



Manual de Certificación del Trabajador de Alimentos



Departamento de Salud del Condado de Madison

Horario de los Exámenes

Richmond

Lunes-Viernes (8am-4pm)

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

Berea

**Lunes-Miércoles (9am-
4pm)**

1001 Ace Drive
Berea, KY 40403
(859) 986-1192

**Departamento de
Salud del Condado de
Madison**

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

Teléfono: (859) 626-4249

Fax: (859) 626-4277

www.madisoncountyhealthdept.org

\$15.00 costo por examen

\$5.00 Costo por duplicados de tarjetas

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



COMO SE ESPARCEN LOS GERMENES???

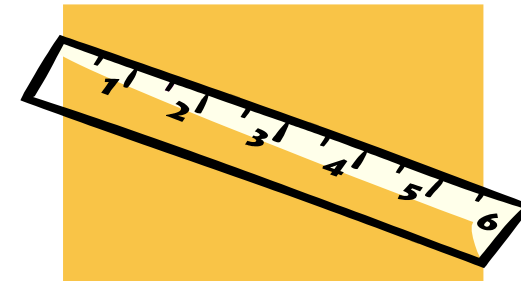
- Empleados que no se lavan las manos
- Tosiendo y estornudando
- Después de tener contacto con basura, platos sucios, y ropa sucia.
- Mal manejo de alimentos
- Insectos y roedores

Al cocinar alimentos...

Use utensilios diferentes para cada 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 SUS MANOS. Sirva comidas y bebidas en platos limpios y desinfectados.

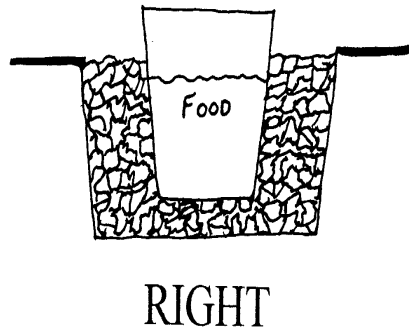
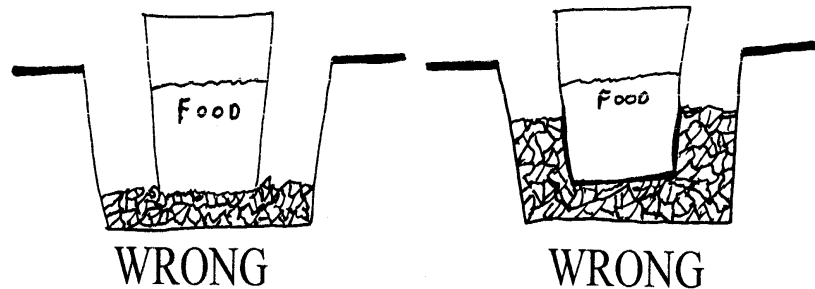


AL ALMACENAR LAS COMIDAS...



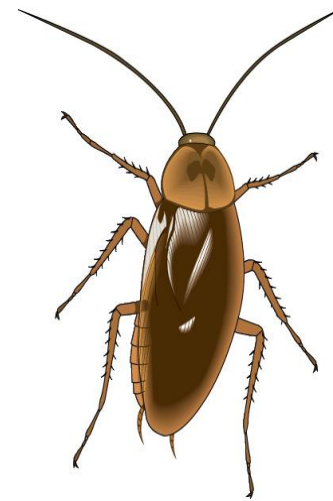
- Almacene las comidas a 6 pulgadas del piso en un lugar seco y fresco
- Almacene todos los químicos y productos de limpieza alejados de la comida
- Asegúrese que todo este sellado, tenga una tapa y fecha de vencimiento

Como usar 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 ponerlos al hielo. El nivel del hielo debe ser al mismo nivel de la comida en el envase para que la comida este refrigerada eficazmente. ❄

EL CONTROL DE LAS PLAGAS



***Plagas como roedores, cucarachas, y moscas deben de mantenerse alejadas de las áreas de alimentos 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 tape los huecos 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 ser llenados con agua limpia.
- Enjuague los utensilios antes de lavar. Remoje los utensilios que contengan comida secada
- Llene el lavaplatos de forma que todas las superficies estén expuestas al rocío de la solución de limpieza. Nunca sobrecargue el lavaplatos .
- Siempre revise los indicadores de la maquina, para asegurarse de la temperatura apropiada para el lavado, enjuague y desinfectado. Si usa un desinfectante químico, asegúrese 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 máquina desinfecta usando calefacción, la temperatura debe ser 180° F
 - Si usa químicos para desinfectar, la solución de Cloro deber ser por lo menos 50 PPM, y no más de 200 PPM usando el comprobante

Reglas generales de la higiene personal



- ❖ Báñese o dúchese cada día
- ❖ Póngase ropa limpia al trabajar
- ❖ Póngase una redecilla al preparar comidas o lavar utensilios
- ❖ Mantenga sus uñas cortas y limpias
- ❖ Coma y fume solo en áreas designadas lejos de alimentos y utensilios
- ❖ Notifique a su jefe si está enfermo

NO TOQUE LAS COMIDAS
LISTAS PARA SERVIR!!!
X USE GUANTES
APROPIADOS PARA
COMIDAS U UTENSILIOSW

COMO ALMACENAR Y USAR LOS PLATOS

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



FUENTES DE CONTAMINACIÓN



-Contaminación de comida a través de otras fuentes.

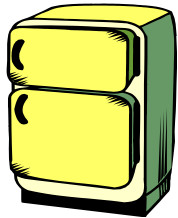
Hay tres formas principales de como contaminar la comida:

- De gente a alimentos: (Las manos que tocan alimentos crudos y luego tocan comida cocinada o lista a comer)
- De alimentos a alimentos: (Alimentos crudos o contaminados que gotean sobre comida cocinada o lista a comer)
- De equipo a comida: (Superficies en contacto con comida que no están limpias o desinfectadas entre los usos)

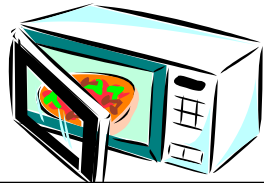
PREPARACIÓN DE LA COMIDA

- Lave bien todas las comidas crudas antes de prepararlas. Use solamente lavabos designados para la preparación de la comida o fregadero de 3 compartimentos desinfectados. Nunca prepare comidas en un lavabo donde se lavan las manos o donde se enjuague la fregona
- Cuando este cortando la comida, use una tabla de cortar que sea lisa ya que gérmenes se acumulan en las grietas. Profundamente lave, enjuague y desinfecte todas las superficies cada vez que corte verduras o carne.

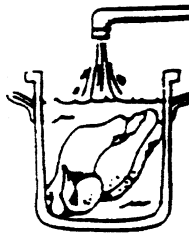
AL DESCONGELAR COMIDAS:



REFRIGERADORA
(41° F o menos)



**HORNO
MICROONDAS**



**BAJO
AGUA
FRÍA Y
CORRIENT**

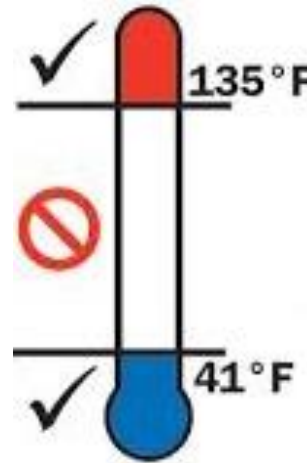


**DURANTE EL PROCESO
DE COCINAR**

**Evite la zona de temperatura peligrosa
***** (41° F -- 135° F) *******

Temperaturas internas de cocción y mantenimiento:

1. Alimentos refrigerados – bajo de 41° F
2. Alimentos congelados – sólidamente
3. Carne molida– 155° F
4. Puerco – 145° F
5. Pollo / aves de corral – 165° F
6. Sobre 165° F para recalentar comidas
(Recaliente una sola vez!!!)



↳ **Mantenga las
comidas calientes a
135° F hasta que se
sirvan** ↩

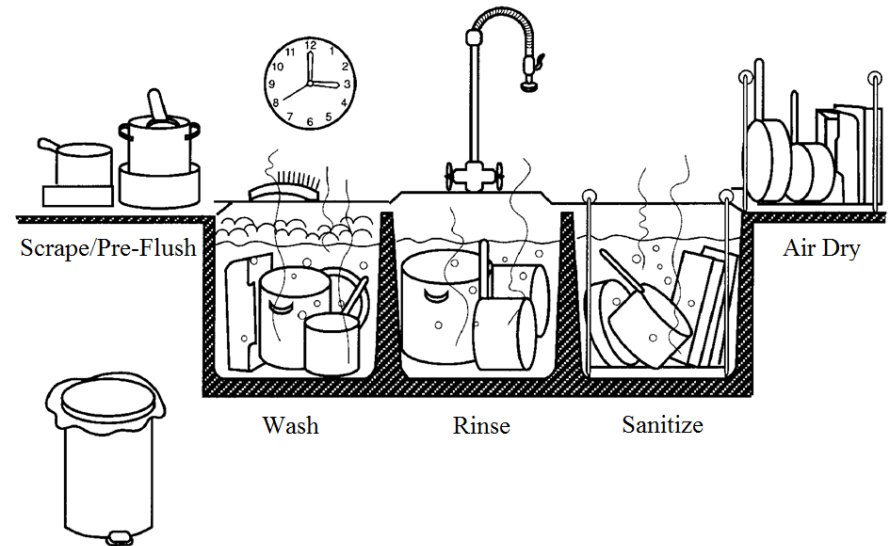
Siempre revise la comida para asegurarse que no esté mala, contaminada, de mal olor, color, revise etiquetas y fechas de vencimiento.

Para prevenir la contaminación química:



- Siga las instrucciones para almacenar y usar los químicos
- Mida los productos químicos y use la cantidad apropiada
- 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 alimentos

LAVAR A MANO Y DESINFECTAR LOS UTENSILIOS

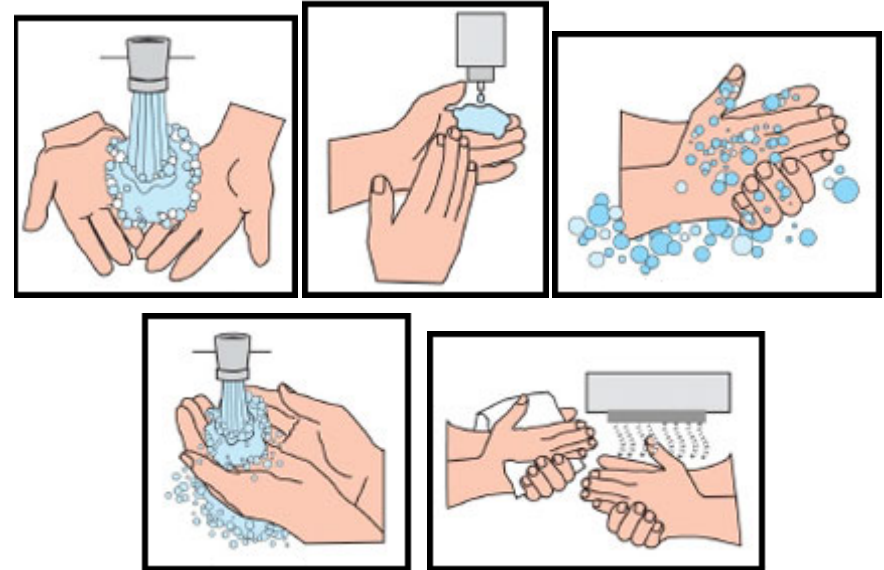


- Retire las sobras de comida de los platos antes de lavar
- Use jabón de lavar platos
- El agua en el fregadero debe de ser suficientemente profunda para sumergir el utensilio más grande

**Practique el
cuidado de la
comida --
Lávese sus
Manos!!!!!!!!!!**



**Técnica apropiada para lavarse
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 pelo para que los gérmenes no sean transferidos de la nariz y boca a la comida
- Si está enfermo, **NO TRABAJE ALREDEDOR DE COMIDAS**
- Mantenga todos los pisos limpios, barra y pásele la fregona
- Mantenga las áreas donde se guardan los platos, vasos, cubiertos y ollas limpios
- Limpie la alacena donde se guarda la comida

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. Enjuague bien sus manos
5. Seque sus manos con una toalla de papel desechable de uso singular o con una secadora de aire aprobada