

No compre alimentos a proveedores con seguridad deficiente

Gerente:

El primer paso que puede tomar para mantener la seguridad de los alimentos es asegurarse de que los alimentos provengan de una fuente segura. Cerciérese de que sus proveedores sean seguros y que cumplan todos los requerimientos de seguridad de los alimentos. Además:

- Programe las entregas para que lleguen de una en una y en horas de poco movimiento.
- Tenga suficientes empleados entrenados para recibir, inspeccionar y almacenar los alimentos rápido.
- Dé termómetros a los empleados y entrénelos sobre cómo usarlos para revisar las entregas.

Cuando los alimentos ya no son seguros no hay remedio. Los alimentos de proveedores que no practican la seguridad de los alimentos pueden causar el brote de una enfermedad transmitida por alimentos. Compre los alimentos sólo a proveedores aprobados y con buena reputación que hayan sido inspeccionados y que cumplan todas las leyes federales, estatales y locales aplicables. Siga siempre buenos procedimientos para las entregas.

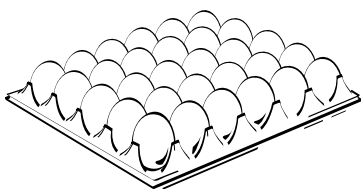
Revise los alimentos cuando los reciba, para asegurarse de que sean seguros. Revise los envíos al momento que lleguen, antes de almacenarlos. Esto es lo que debe observar:

- Los alimentos fríos se deben recibir a 41°F (5°C), o menos, y los alimentos calientes se deben recibir a 135°F (57°C), o más.
- Los alimentos congelados se deben recibir congelados. Rechácelos si tienen cristales de hielo, líquidos o manchas de agua.
- Rechace los alimentos que tengan color anormal o un olor desagradable o poco usual.
- El empaque debe estar limpio y en buenas condiciones. Rechace los alimentos si las cajas están rotas o las latas están golpeadas o infladas.
- Rechace los alimentos si hay señales de plagas, si la fecha de caducidad ya se venció o si el empaque está húmedo, tiene manchas de agua o fugas.



¿Lo toma o lo deja?

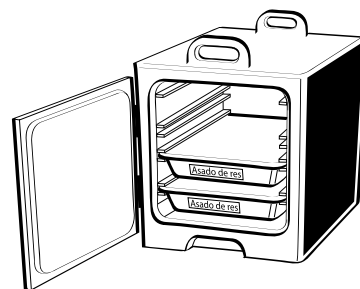
Instrucciones: Acaba de llegar una entrega al área de descarga. Usted debe revisar con atención todos los alimentos y rechazar los artículos que no cumplan los estándares de recepción. Marque con una cruz los artículos que debe rechazar.



Huevos a 38°F (3°C)



Harina con manchas
de agua



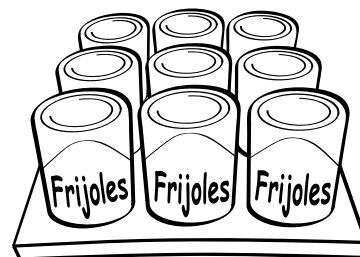
Asado de res caliente
a 115°F (46°C)



Leche a 40°F (4°C)



Camarones congelados
cubiertos en cristales
de hielo



Latas en buenas
condiciones

Puntos básicos de la recepción

Instrucciones: Escriba en los espacios en blanco. Seleccione la respuesta correcta de la lista siguiente.

- 1** La temperatura a la que deben recibirse los alimentos fríos es _____.
- 2** La temperatura a la que deben recibirse los alimentos calientes es _____.
- 3** Los alimentos en empaques dañados se deben _____.
- 4** Debe rechazar los alimentos si ya se _____ su fecha de caducidad.
- 5** Cuando recibe alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad, debe usar un _____ para revisarlos.
- 6** Debe revisar todas las entregas de alimentos _____ de almacenarlos.

- | | | |
|-------------------|---------------------|------------------------------|
| A expiró | C antes | E 135°F (57°C), o más |
| B rechazar | D termómetro | F 41°F (5°C), o menos |

