

Manual de certificación del Trabajador de Alimentos



HORARIO DE EXAMENES

Richmond

Lunes – Viernes (8am – 4pm)
4pm)

216 Boggs Lane
Richmond, KY 40475
(859) 626-4249

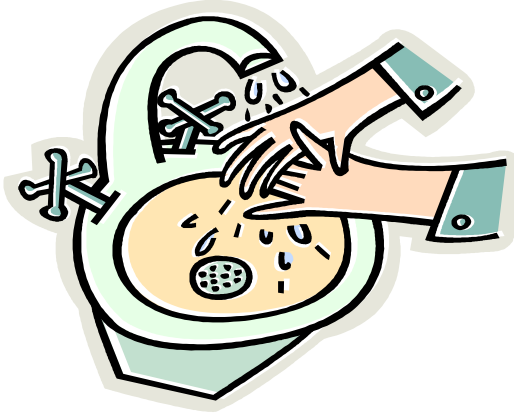
Berea

Lunes– Jueves (9am –

Fri. – (9am – 11am)
1001 Ace Drive
Berea, KY 40403
(859) 986-1192

****\$15.00 costo por examen****

GERMENES, también conocidos como microorganismos causan la mayoría de las enfermedades transmitidas por medio de la comida.



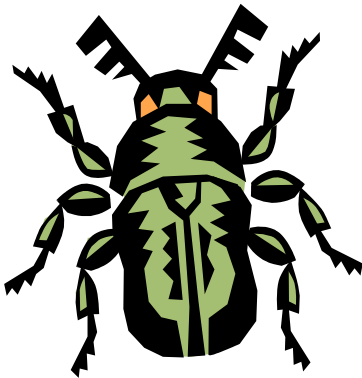
Como se esparcen?????

- Empleados que no se lavan las manos
- Tosiendo y estornudando
- después de tener contacto con basura, platos sucios, y ropa sucia
- Mal manejo de Alimentos
- Insectos y roedores

EL CONTROLO DE LAS PLAGAS



*****Plagas como roedores, cucarachas, y moscas deben de mantenerse alejadas de las áreas de alimento porque pueden esparcir gérmenes. Para mantener las plagas fuera de los negocios de alimentos:**



- **Mantenga las puertas cerradas o con una malla para insectos y cubra lo hoyos en las paredes**
- **Tape los botes de basura y tire las cajas usadas**
- **Mantenga los alimentos cubiertos y limpie todos los derrames rápido**
- **Mantenga el lugar limpio**

LAVAR A MAQUINA

- Limpie el lavaplatos con frecuencia. Los tanques de lavado y enjuague deben de ser llenados con agua limpia.
- Enjuague y talle los utensilios antes de lavar. Remoje los utensilios que contengan –comida seca.
- Llene el lavaplatos de forma que todas las superficies estén expuestas al roció de la solución de limpieza. Nunca sobrecargue el lavaplatos.
- Siempre revise los indicadores de las maquinas para asegurarse de la temperatura apropiada para el ciclo de lavado, enjuague y desinfectado. Si usa un desinfectante químico, use el equipo de prueba para asegurarse de tener la concentración correcta.
- Después de sacar los platos asegúrese de que estén limpios. Si están sucios lávelos de nuevo.
- Todos los utensilios deben secarse al aire. No use toallas.
 - Si la maquina desinfecta usando calefacción, la temperatura debe de ser 180°F
 - Si usa químicos para desinfectar, la solución de cloro debe de ser por lo menos de 50 PPM y no mas de 200PPM usando el comprobante

FUENTES DE CONTAMINACION



-contaminación de comida a través de otras fuentes.

HAY TRES FORMAS PRINCIPALES DE COMO CONTAMINAR LA COMIDA:

--De personas a alimentos: (Las manos que tocan alimentos crudos y luego tocan la comida cocinada y lista para comer)

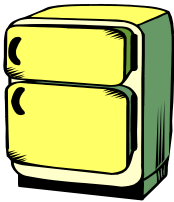
--DE ALIMENTO A ALIMENTO: (Alimentos crudos o contaminados que gotean sobre comida cocinada o lista para comer)

--DE EQUIPO A COMIDA: (Superficies en contacto con comida que no están limpias o desinfectadas entre los usos)

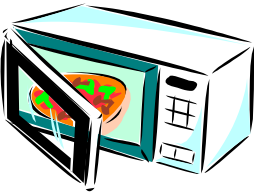
preparación de la comida

- lave bien todas las comidas crudas antes de prepararlas. Use solamente lavabos designados para la preparación de las comidas o fregaderos de compartimientos desinfectados. Nunca prepare comidas en un lavabo donde se lavan las manos o donde se enjuaguen los trapeadores.
- Cuando corte o pique alimentos. Use una tabla de cortar que sea lisa ya que gérmenes se acumulan en las grietas. Lave profundamente, enjuague y desinfecte todas las superficies cada vez que corte vegetales o carne.

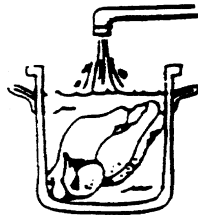
AL DESCONGELAR COMIDAS:



**REFRIGERADOR
(41° F O MENOS)**



**HORNO
MICROONDAS**

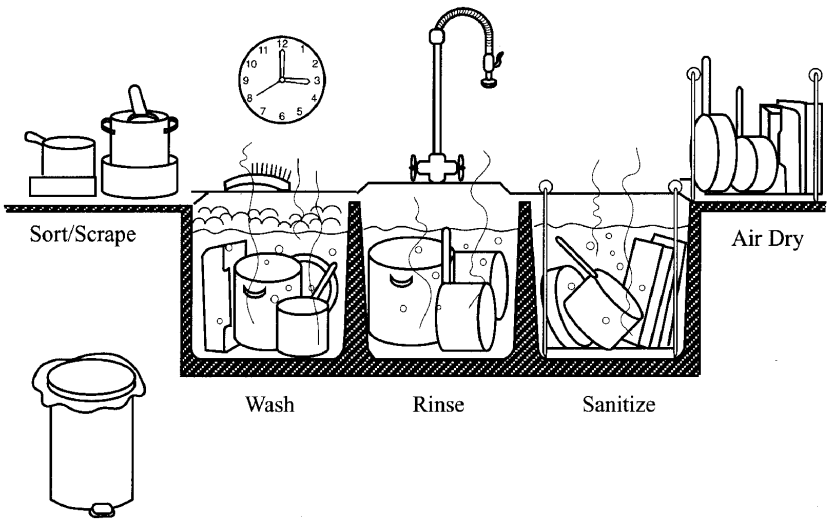


**BAJO
AGUA
FRÍA Y
CORRIEN
TE**



**DURANTE EL PROCESO
DE COCINAR**

LAVAR A MANO Y DESINFECTAR LOS UNTENSILIOS



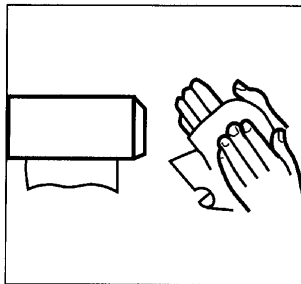
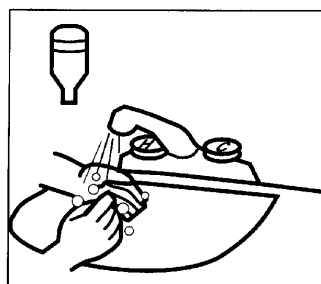
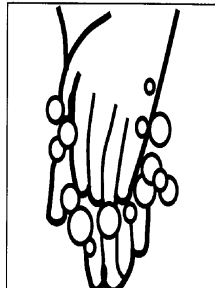
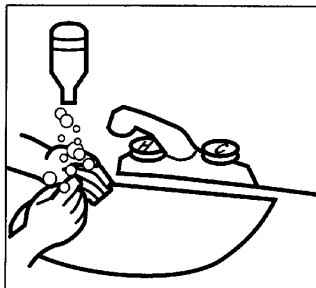
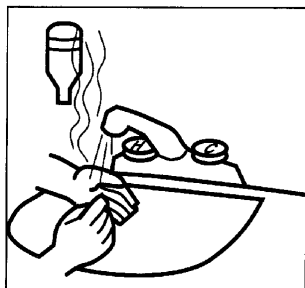
- **-Retire las sobras de comida de los platos antes de lavar**
- **-Use detergente para lavar platos**
- **-El agua en todos los fregaderos debe de ser suficientemente profunda para sumergir el utensilio mas grande**

**PRACTIQUE
EL CUIDADO
DE LA
COMIDA --
LAVESE LAS
MANOS!!!!!!!**



- ¡¡¡Lave sus manos con frecuencia!!! Esto incluye después de tocar comida, tocar la basura, fumar, usar el baño, o usar productos químicos y de limpieza
- Mantenga sus manos lejos de su cara y cabello para que los gérmenes no sean transferidos de la nariz y boca a la comida
- Si está enfermo/a, **NO TRABAJE ALREDEDOR DE LA COMIDA**
- Mantenga todos los pisos limpios, barra y pase el trapeador
- Mantenga las áreas donde se guardan los platos, vasos, cubiertos y ollas limpios
- Limpie la alacena donde se guarda la comida

TECNICA APROPIADA PARA LAVARSE LAS MANOS



1. En un lavabo designado para lavarse las manos, use agua tibia para humedecerse las manos
2. Aplique jabón
3. Frote sus manos vigorosamente por lo menos por 20 segundos limpiando profundamente las palmas, las partes de arriba de las manos y entre los dedos.
4. Enjuáguese bien las manos
5. séquese sus manos con una toalla de papel desechable de uso singular o con una secadora de aire aprobada

PARA PREVENIR LA CONTAMINACION QUIMICA:

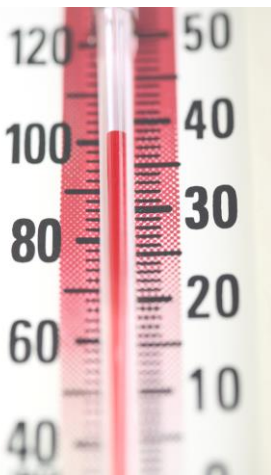


- **Siga las instrucciones para almacenar y usar los químicos**
- **Mida los productos químicos y use la cantidad**
- **Siempre almacene los productos químicos lejos de la comida, envases, utensilios y equipos**
- **Al transferir productos químicos, siempre PONGALE ETIQUETA al nuevo envase**
- **Nunca use envases de comida para almacenar químicos o envases químicos para almacenar comidas**

EVITE LA ZONA DE TEMPERATURA ***ZONE (41°F -- 135°F) *******

Temperaturas internas de cocción y mantenimiento:

- 1. Alimentos refrigerados –BAJO de 41°F**
- 2. Alimentos congelados – sólidamente congelados**
- 3. Carne molida – 155°F**
- 4. Puerco – 145°F**
- 5. Pollo – 165°F**
- 6. Sobre 165°F para comidas recalentadas**



*****Siempre revise la comida para asegurarse que no esta mala, contaminada, de mal olor, color, revise etiquetas y fechas de vencimiento.**

*****MANTENGA LAS COMIDAS CALIENTES A 135 F HASTA QUE SE SIRVAN*****

Como almacenar y usar los platos

- Los utensilios deben de ser guardados boca abajo sobre una superficie limpia si es posible
- Los cubiertos deben de ser guardados en recipientes o envases limpios
- Ollas y sartenes deben ser guardados en estantes o en ganchos lejos del piso
- Agarre los vasos de la base solamente, nunca toque los bordes
- Al servir el hielo para las bebidas use una palita para servir el hielo
- Agarre los cubiertos por el mango solamente.
- Agarre los platos de los bordes o por la parte de abajo solamente
- Solamente use utensilios para servir la comida a los platos

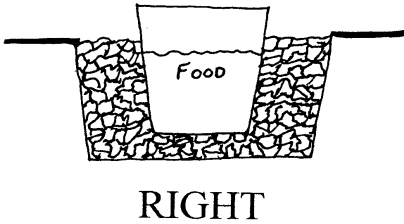
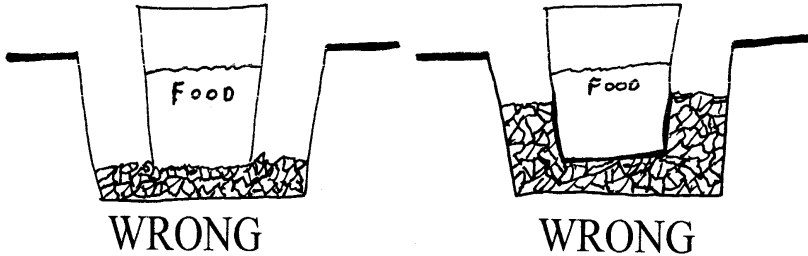


REGLAS GENERALES DE LA HIGIENE PERSONAL



- **Báñese o dúchese diariamente**
- **póngase ropa limpia para ir a trabajar**
- **Póngase una redecilla en el cabello para preparar comidas y lavar los utensilios**
- **Mantenga sus unas cortas y limpias**
- **Coma y fume solo en áreas designadas lejos de los alimentos y utensilios**
- **Notifique a su supervisor si está enfermo/a**
- **NO TOQUE LAS COMIDAS LISTAS PARA SERVIR!!! ***USE GUANTES APROPIADOS PARA COMIDAS O UTENSILIOS*****

COMO USAR EL HIELO PARA ENFRIAR ALIMENTOS



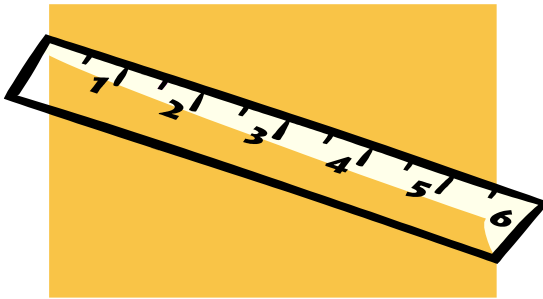
*****El hielo se usa algunas veces para enfriar alimentos si no hay refrigeradoras. enfríe la comida y el envase antes de ponerles hielo. El nivel del hielo debe ser del nivel de la comida en el envase para que la comida este refrigerada eficazmente.**

AL COCINAR ALIMENTOS...

--Use utensilios diferentes para la comida. Comidas que están crudas o no completamente cocidas pueden contaminar otras comidas si los utensilios son mezclados. Use solamente utensilios para transferir la comida a los platos, no use las manos. Sirva comidas y bebidas en platos limpios y desinfectados.



AL ALMACENAR LAS COMIDAS...



- **Almacene las comidas a 6 pulgadas del piso en un lugar seco y fresco**
- **Almacene todos los químicos y productos de limpieza alejados de la comida**
- **Asegúrese que todo este sellado, tenga una tapa y fecha de vencimiento.**



**Departamento de
Salud del Condado de
Madison**

***Departamento de la
Salud del Ambiente***

teléfono: (859) 626-4249

Fax: (859) 626-4277

www.madison-co-ky-health.org