

Espacio de Trabajo Limpio

Todas las superficies que entran en contacto con los alimentos deben ser lavados, enjuagados y luego, desinfectado:

- Después de cada uso
- Cada vez que comience a trabajar con un nuevo tipo de alimento
- Cada vez que este interrumpido y su equipo puede haberse convertido en sucio

Un buen método de desinfección es una cucharadita de cloro por cada galón de agua fría.

Almacene los productos químicos separados de y por debajo de los alimentos.

Plagas: Para mantener controladas las plagas, su agencia:

- Mantiene el área limpia para reducir al mínimo las plagas
- Cubre y tiene contenedores de basura lavables
- Saca la basura a menudo
- Limpia derrames de alimentos y bebidas inmediatamente
- Mantiene los alimentos por lo menos cuatro pulgadas del piso y seis pulgadas de las paredes
- Utiliza trampas y los procedimientos de control de plagas cuando sea necesario. No utilizan cebo y venenos sin opinión profesional

Recibiendo: Cuando su agencia recibe comida, lo inspecciona asegurándose de que:

- El embalaje esta intacta
- No hay señales de insectos o roedores
- No hay signos de alimentos congelados que han descongelados inadecuadamente (esto se verá como cristales grandes de hielo en el envase)
- Productos enlatados no tienen signos de oxidación, abultamiento o abolladuras, especialmente en los bordes. ¡Nunca acepta artículos enlatados en casa!



¡Gracias a todo el personal y voluntarios que participan en la distribución de alimentos!

¡Las mejores prácticas de manipulación de alimentos son importantes en la distribución de la comida de la más alta calidad a los clientes e invitados!



Presentado a usted por su banco de alimentos local, un proveedor de igualdad de oportunidades.



ENTRENAMIENTO Para Voluntarios de Una Vez

Alimentos distribuidos desde el banco de alimentos viene a menudo a nosotros al final de su vida. Tenemos que asegurarnos de que todas las prácticas de manipulación de alimentos son tan seguros como sea posible.

La agencia con quien usted es voluntario es responsable de todas las medidas de seguridad alimentaria analizadas en este folleto. Por favor, lea cuidadosamente y asegúrese de entender completamente. Haga preguntas y comprenda las prácticas de sus agencias para que pueda ayudarles a proporcionar el servicio más excelente.

¡Su papel en la seguridad alimentaria es fundamental!

Por favor, asegúrese de firmar los registros de Seguridad Alimentaria, Derechos Civiles y Confidencialidad proporcionados por su agencia, después de revisar los materiales de capacitación.

Lavado de Manos: La manera más importante para protegernos de Enfermedades Alimentarias:

- Mojarse las manos con agua lo más caliente que usted puede aguantar.
- Aplique jabón, fregue las manos y las muñecas, enjuague.
- ¡Hazlo otra vez!
- Lávese las manos durante 20 segundos.
- Seque las manos con una toalla de papel de un solo uso, utilízela para cerrar el grifo.
- Use una toalla para abrir puertas para que las manos permanezcan limpias

Lavarse las manos:

- **Antes de:** empezar a trabajar con los alimentos, antes de poner los guantes
- **Después de:** usar el baño, tocarse la cara, el pelo, o el cuerpo; fumar, comer, beber, mascar chicle o tabaco, manejo de productos químicos, o tocar otros contaminantes tales como equipos, superficies de trabajo o paños

Manos Seguras, Limpias:

- Quítese las joyas antes de trabajar con alimentos o cerca de áreas de preparación de alimentos
- Mantenga las uñas cortas y limpias. Si usted tiene uñas postizas o esmalte de uñas, es necesario usar guantes de un solo uso
- Si usted tiene un corte o una herida infectada, no se debe trabajar con los alimentos. Si usted tiene un corte no infectada o una herida, asegúrese de usar un vendaje y guante

Guantes:

Use guantes para manipular alimentos listos para comer. Guantes siempre se usan durante reempaque de alimentos.

Guantes necesitan ser cambiados:

- cuando se ensucien o se rompen
- antes de comenzar una tarea diferente
- después de cuatro horas de uso continuo
- después de tocar carne cruda
- antes de manipular alimentos cocidos o alimentos listos para comer

Almacenamiento:

Todos los alimentos deben ser almacenados cuatro pulgadas del suelo y lejos de las paredes, incluso en cajas o cajones. Esto permite un flujo de aire adecuado y mantiene su agencia limpia, reduciendo las infestaciones de plagas y manteniendo los alimentos a salvo de las inundaciones.

Practique PEPS (sistema de rotación de primero en expirar, primero en salir), que ayuda a mover la comida más antigua primero y reduce las infestaciones de plagas.

¡Mantenga fríos los alimentos fríos! Su agencia utiliza el transporte refrigerado, siempre y cuando sea apropiado. ¡Ayuda a mantener los alimentos fríos en tránsito y guardelo lo antes posible para mantenerlo frío!

Control de Temperatura:

Su agencia registra lecturas de temperatura semanales. Ellos están buscando el siguiente:

- Refrigeradores entre 33 ° y 41 ° F. Alimentos congelan si son más frías, bacterias crecen si son más calientes
- Congeladores en o por debajo 0 ° F
- Temperaturas de almacenamiento en seco entre 50 ° y 70 °, que reduce las plagas y el moho



Retiradas:

La agencia con que está trabajando tiene un protocolo para saber qué hacer cuando la comida ha sido retirado del mercado. Por favor, consulte con su supervisor para entender su papel en este proceso.

Reembalar:

Al reempaque de artículos a granel en recipientes más pequeños:

- Lávese las manos
- Use guantes desechables de un solo uso
- Lave, enjuague y desinfecte todas las superficies de preparación de alimentos
- Use recipientes de calidad alimentaria
- Use restricción de pelo o un sombrero limpia
- Use un protector de la barba si tiene pelo facial
- Etiquete cada producto con el nombre y todos los ingredientes

No Hacer:

- Reembale los productos básicos del USDA
- Descongele y reembale productos congelados
- Use herramientas de su casa para cortar productos congelados



Requisitos de capacitación de seguridad alimentaria adicionales para las agencias que preparan los alimentos cocinados:

Hay una persona de seguridad alimentaria en su agencia. Esta persona es lo encargado de asegurarse de que todos los alimentos se manipula, prepara y almacena de forma segura. Por favor, identifique a esta persona y comprobar para asegurarse de que usted está siguiendo las prácticas más seguras.

El líder de seguridad alimentaria debe tener una tarjeta de manipuladores de alimentos actual o certificación de ServSafe(ServirSeguro). Si desea más información acerca de las mejores prácticas en seguridad alimentaria por favor, vea el video de seguridad alimentaria proporcionada por su banco de alimentos local.