

## INSPECCION DE LOS ALIMENTOS

**Objetivo:** *Después de completar la lección de esta semana, sus empleados deberán ser capaces de determinar cuándo aceptar o rechazar diferentes tipos de alimentos al recibirlos.*

Al comenzar la semana final del Mes Nacional de Educación sobre la Seguridad de los Alimentos, diga a sus empleados que todo lo que han aprendido sobre la compra y recepción de productos en las cuatro semanas anteriores se va combinar ahora en esta lección.

Como introducción a esta lección, diga a los empleados que:

- Se debe inspeccionar con cuidado la comida que se entrega al establecimiento.
- Se deben revisar y anotar las temperaturas internas.
- Se deben revisar otras condiciones, como el color, la textura y el olor.
- Los empleados deben utilizar sus sentidos (tacto, olfato, vista y, en algunos casos, gusto) para determinar si se debe aceptar o rechazar un producto.

Después, hable sobre los criterios específicos para aceptar o rechazar los diferentes alimentos que mencionamos a continuación. Asegúrese de incluir los criterios específicos de su propio establecimiento. Para hacer más interesantes las cosas puede contar algunos de los “errorcillos” que han ocurrido al recibir productos en su establecimiento. Invite a los empleados a contar historias parecidas de su experiencia en restaurantes y establecimientos de alimentos.

SEMANA NACIONAL DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

### Carne fresca:

Diga a los empleados que la carne fresca se debe recibir a una temperatura interna de 41°F (5°C) o más baja y debe tener el sello de Inspección del USDA (Departamento de Agricultura de EE.UU.). El sello de grado de USDA indica el nivel de calidad y no es obligatorio.

#### ACEPTAR

- COLOR DE LA CARNE DE RES: rojo cereza brillante
- COLOR DEL CORDERO: rojo claro
- COLOR DEL PUERCO: carne rosa claro, grasa blanca
- TEXTURA: firme y cuando se toca vuelve a su posición original

#### RECHAZAR

- COLOR: café o verdoso; manchitas café, verde o púrpura; marcas blancas o verdes
- TEXTURA: mohosa, pegajosa, o seca
- EMPAQUE: cartones rotos, envolturas sucias o empaques desgarrados
- OLOR: olor agrio

### Pollo fresco:

Diga a los empleados que el pollo fresco debe recibirse a una temperatura interna de 41°F (5°C) o más baja y debe tener el sello de Inspección del USDA. El sello de grado de USDA en el producto indica su nivel de calidad y no es obligatorio.

#### ACEPTAR

- COLOR: sin decoloración
- TEXTURA: firme, y cuando se toca vuelve a su posición original
- OLOR: ninguno
- EMPAQUE: rodeado de hielo molido y con una salida para escurrir al descongelarse

#### RECHAZAR

- COLOR: decoloración púrpura o verdosa alrededor del cuello; puntas de las alas oscuras (es aceptable si están rojas)
- TEXTURA: pegajosa bajo las alas y cerca de las coyunturas
- OLOR: olor raro y desagradable

### **Pescado fresco:**

Diga a los empleados que el pescado fresco debe recibirse a una temperatura interna de 41°F (5°C) o más baja, estar empacado en hielo molido o en lajas y tener un escape para escurrir al descongelarse.

#### **ACEPTAR**

- COLOR: agallas rojo brillante; piel brillante
- OLOR: ligero a mar o a algas
- OJOS: brillantes, claros y llenos
- TEXTURA: firme y cuando se toca vuelve a su posición original

#### **RECHAZAR**

- COLOR: agallas grises y opacas; piel seca
- OLOR: fuerte olor a pescado o a amoníaco
- OJOS: opacos, con orillas rojas y hundidas
- TEXTURA: suave, queda una marca cuando se toca

### **Mariscos con concha y crustáceos frescos:**

Diga a los empleados que los mariscos de concha frescos (almejas, mejillones, ostiones) y los crustáceos (langosta, camarones, cangrejos) deben recibirse a una temperatura de 45°F (7°C) o más baja. Los mariscos de concha deben comprarse a proveedores certificados en este tipo de marisco. Deben recibirse con etiquetas de identificación Shellstock, que deberán permanecer en el contenedor y mantenerse en los archivos por 90 días a partir del día en que se usó el último.

#### **ACEPTAR**

- OLOR: ligero a mar o a algas
- CONCHAS: cerradas y sin quebrar (mariscos con concha); conchas duras y pesadas (langostas y cangrejos)
- CONDICIÓN: si están frescos, se reciben vivos; empacados con algas y se mantienen húmedos (crustáceos)

#### **RECHAZAR**

- OLOR: fuerte olor a pescado
- CONCHAS: abiertas que no se cierran cuando se les pega; quebradas (mariscos con concha); suaves (crustáceos)
- CONDICIÓN: llegar muertos; la cola no se enrosca cuando los levanta (langostas)
- TEXTURA: mohosa, pegajosa o seca (mariscos con concha)

### **Huevos frescos (en cascarón):**

Diga a los empleados que los huevos frescos deben comprarse a proveedores inspeccionados por el gobierno y deben tener obligatoriamente un sello de inspección. Además dígales que:

- Los huevos podrían tener un sello de grado voluntario, el cual indica que han recibido cierto grado de calidad bajo supervisión federal y/o estatal.
- Los huevos deben recibirse a una temperatura ambiental de 45°F (7°C) o más baja y entregarse en camiones que puedan documentar la temperatura del aire durante el transporte.
- Los huevos frescos deben entregarse a pocos días de la fecha de empaque.
- Los huevos líquidos, congelados y deshidratados, y los productos de huevo deben estar pasteurizados y tener el sello de inspección del USDA.

#### **ACEPTAR**

- OLOR: ninguno
- CASCARÓN: limpio y sin rajaduras
- CONDICIÓN: firme; yemas altas que no se rompen fácilmente y claras que se pegan a las yemas

#### **RECHAZAR**

- OLOR: olor anormal o a sulfuro
- CASCARÓN: sucios o quebrados

**Productos lácteos frescos (leche, mantequilla, queso):**

Diga a los empleados que los productos lácteos frescos se deben recibir a una temperatura de 41°F (5°C) o más baja a menos que la ley de su jurisdicción especifique algo diferente. La leche y los productos de leche deben tener la calificación “Grade A”, que significa que han cumplido los estándares de calidad y procesamiento establecidos por la FDA (Administración de Alimentos y Medicinas). Los productos lácteos con la marca “Grade A” se hicieron con leche pasteurizada. Sólo debe comprar productos lácteos pasteurizados.

**ACEPTAR**

- LECHE: sabor dulce
- MANTEQUILLA: sabor dulce, color uniforme, textura firme
- QUESO: sabor y textura típicos y color uniforme

**RECHAZAR**

- LECHE: sabor agrio, amargo, mohoso
- MANTEQUILLA: sabor agrio, amargo, mohoso; color disparejo; textura suave
- QUESO: moho que no es el natural, color disparejo, sabor o textura anormales

**Productos enlatados:**

Diga a los empleados que la comida enlatada se debe revisar con atención para ver si está dañada. Revise al azar el contenido de los productos enlatados y deseche los artículos que tengan espuma o tengan un espesor anormal (*nunca* los pruebe). La lata y su sello deben estar en buenas condiciones. Rechace las latas si encuentra lo siguiente:

- Extremos inflados
- Sellos defectuosos y goteos
- Herrumbre
- Abolladuras
- Falta de etiquetas

**Productos secos:**

Diga a los empleados que la comida seca se debe recibir a temperatura ambiental y que su empaque debe estar intacto y en buenas condiciones. Rechace el producto si el empaque está húmedo, tiene manchas de humedad, o está rasgado o perforado. Además, rechace el producto si:

- Tiene insectos, huevecillos de insecto, o excremento de roedores
- Tiene un color u olor anormal
- Tiene manchas de moho
- Tiene una apariencia pegajosa

Termine la lección contestando las preguntas que los empleados tengan sobre cómo aceptar y rechazar entregas en su establecimiento. Después, reparta la hoja de actividades siguiente. Asegúrese de recordar a los empleados que aunque ésta es la última semana del Mes Nacional de Educación sobre la Seguridad de los Alimentos, ¡la seguridad de los alimentos debe ser una prioridad cada día!

## ¿Aceptar o rechazar?

**Instrucciones:** Para cada una de las siguientes situaciones en que recibe productos, encierre en un círculo la palabra *ACEPTAR* para los productos que usted aceptaría y la palabra *RECHAZAR* para los productos que rechazaría.

- |  |                |                 |
|--|----------------|-----------------|
| 1. Filetes de color rojo cereza brillante                              | <b>ACEPTAR</b> | <b>RECHAZAR</b> |
| 2. Pollo entero con las puntas de las alas oscuras                     | <b>ACEPTAR</b> | <b>RECHAZAR</b> |
| 3. Pescado que tiene un olor ligero a mar o a algas                    | <b>ACEPTAR</b> | <b>RECHAZAR</b> |
| 4. Huevos con claras que se pegan a las yemas                          | <b>ACEPTAR</b> | <b>RECHAZAR</b> |
| 5. Langostas cuya cola no se enrosca cuando las levanta                | <b>ACEPTAR</b> | <b>RECHAZAR</b> |
| 6. Un cargamento de almejas con conchas que no se cierran al tocarlas  | <b>ACEPTAR</b> | <b>RECHAZAR</b> |
| 7. Una caja de duraznos con grandes abolladuras en las latas           | <b>ACEPTAR</b> | <b>RECHAZAR</b> |
| 8. Una bolsa de arroz húmeda   | <b>ACEPTAR</b> | <b>RECHAZAR</b> |
| 9. Chuletas de puerco frescas con temperatura interna de 50° F (10° C) | <b>ACEPTAR</b> | <b>RECHAZAR</b> |
| 10. Pavos congelados recibidos sin un sello de grado de la USDA        | <b>ACEPTAR</b> | <b>RECHAZAR</b> |
| 11. Mariscos con concha frescos a una temperatura de 45° F (7° C)      | <b>ACEPTAR</b> | <b>RECHAZAR</b> |
| 12. Leche con un sabor dulce   | <b>ACEPTAR</b> | <b>RECHAZAR</b> |