

Septiembre de 2009 Respuestas



**La seguridad de los alimentos  
mejora si pone atención a cinco puntos**



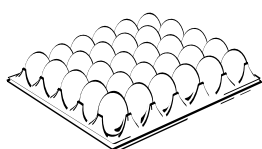
National Food Safety Education Month®





# Semana 1: No compre alimentos a proveedores con seguridad deficiente

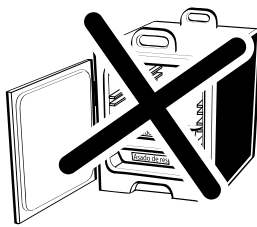
## ¿Lo toma o lo deja?



Huevos a 38°F (3°C)



Harina con manchas  
de agua



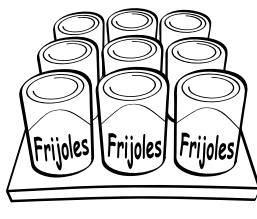
Asado de res caliente  
a 115°F (46°C)



Leche a 40°F (4°C)



Camarones congelados  
cubiertos en cristales  
de hielo



Latas en buenas  
condiciones

**La bolsa de harina** se debe rechazar porque tiene manchas de agua, lo que indica que en algún momento estuvo mojada.

**El asado de res caliente** se debe rechazar porque la temperatura no es de 135°F (57°C), o más.

**Los camarones congelados** se deben rechazar porque tienen cristales de hielo. Los cristales de hielo son una señal de que se descongelaron y se volvieron a congelar.

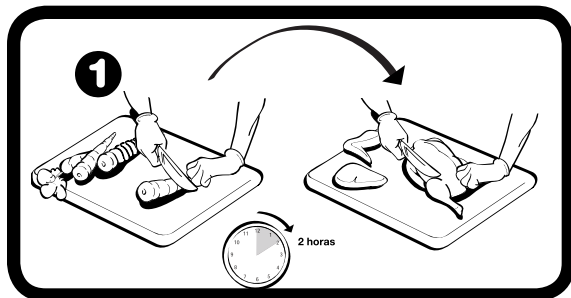
## Puntos básicos de la recepción

1. F, 41°F (5°C), o menos
2. E, 135°F (57°C), o más
3. B, rechazar
4. A, expiró
5. D, termómetro
6. C, antes



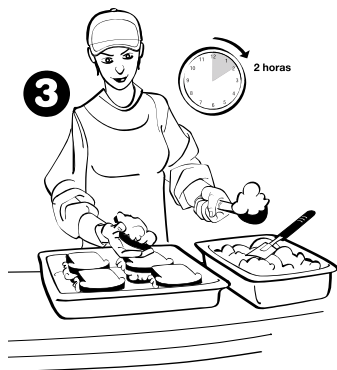
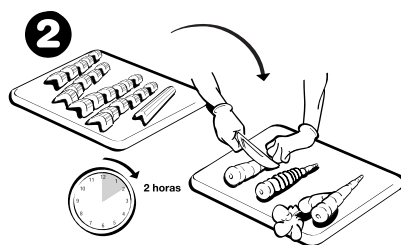
# Semana 2: Limpie y sanitice correctamente

## ¡Hora de sanitizar!



Se debe encerrar en un círculo la actividad 1. Requiere que la empleada limpie y sanitice el objeto que está usando porque está preparando diferentes tipos de alimentos.

Los objetos que la empleada está usando en las actividades 2 y 3 no se tienen que sanitizar porque ella trabaja o corta el mismo tipo de alimento durante menos de cuatro horas.



## ¡Sopa de letras!

1. limpiar
2. enjuagar
3. sanitizar
4. es seque al aire



## Semana 3:

# Prevenga la contaminación cruzada

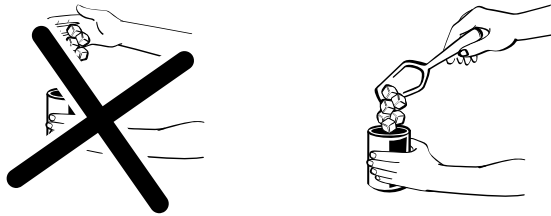
### Bien hecho/mal hecho

1



Esto es incorrecto porque el mesero está tocando con las manos descubiertas una superficie que tiene contacto con alimentos. Esto podría contaminar la cuchara.

2



Esto es incorrecto porque el mesero está tocando con las manos descubiertas el hielo. Esto podría contaminar el hielo.

3



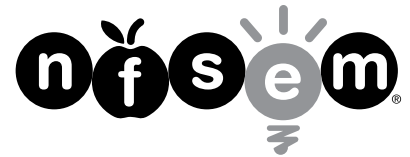
Esto es incorrecto porque los dos cocineros están preparando alimentos crudos y alimentos listos para comer en la misma mesa al mismo tiempo. Esto podría causar contaminación cruzada.

### ¿Es seguro?



**El pavo crudo, la lechuga y la olla de chili se almacenaron incorrectamente.**

- El pavo crudo se almacenó arriba de alimentos listos para comer. Si se almacenan en el mismo refrigerador, las aves crudas se deben poner en estantes debajo de los artículos listos para comer.
- La lechuga se almacenó en un recipiente sin tapa. El recipiente debe tener una tapa que se ajuste bien.
- El chili se almacenó en un recipiente inapropiado en el piso. Los alimentos se deben almacenar sólo en recipientes diseñados para este propósito. Los alimentos nunca se deben mantener en el piso.



# Semana 4:

## Prevenga el abuso de tiempo y temperatura

### ¡A cocinar!

1. Steak de res: Se cocinan a una temperatura interna de 145°F (63°C) por 15 segundos.
2. Pollo: Se cocina a una temperatura interna de 165°F (74°C) por 15 segundos.
3. Carne para hamburguesas: Se cocina a una temperatura interna de 155°F (68°C) por 15 segundos.
4. Pescado: Se cocina a una temperatura interna de 145°F (63°C) por 15 segundos.
5. Chuletas de cerdo: Se cocinan a una temperatura interna de 145°F (63°C) por 15 segundos.

### ¿Es seguro?

**El alimento no es seguro y no se debe servir porque no se recalentó correctamente.**

Clay enfrió el chili correctamente. Tuvo razón al asegurarse de que el chili se enfriara de 135°F a 70°F (57°C a 21°C) en menos de 2 horas y de 70°F a 41°F (21°C a 5°C), o menos, en las 4 horas siguientes. Pero Clay cometió el error de no recalentar los alimentos a la temperatura correcta. El alimento se debe recalentar a 165°F (74°C), por 15 segundos, en menos de 2 horas.

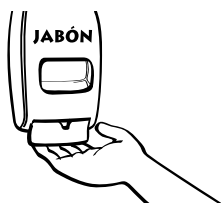


# Semana 5: Practique buenos hábitos de higiene personal

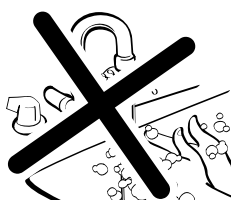
## ¿Qué errores cometió Jerry?



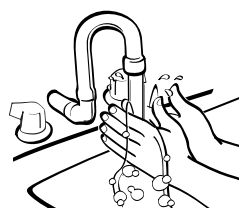
**1** Jerry se moja las manos en un chorro de agua caliente.



**2** Jerry se enjabona las manos.



**3** Jerry se frota las manos y los antebrazos por 8 segundos.



**4** Jerry se enjuaga bien en un chorro de agua.



**5** Jerry se seca las manos en el delantal.

3. **No se frotó con jabón las manos y los antebrazos el tiempo suficiente.** Jerry sólo se frotó 8 segundos cuando debería haber invertido al menos de 10 a 15 segundos en este importante paso.
5. **Se secó las manos incorrectamente.** Jerry se secó las manos en el delantal y posiblemente se las volvió a contaminar. Se las debería haber secado con una toalla de papel de un solo uso o con un secador de manos de aire caliente.

## La mañana de Susana

Susana cometió varios errores:

- No se lavó las manos correctamente antes de salir del baño.
- Se puso más alhajas que la permitida (una sortija matrimonial lisa).
- Usó un fregadero de preparación para lavarse las manos y no se frotó las manos con jabón de 10 a 15 segundos.
- Se secó las manos en los pantalones en lugar de usar una toalla de papel de un solo uso o un secador de manos de aire caliente.
- No usó una gorra ni un protector para el cabello mientras preparaba los alimentos.
- No se lavó las manos antes de ponerse el nuevo par de guantes para poner los postres en los platos.