Southern Nevada Health District

MANUAL DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

CONOZCA MÁS SOBRE LOS FACTORES DE RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES Y LOS PELIGROS CAUSADOS POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

ÍNDICE

HIGIENE PERSONAL 4

FUENTES AUTORIZADAS 6

TEMPERATURAS ADECUADAS 7

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS 10

ALMACENAMIENTO REFRIGERADO 12

GLOSARIO 13

Este manual fue preparado por la División de Salud Ambiental del Distrito de Salud del Sur de Nevada, con el propósito de servir como herramienta educativa. Si desea obtener más información sobre cómo aplicar el examen para recibir su tarjeta de capacitación de seguridad para manipuladores de alimentos, visite www.snhd.info.

INTRODUCCIÓN

ACERCA DE ESTE MANUAL

Las regulaciones del Distrito de Salud del Sur de Nevada a la industria de alimentos se enfocan en el control de los factores de riesgo de enfermedades causadas por el consumo de alimentos en los establecimientos de comida. El control de los cinco factores de riesgo ayudará a prevenir enfermedades causadas por el consumo de alimentos. La persona que esté a cargo de un restaurante debe mantenerse bien informada sobre los factores de riesgo, con el fin de que pueda capacitar a las personas que manipulan los alimentos y garantizar que se sigan las prácticas de seguridad alimentaria. Esta información se perfecciona por medio de la capacitación continua con énfasis en la prevención de enfermedades causadas por el consumo de alimentos. Si existe algún riesgo para la seguridad alimentaria, como pérdida de agua, reflujo de aguas residuales o infestación de plagas, entonces el establecimiento de alimentos debe cerrar voluntariamente y ponerse en contacto con el Distrito de Salud.

FACTORES DE RIESGO PARA ENFERMEDADES CAUSADAS POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS

Higiene personal deficiente

- Lavado de manos inadecuado
- Contacto directo de las manos con los alimentos que están listos para el consumo (RTE, ready-to-eat)
- Personas que manipulan alimentos mientras están enfermos y presentan los siguientes síntomas: vómito, diarrea, dolor de garganta con fiebre, cortes infectados en las manos e ictericia.

Alimentos provenientes de fuentes no seguras

- Alimentos provenientes de una fuente no aprobada y/o preparados en lugares no autorizados
- Recepción de comida adulterada

Temperaturas/métodos de cocción inadecuados

- Cocción
- Recalentamiento
- Congelamiento (paso para eliminar parásitos en el pescado)

Manipulación, tiempo y temperatura inadecuados

- Enfriamiento inadecuado de alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad (alimentos TCS)
- Uso inadecuado del tiempo como control
- Enfriamiento inadecuado de alimentos TCS

Food Contamination

- Uso de equipo contaminado o construido de manera inadecuada
- Prácticas deficientes de los empleados
- Almacenamiento/preparación de la comida inadecuados
- Exposición a productos químicos

RIESGOS ALIMENTARIOS

Biológicos

- Microorganismos que pueden causar enfermedades por el consumo de alimentos
- Bacterias, virus, parásitos y hongos

Químicos

- Químicos no apropiados para el consumo
- Los desinfectantes, agentes limpiadores o productos para control de plagas deben ser separados de la comida

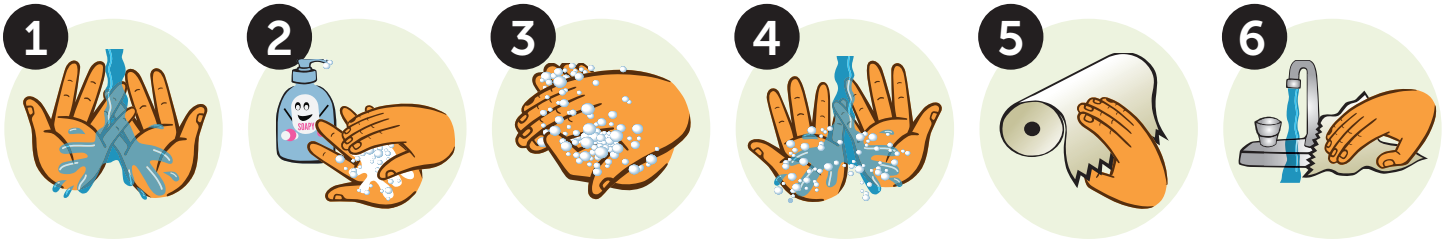
Físicos

- Objetos extraños que puedan causar lesiones
- Vidrio, metal o hueso

HIGIENE PERSONAL

TÉCNICA CORRECTA PARA EL LAVADO DE LAS MANOS

Lavarse las m**anos es una parte esencial de la higiene personal. Es importante lavarse las manos en un lavabo designado para ese fin** antes de manipular los alimentos, para evitar enfermedades causadas por el consumo de alimentos El lavabo debe usarse SOLAMENTE para lavarse las manos y debe tener jabón líquido, toallas de papel y un bote de basura.



HUMEDEZCA SUS MANOS con agua tibia (min. 100ºF)

PÓNGASE JABÓN

FROTE VIGOROSAMENTE durante 15 segundos

ENJUAGUE

SEQUE

CIERRE LA LLAVE DE AGUA utilizando un trozo de papel

LÁVESE LAS MANOS...

- ✓ **Al entrar en la cocina**
- ✓ **Después de tocarse la cara, el cabello o la piel**
- ✓ **Después de utilizar el baño**
- ✓ **Después de manipular productos animales crudos**
- ✓ **Después de sacar la basura o limpiar**
- ✓ **Después de manipular CUALQUIER COSA sucia**

Si tiene un corte en la mano, lávese las manos, póngase una venda limpia y utilice guantes.

Si no puede lavarse las manos debido a que tiene una herida, o utiliza una férula, vendaje o aparato ortopédico, usted no puede trabajar con alimentos.

NO TOQUE CON LAS MANOS SIN PROTECCIÓN LOS ALIMENTOS QUE ESTÁN LISTOS PARA EL CONSUMO

Los alimentos que están listos para el consumo no pueden manipularse si las manos no están protegidas. **Utilice una barrera física para evitar la contaminación por gérmenes que puedan causar enfermedades por el consumo de alimentos.** Estos gérmenes no pueden eliminarse por completo solamente con un lavado de manos.

Los alimentos listos para el consumo incluyen alimentos cocinados, frutas y verduras crudas, productos horneados, bocadillos y hielo. Las barreras físicas incluyen papel para charcutería o encerado, guantes y utensilios como tenazas, palas y espátulas.

HIGIENE PERSONAL

UNIFORMES

- ✓ Cabello recogido de forma adecuada
- ✓ Ropa limpia y ordenada
- ✓ Todas las heridas cubiertas
- ✓ Sin joyas en la muñeca
- ✓ Anillos lisos
- ✓ Uñas cortas y limpias

- ✗ Cabello fuera del gorro
- ✗ Ropa sucia
- ✗ Heridas abiertas y sangrantes
- ✗ Joyas en la muñeca
- ✗ Anillo adornado o con joyas
- ✗ Uñas largas, pintadas y/o artificiales

POLÍTICA DE SALUD DEL EMPLEADO

La higiene personal comienza en casa cuando usted se prepara para ir al trabajo todos los días. Todos portamos gérmenes patógenos que pueden causar enfermedades. **Como manipulador de alimentos, usted es responsable de cuidar su salud para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.** Dígale a su empleador si se le ha diagnosticado Salmonella, Shigella, E. coli O157:H7, hepatitis A o norovirus, o si tiene alguno de los siguientes síntomas:

VÓMITO

DIARREA

DOLOR DE GARGANTA CON FIEBRE

HERIDAS INFECTADAS O HERIDAS
en las manos y brazos

ICTERICIA

UNA FORMA FÁCIL DE RECORDAR LAS 5 ENFERMEDADES PRINCIPALES CAUSADAS POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS

SEND	Salmonella
SICK	Shigella
EMPLOYEES	E. coli
HOME	Hepatitis A
NOW	Norovirus

NO PUEDE VOLVER A TRABAJAR HASTA QUE SE ENCUENTRE LIBRE DE SÍNTOMAS DURANTE 24 HORAS SIN TOMAR MEDICINAS.

FUENTES AUTORIZADAS

■ ALIMENTOS PROVENIENTE DE UNA FUENTE NO AUTORIZADA Y/O NO PERMITIDA

Primero es lo primero... Una vez que haya aceptado la entrega los alimentos, **no podrá hacer que la comida insegura sea segura nuevamente.** Las comidas con control de tiempo/temperatura (TCS, en inglés), también conocidas como comidas potencialmente peligrosas (PHF, en inglés), requieren un control de tiempo y temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Una fuente aprobada es un proveedor reconocido que ha sido inspeccionado y que cumple con las normas. Siempre debe revisar la comida antes de aceptarla del proveedor. Al recibir los alimentos, debe revisar:

Temperaturas para recibir alimentos TCS	Buen aspecto general	Alimentos congelados
135°F — *Mantenga los alimentos calientes (por encima de 135 °F)* **¡ZONA DE PELIGRO!** — *Entre 41 °F y 135 °F* **45°F** — *Es aceptable recibir huevos, leche y mariscos en su concha a 45 °F* **41°F (O MENOS)** — *Mantenga los alimentos fríos (por debajo de 41°F). Los alimentos congelados deben estar completamente congeladas*	 *Rechace las latas que estén abolladas, hinchadas o que tengan fugas.*	 *Rechace los alimentos congelados que tengan cristales de hielo o líquidos en los empaques.*
Descomposición	**Fechas de caducidad**	**Signos de contaminación debido a plagas o derrames**
 Los alimentos NO deben ser viscosos, pegajosos, descoloridos, ni deben tener mal olor.	 *Los alimentos deben estar dentro de la fecha de caducidad marcado por el fabricante.*	 *Los envases deben estar limpios, secos e intactos.*
Etiquetado correcto y facturas	**Etiquetas para mariscos**	**Destrucción de parásitos en algunos pescados**
 Los alimentos deben identificarse indicando qué son y de dónde provienen.	 *Las etiquetas de los mariscos deben guardarse en el archivo por 90 días.*	 *El pescado que se sirve crudo o semicrudo debe contar con documentos del proveedor en los que se explique cómo se congela o se cría.*

RECHACE LOS ALIMENTOS SI NO CUMPLEN CON LAS NORMAS, EN VEZ DE ACEPTARLOS DEL PROVEEDOR.

EJERCICIO ¿ACEPTAR O RECHAZAR?

Mezcla para ensalada de col empacada en buenas condiciones a 45 °F ⊘

Cáscaras de huevo crudo limpias e intactas a 45 °F ✓

Pescado con los ojos hundidos y opacos ⊘

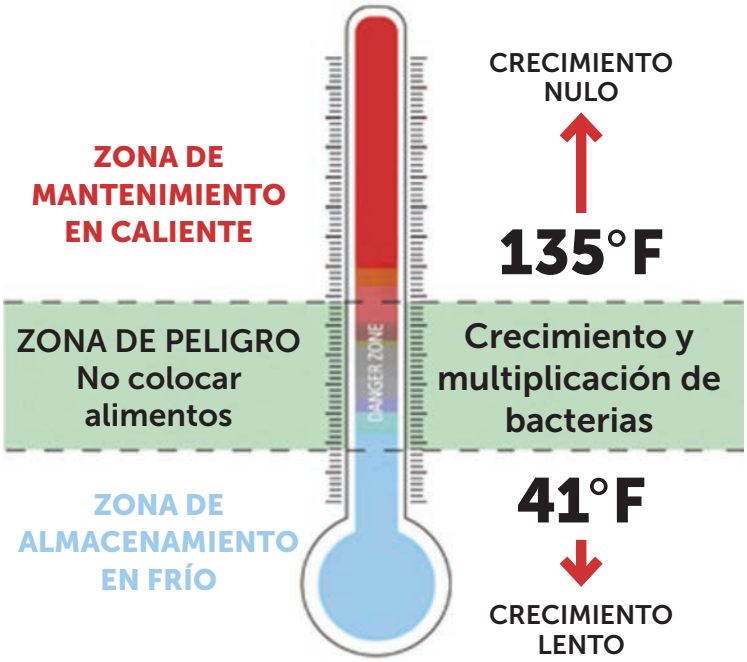
Queso cheddar con pequeñas manchas de moho ⊘

Carne fresca que recupera su volumen original al hundirla con un toque ✓

TEMPERATURAS ADECUADAS

TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN

Aunque cocinar los alimentos es la única manera de reducir el número de gérmenes a niveles seguros, **debe almacenar los alimentos TCS a la temperatura correcta para mayor seguridad.** Es importante que los alimentos (TCS) que por seguridad requieran control de temperatura y tiempo se mantengan fuera de la zona de temperatura peligrosa, donde las bacterias crecen más rápido. ¡Mantenga calientes los alimentos calientes y fríos los alimentos fríos! Cuando utilice el tiempo como control de salud pública, los alimentos TCS que se mantengan a temperatura ambiente deben permanecer durante un tiempo limitado y luego deben descartarse.

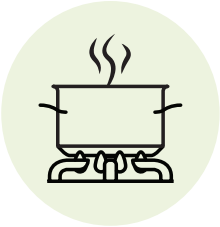


DESCONGELACIÓN APROPIADA

Es importante mantener los alimentos a 41°F o menos al descongelar (descongelamiento). Use un método para descongelar aprobado:

EN REFRIGERACIÓN

Planifique con tiempo: descongelar productos grandes puede tomar varios días. Mantenga la refrigeración a 41 °F o menos.



COMO PARTE DE LA COCCIÓN

Lleve el alimento directamente del congelador a la cocina. Esto es ideal para alimentos de tamaño pequeño.

EN MICROONDAS (PARA COCINARSE INMEDIATAMENTE)

Transfiera de inmediato el alimento a un proceso de cocción convencional o cocínelo completamente en el microondas.

SUMERGIDO TOTALMENTE EN AGUA CORRIENTE FRÍA

Asegúrese de que el agua corriente fluya lo suficientemente rápido para que elimine y haga flotar las partículas sueltas. Asegúrese de que todas las porciones de alimento estén completamente sumergidas bajo el agua. El agua corriente debe estar fría, los alimentos no deben estar a más de 41 °F.

TEMPERATURAS ADECUADAS

COCCIÓN

Cocinar los alimentos TCS a las temperaturas requeridas es la única forma de reducir la cantidad de gérmenes a niveles seguros. Use un termómetro de vástago calibrado y desinfectado para revisar la temperatura de los alimentos. Inserte el termómetro en la parte más gruesa de la comida, lejos de los huesos, para garantizar que todas las partes de la comida estén bien cocidas. Utilice el equipo adecuado para cocinar y recalentar los alimentos. No cocine alimentos en equipos que estén destinados únicamente a mantenerlos calientes.

(Nota: Las temperaturas mínimas de cocción se mantienen durante 15 segundos).

- **Recalentamiento de alimentos TCS hechos en casa que requieran control de tiempo para mantenerlos calientes durante dos horas.**
- **Aves: pollo, pato, pavo**
- **Alimentos rellenos**

- **Carnes molidas ablandadas/inyectadas**
- **Huevos con cáscara para mantenerlos calientes**

- **Carne con músculo entero***
- **Pescados y mariscos**
- **Huevos con cáscara listos para servir.**

- **Frutas, vegetales, y granos cocidos para mantenerlos calientes.**
- **Recalentamiento de alimentos preparados que requieran control de tiempo durante dos horas**
- **Mantenimiento en caliente**

- **ENTRE 41 °F y 135 °F**

- **Mantenimiento en frío**
- **Los alimentos congelados deben mantenerse bien congelados**

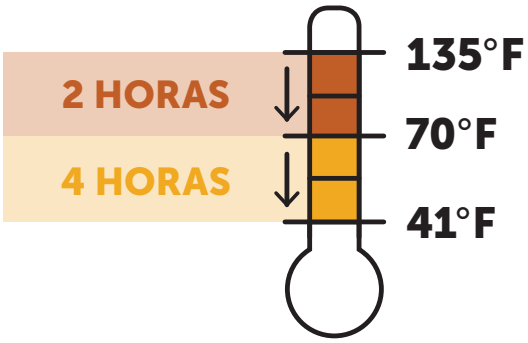
** La carne asada se puede preparar a 130 ºF durante 112 minutos o siguiendo las indicaciones de la tabla de carnes asadas*

LOS ALIMENTOS CRUDOS TCS SOLO PUEDEN DEJARSE A MEDIO COCER SI EL CLIENTE LO ORDENA DE ESA MANERA Y SI HAY UNA ADVERTENCIA AL CONSUMIDOR EN EL MENÚ.

TEMPERATURAS ADECUADAS

MÉTODOS DE REFRIGERACIÓN

Para los alimentos TCS se requiere un proceso de enfriamiento de dos etapas: De 135 °F a 70 °F en dos horas y de 70 °F a 41 °F en las cuatro horas siguientes (no debe exceder de seis horas en total). **Enfriar los alimentos de forma rápida y segura es importante para garantizar que los alimentos pasen el menor tiempo posible en la zona de temperatura peligrosa.** Utilice un método que acelere el proceso de enfriamiento, por ejemplo, use un baño de hielo o divida los alimentos calientes en recipientes poco profundos y luego colóquelos en el refrigerador. Revuelva la comida frecuentemente para permitir que escape el calor.



Fecha	Alimento	Hora y tempera-tura de inicio	En 1 hora	En 2 horas	¿De 135 °F a 70 °F en 2 horas?	En 3 horas	En 4 horas	En 5 horas	En 6 horas	¿De 70 °F a 41 °F en 4 horas?
3-20	SOPA	9AM 135°F	10AM 120°F	11AM 80°F		12PM 65°F	1PM 40°F			
6-27	ARROZ	3PM 135°F	4PM 90°F	5PM 68°F		6PM 55°F	7PM 50°F	8PM 45°F	9PM 39°F	

La sopa debe recalentarse a 165 °F antes de que pasen dos horas. La sopa debe descartarse.

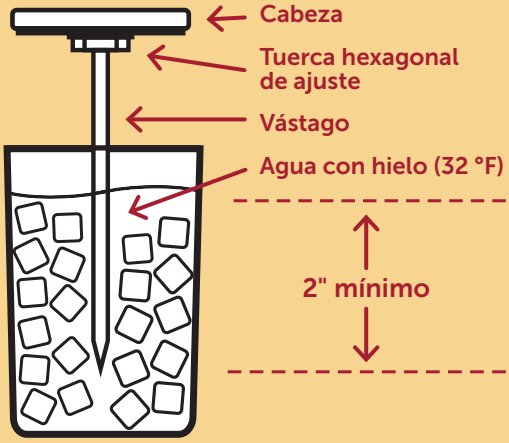
El arroz alcanzó los 70 °F y luego el requisito de 41 °F dentro del proceso de enfriamiento de seis horas.

CALIBRACIÓN DEL TERMÓMETRO

Un **termómetro** es la herramienta más importante para garantizar la seguridad alimentaria. Es importante que calibre su termómetro antes de que revise la temperatura interna de los alimentos. Calibre frecuentemente cada termómetro, al igual que cuando sea nuevo y cada vez que se caiga. Utilice el termómetro apropiado para la comida que mida.

PASOS PARA LA CALIBRACIÓN ADECUADA DEL TERMÓMETRO DE VÁSTAGO

1. **Llene completamente un recipiente con hielo.**
2. **Añada agua limpia (el hielo no debe flotar).**
3. **Sumerja el termómetro.**
4. **Mezcle bien.**
5. **Espere 30 segundos antes de ajustarlo a 32 °F.**



CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

CONTAMINACIÓN CRUZADA

La contaminación cruzada ocurre cuando los gérmenes se mueven de un alimento o superficie a otro.

Las enfermedades causadas por el consumo de alimentos son el resultado de:

- Agregar ingredientes contaminados a los alimentos.
- Superficies en contacto con la comida (equipos y utensilios) que no fueron limpiadas ni desinfectadas adecuadamente.
- Permitir que los alimentos crudos entren en contacto o goteen sobre alimentos que están listos para comer.
- Manos que tocan alimentos contaminados y luego tocan los alimentos listos para comer.

Evite otra contaminación cruzada de la siguiente manera:

- Utilice tablas para cortar y utensilios separados para productos crudos (como huevos con cáscara, carne, pescado, aves de corral) y alimentos listos para el consumo, o limpie y desinfecte los equipos entre cada uso.
- Separe los equipos sucios de los alimentos o de los equipos limpios.
- Comience con una superficie de trabajo limpia y desinfectada, y limpie y desinfecte todas las superficies de trabajo, el equipo y los utensilios después de cada tarea.
- No almacene en hielo nada que será consumido.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

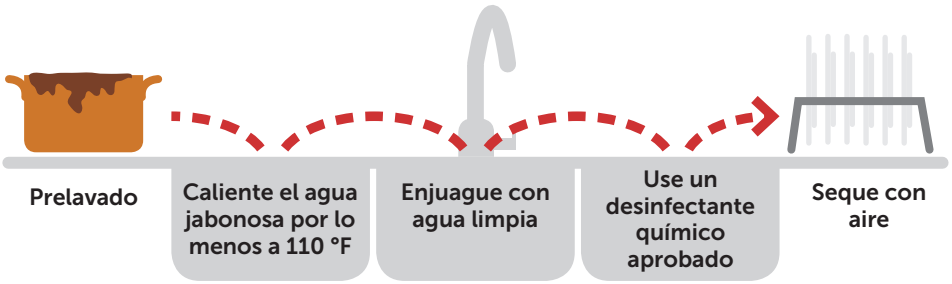
Asegúrese que el equipo esté limpio y desinfectado lavándolo tan a menudo como sea necesario. Cuando estén en uso, limpie y desinfecte los utensilios y el equipo cada cuatro horas.

CUBETAS DESINFECTANTES —

El cloro y el amonio cuaternario (Quats) son los tipos de desinfectantes aprobados. Siga las recomendaciones del fabricante con respecto a la concentración y el tiempo de contacto adecuados. Pruebe el desinfectante con tiras de papel de prueba para revisar la concentración. Cada vez que realice un servicio o preparación de alimentos, mantenga un paño dentro de la cubeta con desinfectante.

FREGADERO DE TRES COMPARTIMIENTOS —

Utilice siempre un fregadero de cocina de tres compartimientos adecuadamente instalado para el lavado manual correcto de los utensilios y siga los cinco pasos: prelavado (raspado), lavado, enjuague, desinfección y secado al aire.



LAVAPLATOS (ALTA TEMPERATURA Y PRODUCTOS QUÍMICOS) —

La desinfección reduce a niveles seguros la cantidad de gérmenes. Los productos químicos y el calor se utilizan para desinfectar las superficies que están en contacto con los alimentos. Lea el manual o la placa de información que se encuentra en la máquina para efectuar las operaciones de manera adecuada. La temperatura de la superficie en contacto con los alimentos en una máquina de alta temperatura debe alcanzar por lo menos 160 °F. Mida la concentración adecuada de desinfectante químico mediante el uso de tiras de prueba. Mida que la temperatura de la máquina para lavar platos sea alta, utilizando un termómetro mín-máx o una cinta sensible a la temperatura.

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

OTRAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN

LAVADO DE PRODUCTOS —

Lave las frutas y los vegetales bajo el grifo antes de cortarlos, combinarlos con otros ingredientes o cocinarlos. Las plagas y la tierra se pueden ocultar en las hojas internas de los vegetales. Remueva las hojas exteriores y separe la lechuga y la espinaca por completo. Lave cuidadosamente. Recorte las áreas golpeadas o dañadas al preparar frutas y verduras.

ALMACENAMIENTO DE LOS UTENSILIOS —

Guarde los utensilios de la siguiente manera:

- Con los mangos apuntando en la misma dirección.
- En una superficie de contacto con los alimentos, lisa y de fácil limpieza
- En agua a 41 °F o menos, o superior a 135 °F
- Bajo agua corriente

CONTROL DE PLAGAS (ROEDORES E INSECTOS) —

Algunos ejemplos de plagas incluyen **cucarachas**, **moscas**, y **roedores**.

El Manejo Integrado de Plagas (MIP) es una serie de métodos de prevención que se utilizan para mantener a las plagas alejadas y controlar la infestación:

- Negar acceso, comida, y refugio.
- Trabajar con un operador autorizado para el control de plagas.
- Sellar cualquier agujero y abertura que haya en suelos, paredes y techo.
- Mantener puertas, mallas, y ventanas cerradas para dejar fuera a las plagas.
- Mantener en funcionamiento las cortinas de aire.

Las señales de que hay una infestación de plagas incluyen:

- Ver plagas de distintos tamaños y en diferentes fases de crecimiento.
- Actividad de plagas indicada en un informe de un operador autorizado para el control de plagas.
- Encontrar excrementos de roedores en pisos o equipos, o heces de cucarachas (pequeños puntos negros) en paredes y pisos.
- Ver marcas de mordidas en los contenedores de comida.

Detectar la presencia de un sólo roedor en las instalaciones requiere una consulta inmediata de parte de control de plagas. No utilice pesticidas que tengan la etiqueta “para uso doméstico solamente”. Solo un operador autorizado para el control de plagas puede aplicar pesticidas de uso restringido.

FUMAR/COMER EN LA COCINA —

Reglas acerca de fumar, comer y beber en la cocina:

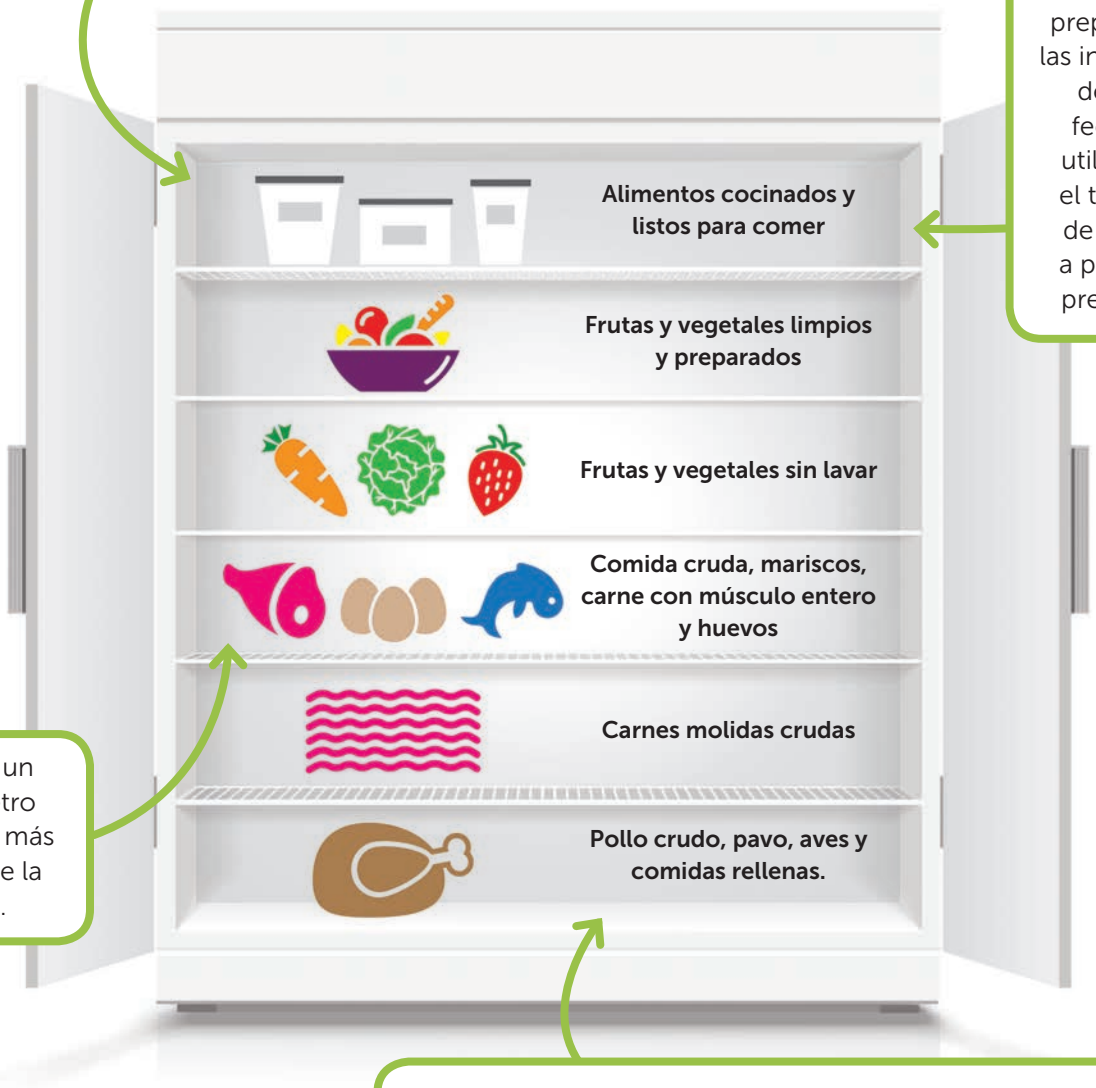
- Se prohíbe comer, fumar y beber mientras se preparan o se sirven alimentos, mientras se encuentra en áreas utilizadas para preparar o servir alimentos, o mientras esté en áreas que se utilizan para lavar el equipo y los utensilios.
- Solo se permite comer y fumar en áreas designadas que estén lejos de las áreas de lavado de alimentos o productos.
- Las áreas para fumadores deben cumplir con la Ley del Aire Limpio en Interiores de Nevada.

ALMACENAMIENTO REFRIGERADO

El almacenamiento apropiado de los alimentos y la preparación adecuada son elementos fundamentales para evitar las infecciones alimentarias. Almacene y prepare las comidas para evitar la contaminación cruzada.

Todos los alimentos preparados deben estar cubiertos, etiquetados y fechados al momento de almacenarse.

Los alimentos que requieren control de tiempo y son preparados en las instalaciones deben ser fechados y utilizados en el transcurso de siete días a partir de su preparación.



Coloque un termómetro en la parte más caliente de la unidad.

Almacenar por lo menos a seis pulgadas por encima del suelo.

Mantenga los alimentos cubiertos, almacene los productos de animales crudos en zonas bajas y alejadas de los alimentos que están listos para el consumo, utilice equipos o utensilios limpios y desinfectados, y haga que los empleados cumplan las prácticas generales recomendadas para mantener los alimentos seguros.

GLOSARIO

Fuente/Proveedor aprobado
Un productor, proveedor, fabricante, procesador o cualquier persona o empresa que suministre alimentos para la venta o el consumo, que sea aceptable para la autoridad de salud, con base en un acuerdo de conformidad con los principios, prácticas y estándares generalmente reconocidos que protegen la salud pública.

Calibrar
Ajustar, en comparación con un estándar conocido, la precisión de un instrumento de medición, como, por ejemplo, un termómetro.

Advertencia al consumidor
Una declaración escrita que informa a los consumidores sobre el aumento en el riesgo de contraer enfermedades causadas por el consumo de alimentos cuando se comen productos de origen animal crudos o poco cocidos, e identifica cualquier artículo que se encuentre en el menú de un establecimiento de alimentos que contengan productos de origen animal crudos o poco cocidos.

Contaminación
La presencia de material extraño, especialmente infeccioso, que haga que una sustancia o preparado sea impuro o nocivo. Los tres tipos de contaminación incluyen peligros físicos, biológicos y químicos.

Enfriamiento
Es el proceso de dos pasos para reducir la temperatura de la comida rápidamente. El primer paso es enfriar de 135 ºF a 70 ºF en dos horas, y el 2º paso es de 70 ºF a 41 ºF en cuatro horas. El proceso de enfriamiento no debe exceder seis horas en total.

Contaminación cruzada
El paso de gérmenes, microorganismos u otras sustancias nocivas, como productos químicos, de una superficie a otra a través de equipos, procedimientos o productos inadecuados o insalubres.

Política Sanitaria para Empleados
Procedimientos para identificar y restringir/excluir a los empleados que puedan transmitir patógenos a los alimentos. También proporciona intervenciones higiénicas que evitan la transmisión de virus y bacterias por medio de los alimentos en los establecimientos de comida.

Equipo
Un artículo que se utiliza en la operación de un establecimiento de comida, el cual incluye, entre otros, congelador, picadora, campana, fabricador de hielo, bloque de carne, batidora, horno, refrigerador, báscula, fregadero, cortadora, estufa y mesa.

Alimento
Una sustancia comestible cruda, cocida o procesada, hielo, bebida o un ingrediente que se utiliza, o que está destinado para el uso o venta, en su totalidad o en parte, para el consumo humano. La goma de mascar también se considera comida.

Enfermedad causada por el consumo de alimentos
Efectos adversos para la salud como resultado de ingerir comida o agua contaminada o adulterada.

Germen
Un microorganismo, especialmente uno que causa enfermedades.

Riesgo de salud inminente
Una amenaza o peligro importante para la salud que se considera existente cuando hay evidencia suficiente para demostrar que un producto, práctica, circunstancia o evento crea una situación que requiere una corrección inmediata o un cierre de operaciones, por ejemplo, pérdida de agua, presencia de aguas residuales e infestación de plagas.

Infestación
La presencia de un número inusualmente grande de insectos o animales en un lugar, los cuales usualmente causan daños o enfermedades.

Parásito
Un organismo que vive en o sobre otro organismo (su huésped) y se beneficia al consumir nutrientes a expensas del huésped.

Persona a cargo
Un individuo que está presente en un establecimiento de alimentos y que es conocedor y responsable durante su operación.

Plaga
Cualquier insecto no deseado y destructivo u otro animal que dañe los alimentos o cultivos y que pueda diseminar enfermedades por medio de la contaminación cruzada.

GLOSARIO

Pesticida
Una sustancia o agente que se utiliza para matar plagas y que es aplicado en un establecimiento de comida por un operador de control de plagas certificado.

Recalentar
Es el proceso de aplicar calor a un producto alimenticio que se cocinó previamente.

Alimentos listos para el consumo (RTE, por sus siglas en inglés)
Comida que ya es comestible y que no necesita preparación o cocción adicional.

Desinfectar
Aplicación de altas temperaturas o productos químicos en la limpieza de superficies en contacto con alimentos, para reducir el número de enfermedades que causan gérmenes o microorganismos a niveles aceptables.

Mariscos en su concha
Mariscos crudos y en su concha, como almejas, ostras o mejillones.

Síntomas
Un signo o indicación de un desorden o enfermedad, usualmente hay un cambio notorio en cómo una persona se ve o se siente.

Temperatura
La cantidad de calor o frío que se mide en un producto por medio de un termómetro.

Zona de temperatura peligrosa
Rango de temperatura en la que los gérmenes o microorganismos crecen a un ritmo no seguro (entre 41 °F y 135 °F).

Descongelar
Cambiar de un estado sólido y congelado a una temperatura refrigerada mediante un método aprobado. También se conoce como descongelamiento.

Termómetro
Un instrumento para medir temperaturas.

Control de temperatura y tiempo para obtener mayor seguridad (TCS, por sus siglas en inglés)
Comida, como carne, pescado, huevos, leche, y lechuga cortada, que requiere control de tiempo y temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos nocivos o la formación de toxinas.

El tiempo como control de salud pública
Un procedimiento en el que se usa tiempo para controlar el crecimiento de gérmenes o microorganismos. La comida en la que se utiliza este procedimiento debe ser servida, vendida o desechada después de cuatro horas.

Utensilios
Un implemento o contenedor que se utiliza para el almacenamiento, preparación, transporte, distribución, venta o manejo de comida, ya sea multiuso o de un sólo uso, tales como servilletas, pinzas, cucharas, cucharones, etc.

SNHD
Southern Nevada Health District

280 S. Decatur Blvd. • P.O. Box 3902
Las Vegas, NV 89127
(702) 759-1000 • www.SNHD.info

NOTAS

Southern Nevada Health District

FOOD HANDLER