

Tiempos y Temperaturas importantes para el Manejo Seguro de Alimentos (Recomendado por el Código de Alimentos del FDA 2005)

- ✓ Temperatura de la “Zona de Riesgo” 41-135°F.
- ✓ La Bacteria puede doblar su población cada 20-minutos.
- ✓ Durante el lavado de las manos restrigüe/enjuague sus manos durante 20-segundos.
- ✓ La temperatura del agua de lavar las manos debe ser de al menos 100°F.
- ✓ La carne, aves, pescados, y lácteos deben ser recibidos a una temperatura de 41°F o menos.
- ✓ Los melones cortados en pedazos tienen que ser recibidos a 41°F o menos.
- ✓ Huevos con cáscara, crustáceos vivos, y mariscos deben ser recibidos a una temperatura al aire de 45° F o menor.
- ✓ Comidas calientes deben ser recibidas a 135°F o más alta.
- ✓ Comidas congeladas deben ser recibidas a 0°F o menor.
- ✓ Los termómetros deben ser acertados entre +/- 2 grados.
- ✓ Método de calibración de termómetro al punto del hielo: Sostenga por 30 segundos, calibre hasta alcanzar 32°F.
- ✓ Método de calibración de termómetro al punto hirviendo: Sostenga por 30 segundos, calibre hasta alcanzar 212°F.
- ✓ Mientras maneje alimentos calientes o fríos, inspeccione la temperatura cada 2-horas.
- ✓ Inspeccione la temperatura de las comidas en dos sitios distintos por un mínimo de 15 segundos.
- ✓ La temperatura del aire del refrigerador debe ser aproximadamente 2°F mas baja que la temperatura requerida para el alimento. Por ejemplo, para mantener la carne a 41°F la temperatura del aire debe ser 39°F.
- ✓ Mantenga la comida almacenada al menos 6-pulgadas más arriba del suelo.
- ✓ Equipo inmóvil debe tener un espacio de 4” desde la repisa de encima y 6” desde el piso para facilitar limpiar y desinfectar.
- ✓ Almacenamientos en seco de comidas debe mantener una temperatura de 50-70°F .
- ✓ Lugares de almacenamiento en seco de comidas deben mantener una humedad relativa del 50-60%.
- ✓ La carne, aves, pescados, y lácteos deben ser guardados en una temperatura 41°F o menos.
- ✓ Los huevos pueden ser recibidos a una temperatura de 45F o menos, una vez cocinados deben ser guardados a 41F o menos.
- ✓ Alimentos potencialmente peligrosos deben ser mantenidos a una temperatura de 41F o por debajo no por más de 7-días.
- ✓ Alimentos que están en ROP (Empaques que reducen el oxígeno) deben ser mantenidos a 41°F o por debajo no mas de 14-días.
- ✓ Durante el calentamiento o enfriamiento de alimentos, estos deben pasar a través de la mitad de la temperatura de la zona de riesgo (70-120°F) lo más rápido posible.
- ✓ La descongelación de alimentos bajo el agua (mientras fluye) debe ser hecho por un periodo no mas largo de 2 horas y el agua debe tener una temperatura de 70°F o por debajo.
- ✓ La temperatura de cocción de aves, relleno, y carnes rellenas es 165°F por 15-segundos.
- ✓ La temperatura de cocción para el cerdo, jamón, tocino, pescado, y huevos es 145°F por 15-segundos.
- ✓ La temperatura de cocción para carnes molidas o chorizos es 155°F por 15-segundos.
- ✓ Alimentos potencialmente peligrosos cocinados en el microondas, debe alcanzar 165°F y dejarlos reposar por al menos 2-minutos.
- ✓ Enfríe las comidas a 41°F o menos dentro de 4-horas. (Método de la primera fase)
- ✓ Enfríe comidas de 135°F a 70°F dentro 2-horas, después a 41F o menos dentro de las próximas 4-horas. (Método de la segunda fase)
- ✓ Recaliente todas las comidas a 165°F por 15 segundos dentro de 2-horas.
- ✓ Cuando desinfecte el equipo de lavado de utensilios de cocina manualmente (inmersión en agua caliente), la temperatura del agua debe ser al menos de 170°F.
- ✓ Cuando desinfecte el equipo de lavado de utensilios de cocina mecánicamente (maquinas), el agua de enjuague debe ser de al menos 180°F.
- ✓ Amonio Cuaternario y soluciones desinfectantes de yodo son usualmente efectivas entre 75°F y 120°F.
- ✓ Mantenga las etiquetas de existencias de mariscos por 90-días desde el día que el último marisco fue usado.
- ✓ Alimentos potencialmente dañinos tienen un nivel de pH (acidez) de mas de 4.6 pH (7 es neutral).
- ✓ Alimentos potencialmente dañinos tienen una acidez de agua (aw) de mas de .86 aw (el agua pura esta en 1.0).

Note: Su Departamento Local de Salud o empleador puede requerir medidas más estrictas.



- - - Descuento Disponible - - -

CURSO & EXAMEN PARA EL CERTIFICADO DEL MANEJO DE ALIMENTOS

Regístrese en línea y su compañía ahorra \$10 instantaneamente.

Use el código de cupon 1010 durante su registracion en línea www.fidelitysafety.com.

(866) 221-4045

Para registrarse en Internet o para mas información vaya a www.fidelitysafety.com