

## LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FACILIDADES DE SERVICIO ALIMENTICIO

Lo siguiente es una lista de verificación para ayudarle a realizar una auto-inspección de su facilidad. La lista representa elementos críticos que debe tener o seguir pero no se limita solo a esto. **Consulte el Código de Salubridad del Servicio de Alimentos del Estado de Illinois (IDPH) para requerimientos adicionales.**

- Facilidades adecuadas (fregadero de 3 compartimientos o máquina lava platos) para la lavar/ desinfectar equipo y las superficies - cubeta para las toallas de limpiar.
- Lava manos, agua caliente, jabón y toallas de papel (para lavar las manos- 20 segundos)
- Detergente, desinfectante (cloro, yodo o amoniacu cuaternario [quat]) y tiras de prueba apropiadas proporcionadas
- Termómetro de varilla de metal preciso a +/-2°F y que le de 0 a 220°F
- Equipo y utensilios en buenas condiciones (no rotos, sin hoyos, etc.)
- El equipo y los utensilios deben lavarse y desinfectarse después de cada uso o por lo menos diario
- Suficiente refrigeración para mantener los alimentos potencialmente peligrosos fríos a 41°F o menos
- Equipo para mantener calientes los alimentos potencialmente peligrosos calientes a 135°F o mas
- El alimento debe provenir de una fuente aprobada (almacenada en recipientes para alimentos etiquetados), y preparada solo en una facilidad del servicio de alimento con licencia
- Suficiente (durables y fácil de limpiar) contenedores para basura (incluye contenedores con tapas) para guardar toda la basura y el desecho que acumula - debe estar cubiertos cuando no estén en uso
- El alimento, utensilios y equipo para el alimento debe estar 6" arriba del piso
- Proporcione facilidades para tirar aguas sucias y/o grasa usada (fregadero para el trapeador, trampa de grasa)
- Proporcione suficientes utensilios para evitar el contacto directo de mano con alimentos listos para comer (por ejemplo, guantes, papel desechable, pinzas, etc.)
- Suficiente refrigeradores, congeladores y unidades que producen calor (con termómetros) par mantener los alimentos siempre a las temperaturas apropiadas
- Todas las aberturas hacia afuera deben estar bien selladas (sin luz visible alrededor)
- Todas sustancias químicas tóxicas están almacenadas en una área separada lejos de alimento y superficies para la preparación de alimentos
- Las facilidades de categoría III (riesgo alto) deben tener a una persona certificada en la sanidad de alimentos todo el tiempo cuando alimentos potencialmente peligrosos se manejan. Las facilidades de categoría II (el riesgo medio) deben emplear como mínimo una persona certificado de tiempo completo. Las facilidades de categoría I (riesgo bajo) no requieren una persona certificada en la sanidad de alimentos.



# PAUTAS PARA LA SEGURIDAD DE ALIMENTOS



## Population Health Services

500 W. Winchester Road, Suite 102  
Libertyville, IL 60048  
847.377.8020 - phone  
847.984.5622 - fax

Visit our website at:

<http://www.lakecountyil.gov/Health/PHS.htm>

## Lo Básico de la Seguridad del Alimento

Las pautas siguientes se han desarrollado para proporcionar un enfoque educativo en cómo reducir el riesgo de enfermedades alimenticias en facilidades de servicio de alimento en el Condado de Lake. Estas pautas cumplen con los estándares del Código de Sanidad en el Servicio de Alimentos del Departamento de Salud del Estado de Illinois (1998), la Regulación de Sanidad del Servicio de Alimentos de la Mesa directiva del Departamento de Salud del Condado de Lake, y los Procedimientos y pólizas administrativos del Servicio Alimenticio del Condado de Lake. Estas pautas no cubren cada situación, por lo tanto, requisitos adicionales pueden ser necesarios para imponer las regulaciones más allá de las indicadas en este folleto con el fin de proteger la salud pública.

### Alimentos Potencialmente Peligrosos

"Cualquier alimento que consiste en parte o su totalidad de leche o productos de leche, de huevo, carne, aves, pez, mariscos, crustáceos comestibles, o de otros ingredientes, que incluye ingredientes sintéticos, en forma capaz de sostener el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o tóxicos. El término no incluye alimentos que tienen un nivel de pH de 4.6 o menor o de una actividad de agua (aw) de 0.85 o menor."

Lo siguientes son ejemplos de alimentos potencialmente peligrosos (la lista no incluye todo):

- Carne de Res, Puerco, Cordero
- Pollo, Pavo, Pato
- Leche y Productos de Leche (queso)
- Huevos en cascara o en liquido
- Pez
- Ostras, Almejas, Mejillones\*
- Langosta, Cangrejo, Camarón
- Las mezclas de ajo y aceite
- Verduras cocinadas
- Brotes y germinados crudos
- Melones y sandías cortados
- Tofu/Alimentos de soya
- Arroz, papas, frijoles cocinados
- Ensaladas de carne, huevo, papas y pastas



\*Los mariscos y productos de mar en sus conchas deben permanecer en los contenedores en que vinieron hasta que estos se hayan terminado. Las etiquetas de identificación de mariscos debe incluir la fecha de recibo, debe estar pegada al contenedor hasta que se usen, y se debe guardar en los archivos por 90 días después del uso del marisco. (Sección 750.110, Artículo 2).

### Administración de Sanidad, Entrenamiento y la Certificación

El requisito de la supervisión operacional por un gerente certificado en sanidad en el servicio de alimentos en establecimientos del servicio de alimentos varía dependiendo de la categorización del riesgo de la facilidad. (Vea la lista de requisitos específicos en la página 8.)

- Facilidades nuevas de categoría II y III deben tener un persona certificada en sanidad de alimentos desde el primer día de la operación o debe proveer documentación de inscripción en un curso aprobado que se completara dentro de tres (3) meses.
- Las facilidades que no cumplen el requisito de certificación debido al cambio o perdida del empleado certificado tendrán tres (3) meses de la pérdida del personal certificado para reemplazarlo (Sección 750.540, Artículo 45).

## La Seguridad general del Alimento



- Todo alimento debe ser obtenido de una fuente aprobada y en buen estado y condición. Latas que están infladas, oxidadas, abolladas en las uniones, o dañadas no se deben utilizar para el consumo humano (Sección 750.100, Artículo 1).
- El uso de alimentos preparados en casa (incluye alimento enlatados) es prohibido (Sección 750.100, Artículo 1).
- Todos alimentos sueltos/ bulto se deben marcar con el nombre común si no están almacenado en el contenedor original (Sección 750.130, Artículo 2).
- Las unidades de refrigeración y de almacenamiento caliente se les debe proveer termómetros, con una exactitud de +/- 3 localizados en la parte más caliente/fría de la unidad y localizado en un lugar fácil de leer (Sección 750.140/150, Artículo 5).
- Lave completamente todas las frutas y verduras antes de cocinar o servir para prevenir la contaminación cruzada. No almacene alimentos o equipo debajo de líneas de drenaje expuestas/descubiertas o en los cuartos de baño. (Sección 750.130, Artículo 7). Se recomienda lavar artículos que han sido lavados anteriormente.
- Proteja alimentos de la contaminación cubriéndolos cuando no se usan. Guarde todos los alimentos, el equipo y los utensilios a un mínimo de seis de (6) pulgadas arriba del piso para protegerlos de contaminación y permitir limpiar con facilidad (Sección 750.130, Artículo 8).
- Utensilios para dispensar se deben guardar en el alimento/hielo con el mango fuera del alimento, almacenados limpios y secos; o almacenados en un envase con agua corriente (Sección 750.280, Artículo 10).
- Por el LCHD/CHC, los empleados pueden tener bebidas al trabajar siempre y cuando estén alojadas lejos de alimentos y superficies de preparación de alimento y están cubiertas y con un popote para prevenir la contaminación cruzada (Sección 750.530, Artículo 12).
- El equipo, los utensilios y los artículos desechables deben de ser resistentes a la corrosión, no absorbente, lizo, durable y fácil de limpiar durante el uso normal (Sección 750.600, Artículos 14 & 15).
- Los pisos (incluyendo las coladeras), las paredes, los techos y equipo pegado se mantendrán en buen estado y limpiados tan a menudo como necesario para prevenir a la acumulación de material o suciedad. (Sección 750.1200/1210/1220, Artículos 36 & 37).
- Cubridores de luces /focos se proporcionarán en todas áreas donde alimento/equipo se preparan o se almacenan (Sección 750.1240, Artículo 38).

## **Procedimientos Mecánicos de Limpiar/Desinfectar** (Sección 750.830, Artículos 16-20)

Maquinas lava platos se deben instalar apropiadamente y deben estar en buen estado (incluye un termómetro exacto que indica para cada tanque (180°F enjuague final para las que no usan sustancias químicas). Utilice las mismas concentraciones de desinfectante de la pagina 5 para maquinas con químicos. La temperatura de agua adecuada para lavar es de: sustancia química (120°F) agua caliente (150°F).



## **Suministro de Agua** (Sección 750.1000, Artículo 27)

Suficiente agua potable debe estar disponible para cocinar y limpiar. La fuente del agua debe cumplir las reglas/códigos estatales y locales.

## **Disposición del drenaje** (Sección 750.1050, Artículo 28)

Toda el agua sucia se debe desechar en el sistema de drenaje público/sanitario o en un sistema séptico aprobado construido y operado conforme al los códigos estatales y locales. No tire el agua sucia hacia fuera o en las alcantarillas.

## **Plomería** (Sección 750.1060/1080, Artículos 29 & 30)

Toda instalación de cañerías debe estar medida, instalada y mantenida de acuerdo con los códigos estatales y locales. No debe haber conexiones cruzadas entre la fuente de agua limpia y ningún fuente de agua insegura/dudosa. Una manguera no será conectada a un grifo a menos que un dispositivo de la prevención de reflujos se instale. Un espacio de aire (2 veces del diámetro del tubo) o un dispositivo de la prevención de reflujos se debe proporcionar en el fregadero de tres compartimientos, preparación de alimentos, y máquinas de hielo.

## **Facilidades de baños** (Sección 750.1110, Artículos 31 & 32)

Un número suficiente de servicios se proporcionará y debe ser fácilmente accesible para todos los trabajadores del servicio de alimento. Ellos serán proporcionados con puertas auto-cerrantes, que cierren bien y lavamanos con agua caliente, jabón y toallas de pa-

## **La Basura** (Sección 750.1130, Artículos 15, 33 & 34)

Se requiere el numero suficiente de contenedores limpios, a prueba de goteo, impermeables, a prueba de plagas y deben tener tapas que ajusten bien para deshacerse de la basura y desperdicios. Los basureros exteriores deben tener puertas, tapaderas o cubridores que ajusten bien y se deben mantener tapados en todo momento. La área del basurero se debe mantener limpia y libre de escombros.



## **Control de insectos/roedores** (Sección 750.1160/1170 , Artículos 35 & 42)

La propiedad se debe mantener de tal manera que disminuye/previene el alojamiento o fuente de alimento para los insectos y roedores. Todas las aberturas exteriores deben de estar protegidas contra la entrada de plagas por puertas que ajustan bien, son autocerrantes, puertas mosqueteras o por cortinas de aire.

## **Químicas Tóxicas** (Permitidas, Etiquetadas, Usadas y Almacenadas) (Sección 750.1290/1300/1310/1320, Artículo 41)

Sólo sustancias químicas aprobadas necesarias para el uso en una facilidad se permiten y todas sustancias químicas tóxicas se deben marcar apropiadamente, deben ser utilizadas y almacenadas para prevenir la contaminación accidental de alimento, el equipo y los utensilios. (Pesticidas disponibles como Raid® no son aprobados para el uso en facilidades de servicio de alimento.)



## **Protección de Alimentos**

- Mantenga todos los alimentos potencialmente peligrosos **CALIENTES** a 135°F o arriba siempre (Sección 750.150, Artículo 3).
- Mantenga todos los alimentos potencialmente peligrosos **FRIOS** a 41°F o menor siempre (Sección 750.140, Artículo 3).
- Tenga todos los alimentos potencialmente peligrosos **CONGELADOS** a 0°F o menor siempre (Sección 750.140, Artículo 3).
- **DESCONGELE** alimentos potencialmente peligrosos bajo la refrigeración (41°F o menor), bajo agua corriente fría (70°F o menor), en un horno de microonda seguido por el cocinamiento inmediato, o como parte del proceso de cocinamiento (Sección 750.240, Artículo 6).
- **ENFRÍE** todos los alimentos potencialmente peligrosos de 135°F a 70°F en 2 horas; y 70°F a 41°F o menor dentro de 4 horas mas - para un total de 6 horas (Sección 750.140, Artículo 3).
- **RECALIENTE** todos los alimentos potencialmente peligrosos rápidamente a 165°F o mayor dentro de 2 horas. (Sección 750.210, Artículo 3). Nota: no use mesas de vapor y equipo para mantener alimentos calientes para recalentar alimentos.

## **El Cocinamiento de Alimentos Potencialmente Peligrosos** (Sección 750.180, Artículo 3)

- Huevos en cascara (para el servicio inmediato), el pez, y la carne:  
**145°F o mas por 15 segundos**
- Cerdo y animales de caza, carnes y peces en pedazos o molidos, carnes inyectadas y huevos en cascara (no para servicio inmediato):  
**155°F o mas por 15 segundos**
- Animales silvestres de caza, aves, pez relleno, carne rellena, pasta rellena, aves rellenas, o relleno que contiene pez, carne, o aves:  
**165°F o mas por 15 segundos**
- El rosbif y corned beef:  
**130°F o mas por 121 minutos**



## **Los Termómetros Para Productos** (Sección 750.230, Artículos 5 & 14)

Proporcione un termómetro de tallo de metal, exacto a +/- 2 grados para verificar las temperaturas internas de alimentos potencialmente peligrosos. Debe leer de 0 a 220°F.

Para verificar la certeza, coloque el tallo de metal en un vaso de agua helada. Si exacto debe leer 32°F. Si no, gire la tuerca debajo del despliegue con una llave para ajustar la esfera asta que indique los 32°F. Los termómetros digitales no se pueden ajustar.

## Aviso al Consumidor (Sección 750.110, Artículo 2)

Si la facilidad ofrece alimento de origen animal listo para comer crudo o parcialmente cocido, el operador debe avisar a los consumidores que el comer estos alimentos crudos o parcialmente cocidos es de alto riesgo para la salud, especialmente para cierto grupo de personas.

1. Si rutinariamente ofrece (por ejemplo, carne de hamburguesa cruda o aderezo cesar que contiene huevos sin pasteurizar), el aviso al consumidor debe claramente identificar el platillo que contiene alimento de origen animal crudo o parcialmente cocido.
2. Si no ofrece rutinariamente, pero sirve carne, huevos y mariscos a la orden del cliente, un aviso general debe estar puesto en un lugar visible.
3. El aviso al consumidor puede ser en forma de un folleto, anuncio en el mostrador o incluido en el menú, en una etiqueta, un volante de mesa, un cartel u otra forma de notificación escrita que esta visible a los patrocinadores. El aviso debe incluir lo siguiente:

**"El Departamento de Salud del Estado de Illinois avisa que el comer carnes, aves, huevos y productos de mar cruda o parcialmente cocidos presenta un riesgo de salud para todos, pero especialmente para las personas mayores, niños menores de cuatro años, mujeres embarazadas, y otros individuos sumamente susceptibles con sistemas inmunológicos cedidos. El cocinamiento completo de tales alimentos de origen animales reduce el riesgo de enfermedad. Para información adicional, contacte a su médico o el Departamento de la Salud del Condado de Lake y Centro de Salud Comunitario al 847.377.8040."**

## Preparación de Alimentos (Sección 750.160)

En un esfuerzo de prevenir la transmisión de organismos patógenos de los humanos, los alimentos se deben de preparar con el menor contacto manual posible, con utensilios adecuados y en superficies que han sido lavadas, enjuagadas y desinfectadas para prevenir la contaminación cruzada (Artículos 7 & 9)

- Los empleados que manejan alimentos deben de evitar el contacto directo (es decir, utilizando manos descubiertas) con alimentos listos para comer cuando sea posible y, hasta el punto posible, manejará alimentos listos para comer con utensilios adecuados como el papel desechable, espátulas, tenazas, o guantes de un solo-uso. El manejo de alimentos con utensilios adecuados no es un sustituto para el lavado adecuado de manos. El uso de utensilios, tal como el papel desechable, espátulas, pinzas, o guantes de un solo uso, serán precedidos por el lavado de manos completo (Artículos 9 & 12).
- Si utilizan guantes para manejar alimento listo para comer, ellos deben de ser guantes de un solo uso, es decir, será utilizado sólo para una tarea (preparando/manejando alimento listo para comer), no debe ser utilizado para ningún otro propósito y será desechado cuando se ha dañado o ensuciado o cuándo interrupciones de trabajo ocurren. (Artículo 12).



## La Salud del Empleado (Sección 750.500, Artículo 11)

Los preparadores de alimento no deben manejar alimento si ellos tienen una enfermedad que es transmisible por alimentos como:

- Enfermedad con diarrea
- Catarro o gripe
- Hepatitis o ictericia
- Cortadas, quemaduras, o lesiones infectadas

## Facilidades de Lavamanos (Sección 750.1120, Artículos 27, 31 & 32)

Para promover el lavado de manos completo a través del día, los lava manos deben ser accesibles y proporcionados con agua caliente, jabón y toallas de papel todo el tiempo. Las manos se deben de lavar por 20 segundos

## Prácticas del Empleado (Sección 750.530, Artículo 12)

Las prácticas insalubres pueden tener como resultado la contaminación del alimento que puede causar enfermedades alimenticias. Los empleados deben lavar las manos completamente con jabón y agua caliente y secarlas con toallas de papel. Los empleados pueden comer, beber o fumar solamente en áreas designadas lejos de alimento y áreas que tienen contacto con alimento. Los empleados deben lavar las manos después de cualquier contaminación tal como:

- Después de usar el baño
- Después de manejar comidas CRUDAS
- Después de toser o estornudar
- Después que comer, beber o fumar
- Antes de empezar el trabajo
- Después de utilizar químicos

## La Ropa del Empleado y Retenedores de Pelo (Sección 750.520, Artículo 13)

Los empleados siempre deben usar uniformes limpios y tener el pelo retenido apropiadamente para prevenir la contaminación de alimento o superficies de contacto de alimento.

## Procedimientos de Limpieza/Desinfección (Sección 750.820, Artículos 16-20, 27, & 41)

Las superficies de contacto con alimento se deben lavar, enjuagar y desinfectar después de cada uso. Las superficies que no tienen contacto con la comida se deben limpiar tan a menudo como sea necesario para mantenerlas libres de la acumulación—por lo menos una vez al día (Sección 750.800, Artículos 22 & 23)

**RASPE**—quite alimento y suciedad

**LAVE**—agua tibia con jabón

**ENJUAGUE**—agua tibia limpia para remover detergentes

**DESINFECTE\***—por un minuto en agua limpia tibia, (por lo menos 75 F)

- con:
- 50 ppm cloro O
  - 12.5 ppm yodo O
  - 200 ppm amoníaco cuaternario (quat)

**SECAR AL AIRE**—en el escurridor, usar toallas puede recontaminar la superficie (Sección 750.840, Artículo 24)

## Toallas para Limpiar (Sección 750.810, Artículo 21)

Las toallas y esponjas utilizadas para limpiar derrames de alimento deben de estar limpias y enjuagarse con frecuencia en la solución desinfectante. Estas toallas y esponjas se deben mantener en la solución desinfectante entre usos (100ppm cloro, 25ppm yodo, 200ppm

For goodness sake...

