

CÓMO PASAR SU INSPECCIÓN

Impida violaciones críticas

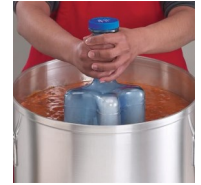
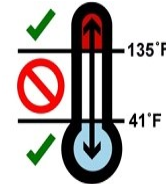
Salud e Higiene Del Empleado

- Asegúrese de que todos los lavamanos estén disponibles, provistos de agua limpia caliente y fría, jabón, toallas de papel, antiséptico de manos, y recordatorio de lavarse las manos
- Los empleados se lavan las manos durante todo el día, antes de ponerse guantes para manejar alimentos listos para comer y en cualquier momento las manos pueden estar contaminadas.
- Los empleados no deben trabajar en el establecimiento de alimentos si han estado vomitando o tienen diarrea.



Temperaturas de los alimentos

- Todos los alimentos FRÍOS potencialmente peligrosos se mantienen a 41F o menos.
- Todos los alimentos CALIENTES potencialmente peligrosos se mantienen a 135F o más.
- Los alimentos calientes se enfrían rápidamente de 135F a 70F en 2 horas. Use un baño de hielo, sartenes poco profundas y/o paletas de enfriamiento rápido. Luego colóquelo en el refrigerador para enfriar a 41°F en 4 hrs más



Temperaturas de cocción

- Asegúrese de que todas las temperaturas de cocción finales se mantengan durante 15 seg :
 - 145F para piezas enteras de res, mariscos, huevos de servicio inmediato y carne de cerdo
 - 155F para todas las carnes molidas o picadas excepto aves molidas
 - 165F para aves de corral enteras o molidas
- Los alimentos potencialmente peligrosos refrigerados se vuelven a calentar rápidamente a 165 ° F dentro de 2 horas.



Seguridad en la manipulación de alimentos

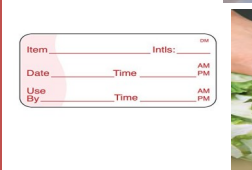
Use termómetros/de sonda metálica calibrados/precisos para tomar las temperaturas internas de los alimentos.

Asegúrese de que los alimentos se obtienen de fuentes aprobadas. No sirva alimentos preparados en una cocina de casa privada.

Separe las latas abolladas de las latas en buenas condiciones.

Siga las pautas para manejar alimentos listos para comer. (Utensilios limpios, papelitos deli)
Almacene carnes crudas separadas o debajo de alimentos listos para comer, las frutas y legumbres/vegetales.

- La comida no empacada regresada por un cliente no debe ser servida a otro cliente.
- Marque con nombre y fecha de caducidad los alimentos FRÍOS potencialmente peligrosos que no se consumirán dentro de las 24 horas.



□ Siga el procedimiento de lavado de trastes manual adecuado:

LAVAR → ENJUAGAR → DESINFECTAR sumergiendo en la solución desinfectante durante al menos 30 segundos → Secar al aire

Desinfecte los trastes correctamente:

Cloro: 50-100 ppm, agua de 75°-100°, Contacto +< 7seg

Amonia y cuaternario (quats): Instrucciones del fabricante-Temp 75° Contacto +<30seg.

Sanitizar en maquina de alta temperatura: enjuague final a 180°F

- Desinfecte las superficies de preparación entre la preparación de alimentos crudos y listos para comer.
- Mantenga los trapos de limpieza en cubetas con desinfectante.
- Almacene los químicos separados de los alimentos, siga las instrucciones de uso, pongale etiqueta con el nombre del químico si lo saca del envase original.

Violaciones que pueden justificar el cierre de una instalación

- Violaciones generalizadas de la temperatura de los alimentos que no pueden ser corregidas en el momento de la inspección (falata de refrigeración)
- Regreso de aguas residuales en la instalación. (conexión cruzada)
- Ausencia/falta de agua caliente y fría.
- Infestación de plagas
- Poca sanidad sin superficies limpias de preparación

Departamento de Salud del Área Metropolitana de San Antonio - División de Alimentos y Medio Ambiente (210) 207-8835 www.sanantonio.gov/health



Traducida por Teresa Garcia

210-785-9441

