



# Las reglas de lo que se debe y no se debe hacer

## **HAGA LO SIGUIENTE:**

1. **NOTIFIQUE** a SNHD si hay un riesgo sanitario e inminente en las instalaciones.
2. **TENGA** disponible en todo momento una persona a cargo (PIC) que tenga conocimiento sobre las prácticas de salubridad o con un certificado de gerente de protección de alimentos.
3. **TENGA** e implemente una política sanitaria para empleados.
4. **LAVE** las manos con frecuencia: después de usar el inodoro, antes de empezar a trabajar, después de tomar un descanso, después de estornudar, toser, comer, fumar, tocarse el pelo o la cara, después de manipular alimentos crudos o utensilios sucios, después de cuidar o manipular animales de servicio o animales acuáticos, o después de participar en otras actividades que pudieran haber contaminado las manos.
5. **DESCONGELE** la comida en refrigeración o sumergiéndola completamente bajo el chorro de agua (para mantener la comida en o por debajo de 41°F/5°C), o en un microondas como parte del proceso de cocción.
6. **COMPRE** comida de fuentes aprobadas.
7. **ENFRÍE** la comida de 135°F/57°C a 70°F/21°C en dos horas (o menos) y luego enfríe la comida de 70°F/21°C a 41°F/5°C en las siguientes cuatro horas (o menos).
8. **COLOQUE** la comida en contenedores planos o bandejas sin cubrir durante el proceso de enfriamiento.
9. **USE** utensilios diferentes para carnes crudas, aves, pescado y verduras para evitar la contaminación cruzada.
10. **MANTENGA** equipo de preservación de frío y calor en buen estado.
11. **MANTENGA** las carnes, aves, pescado, huevos, arroz y otros alimentos con controles de tiempo/temperatura (TCS) a 41°F/5°C (o más frío) o a 135°F/57°C (o más caliente). **MANTENGA** la comida congelada en estado sólido.
12. **PROPORCIONE** termómetros fijos y precisos para todos los refrigeradores y equipos para mantener el calor.
13. **USE** un termómetro de aguja para verificar con frecuencia la temperatura de la comida.
14. **CALIBRE** los termómetros regularmente.
15. **ALMACENE** la comida cubierta, etiquetada y fechada.
16. **ALMACENE** la comida TCS refrigerada y lista para consumir por un máximo 7 días (el día de la preparación se cuenta como día uno).
17. **PROPORCIONE** agua fría y caliente a todos los lavabos. Los lavamanos deben tener agua a temperatura de al menos 100°F/38°C. Los fregaderos con tres compartimientos deben proporcionar el agua a una temperatura adecuado para el lavado de utensilios. (NOTA: Durante el lavado activo de utensilios, la temperatura de la solución para el lavado manual se mantendrá en no menos de 110°F/43°C, a menos que se utilice un detergente de baja temperatura.)
18. **MANTENGA** disponible en todo momento toallas de papel desechables, jabón y un contenedor de basura en los lavamanos.
19. **MANTENGA** limpios y desinfectados todo los equipos y superficies que tengan contacto con los alimentos.
20. **LAVE**, enjuague y desinfecte los utensilios en un fregadero de tres compartimientos o en un lavaplatos.
21. **MANTENGA** los trapos de limpieza en una cubeta con solución desinfectante y cambie la solución según sea necesario.
22. **USE** tiras de prueba, un kit de prueba, u otros dispositivos para medir con precisión la concentración del desinfectante en el fregadero de tres compartimientos, en el lavaplatos y/o en baldes con desinfectante.
23. **LAVE** frutas/verduras/ vegetales antes de cortar y preparar.
24. **ALMACENE** alimentos, contenedores de alimentos, utensilios y artículos desechables (tazas, platos, etc.) a 6 pulgadas del piso.
25. **MANTENGA** el espacio libre de roedores, insectos y otras plagas.
26. **TENGA** una tarjeta válida y actualizada de manejo de alimentos para todos los manejadores de alimentos.
27. **MANTENGA** el cabello recogido con un gorro o malla.
28. **MANTENGA** pisos, paredes y techos limpios y en buen estado.
29. **MANTENGA** las áreas de almacenamiento limpias y sin desorden. **MANTENGA** las puertas y ventanas cerradas. **MANTENGA** limpias las áreas de basura en exteriores y mantenga cerrados los contenedores de basura con tapas herméticas.



# Las reglas de lo que se debe y no se debe hacer

## **NO:**

1. **NO** permita a los empleados manipular alimentos si están experimentando: diarrea, vómitos, ictericia, irritación de garganta con fiebre, o si presentan heridas o cortaduras infectadas.
2. **NO** permita que los empleados que hayan sido diagnosticados con las siguientes enfermedades regresen a trabajar: Hepatitis A, Norovirus, *Shigella*, *E. coli* O157:H7, *Salmonella typhi* o *Salmonella* (no tifoidea) hasta que hayan sido dados de alta por un médico y sea aprobado por SNHD.
3. **NO** almacene carnes cocidas, aves, pescado, huevo, arroz u otro alimento con control de tiempo/temperatura (TCS) a temperatura ambiente. (Toda la comida TCS cocinada debe mantenerse a 41°F/5°C (o más fría) o 135°F/57°C (o más caliente).
4. **NO** descongele los alimentos a temperatura ambiente, sólo sumergidos en agua o en un lavabo al lado de los platos sucios.
5. **NO** almacene carne cruda, aves, mariscos y huevos sobre alimentos cocidos o listos para comer.
6. **NO** almacene recipientes de comida uno encima del otro si éstos no tienen una barrera entre sí.
7. **NO** vuelva a servir alimentos que han sido devueltos por clientes; esto incluye pan desenvuelto.
8. **NO** almacene alimentos ácidos en su lata metálica original después de abrirlos.
9. **NO** guarde los alimentos en cajas de cartón ni cubra los alimentos con papel de periódico.
10. **NO** almacene los alimentos de los empleados con alimentos destinados para los clientes.
11. **NO** almacene productos químicos junto o cerca de alimentos.
12. **NO** use recipientes que previamente contenían productos químicos para el transporte, almacenamiento o distribución de alimentos.
13. **NO** bloquee el acceso al lavamanos.
14. **NO** almacene nada en, encima o adentro del lavamanos.
15. **NO** enjuague ni prepare alimentos en el lavamanos.
16. **NO** use tazas, tazones o bandejas como cucharas. Use cucharones o utensilios con agarraderas.
17. **NO** coloque trapos sucios en mesas y/o superficies donde se preparen y/o almacenen alimentos.
18. **NO** use trapos de limpieza de las áreas de preparación de comida para otro propósito (por ejemplo, en los baños).
19. **NO** reúse cartón, bolsas de plástico y latas metálicas.
20. **NO** debe dejar abiertos los contenedores de basura y los contenedores de grasa.
21. **NO** debe fumar, comer o beber en un área de alimentos.
22. **NO** debe agregar equipos o remodelar sus instalaciones sin la debida aprobación de SNHD.
23. **NO** debe verter agua del trapeador en estacionamientos o callejones. Desechar de manera adecuada.
24. **NO** use su delantal (mandil) en el baño.
25. **NO** seque sus manos con su delantal (mandil) o con su pañuelo.
26. **NO** guarde utensilios entre medio de mesas, colgados de las campanas de ventilación o sobre la manilla del horno.
27. **NO** utilizar equipo roto o con grietas.
28. **NO** cubra la agarradera de cuchillos con cinta adhesiva u otros materiales que no se puedan limpiar con facilidad.

Estableciendo normas para la administración, personal, operaciones alimentarias, equipo e instalaciones, el Reglamento del Distrito de Salud del Sur de Nevada (SNHD) regula el saneamiento de los establecimientos de comida. Lo anterior es una recopilación de buenas prácticas de manejo (lo que "se debe hacer") y una lista de malas prácticas de manejo (lo que "no se debe hacer") que podrían ocurrir en un establecimiento de comida. Puede acceder a los reglamentos de la SNHD completos en línea.