

Sírvalos con Seguridad



Paso 1

Compra

- Compre de vendedores de prestigio
- Incluya normas de seguridad alimentaria en los contratos de compras
- Acepte sólo envíos de alimentos a la temperatura adecuada, en camiones limpios y bien equipados

Paso 2

Recepción

- Al llegar los alimentos, inspeccione por la correcta temperatura, daños del contenido, e infestación de insectos
- Rechace todo producto carente de los requisitos
- Almacene los alimentos en el acto
- Mantenga el área de recepción limpia

Paso 3

Almacenaje

- Rotule los alimentos con descripción y fecha
- Utilice primero los alimentos más viejos
- Evite la contaminación cruzada
- Almacene los productos químicos alejados de los alimentos y otras vituallas similares
- Mantenga temperaturas adecuadas en el congelador, el refrigerador, y el almacén

Paso 4

Preparación

- Lávese las manos con frecuencia, en forma correcta y en momentos apropiados
- Evite la contaminación cruzada
- Mantenga los alimentos a temperatura fuera de la "zona de peligro" (41 °F-135 °F)
- No prepare alimentos con demasiada antelación
- Deshiele los alimentos adecuadamente

Paso 5

Cocción

- Evite la contaminación cruzada
- Use un termómetro de cocina limpio
- Anote las temperaturas interna
- Cocine los alimentos a la temperatura interna correcta por el tiempo necesario sin interrupción

Paso 6

Servicio y Conservación

- Evite la contaminación cruzada
- Conserve los alimentos a temperaturas adecuadas por debajo de 41 °F por encima de 135 °F
- Anote la temperatura interna
- Controle la temperatura de los equipos de conservación en caliente o en frío
- Siga reglas de buena higiene personal
- Mantenga en operación un servicio de comidas sanitario

Paso 7

Enfriamiento

- Enfríe rápidamente
- Revuelva con frecuencia
- Use cacerolas poco profundas y pre-enfriadas
- Anote la temperatura interna
- Almacene apropiadamente

Paso 8

Calentamiento

- Recaliente rápidamente
- Recaliente a una temperatura interna de 165 °F durante 15 segundos
- Anote las temperaturas internas
- Nunca recaliente comida en equipos inapropiados



Produced by the National Food Service Management Institute through a cooperative agreement with United States Department of Agriculture, Food and Nutrition Service