

Corte de Electricidad



5. Alimentos que se mantienen fríos:

- ◆ Deseche todos los alimentos fríos que hayan estado por encima de una temperatura de 41°F durante más de 4 horas.



6. Alimentos que se mantienen calientes:

- ◆ Deseche todos los alimentos calientes que hayan estado por debajo de una temperatura de 140°F durante más de 4 horas.



7. Consejos para el uso del refrigerador:

- ◆ Mantenga cerradas las puertas del refrigerador.
- ◆ Cubra las unidades abiertas con una lona plástica.
- ◆ No añada alimentos calientes a las unidades.



8. Recuperación cuando vuelve la electricidad:

- ◆ Revise los registros de temperaturas.
- ◆ Deseche los alimentos según sea necesario.
- ◆ Vuelva a la posición de encendido todos los interruptores automáticos de circuito, equipos, etc.

Inundación o Retroceso de las Aguas Negras

1. Deje de servir alimentos y bebidas.

- ◆ Notifique a los clientes.

2a. Si ocurre el retroceso de las aguas negras, ello es una indicación de que los tubos de las cloacas están tapados.

- ◆ Asegúrese que no lleva en la suela de sus zapatos la suciedad de las aguas negras por las instalaciones.
- ◆ Llame a un plomero para que limpie los tubos de desagüe de las aguas negras.

2b. Si ocurre una inundación, primero haga una evaluación del daño causado.

- ◆ ¿Está seguro el edificio para ser ocupado?
- ◆ Pregúntele al gerente si el edificio está seguro.

3. Limpie el edificio-¡sin arriesgarse!

- ◆ Use botas de goma, guantes, gafas de seguridad y mono de trabajo.
- ◆ Use una mascarilla con filtro N-95 para protección contra el moho.



Inundación o Retroceso de las Aguas Negras



4. Limpie el edificio-pisos y paredes.

- ◆ Elimine las aguas negras, los sólidos y el agua.
- ◆ Restriegue con cepillo y jabón.
- ◆ Enjuague y seguidamente higienice los pisos y las paredes.
- ◆ Seque rápidamente las superficies con ventiladores.

5. Limpie todos los equipos que se utilizan con los alimentos.

- ◆ Limpie con jabón y agua todas las superficies duras de los equipos.
- ◆ Enjuáguelas e higienícelas antes de usarlas.
- ◆ Batidoras/mezcladoras, máquinas de hielo, etc.

6. Deseche artículos del edificio dañados.

- ◆ Deseche todos los artículos porosos contaminados que no puedan ser limpiados.

7. Rescate los alimentos que pueda y reanude el servicio.

- ◆ Deseche aquellos alimentos que hayan sido contaminados por las aguas negras o por la inundación
- ◆ Deseche todos los envases porosos de alimentos que no puedan ser limpiados (bolsas de harina, de sal, botellas o latas con tapas atornillables, de corcho o que se abren fácilmente).
- ◆ Llame a su departamento de sanidad para que inspeccione la limpieza realizada y las mercaderías rescatadas.

Incendio

1. Pida ayuda.
2. Evalúe la seriedad de la situación.
3. Siga las instrucciones del departamento de bomberos.
4. Posteriormente, deseche los alimentos peligrosos.
5. Repare o reemplace los equipos dañados.
6. Antes de reabrir, pida que se haga una inspección de seguridad de los alimentos.

Estado de Alerta para los Trabajadores de la Alimentación



Interrupción o Contaminación del Servicio de Agua

1. Llame al departamento de sanidad y al servicio público de suministro de agua.



2. Deje de servir alimentos y bebidas.



3. ¿Estamos listos para reabrir?

- ◆ ¿Tenemos agua potable?
- ◆ Llame al departamento de sanidad local.



4. Recuperación y limpieza:

- ◆ Siga las instrucciones del departamento de sanidad local relacionadas con aguas contaminadas.
- ◆ Limpie e higienice según sea necesario.



Manipulación Biológica Indebida y Terrorismo

1. Manténgase vigilante por actividades sospechosas y artículos no usuales.

- ♦ Muchos clientes y empleados que están enfermos.
- ♦ Alimentos que no lucen bien.
- ♦ Polvos o líquidos sospechosos.
- ♦ Personas no autorizadas.

2. Limite el acceso de personas que no sean empleados.

- ♦ Verifique la identidad de los visitantes.
- ♦ Haga registrar a las personas que hacen entregas de mercancías.
- ♦ Consulte con el gerente si no está seguro.

3. Notifique al encargado si ve actividades sospechosas.

4. El gerente o el encargado podrían tener que llamar al número 911.



Manipulación Biológica Indebida y Terrorismo



5. Cierre el establecimiento si ocurre un incidente de contaminación biológica.

- ◆ Alerta a los clientes.
- ◆ Deje de servir alimentos.

6. Rescate de alimentos y limpieza del establecimiento: ¡ADVERTENCIA!

- ◆ NO trate de rescatar alimentos ni de limpiar hasta haber tenido la opinión de un experto del departamento de sanidad.
- ◆ Cómo limpiar las cosas variará dependiendo del tipo de contaminante biológico.

7. Limpieza- ¡con seguridad!

- ◆ Es peligroso limpiar sin tener el equipo de seguridad apropiado.
- ◆ Hable con el departamento de sanidad para averiguar qué se requiere hacer.

8. ¡Cuidese! Hable con su gerente antes de hacer algo.

- ◆ Un incidente biológico no es una situación normal.

"Bomba Sucia" (Arma radiológica)

1. Si el establecimiento EST` en el área inmediata del estallido de la bomba:

- ◆ Vea al gerente para obtener instrucciones.
- ◆ Aléjese a pie del área cercana al estallido.
- ◆ Cúbrase la boca y la nariz con un paño mojado para evitar inhalar polvo.



2. Si el establecimiento NO EST` en el área inmediata del estallido de la bomba, quédese en el edificio:

- ◆ Vea al gerente para obtener instrucciones.
- ◆ Llame al 911 para denunciar la explosión.



3. Encienda la televisión, la radio y las computadoras para obtener información de emergencia.

- ◆ ¿Es seguro el lugar donde está?
- ◆ Si no lo es, ¿Dónde debe ir?
- ◆ ¿Lugares de descontaminación?



4. El peligro más grande de una "bomba sucia" es el estallido en sí.

- ◆ Quédese dentro.
- ◆ Los edificios proveerán algo de resguardo contra la radiación.
- ◆ Reduzca al máximo la cantidad de tiempo que está expuesto a la radiación.





"Bomba Sucia" (Arma radiológica)

5. Detenga las operaciones si ocurre un ataque con una "bomba sucia".

- ◆ Alerta a los clientes.
- ◆ Deje de servir alimentos.

**6. Rescate de los alimentos y limpieza del establecimiento:
¡ADVERTENCIA!**

- ◆ NO trate de rescatar alimentos ni de realizar la limpieza hasta que haya obtenido la opinión de un experto del departamento de sanidad.
- ◆ Cómo limpiar las cosas variará dependiendo del tipo de "bomba sucia".

7. Limpieza-¡con seguridad!

- ◆ Es peligroso realizar la limpieza sin contar con el equipo de seguridad apropiado.
- ◆ Consulte al departamento de sanidad para averiguar qué equipo se necesita.

8 ¡Cúidese! Hable con su gerente antes de hacer algo.

- ◆ Una "bomba sucia" no es una situación normal.
- ◆ ¡Hable con su gerente sobre todos los aspectos ANTES de hacer algo!

Incidente Químico

1. Llame al número 911 y al departamento de sanidad.
2. Cúbrase la boca y la nariz con un paño mojado para evitar la exposición.
3. Descontinúe el servicio de servir alimentos y bebidas al público general.
4. Obtenga asesamiento de expertos sobre la limpieza.
 - ♦ Llame al departamento de sanidad local.
5. Capacitación sobre seguridad de los empleados:
 - ♦ Uso apropiado de los productos químicos almacenados en el lugar.



Interrupción de Servicio Debida a Desperdicios Sólidos y Control de Plagas

1. Separe los desperdicios de alimentos de las cajas y latas vacías.
2. Separe los materiales peligrosos para que sean desechados como corresponde.
3. Ponga los desperdicios de alimentos en bolsas plásticas y ate las bolsas firmemente.
4. Coloque las bolsas atadas dentro de recipientes cuyas tapas queden bien apretadas.
5. ¡Los desperdicios de alimentos que se dejan fuera de los recipientes atraen plagas!
6. Ponga el aceite de cocina usado de los freidores en baldes sellados o recipientes para grasa.
 - ◆ No lo mezcle con desperdicios de alimentos.



Interrupción de Servicio Debida a Desperdicios Sólidos y Control de Plagas



7. Elimine lugares exteriores donde los insectos puedan hacer nidos - saque ramas, basura, etc.

8. Elimine lugares interiores donde los insectos puedan hacer nidos - almacene los alimentos y los equipos ordenadamente y elevados del piso.

9. Use trampas para detectar y controlar la actividad de las plagas.

10. Inspeccione los embarques entrantes.

11. Mantenga cerrados los recipientes de desperdicios y mantenga limpio el suelo que los rodea.

12. Elimine el agua estancada.

Mantenga la Seguridad de los Alimentos en una Situación de Desastre

1. Practique las medidas básicas de seguridad de alimentos en una situación de desastre.
2. Limpie e higienice las áreas de preparación de alimentos antes de usarlas.
3. El lavado de las manos es una de las formas más importantes de no contaminar los alimentos.
4. Los alimentos caseros no pueden utilizarse, incluso en una situación de desastre.
5. Vigile los alimentos fríos para mantenerlos a temperaturas a o por debajo de 41°F.
6. Vigile los alimentos calientes para mantenerlos a temperaturas a o por encima de 140°F



Mantenga la Seguridad de los Alimentos en una Situación de Desastre

(¡Lávese las manos frecuentemente!)

1. Remánguese y mójese las manos con agua caliente.



2. Use jabón. Pásese la espuma de jabón por las manos y los antebrazos.



3. Lávese bien durante 20 segundos.



4. Enjúaguese las manos y los antebrazos.



5. Séquese las manos utilizando una toalla limpia.



6. Use la toalla para cerrar el grifo.



¿Desechar o Rescatar?

Deseche	Rescate
<p>Cualquier alimento que haya sido contaminado o que haya entrado en contacto con el agua, con las aguas negras, el humo, vapores y gases o sustancias químicas. Esto incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ productos perecederos frescos - productos de granja, carne de res, productos avícolas, pescado, productos lácteos y huevos. ♦ recipientes y paquetes abiertos ♦ recipientes vulnerables con tapas desprendibles, cartón encerado, corcho o tapas roscadas o sellos de parafina tales como recipientes de vidrio o plásticos de salsa catsup, aderezos de ensalada, leche, rábano picante, mayonesa, refrescos, cervezas, salsas, etc. ♦ envases blandos y porosos - alimentos en cajas de cartón, de papel, en lámina de aluminio, de plástico y en celofán, tales como cajas o bolsas de alimentos, de cereales, de harina, de azúcar, de arroz, de sal, etc. ♦ alimentos secos - especias, sazón y extractos, harina, azúcar y otros productos alimenticios básicos en latas pequeñas. ♦ artículos de servicio de un sólo uso - platos, vasos y tazas, utensilios, tapas, etc. 	<p>Alimentos congelados si están almacenados en un cuarto congelador completamente sellado o tipo gabinete (donde no haya posibilidad de infiltración de agua, humo, vapores y gases o sustancias químicas) y donde la temperatura ambiente haya permanecido por debajo de 41°F.</p>
<p>Artículos enlatados y embotellados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ si están quemados o estuvieron cerca del calor de un fuego ♦ si están oxidados, picados, abollados, hinchados o pierden líquido 	<p>Desinfecte las latas y botellas que no hayan sufrido daño por calor o agua y que estén libres de abolladuras, no estén hinchadas ni tengan pérdidas de líquido ni óxido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ quite las etiquetas de papel ♦ lávelos con jabón y agua ♦ enjuáguelos y déjelos secar al aire ♦ marque los envases con un marcador de tinta permanente
<p>Los alimentos refrigerados o congelados deben ser desechados si:</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ estuvieron en contacto con aguas negras, agua, humo, vapores y gases o derrames químicos. o estuvieron por encima de 41°F durante por lo menos cuatro horas. ♦ estaban congelados y luego estuvieron descongelados durante dos o más horas. ♦ su calidad se deterioró o tienen un aspecto, color u olor inusual. 	<p>Si se ha contenido eficazmente el incendio, la inundación o el retroceso de las aguas negras:</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ los alimentos que se encuentran en áreas no afectadas por el humo, vapores y gases, agua, calor, sustancias químicas usadas para apagar el incendio, agua de la inundación o retroceso de las aguas negras pueden ser rescatados. ♦ pídale la opinión a su inspector de sanidad local.

¿Desechar o Rescatar?

Deseche	Rescate
<p>Los Alimentos Potencialmente Peligrosos (o PHF en inglés) deben ser desechados si han estado en la "Zona de Temperatura de Peligro" (41°F - 140°F) durante más de 4 horas. Los PHF incluyen:</p> <p>Carnes y platos preparados con carne</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Carne de res, ternera, cordero, cerdo, aves, pescado, mariscos, fiambres, perros calientes, jamones, etc. ♦ Sopas, guisos, platos de carnes y verduras hechas al horno o platos similares que contengan carnes, pasta, arroz, huevos o quesos. <p>Huevos y productos lácteos</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Huevos o productos con huevos, cremas heladas, yoghurt ♦ Leche, crema, crema de leche, alimentos o sopas con base de crema ♦ Quesos blandos tales como crema, ricota, brie, etc. <p>Postres - Tartas, tortas y pasteles que contengan natilla, queso, chiffon, merengue o calabaza</p> <p>Frutas /Melones Cortados y Vegetales cocidos - Sandía, melones tipo musk o dulces, arvejas, maíz o frijoles cocidos</p>	<p>Los alimentos que no son PHF pueden ser mantenidos a temperatura ambiente, aunque su calidad se deteriore, incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Pan, bollitos, panecillos muffins, tortas secas ♦ Mantequilla sólida o margarina ♦ Quesos duros - de cheddar, parmesano, etc. ♦ Frutas y vegetales frescos sin cortar ♦ Jugos de frutas o de vegetales, frutas secas, tartas de frutas ♦ Alimentos enlatados ♦ Alimentos secos - harina, pastas, arroz, etc. ♦ Alimentos con alto contenido de azúcar - miel, mermeladas ♦ Condimentos con base ácida - salsa de tomate ketchup, mostaza
<p>Los alimentos parcialmente cocinados deben ser desechados si se estuvo sin electricidad por más de una hora.</p>	<p>Los alimentos parcialmente cocinados pueden ser recalentados rápidamente a 165°F si se ha estado sin electricidad por menos de una hora. <i>Si tiene dudas, deséchelos.</i></p>

Artículos que no sean alimentos: Deseche

Deseche materiales expuestos que no puedan ser limpiados e higienizados eficazmente, incluyendo tostadoras y otros equipos utilizados con los alimentos, artículos de lencería, mobiliario, alfombras, etc.

Seguridad de los Alimentos

1. Limite el acceso de clientes y proveedores a los lugares que no son públicos.
 - ♦ Muchas personas que se enferman.
 - ♦ Polvos o líquidos sospechosos.
 - ♦ Personas no autorizadas.

2. Manténgase vigilante por actividades sospechosas y fuera de lo ordinario.
 - ♦ Muchas personas que se enferman.
 - ♦ Polvos o líquidos sospechosos.
 - ♦ Personas no autorizadas.

3. Proteja los alimentos que están en las mesas de buffet y en los carritos de comida.

4. Inspeccione las mercaderías entregadas por los proveedores.
 - ♦ Polvos o líquidos sospechosos.
 - ♦ Entregas no autorizadas o proveedor que no conoce.

5. Notifique al encargado si ve cualquier actividad o entrega sospechosa.

6. Mantenga cerradas bajo llave las áreas del muelle de descarga y de almacenamiento de alimentos.



Seguridad de los Alimentos

7. Las enfermedades de berán ser registradas en un registro de enfermedad de empleados.

Registro de Enfermedad de Empleados

El Código de Alimentos de Minnesota incluye requisitos para la salud de empleados que manejan alimentos:

1. No permita que empleados que tengan vómitos o diarrea trabajen en el establecimiento.
2. Complete este registro cuando hayan empleados que tengan vómitos o diarrea.
3. Restrinja las actividades de empleados que manejan alimentos que estén enfermos con *Salmonella*, *Shigella*, *E. coli*, o Hepatitis A para que no trabajen con alimentos, equipos limpios, utensilios, artículos de lencería o de un solo uso hasta que el Departamento de Salud Pública haya evaluado el potencial de transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos.
4. Llame al departamento de salud de su localidad si un empleado ha sido diagnosticado con:

<i>Salmonella</i>	<i>Shigella</i>
<i>E. coli</i>	Hepatitis A
5. Llame al departamento de sanidad de su localidad si un cliente se queja de tener diarrea o vómitos o de estar infectado con *Salmonella*, *Shigella*, *E. coli*, o Hepatitis A.

Fecha que Faltó al Trabajo	Nombre del Empleado	Síntomas/ Enfermedad	¿Diarrea o Vómitos?	¿Fue Visto por un Doctor?	Fecha que Volvió al Trabajo