

MEDIDAS PARA MANTENER LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

HIGIENE PERSONAL

1. Empleados enfermos no deben de trabajar en la cocina.
2. Tenga los lavamanos accesibles y listos con agua, jabón y toallas desechables.
3. Lávese sus manos antes de empezar a trabajar, después de usar el baño, antes de ponerse guantes, cuando cambia de actividad, después de comer, y cuando sus manos se han contaminado.

LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

1. Lave → enjuague → desinfecte las tablas de cortar entre diferentes tipos de comida, o designe tablas separadas para cada comida.
2. Mantenga las toallas de limpiar y los utensilios limpios y desinfectados.
3. Guarde la comida de acuerdo con las temperaturas de cocimiento:

↓

vegetales / comida ya lista para comer / comida cocida
pescado
carne crudo / puerco crudo
pollo crudo

↓

(estante más alto)

(estante más bajo)
4. Guarde químicos debajo de y lejos de la comida.
5. Mantenga las plagas (cucarachas, moscas, ratones etc.) fuera de su establecimiento.

DESCONGELANDO LA COMIDA

Descongele la comida en una manera aprobada:

1. En la refrigeradora
2. Bajo un chorro de agua fría en una fregadero aprobado para la preparación de comida
3. En un horno de microondas seguido por cocimiento
4. Como parte del proceso de cocimiento

TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO PARA COMIDAS POTENCIALMENTE PELIGROSAS

Guarde comidas frías a **41°F** o menos y comidas calientes a **135°F** o más. Esta comida incluye carne, pescado, huevos, productos lácteos, arroz cocido, frijoles cocidos, pasta cocida, vegetales cocidos, tofu, melón cortado, brotes de soya, y ajo en aceite.

TEMPERATURAS MINIMAS DE COCIMIENTO

145°F = huevos, puerco y carne (no molida)

155°F = carne molida, puerco molido

165°F = aves, productos rellenos, comidas recalentadas, y comida cocida en un horno microondas

ENFRIANDO LA COMIDA RÁPIDAMENTE

Enfrie comidas de 135°F → 70°F dentro de 2 horas, de 70°F → 41°F dentro de 4 horas

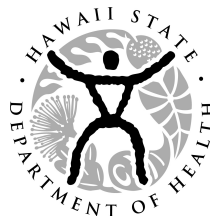
Termine el proceso entero de enfriamiento dentro de 6 horas

Enfrie en una manera aprobada:

1. Usar un baño de hielo en conjunto con el agitado frecuente del producto
2. Reducir el volumen del producto
3. Usar bandejas poco profundas, con no más de 2" de profundidad
4. Usar paletas de hielo
5. Usar aparatos designados específicamente para el enfriamiento rápido

EL LAVADO DE UTENSILIOS Y EQUIPOS

Tipo de Desinfectante	Lavaplatos automático (ppm)	Fregadero con 3 compartimientos
Yodo	12.5 - 25	12.5 - 25
Cloro	50 - 200	50 - 200
Amoniaco	200	200
Agua Caliente	180°F	—



Environmental Health Services Division

FOOD SAFETY BRANCH

Visit us at: <http://health.hawaii.gov/san/>