

Seguridad alimentaria

GUÍA RÁPIDA



ARLINGTON
VIRGINIA
Public Health

Lo imprescindible ✓

- Licencia sanitaria
- Gestor de alimentos certificado
- Fuente de alimentos autorizada
- Termómetro de alimentos calibrado y registros de temperatura
- Jabón y toallas de papel
- Desinfectante y tiras reactivas
- Equipo para mantener los alimentos a 41 °F o menos o 135 °F o más
- Carne y pescado cocinados a la temperatura adecuada

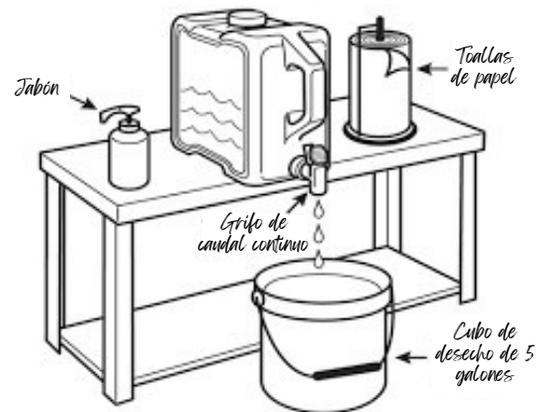
¿PREGUNTAS?

Programa de Salud Medioambiental
703-228-7400
ehealth@arlingtonva.us

LAVADO DE MANOS



- Proporcione jabón y toallas de papel
- Lávese las manos con agua caliente y jabón durante al menos 20 segundos. Séquese las manos completamente.
 - Antes de preparar o servir alimentos
 - Después de recoger cada mesa
- En los puestos de comida, instale un lavamanos:
 - Recipiente de 5 galones con tapa y grifo que puede dejarse en posición abierta
 - Recipiente de 5 galones o más para recoger las aguas residuales



PREPARACIÓN



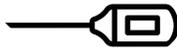
- Utilice una fuente autorizada (con licencia e inspeccionada) para todos los alimentos.
- Prepare y cocine todos los alimentos en una instalación/cocina con licencia comercial e inspeccionada, ¡nada de comida en el hogar!
- Para evitar la propagación de bacterias, separe los alimentos crudos de los cocinados
- Antes y después de preparar los alimentos, limpie y desinfecte las superficies, utensilios y equipos utilizando:

1. Fregadero de 3 compartimentos para lavar, enjuagar e higienizar

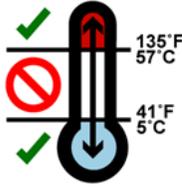


2. Jabón líquido para vajilla/ detergente y lejía sin perfume (no la que no salpica) u otro desinfectante aprobado. Compruebe la concentración con tiras reactivas.

TEMPERATURAS SEGURAS



- Mantenga los alimentos fríos a 41 °F o menos utilizando frigoríficos, congeladores, neveras u otros equipos adecuados.
- Mantenga los alimentos calientes a una temperatura igual o superior a 135 °F utilizando fuentes de calor, mesas de vapor, cajas aisladas para alimentos calientes u otros equipos apropiados.
- Controle la temperatura de los alimentos con un termómetro de metal (0 °F-220 °F) para alimentos y registros de temperatura.



CARNE Y PESCADO CRUDOS



- La carne, las aves o el pescado crudos o poco cocinados pueden enfermar a las personas
- Mantenga estos alimentos a 41°F o menos durante su almacenamiento y preparación
- Almacene y prepare estos alimentos por separado para que no entren en contacto con los alimentos listos para el consumo ni con el equipo. Nunca deben tocar los alimentos listos para el consumo a menos que formen parte del plato.
- Cocine a la temperatura adecuada. Utilice un termómetro para alimentos para asegurarse.
- Después de la preparación, limpie y desinfecte las superficies, los utensilios y el equipo. Vea los puntos 1 y 2 del apartado "Preparación".
- Señale con un asterisco (*) cada artículo crudo o poco cocinado en todos los menús. Incluya una declaración de advertencia al consumidor.

Temperaturas mínimas de cocción*

Aves, incluido el pollo y el pavo picados	165 °F (temperatura medida durante <1 segundo)
Carnes picadas, como ternera y cerdo	155 °F (temperatura medida durante 17 segundos)
Cortes enteros de ternera	145°F
Cerdo, cordero, pescado (con aletas) y cabra	145°F (measured for 15 seconds)

*Código alimentario de la FDA de 2022

SERVICIO



- Use guantes cuando manipule alimentos cocinados o que no necesiten cocción. No toque los alimentos con las manos sin guantes.
- Utilice medios de contención para el cabello (por ejemplo, redecilla, gorro, protector de barba).
- Use ropa limpia
- Proporcione utensilios y platos limpios y desinfectados o de un solo uso
- Utilice un utensilio nuevo para cada plato

ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN



- Cubra los alimentos con envoltorios de plástico, papel de aluminio, protectores contra estornudos u otros materiales aprobados para protegerlos de la contaminación
- Mantenga los alimentos y las provisiones a una distancia mínima de 6 pulgadas del suelo
- Proporcione recipientes lavables para guardar alimentos (lisos, no tóxicos y no absorbentes)
- Mantenga las bolsas de basura y los cubos de basura y reciclaje accesibles a todos los manipuladores de alimentos
- Elimine correctamente las aguas residuales
- En el caso de los puestos de comida, proporcione protección superior (p. ej., carpa) y cobertura del suelo (p. ej., contrachapado, lona o suelo antideslizante similar) si se encuentran sobre hierba o tierra