



Reglamentos sobre lo que debe y no debe hacer

Lo que debe hacer:

1. Informe al SNHD si tiene un riesgo para la salud inminente.
2. Tenga a una persona calificada designada a cargo.
3. Tenga una póliza de salud del empleado.
4. Lávese las manos frecuentemente: después de ir al baño, antes de empezar a trabajar, después de las pausas, después de estornudar, toser, comer, fumar, tocarse el cabello o rostro, después de manipular alimentos crudos y utensilios sucios o después de realizar actividades que contaminen las manos.
5. Compre alimentos en lugares autorizados.
6. Refrigere los alimentos entre 135 °F a 70 °F en dos horas (o menos) y luego refrigérelos entre 70 °F a 41 °F en cuatro horas (o menos).
7. Durante la refrigeración coloque los alimentos en cacerolas o bandejas profundas. [NOTA: La profundidad recomendada de los alimentos no debe ser superior a 2 pulgadas y la de la cacerola no superior a 4 pulgadas.]
8. Use tablas para cortar y cuchillos diferentes para las carnes, aves, pescados y verduras crudas, a fin de evitar la contaminación cruzada proveniente de los productos animales.
9. Use tablas para cortar y utensilios aprobados para alimentos.
10. Use cucharones para distribuir los alimentos y mantenga las asas sobre la parte superior de los alimentos en recipientes a granel.
11. Mantenga todo el equipo en buenas condiciones.
12. Mantenga carnes, aves, pescados, arroz y otros alimentos potencialmente peligrosos o que requieren de control de tiempo y temperatura para la seguridad (PHF/TCS, por sus siglas en inglés) a 41 °F (o más frío) o a 135 °F (o más caliente). Mantenga los alimentos congelados completamente helados.
13. Tenga termómetros precisos y fijos para todos los equipos de refrigeración o los equipos que mantienen el calor.
14. Use un termómetro de varilla de cristal para controlar la temperatura de los alimentos en forma rutinaria.
15. Calibre el termómetro regularmente.
16. Almacene los productos alimentarios cubiertos, etiquetados y con la fecha.
17. Tenga agua corriente fría y caliente en todos los lavaplatos. [Nota: La temperatura del agua de los lavaplatos con tres compartimientos debe estar a por lo menos 100 °F. Los lavaplatos con tres compartimientos deben tener agua a una temperatura de por lo menos 120 °F.]
18. Siempre mantenga toallas de papel y jabón en los lavamanos.
19. Lave, enjuague y sanitice los utensilios, el equipo y las superficies en contacto con los alimentos cada 4 horas.
20. Mantenga los trapos de limpieza en una cubeta con solución sanitizante y cambie frecuentemente la solución.
21. Use tiras reactivas sanitizantes, un equipo de pruebas u otros dispositivos para medir con precisión la concentración de los sanitizantes en los lavaplatos con tres compartimientos, en los lavavajillas o en los trapos de limpieza.
22. Lave las frutas y verduras antes de cortarlas y prepararlas.
23. Almacene los alimentos, los recipientes para los alimentos, los utensilios y los artículos desechables (vasos, platos, etc.) a 6 pulgadas sobre el suelo.
24. Mantenga el establecimiento libre de roedores, insectos y otras plagas.
25. Mantenga cerradas puertas y ventanas.
26. Tenga una tarjeta de salud actual para todos los manipuladores de alimentos.
27. Sujete el cabello con un gorro o una redecilla para el cabello.
28. Mantenga limpios y en buen estado los pisos, las paredes y los cielos rasos.
29. Mantenga el establecimiento libre de obstrucciones, artículos personales y equipo innecesario.
30. Mantenga las áreas exteriores de basura limpias con los basureros y botes con grasa cubiertos.



Reglamentos sobre lo que debe y no debe hacer

Lo que no debe hacer:

1. No permita que los empleados trabajen con alimentos si tienen diarrea, vómitos, ictericia, dolor de garganta con fiebre o si tienen cortes infectados en las manos o muñecas.
2. No permita que regresen al trabajo los empleados a los que les diagnosticaron: Hepatitis A, norovirus, *Shigella*, *E-coli* 0157:H7 o *Salmonella* Typhi hasta que los autorice un médico.
3. No almacene carnes, aves, pescado, arroz u otros alimentos potencialmente peligrosos (PHF/TCS) a temperatura ambiente. Todos los alimentos potencialmente peligrosos (PHF/TCS) deben mantenerse a 41 °F (o menos) o a 135 °F (o más).
4. No descongele alimentos congelados a temperatura ambiente, en agua estancada ni en un lavaplatos cerca de platos sucios.
5. No almacene carnes, aves, mariscos ni huevos crudos sobre alimentos cocidos o listos para comer.
6. No almacene recipientes de alimentos sin tapa uno encima del otro.
7. No vuelva a servir a otros clientes alimentos que han sido devueltos.
8. No almacene alimentos en sus latas de metal originales después de abrirlas.
9. No utilice recipientes o envoltorios no aprobados para los alimentos.
10. No almacene los alimentos de los empleados con los alimentos que se venderán a los clientes.
11. No almacene sustancias químicas sobre o alrededor de los alimentos o superficies en contacto con los alimentos.
12. No vuelva a utilizar los envases de sustancias químicas para alimentos.
13. No obstruya el acceso al lavamanos.
14. No almacene nada sobre o dentro del lavamanos.
15. No enjuague ni prepare alimentos en el lavamanos.
16. No use vasos, tazones o platos como cucharones.
17. No tenga trapos de limpieza sobre los mesones.
18. No use los trapos de limpieza que son para las áreas de preparación de los alimentos para otros fines, como por ej., para los baños.
19. No vuelva a usar artículos como cajas de cartón, bolsas de plástico y latas de metal.
20. No fume, coma ni beba en un área de preparación de alimentos.
21. No agregue o retire equipo ni remodele el establecimiento sin la aprobación del SNHD.
22. No vacíe el agua de los trapeadores en los estacionamientos o callejones.
23. No use esponjas para lavar la vajilla.
24. No use el delantal en el baño.
25. No se limpie las manos en el delantal o una toalla.
26. No almacene utensilios aprisionados entre las mesas, colgando en capuchas o en las manijas de las cocinas.
27. No use equipo roto o agrietado.
28. No cubra las asas de los cuchillos con cinta adhesiva u otros materiales que no se limpian fácilmente.