



# ServSafe® Food Handler Guide for Food Banking

Banco Regional de Alimentos del Noreste  
de Weinberg





# La seguridad alimentaria es importante

# La seguridad alimentaria

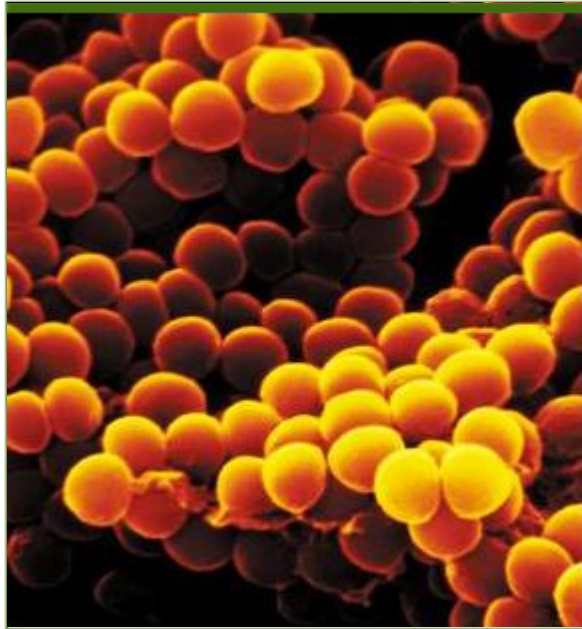
## Conceptos que aprenderás:

Cómo los alimentos se vuelven inseguros Su papel para mantener los alimentos seguros Comprender las alergias alimentarias Prevenir la contaminación por alérgenos alimentarios



# Cómo los alimentos se

## Peligros del medio ambiente



Biológico



Físico



Químico

# Cómo los alimentos se

## Cómo la gente hace que los alimentos sean inseguros Mala higiene personal:

Transferir patógenos del cuerpo a los alimentos



# Cómo los alimentos se

## Cómo las personas hacen que los alimentos sean inseguros. Contaminación cruzada:

Transferir patógenos de una superficie o alimento a otro.



# Cómo los alimentos se

## Cómo la gente hace que los alimentos sean inseguros

### Abuso de tiempo-temperatura:

- Dejar que los alimentos permanezcan demasiado tiempo a temperaturas adecuadas para la salud.  
crecimiento de patógenos



# Cómo la gente hace que los

## Cómo la gente hace que los alimentos sean inseguros Mala limpieza y desinfección:

Transferencia de patógenos de superficies limpiadas incorrectamente a los alimentos



# Aplica tus conocimientos

## *¿Cuál es el problema?*

**Dejar pechugas de pollo crudas en una plataforma en un área de carga que no esté refrigerada**

- ☒ A. Abuso de tiempo-temperatura
- ☐ B. Mala higiene personal
- ☐ C. Contaminación cruzada
- ☐ D. Mala limpieza y desinfección.

## *¿Cuál es el problema?*

**Conserve los productos en los que se hayan filtrado los jugos de la carne cruda.**

- ☐ A. Abuso de tiempo y temperatura
- ☐ B. Mala higiene personal
- ☒ C. Contaminación cruzada
- ☐ D. Mala limpieza y desinfección.

# Su papel en mantener los

## Practique una buena higiene personal

NO transfiera patógenos de su cuerpo a los alimentos.



# Su papel en mantener los

## ¿Cómo se practica una buena higiene personal en la fotografía?

Redecilla para el cabello Redecilla para la barba Guantes de un solo uso Ropa limpia Delantal limpio



# Su papel en mantener los alimentos seguros

## Controle el tiempo y la temperatura de los alimentos:

- **NO permita** que los alimentos permanezcan demasiado tiempo a temperaturas que sean buenas para el crecimiento de patógenos.



# Su papel en mantener los

## ¿Cómo se controla la temperatura en la foto?

Se está comprobando la temperatura. Garantiza que los alimentos se mantengan a la temperatura correcta.



# Su papel en mantener los

## Prevenir la contaminación cruzada:

- **NO transfiera** patógenos de un alimento a otro.
- **NO transfiera** patógenos de una superficie a otra.



# Su papel en mantener los

## ¿Cómo se previene la contaminación cruzada en la fotografía?

- Los alimentos listos para el consumo se almacenan encima de los alimentos crudos.



# Su papel en mantener los

## **Limpiar y desinfectar las superficies correctamente:**

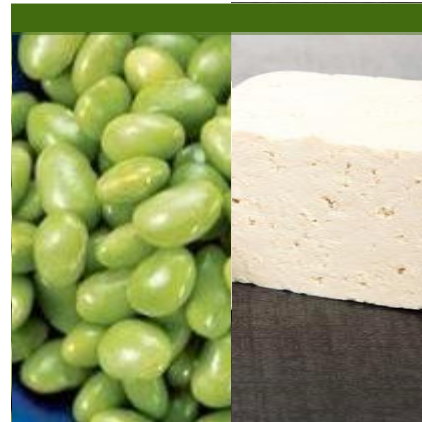
Mantén todo limpio.

Limpiar y desinfectar todo lo que toque los alimentos.



# Comprender las alergias alimentarias

## ¿Cuáles son los alérgenos alimentarios más comunes?



# Comprender las alergias alimentarias

## Los alérgenos alimentarios más comunes



# Comprender las alergias alimentarias

## Los alérgenos alimentarios más comunes



## Prevenir el contacto cruzado:

- Limpiar y desinfectar las superficies que hayan estado en contacto con un alérgeno.

Inspeccione los envases de alimentos

en busca de fugas o derrames que

puedan causar contacto cruzado. Lávese las manos y cámbiese los guantes después de manipular alérgenos y antes de manipular alimentos libres de alérgenos.



# Aplica tus conocimientos

¿Qué alimento(s) es un alérgeno alimentario común?



Té



Baca  
lao

# Aplica tus conocimientos

¿Qué alimento(s) es un alérgeno alimentario común?



Harina de  
trigo



melones

# Aplica tus conocimientos

¿Qué alimento(s) es un alérgeno alimentario común?



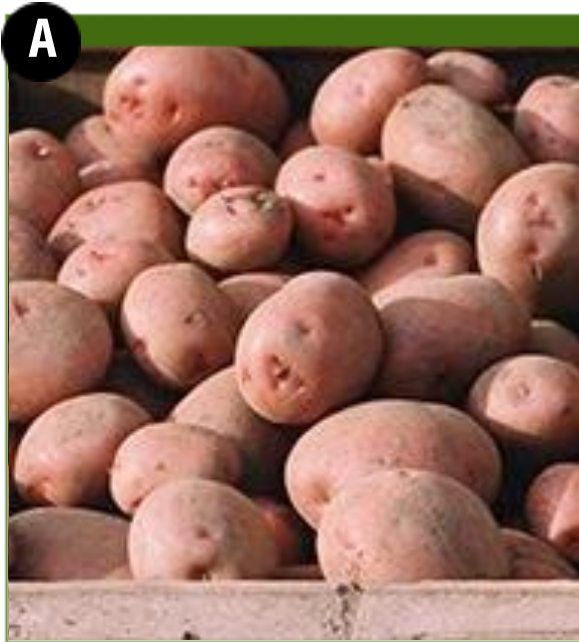
Mantequilla  
de maní



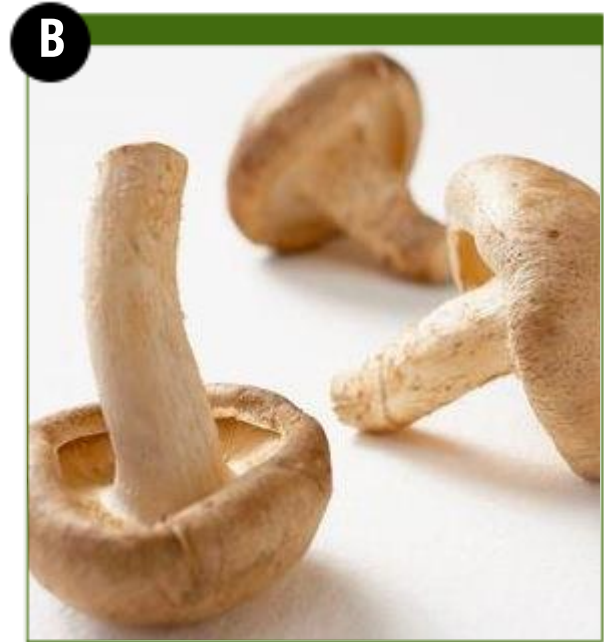
Patatas de  
cangrejo

# Aplica tus conocimientos

¿Qué alimento(s) es un alérgeno alimentario común?



Papas

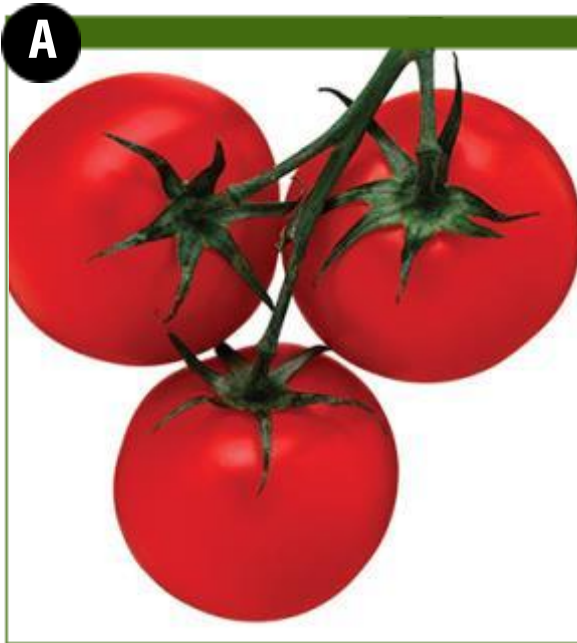


Hongos

Ni

# Aplica tus conocimientos

¿Qué alimento(s) es un alérgeno alimentario común?



Tomates



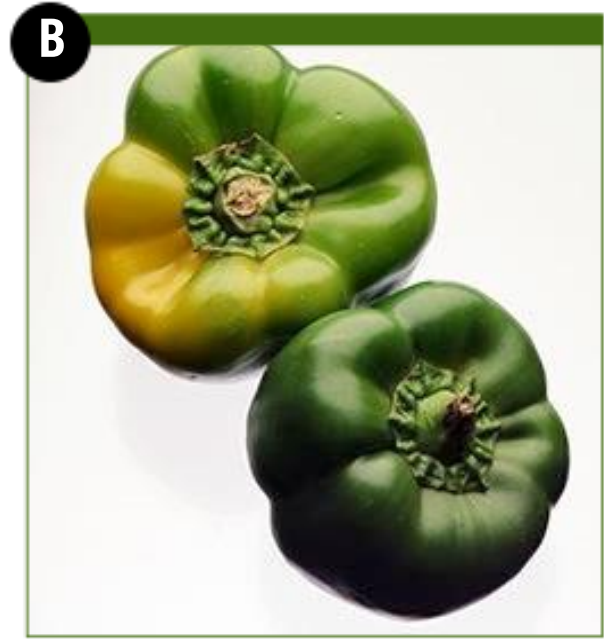
Pastel de  
nuez

# Aplica tus conocimientos

¿Qué alimento(s) es un alérgeno alimentario común?



Fruta  
cítrica

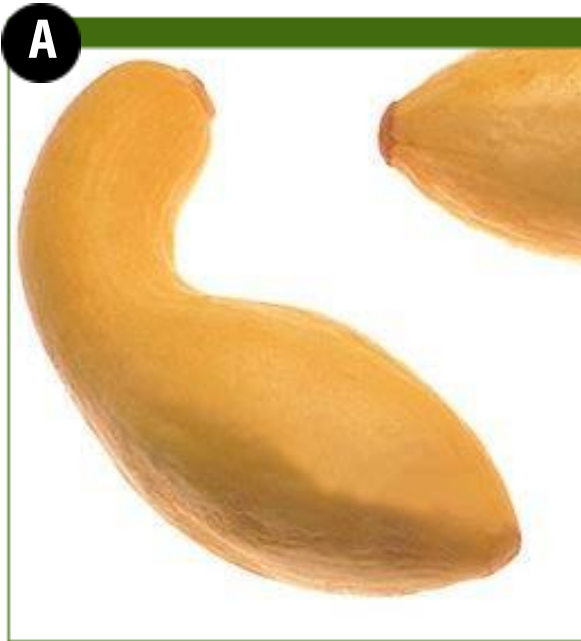


Pimientos

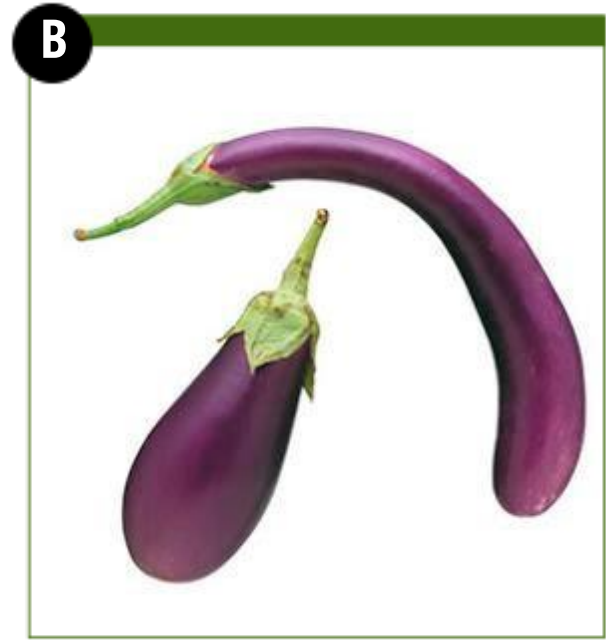
Ni

# Aplica tus conocimientos

¿Qué alimento(s) es un alérgeno alimentario común?



Calabaza

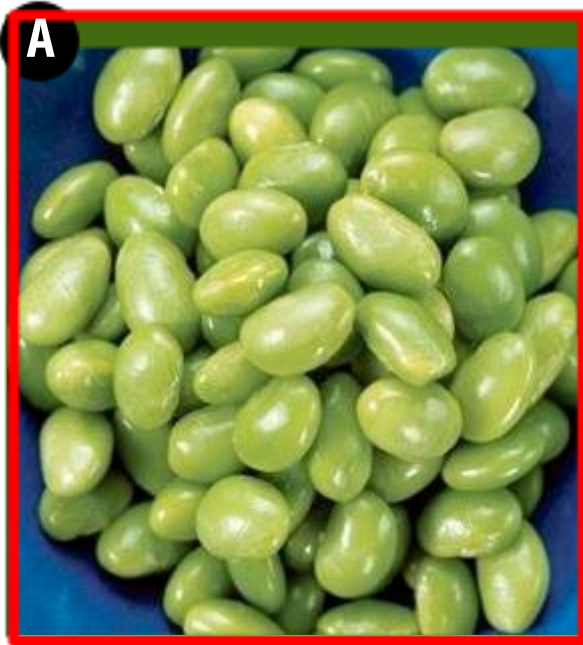


Berenjena

Ni

# Aplica tus conocimientos

¿Qué alimento(s) es un alérgeno alimentario común?



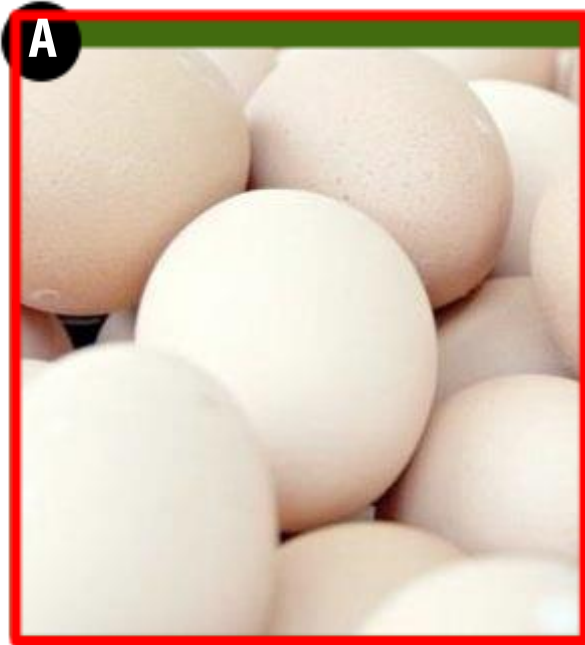
soja



Arroz y productos de arroz.

# Aplica tus conocimientos

¿Qué alimento(s) es un alérgeno alimentario común?



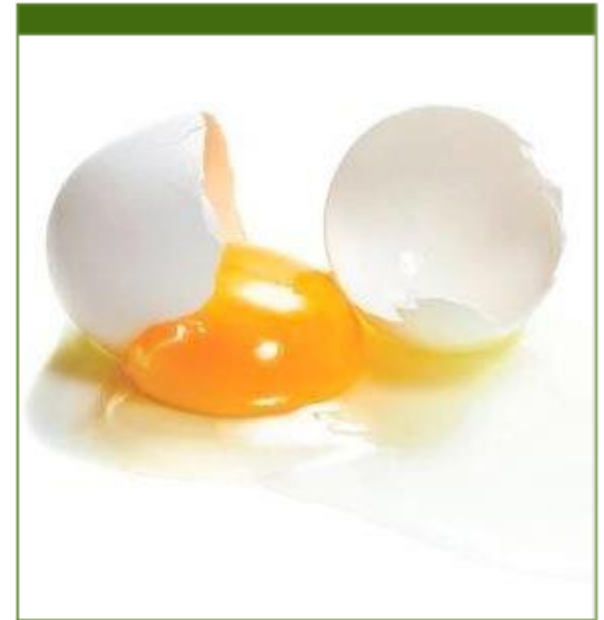
Huevos



Helado

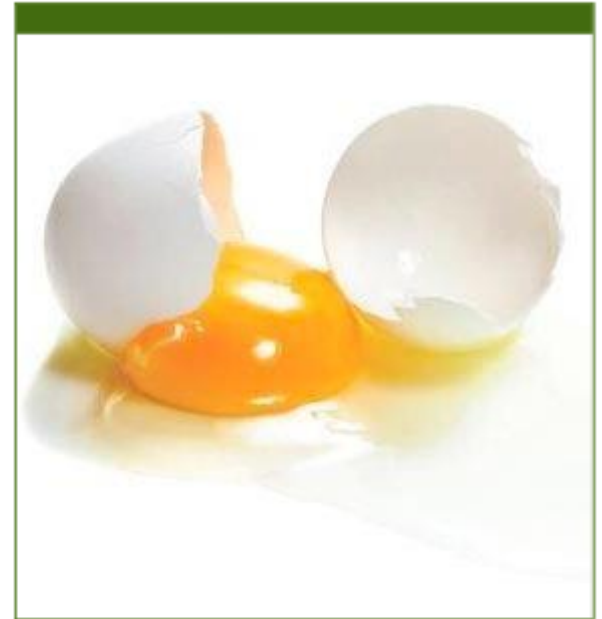
## Evite el contacto cruzado con alimentos derramados:

- Aísle inmediatamente los alimentos derramados que contengan un alérgeno de otros productos alimenticios.
- Inspeccione los productos circundantes para detectar contacto con los alimentos derramados.



## Evite el contacto cruzado con alimentos derramados:

- Deseche cualquier producto abierto en contacto con la comida derramada.
- Es posible que no sea necesario desecharlo si está en un embalaje que pueda ser limpiado y desinfectado de forma segura.
- Limpiar y desinfectar el área.





# Buena higiene personal

# Buena higiene personal

## Conceptos que aprenderás:

Cómo y cuándo lavarse las manos    Dónde lavarse las manos

Otras pautas para el cuidado de las manos

Qué ponerse

Otras prácticas importantes



# Cómo y cuándo lavarse las manos

## Cómo lavarse las manos:

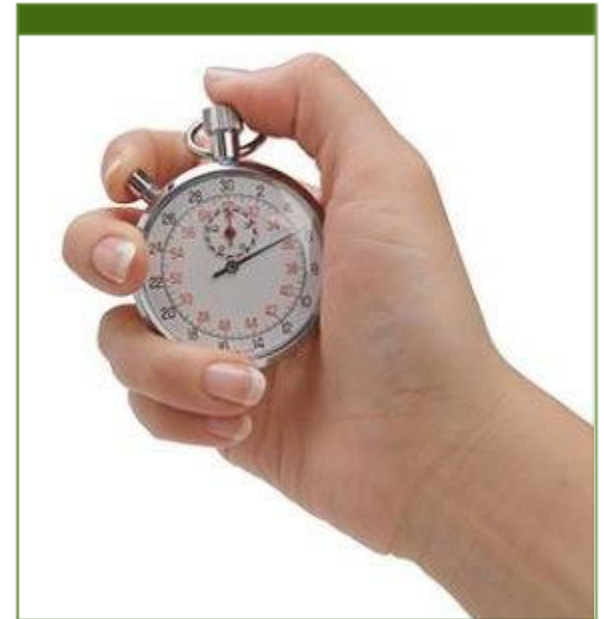
Las manos pueden transferir patógenos a los alimentos. El lavado de manos es un paso crítico para evitando la contaminación de los alimentos.



# Cómo y cuándo lavarse las manos

## Cómo lavarse las manos:

- El lavado de manos debe durar unos 20 segundos.

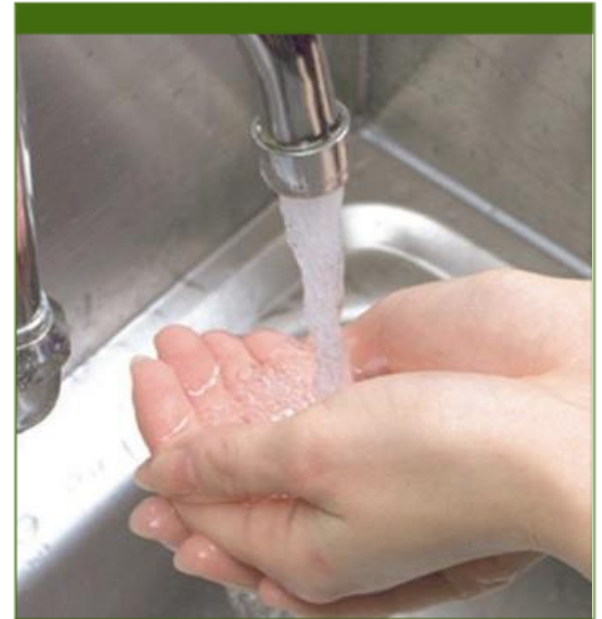


# Cómo y cuándo lavarse las manos

## Cómo lavarse las manos

Paso 1: manos y brazos mojados

- Utilice agua corriente tan caliente como usted puede pararse cómodamente.



# Cómo y cuándo lavarse las manos

## Cómo lavarse las manos

### Paso 2: aplicar jabón

- Aplique lo suficiente para formar una buena espuma.



Página 2-1

# Cómo y cuándo lavarse las manos

## Cómo lavarse las manos

Paso 3: Frote vigorosamente las manos y los brazos

Frótelos durante 10 a 15 segundos.

Limpiar debajo de las uñas y entre los dedos.

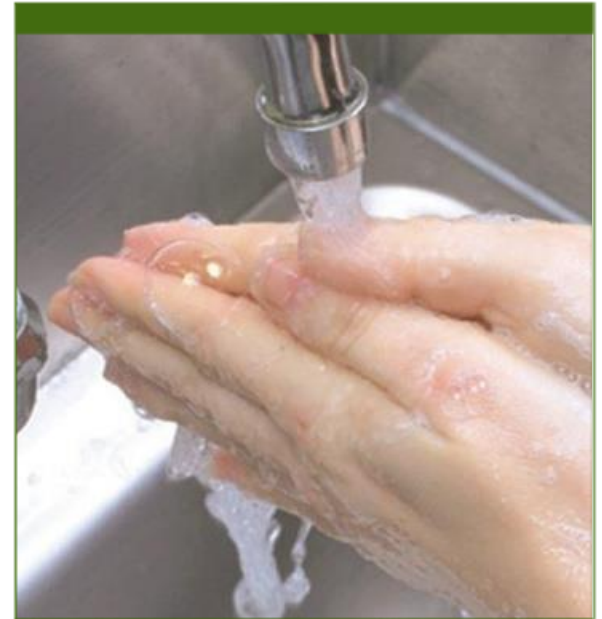


# Cómo y cuándo lavarse las manos

## Cómo lavarse las manos

Paso 4: Enjuague bien las manos y los brazos.

Utilice agua corriente tibia.



# Cómo y cuándo lavarse las manos

## Cómo lavarse las manos

### Paso 5: Secar manos y brazos

**NO use su delantal ni ninguna parte de tu ropa.**

Utilice una toalla de papel de un solo uso o Secador de manos.



# Cómo y cuándo lavarse las manos

## Después de lavarse las manos

Utilice una toalla de papel  
para:

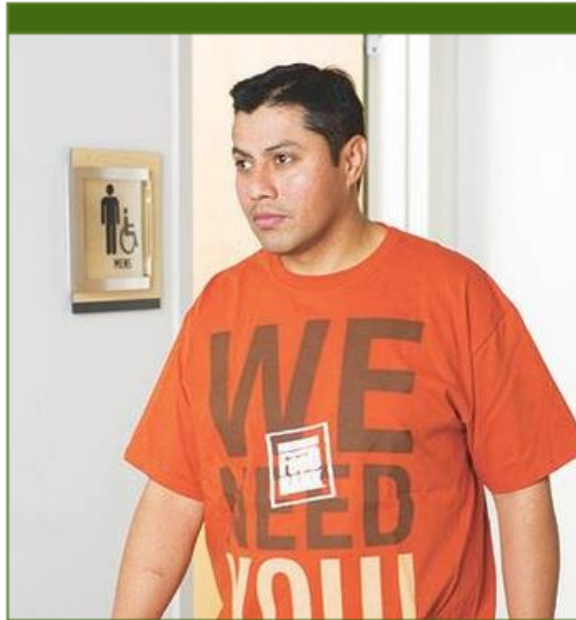
Cierra el grifo.

Abre la puerta del baño.



# Cómo y cuándo lavarse las manos

¿Se requiere lavarse las manos? ¿Por qué o por qué no?



**A. SÍ**

**B. NO**

*Lavarse las manos después  
de ir al baño.*

# Cómo y cuándo lavarse las manos

¿Se requiere lavarse las manos? ¿Por qué o por qué no?



**A. SÍ**

**B. NO**

*Lávese las manos después de tocarse el cabello, la cara o el cuerpo.*

# Cómo y cuándo lavarse las manos

¿Se requiere lavarse las manos? ¿Por qué o por qué no?



**A. SÍ**

**B. NO**

*Lávese las manos después de manipular carnes, aves o mariscos crudos.  
(antes y después  
de)*

# Cómo y cuándo lavarse las manos

¿Se requiere lavarse las manos? ¿Por qué o por qué no?



**A. SÍ**

**B. NO**

*Lavarse las manos después de tocar ropa o delantales.*

# Cómo y cuándo lavarse las manos

¿Se requiere lavarse las manos? ¿Por qué o por qué no?



**A. SÍ**

**B. NO**

*Lavarse las manos después de sacar la basura.*

# Cómo y cuándo lavarse las manos

¿Se requiere lavarse las manos? ¿Por qué o por qué no?



**A. SÍ**

**B. NO**

*Lávese las manos después de estornudar, toser o usar un pañuelo desechable.*

# Cómo y cuándo lavarse las manos

¿Se requiere lavarse las manos? ¿Por qué o por qué no?



**A. SÍ**

**B. NO**

*Lávese las manos después de manipular productos químicos que pueden hacer que los alimentos sean inseguros.*

# Cómo y cuándo lavarse las manos

¿Se requiere lavarse las manos? ¿Por qué o por qué no?



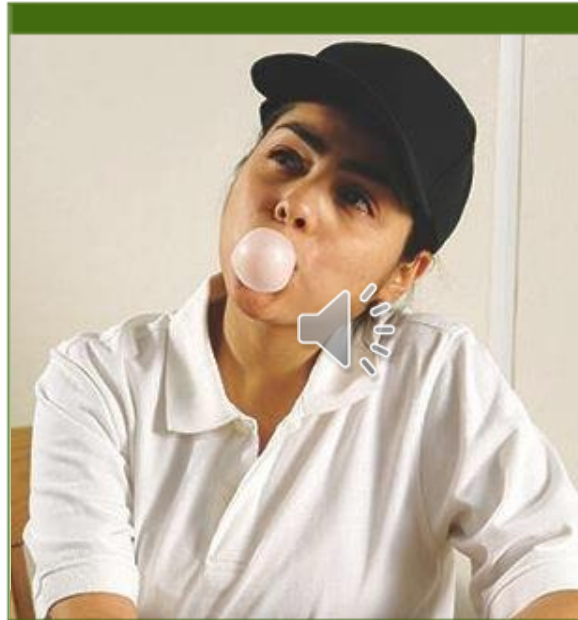
**A. SÍ**

**B. NO**

*Lavarse las manos después  
de fumar*

# Cómo y cuándo lavarse las manos

¿Se requiere lavarse las manos? ¿Por qué o por qué no?



**A. SÍ**

**B. NO**

*Lavarse las manos después de mascar chicle o tabaco.*

# Cómo y cuándo lavarse las manos

¿Se requiere lavarse las manos? ¿Por qué o por qué no?



**A. SÍ**

**B. NO**

*Lavarse las manos después de comer o beber.*

# Cómo y cuándo lavarse las manos

¿Se requiere lavarse las manos? ¿Por qué o por qué no?



**A. SÍ**

**B. NO**

*Lávese las manos antes de ponerse guantes al comenzar una nueva tarea.*

# Cómo y cuándo lavarse las manos

¿Se requiere lavarse las manos? ¿Por qué o por qué no?



**A. SÍ**

**B. NO**

*Lavarse las manos después de tocar cualquier cosa que pueda contaminarlas.*

# Cómo y cuándo lavarse las manos

¿Se requiere lavarse las manos? ¿Por qué o por qué no?



**A. SÍ**

**B. NO**

*Lavarse las manos después de salir y regresar al área de manipulación de alimentos.*

# Cómo y cuándo lavarse las manos

## Usar antisépticos para manos

Si usa antisépticos para manos:

**NUNCA** los use en lugar de lavarse las manos.

Utilice un antiséptico después del lavado.  
manos

Espera a que se seque el antiséptico antes  
tocar alimentos o equipos o  
ponerse guantes.

Siga las instrucciones del fabricante.



# Dónde lavarse las manos

¿Es este un lugar seguro para lavarse las manos? ¿Por qué o por qué no?



**A. SÍ**

**B. NO**

*Se lavan las manos en un lavabo de tres compartimentos*

# Dónde lavarse las manos

¿Es esta una práctica segura? ¿Por qué o por qué no?



**A. SÍ**

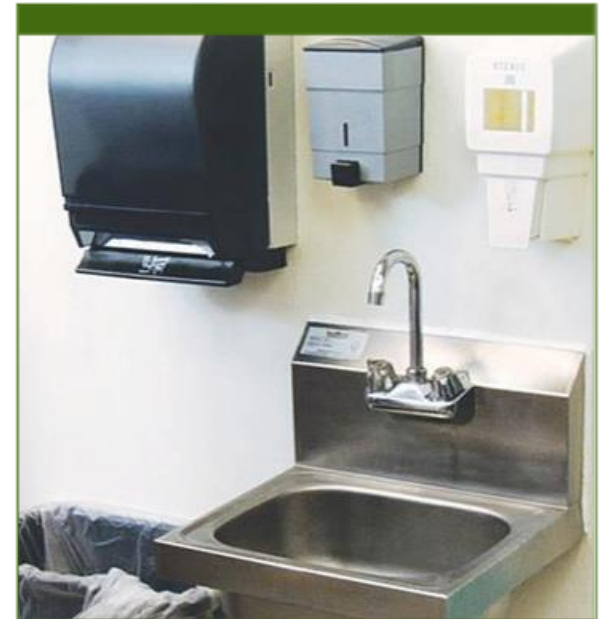
**B. NO**

*Se vierte agua sucia en un lavabo para lavarse las manos.*

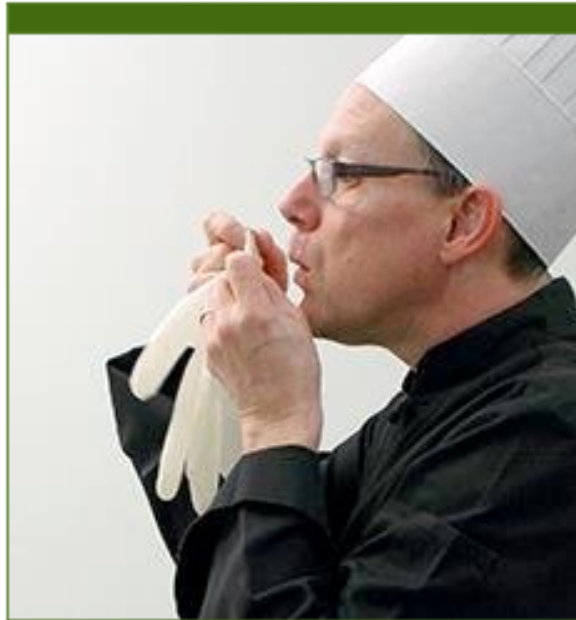
# Dónde lavarse las manos

## Abastecer el lavabo para lavarse las manos:

- Un fregadero abastecido debe tener
  - Agua corriente fría y caliente Jabón
  - líquido
  - Toallas de papel de un solo uso o
  - secador de manos Contenedor de basura
- Si estos artículos no están en stock, informe a su director o supervisor



## ¿Qué está mal con esta imagen?



*Los guantes se están poniendo incorrectamente.*

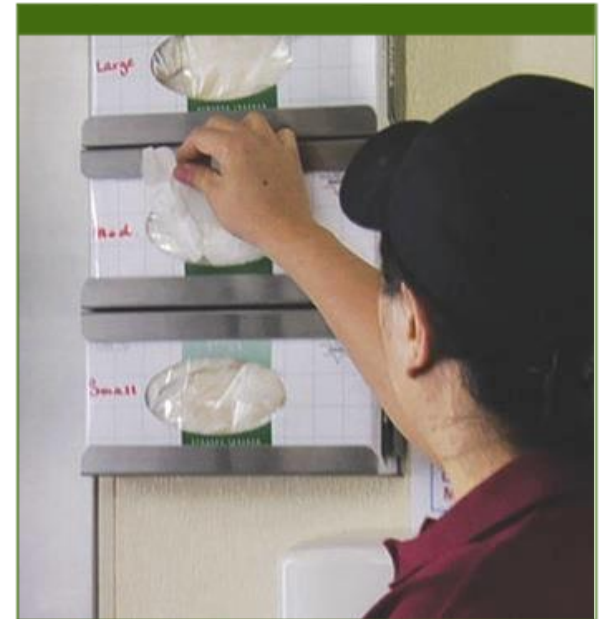
### Utilice guantes correctamente:

Utilice únicamente guantes de un solo uso cuando manipulación de alimentos.

Asegúrese de que los guantes se ajusten a sus manos.

No deben quedar ni demasiado apretados ni demasiado sueltos. o  
NUNCA sople dentro de ellos.

NUNCA los enrolles para que sean más fáciles de ponerse.



## ¿Qué está mal con esta imagen?



*Los guantes se están lavando y reutilizando.*

### **Se deben cambiar los guantes:**

Antes de comenzar una tarea diferente.

Antes o después de manipular cualquier alimento con un alérgeno alimentario conocido.

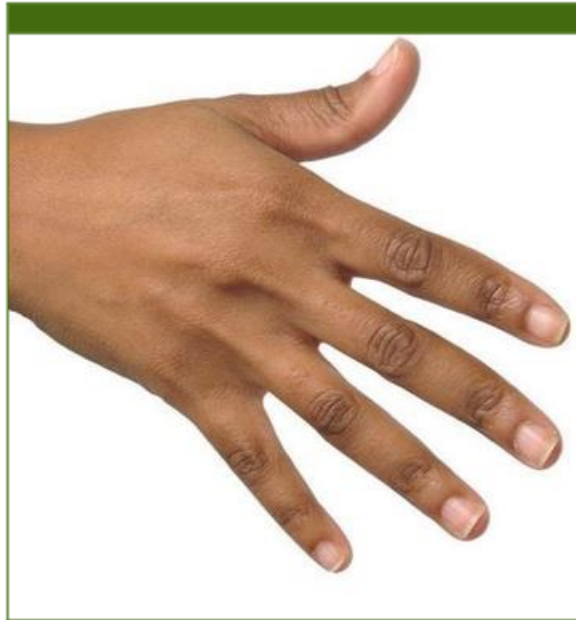
Tan pronto como se rompan o se ensucien

Después de manipular carnes, mariscos o aves crudas

Después de una interrupción, como atender una llamada telefónica



¿Son seguras estas manos para manipular alimentos expuestos?



**A. SÍ**

**B. NO**

*Las uñas son cortas y limpias.*

¿Son seguras estas manos para manipular alimentos expuestos?



**A. SÍ**

**B. NO**

*Las uñas tienen esmalte y no están cubiertas.*

¿Son seguras estas manos para manipular alimentos expuestos?



**A. SÍ B.**

**NO**

*La herida sólo se cubre con una venda.*

### Cubra las heridas infectadas correctamente:

- Manos o muñeca

Cubrir con una venda o dedil que impida que se escape líquido.

o Luego coloque un guante de un solo uso sobre el cubrir.



# Qué ponerse

¿Es esta una práctica segura para manipular alimentos?



**A. SÍ**

**B. NO**

*El manipulador de alimentos no lleva sombrero ni ninguna otra protección para el cabello.*

# Qué ponerse

## Cobertura del cabello:

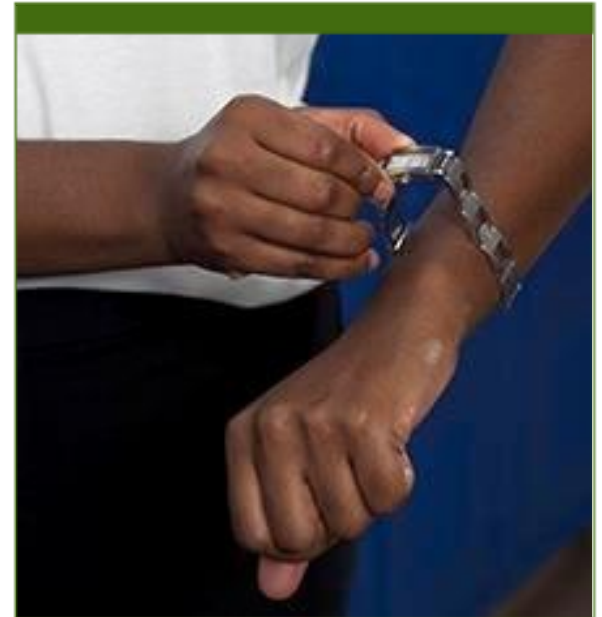
- Siempre use un sombrero limpio u otra cobertura para el cabello cuando
  - Reenvasar alimentos Trabajar en
  - una sala limpia Trabajar en áreas
  - utilizadas para limpiar utensilios y equipos
- Los hombres con barba y bigote también deben usar un dispositivo de sujeción para la barba.



# Qué ponerse

## Joyas:

- Quitar joyas de manos y brazos.
  - Antes de manipular alimentos expuestos Cuando
  - se trabaja dentro o alrededor de alimentos áreas de manipulación
  
- No vistas
  - Anillos, excepto pulseras simples
  - Brazaletes, incluidos brazaletes
  - médicos Relojes



# Aplica tus conocimientos

## *Es lo que usas*

**¿Qué prácticas son inseguras?**

- ☐ A. Usando una camisa sucia
- ☐ B. Usar esmalte de uñas sin usar guantes
- ☐ C. Usar una gorra de béisbol al envasar alimentos
- ☐ D. Lleva puesto un reloj

# Aplica tus conocimientos

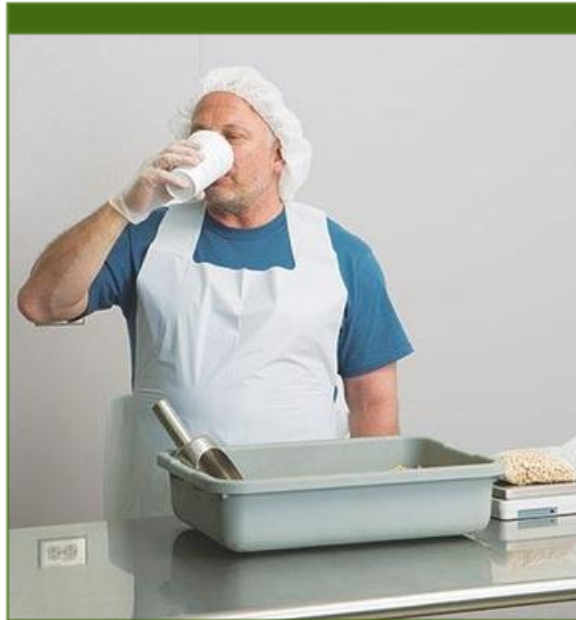
## *Es lo que usas*

### **¿Qué prácticas son inseguras?**

- \_\_\_A. Quitarse un delantal desechable y volver a ponérselo después de regresar a la sala limpia
- \_\_\_B. Usar una venda en el dedo debajo de los guantes.
- \_\_\_C. Limpiar y desinfectar las palas de comida sin usar sombrero u otra protección para el cabello.
- \_\_\_D. Usar los mismos pantalones varios días seguidos hasta que se ensucien

# Otras prácticas importantes

¿Qué está mal con esta imagen?



*El manipulador de alimentos está bebiendo en una zona de manipulación de alimentos.*

# Otras prácticas importantes

## Comer, beber, fumar y mascar chicle o tabaco:

- ❑ **NUNCA** hagas estas cosas en el siguientes áreas

En áreas de manipulación de alimentos

En áreas de almacenamiento de alimentos

- ❑ Solo haga estas cosas en áreas designadas.

X

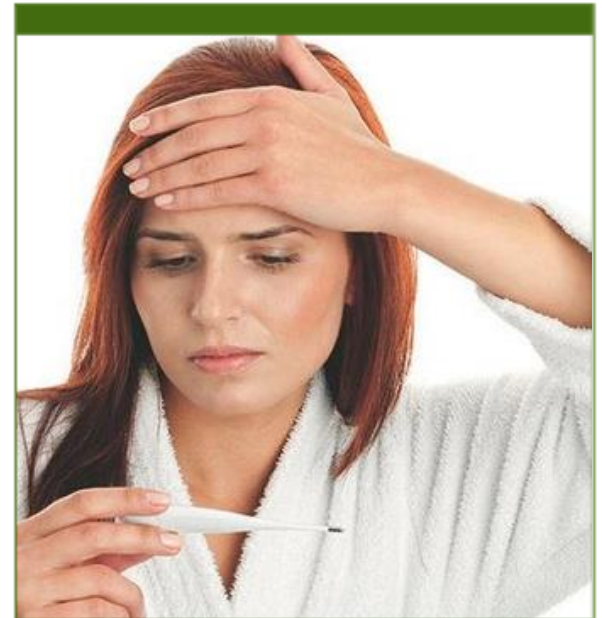


# Otras prácticas importantes

## Qué hacer si está enfermo:

Dígale a su director o supervisor

Si le han diagnosticado una  
enfermedad transmitida por alimentos



# Otras prácticas importantes

## Qué hacer si está enfermo:

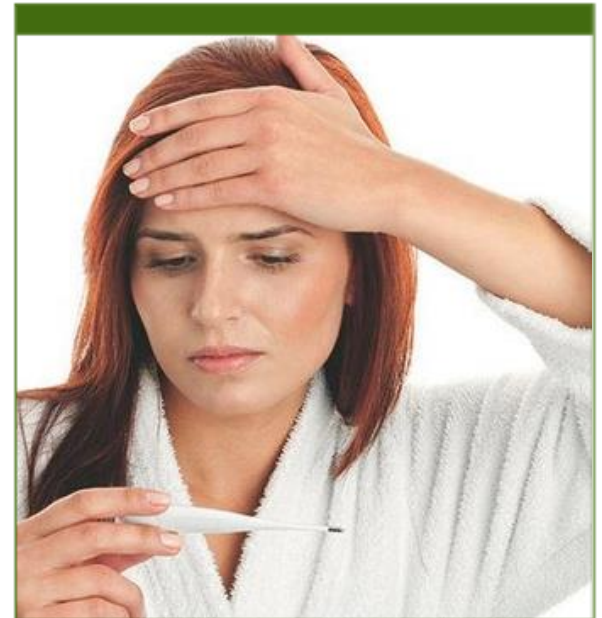
- Informe a su director o supervisor si tiene estos síntomas.

Vómitos

Diarrea

Ictericia (coloración amarillenta de la piel y los ojos)

Dolor de garganta con fiebre





# Recibir y almacenar alimentos de forma segura

## Conceptos que aprenderás:

Controlar el tiempo y la temperatura durante la recepción.

Inspeccionar los alimentos durante la recepción para asegurarse de que es seguro

Almacenar alimentos de forma segura

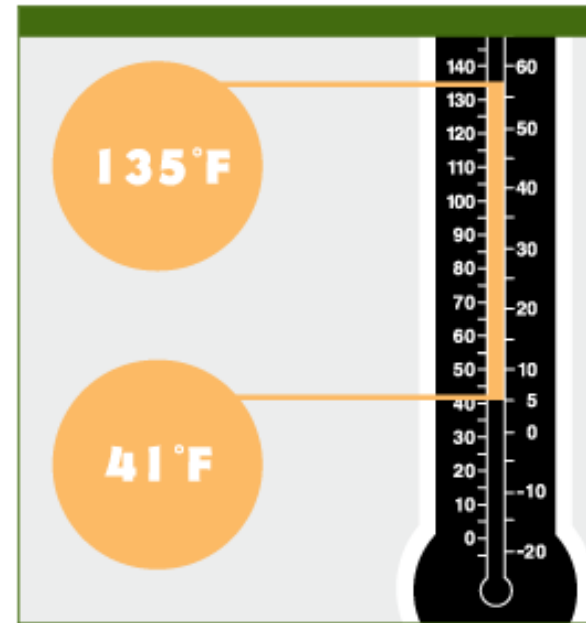


# Controlar el tiempo y la temperatura durante la recepción

## ¿Qué tiene de importante este rango de temperatura?

Esta es la zona de peligro de temperatura.

Los patógenos en los alimentos pueden crecer en este rango y causar una enfermedad transmitida por los alimentos



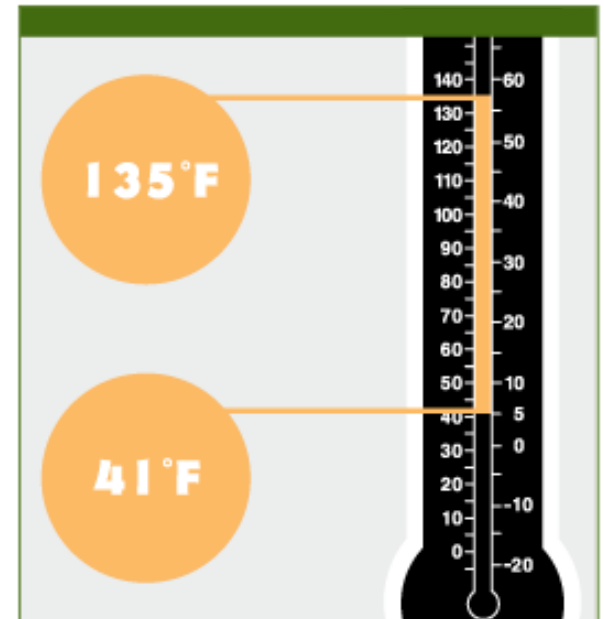
# Controlar el tiempo y la temperatura durante la recepción

## La zona de peligro de temperatura:

Las temperaturas de los alimentos deben ser revisado

Desde la recogida en el donante o banco de alimentos hasta la entrega al cliente

Incluye el tiempo que la comida pasa en el almacén, en el camión y en la agencia

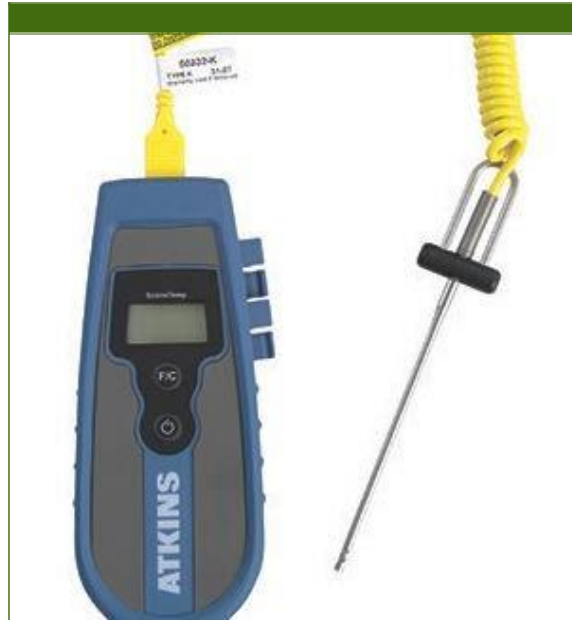


# Controlar el tiempo y la temperatura durante la recepción

## Termómetros habituales en bancos y agencias de alimentos



Termómetro infrarojo



Par termoelectrico  
y otros termómetros  
digitales



De tallo bimetalico  
termómetro

# Controlar el tiempo y la temperatura durante la recepción

## ¿Cuáles son algunas características de los termómetros infrarrojos?

Muestra las temperaturas al instante

Prevenir la contaminación cruzada y daño a los alimentos porque no tócalo

Mida únicamente la temperatura de la superficie de alimentos y equipos



# Controlar el tiempo y la temperatura durante la recepción

## ¿Cuáles son algunas características de los termopares y otros termómetros digitales?

No es necesario insertarlo profundamente en comida para obtener una lectura precisa

Mostrar temperaturas rápidamente

Muchos vienen con otras sondas para comprobar líquidos, temperatura del aire, Y equipamiento



# Controlar el tiempo y la temperatura durante la recepción

## ¿Cuáles son algunas características de los termómetros de vástago bimetalico?

Debe insertarse en los alimentos desde la punta. del vástago del termómetro hasta el hoyuelo

Requiere al menos 15 segundos antes de se puede tomar la lectura final

Se puede calibrar fácilmente en el banco de alimentos o agencia

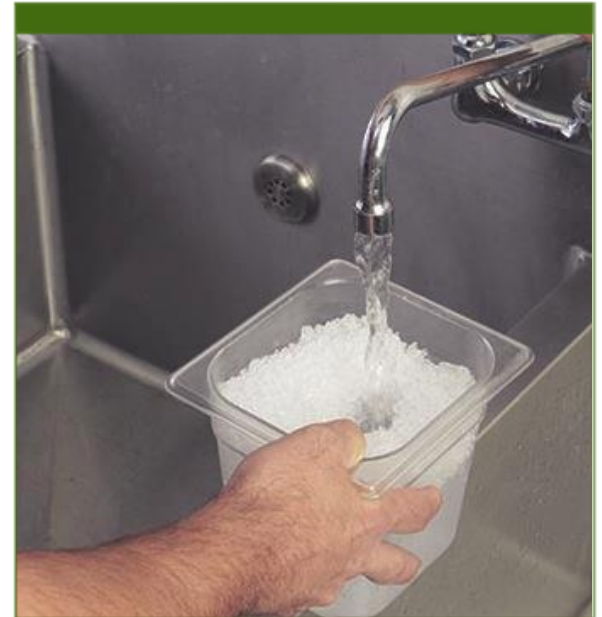


# Controlar el tiempo y la temperatura durante la recepción

## La forma correcta de calibrar un termómetro:

1. Llene un recipiente grande con hielo picado y agua del grifo.

Revuelve bien la mezcla.



# Controlar el tiempo y la temperatura durante la recepción

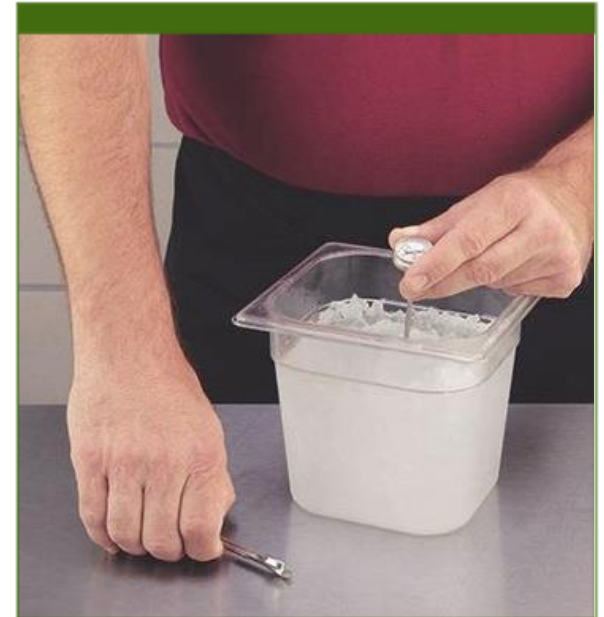
## La forma correcta de calibrar un termómetro:

2. Coloque el vástago o la sonda del termómetro en agua helada.

Asegúrese de que el área de detección esté bajo el agua.

NO deje que la sonda toque el recipiente.

Espere 30 segundos o hasta que el indicador se detenga.

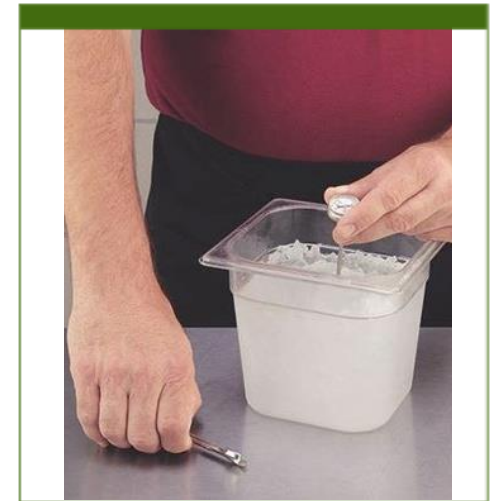


## La forma correcta de calibrar un termómetro:

3. Ajuste el termómetro para que indique 32°F (0°C).

Sujete la tuerca de calibración con una llave u otra herramienta.

Gire el cabezal del termómetro hasta que indique 0°C (32°F).



## *Método de calibración del punto de hielo*

**1. ¿Cuánto tiempo se debe esperar para leer un termómetro de varilla bimetálica después de colocarlo en agua helada?**

- ☐ A. 5 segundos
- ☐ B. 7 segundos
- ☐ C. 10 segundos
- ☒ D. 30 segundos

## *Método de calibración del punto de hielo*

**2. ¿A qué temperatura se debe ajustar un termómetro después de colocarlo en agua helada?**

- ☐ A. 0°F (-18°C)
- ☐ B. 10°F (-12°C)
- ☐ C. 22 °F (-6°C)
- ☒ D. 32°F (0°C)

## ¿Qué debe buscar al inspeccionar un vehículo de reparto antes de descargarlo?

### Estado general del vehículo y el producto

Plagas

Presencia de producto cuestionable (ej.  
artículos enlatados en casa)

Los bloqueos/sellos están en su lugar y marcha

Temperatura (ni demasiado caliente ni demasiado fría)

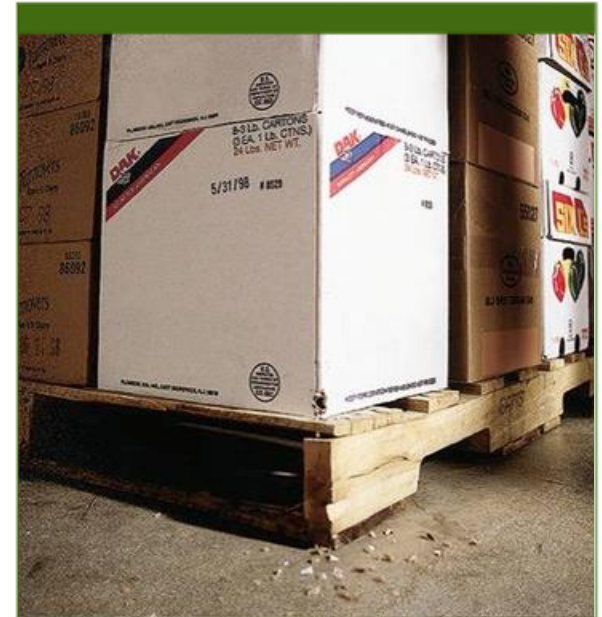


## Rechazar la entrega de alimentos si el vehículo de entrega o los contenedores de entrega:

No cumplen con los estándares aceptables.

Contienen plagas.

Están excesivamente sucios



## Rechazar cualquier alimento que no haya sido recibido a estas temperaturas

Type of food	Temperature
Refrigerated food	41°F (5°C) or lower.
Frozen food	Frozen solid. Recommend 0°F (-18°C) or lower.
Cut produce	41°F (5°C) or lower.
Whole produce	Dry storage temperatures. For more information see Feeding America's produce handling guidelines.

## *¿Es segura la entrega?*

### 1. ¿Identificar cada situación que puede ser insegura?

- ☐ A. La cerradura de la puerta de un camión de reparto de alimentos está rota.
- ☐ B. Seven ratones dentro de un camión de reparto de alimentos.
- ☐ C. Un camión de reparto transporta alimentos a 38°F (3°C)
- ☐ D. Se encuentra una caja de gelatina enlatada casera dentro de un camión de reparto.

# Aplica tus conocimientos

## *¿Es la temperatura correcta?*

### **1. Identifique cada artículo que no se recibió a la temperatura correcta**

- ☐ A. Carne congelada recibida a 38°F (3°C)
- ☐ B. Bolsas de lechuga cortada recibidas a 50°F (10°C)
- ☐ C. Bolsas de melones cortados recibidos a 45°F (7°C)
- ☐ D. Leche recibida a 50°F (10°C)

# Almacenamiento de alimentos de forma segura

¿Se han almacenado correctamente los alimentos?



A. SÍ

B. NO

*La temperatura del producto es demasiado alta.*

# Almacenamiento de alimentos de forma segura

## Pautas generales de almacenamiento:

Almacene los alimentos únicamente en áreas designadas para el almacenamiento de alimentos.

Mantenga los productos químicos, artículos no alimentarios y

Todos los alimentos almacenados por separado.

Guarde alimentos, bebidas y otros artículos en al menos 6 pulgadas del piso y lejos de las paredes

Guarde los alimentos listos para comer encima de los crudos. carnes, mariscos y aves

Guarde los alimentos sólo en recipientes hechos para alimento



# Almacenamiento de alimentos de forma segura

¿Se han almacenado correctamente los alimentos?



**A. SÍ**

**B. NO**

*La comida se almacena en el suelo.*

# Almacenamiento de alimentos de forma segura

¿Se han almacenado correctamente los alimentos?



**A. SÍ**

**B. NO**

*La comida se almacena contra la pared.*

# Almacenamiento de alimentos de forma segura

## Etiquetado de alimentos para almacenamiento:

- Los alimentos deben estar etiquetados con la fecha de recepción

Esto garantiza que los productos se puedan girar correctamente.

- Se deben colocar las fechas de recepción.

En contenedores o cajas individuales

En etiquetas de palés



# Almacenamiento de alimentos de forma segura

## ¿Cuál es el propósito de esta fecha?

- A. Se utiliza para seguimiento y retirada
- B. Le indica a la tienda cuánto tiempo debe exhibir el producto para la venta
- C. Fecha límite para consumir el producto para obtener el mejor sabor o calidad
- D. Última fecha recomendada para el producto con la máxima calidad



# Almacenamiento de alimentos de forma segura

## Fecha de caducidad:

Una cita de calidad

Le dice a la tienda cuánto tiempo exhibir el producto a la venta

El producto aún es seguro para consumir después esta fecha



# Almacenamiento de alimentos de forma segura

## ¿Cuál es el propósito de esta fecha?

- A. Se utiliza para seguimiento y retiro del mercado
- B. Le indica a la tienda cuánto tiempo debe exhibir el producto para la venta.
- C. Fecha límite para consumir el producto para obtener el mejor sabor o calidad
- D. Última fecha recomendada para el producto mientras se encuentra en la máxima calidad



# Almacenamiento de alimentos de forma segura

## Fecha de embalaje o fabricación:

Utilizado por los fabricantes para el seguimiento.  
y recuerda

No es una fecha de vencimiento



# Almacenamiento de alimentos de forma segura

## ¿Cuál es el propósito de esta fecha?

- A. Se utiliza para seguimiento y retiro
- B. Le indica a la tienda cuánto tiempo debe exhibir el producto para la venta.
- C. Fecha límite para consumir el producto para obtener el mejor sabor o calidad
- D. Última fecha recomendada para el producto mientras se encuentra en la máxima calidad



# Almacenamiento de alimentos de forma segura

## Fecha de caducidad o caducidad:

Esta es la última fecha recomendada.  
para el producto con la máxima calidad.

El producto aún es seguro para consumir después  
esta fecha.



# Almacenamiento de alimentos de forma segura

## ¿Cuál es el propósito de esta fecha?

- A. Se utiliza para seguimiento y retiro
- B. Le indica a la tienda cuánto tiempo debe exhibir el producto para la venta.
- C. Fecha límite para consumir el producto para obtener el mejor sabor o calidad
- D. Última fecha recomendada para el producto mientras se encuentra en la máxima calidad



# Storing Food Safely

## Best-By or Best if Used By Date:

- ❑ This is a quality date.
- ❑ It tells clients the date by which the product should be eaten for best flavor or quality.
- ❑ The product is still safe to eat past this date.



# Almacenamiento de alimentos de forma segura

## Fecha de caducidad o caducidad si se utiliza:

Esta es una cita de calidad.

Le dice a los clientes la fecha en la que

El producto debe consumirse de la mejor  
manera.

sabor o calidad.

El producto aún es seguro para consumir después

esta fecha.



# Almacenamiento de alimentos de forma segura

## Vida útil de los alimentos refrigerados almacenados:

Si los alimentos tienen fecha de caducidad o no tienen fecha en absoluto seguir las pautas de Feeding America.

congelar la comida

distribuir la comida

Congelar los alimentos los mantendrá seguros por mucho tiempo períodos de tiempo.

La calidad se verá afectada si los alimentos congelados se almacenan demasiado tiempo



# Almacenamiento de alimentos de forma segura

## Manejo de alimentos retirados del mercado:

Feeding America emite avisos de retiro del mercado para todos los retiros emitidos por la FDA y el USDA

Cuando corresponde, los retiros del mercado se envían por correo electrónico o postal a las agencias con las instrucciones adecuadas sobre cómo manipular los alimentos.

Las agencias deben verificar facturas anteriores y inventario actual para verificar si el producto está en su posesión.

Los alimentos deben reservarse y etiquetarse adecuadamente como "MANTENER-RECORTAR NODESGUARDAR" hasta que se hayan dado las instrucciones exactas.

Los consumidores deben ser notificados inmediatamente si es posible que hayan recibido el producto de su agencia.



# Almacenamiento de alimentos de forma segura

## Rotación de alimentos usando

### FEFO:

Siga el método "primero en expirar, primero en salir" (FEFO, por sus siglas en inglés) si el alimento tiene una fecha de caducidad o de caducidad.

fecha de caducidad.

Verifique la fecha de caducidad o uso.

Utilice primero la comida guardada  
delante.

# Almacenamiento de alimentos de forma segura

## Rotación de alimentos usando FIFO

Paso 1: Verifica la fecha de entrega.

Paso 2: almacene los alimentos lo antes posible fecha de entrega frente a la comida con fechas posteriores.

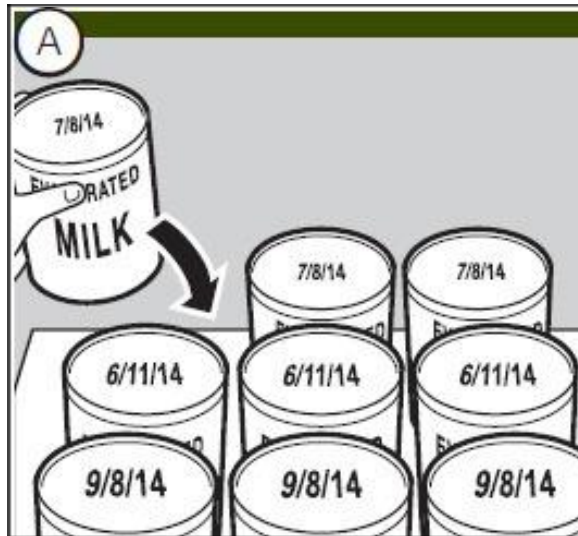
Paso 3: Utilice primero la comida almacenada en el frente.



# Aplica tus conocimientos

## ¿Se ha girado correctamente?

1. La fecha es 2014. ¿En qué estante de almacenamiento se guardan correctamente las latas?





# Evaluación, reembalaje y transporte

## Alimentos seguros

# Evaluación, reenvasado y transporte de alimentos de forma segura

## Conceptos que aprenderás:

- ☐ Evaluación del estado de los alimentos
  - Reenvasado de alimentos Carga y
- ☐ distribución de alimentos de forma segura
- ☐



# Evaluación del estado de los alimentos

¿Cuál de estas latas se debe desechar?



# Evaluación del estado de los alimentos

## Deseche las latas si tienen estos problemas:

- Abolladuras graves en las costuras de la lata. Abolladuras profundas en el cuerpo de la lata. Latas aplastadas que no son apilables.
- 



# Evaluación del estado de los alimentos

¿Cuál de estas latas se debe desechar?



# Evaluación del estado de los alimentos

## Deseche las latas si tienen estos problemas:

- ☐ Etiquetas faltantes
- Etiquetas ilegibles debido a manchas o
- ☐ desgarros Sin fechas de código
- ☐



# Evaluación del estado de los alimentos

¿Cuál de estas latas se debe desechar?



# Evaluación del estado de los alimentos

## Deseche las latas si tienen estos problemas:

- ☐ Puntas hinchadas o abultadas
- Óxido que no se puede limpiar
- ☐



# Evaluación del estado de los alimentos

¿Debería descartarse esto?



# Evaluación del estado de los alimentos

## Deseche las latas si tienen estos problemas:

- agujeros
- Signos visibles de fuga (indicados por etiquetas manchadas)



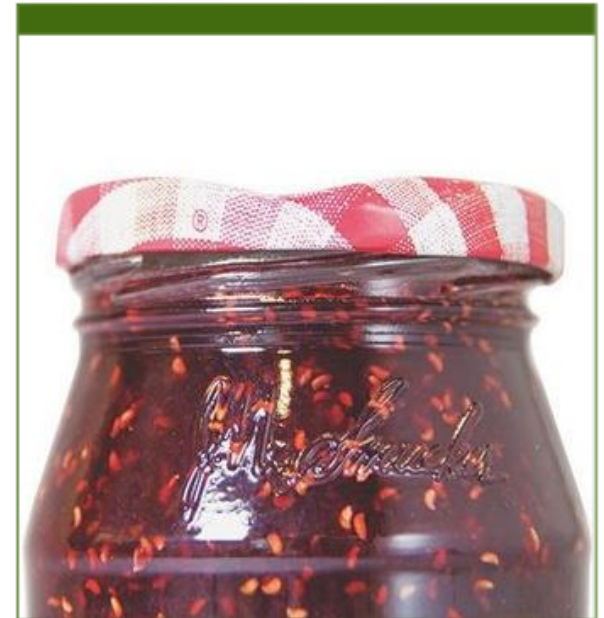
## ¿Qué le pasa al frasco o a la botella?

Deseche los frascos y botellas que tengan estos problemas

Tapas abolladas

Tapas hinchadas

Tapas oxidadas

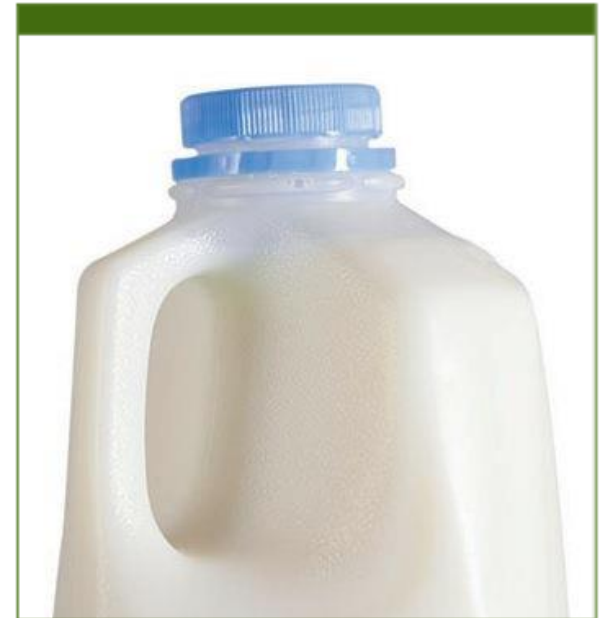


*tapa  
abollada*

## ¿Qué le pasa al frasco o a la botella?

Desecha frascos y botellas con estos problemas

- Tapa suelta
- El botón de la tapa está levantado (sello roto)
- Falta el sello (a menos que el sello interior esté intacto y no descolorido)



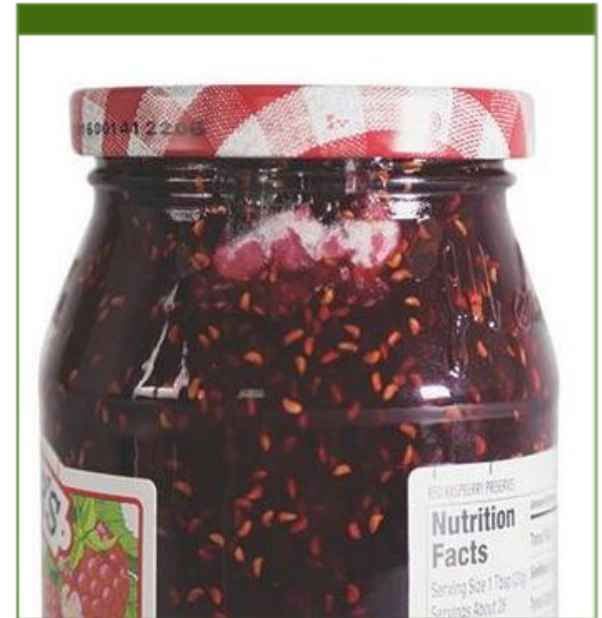
*La tapa está  
suelta*

# Evaluación del estado de los alimentos

## ¿Qué le pasa al frasco o a la botella?

Desecha frascos y botellas con estos problemas

- Los alimentos contienen moho u objetos extraños  
Signos de suciedad o moho debajo de la tapa
- 



*Moho*

# Evaluación del estado de los alimentos

## ¿Qué le pasa al frasco o a la botella?

Desecha frascos y botellas con estos problemas

- Los alimentos están descoloridos. Los alimentos tienen una apariencia inusual o están separados.
- 



*La comida está  
descolorida*

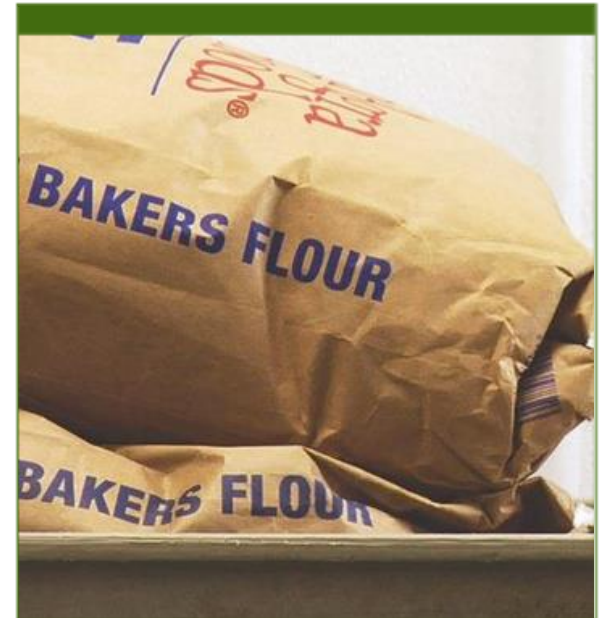
## Revisión de defectos en los alimentos secos envasados comercialmente:

- Algunos alimentos secos se envasan en un solo paquete.

- Otros alimentos se empaquetan doblemente con el

Alimentos contenidos en un paquete interior.

Esto incluye harina, cereales, pasta, pan y arroz.



## ¿Qué tiene de malo el paquete de comida seca?

Deseche los alimentos secos envasados comercialmente que tengan estos problemas.

- Sin etiquetar o mal etiquetado
- Etiqueta ilegible
- Sin fechas de código



*Sin  
etiquetar*

# Evaluación del estado de los alimentos

## ¿Qué hay de malo en el paquete de seco? ¿Alimento?

Deseche los alimentos secos envasados comercialmente que tengan estos problemas.

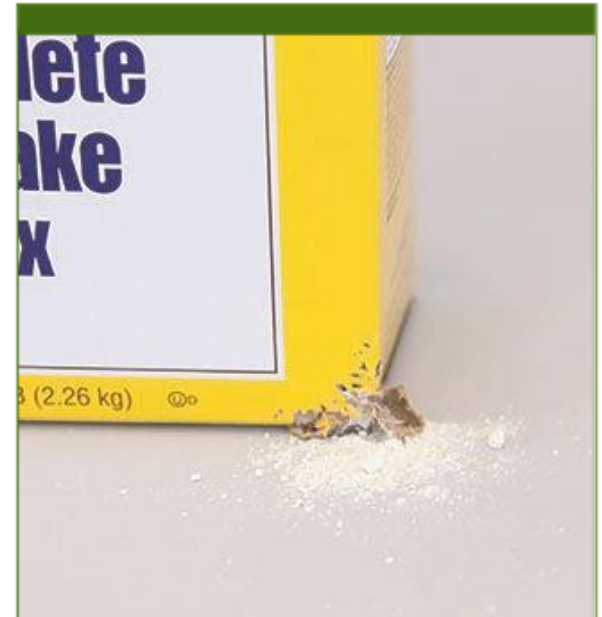
### □ Signos de plagas

Marcas de roídos

Excrementos

Insectos (vivos o muertos)

Agujeros del tamaño de un alfiler  
en el embalaje



*Marcas de  
rodís*

# Evaluación del estado de los alimentos

## ¿Qué hay de malo en el paquete de seco? ¿Alimento?

Deseche los alimentos secos envasados comercialmente que tengan estos problemas.

- ☐ Dañado  
manchado
- ☐ húmedo

☐



*Daños en el paquete  
interno*

# Evaluating The Condition Of Food

## What's Wrong With the Package of Dry Food?

Discard commercially packaged dry food with these problems.

Single-packaged food that is exposed

- Open packaging
- Ripped or torn packaging
- Punctured or cut packaging
- Packaging split at the seams



*Punctured or cut packaging*

# Evaluación del estado de los alimentos

## ¿Qué tiene de malo el paquete de comida seca?

Deseche los alimentos secos envasados comercialmente que tengan estos problemas.

Alimentos envasados individualmente que están expuestos.

Embalaje abierto

Embalaje roto o roto

Embalaje perforado o cortado

Embalaje dividido en las costuras.



*Embalaje perforado o cortado*

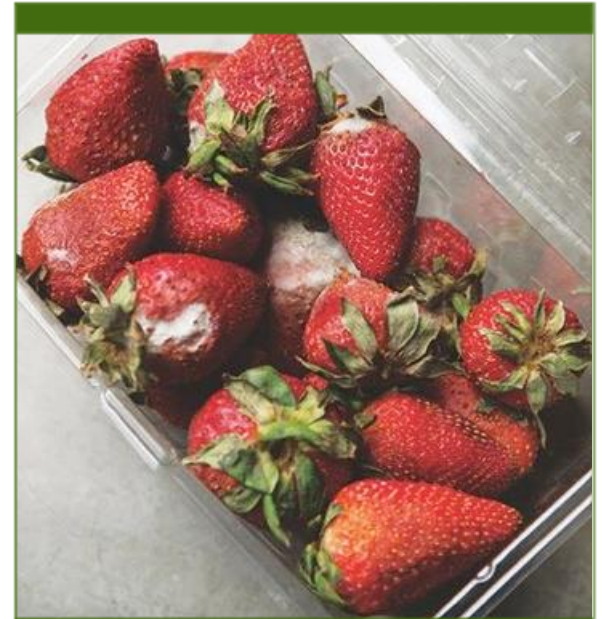
## ¿Qué le pasa al producto?

Deseche los productos que tengan estos problemas.

Moho

Malos olores

Decaer o pudrirse



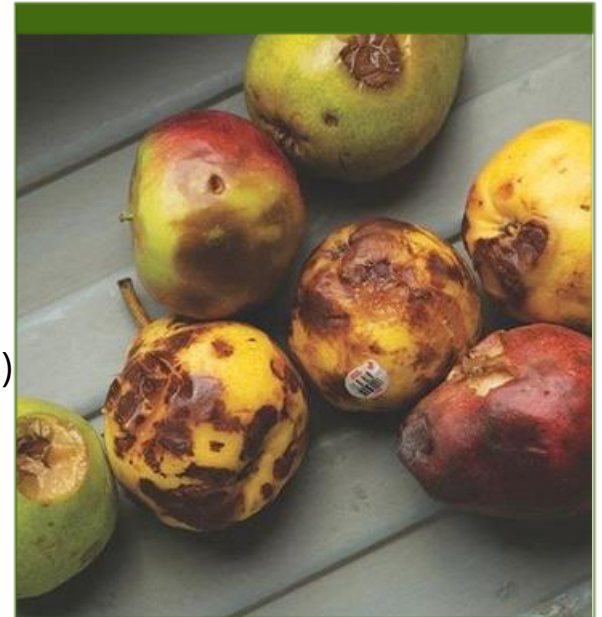
*Moho*

## ¿Qué le pasa al producto?

Deseche los productos que tengan estos problemas.

moretones severos

Piel no intacta (los patógenos pueden entrar adentro)



*moretones  
severos*

# Evaluación del estado de los alimentos

## ¿Qué le pasa al producto?

Deseche los productos que tengan estos problemas:

Corte los productos no a 41°F(5°C) o menos

Sin fechas de código



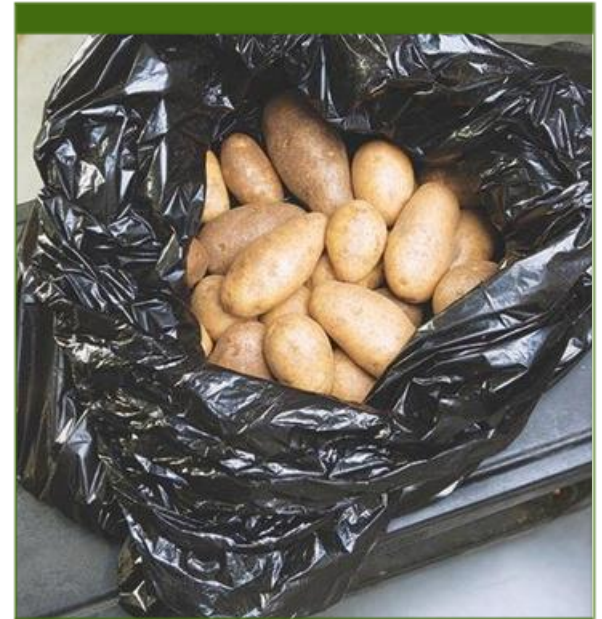
*Los productos cortados  
están demasiado calientes*

## ¿Qué le pasa al producto?

Deseche los productos que tengan estos problemas:

Reenvasado en embalaje no seguro para  
usar con comida

Signos de insectos (insectos vivos, insectos  
cuerpos o huevos de insectos)



*Empaquetado en embalaje  
inseguro*

## Rechazar TODOS los medicamentos

---



### Requisitos para una sala limpia:

Existen condiciones estrictas para reenvasar alimentos.

En general, debe realizarse en una sala limpia designada.

Una sala limpia es una sala cerrada separada dedicada al reenvasado a granel.

Debe estar diseñado con los más altos estándares de saneamiento.

Debe prevenir la mayor cantidad posible de contaminantes ambientales.



### Requisitos para una sala limpia:

Las superficies interiores deben ser duraderas y fáciles de limpiar.

Debe estar diseñado para servicio de alimentos comercial.  
normas de construcción.

Debe cumplir con las regulaciones sanitarias locales.

Los alimentos TCS solo deben reenvasarse en una habitación limpia que pueda mantener una temperatura de 55 °F (13 °C) o menos.



# Reenvasado de alimentos

## ¿Qué está mal con esta imagen?

Vuelva a empaquetar únicamente un tipo de producto a la vez.

Manipule los alimentos únicamente con equipos fabricados por comida.



*Se reenvasan dos tipos  
diferentes de alimentos al  
mismo tiempo*

# Reenvasado de alimentos

¿Qué hay de malo ¿Imagen?  
en esto?

Guarde el equipo limpio y desinfectado  
para que no se contamine.



*Las palas no se  
almacenan  
correctamente*

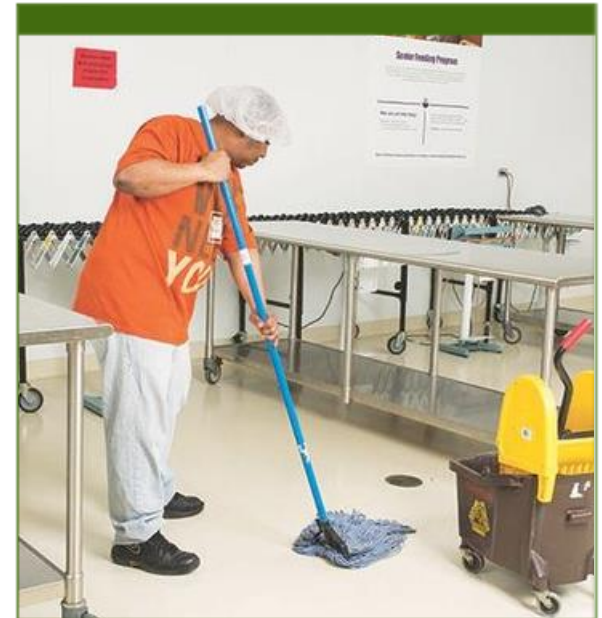
# Reenvasado de alimentos

## Limpieza y desinfección:

Limpiar y desinfectar la habitación antes reenvasar alimentos.

Limpiar y desinfectar el equipo utilizado. para reenvasar alimentos.

- Antes y después del uso Al cambiar a
- un nuevo producto o entre alérgenos

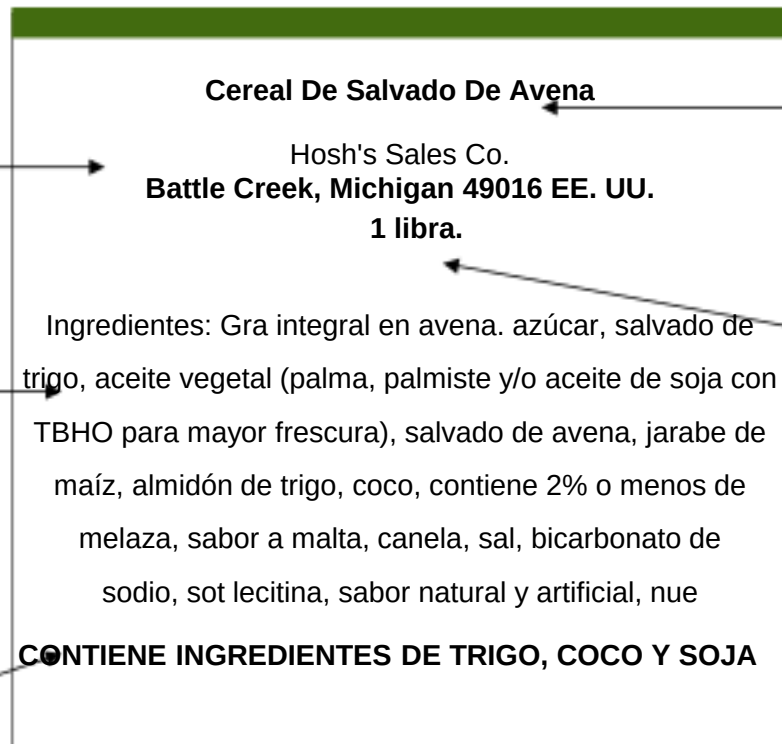


## ¿Qué falta en esta etiqueta de un alimento reenvasado?

Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor

Lista de ingredientes y sub-ingredientes en forma descendente  
ordenar por peso

Lista de cada alérgeno alimentario importante



Nombre del alimento  
(nombre común o habitual)

cantidad de la comida  
en el paquete (por  
ejemplo, libras,  
onzas)

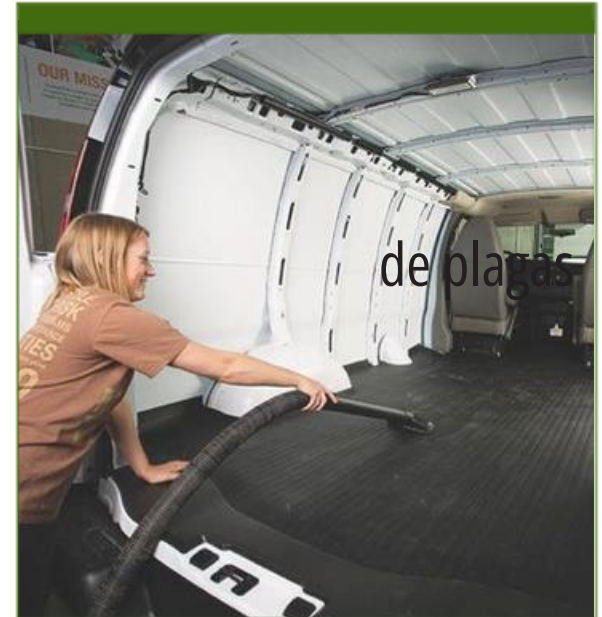
# Cargar y distribuir alimentos de forma segura

## **Prepare vehículos de reparto para proteger los alimentos de la contaminación:**

Limpiar el interior de los vehículos al menos una vez por semana o tan seguido como sea necesario

Asegúrese de que los vehículos estén libres

Nunca entregue alimentos en vehículos utilizados para transportar basura



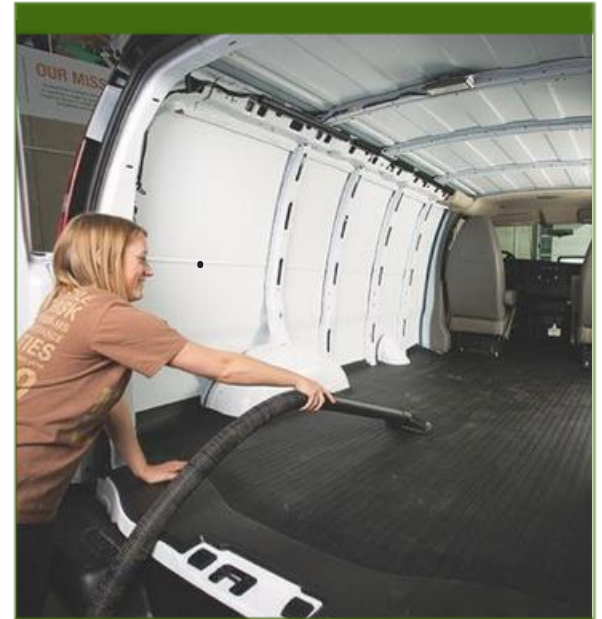
# Cargar y distribuir alimentos de forma segura

## Prepare vehículos de reparto para proteger los alimentos de la contaminación:

**NO** traiga mascotas cuando entregue comida

Mantenga artículos que puedan contaminar los alimentos separado de la entrega

Aceite, anticongelante, líquido limpiaparabrisas.



Cerrar y sellar los vehículos de reparto cuando no se están cargando ni descargando

# Cargar y distribuir alimentos de forma segura

## ¿Qué pasa con la entrega?

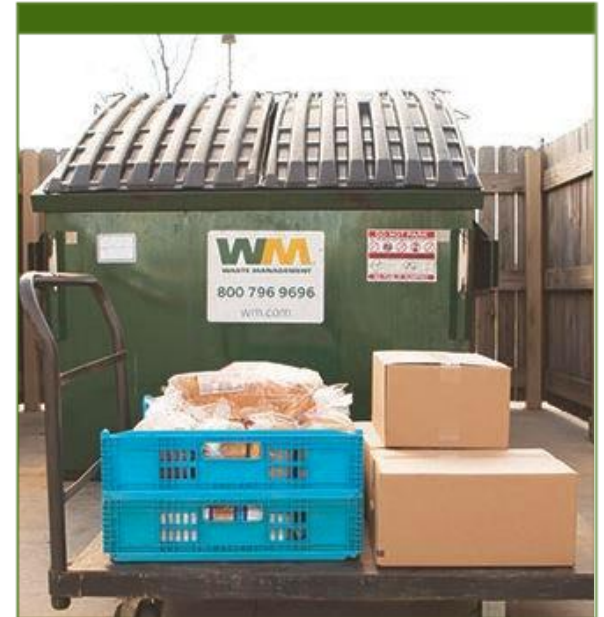
**NO** deje comida afuera y  
sin supervisión.



*dejado  
afuera*

## ¿Qué pasa con la entrega?

- NO coloque alimentos junto a los contenedores de basura.



*Dejado por la  
basura*

# Cargar y distribuir alimentos de forma

## ¿Qué pasa con la entrega?

**NO** dejes alimentos refrigerados o congelados a temperatura ambiente.

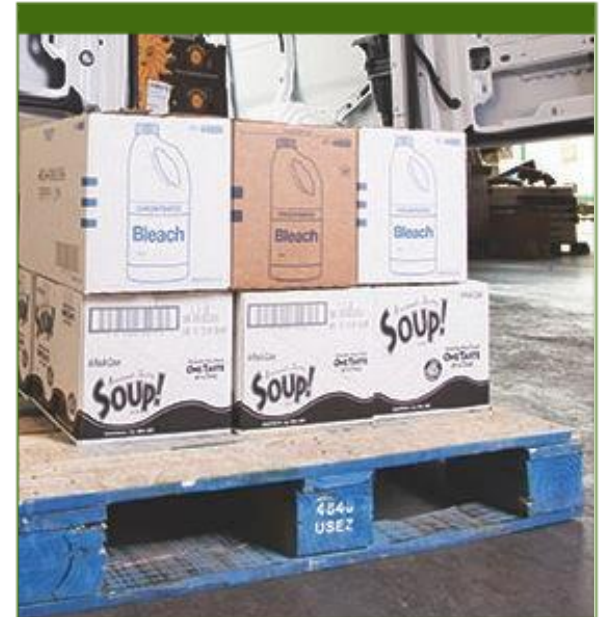


*Dejado a temperatura ambiente*

# Cargar y distribuir alimentos de forma

## ¿Qué pasa con la entrega?

- Mantenga los productos químicos separados de los alimentos.



*Productos químicos cargados con comida.*

# Cargar y distribuir alimentos de forma segura

## Preparación de alimentos para el transporte:

Utilice cajas resistentes, limpias y secas.



## Preparación de alimentos para el transporte:

Mantenga los alimentos estables en un lugar limpio y seco.  
zona de almacenamiento

Libre de plagas

Mantenga la carne, las aves y los mariscos  
separados unos de otros y lejos  
de otros alimentos



# Cargar y distribuir alimentos de forma

## ¿Qué hay de malo en la forma en que se cargó esta comida?

NO almacene alimentos crudos sobre comida lista para comer.

Los alimentos crudos incluyen carne cruda, mariscos, aves y huevos con cáscara



*Crudo sobre listo para comer*

¿Qué hay de malo en la forma en que se cargó esta comida?

NO almacene alérgenos sobre otros productos.



*Alérgenos frente a otros alimentos*

¿Qué hay de malo en la forma en que se cargó esta comida?

NO almacene productos químicos con productos alimenticios.



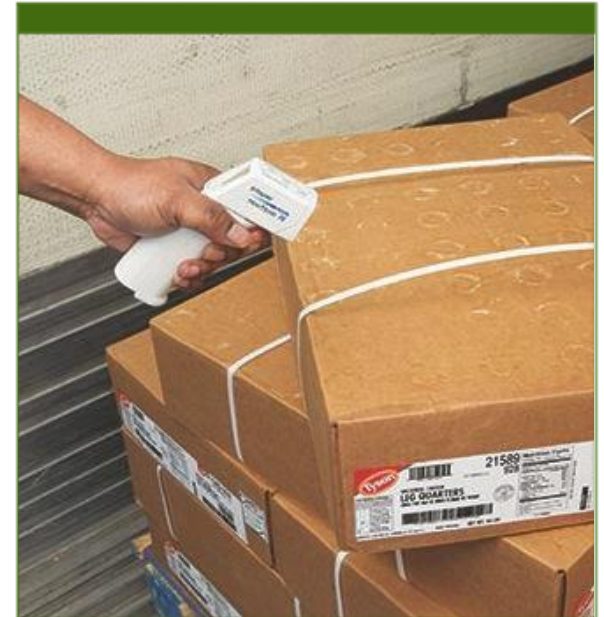
*Productos químicos  
almacenados con los alimentos.*

# Cargar y distribuir alimentos de forma segura

## Al cargar y transportar alimentos:

Mantenga los alimentos refrigerados a 41 °F (5 °C) o menos durante el transporte.

Si es posible, mantenga los alimentos congelados a temperaturas eso lo mantendrá congelado.



# Cargar y distribuir alimentos de forma segura

## Al cargar y transportar alimentos:

Mantenga los alimentos fríos en vehículos no refrigerados.

Cubra siempre los alimentos refrigerados y congelados con mantas térmicas.

O colóquelo en hieleras con bolsas de hielo.



## Al cargar y transportar alimentos:

Mantenga los tiempos de conducción en vehículos no refrigerados para 30 minutos o menos.

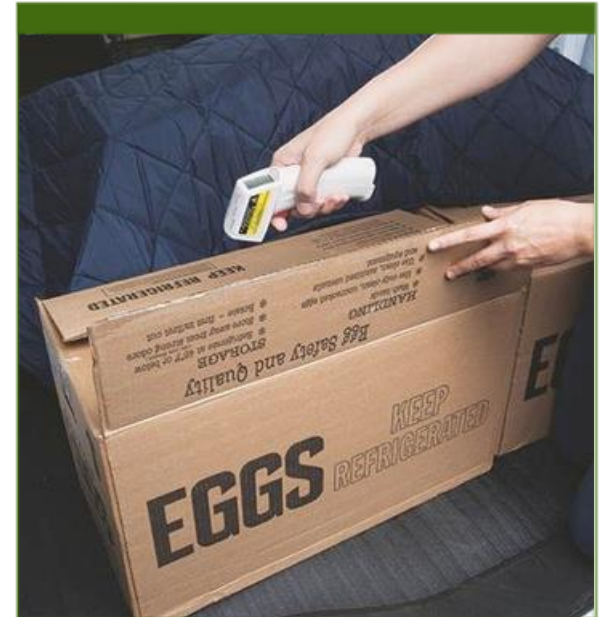


# Cargar y distribuir alimentos de forma segura

## Al cargar y transportar alimentos:

Comprobar la temperatura de los alimentos refrigerados. cuando haya llegado a su destino.

Documente las temperaturas.





# Limpieza y desinfección

# Limpieza y desinfección

## Conceptos que aprenderás:

- ☐ Cómo y cuándo limpiar y desinfectar
  - Cómo limpiar y desinfectar manualmente herramientas y utensilios
- ☐ Manipulación de basura
  - Detectar plagas
- ☐
- ☐

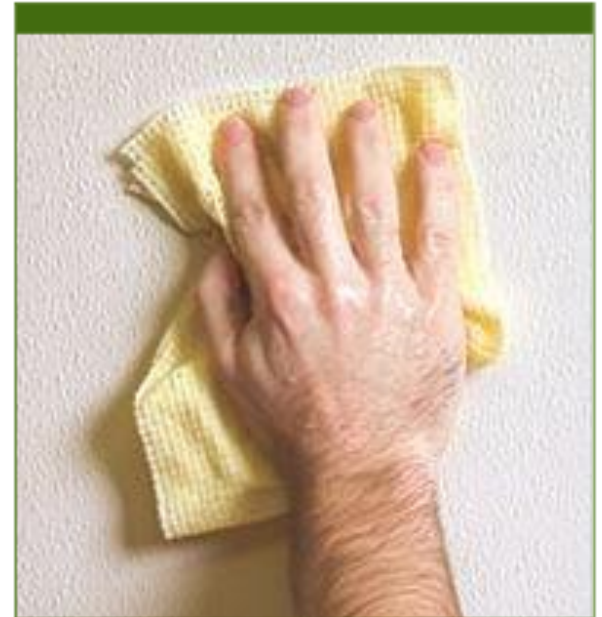


# Cómo y cuándo limpiar y desinfectar

## Limpieza vs. Desinfección

La limpieza elimina los alimentos y otras suciedades. desde una superficie

La desinfección reduce los patógenos en gran medida. superficie a niveles seguros



# Cómo y cuándo limpiar y desinfectar

¿Es necesario limpiarlo o limpiarlo y desinfectarlo?



*Solo limpiado*



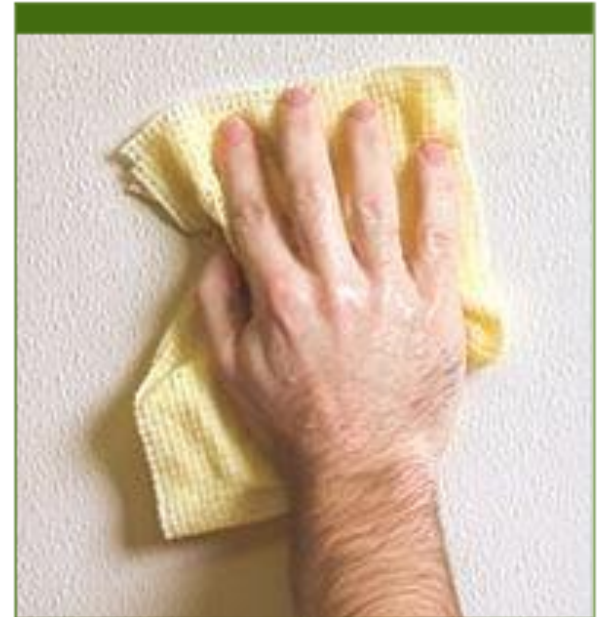
*Limpiado y desinfectado*

# Cómo y cuándo limpiar y desinfectar

## Limpieza y desinfección de superficies:

Todas las superficies deben limpiarse y enjuagarse.

- Paredes y suelos
- Estantes de almacenamiento
- Contenedores de basura



# Cómo y cuándo limpiar y desinfectar

## Limpieza y desinfección de superficies:

Cualquier superficie que toque los alimentos debe ser limpiado y desinfectado.

Recipientes de plástico para alimentos

Cucharones

Básculas

Mesas de preparación en salas blancas

Mesas de clasificación

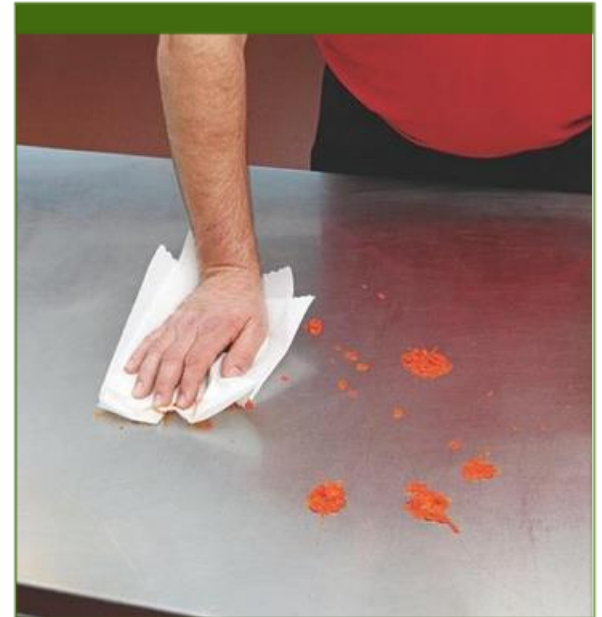
cucharadas



# Cómo y cuándo limpiar y desinfectar

## Cómo limpiar y desinfectar superficies

1. Raspe o retire los alimentos de la superficie.
2. Lave la superficie.
3. Enjuague la superficie
4. Desinfectar la superficie
5. Deje que la superficie se seque al aire.



# Cómo y cuándo limpiar y desinfectar

## *Limpieza y desinfección*

**Coloque los pasos para la limpieza y desinfección en el orden correcto colocando los números de cada paso en el espacio provisto.**

- 4 A. Desinfectar la superficie
- 2 B. lavar la superficie
- 5 C. Deje que la superficie se seque al aire
- 3 D. Enjuague la superficie
- 1 E. Raspe o retire la comida de la superficie.

# Cómo y cuándo limpiar y desinfectar

## Limpieza y desinfección de equipos estacionarios:

- Desenchufe el equipo

Quitar las piezas removibles.

Lavar, enjuagar y desinfectar las piezas.  
manualmente



# How and When To Clean And Sanitize

## Cleaning and Sanitizing Stationary Equipment:

Scrape or remove food from the equipment surfaces

Wash, rinse, and sanitize the equipment surfaces

Let the surfaces air-dry

Put the equipment back together



# Cómo y cuándo limpiar y desinfectar

## Limpieza y desinfección de equipos estacionarios:

Raspe o retire la comida de las superficies del equipo

Lavar, enjuagar y desinfectar las superficies del equipo.

Deje que las superficies se sequen al aire

Vuelva a armar el equipo



# Cómo y cuándo limpiar y desinfectar

## Cuándo limpiar y desinfectar:

Antes y después de su uso

Antes de reenvasar alimentos

Al cambiar a un nuevo producto o entre alérgenos

Después de cuatro horas, si los artículos tienen estado en uso constante

Cada vez que el artículo se haya contaminado



Página 5-3

# Cómo y cuándo limpiar y desinfectar

## *Cuándo limpiar y desinfectar*

### **¿Qué artículos se deben limpiar y desinfectar?**

☐ A. Jorge ha usado la misma cuchara para porcionar cereal durante una hora.

☒ B. Bob deja caer la pala al suelo mientras la usa.

☒ C. Shelly ha terminado de reenvasar los productos en una mesa de preparación y Ahora lo usaré para reenvasar cereales.

☒ D. María está a punto de empezar a meter arroz a granel en bolsas más pequeñas.

# Cómo y cuándo limpiar y desinfectar

## Cómo asegurarse de que los desinfectantes sean eficaces:

Asegúrese de que la cantidad correcta de  
Se utilizó desinfectante.

Asegúrate de que el agua sea la correcta.  
temperatura

Utilice un kit de prueba para comprobar la eficacia del desinfectante.  
fortaleza.

Deje los artículos que se están desinfectando en  
contacto con el desinfectante durante el tiempo correcto.

Deje que el desinfectante se seque al aire superficie.

Página 5-4



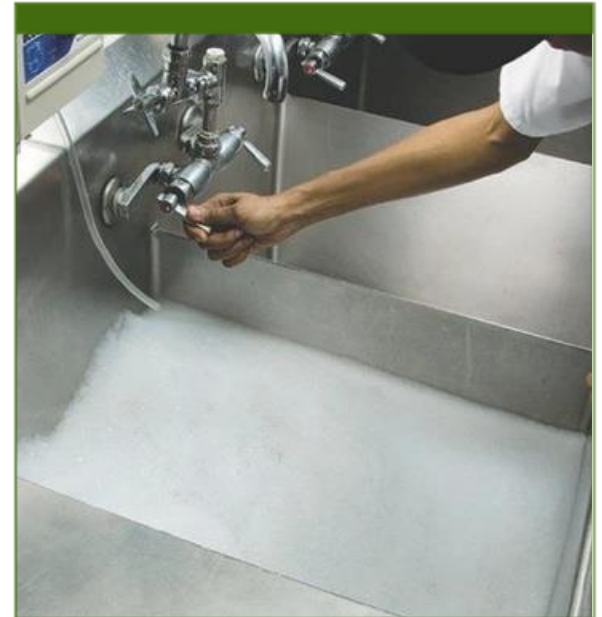
# Cómo limpiar y desinfectar manualmente herramientas y utensilios

## Instalar un fregadero de tres compartimentos

### Fregadero 1

Llénelo con agua al menos a 110 °F (43 °C)

Añadir detergente

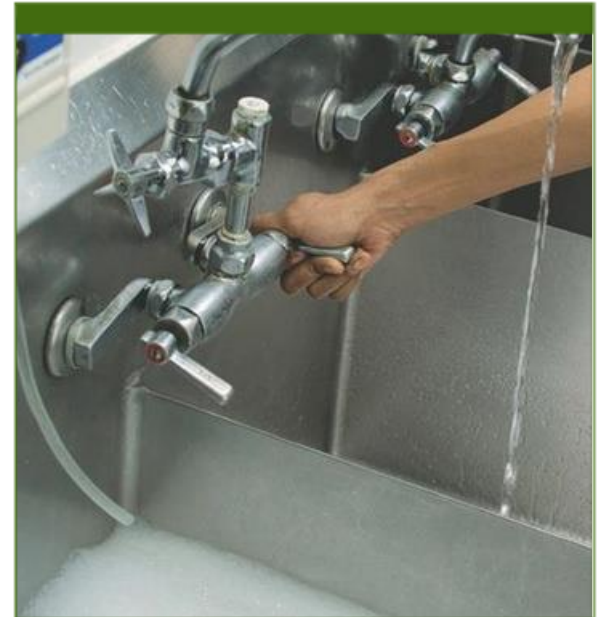


# Cómo limpiar y desinfectar manualmente herramientas y utensilios

## Instalar un fregadero de tres compartimentos

### fregadero 2

- ❑ llenar con agua
- ❑ Deje el fregadero vacío si los artículos serán enjuagado con spray

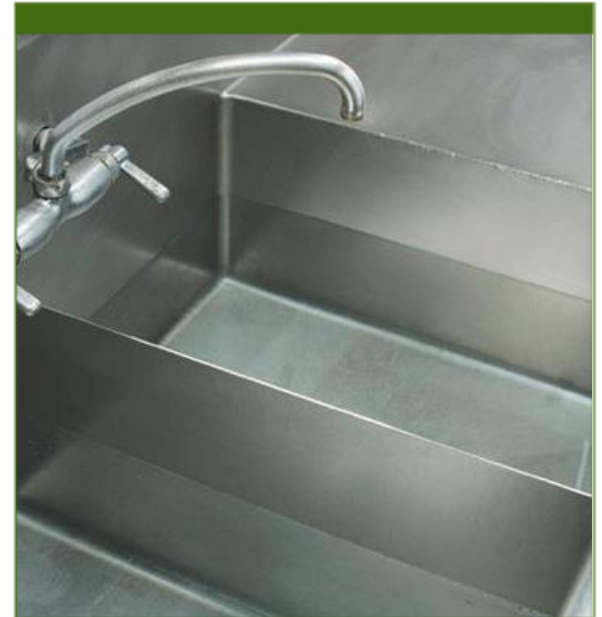


# Cómo limpiar y desinfectar manualmente herramientas y

## Instalar un fregadero de tres compartimentos

### fregadero 3

- llenar con agua
- Agregue la cantidad correcta de desinfectante
- Verifique la potencia del desinfectante con un kit de prueba



# Cómo limpiar y desinfectar manualmente herramientas y utensilios

## Usar un fregadero de tres compartimentos

1. Enjuague, raspe o remoje las prendas antes de lavarlas.
2. Lave las prendas en el primer fregadero.

Utilice un cepillo, un paño o un estropajo de nailon para aflojar la suciedad.

Cambie el agua cuando se acabe la espuma el agua está sucia.



# Cómo limpiar y desinfectar manualmente herramientas y utensilios

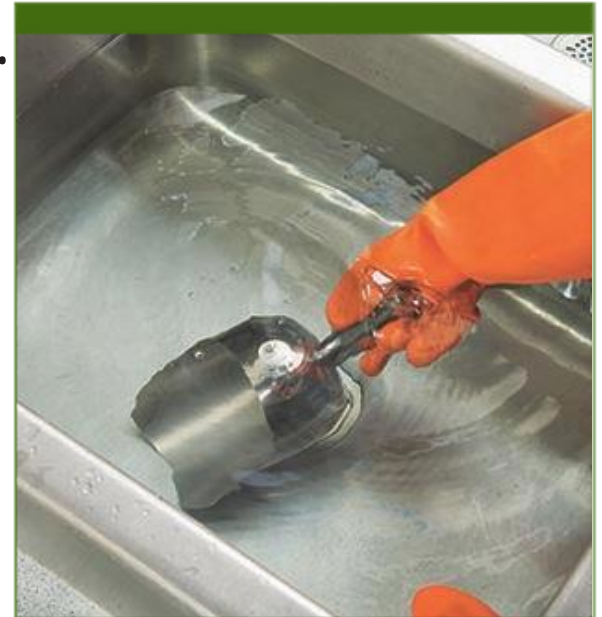
## Usar un fregadero de tres compartimentos

### 3. Enjuague los artículos en el segundo fregadero.

Sumérgelos en agua o enjuágalos con spray.

Retire cualquier alimento o detergente.

Cambie el agua cuando esté sucia o llena de espuma.



# Cómo limpiar y desinfectar manualmente herramientas y utensilios

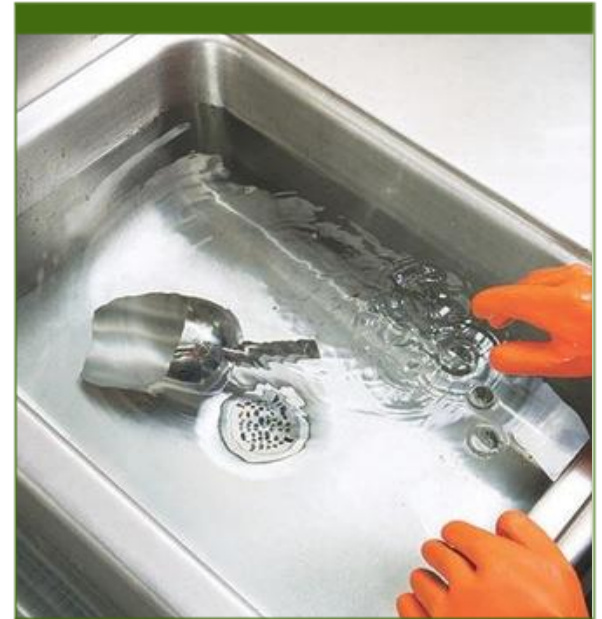
## Usar un fregadero de tres compartimentos

### 4. Desinfecte los artículos en el tercer fregadero.

Remójelos en el desinfectante para obtener el correcto período de tiempo.

NUNCA enjuague los artículos después de desinfectarlos.

Esto podría contaminar las superficies.



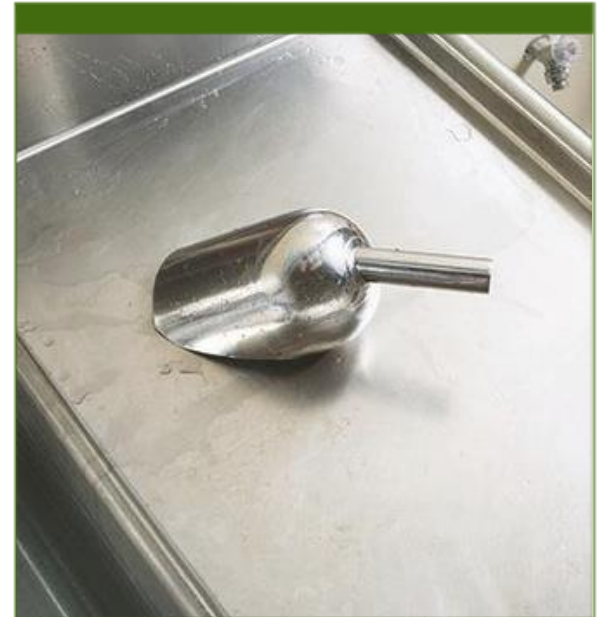
# Cómo limpiar y desinfectar manualmente herramientas y utensilios

## Usar un fregadero de tres compartimentos

5. Seque las prendas al aire libre.

Colóquelos boca abajo para escurrir.

NO los seque.



## *Lavado de herramientas y utensilios*

**¿Qué es lo primero que debes hacer al instalar un fregadero de tres compartimentos?**

- ☐ A. Llena los lavabos con agua.
- ☐ B. Mezclar la solución desinfectante.
- ☐ C. Mezclar la solución de detergente.
- ☒ D. Limpiar y desinfectar los lavabos.

## *Lavado de herramientas y utensilios*

**Ordene los pasos para limpiar y desinfectar artículos en un fregadero de tres compartimentos.**

- 5 A. Secar las prendas al aire
- 3 B. Enjuague los artículos
- 4 C. Desinfectar los artículos
- 1 D. Enjuague, raspe o remoje los artículos.
- 2 E. lavar las prendas

## ¿Qué hay de malo en la forma en que se manejó esta basura?

Retire la basura lo más rápido posible.

Tenga cuidado de no contaminar alimentos o superficies al retirar la basura.



*Permitido acumular*

## ¿Cómo se maneja de forma segura la basura?

Limpie con frecuencia el interior y el exterior de los contenedores de basura.

**NO limpie los contenedores de basura en lugares limpios.** habitaciones o áreas de almacenamiento de alimentos.



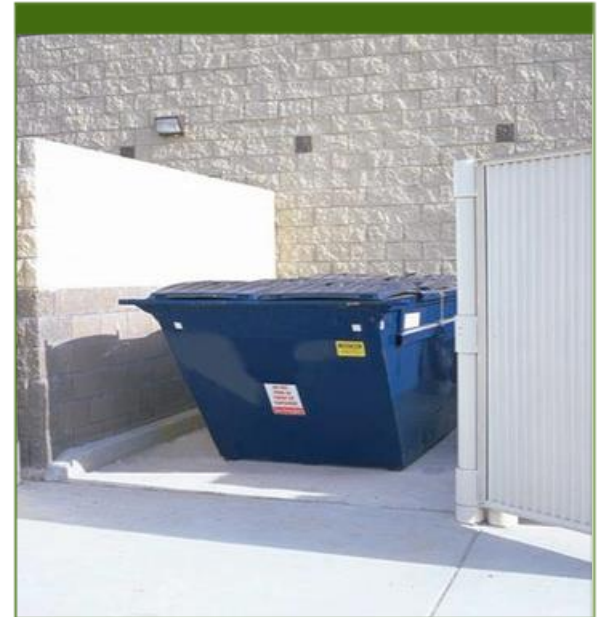
*El contenedor se está limpiando.*

# Manejo de basura

## ¿Cómo se maneja de forma segura la basura?

Cierre las tapas de los contenedores al aire libre.

Mantenga los contenedores interiores cubiertos cuando no están en uso.



*La tapa está  
cerrada*

# Detectar plagas

¿Cuáles son los signos de plagas?



*excrementos*



Nidos



Daño

**¿Alguna  
pregunta?**