

CAPITULO 15 – REVISION Y CONOCIMIENTO DE AREAS IMPORTANTES DEL CODIGO DE COMIDAS DE IDAHO

Este capitulo es una revisión de información delicada contenida en este manual. En este capitulo el solamente hacer una revisión no prepara a nadie para tomar y pasar el examen que acompañamos. De todos formas, la revisión de este capitulo proveerá de la información básica necesaria para proveer alimentos sin riesgos.

Algunas o todas estas preguntas podrían ser preguntadas durante una inspección regular en el establecimiento de comida.

Estas preguntas también serán localizadas en el Idaho Food Code Seccion 2-102 *En la Sección Código de Comida de Idaho 2-102.*

- (1) Describa la relación entre la prevención de enfermedades creadas por comida contaminada y la higiene PERSONAL de un EMPLEADO QUE PREPARA COMIDA.

Este articulo trata del lavado de las manos. Bacterias son encontradas en todo lugar incluyendo en nuestras manos, nariz, garganta y la ropa. Algunos de estos gérmenes en nuestras manos pueden causar “envenenamiento de la comida.” El lavado apropiado de nuestras manos ayuda a remover estos gérmenes de las manos. Las manos deben ser lavadas durante el tiempo de trabajo y especialmente después de utilizar el baño, al trabajar con carnes crudas, al toser, estornudar, al tocarse la cara, o el pelo, y al tocar platos sucios.

Utilizando guantes limpios u otros utensilios, cuando se toca la comida también ayuda a parar estos gérmenes evitando que lleguen a la comida pero, las manos tienen que ser lavadas antes de colocarse los guantes.

(2) Explique la responsabilidad de la PERSONA ENCARGADA para prevenir la transmisión del crecimiento de enfermedades creadas por UN EMPLEADO QUE MANEJA LA COMIDA el mismo que tiene una enfermedad o una condición médica que puede causar el crecimiento de enfermedades en la comida.

Es de la responsabilidad de la persona encargada de asegurarse que los empleados que manejan la comida y que estén enfermos no sean permitidos trabajar mientras estén enfermos o que tengan contacto con la comida. Los empleados que están enfermos muy fácilmente pueden contagiar y pasar los gérmenes por medio de la comida y así podrían contagiar a otra persona. Si el empleado es diagnosticado con cualquiera de estas enfermedades, el o ella en ningún caso deben ser permitidos/as a laborar en el establecimiento de comida.

- Hepatitis A
- E. coli
- Desinteria
- Salmonela

(3) Describa los síntomas asociados con las enfermedades que son transmitidas por medio de la comida.

Los síntomas comunes incluyen náusea, vómito, diarrea, fiebre, sentirse enfermo, dolor de garganta acompañada con fiebre, y/o dolor abdominal.

(4) Explique la importancia de la relación entre mantener el tiempo y la temperatura del POTENCIAL DE PELIGRO EN LAS COMIDAS y la prevención de enfermedades creadas en, y por la comida contaminada.

Algunos gérmenes crecen bien cuando son dejados a temperaturas entre los 41°F y 135°F. Si comidas como carnes, ensaladas, arroz cocinado, cacerolas, sopas o vegetales cocinados son dejados fuera de estas temperaturas por 4 horas o más, el comer estos alimentos podría enfermar a las personas.

(5) Explique LOS PELIGROS provenientes del consumo de alimentos crudos o no bien cocinados como de CARNES, AVES, HUEVOS, Y MARISCOS.

Comidas que no estén bien cocinadas, quizás no tengan todos los gérmenes peligrosos que se encuentran en las comidas crudas y sean destruidos. Esto quiere decir que las comidas que no estén bien cocinadas tienen un crecimiento en el riesgo para el “envenenamiento por comida”

(6) Declare la temperatura y tiempos requeridos para Cocinar sin peligro de los RIEGOS POTENCIALES EN LAS COMIDAS incluyendo CARNES, AVES, HUEVOS, Y MARISCOS.

<u>COMIDA</u>	<u>TEMPERATURA CORRECTA DE COCCION</u>
Aves	165°F
Carnes Molidas	155°F
Huevos, mariscos y otras carnes	145°F

Estas temperaturas deben permanecer por lo menos 15 segundos.

(7) Declare las temperaturas y tiempos para seguridad en las comidas guardadas en el refrigerador, tiempo de calentamiento, tiempo de enfriamiento y el de recalentado y sus RIEGOS POTENCIALES EN LA COMIDA.

Comidas calientes deben ser mantenidas a 135°F. o más. Comidas frías deben ser mantenidas a 41°F o menos. Las comidas no deben ser dejadas en estas temperaturas por más de 4 horas. Cuando se enfrían las comidas, las comidas deben ser enfriadas de 135°F a 41°F dentro de 4 horas. Todas las comidas deben ser recalentadas a 165°F dentro de una fase de 2 horas de tiempo.

(a) Contaminación cruzada.

Los trabajadores que manejan las comidas deben tener cuidado de no permitir que ninguna carne cruda venga o este en contacto con ninguna otra comida.

Esto quiere decir que las carnes crudas deber ser guardadas debajo de los vegetales o otras comidas que no van ha ser cocinadas.

(b) Contacto con la MANO Y LAS COMIDAS LISTAS PARA EL COMSUMO (CLC). (RTE)

Los trabajadores que manejan las comidas deben utilizar guantes, trastos u otra utilería para prevenir el contacto desnudo o sin protección; con las comidas listas para el consumo CLC. Esto es debido a que los gérmenes de las manos son fácilmente trasmitidos y contagiados a las comidas ya preparadas y listas para el consumo y estos gérmenes pueden enfermar a otras personas.

(c) Lavado de las manos,

El lavado de las manos es muy importante inclusive cuando usted supuestamente este utilizando los guantes u otros artículos para evitar el contacto desnudo de sus manos con la comida. Al colocarse guantes sin lavarse las manos primero solo resulta que utiliza guantes sucios y contaminados. Al lavarse las manos ayuda a asegurarse que los gérmenes sean removidos de sus manos. Sin el apropiado lavado de las manos, estos gérmenes pueden pasar a la comida y hacer que otras personas se enfermen.

(d) Manteniendo EL ESTABLECIMIENTO DE COMIDA en condiciones limpias y en buen mantenimiento y condiciones.

Manteniendo el establecimiento de comidas en condiciones limpias ayuda a los empleados a darse cuenta y realizar practicas de higiene y limpieza. En adición, muchos clientes juzgaran la calidad de su comida en su establecimiento cuando ellos ingresan al lugar. Si un cliente piensa que su establecimiento de comida no esta limpio y los equipos no funcionan apropiadamente o no tiene buena apariencia, lo mas seguro es que el cliente no regrese.

(9) Explique la relación entre la SEGURIDAD DE LA COMIDA Y EL PROVEER EQUIPOS QUE SON:

(a) Suficiente en número y capacidad.

El tener el equipo correcto para el trabajo es más económico en sus resultados y son muchos más fáciles para mantener el equipo limpio.

(b) Con diseño apropiado, construido, localizado, instalado, operando, mantenido y limpio.

Los equipos deber ser diseñados y construidos correctamente para que sea fácil para operar y hacer el trabajo necesario. El equipo debe ser limpiado frecuentemente para asegurarse que las partículas o residuos de comida que se desprenden no queden en el equipo y contaminen otras comidas.

(10) Explique correctamente los procedimientos para limpiar y DESINFECTAR LOS UTENCILLOS, SUPERFICIES DE CONTACTO CON LAS COMIDAS DE LOS EQUIPOS.

Todos los equipos incluyendo tenedores, cuchillos, cucharas, platos, y otras superficies en contactos con las comidas tales como mesones, mesas y tablas para cortar. Deben ser lavados de la siguiente manera: lávese (con jabón y agua caliente), enjuague (con agua limpia y caliente). Desinfecte (de acuerdo a las instrucciones del fabricante del producto de desinfección) y deje que se sequen con el aire. A pesar que el equipo podría aparentar estar limpio aun necesita ser lavado y desinfectado y dejarlo secar al aire. (No con toallas).

(11) Identifique el recurso del agua y las medidas que deben ser tomadas para asegurarse que se mantienen protegidas de contaminación, tales como proveer protección del un regreso al taparse las cañerías y así impedir la creación de conexiones perjudiciales y peligrosas.

Los establecimientos de comidas deben tener recurso de aguas aprobadas. En la mayoría de los casos, esta agua es del sistema municipal tales como el agua de Boise. En algunos casos, el suplemento del agua podría ser de un pozo aprobado.

Mangueras para ser llenados los lavabos o los baldes de los trapeadores no deben ser dejados en los lavabos, baldes, o en el piso. Esto resulta en “contaminación cruzada” y podría resultar que cualquier materia que este en el suelo o lavabo sea succionado y ser llevado dentro del conducto del agua que suple al establecimiento.

(12) Identifique VENENOS O MATERIALES TOXICOS en el ESTABLECIMIENTO y los procedimientos necesarios para asegurar de que ellos estén almacenados en forma segura, en dispensadores, utilizados y desechados de acuerdo a la LEY.

Materiales tóxicos podrían incluir artículos de aseo Artículos para la desinfección, y artículos de primeros auxilios. Este tipo de artículos deber ser almacenados separado de las comidas. Estos artículos, si accidentalmente se añaden a las comidas, pueden causar enfermedades inmediatas. Si usted utiliza un rociador en botella ellos DEBEN LLEVAR EL NOMBRE DEL CONTENIDO, aun si el contenido es solamente agua. ¡Escriba lo que contiene y su uso!

(13) Identifique PUNTOS DE CONTROL DELICADOS en la operación desde la compra hasta la venta o servicio. Cuando no son controlados podrían contribuir a la trasmisión de nacimiento de enfermedades por comida. Explique los pasos a tomar para asegurarse que los puntos son controlados de acuerdo con los requerimientos de este CODIGO.

Puntos de control delicados son factores que DEBEN ser controlados para poder servir comida *no peligrosa*. Los puntos de control delicados podrían incluir las temperaturas al cocinar, procedimientos de enfriamiento, practicas de higiene personal, y temperaturas mantenidas.

(14) Explique los detalles de cómo LA PERSONA ENCARGADA Y LOS EMPLEADOS QUE MANEJAN LA COMIDA deben cumplir con los planes del HACCP y si el plan es requerido por la LEY, de este Código, o un acuerdo entre LA AUTORID REGULATORIA y el establecimiento.

Un HACCP plan es requerido para los procesadores de comida. Un plan HACCP involucra la identificación de los puntos del control delicado e implementar UN MANEJO DE CONTROLES de esos puntos.

(15) Explique las responsabilidades, derechos, y autoridades asignadas por el CODIGO a los:

- (a) EMPLEADO QUE MANEJA LAS COMIDAS.
El empleado que maneja las comidas tiene la responsabilidad dar seguridad al proveer con comidas

de calidad a la persona que va a comérsela. Esto quiere decir que los empleados que manejan las comidas deben saber que como lavarse las manos correctamente, cocinar y preparar las comidas, enfriar las comidas, lavar y desinfectar las superficies y utensilios etc.

(b) PERSONA ENCARGADA.

La persona encargada tiene las mismas responsabilidades que el empleado. En adición, la persona encargada debe ser responsable por el entrenamiento de los empleados que manejan las comidas y darles a conocer la información contenida en este capítulo. Esto quiere decir que la persona encargada también tiene que saber la información que de da en este capítulo.

(c) AUTORIDAD REGULATORIA.

La autoridad regulatoria tiene la responsabilidad de hacer inspecciones para asegurarse de que la comida sea segura y libre de peligros para la gente que la consume. Parte de la inspección podría incluir el preguntarle a usted, al trabajador de las comidas, o a la persona encargada, algunas o todas las preguntas. La autoridad regulatoria también tiene la responsabilidad de proveer la información necesaria, si es solicitada, para mantener la comida segura de peligros.