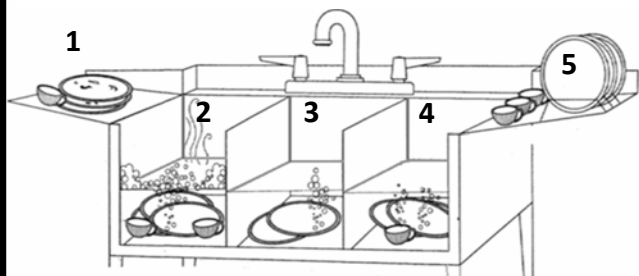


Lavado manual de vajillas (114095-114105)



1. Raspe o pre-enjuague los artículos según sea necesario.
2. Lave los artículos con jabón y agua tibia (100°F) (Primer compartimento)
3. Enjuague los artículos con agua limpia. (Segundo compartimento).
4. Desinfecte los artículos de acuerdo a la tabla de abajo. (Tercer compartimento)
5. Deje que los artículos se sequen con el aire en el escurrer platos.

Requisitos de cocción (114004-114010)

Tipo de alimentos	Temperatura y tiempo mínimo de cocción
Frutas y vegetales preparados para mantener caliente	135°F durante 15 segundos
Huevos para servir inmediatamente, pescado, piezas de carne (res, puerco, cordero, ternera y animales de caza)	145°F durante 15 segundos
Carne molida, picada o inyectada (res, cerdo, cordero, ternera) huevos y aves corredoras	155°F durante 15 segundos
Aves, aves picadas (trozadas), aves rellenas, pescado y carnes y rellenos que contengan carne	165°F durante 15 segundos

Requisitos de desinfección (114099.4-114099.7)

Tipo de desinfectante	Concentración para la desinfección manual	Tiempo de exposición necesario	Concentración para la desinfección mecánica
Cloro	100 ppm	30 segundos	50 ppm
Yodo	25 ppm	1 minuto	25 ppm
Amonio cuaternario	200 ppm	1 minuto	No corresponde
Agua caliente	171°F (o superior)	30 segundos	160°F (temperatura superficial)

Trapos de limpieza (114185.1)

- Los trapos de limpieza que se utilizan para limpiar derrames de alimentos no se deben utilizar para ningún otro propósito.



- Los trapos de limpieza que se utilizan más de una vez para limpiar derrames de alimentos y superficies de contacto con alimentos deben mantenerse dentro de una solución desinfectante (con la concentración adecuada listada en la tabla anterior) entre usos.
- Los trapos que se utilizan para alimentos crudos de origen animal deben mantenerse separados de los trapos utilizados para otros propósitos.

Descongelamiento (114020)

Descongele los alimentos mediante uno de los siguientes métodos:

- En el refrigerador
- En un horno microondas
- En agua fría (70°F o inferior) en el fregadero para alimentos
- Como parte del proceso de cocción



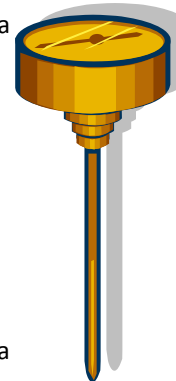
No descongele los alimentos dejándolos fuera a temperatura ambiente.

Prueba y recalibración de su termómetro (114159)

Los termómetros pueden probarse tomando la temperatura conocida de una sustancia, por ejemplo, hielo granizado o agua hirviendo.

Uso de hielo granizado: Haga una mezcla de hielo molido y agua (más hielo que agua). Deje reposar hasta que la temperatura de la mezcla sea constante. Introduzca el termómetro y lea la temperatura cuando la aguja deje de moverse. La temperatura debe ser de 32°F. La precisión de algunos termómetros se puede ajustar mediante una tuerca de calibración ubicada debajo de la cabeza del termómetro.

Uso de agua hirviendo: Hierva agua y asegúrese de que la temperatura sea constante. Introduzca el termómetro cuidadosamente hasta que la temperatura se estabilice. Ajústela hasta 212°F.



Métodos para enfriar alimentos potencialmente peligrosos

(114002-114002.1)

135°F



DENTRO DE 2 HORAS

1. Coloque los alimentos en una cacerola o recipientes poco profundos hechos de material conductor de calor como ser acero inoxidable. Mantenga la profundidad de los alimentos en el recipiente a 2 pulgadas o menos. Coloque el recipiente en una unidad de refrigeración adecuada.



70°F



DENTRO DE 4 HORAS

41°F

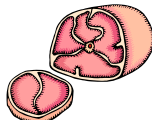
2. Coloque el recipiente conductor de calor con los alimentos potencialmente peligrosos en un baño de hielo y remueva frecuentemente. Si utiliza el fregadero para el baño de hielo, asegúrese de que el mismo sea adecuado para alimentos.

3. Introduzca un dispositivo de enfriado rápido y remueva frecuentemente.



4. Separe en porciones más pequeñas y delgadas (especialmente para cortes grandes de carne) y coloque en una unidad de refrigeración adecuada.

5. Utilice el hielo como ingrediente.



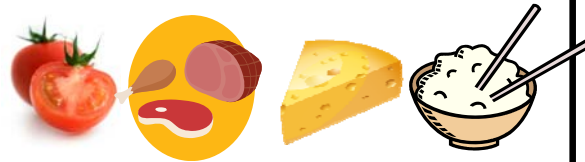
6. Coloque los alimentos en un abatidor.

7. Cualquier combinación de arriba.

Quando se colocan alimentos en el refrigerador, deje el espacio suficiente como para que el aire circule libremente alrededor de los recipientes.

Cubra **sin apretar** los alimentos a enfriar para protegerlos de la contaminación.

Los alimentos potencialmente peligrosos son aquellos que requieren un control de la temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos que puedan causar enfermedades. Los alimentos potencialmente peligrosos pueden provenir de animales y plantas, incluyendo pero no limitándose a carnes, aves, vegetales cocidos, tofu, melones cortados, brotes, tomates cortados y ajos en aceite. (113871)



Almacenamiento de los alimentos

(114047, 113986)

Almacene los alimentos en el siguiente orden para evitar la contaminación cruzada:



← Alimentos listos para consumir

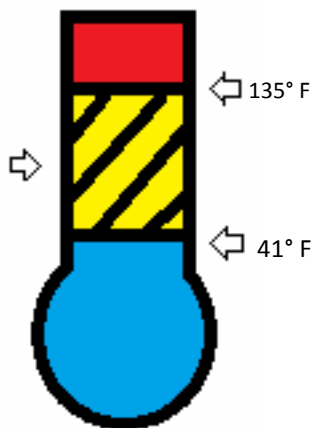
← Piezas enteras de res, cerdo o pescado crudo

← Aves crudas

← Todos los alimentos se deben almacenar al menos a 6" del piso

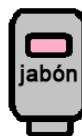
Mantenimiento en caliente y frío de alimentos potencialmente peligrosos (113996)

Entre los 41° F y 135° F se encuentra la "Zona de Peligro"

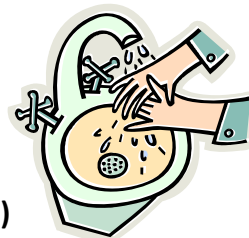


A los 135° F y superior se encuentra la zona *segura* de temperatura para mantener los alimentos en caliente

A los 41° F e inferior se encuentra la zona *segura* de temperatura para mantener los alimentos en Frío



papel de cocina



Lavado de manos (113953.3)

Lávese las manos minuciosamente con agua tibia y jabón durante al menos 10 segundos. Séquese las manos con toallas de papel o con un secador de aire. Lávese las manos antes de comenzar a trabajar, después de tocar carnes crudas, antes de colocarse los guantes y siempre que se contaminen sus manos. El inspector de Salud Ambiental puede proporcionarle un adhesivo para recordar el lavado de manos para colocar en cada fregadero.

Salud ambiental del condado de Contra Costa

2120 Diamond Blvd #200

Concord, CA 94520

Teléfono: 925-692-2500

Fax: 925-692-2502

<http://cchealth.org/eh/>

