

Descripción General de la Seguridad Alimentaria

PATÓGENOS TRANSMITIDOS POR ALIMENTOS

- Bacterias y virus son las causantes de la mayoría de las enfermedades transmitidas por alimentos
- Factores que afectan el crecimiento de patógenos:
 - Alimentos (ricos en proteínas)
 - Acidez
 - Tiempo
 - Temperatura (41°F - 135°F)
 - Oxígeno
 - Humedad (nivel de actividad del agua)
- Control de tiempo y temperatura para seguridad (TCS) alimentos, también conocidos como alimentos potencialmente peligrosos (PHF): alimentos húmedos, ricos en proteínas que cuando las temperaturas son adecuadas pueden soportar el crecimiento de patógenos
- Los patógenos pueden vivir pero generalmente no se reproducen en alimentos no peligrosos como las galletas

SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Vómito
Diarrea
Fiebre y dolor de garganta
Ictericia (Hepatitis A)
Lesiones/heridas infectadas

NO MANIPULE ALIMENTOS, EQUIPO O UTENSILIOS LIMPIOS SI TIENE ALGÚN SÍNTOMA O ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR LOS ALIMENTOS CONFIRMADA

PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

- Use ropa limpia y sujetadores para el cabello
- No se seque las manos con toallas de tela, delantales o en la ropa
- Mantenga las uñas bien cortadas y limpias
- Mantenga los alimentos y bebidas personales cubiertos y en áreas donde los alimentos y el equipo limpio no se contaminen
- Use diferentes tablas de cortar para carnes crudas, carnes cocidas y vegetales
- Almacene los alimentos de acuerdo con las temperaturas de cocción seguras requeridas: alimentos listos para comer (RTE, por sus siglas en inglés) en la parte superior (verduras, frutas, alimentos completamente cocidos), luego mariscos, bistecs, chuletas de cerdo, carnes molidas y carnes y aves rellenas en la parte inferior
- Todos los alimentos RTE deben marcarse con la fecha y hora y desecharse después de 7 días a partir de la fecha de preparación
- Rote los alimentos almacenados para que los más antiguos se usen primero
- Las latas hinchadas/abultadas y severamente abolladas deben desecharse
- **iNO toque con las manos los alimentos listos para comer!** Utilice pañuelos desechables, guantes de un solo uso, espátulas, tenedores, pinzas, etc.

