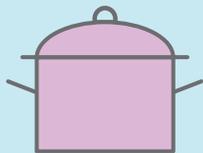




guía de entrenamiento sobre

SEGURIDAD ALIMENTARIA

DE LAS COMIDAS EN VERANO



Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura, Alimentación y Nutrición de los Estados Unidos a través de un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones o políticas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del Gobierno de los Estados Unidos.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO / AA / Title VI / Title IX / Sección 504 / ADA / ADEA. En acuerdo con la Ley Federal y la política del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, nacionalidad, sexo, edad o discapacidad. Para interponer una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2018, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede utilizar el texto y la información contenidos en este documento libremente para uso sin fines de lucro o educativos, sin costo alguno para el participante de la capacitación a condición de que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no puede ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido. Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y ser utilizadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La Universidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.

Para más información, por favor póngase en contacto con helpdesk@theicn.org

09/30/2018

INTRODUCCIÓN

¡Feliz verano! Esta *Guía de entrenamiento sobre seguridad alimentaria de las comidas en verano* es un recurso que puede usar para entrenar a su personal sobre importantes prácticas de seguridad alimentaria que ayudan a mantener los alimentos seguros para los niños que están sirviendo. Los administradores del sitio pueden usar esta guía como una referencia con recordatorios de seguridad alimentaria y de mejores prácticas. Cada página contiene información rápida sobre diferentes temas que le ayudan con la formación de su personal. Puede encontrar una lista de recursos adicionales disponibles del Institute of Child Nutrition en la parte posterior de la guía de capacitación. La información presentada en esta guía de capacitación puede aplicarse o no a todos los comedores de verano, así que adaptenla a su programa de comidas de verano, según corresponda. Las tres secciones de la guía de entrenamiento promueven las prácticas clave de inocuidad de los alimentos, esenciales para un exitoso sitio de comidas de verano:

- Practicar una buena higiene personal.
- Comprobar y documentar las temperaturas de seguridad de los alimentos.
- Adecuadamente limpiando y desinfectando.

Estas prácticas ayudan a asegurar que los alimentos que consumen los niños son seguros y reducen el riesgo de un **brote transmitido por los alimentos**. Un brote transmitido por los alimentos en un comedor de verano puede provocar que varios niños y miembros del personal se enfermen, mala publicidad y posiblemente cause el cierre del sitio. Las tres secciones están coordinadas por colores para facilitar la consulta: **buena higiene personal** (azul), **temperatura de seguridad de los alimentos** (roja) y **limpieza y desinfectar** (verde).

Las palabras en negrito se definen en el Glosario al final de esta guía de capacitación.

NOTA: Navegar por esta guía de entrenamiento es fácil, aunque no es tradicional. Sólo tienes que seguir los números de las páginas.

HIGIENE PERSONAL

La **higiene personal** es especialmente importante para mantener los alimentos seguros. Esto incluye restringir o excluir al personal enfermo de preparar o manejar alimentos, usar procedimientos efectivos para el lavado de manos y eliminar el contacto directo con alimentos listos para consumir. El uso de las tres prácticas juntas ayudará a prevenir las **enfermedades transmitidas por los alimentos** en los comedores de verano. Cada práctica se tratará más por separado en las siguientes páginas.

La buena higiene personal comienza al llegar a un sitio de comidas de verano apropiadamente vestido. Esto minimiza la posible contaminación por ropa sucia o personas. Cuando trabaje para un comedor de verano, siga estas guías para vestirse apropiadamente.

Venga al lugar de trabajo vestido con ropa limpia.

Use zapatos con punta cerrada.

Contenga el pelo con un sombrero o maya de cabello.

Córtelo y mantenga las uñas cortas y limpias de esmalte.

No use joyas.

Siga cualquier guía de la autoridad sanitaria local con respecto a la vestimenta apropiada.

SALUD DEL EMPLEADO

Si está enfermo, puede transmitir su enfermedad a los que le rodean (personal, niños). El personal del comedor debe informar al administrador del sitio si están enfermos.

Reporte estos síntomas de la enfermedad →

Si sufre de cualquiera de los síntomas anteriores, no debe trabajar en el sitio para prevenir el riesgo de transmitir estas enfermedades a través de los alimentos.

Vómitos

Diarrea

Dolor de garganta con fiebre

Ictericia (color amarillento de la piel y los ojos)

Cortadas, llagas o heridas

Enfermedades transmitidas por los alimentos diagnosticadas por el médico

CÓMO LAVARSE LAS MANOS CORRECTAMENTE

Mantener las manos limpias es uno de los pasos más importantes que se pueden tomar para evitar la transmisión de gérmenes a otros. Muchas enfermedades y condiciones se transmiten por no lavarse las manos con jabón y agua corriente limpia. Siga estos pasos para lavarse las manos adecuadamente ➔

El lavado de manos adecuado debe tomar un total de unos 20 segundos o el tiempo que se necesita para cantar la canción “Happy Birthday (Feliz Cumpleaños)” dos veces.

Lavarse las manos con agua y jabón es el **mejor** método para reducir el número de microbios en las manos. Si el jabón y el agua no están disponibles, el CDC recomienda el uso de un desinfectante para manos a base de alcohol que contenga al menos un 60% de alcohol.

- 1** Moje las manos con agua y jabón.
- 2** Enjuague las manos con jabón hasta los codos y frote durante 10-15 segundos.
- 3** Lávese cada lado de las manos, las muñecas, entre los dedos y debajo de las uñas.
- 4** Enjuáguese las manos con agua corriente.
- 5** Seque las manos con toallas de papel o secador de aire.
- 6** Cierre la llave del agua con una toalla de papel. Si es pertinente, abra la puerta con la misma toalla de papel y luego deséchela en la papelera.

CUÁNDO LAVARSE LAS MANOS

Hay ciertos momentos que el personal debe lavarse las manos

ANTES DE

- Trabajar con los alimentos
- Ponerse o cambiar de guantes desechables
- Manejar platos, equipos y utensilios limpios

DESPUÉS DE

- Usar el inodoro
- Estornudar, toser o sonarse la nariz con un pañuelo de papel o de tela
- Tocarse el cabello, la cara o el cuerpo
- Manejar carnes crudas, aves o pescado
- Comer, beber o masticar chicle
- Limpiar - barrer, trapear o limpiar los mostradores
- Tocar platos sucios, equipo o utensilios
- Manejar basura
- Manejar teléfonos o teléfonos celulares
- Manejar las cajas registradoras o el dinero
- Cualquier instante en que las manos se hayan contaminado

ESTACIÓN PORTÁTIL DE LAVADO DE MANOS

Es importante instalar una fuente de agua corriente cuando los locales asignados para el programa no tienen instalaciones de lavado de manos. Una estación de lavado de manos portátil les permite lavarse las manos cuando no hay un lavabo en servicio en el lugar. Estas instalaciones deben utilizarse principalmente para el lavado de manos. Puede crear una estación portátil de lavado de manos como se muestra en la foto.

Contenedor térmico de 5 galones de capacidad (18.9 L)

Agua

Grifo de flujo continuo

Jabón

Toallas de papel

Cubo para desechos



CÓMO USAR CORRECTAMENTE LOS GUANTES DESECHABLES

El uso adecuado de guantes puede prevenir la contaminación de los alimentos. El uso de guantes **protege los alimentos** de los microbios que se encuentran en las manos de las personas. Manejar algo que no sea comida, con las manos enguantadas como un teléfono celular, una manija de una puerta, la puerta del refrigerador, etc., puede contaminar los guantes. Quítese los guantes contaminados y lávese las manos antes de ponerse unos nuevos. Siga estos consejos para asegurarse de que está usando los guantes correctamente.

Si usted no tiene guantes, todavía puede proteger los alimentos listos para comer de la contaminación de las manos mediante el uso de utensilios adecuados como espátulas, pinzas o pañuelos de papel.

Siempre lávese las manos antes de ponerse los guantes.

Utilice los guantes al preparar y servir alimentos listos para el consumo.

*Los **alimentos listos para comer** son alimentos que se pueden comer sin enjuagar o cocinar, como frutas y verduras frescas, sándwiches y quesos.*

Nunca reutilice o lave los guantes.

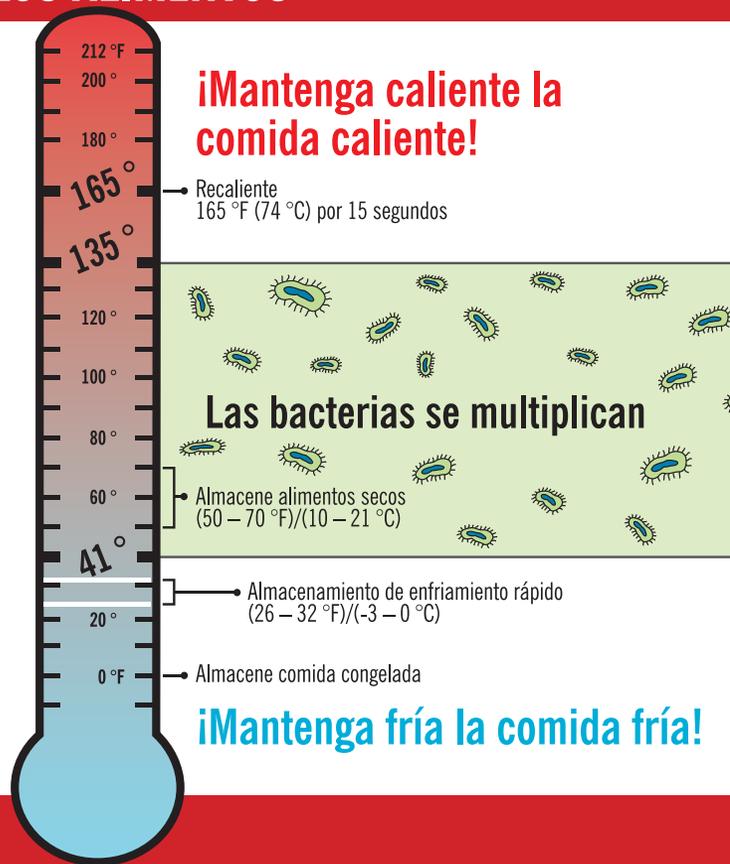
Deseche los guantes sucios después de utilizarlos.

Quítese los guantes y lávese las manos después de estornudar, toser, o tocarse la cara, el cabello u otras partes del cuerpo.

Cámbiese los guantes si está tocando otras cosas en vez de comida, como el teléfono celular, la manija de la puerta, los basureros, la caja registradora, o el dinero.

MARGEN TÉRMICO DE SEGURIDAD PARA LOS ALIMENTOS

Una de las maneras más importantes de mantener la seguridad de los alimentos es controlando el tiempo y la temperatura. La **zona de temperatura peligrosa**, que está entre los 41 °F (5 °C) y los 135 °F (57 °C), es el rango de temperatura donde las bacterias crecen rápidamente. Las bacterias pueden duplicarse en número en tan sólo 20 minutos. A este ritmo, las bacterias dañinas pueden multiplicarse en los alimentos a un nivel capaz de causar enfermedades transmitidas por los alimentos. Es importante mantener la comida caliente por encima de 135 °F (57 °C) y la comida fría por debajo de 41 °F (5 °C), y todos los alimentos **percederos** fuera de la zona de peligro. Utilice un termómetro para asegurarse de que los alimentos permanezcan fuera de la zona de peligro de temperatura.



FUNDAMENTOS DEL TERMÓMETRO

Los termómetros son una herramienta esencial en una cocina. Vienen en todas las formas, colores y tamaños y realizan una variedad de funciones. Esta guía de entrenamiento se enfoca en el uso del termómetro de esfera. Para obtener más información sobre los diferentes tipos de termómetros, consulte la sección Recursos Adicionales en la parte posterior de este guía.

Los termómetros de alimentos se utilizan para medir la temperatura de los alimentos. Miden la temperatura de los alimentos para verificar su seguridad. Estos termómetros necesitan ser **calibrados**, o ajustados para la exactitud, en una base regular; condiciones como la caída de un termómetro o someterlos a temperaturas extremas podría afectar su precisión.

Como una buena práctica, registre cuando calibre los termómetros en hojas que funcionen como registros. Esto proporciona pruebas de que se siguieron prácticas adecuadas de seguridad alimentaria, en caso de que se produjera un brote transmitido por los alimentos. Utilice registros de temperatura para registrar las temperaturas de los refrigeradores y congeladores, alimentos cocinados y alimentos transportados. Las muestras de estos registros de temperaturas están disponibles en la página web del ICN en www.theicn.org.

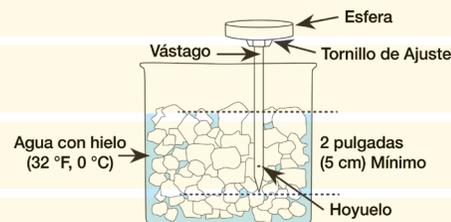
CUÁNDO Y CÓMO CALIBRAR UN TERMÓMETRO

¿Cuándo calibrar un termómetro?

- Idealmente a diario, pero por lo menos una vez a la semana.
- Cuando se cae al suelo.
- Más a menudo si lo especifica la política local.

Cómo calibrar un termómetro de esfera - Método del agua con hielo

- 1 Llene un recipiente grande con hielo.
- 2 Añada agua a una pulgada (2.5cm) de la parte superior del recipiente.
- 3 Remueva bien la mezcla.
- 4 Deje reposar durante un minuto.
- 5 Coloque el termómetro en el recipiente de modo que el área de detección del vástago o de la sonda (generalmente indicada por un hoyuelo) esté completamente sumergida en el agua.
- 6 Evite que el termómetro toque los lados o el fondo del recipiente.
- 7 Deje que el termómetro se mantenga en agua con hielo durante 30 segundos o hasta que el indicador deje de moverse.
- 8 Coloque la herramienta de calibración en la tuerca de ajuste hexagonal y gírela hasta que el disco indique 32 °F (0 °C), mientras este en el agua con hielo.
- 9 Repita el proceso con cada termómetro y tome nota en el registro.



CÓMO TOMAR NOTA DE LAS TEMPERATURAS

1. Antes de cada uso, lave el vástago del termómetro con agua y jabón y desinfectelo sumergiéndolo en **solución desinfectante** o limpiándolo con una **toallita desinfectante**. Deje que se seque al aire.
2. Debido a que hay muchos tipos diferentes de alimentos, use el método de toma de temperatura apropiado para cada alimento. Asegúrese de que el área de detección del termómetro para alimentos (indicado por un hoyuelo) esté sumergida en el alimento al tomar la temperatura. La forma correcta de tomar la temperatura de ciertos alimentos se muestra a continuación ➔
3. Espere a que la pantalla de temperatura mantenga la misma temperatura durante unos 15 segundos.

Asados

introduzca el termómetro en el centro del asado evitando los huesos.

Aves

insertar el termómetro en la parte más gruesa evitando los huesos.

Cazuelas

compruebe la temperatura en el centro y en varios otros puntos.

Carnes finas, como las carnes de hamburguesa

introduzca el termómetro por el lateral del alimento hasta 2-3 pulgadas (5-8cm) de profundidad.

Leche

abra un cartón e introduzca el termómetro por lo menos 2 pulgadas (5cm) en la leche.

Alimentos empaquetados

coloque el termómetro entre dos paquetes sin perforar los paquetes.

TEMPERATURAS AL RECIBIR ENTREGAS DE ALIMENTOS

Es importante comprobar la temperatura de los alimentos congelados o refrigerados inmediatamente después de recibirlos. Compruebe los alimentos congelados para asegurarse de que están congelados por completo y que no muestran signos de descongelación y recongelación, como cajas húmedas o alimentos que tienen grandes cristales de hielo.

Revise las temperaturas de los alimentos refrigerados.

- Las carnes y aves de corral frescas deben estar a 41 °F (5 °C) o menos.
- Los productos empaquetados deben estar a 41 °F (5 °C) o menos.
- La leche y los huevos deben estar a 45 °F (5 °C) o menos. La leche debe colocarse en un refrigerador a 41 °F (5 °C) o menos después de ser recibidos.

Coloque rápidamente los alimentos en el almacén, empezando por los alimentos refrigerados, luego los alimentos congelados y luego los alimentos para el almacenamiento en seco.

Póngase en contacto con el administrador del sitio si los alimentos no se entregan a la temperatura adecuada.

TEMPERATURAS PARA COCINAR

Ciertas temperaturas necesarias para cocinar deben alcanzarse para diferentes tipos de alimentos crudos para asegurar que los microorganismos generalmente asociados con ellos y responsables de causar enfermedades transmitidas por los alimentos mueran.

135 °F (57 °C) durante 15 segundos

- Frutas y verduras frescas, congeladas o enlatadas que se mantendrán calientes antes del servicio.
- Alimentos listos para comer que han sido **preparados comercialmente** (para recalentar para tomar **calientes durante el catering**)

145 °F (63 °C) durante 15 segundos

- Piezas enteras de ternera y cerdo; mariscos

155 °F (68 °C) durante 15 segundos

- Productos picados que contengan carne de res, cerdo o pescado
- Hamburguesas o filetes de Salisbury
- Nuggets o palitos de pescado
- Huevos cocinados para tomar calientes durante el catering

165 °F (74 °C) durante 15 segundos

- Aves de corral
- Pasta rellena con carne de res, huevos, cerdo o mariscos, como lasaña o ravioli
- Carne de res rellena, cerdo o marisco

TEMPERATURAS PARA MANTENER/ TRANSPORTAR ALIMENTOS

Una vez que se prepara un alimento, se debe mantener caliente a 135 °F (57 °C) o más o frío a 41 °F (5 °C) o menos hasta que se sirve. Mantenga estas temperaturas cuando transporte los alimentos a otro sitio. Use un termómetro para electrodomésticos para asegurarse de que los refrigeradores o refrigeradores portátiles estén a las temperaturas correctas.

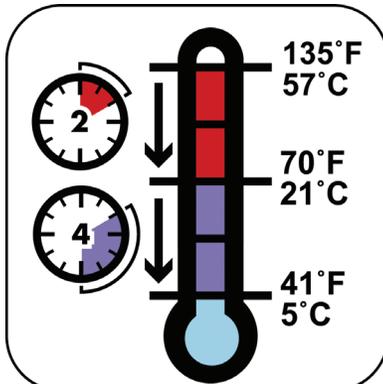
La leche y los artículos como sándwiches que contienen carne deli deben llegar fríos al comedor de verano.

Utilice un termómetro para alimentos para verificar la temperatura de los alimentos perecederos para asegurarse de que está a la temperatura adecuada: comida caliente a 135 °F (57 °C) o más y comida fría a 41 °F (5 °C) o menos.

Póngase en contacto con el administrador del sitio si los alimentos no se entregan a la temperatura adecuada.

TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN

Refrigere con seguridad los alimentos calientes y cocinados dentro de los plazos recomendados. Los alimentos pasan por la zona de temperatura peligrosa cuando se enfrían. Es importante que los alimentos pasen a través de la zona de peligro de temperatura lo más rápido posible para evitar que las bacterias crezcan en los alimentos.



Copyright © International Association for Food Protection

Los alimentos calientes deben enfriarse de 135°F (57°C) a 70°F (21°C) en 2 horas.

Debe enfriarse de 70°F (21°C) a 41°F (5°C) en las próximas 4 horas (el alimento debe enfriarse de 135°F a 41°F en un total de 6 horas).

Los alimentos a temperatura ambiente deben enfriarse a 41°F (5°C) en 4 horas.

Si no se cumplen los tiempos y temperaturas de enfriamiento, los alimentos deben ser recalentados a 165°F (74°C) durante 15 segundos y el proceso de enfriamiento comenzará de nuevo.

MÉTODOS PARA ENFRIAR LOS ALIMENTOS

Enfríe los ingredientes utilizados para hacer ensaladas y otros alimentos listos para comer.

Separe los alimentos en porciones más pequeñas y colóquelos en recipientes poco profundos que no tengan más de 2 pulgadas (5 cm) de profundidad.

- Mantenga los alimentos frescos cubiertos en la parte superior del congelador. Se debe permitir que el calor escape.
- Use palos de hielo / paletas de hielo y baños de agua helada. Asegúrese de que la comida que se esté enfriando se mezcle frecuentemente para permitir que el calor disperse gradualmente.



TEMPERATURAS DE RECALENTAMIENTO

El recalentamiento de los alimentos requiere que los alimentos pasen por la zona de temperatura peligrosa.

Recaliente los alimentos a 165 °F (74 °C) durante 15 segundos en 2 horas para matar los microorganismos en los alimentos.



LIMPIADO DE MESAS, SUPERFICIES DE TRABAJO Y EQUIPOS

Asegúrese de que toda la preparación de los alimentos ocurre en una superficie limpia y desinfectada. Esto reduce el riesgo de que los alimentos se contaminen con microorganismos. Utilice el proceso de los 3 pasos para asegurarse de que todas las superficies que entrarán en contacto con los alimentos estén limpias.

Siga los requisitos del departamento de salud local y estatal.

1

Lave la superficie con una solución de jabón y agua para limpiar.

2

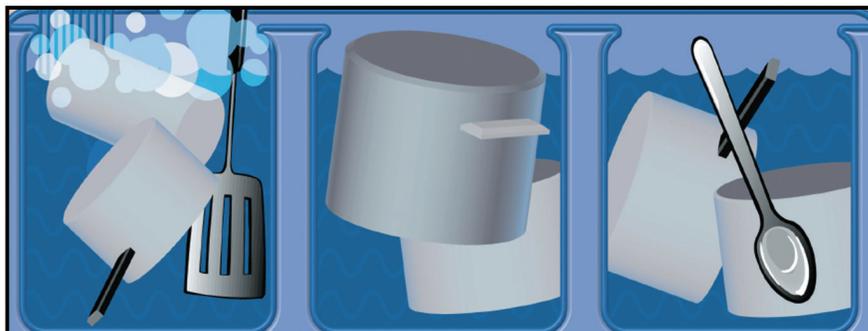
Enjuague la superficie con agua limpia para eliminar los desechos y el jabón.

3

Desinfecte la superficie usando una solución desinfectante mezclada según la concentración especificada en la etiqueta del fabricante. Deje que los artículos se sequen al aire.

CÓMO UTILIZAR UN FREGADERO DE TRES COMPARTIMENTOS

Cada compartimiento de un fregadero de tres compartimentos tiene un propósito específico. El primer compartimiento es para el lavado, el segundo es para el enjuague, y el tercero es para desinfectar. Desinfecte sumergiendo los artículos en agua caliente a una temperatura igual o superior a 171 °F (77 °C) durante 30 segundos o usando una solución desinfectante química mezclada según la concentración especificada en la etiqueta del fabricante. Si usa desinfectante químico, pruebe la concentración del desinfectante usando una tira de prueba apropiada para confirmar que el desinfectante está a la concentración apropiada para matar microorganismos pero no tan fuerte como para dañar el equipo y los utensilios. Si tiene un fregadero de 2 compartimentos, trabaje con su departamento de salud local para obtener un procedimiento de operación estándar aprobado.



LAVADO

110 °F (43 °C) o superior

ENJUAGUE

DESINFECTAR

Agua caliente a 171 °F (77 °C)
o químicos

USO DE MÁQUINA DE LAVAPLATOS

Deseche las partículas de alimentos en el basurero antes de cargar el lavaplatos.

No sobrecargue el portaplatos.

La temperatura final del ciclo de enjuague del lavaplatos debe ser 160 °F (71 °C) o más si se usa calor para desinfectar los utensilios.

- Chequee el indicador de temperatura en la máquina.
- Realice una comprobación secundaria utilizando una **cinta sensible al calor**, un **indicador de temperatura** o un **termómetro de alta temperatura** (termómetro aprobado para su uso en una máquina de lavaplatos).
- Hacer estas comprobaciones garantizará que se alcancen las temperaturas adecuadas para la desinfección.

Si la máquina de lavaplatos usa un desinfectante químico, compruebe la concentración de desinfectante en el agua de enjuague con las tiras reactivas apropiadas.

- Pregunte al fabricante de la máquina de lavaplatos qué tipo de tiras desinfectantes se debe de usar.

Siempre lávese las manos antes de usar los platos, equipos y utensilios limpios y desinfectados. NUNCA cargue los platos sucios y luego maneje los platos limpios sin lavarse las manos.

GLOSARIO

Alimentos listos para comer: alimentos que se comen sin enjuagar o cocinar más, como frutas y verduras cortadas, sándwiches y quesos

Brote de enfermedad transmitida por alimentos: cuando dos o más personas contraen la misma enfermedad por consumir alimentos o líquidos contaminados con una fuente común

Calibrar: ajustar el equipo para asegurar que las mediciones sean precisas

Cinta sensible al calor: cinta que se adhiere a una superficie y cambia de color cuando se alcanza cierta temperatura

Enfermedades transmitidas por los alimentos: enfermedades causadas por patógenos, incluyendo bacterias, virus, parásitos y mohos o agentes no infecciosos, tales como productos químicos, toxinas y metales; también conocido como “intoxicación alimentaria” y “gripe estomacal”

Indicador de temperatura: un tipo de dispositivo de medición de la temperatura que sólo se activa si se alcanza una temperatura determinada; sólo se puede usar una vez

Mantenimiento en caliente: cocinar los alimentos a una temperatura segura y luego mantener los alimentos hasta que se sirvan a 135 °F (57 °C) o más

Microorganismos: pequeños organismos vivos que sólo se pueden ver con la ayuda de un microscopio. Existen cuatro tipos de microorganismos que pueden contaminar los alimentos y causar enfermedades transmitidas por los alimentos: bacterias, virus, parásitos y hongos.

Perecedero: alimento que tiene una vida útil limitada o corta antes de que la calidad o seguridad de los alimentos sea afectada

Preparados comercialmente: alimentos preparados por un fabricante de alimentos; puede venir en formas tales como pre-empaquetado, pre-rationado, o pre-cocinado

Solución desinfectante: solución que contiene un desinfectante aprobado para superficies en contacto con los alimentos y que ha sido preparado con agua según la concentración especificada por el fabricante

Superficies de contacto con los alimentos: una superficie del equipo o un utensilio con el que los alimentos entran normalmente en contacto

Termómetro de alta temperatura: un termómetro que puede alcanzar altas temperaturas (por ejemplo 500 °F (260 °C)); para usar en un lavaplatos, debe declarar que está aprobado por el fabricante

Tiras reactivas: tiras de papel que cambian de color, usadas para probar una solución desinfectante para confirmar que el desinfectante está en la concentración correcta

Toallitas desinfectantes: toallitas desechables que contienen desinfectante que se pueden utilizar para desinfectar equipos como los termómetros de alimentos

Zona de temperatura peligrosa: rango de temperatura entre 41 °F (5 °C) a 135 °F (57 °C) donde las bacterias crecen rápidamente

RECURSOS ADICIONALES

- Centro de Control de Enfermedades. (2016). *Handwashing: Clean Hands Save Lives*. Obtenido de: <http://www.cdc.gov/handwashing/show-me-the-science-hand-sanitizer.html>
- The Institute of Child Nutrition. (2016) *Employee health and personal hygiene for school nutrition managers and directors*. University, MS: Author
- Hojas informativas sobre Seguridad de los Alimentos del Institute of Child Nutrition (2016)
 - Calibrando termómetros
 - Cocción de los alimentos
 - *E. coli* fact sheet
 - Enfriamiento de los alimentos
 - Hepatitis fact sheet
 - Higiene personal
 - Lavado de manos
 - Lavado manual de las vajillas
 - Lavado mecánico de las vajillas
 - Limpiando y desinfectando
 - Mantenimiento de los alimentos calientes
 - Mantenimiento de los alimentos fríos
 - Norovirus fact sheet
 - Recalentamiento de alimentos
 - Recepción de entregas
 - Salmonelosis fact sheet
 - Shigelosis fact sheet
 - Typhoid fever fact sheet
 - Transportación de alimentos
 - Usando termómetros para alimentos
 - Usando utensilios adecuados durante el manejo de alimentos listos para el consumo
 - Zona de Peligro



The University of Mississippi
School of Applied Sciences
800-321-3054 • theicn.org



United States Department of Agriculture



The Center of Excellence for
**FOOD SAFETY RESEARCH IN
CHILD NUTRITION PROGRAMS**