utilizarse un desinfectante después de limpiar a fin de eliminar toda bacteria restante .

La limpieza adecuada de los utensilios es un proceso de 3 pasos:

Lavar **Enjuagar** **Desinfectar**

Copyright © International Association for Food Protection

Desinfección de utensilios

Cuando utilice los siguientes desinfectantes, asegúrese de que la concentración química sea la correcta:

A. Cloro (lejía) –
   100 – 200 ppm*
B. Amonio cuaternario -
   200 – 400 ppm*
C. Calor (Lavavajillas) –
   180 °F del colector y
   160 °F a nivel de la placa.

**o de otra manera, como lo indique el fabricante, conforme se especifica en la etiqueta del producto o en la placa de datos del lavavajillas mecánico*

Factor de riesgo Nº 3 (Continuación)

Configuración adecuada de lavado, enjuague y desinfección para un fregadero de 3 compartimentos

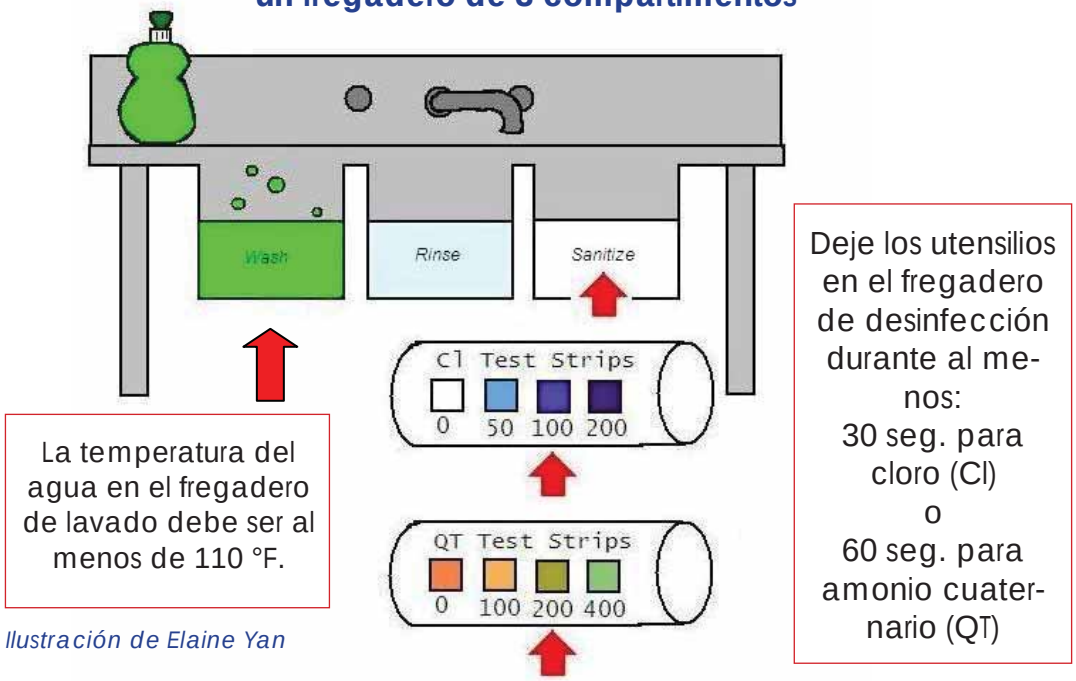


Ilustración de Elaine Yan

Sanidad de paños de limpieza

Los paños de limpieza sucios pueden albergar bacterias que causan enfermedades. Volver a utilizar estos paños de limpieza puede diseminar la bacteria por toda su cocina. Usted puede realizar lo siguiente:

- Usar un paño limpio una vez y luego lavarlo.
- Mantener los paños de limpieza en un balde con desinfectante.

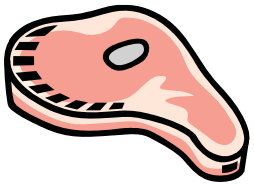
Mantenga la solución desinfectante a los mismos niveles usados para desinfectar los utensilios. Cambie la solución cuando esté sucia o cuando la concentración disminuya por debajo de los niveles mínimos.

Factor de riesgo Nº 3 (Continuación)

Contaminación cruzada

Los alimentos pueden contaminarse con bacterias que causan enfermedades por medio de un manejo descuidado. La contaminación cruzada ocurre cuando el alimento entra en contacto con productos animales, como carne de vaca cruda o pollo crudo. Mantenga los alimentos listos para comer separados de los alimentos crudos y sus jugos. Los alimentos pueden contaminarse por tablas de cortar, utensilios o tablas de preparación sucios, así como por las manos sucias de un empleado. Para evitar la contaminación cruzada:

- Use tablas de cortar separadas
- Guarde las carnes crudas en los estantes inferiores debajo de los demás alimentos.
- Lave y desinfecte los utensilios y las superficies de contacto con alimentos.
- Lávese las manos cuando sea adecuado.



La contaminación también puede suceder antes de la entrega de alimentos a la instalación. Por ende, es importante lavar adecuadamente los productos antes de cortarlos, cocinarlos, prepararlos o servirlos.

Factor de riesgo Nº 4

Mala salud e higiene de los empleados

La salud de sus empleados es importante porque ello puede afectar la salud de los clientes. Es responsabilidad de la persona a cargo (PIC, por sus siglas en inglés) garantizar que todos los empleados que están trabajando estén saludables. La PIC debe *impedir* a los empleados trabajar alrededor de los alimentos, utensilios, equipo o ropa blanca si tienen diarrea, vómitos, fiebre o estornudan y tosen y no se curan con medicamentos. La PIC debe *excluir* a un empleado del restaurante si se le diagnostica una enfermedad de declaración obligatoria. Es también responsabilidad de la PIC notificar a la División de salud ambiental si algún empleado ha sido diagnosticado con una enfermedad de declaración obligatoria.

Copyright © International Association for Food Protection

Las enfermedades de declaración obligatoria incluyen:

- ***Salmonella typhi.***
- ***Salmonella spp.***
- ***Shigella spp.***
- ***Entamoeba histolytica.***
- ***Escherichia coli.***
- ***Virus de la Hepatitis A.***
- ***Norovirus***

Recuerde: ¡Los empleados pueden contagiar sus enfermedades a los clientes!

Factor de riesgo Nº 4 (Continuación)

Lavado de manos adecuado

El lavado de manos adecuado es clave en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Los empleados que trabajan con alimentos, utensilios o equipos limpios deben lavarse con frecuencia sus manos a lo largo del día, así como después de cada vez que:

- Usan el baño
- Manipulan carnes crudas
- Tocan su rostro o cabello
- Comen, beben o fuman
- Realizan cualquier actividad que podría contaminar las manos, como sacar la basura o lavar los platos

Asegúrese de lavarse las manos exhaustivamente con jabón y agua tibia (mínimo 100 °F) incluso entre los dedos y debajo de las uñas. Las manos deben lavarse durante un mínimo de 10 a 15 segundos. Seque sus manos con una toalla de papel descartable.

Áreas que se omiten con más frecuencia durante el lavado de manos

Se omite con menor frecuencia

No se omite

(Adapted from Taylor L (1978), An evaluation of hand-washing techniques - I, Nursing Times, 12 January, pp 54-55)

Los desinfectantes de manos son buenos cuando se usan además del lavado de manos, pero nunca deben reemplazar un lavado adecuado de manos. Si usa guantes, asegúrese de cambiarlos con la frecuencia con que se lavaría las manos si no usara guantes.

Factor de riesgo Nº 5

Alimentos de fuentes no seguras

Todos los alimentos servidos de una instalación alimentaria deben obtenerse de una fuente aprobada.

NUNCA sirva ni use como ingrediente el alimento que se preparó en una casa particular.

NUNCA sirva ni use como ingrediente el alimento que ya haya sido servido a un cliente.

SIEMPRE sepa de dónde provienen sus alimentos y cómo se manipularon antes de obtenerlos.

P: ¿Qué es una fuente aprobada?

R: Una fuente aprobada es aquella que tiene un permiso válido y es inspeccionada con frecuencia por una agencia federal, estatal o local competente.

Las ostras, almejas y mejillones deben obtenerse de fuentes aprobadas. Todas las etiquetas de los mariscos deben mantenerse en su envase original. Una vez que el envase está vacío, las etiquetas deben guardarse durante un mínimo de 90 días.

Factor de riesgo Nº 5 (Continuación)

Consejos para garantizar que el alimento recibido es seguro y proviene de una fuente de alimentos aprobada:

- Sólo compre y reciba alimentos de fuentes aprobadas.
- Verifique los productos recibidos para detectar cualquier signo de alteración, daño, contaminación, decoloración y abuso de temperatura.
- No reciba un envío desatendido.
- Cuente con procedimientos escritos para la recepción de alimentos.
- Mantenga copias de facturas para realizar el seguimiento de todas las compras.
- Confirme que los proveedores cuentan con un plan de seguridad y protección de alimentos.

En forma periódica, la FDA (Administración de drogas y alimentos de los Estados Unidos) anunciará el retiro del mercado de alimentos específicos debido a la contaminación y la posibilidad de ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos. En caso un producto se retire del mercado, elimine de inmediato todos los productos implicados de la venta o servicio y guárdelos en una ubicación por separado, lejos del resto de sus alimentos. En caso un producto se retire del mercado, comuníquese con su Especialista de salud ambiental o su supervisor para obtener información más detallada.

Peligros inmediatos para la salud

Los peligros inmediatos para la salud representan una amenaza inminente para la salud y la seguridad pública. Si se observan violaciones que son peligros inmediatos para la salud en una instalación, el permiso de salubridad queda sujeto a suspensión y la instalación puede cerrarse en forma temporal.

La siguiente es una lista parcial de los peligros inmediatos para la salud más comunes que pueden resultar en una suspensión del permiso de salubridad.

- **Falla del sistema de alcantarillado**

Una falla del sistema de alcantarillado puede ocasionar que las aguas residuales regresen a la instalación através de los fregaderos de piso, drenajes de piso u otros accesorios de plomería. También puede suceder cuando el interceptor de grasa falla y las aguas residuales se acumulan desbordándose fuera de la instalación e inundan el lugar.

Si esto sucede, descontinúe de inmediato cualquier preparación de alimentos y servicio y deje de utilizar todo tipo de agua. Contenga el derrame lo máximo posible para evitar que llegue al drenaje pluvial, repare el interceptor de grasa o las cañerías de manera profesional y asegúrese de que todas las superficies afectadas se limpien y desinfecten.

Peligros inmediatos para la salud

- **Corte de suministro eléctrico**

Cuando se corta la electricidad en una instalación alimentaria, el operador pierde la capacidad de mantener las temperaturas de conservación adecuadas para los alimentos. El servicio de alimentos debe interrumpirse hasta que se reestablezca la electricidad.

- **Falta de agua tibia o potable**

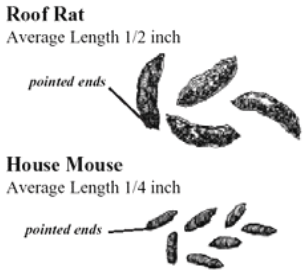
Si el agua potable o tibia (100 °F y más) ya no están disponibles en la instalación alimentaria, el servicio de alimentos debe interrumpirse. El agua potable caliente de al menos 120 °F debe estar disponible en toda la instalación alimentaria.

Si estos peligros ocurren dentro de una instalación alimentaria, es la obligación del operador de la instalación alimentaria para con el público interrumpir toda la preparación y el servicio de alimentos. Sólo después de haber solucionado la(s) violación(es) y haber aplacado el peligro para la salud se puede reanudar el servicio de alimentos. Si el permiso de salubridad de la instalación fue suspendido por un Especialista de salud ambiental, el operador debe llamar y solicitar una nueva inspección. Si se aplacó el peligro inminente para la salud que justificaba el cierre, el Especialista de salud ambiental brindará un permiso escrito al operador indicando que su permiso de salubridad está restablecido y que puede reanudar su servicio al público.

Infestaciones con bichos

- **Infestación de roedores**

Una suspensión del permiso de salubridad es justificada cuando se observa evidencia de la presencia de roedores en cualquier área de la instalación alimentaria, donde se almacenan los alimentos y los artículos de contacto con alimentos, o donde los alimentos se preparan o se sirven. La evidencia puede incluir roedores vivos o muertos, excrementos frescos, manchas de orina, marcas de frotación o marcas de roer en envasados de alimentos.



Los roedores diseminan enfermedades al dejar excrementos y orinar sobre los alimentos, utensilios, equipo o superficies de contacto con alimentos.

Para ayudar a prevenir los problemas de roedores, siga estos simples pasos:

- Mantenga una instalación limpia para eliminar toda fuente posible de agua y alimento.
- Selle todo agujero o hueco fuera del edificio y dentro de la cocina. (Los roedores pueden meterse por agujeros tan pequeños como de ¼ de pulgada)

Infestaciones con bichos (Continuación)

- **Infestación de cucarachas**

Una suspensión del permiso de salubridad es justificada cuando se observa evidencia de la presencia de cucarachas en cualquier área de la instalación alimentaria, donde se almacenan los alimentos y los artículos de contacto con alimentos, o donde los alimentos se preparan o se sirven. La evidencia puede incluir cucarachas vivas o muertas, manchas de cucarachas y recubrimientos de huevos.

Las cucarachas contaminan los alimentos, utensilios, equipo y superficies de contacto con alimentos al arrastrarse sobre ellos después de arrastrarse sobre la basura u otras superficies antihigiénicas.

Para prevenir los problemas con las cucarachas, siga estos simples pasos:

- Limpie exhaustivamente la instalación para eliminar todas las fuentes de alimentos.
- Selle todos los huecos, hendiduras o grietas o rajaduras que puedan proveer protección para las cucarachas.

- Verifique todas las entregas para asegurarse de que las cucarachas no ingresen de un depósito infestado.
- Elimine todo cartón en exceso y otros abarrotamientos de la instalación.

Mejores prácticas de manejo (BMP)

Una buena administración del establecimiento es un buen negocio porque los alimentos buenos provienen de cocinas limpias.

- Escriba un programa de limpieza detallado y asigne deberes específicos a los empleados.
- Limpie la instalación, en especial la cocina, de manera exhaustiva y periódica.

- Limpie y desinfecte los utensilios, las superficies de contacto con los alimentos y el equipo al menos una vez cada 4 horas o según sea necesario.
- Almacene los utensilios y los alimentos donde no se ensucien ni contaminen.
- Comuníquese con el Especialista de salud ambiental antes de realizar cualquier tipo de remodelación en la instalación, incluso si se cambiaran sólo los acabados en la pared, piso o techo.

- Los utensilios y el equipo en una instalación alimentaria deben estar aprobados por ANSI o su equivalente.

NSF®

ANSI
ANSI Accredited Certification Program

- Almacene todos los alimentos y utensilios como mínimo a 6 pulgadas alejadas del piso.

El océano comienza en su puerta de entrada

Se ha descubierto que las instalaciones alimentarias son una gran fuente de mantecas, aceites y grasas (FOG, por sus siglas en inglés) que ingresa al sistema de alcantarillas. Los FOG ingresan al sistema de alcantarillas cuando se tiran a los fregaderos y drenajes del piso. Las líneas de alcantarillas pueden obstruirse y ocasionar un desborde de aguas residuales. Este desborde luego fluye por las calles hasta el drenaje pluvial y eventualmente termina botándose al mar en las playas como aguas residuales no tratadas. Lo que usted hace como operador de una instalación alimentaria, tanto dentro como fuera de su instalación, puede afectar el sistema de alcantarillado y por último las playas. Existen algunas cosas que puede realizar para evitar los desbordes de aguas residuales.

- Instale pantallas de drenaje en todos los fregaderos de la cocina, drenajes de pisos y fregaderos de pisos.
- Recolecte y recicle toda la grasa de cocina. No debe arrojarla a los drenajes.
- Transporte y almacene los aceites y las grasas con cuidado, a fin de que no se derramen.
- Remoje los derrames de grasa. No los tire por los drenajes.
- Brinde mantenimiento a su interceptor de grasa o trampa de grasa al menos cada 90 días mediante un transportista de grasa autorizado.
- Mantenga los registros de servicio y recolección de grasa.
- Capacite a todos los empleados nuevos sobre GMP y el desecho de grasa adecuado.
- Lave los tapetes de los pisos de una manera aprobada. No lave con manguera los tapetes fuera de la instalación.
- Elimine todo desecho de basura de su instalación.

Sistema de notificación pública

El Programa de protección de alimentos del Condado de Orange notifica al público respecto a los resultados de la inspección de cuatro maneras diferentes:

1) Se debe mantener el informe de inspección más reciente de la instalación alimentaria y debe estar disponible para la revisión pública.

2) Los sellos de notificación de la inspección ofrecen la fecha de la última inspección y el nombre del Especialista de salud ambiental. Los sellos indican que la instalación cumple con las normas mínimas de sanidad y seguridad alimentaria, requiere una inspección de seguimiento para verificar el regreso al cumplimiento o que la instalación ha sido clausurada.

3) El Premio a la Excelencia es obtenido por las instalaciones alimentarias que mantienen las normas de sanidad y seguridad alimentaria más elevadas.

4) El sitio en Internet del Programa de protección de alimentos **www.ocfoodinfo.com** publica la información del informe de inspección de cada instalación alimentaria en el condado. Muestra un historial de dos años de cualquier violación menor o grave, al igual que un archivo PDF de todo el informe de inspección. También se publican las acciones de cumplimiento tomadas.

Certificación de seguridad alimentaria

Las instalaciones que preparan, manipulan o sirven alimentos potencialmente peligrosos deben contar con un propietario o empleado que haya completado con éxito un examen de certificación de seguridad alimentaria acreditado y aprobado. Se debe mantener el certificado original en el sitio de la instalación. No se aceptan copias, faxes ni tarjetas de billetera. Los certificados tienen una validez de 5 años desde la fecha de emisión. Si una persona certificada para manipular alimentos abandona una instalación alimentaria o si la instalación alimentaria se ha abierto recientemente o ha cambiado de propietario, el nuevo propietario tiene 60 días para proporcionar un nuevo certificado de seguridad alimentaria. Es responsabilidad de dicha persona certificada garantizar que todos los empleados tengan un conocimiento adecuado y estén capacitados en forma apropiada respecto a la seguridad alimentaria, conforme se relacione con sus deberes asignados.

El Código de seguridad y salud de California aprueba actualmente los siguientes exámenes de certificación de seguridad alimentaria:

1. El Examen de Certificación de Prestación de Servicios de Alimentos Seguros ServSafe
National Restaurant Association
(800) 765-2122
www.nraef.org

or

California Restaurant Association
(800) 765-4842
www.calrest.org

2. Thomson Prometric
(800) 624-2736
http://www.prometric.com/foodsafety

3. Professional Testing, Inc.
(800) 446-0257
www.nrfsp.com

4. Dietary Manager's Assoc.
(630) 587-6336
www.dmaonline.org

Tiempo como Control de la Salud Pública (TPHC)

Algunos alimentos preparados en restaurantes y mercados se preparan y sirven de manera tradicional a temperatura ambiente. Estos alimentos pueden ser potencialmente peligrosos y permiten que las bacterias que causan las enfermedades crezcan rápidamente a temperaturas de 41 °F a 135 °F. Algunos ejemplos de estos alimentos incluyen salsa holandesa, pizza, medialunas de jamón y queso y muchas comidas étnicas tradicionales. Para evitar que las bacterias crezcan en cantidades no seguras en estos alimentos, el tiempo, en lugar de la temperatura, se usa como un control de salud pública.

Las instalaciones que deseen utilizar el TPHC deben cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- Los alimentos deben estar marcados o identificados claramente para indicar cuando han pasado cuatro horas desde que el alimento se extrajo del control de temperatura.
- En el período de 4 horas de haber sido sacados del control de temperatura, los alimentos deben ser servidos, cocinados y servidos o destruidos.
- Un plan de TPHC escrito debe mantenerse en la instalación alimentaria.

Comuníquese con su Especialista de salud ambiental para más información referente al uso de un plan de TPHC.

División de salud ambiental del Condado de Orange
1241 E. Dyer Rd., Suite 120
Santa Ana, CA 92705

Dispositivo de control de grasa
Registro de mantenimiento

Nombre de la instalación: _____ **Dirección:** _____

Tipo de dispositivo (marcar con un círculo uno): Trampa de grasa Interceptor de grasa

Compañía de servicio utilizada: _____

Fecha	Limpiado por	Atestiguado por	Galones bombeados	Sitio de desecho de grasa	Comentarios

División de salud ambiental del Condado de Orange
1241 E. Dyer Rd., Suite 120
Santa Ana, CA 92705

Registro de temperatura de alimentos

Iniciales	Fecha	Hora	Alimento	Ubicación	Temperatura	Acción correctiva

- Controle las temperaturas de conservación cada 4 horas aproximadamente.
- Las temperaturas de conservación de fría deben ser de 41 °F e inferiores.
- Las temperaturas de conservación de calor deben ser de 135 °F y superiores.
- Inspeccione al azar las temperaturas de cocción (es decir, pollo) a lo largo del día.

División de salud ambiental del Condado de Orange
1241 E. Dyer Rd., Suite 120
Santa Ana, CA 92705

Programa de limpieza

Fecha	Área a ser limpiada	Método de limpieza	Empleado responsable	Verificación del gerente

- Asigne el deber de limpieza basado en áreas específicas, como el cuarto de almacenamiento, la línea de preparación, barra, área de lavado de utensilios, etc.
- Haga una lista del equipo específico que debe limpiarse.
- Use informes de inspección de salud y auditorías pasadas para abordar áreas que demandan mayor atención.

División de salud ambiental del Condado de Orange
1241 E. Dyer Rd., Suite 120
Santa Ana, CA 92705

Formulario de auto inspección de instalación alimentaria

Conservación de calor y frío

¿Se mantienen fríos los alimentos a 41 °F y menos? S N n/a

¿Se mantienen calientes los alimentos a 135 °F y más? S N n/a

¿Se enfrían con rapidez los alimentos usando métodos aprobados? S N n/a

Temperaturas de cocción adecuadas

¿Se cocinan los productos de animales crudos a temperaturas adecuadas? S N n/a

¿Se vuelven a calentar los alimentos rápidamente a 165 °F en 2 horas? S N n/a

¿Está disponible un termómetro de prueba preciso a (+/-) 2 °F? S N n/a

Utensilios y Equipo

¿Se eliminan los restos de alimentos, se lavan, enjuagan, desinfectan y se secan al aire los utensilios? S N n/a

¿Está la concentración de desinfectante en los niveles adecuados? (100 ppm Cl, 200 ppm cuat., o 25 ppm I) S N n/a

¿Está el lavavajillas desinfectado en forma adecuada? (50 ppm Cl o temperatura de superficie de utensilio en 160 °F o más) S N n/a

¿Cintas de prueba presentes para medir las concentraciones de desinfectante? S N n/a

¿Los paños de limpieza usados se colocan en un balde con los niveles adecuados de desinfectante o en un cesto? S N n/a

¿Se prepara el alimento a fin de no contaminar en forma cruzada los alimentos crudos con los alimentos listos para consumo? S N n/a

¿Se cubre y almacena el alimento en forma adecuada a fin de evitar la contaminación? S N n/a

Higiene del empleado

¿Están los empleados enfermos o tienen alguna herida o corte abierto o erupciones? S N n/a

¿Están accesibles todos los fregaderos de lavado con agua corriente fría y caliente, toallitas descartables y jabón, disponibles para el uso? S N n/a

¿Los empleados están capacitados y utilizan los procedimientos de lavado de manos correctos? S N n/a

Fuentes de alimentos

¿Los productos se lavan antes de la preparación o el servicio? S N n/a

¿Provienen todos los alimentos de una fuente aprobada? S N n/a

¿Se conservan las etiquetas de los mariscos en forma adecuada? S N n/a

Instalación general

¿Hay agua caliente disponible de al menos 120 °F en toda la instalación? S N n/a

¿Funciona adecuadamente la trampa de grasa y la plomería? S N n/a

¿Existe algún signo de actividad de bichos o refugio de bichos? S N n/a

¿Está el equipo en nivel comercial y en buena condición? S N n/a

¿Se mantiene el alimento, utensilios y equipo a 6 pulgadas sobre el piso? S N n/a

¿Están todas las superficies de preparación de alimentos y el equipo limpio y desinfectado de manera periódica? S N n/a

¿Están las paredes, pisos y techos en una condición limpia y desinfectada? S N n/a

Notas

Números de Contacto

California Board of Barbering and Cosmetology .....(800) 952 – 5210

Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas
de California .....(714) 558 – 4101

Departamento de Asuntos del Consumidor de California.....(800) 952 – 5210

Departamento de Alimentos y Agricultura de California .....(916) 654 – 0462

Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario
de California .....(916) 445 – 4782

Departamento de Alimento de Salud Pública y División de
Medicamentos de California.....(916) 650 – 6500

División de Salud y Seguridad Ocupacional de California .....(800) 963 – 9424

Servicios de Cuidado de Animales del Condado de Orange.....(714) 935 – 6848

Departamento de Obras Públicas del Condado de Orange.....(714) 834 – 2300

Emergencia ..... Marcar 911

Línea gratuita del Programa de protección de
alimentos de salud ambiental.....(714) 433 – 6000

Igualdad de Oportunidades y Vivienda Justa .....(202) 708 – 1112

Departamento de Gestión de Residuos Integrado (IWMD).....(714) 834 – 4000

Aplicación del Código del Condado de Orange .....(949) 587 – 5867

Autoridad de Bomberos del Condado de Orange .....(714) 573 – 6000

Programa de Prevención del Uso del Tabaco
del Condado de Orange .....(714) 541 – 1444

Distrito de Control de Vectores del Condado de Orange .....(714) 971 – 2421

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.....(510) 337 – 5000

Administración de drogas y alimentos de los Estados Unidos.....(888) 463 – 6332

Agencia de cuidado de la salud
Servicios de salud ambiental

1241 E. Dyer Road, Suite 120, Santa Ana, CA 92705
Teléfono (714) 433-6000

Línea gratuita de enfermedades transmitidas por alimentos: (714) 433-6000
Disponible los 7 días de la semana, las 24 horas del día

El Programa de protección de alimentos (The Food Protection Program) ayuda a reducir el riesgo de intoxicación por alimentos al realizar inspecciones de rutina en las instalaciones alimentarias del Condado de Orange y al educar a los trabajadores del servicio de alimentos sobre los métodos adecuados de manejo de alimentos y desinfección de la instalación.