

# Seguridad Alimentaria Básica



HEALTH DIVISION

[OakGov.com/Health](http://OakGov.com/Health)



# Seguridad alimentaria

Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades calculan que cada año:

- Aproximadamente 1 de cada 6 estadounidenses, o 48 millones de personas se enferman por los alimentos
- 128,000 están hospitalizados
- 3000 mueren por enfermedades transmitidas por los alimentos

\* Hallazgos de CDC 2011 Estimaciones de enfermedades transmitidas por los alimentos

# Brotos

- 2015 - Restaurante de comida mexicana
  - *E. coli*
  - 45 enfermedades confirmadas, 16 hospitalizaciones
  - Existencias bajan más del 20%
- 2005 - Restaurante de sándwiches
  - *Norovirus*
  - 3 grupos
  - Al menos 100 enfermos

# Brotos

- 2006 - Productor grande de alimentos
  - *Salmonella*
  - 628 personas infectadas en 47 estados
  - 9 muertes
  - Presidente de la compañía condenado a 28 años de prisión

# Objetivo del curso

Demostrar cómo las prácticas básicas de seguridad alimentaria pueden ayudar a prevenir la amenaza de enfermedades transmitidas por los alimentos al centrarse en los cinco principales factores de riesgo.

# Factores de riesgo para enfermedades transmitidas por los alimentos

Los factores de riesgo para enfermedades transmitidas por los alimentos según la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) son:

- ✓ Fuentes inseguras
- ✓ Mala higiene personal
- ✓ Cocina inadecuada
- ✓ Temperaturas de mantenimiento incorrectas
- ✓ Equipo contaminado

# Fuentes inseguras

- Compre alimentos solo de fuentes autorizadas y con licencia
- Sin tenga alimentos preparados en el hogar
- Guarde la documentación de los proveedores

# Fuentes inseguras

Al recibir artículos, es importante verificar:

- Los alimentos fríos están a 41° F o menos
- Los alimentos calientes están a 135° F o más
- Fechas de caducidad
- Evidencia de actividad de plagas
- Paquetes dañados

# Factores de riesgo para enfermedades transmitidas por los alimentos

Los factores de riesgo para enfermedades transmitidas por los alimentos según la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) son:

- ✓ Fuentes inseguras
- ✓ Mala higiene personal
- ✓ Cocina inadecuada
- ✓ Temperaturas de mantenimiento incorrectas
- ✓ Equipo contaminado

# Mala higiene personal

- Sujetarse el cabello de manera adecuada
  - Red para el cabello, sombrero o visera con redecilla
- Zonas designadas para comer y beber
- Las bebidas deben estar en una taza con una tapa ajustada y pajilla
- Fumar se debe hacer al aire libre donde no se sirve comida o bebida
- Uniforme limpio
- Poca joyería

# Mala higiene personal

## Lavado de manos:

- Use jabón y agua tibia
- Frotése las manos vigorosamente por 20 segundos
- Lave todas las superficies, incluyendo:
  - Dorso de manos
  - Muñecas
  - Entre los dedos
  - Debajo de las uñas

# Mala higiene personal

## Lavado de manos

- Enjuáguese bien bajo agua tibia
- Séquese las manos con una toalla de papel
- Cierre el agua con una toalla de papel en lugar de las manos descubiertas

# Mala higiene personal

## Cuándo lavarse:

- Antes de manipular alimentos o limpiar el equipo
- Después de tocar cualquier potencial fuente de contaminación
  - Cabello/piel
  - Platos sucios
  - Dinero
  - Carne cruda
  - Cualquier superficie o elemento sucio
  - Productos químicos/productos de limpieza

# Mala higiene personal

El *Staphylococcus aureus* es una bacteria común que se encuentra en la piel y en la nariz de hasta un 25% de personas y animales sanos.

El *Staphylococcus aureus* tiene la capacidad de producir varias toxinas diferentes responsables de la intoxicación alimentaria.

# Mala higiene personal

## Uso de guantes:

- Lávese las manos antes de ponerse los guantes
- Diseñado para un solo uso
- Reemplazar cuando esté rasgado o contaminado
- No es un reemplazo del lavado de manos
- No soplar en guantes
- No ruede los guantes cuando se los ponga.
- No lavar ni reutilizar los guantes.

# Mala higiene personal

## Pautas sobre enfermedades transmitidas por los alimentos a los empleados

### Guía de acción para síntomas de enfermedad (Secciones 2-201.12 y 2-201.13 del Código de alimentos)

Síntomas	Acción	Criterios para regresar al trabajo para empleados de alimentos	Aprobación del Departamento de Salud Local
<b>Vómitos</b>	Excluir del establecimiento de alimentos	Libre de síntomas durante al menos 24 horas o proporcionar documentación médica que indique que el síntoma proviene de una condición no infecciosa	No, si no se diagnostica como uno de los <b>Cinco Grandes</b>
<b>Diarrea</b>	Excluir del establecimiento de alimentos	Libre de síntomas durante al menos 24 horas o proporcionar documentación médica que indique que el síntoma proviene de una condición no infecciosa	No, si no se diagnostica como uno de los <b>Cinco Grandes</b>
<b>Ictericia</b>	Excluir del establecimiento de alimentos, llamar al administrador: <b>Notificar al Departamento de Salud</b>	Documentación médica de que el empleado de alimentos está libre de virus de hepatitis A u otras infecciones de transmisión fecal-oral	Sí
<b>Dolor de garganta y fiebre</b>	Restricción del área de alimentos del establecimiento de alimentos	Documentación médica que indique que recibió terapia con antibióticos por más de 24 horas; un cultivo de garganta negativo; o que está libre de infección por <i>Streptococcus pyogenes</i>	No
<b>Herida infectada o pústula</b>	Restricción del área de alimentos del establecimiento de alimentos	* Después de que se cubran adecuadamente la piel, la herida infectada, el corte o la pústula	No

\* Nota: Las manos y muñecas deben estar libres de cortes o heridas rojas o supurantes, a menos que se use una cubierta impermeable sobre la herida y un guante de un solo uso sobre la cubierta impermeable. Los cortes o heridas en las partes expuestas de los brazos y otras partes del cuerpo deben cubrirse con una cubierta impermeable o un vendaje ajustado.

**Los cinco grandes son: 1. Salmonella Typhi 2. Shigella 3. Escherichia-coli que produce la toxina Shiga 4. Hepatitis A 5. Norovirus**

Si le han diagnosticado o ha estado expuesto a estas enfermedades, son tan contagiosas que debe ser excluido del trabajo en un establecimiento de alimentos, y no **Criterios para la exclusión del trabajo:** Cualquier empleado de alimentos diagnosticado con una enfermedad debido a los Cinco Grandes debe informar el diagnóstico al gerente. El empleado de alimentos debe ser excluido de trabajar en el establecimiento de alimentos y la ley exige que el gerente notifique al departamento de salud local de inmediato. Antes de que un empleado de alimentos pueda regresar al trabajo, consulte con el departamento de salud local.

[www.michigan.gov/mda](http://www.michigan.gov/mda)

Financiado por la Ley N° 92. de PA 2000, Fondo de Educación de Seguridad Alimentaria de la Industria

# Mala higiene personal

## Salud del empleado

- Informe a su gerente si experimenta alguno de estos síntomas:
  - Vómitos
  - Diarrea
  - Ictericia (coloración amarillenta de los ojos o la piel)
  - Dolor de garganta y fiebre
  - Corte/herida/quemadura infectada

# Mala higiene personal

## Salud del empleado

- ¡Conozca las **5 GRANDES** enfermedades transmitidas por los alimentos!
  - *Salmonella typhi* (fiebre tifoidea)
  - Especie *Shigella*
  - *Escherichia coli* (E. coli) productora de toxina Shiga
  - *Hepatitis A*
  - *Norovirus*
- Informe a su gerente y no se presente a trabajar si le diagnostican alguna de las enfermedades anteriores.

# Mala higiene personal

## Salud del empleado

- Restricción vs Exclusión
  - La restricción puede funcionar en los establecimientos, pero no con alimentos, equipos limpios, utensilios, ropa de cama o artículos desechables de un solo uso
  - La exclusión no puede funcionar en los establecimientos en absoluto

# Mala higiene personal

## Salud del empleado

- Diarrea y/o vómitos
  - Excluir al empleado del establecimiento
  - Volver al trabajo
    - 24 horas sin síntomas
    - Documentación médica que establece que el síntoma proviene de una condición no infecciosa

# Mala higiene personal

## Salud del empleado

- Ictericia (coloración amarillenta de los ojos o la piel)
  - Excluir al empleado del establecimiento y notificar al departamento de salud
  - Volver al trabajo
    - Documentación médica de que el empleado está libre de virus de hepatitis A u otra infección transmitida por vía fecal-oral

# Mala higiene personal

## Salud del empleado

- Dolor de garganta y fiebre
  - Restringir al empleado de las áreas de alimentos
  - Volver al trabajo
    - Documentación médica que indique uno de los siguientes:
      - Recibió terapia con antibióticos durante > 24 horas
      - Un cultivo de garganta negativo
      - Libre de *Streptococcus pyogenes* (faringitis estreptocócica)

# Mala higiene personal

## Salud del empleado

- Corte o herida infectada
  - Restringir al empleado de las áreas de alimentos
  - Volver al trabajo
    - Una vez cubierto adecuadamente con vendas
    - Use una venda y guantes si el corte está en la mano o la muñeca

# Mala higiene personal

## Salud del empleado

- Diagnosticado o expuesto a una de las **5 GRANDES**
  - Excluir al empleado del establecimiento y notificar al departamento de salud
  - Para volver al trabajo
    - **Buscar la aprobación del departamento de salud**

# Factores de riesgo para enfermedades transmitidas por los alimentos

Los factores de riesgo para enfermedades transmitidas por los alimentos según la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) son:

- ✓ Fuentes inseguras
- ✓ Mala higiene personal
- ✓ **Cocina inadecuada**
- ✓ Temperaturas de mantenimiento incorrectas
- ✓ Equipo contaminado

# Cocina inadecuada

## Temperaturas mínimas de cocción

- 165°F
  - Aves de corral
  - Carnes rellenas
  - Cualquier carne o huevos cocinados en un microondas



# Cocina inadecuada

## Temperaturas mínimas de cocción

- 155°F
  - Carne molida
  - Pescado picado
  - Carne inyectada o molida mecánicamente
  - Huevos mezclados
  - Huevos para mantenerlos calientes
  - Ratitas (avestruz)



# Cocina inadecuada

## Temperaturas mínimas de cocción

- 145°F
  - Carne de res/cerdo entero
  - Pescado/Mariscos
  - Huevos en cascarón (cocinados según orden)



# Cocina inadecuada

## Temperaturas mínimas de cocción

- 135°F
  - Frutas cocidas
  - Vegetales cocidos
  - Frijoles o granos cocinados



# Cocina inadecuada

## Termómetros

- Use el termómetro de tamaño y escala adecuados para el trabajo
- Tome la lectura de la parte más gruesa de la comida
- Espere a que la temperatura se estabilice antes de leer
- Coloque los termómetros de la unidad en un equipo de mantenimiento frío y caliente

# Cocina inadecuada

## Termómetros

- Calibración Paso 1
  - Embale una taza con hielo y agregue agua, lo suficiente para cubrir el hielo.



# Cocina inadecuada

## Termómetros

- Calibración Paso 2:
  - Coloque el tallo del termómetro a al menos 3 pulgadas en el agua con hielo.
  - Espere 2 minutos. El termómetro debe leer 32° F.



# Cocina inadecuada

## Termómetros

- Calibración Paso 2:
  - Si el termómetro no lee 32° F, ajústelo de la siguiente manera:
    - Sujete la tuerca debajo de la cabeza del termómetro con una llave de boca abierta o un par de alicates mientras el sensor está en el vaso de agua helada.
    - Gire la cara del termómetro hasta que el puntero se alinee con la temperatura correcta (32° F).



# Factores de riesgo para enfermedades transmitidas por los alimentos

Los factores de riesgo para enfermedades transmitidas por los alimentos según la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) son:

- ✓ Fuentes inseguras
- ✓ Mala higiene personal
- ✓ Cocina inadecuada
- ✓ **Temperaturas de mantenimiento incorrectas**
- ✓ Equipo contaminado

# Temperaturas incorrectas de mantenimiento

## Alimentos Potencialmente Peligrosos

- Alimentos que contienen las características correctas para el crecimiento de bacterias y virus dañinos:
  - Nutrientes
  - pH (nivel de acidez)
  - $a_w$  (actividad de agua)
  - Oxígeno (anaeróbico versus aeróbico)

# Temperaturas incorrectas de mantenimiento

## Alimentos Potencialmente Peligrosos

- Verduras de hojas verdes cortadas
- Tomates cortados
- Melones cortados



# Temperaturas incorrectas de mantenimiento

## Alimentos Potencialmente Peligrosos

- Aves de corral
- Pescado
- Carne
- Huevos
- Tofu y Soja



# Temperaturas incorrectas de mantenimiento

## Alimentos Potencialmente Peligrosos

- Alimentos a base de plantas tratados térmicamente (verduras, frutas, frijoles, granos, pasta)
- Ajo fresco en aceite
- Brotes de semillas
- Lácteos



# Temperaturas incorrectas de mantenimiento

## Temperatura: Zona de peligro

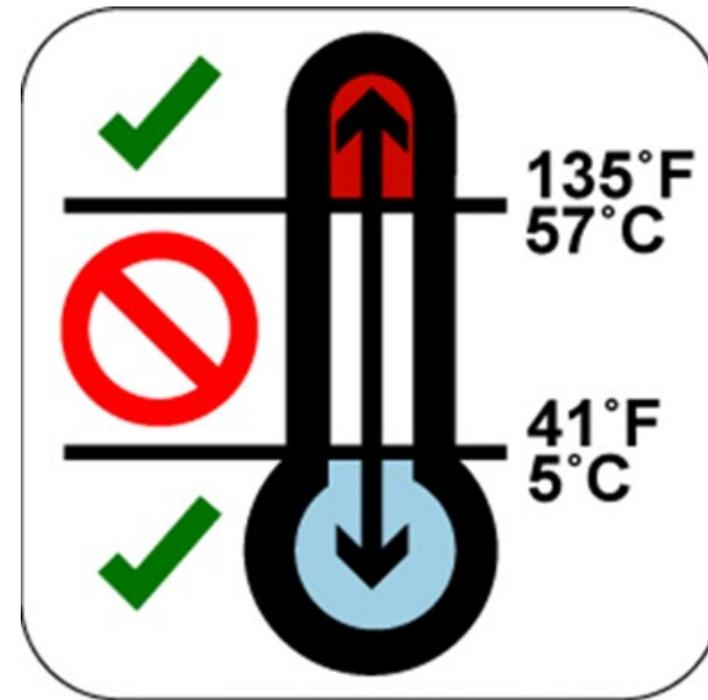
- Mantenga la comida potencialmente peligrosa fuera de la zona de peligro de temperatura tanto como sea posible



# Temperaturas incorrectas de mantenimiento

## Temperatura: Zona de peligro

- Guarde la comida fría a 41° F o menos
- Guarde la comida caliente a 135° F o más
- Las bacterias crecen más rápido entre los 70° F y 125° F



Copyright © International Association for Food Protection

# Temperaturas incorrectas de mantenimiento

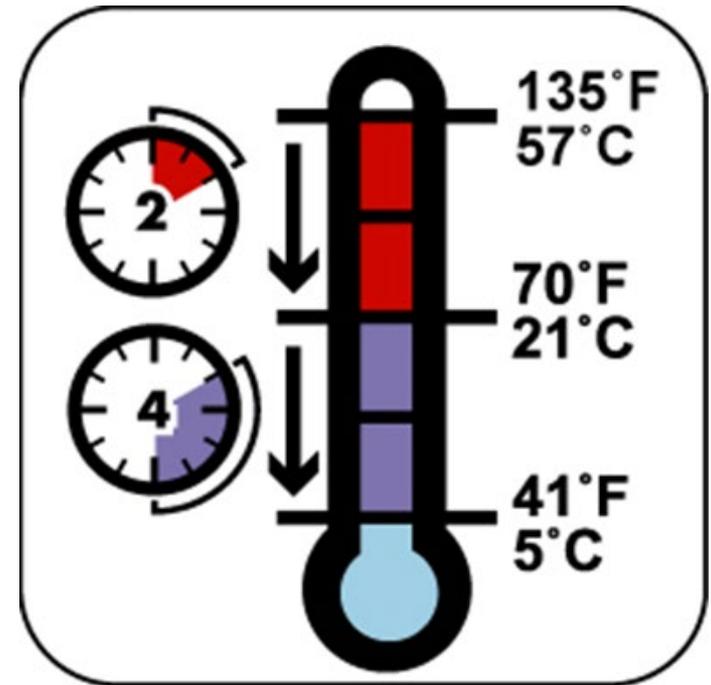
## Métodos adecuados de descongelación

- Sumergir en agua corriente de menos de 70° F
- En refrigeración
- Como parte del proceso de cocción
- En el microondas si el producto se cocinará completamente de inmediato

# Temperaturas incorrectas de mantenimiento

## Enfriamiento de comida caliente

- 135° F - 70° F dentro de las primeras 2 horas o menos
- 70° F - 41° F dentro de un período adicional de 4 horas o menos
- Tiempo total = 6 horas o menos



Copyright © International Association for Food Protection

# Temperaturas incorrectas de mantenimiento

## Métodos adecuados de enfriamiento

- Varita de hielo/baño de hielo
- Porciones más pequeñas/sartenes poco profundas
- Use hielo o agua fría como ingrediente
- Cámara de refrigeración o congelación
- Dejar al descubierto



# Temperaturas incorrectas de mantenimiento

## Temperatura de la habitación de enfriamiento

- 70° F - 41° F dentro de las 4 horas o menos
- Use métodos de enfriamiento rápidos
- Pre-enfriar los ingredientes en un refrigerador cuando sea posible



# Temperaturas incorrectas de mantenimiento

## Recalentar la comida

- 135° F en 2 horas o menos para el primer recalentamiento de artículos preparados comercialmente
- 165° F en 2 horas o menos para artículos hechos en casa O si es el segundo recalentamiento de artículos preparados comercialmente
- La clave es usar equipos que puedan recalentarse rápidamente

# Factores de riesgo para enfermedades transmitidas por los alimentos

Los factores de riesgo para enfermedades transmitidas por los alimentos según la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) son:

- ✓ Fuentes inseguras
- ✓ Mala higiene personal
- ✓ Cocina inadecuada
- ✓ Temperaturas de mantenimiento incorrectas
- ✓ **Equipo contaminado**

# Equipo contaminado

## Contaminación cruzada

- Las bacterias y virus dañinos de un alimento o superficie se transfieren a otro
  - Comida a comida
  - Equipo a comida
  - Manos a comida
  - Manos a equipo



Copyright © International Association for Food Protection

# Equipo contaminado

## Prevención de la contaminación cruzada

- Almacenamiento
- Tiempo de preparación y ubicación
- Limpieza y desinfección
- Lavado de manos
- Uso de guantes

# Almacenamiento adecuado de alimentos - Refrigeración

ARRIBA

	<p>Alimentos completamente cocidos, listos para comer</p>	<p>----</p>
	<p>Alimentos hortofrutícolas</p>	<p>----</p>
	<p>Mariscos/pescado crudos Huevos en cascarón (preparados según orden)</p>	<p>145° F</p>
	<p>Carne cruda de músculo entero de res sin procesar</p>	<p>145° F</p>
	<p>Carne entera de cerdo Carne cruda de animal salvaje</p>	<p>145° F</p>
	<p>Carne molida de res o pescado Carne de res suavizada mecánicamente Huevos agrupados/huevos rebozados</p>	<p>155° F</p>
	<p>Carne entera/molida de aves de corral</p>	<p>165° F</p>

ABAJO

# Equipo contaminado

## Limpieza vs desinfección

- El proceso de limpieza usa detergente para eliminar los desechos
- El proceso de desinfección utiliza calor o productos químicos para reducir el número de bacterias y virus dañinos a niveles seguros

# Equipo contaminado

## Lave, enjuague y desinfecte

- Las superficies en contacto con alimentos en uso constante con alimentos potencialmente peligrosos (tablas de cortar, cuchillos, tenazas) deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse cada 4 horas
- Otros artículos, incluido el equipo de limpieza en el lugar (cortadora de carne, batidoras de pedestal) deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse después de su uso.



Copyright © International Association for Food Protection

# Fregadero de tres compartimentos



1. Pre-enjuagar,  
raspar o  
remojar

2. Lavar

3. Enjuagar

4. Desinfectar

5. Dejar secar al  
aire

# Equipo contaminado

## Fregadero de tres compartimentos

- Paso 1: Enjuague, raspe o remoje los artículos antes de lavarlos



# Equipo contaminado

## Fregadero de tres compartimentos

- Paso 2: Lave los artículos en el primer fregadero con agua caliente y detergente



# Equipo contaminado

## Fregadero de tres compartimentos

- Paso 3: Enjuague los artículos en el segundo fregadero con agua tibia



# Equipo contaminado

## Fregadero de tres compartimentos

- Paso 4: Desinfecte los artículos en el tercer fregadero con un desinfectante aprobado a la concentración y temperatura del agua especificadas por el fabricante del producto.



# Equipo contaminado

## Tiras de prueba

- Use tiras reactivas para asegurarse de que el desinfectante esté en la concentración adecuada especificada por el fabricante del producto.
- Rangos comunes:
  - Cloro 50-100ppm
  - Amoníaco cuaternario (Quat) 200-400ppm
  - Yodo 12.5-25ppm

# Equipo contaminado

## Fregadero de tres compartimentos

- Paso 5: Seque los artículos con aire seco en una superficie limpia y desinfectada.



# Equipo contaminado

## Trapos de limpieza

- Paños de limpieza húmedos
  - almacenados y sumergidos en solución desinfectante
- Baldes de soluciones
  - mantenerlos alejados del suelo en un área donde no contaminarán los alimentos ni los equipos limpios



# Revisión parcial

Identificar los siguientes tiempos y temperaturas

1. 32 ° F \_\_\_\_\_

2. 41 ° F \_\_\_\_\_

3. 70 ° F \_\_\_\_\_

4. 135 ° F \_\_\_\_\_

5. 145 ° F \_\_\_\_\_

6. 155 ° F \_\_\_\_\_

7. 165 ° F \_\_\_\_\_

8. 2 horas \_\_\_\_\_

9. 4 horas \_\_\_\_\_

10. 6 horas \_\_\_\_\_

# Revisión parcial

## Identificar los siguientes tiempos y temperaturas

1. 32 ° F Calibración del termómetro
2. 41 ° F Mantiene frío
3. 70 ° F Temperatura del agua para descongelar, primer paso para enfriar
4. 135 ° F Mantiene caliente, primer calentamiento de un producto comercial
5. 145 ° F Carne de res, pescado, cerdo
6. 155 ° F Carne molida, huevos calientes
7. 165 ° F Aves de corral, carne rellena y recalentamiento
8. 2 horas Recalentamiento, primer paso para enfriar
9. 4 horas Limpieza de utensilios, segundo paso de enfriamiento
10. 6 horas Tiempo para enfriar

Otra información importante para  
Empleados de alimentos

# Listo para comer

## Listo para comer

- Alimentos que no se someterán a más preparación, lavado o cocción y que están listos para comer como están. Ejemplos incluyen:
  - Producto lavado
  - Embutidos
  - Queso
  - Alimentos de panadería
  - Alimentos crudos como el sushi

# Listo para comer

## Manejo de alimentos listos para el consumo

- Los alimentos listos para el consumo no deben tocarse con las manos descubiertas
- Solo manipúlelo con guantes u otros utensilios adecuados (pinzas, pañuelos, cucharones)



# Marcado de fecha

- Un producto debe tener una fecha marcada **si es todo lo siguiente:**
  - Completamente cocido/listo para el consumo
  - Potencialmente peligroso
  - Preparado/abierto y mantenido frío durante más de 24 horas
- La bacteria *Listeria monocytogenes* continúa creciendo a temperaturas refrigeradas

# Marcado de fecha

- Si combina ingredientes, use la fecha más cercana
- La fecha no puede ir más allá de la fecha de caducidad/vencimiento del fabricante

Fecha de abertura/preparación  
+ 6 días = fecha de descarte

# Marcado de fecha

- Excepciones:
  - Quesos duros y semiblandos: queso cheddar, suizo, parmesano, queso azul, gorgonzola
  - Productos lácteos cultivados: Crema de leche, yogur, suero de leche
  - Ensaladas preparadas comercialmente: Ensalada de papa, ensalada de macarrones, ensalada de pasta

# Almacenamiento de alimentos y equipos

- Almacene los artículos a 6 pulgadas del suelo en un lugar limpio
- Siga la regla "Primero en entrar, primero en salir"
- Invierta recipientes, platos o recipientes para llevar que puedan acumular polvo o desechos

# Productos químicos/artículos tóxicos

- Almacene todos los químicos debajo y lejos de todos los alimentos, equipos, utensilios y artículos de servicio único
- Las botellas de productos químicos deben etiquetarse con el nombre común en todo momento
- Use solo productos químicos aprobados para su uso en cocinas comerciales

# Camareros

- Almacene artículos personales en áreas aprobadas
- Evite tocar las superficies en contacto con los alimentos
- No use vasos para beber como palas de hielo
- Tenga en cuenta los elementos del menú que pueden contener ingredientes poco cocidos o alérgenos alimentarios

# Lavaplatos

- Haga que el gerente le instruya sobre cómo verificar que la máquina esté desinfectando adecuadamente
- Verifique los niveles de productos químicos y los indicadores de temperatura al comienzo del turno
- Use una protección para el cabello adecuada
- Lávese las manos entre manipular platos sucios y limpios
- Deje que los artículos se sequen al aire, nunca seque con toalla

# Persona a cargo

- Debe estar disponible en todo momento de la operación
- No tiene que ser el gerente certificado
- Debe conocer los artículos básicos de seguridad alimentaria, ya que se relacionan con el establecimiento

# Gerente certificado

- Los establecimientos que sirven alimentos emplearán un mínimo de 1 empleado gerencial de tiempo completo como gerente de seguridad alimentaria con un certificado válido
  - Debe estar certificado bajo un programa de certificación de personal acreditado por el American National Standards Institute (ANSI)



# Clase de gerente certificado

La División de Salud del Condado de Oakland ofrece los Programas de Seguridad Alimentaria ServSafe®.

El registro y las tarifas se pueden encontrar en el siguiente sitio web:

<https://www.oakgov.com/health/services/Pages/Classes.aspx>

# Alérgenos alimentarios

- A partir de enero de 2017, los restaurantes de Michigan deberán:
  - Tener un gerente certificado que haya tomado un curso de capacitación aprobado sobre alérgenos
  - Publicar un póster de sensibilización aprobado sobre alérgenos

# Alérgenos alimentarios



# Alérgenos alimentarios

## Síntomas

- Desmayo
- Falta de aliento
- Picazón u hormigueo
- Urticaria
- Silbido de pecho
- Hinchazón de la cara, lengua, párpados, labios, manos o pies
- Dificultad para tragar
- Vómito repentino, calambres o diarrea

# Alérgenos alimentarios

## Conocimiento de alergias a los alimentos

### Los ocho principales alérgenos alimentarios

Leche  
Huevos  
Pescado  
Crustáceos  
Trigo  
Soya  
Cacahuates  
Frutos secos

### Síntomas de una reacción alérgica

- Pérdida de consciencia
- Falta de aliento
- Picazón u hormigueo en o alrededor de la boca, cara, cuero cabelludo, manos y pies
- Urticaria (ronchas)
- Silbido del pecho o dificultad para respirar
- Hinchazón de la cara, párpados, lengua, labios, manos o pies
- Se cierra la garganta (dificultad para tragar)
- Vómito repentino, calambres o diarrea

### Si un cliente le informa sobre una alergia alimentaria

- Remita el problema de alergia alimentaria a la persona a cargo (PIC).
- Revise la alergia a los alimentos con el cliente y revise las etiquetas de los ingredientes.
- Responda a la solicitud del cliente e infórmele lo que averigüe.
- Recuerde verificar los procedimientos de preparación de alimentos para CUALQUIER posible contaminación cruzada, que podría incluir freír el artículo en cuestión con la misma grasa que un elemento que contiene un alérgeno.
- Si un alimento se devuelve a la cocina debido a un alérgeno. NO intente eliminar el alérgeno y devuelva la comida. *Las cantidades traza de alérgenos pueden desencadenar una reacción alérgica.*

**Notifique a la persona a cargo inmediatamente si un cliente tiene una reacción alérgica**

[www.michigan.gov/mda](http://www.michigan.gov/mda)

# Retirando la comida del sitio

- Llame a su departamento de salud para obtener una licencia temporal.
  - División de Salud: North Oakland Health Center  
**Teléfono: 248-858-1280**
  - División de Salud: South Oakland Health Center  
**Teléfono: 248-424-7000**

# Remodelación

- Póngase en contacto con su departamento de salud local para que el plan revise el:
  - Agregar equipos
  - Agregar asientos
  - Retirar equipos
  - Menú significativamente cambiante
- Póngase en contacto con el departamento de construcción de la ciudad para obtener los permisos adecuados

# Política de inspección

- Inspección de rutina al menos una vez cada 6 meses
- Las inspecciones se pueden llevar a cabo en cualquier momento que el establecimiento esté en operación
- Las inspecciones de seguimiento pueden ser necesarias después de las inspecciones de rutina
- Se requieren seguimientos de cumplimiento por infracciones que se han repetido continuamente

# Regulaciones alimentarias

- Ley de Alimentos de Michigan, Ley 92 de 2000, según enmienda
- Código alimenticio modificado de Michigan de 2009
  - Basado en el Código alimentario de la FDA de 2009
- Código Sanitario del Condado de Oakland
  - Artículo IV

# Agencias regulatorias

- USDA - Departamento de Agricultura de Estados Unidos
- FDA de EE. UU. - Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos
- MDARD - Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan
- OCHD - División de Salud del Condado de Oakland

# PRUEBA

1. 1 de cada \_\_\_\_ Los estadounidenses se enferman cada año por una enfermedad transmitida por los alimentos
2. Nombre una de las "5 grandes" enfermedades:
3. El lavado de manos debería tomar \_\_\_\_\_ segundos
4. Abertura/Prep + \_\_\_\_\_ días = Fecha de descarte

# PRUEBA

5. Verdadero o falso: Debe evitar tocar alimentos listos para comer con sus manos descubiertas
6. Verdadero o falso: Las aves de corral deben cocinarse a una temperatura interna mínima de 155° F
7. Verdadero o falso: Un termómetro debe calibrarse a 32° F
8. Verdadero o falso: Los alimentos preparados en casa deben recalentarse rápidamente a 165° F

# PRUEBA

9. ¿Cuál de los siguientes es un alimento potencialmente peligroso?
- a) zumo de naranja
  - b) Embutidos
  - c) Hogaza de pan
  - d) Pepinos en cubos

# PRUEBA

10. La forma más segura de descongelar alimentos es:

- a) En la mesa de vapor
- b) En una olla de agua tibia
- c) A temperatura ambiente
- d) En el refrigerador

# PRUEBA

11. El mejor método para enfriar alimentos calientes es:

- a) Dejar a temperatura ambiente durante una hora, luego cubrir
- b) Retirar de la estufa caliente y dejar en la mesa de preparación durante la noche
- c) Enfriar pequeños lotes rápidamente en sartenes poco profundas en un baño de hielo
- d) Transferir a una olla grande, cubrir y colocar en un refrigerador

# PRUEBA

1. 1 de cada 6 estadounidenses se enferman cada año por una enfermedad transmitida por los alimentos
2. Nombre una de las "5 grandes" enfermedades:  
Salmonela, Shigella, E.coli, Hepatitis A, Norovirus
3. El lavado de manos debería tomar 20 segundos
4. Abertura/Prep + 6 días = Fecha de descarte

# PRUEBA

5. Verdadero o falso: Debe evitar tocar alimentos listos para comer con sus manos descubiertas
6. Verdadero o falso: Las aves de corral deben cocinarse a una temperatura interna mínima de 155° F (165° F)
7. Verdadero o falso: Un termómetro debe calibrarse a 32° F
8. Verdadero o falso: Los alimentos preparados en casa deben recalentarse rápidamente a 165° F

# PRUEBA

9. ¿Cuál de los siguientes es un alimento potencialmente peligroso?
- a) zumo de naranja
  - b) Embutidos**
  - c) Hogaza de pan
  - d) Pepinos en cubos

# PRUEBA

10. La forma más segura de descongelar alimentos es:

- a) En la mesa de vapor
- b) En una olla de agua tibia
- c) A temperatura ambiente
- d) **En el refrigerador**

# PRUEBA

11. El mejor método para enfriar alimentos calientes es:

- a) Dejar a temperatura ambiente durante una hora, luego cubrir
- b) Retirar de la estufa caliente y dejar en la mesa de preparación durante la noche
- c) Enfriar pequeños lotes rápidamente en sartenes poco profundas en un baño de hielo
- d) Transferir a una olla grande, cubrir y colocar en un refrigerado



## HEALTH DIVISION

### North

#### Oakland Health Center

1200 N. Telegraph Rd  
Pontiac, MI 48341  
Phone: 248.858.1280

### South

#### Oakland Health Center

27725 Greenfield Rd  
Southfield, MI 48076  
Phone: 248.424.7000

Información sobre las Enfermeras de guardia

800.848.5533 NOC@OAKGOV.COM

OAKGOV.COM/HEALTH



@PUBLICHEALTHOC

La División de Salud del Condado de Oakland no negará la participación en sus programas por motivos de raza, sexo, religión, origen nacional, edad o discapacidad. Los requisitos de elegibilidad estatales y federales se aplican para ciertos programas.