

Plan de Inocuidad Alimentaria

Con base en el enfoque de procesos del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés)

Platos de procesos 1, 2 y 3

**Plan elaborado por**

**Fecha**

**Para**

**Nombre del patrocinador**

**Escuela/Sitio donde se sirve la comida/Lugar donde se preparan los alimentos**

Plantilla para patrocinadores de Colorado

\* Cómo usar esta plantilla: en este recurso, se proporcionan ejemplos de procedimientos operativos estándar (SOP, por sus siglas en inglés) con base en el HACCP y hojas de trabajo que contienen los elementos mínimos para ayudarlo en el desarrollo de su programa de inocuidad alimentaria. Recuerde que los SOP son solo un componente de la totalidad del programa de inocuidad alimentaria. Su programa de inocuidad alimentaria debe ser específico a fin de satisfacer las necesidades de cada instalación de almacenamiento, producción y servicio de alimentos para su operación. Personalice estos recursos según sea necesario y adáptelos a su operación. Brinde capacitación sobre estos procedimientos a todo el personal que participe en su operación.

Plan de Inocuidad Alimentaria con base en el HACCP: índice

[Introducción 3](#_Toc113884794)

[Descripción 3](#_Toc113884795)

[Reglamentos 4](#_Toc113884796)

[Detalles del sitio 6](#_Toc113884797)

[Inventario de equipos del servicio de alimentos 7](#_Toc113884798)

[Categorización de platos 8](#_Toc113884799)

[Procedimientos operativos estándar (SOPs) 9](#_Toc113884800)

[General 11](#_Toc113884801)

[Recepción 37](#_Toc113884802)

[Almacenamiento 44](#_Toc113884803)

[Preparación 49](#_Toc113884804)

[Cocción 55](#_Toc113884805)

[Retención 57](#_Toc113884806)

[Traslado 67](#_Toc113884807)

[Servicio 71](#_Toc113884808)

[Enfriamiento 76](#_Toc113884809)

[Recalentamiento 78](#_Toc113884810)

[Programas y procedimientos 79](#_Toc113884811)

[Supervisión 93](#_Toc113884812)

[Medidas correctivas 93](#_Toc113884813)

[Mantenimiento de registros 96](#_Toc113884814)

[Cronograma de documentación 97](#_Toc113884815)

[Revisión y modificación periódicas 98](#_Toc113884816)

[Recursos 98](#_Toc113884817)

[Hoja de trabajo de revisión del Plan de Inocuidad Alimentaria 99](#_Toc113884818)

[Registro de capacitación y orientación para voluntarios y empleados nuevos 101](#_Toc113884819)

[Formulario de seguimiento de capacitaciones en inocuidad alimentaria 103](#_Toc113884820)

[Lista de verificación de inocuidad alimentaria 104](#_Toc113884821)

[Gráficos de procesos 1, 2 y 3 109](#_Toc113884822)

[Registro de traslado de alimentos 114](#_Toc113884823)

[Registro de productos dañados o desechados 115](#_Toc113884824)

[Registros de temperatura 116](#_Toc113884825)

[Estación portátil de lavado de manos 127](#_Toc113884826)

[Definiciones 128](#_Toc113884827)

[Abreviaturas 130](#_Toc113884828)

[Referencias 130](#_Toc113884829)

[Declaración de no discriminación 130](#_Toc113884830)

Introducción

## Descripción

Cómo usar esta plantilla: en este recurso, se proporcionan ejemplos de procedimientos operativos estándar (SOP, por sus siglas en inglés) con base en el HACCP y hojas de trabajo que contienen los elementos mínimos para ayudarlo en el desarrollo de su programa de inocuidad alimentaria. Recuerde que los SOP son solo un componente de la totalidad del programa de inocuidad alimentaria. Su programa de inocuidad alimentaria debe ser específico a fin de satisfacer las necesidades de cada instalación de almacenamiento, producción y servicio de alimentos para su operación. Personalice estos recursos según sea necesario y adáptelos a su operación. Brinde capacitación sobre estos procedimientos a todo el personal que participe en su operación.

Este plan de inocuidad alimentaria cumple con las directrices del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) con respecto a la elaboración de un programa de inocuidad alimentaria con base en el enfoque de procesos del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) desarrolladas por el Instituto de Nutrición Infantil en colaboración con el USDA y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés). Las normas de este programa de inocuidad alimentaria se basan en las recomendaciones de las Normas y los Reglamentos para Establecimientos Minoristas de Venta de Alimentos de Colorado de 2019 (6 CCR 1010-2).

## Reglamentos

Los reglamentos en torno a la inocuidad alimentaria que se enumeran a continuación incluyen las normas que los patrocinadores a cargo del Programa Nacional de Almuerzo Escolar (NSLP, por sus siglas en inglés), el Programa de Desayuno Escolar (SBP, por sus siglas en inglés) o el Programa de Servicio de Alimentos de Verano (SFSP, por sus siglas en inglés) deben cumplir en Colorado.

### Plan de Inocuidad Alimentaria

**Programa Nacional de Almuerzo Escolar y Programa de Desayuno Escolar**

**7 CFR 210.13 (c)**

“La autoridad alimentaria escolar debe elaborar un programa de inocuidad alimentaria por escrito para cada una de sus instalaciones de preparación y servicio de alimentos . . .”.

**7 CFR 210.13 (c)(2)**

“Una autoridad alimentaria escolar que cuente con un programa de inocuidad alimentaria basado en el enfoque de procesos del HACCP debe garantizar que su programa incluya lo siguiente:

1. Procedimientos operativos estándar para proporcionar una base de inocuidad alimentaria;
2. platos agrupados según las categorías de procesos;
3. puntos críticos de control y límites críticos;
4. procedimientos de supervisión;
5. procedimientos de medidas correctivas;
6. procedimientos de mantenimiento de registros;
7. revisión y modificación periódicas del programa.

**SP 37-2013: preguntas frecuentes sobre cómo mejorar el programa de inocuidad alimentaria escolar**

“La Sección 302 de la Ley de Niños Saludables y Sin Hambre de 2010 (La Ley) enmienda la Sección 9(h)(5) de la Ley Nacional de Almuerzos Escolares Richard B. Russell [42 U.S.C. 1758(h)(5)] al exigir que el programa de inocuidad alimentaria escolar con base en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) se *apliquen a todas las instalaciones o partes de una instalación en las que se almacenen, se preparen o se sirvan alimentos para fines del NSLP, del SBP o de otros programas del Servicio de Alimentos y Nutrición (FNS, por sus siglas en inglés).* El programa de inocuidad alimentaria escolar, obligatorio desde 2004, aborda la inocuidad alimentaria en todos los aspectos de la preparación de las comidas escolares, desde la adquisición hasta el servicio”.

“Los programas de inocuidad alimentaria deben . . . garantizar que se actualicen los procedimientos operativos estándar para una manipulación segura de los alimentos a fin de que incluyan las instalaciones o partes de una instalación donde se almacenen, se preparen o se sirvan alimentos, como autobuses escolares, corredores, patios escolares, quioscos, aulas o cualquier otro lugar fuera de la cafetería. Este requisito se aplica a los desayunos o almuerzos escolares, al Programa de Leche Especial, al Programa de Frutas y Verduras Frescas, y a los programas de refrigerios o cenas después de la escuela”.

**Programa de Servicio de Alimentos de Verano**

**7 CFR 225.16 (a)**

“Los patrocinadores deben garantizar que, al almacenar, preparar y servir los alimentos, se cumplan las normas de saneamiento y salud correspondientes de conformidad con todas las leyes y los reglamentos locales y estatales vigentes. Los patrocinadores deben garantizar la disponibilidad de instalaciones adecuadas para almacenar los alimentos o conservar las comidas”.

**Normas y Reglamentos para Establecimientos Minoristas de Venta de Alimentos de Colorado**

**6 CCR 1010-2, Sección 2-102.12: gerente certificado de protección de alimentos**

“Al menos un empleado que tenga responsabilidades relacionadas con la supervisión y la gestión, y la autoridad para dirigir y controlar la preparación y el servicio de alimentos debe ser un gerente certificado de protección de alimentos que haya demostrado el dominio de la información solicitada al haber aprobado un examen que forma parte de un programa acreditado”.

### Inspecciones de inocuidad alimentaria

**Programa Nacional de Almuerzo Escolar y Programa de Desayuno Escolar**

**7 CFR 210.13 (b) y 7 CFR 220.7 (a)(2)**

“Las escuelas deben someterse, como mínimo, a dos inspecciones de inocuidad alimentaria durante cada año escolar a cargo de un organismo gubernamental estatal o local responsable de las inspecciones de inocuidad alimentaria. Deben publicar un informe de las últimas inspecciones que se llevaron a cabo en un lugar públicamente visible y proporcionar una copia del informe de inspección a un miembro del público a solicitud. Los sitios que participen en más de un programa de nutrición infantil solo deben someterse a dos inspecciones de inocuidad alimentaria por año escolar si los programas nutricionales que se ofrecen utilizan las mismas instalaciones tanto para la producción como para el servicio de las comidas”.

**Programa de Servicio de Alimentos de Verano**

**7 CFR 225.16 (a)**

“En el plazo de dos semanas a partir de que se recibe la notificación de la aprobación, pero nunca antes del inicio de la implementación del programa, los patrocinadores deben enviar al organismo estatal una copia de la carta en la que se sugiere al departamento de salud correspondiente la intención de brindar un servicio de alimentos durante un período específico en sitios específicos”.

### Recuperación de alimentos

**Donaciones de alimentos**

**SP 11-2012, CACFP 05-2012, SFSP 07-2012: directrices en torno al Programa de Donación de Alimentos y los Programas de Nutrición Infantil**

“El estatuto aclara que los alimentos de cualquier programa que no se consuman pueden donarse a bancos de alimentos u organizaciones benéficas locales elegibles. La enmienda define los términos “bancos de alimentos u organizaciones benéficas locales elegibles” como cualquier banco de alimentos u organización benéfica que esté exento de impuestos en virtud de la Sección 501(c)(3) del Código Tributario de 1986 [26 U.S.C. 501(c)(3)]. También amplía la protección contra la responsabilidad civil y penal para personas u organizaciones al hacer donaciones de alimentos en la medida estipulada en virtud de la Ley de Donación de Alimentos del Buen Samaritano de Bill Emerson, que se encuentra en la Sección 22 de la Ley de Nutrición Infantil”.

**Mesas compartidas**

**SP 41-2016, CACFP 13-2016, SFSP 15-2106: uso de mesas compartidas en los Programas de Nutrición Infantil**

“Las ‘mesas compartidas’ son mesas o estaciones en las que los niños pueden devolver los alimentos o bebidas completos que no deseen consumir, si se cumple con los códigos locales y estatales de salud e inocuidad alimentaria. Estos alimentos y bebidas se ponen a disposición de otros niños que pueden querer porciones adicionales”.

## Detalles del sitio

Sitio de servicio/preparación:

Contacto/Líder del sitio, puesto:

Tipo de sitio:

* Producción/Cocina central
* Preparación propia
* Satélite (producción fuera del sitio)
* Satélite limitado (producción en el sitio limitada)
* Sitio móvil
* Otro

Cantidad de comidas que se sirven: Participación diaria promedio (ADP, por sus siglas en inglés)

* Desayuno
* Almuerzo
* Otro

Lugar/es de servicio

* Cafetería
* Aula
* Corredor
* Otro

Programa/s de Nutrición Infantil

* Programa Nacional de Almuerzo Escolar
* Programa de Desayuno Escolar
* Programa de Leche Especial
* Programa de Frutas y Verduras Frescas
* Programa de Refrigerios Después de la Escuela
* Programa de Servicio de Alimentos de Verano
* Otro

Cantidad de empleados de servicio de alimentos en este sitio

Jornada completa      Media jornada       Suplentes       Alumnos y voluntarios

## Inventario de equipos del servicio de alimentos

Enumere los equipos e indique la cantidad de artículos que se encuentran en el sitio de servicio de alimentos. Incluya notas con respecto al mantenimiento, los turnos de servicio, los turnos de limpieza, e identifique los artículos que requieren registros de temperatura.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tipo de equipo** | **Cantidad** | **Notas** |
| Batidora |  |  |
| Procesadora |  |  |
| Licuadora de mano |  |  |
| Cámara de congelación |  |  |
| Cámara frigorífica |  |  |
| Refrigeradores |  |  |
| Hornos de convección |  |  |
| Hornos combinados |  |  |
| Vaporera |  |  |
| Olla con chaqueta de vapor |  |  |
| Enfriadores de leche |  |  |
| Gabinetes para mantener la temperatura de la comida en espera |  |  |
| Microondas |  |  |
| Abrelatas |  |  |
| Carritos (metal) |  |  |
| Carritos (plástico) |  |  |
| Unidades para mantener la temperatura de la comida por servir |  |  |
| Cacerola para estofado |  |  |
| Rebanadora |  |  |
| Lavaplatos |  |  |
| Fregaderos para lavar los platos a mano |  |  |
| Lavarropas |  |  |
| Secarropas |  |  |
| Barra de comidas |  |  |
| **Otros artículos**: enumere a continuación |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Categorización de platos e identificación de medidas de control y puntos críticos de control (CCP, por sus siglas en inglés)

Divida los platos que forman parte del menú en uno de los tres procesos y en un grupo denominado “otros”. Incluya una lista de todos los platos en cada proceso durante, al menos, un mes de menús en su plan. Una vez que se determine el proceso de cada plato, el gerente de servicio de alimentos informará al resto del personal del servicio de alimentos acerca de los platos, y de los procesos y las medidas de control correspondientes mediante la publicación del gráfico de procesos en la cocina.

Los platos se dividen en grupos de procesos según la cantidad de veces que atraviesan completamente la zona de peligro de temperatura. La determinación del proceso se considera después de que los alimentos llegan al sitio y se basa en la forma en que estos se preparan en el lugar.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Proceso 1** | **Proceso 2** | **Proceso 3** | **Otro** |
| **Sin cocción** | **Mismo día** | **Complejo** | **Alimentos no perecederos: panes, mantequilla de cacahuate, nachos, etc.** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Identificación de medidas de control**

Las medidas de control incluyen procedimientos operativos estándar y puntos críticos de control, y se utilizan para garantizar que se reduzcan, se eliminen o se prevengan los peligros alimentarios. Decida qué medidas de control son fundamentales para garantizar la inocuidad alimentaria en su operación. Documente las medidas de control identificadas para cada proceso en su plan de inocuidad alimentaria. Identifique los límites críticos, como el tiempo o las temperaturas que se deben alcanzar o mantener para evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable los peligros para la inocuidad alimentaria.

**Información a los empleados/voluntarios del servicio de alimentos**

Asegúrese de que todos los voluntarios y el personal que correspondan reciban capacitación sobre el plan de inocuidad alimentaria y conozcan los platos, la categoría de proceso adecuada y las medidas de control necesarias.

Procedimientos operativos estándar (SOP, por sus siglas en inglés)

El patrocinador es responsable de elaborar un programa integral de inocuidad alimentaria diseñado para las operaciones de su programa, incluido un plan para cada sitio de almacenamiento, preparación y servicio de alimentos. Los SOP son un factor importante en el control de peligros y constituyen una base fundamental en lo que respecta a la inocuidad alimentaria. Un plan de HACCP por escrito debe incluir métodos para: documentar el proceso de HACCP de los platos, documentar los puntos críticos de control, supervisar, establecer y documentar medidas correctivas, mantener registros y revisar periódicamente el programa de inocuidad alimentaria en su totalidad.

Los siguientes procedimientos operativos estándar se han adaptado de “*Guidance for School Food Authorities: Developing a School Food Safety Program Based on the Process Approach to HACCP Principles” (Directrices para autoridades alimentarias escolares: desarrollo de un programa escolar de inocuidad alimentaria con base en el enfoque de procesos de los principios del HACCP).* Deben realizarse las modificaciones que correspondan para cada sitio de servicio de acuerdo con sus operaciones específicas. Estos SOP pueden aplicarse al NSLP, al SBP y al SFSP.

**Índice de SOP**

**General**

Salud e higiene personal de los empleados

Lavado de manos

Uso de guantes al manipular alimentos listos para el consumo

**Limpieza y desinfección de las superficies que tienen contacto con los alimentos**

Prevención de la contaminación cruzada durante el almacenamiento y la preparación

Uso y calibrado de los termómetros de cocina

Visitantes en el servicio de alimentos

Mantenimiento de las instalaciones y los equipos

Control de insectos, roedores y animales

Limpieza de fluidos corporales

Armado de kit de limpieza de fluidos corporales

**Recepción**

Fuentes de alimentos aprobadas

Recepción de envíos

Manejo de retirada de alimentos

**Almacenamiento**

Almacenamiento de alimentos

Almacenamiento y uso de sustancias químicas

**Preparación**

Lavado y manipulación de frutas y verduras frescas

Descongelación de alimentos

Control del tiempo y la temperatura durante la preparación

Preparación de alimentos con potencial de provocar una reacción alérgica

**Cocción**

Cocción de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad

**Retención**

Retención de alimentos fríos o calientes que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad

Uso del tiempo como control de salud pública

Fechado de alimentos listos para consumir que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad

Redistribución de alimentos devueltos/Mesas compartidas

**Traslado**

Traslado de alimentos a un sitio remoto (satélite, comidas móviles, lugares de servicio alternativos)

Comidas en excursiones

**Servicio**

Servicio de alimentos

Prevención de contaminación cruzada en barras de comidas/autoservicio

Desayuno (servicio) en el aula

**Enfriamiento**

Enfriamiento de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad

**Recalentamiento**

Recalentamiento de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad

**Programas y procedimientos**

Inocuidad de frutas y verduras que provienen directamente de la huerta

Programa de Frutas y Verduras Frescas

Programa de Leche Especial

Programa de Refrigerios Después de la Escuela

Emergencia/Retiro anticipado/Cierre

Capacitación sobre inocuidad alimentaria y HACCP

## General

**Salud e higiene personal de los empleados**

**Objetivo:** garantizar que todos los empleados del servicio de alimentos mantengan buenas prácticas de salud e higiene personal a fin de evitar el ingreso de objetos extraños en los alimentos, minimizar la posibilidad de transmitir enfermedades a través de los alimentos y garantizar la inocuidad absoluta de los alimentos.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a los empleados del servicio de alimentos y a todas las demás personas que manipulan alimentos y que tienen contacto con los equipos de servicio de alimentos y otras superficies que entran en contacto con los alimentos en el área de servicio, la cocina o el cuarto de lavado de platos.

**Palabras clave:** higiene personal, contaminación cruzada, contaminación

**Instrucciones:**

Los empleados deben mantener un alto grado de higiene personal y ajustarse a buenas prácticas de higiene durante todos los períodos de trabajo.

La política de salud e higiene personal se revisará con los empleados, voluntarios o alumnos auxiliares como parte de la orientación al inicio de cada año escolar (p. ej., en una capacitación anual del personal) y siempre que haya cuestiones relacionadas con la salud de los alumnos o la exposición a enfermedades que pueden transmitirse a través de los alimentos o del contacto con los alumnos. Según esta política, cada empleado, voluntario y alumno auxiliar que manipule o sirva alimentos debe hacer lo siguiente:

1. Aseo personal
   1. Higienizarse, bañarse, cepillarse los dientes, lavarse el cabello y usar desodorante a diario antes de presentarse al trabajo.
   2. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. No se permite el uso de uñas artificiales.
   3. Seguir los procedimientos adecuados de lavado de manos según se describen en *SOP: lavado de manos.*
2. Vestimenta adecuada
   1. Usar ropa, calzado y delantal limpios y adecuados.
      1. El calzado debe consistir en calzado deportivo o zapatos cerrados, antideslizantes y limpios que sean cómodos para permanecer de pie y trabajar en pisos que puedan estar resbaladizos.
   2. Seguir las pautas establecidas en torno al uso del delantal, incluidas las siguientes:
      1. No usar el delantal para trasladarse hacia y desde el trabajo.
      2. Quitarse el delantal antes de ir al baño.
      3. Cambiarse el delantal si se ensucia o se mancha.
      4. Usar un delantal limpio a diario.
3. Accesorios para cubrir el cabello y joyas
   1. Debe usarse un accesorio para cubrir el cabello en todo momento mientras se permanezca en la cocina.
   2. Si el empleado tiene barba o bigote, estos deben estar prolijos y recortados.
   3. Abstenerse de usar joyas. De conformidad con la Sección 2-303 del Código Alimentario, con excepción de un anillo simple como uno de matrimonio, al preparar alimentos, los empleados no pueden usar joyas, incluidas las joyas de información médica, en los brazos ni en las manos.
4. Cortes, abrasiones y quemaduras
   1. Vendar todos los cortes, abrasiones o quemaduras que hayan lastimado la piel.
   2. Cubrir los vendajes de las manos con guantes y protectores para dedos según corresponda.
   3. Informar al supervisor sobre todas las heridas y lesiones.
5. Fumar, comer y mascar chicle
   1. Está prohibido fumar o mascar tabaco dentro de las instalaciones de producción o en el recinto escolar.
   2. Comer y beber únicamente en las áreas designadas. Está permitido tener un recipiente para bebidas con tapa y sorbete en el área de producción, lejos de los alimentos.
   3. Lavarse las manos al regresar al trabajo después de comer, beber o fumar.
   4. Está prohibido mascar chicle o comer caramelos durante el trabajo en un área de producción de alimentos.
6. Salud personal
   1. Presentarse a trabajar sano. No se presente a trabajar si tiene alguno de los siguientes síntomas:
      1. Diarrea
      2. Vómitos
      3. Fiebre
      4. Ictericia
      5. Dolor de garganta con fiebre
      6. Lesiones que contengan pus (forúnculo o herida infectada) y estén abiertas o supuren, y no tengan la protección adecuada
   2. No presentarse a trabajar sin el permiso del supervisor si tiene un diagnóstico o ha tenido contacto con algo de lo siguiente:
      1. Norovirus
      2. Salmonella typhi
      3. Shigella
      4. E. coli productora de toxina Shiga
      5. Virus de la hepatitis A
   3. Notificar al departamento de salud si un empleado recibe el diagnóstico de algo de lo mencionado anteriormente.
   4. Notificar al supervisor para analizar la situación si un empleado tiene infección respiratoria aguda, estornudos, tos o secreción nasal.

**Supervisión:**

Un empleado designado del servicio de alimentos inspeccionará a los empleados cuando se presenten a trabajar para garantizar que cada uno de ellos siga los procedimientos descritos. El empleado designado del servicio de alimentos supervisará que todos los empleados del servicio de alimentos cumplan con la política de salud e higiene personal durante el horario de operación.

**Medida correctiva:**

Los empleados, voluntarios, alumnos auxiliares u otros trabajadores del servicio de alimentos que no cumplan con lo anterior volverán a recibir capacitación y deberán revisar los procedimientos descritos en este SOP. Informe todos los incidentes al supervisor. Excluya o restrinja a los empleados por las afecciones descritas arriba. Deseche los alimentos que estén contaminados. Comuníquese con el especialista en salud ambiental para obtener ayuda adicional, si se justifica.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Un supervisor u otro empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria para indicar que se está llevando a cabo una supervisión según se especifica. Los empleados del servicio de alimentos registrarán los alimentos que se desechen en el Registro de productos dañados o desechados u otro registro que corresponda. La Lista de verificación de inocuidad alimentaria se mantendrá con otros registros durante 3 años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Lavado de manos**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos a raíz de manos contaminadas.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a los empleados del servicio de alimentos y a todas las demás personas que manipulan alimentos y que tienen contacto con los equipos de servicio de alimentos y otras superficies que entran en contacto con los alimentos en la cafetería, la cocina o el cuarto de lavado de platos.

**Palabras clave:** lavado de manos, contaminación cruzada

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación sobre el correcto lavado de manos a los empleados del servicio de alimentos y a todas las demás personas que manipulan alimentos y que tienen contacto con los equipos de servicio de alimentos y otras superficies que entran en contacto con los alimentos en la cafetería, la cocina o el cuarto de lavado de platos. La capacitación puede incluir ver un video sobre el lavado de manos, una demostración de los procedimientos para un correcto lavado de manos u otras herramientas eficaces de capacitación.
2. Publique letreros o carteles de lavado de manos en un idioma que pueda entender todo el personal de servicio de alimentos cerca de todos los lavamanos, en las áreas de preparación de alimentos y en los baños.
3. Los lavamanos designados se utilizan únicamente para el lavado de manos. Los fregaderos para la preparación de alimentos, de servicio y para el lavado de platos no se utilizan para el lavado de manos.
4. Los lavamanos incluyen agua corriente tibia, jabón y toallas de papel de un solo uso.
5. Mantenga los lavamanos accesibles siempre que haya empleados presentes.
6. Siga los procedimientos para un correcto lavado de manos según se indica a continuación:
   1. Humedézcase las manos y los antebrazos con agua corriente tibia (a 110 °F, como mínimo) y aplique jabón.
   2. Frótese las manos y los antebrazos, debajo de las uñas y entre los dedos hasta hacer espuma y durante, al menos, 10 a 15 segundos. Enjuague bien debajo del agua corriente tibia durante 5 a 10 segundos.
   3. Séquese bien las manos y los antebrazos con una toalla de papel de un solo uso.
   4. Séquese las manos durante, al menos, 30 segundos si usa un secador de manos de aire caliente.
   5. Cierre el agua con una toalla de papel.
   6. Use una toalla de papel de un solo uso para abrir la puerta al salir del baño.
7. Siga las recomendaciones de la FDA y la autoridad sanitaria local cuando use desinfectantes para manos.
8. Lávese las manos
   1. Antes de comenzar a trabajar.
   2. Durante la preparación de alimentos.
   3. Cuando pase de una preparación de alimentos a otra.
   4. Antes de colocarse y cambiarse los guantes, y después de quitárselos.
   5. Después de ir al baño.
   6. Después de estornudar, toser o usar un pañuelo desechable.
   7. Después de tocarse el cabello, el rostro o el cuerpo.
   8. Después de fumar, comer, beber o mascar chicle.
   9. Después de manipular carne de res, carne de ave o pescado crudos.
   10. Después de cualquier actividad de limpieza, como barrer, fregar o limpiar encimeras.
   11. Después de tocar platos, equipos o utensilios sucios.
   12. Después de manipular basura.
   13. Después de manipular dinero.
   14. Después de cualquier situación en la que las manos puedan contaminarse.

\*\* Es posible que los patrocinadores del SFSP deseen considerar la posibilidad de crear una estación portátil de lavado de manos si no hay ningún lavamanos que funcione en el lugar. Consulte la *Estación portátil de lavado de manos* en la sección Recursos.

**Supervisión:**

Un empleado designado observará visualmente las prácticas de lavado de manos del personal de servicio de alimentos durante todas las horas de operación. Además, el empleado designado observará visualmente que los lavamanos cuenten con los suministros correspondientes durante todas las horas de operación.

**Medida correctiva:**

A los empleados de quienes se observe que no se lavan las manos en los momentos que correspondan o que no usan el procedimiento adecuado se les solicitará que se laven las manos de inmediato. Deseche los alimentos que se hayan contaminado. El empleado volverá a recibir capacitación para garantizar que se sigan los procedimientos adecuados de lavado de manos.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Un supervisor u otro empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria para indicar que se está llevando a cabo una supervisión según se especifica. Los empleados del servicio de alimentos registrarán los alimentos que se desechen en el Registro de productos dañados o desechados u otro registro que corresponda. La Lista de verificación de inocuidad alimentaria se mantendrá con otros registros durante 3 años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Uso de guantes al manipular alimentos listos para el consumo**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos a raíz de la contaminación cruzada de las manos a los alimentos.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a los empleados del servicio de alimentos y a todas las demás personas que manipulan alimentos y que tienen contacto con los equipos de servicio de alimentos y otras superficies que entran en contacto con los alimentos en la cafetería, la cocina o el cuarto de lavado de platos.

**Palabras clave:** lavado de manos, contaminación cruzada, alimentos listos para consumir

**Instrucciones:**

Para la manipulación de los alimentos listos para consumir, deben usarse guantes o utensilios.

1. Brinde capacitación al personal de servicio de alimentos sobre los procedimientos para un correcto lavado de manos, el uso de guantes y las políticas que se describen en este SOP.
2. Cumpla los requisitos del departamento de salud local o estatal.
3. No manipule sin guantes los alimentos listos para consumir.
4. Use utensilios adecuados cuando trabaje con alimentos listos para consumir. Entre los utensilios adecuados, se pueden incluir los siguientes:
   1. Guantes de un solo uso
   2. Papel encerado
   3. Papel de aluminio
   4. Pinzas, cucharones, cucharas y espátulas
5. Guantes de un solo uso
   1. Deben utilizarse solo para una tarea y desecharse cuando se dañen o se ensucien, o cuando se produzcan interrupciones en las operaciones.
   2. Antes de manipular alimentos listos para consumir, si los guantes están rotos, dañados o sucios, debe lavarse las manos y cambiarse los guantes.
   3. No reutilice los guantes después de quitárselos.
   4. Use guantes del tamaño adecuado para asegurarse de que le queden bien.
   5. Almacene y reparta guantes para prevenir la contaminación.
   6. Revise los guantes antes de su uso para asegurarse de que estén intactos, sin roturas ni imperfecciones.
6. Utensilios
   1. Asegúrese de que se disponga de los utensilios adecuados y de que estos estén limpios y desinfectados antes de su uso.
   2. Los utensilios deben utilizarse solo para una tarea, y limpiarse y desinfectarse cuando estén sucios o contaminados.

**Supervisión:**

Un empleado designado observará visualmente a los empleados del servicio de alimentos durante todas las horas de operación para garantizar que se utilicen los guantes o los utensilios adecuados y se cambien cuando corresponda.

**Medida correctiva:**

A los empleados, voluntarios, alumnos auxiliares y otras personas que participan en la preparación y el servicio de alimentos de quienes se observe que no siguen los procedimientos adecuados se les solicitará que revisen los procedimientos que figuran en el plan de inocuidad alimentaria. Los alimentos que se hayan contaminado por el contacto con manos sin guantes se desecharán. Se volverá a brindar capacitación.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Un supervisor u otro empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria para indicar que se está llevando a cabo una supervisión según se especifica. Los empleados del servicio de alimentos registrarán los alimentos que se desechen en el Registro de productos dañados o desechados u otro registro que corresponda. La Lista de verificación de inocuidad alimentaria se mantendrá con otros registros durante 3 años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Limpieza y desinfección de las superficies que tienen contacto con los alimentos**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos al garantizar que todas las superficies que tienen contacto con los alimentos se limpien y desinfecten adecuadamente.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación de servicio de alimentos. Este procedimiento se aplica a los empleados del servicio de alimentos que participan en la limpieza y desinfección de las superficies que tienen contacto con los alimentos.

**Palabras clave:** superficie que tiene contacto con los alimentos, limpieza, desinfección

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación a los empleados, voluntarios y alumnos auxiliares del servicio de alimentos que ingresan al área de servicio de alimentos sobre los procedimientos adecuados para limpiar y desinfectar las superficies que tienen contacto con los alimentos.
2. Siga las instrucciones del fabricante con respecto al uso y mantenimiento de los equipos para el lavado de platos y al uso de sustancias químicas para limpiar y desinfectar las superficies que tienen contacto con los alimentos. Consulte la sección *SOP: almacenamiento y uso de sustancias químicas*.
3. Lave, enjuague y desinfecte todas las superficies que tienen contacto con los alimentos (fregaderos, mesas, tablas de cortar, equipos, utensilios, termómetros, carritos, etc.):
   1. Antes de cada uso.
   2. Entre usos al preparar diferentes tipos de alimentos crudos de origen animal, como huevos, pescado, carne de res y carne de ave.
   3. Entre usos con frutas y verduras crudas y con cualquier otro alimento que requiere el control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS, por sus siglas en inglés).
   4. Cada 4 horas si se utiliza para preparar alimentos TCS de forma continua.
   5. Después del último uso cada día laboral.
   6. En cualquier momento durante la operación cuando se produzca o haya sospecha de contaminación.
4. Raspe, haga un lavado previo y ponga en remojo antes del paso de lavado para eliminar el exceso de suciedad.
   1. Lave, enjuague y desinfecte las superficies que tienen contacto con los alimentos siguiendo los procedimientos correspondientes.
   2. Use un desinfectante aprobado para las superficies que tienen contacto con los alimentos (indique cuáles de los siguientes desinfectantes se utilizan y en qué lugar). Marque todas las opciones que correspondan:
      1. Cloro Se utiliza para:
      2. Amonio cuaternario Se utiliza para:
      3. Yodo Se utiliza para:
      4. Otros       Se utilizan para:
   3. Cuando se utiliza un fregadero de tres compartimentos para el lavado de materiales de cocina o cuando equipos tales como rebanadoras, picadoras, hervidores y batidoras se limpian y desinfectan en el lugar, la operación debe realizarse en la siguiente secuencia:
      1. Los fregaderos o equipos que se utilizan para lavar los materiales de cocina deben limpiarse y desinfectarse antes de su uso.
      2. Los equipos y utensilios deben limpiarse minuciosamente en el primer compartimento con una solución de detergente limpia que se mezcla de conformidad con la etiqueta del fabricante y debe tener una temperatura de, al menos, 110 °F.
      3. Los equipos y utensilios deben enjuagarse con agua limpia en el segundo compartimento para eliminar todo el detergente.
      4. Los equipos y utensilios deben desinfectarse en el tercer compartimento de conformidad con lo siguiente:
         1. En el caso de los artículos que son lo suficientemente pequeños para sumergir:
            1. Inmersión durante, al menos, ½ minuto en agua limpia y caliente a una temperatura de 170 °F (77 °C) como mínimo.
            2. Inmersión durante, al menos, 1 minuto en una solución de limpieza que contenga, como mínimo, 50 partes por millón (mg/l) y no más de 200 partes por millón (mg/l) de cloro disponible como hipoclorito y que tenga una temperatura de 75 °F (24 °C) como mínimo.
            3. Inmersión durante, al menos, 1 minuto en una solución de limpieza que contenga, como mínimo, 12.5 partes por millón (mg/l) de yodo disponible, que tenga un rango de pH inferior a 5.0, a menos que el fabricante certifique que es eficaz de otra forma, y que tenga una temperatura de 68 °F (20 °C) como mínimo.
            4. Inmersión en una solución de limpieza que contenga amonio cuaternario a una temperatura mínima de 75 °F (24 °C) o cualquier otro agente desinfectante químico que esté permitido en virtud de la sección Desinfectantes del 40 CFR 180.940 (2005).
         2. En el caso de los artículos que son demasiado grandes para desinfectar por inmersión:
            1. Tratamiento con vapor que no contenga materiales o aditivos diferentes a los que se especifican en el 21 CFR, Sección 173.310 (2003) para los equipos que son demasiado grandes para desinfectarse por inmersión, pero en los que el vapor pueda encerrarse.
            2. Enjuagar, rociar o limpiar con una solución química desinfectante que contenga, al menos, la concentración que se requiere para esa solución desinfectante en particular en la Sección 4- 403(I)(2-4) para los equipos que son demasiado grandes para desinfectarse por inmersión.
         3. Si se utiliza una sustancia química no especificada en esta sección, el licenciatario debe demostrar al departamento correspondiente que la solución logra la desinfección y que debe aprobarse su uso.
         4. Si se utiliza un desinfectante químico que no sea cloro, yodo o un compuesto con amonio cuaternario, debe registrarse en la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés) y aplicarse de conformidad con las instrucciones de uso registradas en la EPA que figuran en la etiqueta.
      5. Cuando se usa agua caliente para la desinfección, se deben proporcionar y utilizar los siguientes equipos:
         1. Un dispositivo de calentamiento integral o aditamento instalado en el compartimento de desinfección del fregadero, o arriba o debajo de este, que pueda mantener el agua a una temperatura de, al menos, 170 °F (77 °C).
         2. Un dispositivo de medición de la temperatura que tenga una escala numérica y una precisión de ±3 °F (±2 °C) colocado en un lugar cómodo del fregadero para controles frecuentes de la temperatura del agua.
         3. Escurridores, canastas u otros recursos adecuados que permitan realizar la inmersión completa de los utensilios y equipos en el agua caliente.
      6. Las sustancias químicas que se utilizan para la desinfección no deben tener concentraciones superiores a la cantidad máxima permitida en virtud de la sección Desinfectantes del 40 CFR 180.940 (2005).
   4. Cuando se utiliza un lavaplatos mecánico:
      1. Verifique la información que aparece en la placa de datos con el fabricante del lavaplatos.
      2. Consulte la información que figura en la placa de datos para determinar las temperaturas de lavado, enjuague y enjuague de desinfección (final); las concentraciones de la solución desinfectante y las presiones del agua, si corresponde.
      3. Siga las instrucciones de uso del fabricante.
      4. Si usa lavavajillas de desinfección con agua caliente, el agua de lavado y el agua de enjuague de la bomba deben estar limpias y la temperatura de la solución de lavado debe mantenerse y no ser inferior a las temperaturas que se indican a continuación:
         1. Lavavajillas de un solo tanque, estante fijo y doble temperatura: temperatura de lavado de 150 °F (66 °C).
         2. Lavavajillas de un solo tanque, estante fijo y una sola temperatura: temperatura de lavado de 165 °F (74 °C).
         3. Lavavajillas de cinta transportadora de un solo tanque: temperatura de lavado de 160 °F (72 °C).
         4. Lavavajillas de cinta transportadora de varios tanques: temperatura de lavado de 150 °F (66 °C). Temperatura de enjuague bombeado de 160 °F (72 °C).
         5. Lavavajillas (ollas, sartenes y utensilios) de un solo tanque (con estante fijo o móvil): temperatura de lavado de 140 °F (60 °C).
      5. Si usa una sustancia química para desinfectar, asegúrese de lo siguiente:
         1. La temperatura del agua de lavado no debe ser inferior a 120 °F (49 °C).
         2. El agua de lavado debe mantenerse limpia.
         3. Las sustancias químicas que se agreguen para fines de lavado y desinfección deben dispensarse automáticamente.
         4. Los utensilios y equipos deben exponerse al enjuague final de desinfección química de conformidad con las especificaciones del fabricante en relación con el tiempo y la concentración.
         5. La temperatura del agua de enjuague de la desinfección química no debe ser inferior a 75 °F (24 °C) o a la temperatura que especifica el fabricante de la máquina.
         6. Los desinfectantes químicos deben cumplir los requisitos que se especifican en el 40 CFR 180.940 (2005) y aplicarse de conformidad con las instrucciones de uso registradas en la EPA que figuran en la etiqueta.
      6. Antes de guardar los utensilios y otros artículos que tengan contacto con los alimentos, déjelos secar al aire libre.
      7. Todos los lavavajillas deben limpiarse minuciosamente a diario y según sea necesario para mantenerlos en un estado de funcionamiento satisfactorio.

**Supervisión:**

Los empleados del servicio de alimentos harán lo siguiente:

1. Durante todas las horas de operación, inspeccionarán visual y físicamente las superficies que tienen contacto con los alimentos de los equipos y utensilios para garantizar que estén limpias a la vista y al tacto.
2. En un fregadero de 3 compartimentos a diario:
   1. Controlarán visualmente que el agua de cada compartimento esté limpia.
   2. Tomarán la temperatura del agua del primer compartimento del fregadero con un termómetro calibrado. Consulte la sección *SOP: uso y calibrado de los termómetros de cocina*.
   3. Si usan sustancias químicas para desinfectar, probarán la concentración del desinfectante con el kit de prueba que corresponda para la sustancia química que se utiliza.
   4. Si usan agua caliente para desinfectar, utilizarán un termómetro calibrado para medir la temperatura del agua.
3. En un lavaplatos a diario:
   1. Controlarán visualmente que el agua y las partes internas de la máquina estén limpias y sin residuos.
   2. Controlarán continuamente los calibradores de temperatura y presión, si corresponde, para garantizar que la máquina funcione de conformidad con la placa de datos.
   3. En el caso de los lavaplatos de desinfección con agua caliente, garantizarán que las superficies que tienen contacto con los alimentos alcancen la temperatura adecuada; para ello, controlarán los calibradores de temperatura, utilizarán cinta sensible al calor o usarán termómetros de registro máximo.
   4. En el caso de los lavaplatos de desinfección química, verificarán la concentración del desinfectante en una superficie que tenga contacto con los alimentos y que esté recién lavada, para lo que utilizarán un kit de prueba adecuado.

**Medida correctiva:**

1. Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no sigan los procedimientos que figuran en este SOP.
2. Lave, enjuague y desinfecte las superficies que tengan contacto con los alimentos y estén sucias. Desinfecte las superficies que tienen contacto con los alimentos si se detecta que no se desinfectaron correctamente.
3. Deseche los alimentos que entran en contacto con las superficies que tienen contacto con los alimentos y que no se hayan limpiado y desinfectado correctamente.
4. En el caso de un fregadero de 3 compartimentos:
   1. Drene y vuelva a llenar los compartimentos periódicamente según sea necesario para mantener el agua limpia.
   2. Ajuste la temperatura del agua agregando agua caliente hasta llegar a la temperatura deseada.
   3. Agregue más desinfectante o agua, según corresponda, hasta que se logre la concentración deseada.
5. Lavaplatos
   1. Drene y vuelva a llenar la máquina periódicamente y según sea necesario para mantener el agua limpia.
   2. Comuníquese con las personas que correspondan para que reparen la máquina si esta no alcanza la temperatura de lavado adecuada que se indica en la placa de datos.
   3. En el caso de los lavaplatos de desinfección con agua caliente, vuelva a probar las temperaturas; para ello, vuelva a poner la máquina en funcionamiento. Si aun así no se logra la temperatura adecuada del agua en la segunda ejecución, comuníquese con las personas que correspondan para que reparen la máquina. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de 3 compartimentos hasta que la máquina esté reparada o utilice artículos desechables de un solo uso si no hay un fregadero de 3 compartimentos disponible.
   4. En el caso de los lavaplatos de desinfección química, compruebe el nivel de desinfectante que queda en el recipiente a granel. Llénelo, de ser necesario. “Cebe” la máquina de acuerdo con las instrucciones del fabricante para garantizar que el desinfectante se bombee a través de la máquina. Vuelva a probarla. Si no se logra el nivel de concentración adecuado de desinfectante, deje de usar la máquina y comuníquese con las personas que correspondan para que la reparen. Use un fregadero de 3 compartimentos para lavar, enjuagar y desinfectar hasta que la máquina esté reparada.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Los empleados del servicio de alimentos registrarán las actividades de supervisión y las medidas correctivas que se tomen en el registro de temperatura que corresponda. Un supervisor u otro empleado designado verificará que los empleados del servicio de alimentos hayan tomado las temperaturas necesarias y probado la concentración de desinfectante; para ello, supervisará visualmente a los empleados del servicio de alimentos durante los turnos y revisará, firmará con sus iniciales y fechará los registros de temperatura. Un supervisor u otro empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria. Los registros y las listas de verificación se mantendrán con otros registros durante, al menos, 3 años más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Prevención de la contaminación cruzada durante el almacenamiento y la preparación**

**Objetivo:** reducir las enfermedades transmitidas por alimentos al evitar la contaminación inintencional de los alimentos.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos que reciben, preparan, cocinan, enfrían y recalientan alimentos.

**Palabras clave:** contaminación cruzada, preparación, contaminación, almacenamiento, recepción

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación a los empleados del servicio de alimentos sobre el uso de los procedimientos que figuran en este SOP.
2. Cumpla los requisitos del departamento de salud local o estatal.
3. Lávese las manos de la manera adecuada. Consulte la sección *SOP: lavado de manos.*
4. Evite tocar sin guantes los alimentos listos para consumir. Consulte la sección *SOP: uso de guantes al manipular alimentos listos para el consumo.*
5. Use únicamente equipos y utensilios que estén secos, limpios y desinfectados. Siga las instrucciones que figuran en la sección *SOP: limpieza y desinfección de superficies que tienen contacto con los alimentos.*
6. Limpie y desinfecte los utensilios, cuchillos, sartenes, tablas de cortar y otras superficies que tengan contacto con los alimentos entre la manipulación de productos crudos y cocidos.
7. Manipule únicamente las superficies de los equipos y utensilios que no tendrán contacto directo con los alimentos.
8. Separe los diferentes tipos de alimentos crudos de origen animal, como huevos, pescado, carne de res, carne de cerdo y carne de ave, excepto cuando se combinen en recetas.
9. Separe los alimentos crudos de origen animal de los alimentos listos para consumir, tanto cocidos como crudos, durante la recepción, el almacenamiento, la preparación, la retención y el servicio. Por ejemplo, los huevos, el pescado, la carne de res y la carne de ave deben separarse de la lechuga, los melones cortados, los fiambres y los chips de fruta crujientes.
10. Almacene todos los alimentos en paquetes o recipientes tapados (excepto los alimentos que se están enfriando, que pueden dejarse destapados o ligeramente tapados si están protegidos de la contaminación por la parte superior).
11. Almacene los alimentos en refrigeradores y congeladores para evitar la contaminación cruzada.
    1. Los alimentos que se están enfriando, especialmente si están destapados o ligeramente tapados, deben colocarse en el estante superior.
    2. Los alimentos listos para consumir que no requieren lavado ni calentamiento (p. ej., ensaladas, pastel de calabaza, sándwich de carne, queso) deben almacenarse separados y arriba de los alimentos listos para consumir que sí requieren lavado o calentamiento.
    3. Los alimentos crudos de origen animal deben estar separados con los alimentos que requieren temperaturas de cocción más bajas y almacenados arriba de aquellos que requieren temperaturas de cocción más elevadas.
12. En todo momento, incluso durante su almacenamiento, preparación, exhibición, entrega, empaquetado o traslado, los alimentos deben estar protegidos de la contaminación cruzada entre los alimentos y de la posible contaminación por insectos, insecticidas, roedores, rodenticidas, otras toxinas, etiquetas tipo sonda, equipos y utensilios sucios, manipulación innecesaria, inundación, drenaje, pérdida o condensación superior, u otros agentes de importancia para la salud pública.
13. Cada vez que haya un cambio entre un producto crudo en preparación y alimentos listos para consumir, las superficies y los utensilios que tienen contacto con los alimentos deben limpiarse y desinfectarse.

**Supervisión:**

Los empleados del servicio de alimentos continuarán supervisando el almacenamiento y la preparación de los alimentos para garantizar que estos no sufran contaminación cruzada.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no sigan los procedimientos que figuran en este SOP. Separe los alimentos que se encuentran almacenados de manera incorrecta. Deseche los alimentos listos para consumir que estén contaminados.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Un supervisor u otro empleado designado garantizará que todos los empleados sigan estos

procedimientos; para ello, observará visualmente al personal de servicio de alimentos y completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria. Los empleados del servicio de alimentos documentarán los alimentos que se desechen en el Registro de productos dañados o desechados, o en otro registro que corresponda. Un empleado a cargo de la supervisión verificará que se tomen las medidas correctivas adecuadas; para ello, revisará, firmará con sus iniciales y fechará el registro correspondiente. Un empleado a cargo de la supervisión revisará la Lista de verificación y los registros, los cuales se mantendrán con otros registros durante 3 años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Uso y calibrado de los termómetros de cocina**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos al garantizar que se use el tipo

correcto de termómetro para medir las temperaturas internas de los productos y que los termómetros que se utilicen estén calibrados correctamente para que sean precisos.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos que reciben, preparan, cocinan, enfrían y recalientan alimentos. Se tomarán las temperaturas en todos los pasos de la recepción, el almacenamiento, la preparación, la cocción, el traslado y el servicio del flujo de alimentos con termómetros calibrados a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos que se sirven a los clientes.

**Palabras clave:** calibrado, termómetros

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación a los empleados del servicio de alimentos sobre el procedimiento correcto para usar y calibrar los termómetros de cocina.
2. Procure que los empleados del servicio de alimentos puedan acceder fácilmente a los termómetros durante todas las horas de operación.
3. Guarde los termómetros de cocina en un área que esté limpia y donde no estén sujetos a la contaminación ni a golpes frecuentes.
4. Los termómetros de cocina que no estén guardados en una cocina o en un área de servicio que puedan identificarse fácilmente deben etiquetarse de alguna manera para que resulte fácil encontrarlos. Si un termómetro determinado está descalibrado constantemente por una diferencia significativa, debe desecharse.
5. Obtenga dispositivos de medición de la temperatura que estén diseñados para una fácil lectura.
6. Use un termómetro de cocina que sea adecuado para el tipo de alimento o área de almacenamiento de alimentos que se mida.
7. Limpie y desinfecte los termómetros de cocina antes de cada uso.

Cómo medir la temperatura de los alimentos

1. Use un termómetro calibrado. Calibre los termómetros una vez por semana o cada vez que se caigan o sufran un golpe.
2. Desinfecte el vástago del termómetro limpio con un paño humedecido en alcohol o introduzca el vástago en una solución desinfectante durante, al menos, 5 segundos; luego, déjelo secar al aire.
3. Inserte el extremo del termómetro desinfectado en uno de los siguientes lugares, según el tipo de alimento:
   1. La parte más gruesa del producto en el caso de carnes de res, carnes de ave o pescados.
   2. El centro del artículo.
   3. Entre dos paquetes de alimentos empaquetados que estén refrigerados o congelados.
   4. En el caso de la leche y otros líquidos, se sumergen hasta, al menos, 2 pulgadas.
   5. En el caso de la leche o los líquidos a granel, al doblar el envase por encima del vástago del termómetro o de la sonda.
4. Asegúrese de que la punta del termómetro esté sumergida en el alimento; evite tocar la sartén, los costados o los huesos.
5. Mida la temperatura durante, al menos, 15 segundos.
6. Lea el termómetro y registre la temperatura.
7. Limpie y desinfecte el vástago del termómetro y guárdelo en un lugar accesible.

Calibrado de termómetros: método de punto de congelación

Los dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos deben calibrarse de acuerdo con las especificaciones del fabricante según sea necesario para garantizar su precisión.

1. Llene un vaso grande (de, al menos, 6” de diámetro) con trozos de hielo. Agregue agua corriente limpia y fría hasta que el vaso esté lleno. Revuelva bien la mezcla para que esté a 32 °F.
2. Coloque el extremo del vástago de un termómetro o una sonda limpios en el agua con hielo, de modo que la zona sensible quede sumergida por completo, pero el vástago no toque la parte inferior ni los costados del vidrio. Espere 30 segundos. El vástago del termómetro o de la sonda debe permanecer en el agua con hielo.
3. En un termómetro de cuadrante, sostenga la tuerca de ajuste, ubicada debajo de la cabeza del indicador del termómetro, de manera segura con una llave inglesa o pinza pequeña y gire la cabeza del termómetro hasta que diga 32 °F.
4. En un termómetro digital, presione el botón de restablecimiento para ajustar el lector.
5. En el Registro de calibrado de termómetros, deje asentado que se completó el calibrado; incluya la fecha y sus iniciales.

**Supervisión:**

Los empleados del servicio de alimentos utilizarán el método de punto de congelación para verificar la precisión de los termómetros de cocina:

1. Una vez por semana.
2. Si se caen.
3. Si se usan para medir temperaturas extremas.
4. Cada vez que la precisión esté en duda.

Los empleados a cargo de la supervisión y los empleados del servicio de alimentos observarán visualmente que los termómetros se utilicen y se calibren correctamente durante las horas de operación.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no sigan los procedimientos que figuran en este SOP. Vuelva a brindar capacitación a los empleados que usen o calibren los termómetros de cocina de manera incorrecta.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Los empleados del servicio de alimentos registrarán la temperatura de calibrado y las medidas correctivas que se tomen, si corresponde, en el Registro de calibrado de termómetros o en otro registro adecuado cada vez que se calibre un termómetro. Un supervisor u otro empleado designado verificará que los empleados del servicio de alimentos usen y calibren los termómetros de la manera correcta; para ello, observarán visualmente a los empleados durante el proceso de calibrado y mientras se utilicen los termómetros. Un empleado a cargo de la supervisión revisará los registros de calibrado, los cuales se mantendrán con otros registros durante 3 años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Visitantes en el servicio de alimentos**

**Objetivo:** garantizar que todas las personas que participan en la operación de servicio de alimentos respeten las prácticas de inocuidad alimentaria.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos.

**Palabras clave:** inocuidad alimentaria, accesorios para cubrir el cabello, lavado de manos, supervisión

**Instrucciones:**

La cantidad de visitantes en el servicio de alimentos (incluidos los alumnos, personal ajeno a la producción, vendedores, voluntarios y aquellos presentes en carácter oficial) se mantendrá al mínimo. Cuando haya visitantes presentes, estos deben respetar las prácticas de inocuidad alimentaria y las precauciones de seguridad a fin de prevenir lesiones.

1. La persona a cargo hará lo siguiente:
   1. Limitará el acceso al personal no autorizado en las áreas de preparación, servicio y almacenamiento de alimentos como parte de la inocuidad alimentaria del organismo escolar y los procedimientos de bioseguridad.
   2. Limitará el acceso de visitantes a aquellas personas cuyas funciones laborales requieran su presencia durante la preparación y el servicio de alimentos.
   3. Proporcionará accesorios para cubrir el cabello a las personas a quienes se les permita el acceso a las áreas donde se preparan o sirven alimentos.
   4. Garantizará que todos los visitantes a quienes se les permita el acceso al servicio de alimentos se laven las manos si están presentes durante la preparación y el servicio de las comidas.
2. Colocará carteles para informar a los visitantes acerca de los siguientes procedimientos:
   1. Se requiere autorización para acceder a las áreas de almacenamiento, producción y servicio de alimentos.
   2. La ubicación y el uso adecuado de los accesorios para cubrir el cabello.
   3. La ubicación y el uso adecuado de las estaciones de lavado de manos.

**Supervisión:**

Un empleado designado supervisará a los visitantes en las áreas de producción para garantizar que se sigan los procedimientos.

**Medida correctiva:**

Se notificará a los empleados, voluntarios y otros visitantes que no estén autorizados que se requiere autorización para acceder a todas las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los alimentos que se hayan contaminado como consecuencia del ingreso de visitantes no autorizados se desecharán. Se volverá a brindar capacitación a los empleados si no se siguen los procedimientos en relación con el acceso de los visitantes.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Un supervisor u otro empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria para indicar que se está llevando a cabo una supervisión según se especifica. La Lista de verificación de inocuidad alimentaria se mantendrá con otros registros durante 3 años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Mantenimiento de las instalaciones y los equipos**

**Objetivo:** se llevará a cabo el mantenimiento de las instalaciones y los equipos para garantizar la inocuidad de los alimentos

que se sirven a los clientes.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos. Los empleados de Nutrición Infantil que usen equipos serán responsables de limpiar y desinfectar las piezas extraíbles después de cada uso. Los equipos que manejan el control de tiempo/temperatura para la inocuidad alimentaria se deben limpiar, al menos, cada cuatro horas si se usan continuamente durante más de cuatro horas.

**Palabras clave:** limpiar, desinfectar

**Instrucciones:**

1. Todos los equipos, utensilios y artículos de un solo servicio deben cumplir los requisitos que se establecen en las *Normas y los Reglamentos para Establecimientos Minoristas de Venta de Alimentos de Colorado (6 CCR 1010-2).*
2. Las herramientas de mantenimiento y limpieza, como escobas, mopas, aspiradoras y equipos similares deben mantenerse en buen estado y guardados de una forma que no contaminen los alimentos, utensilios, equipos ni mantelería. Las herramientas de mantenimiento y limpieza deben guardarse de manera ordenada para facilitar la limpieza del área de almacenamiento. Después de su uso, las mopas deben colocarse en una posición que les permita secarse al aire sin ensuciar paredes, equipos ni suministros.
3. La limpieza de los pisos, las paredes y los techos debe realizarse según sea necesario, preferentemente durante períodos en los que esté expuesta la menor cantidad de alimentos, como después del cierre.
4. Para la limpieza de los pisos, las paredes y los techos solo deben utilizarse métodos que no generen polvo, como limpieza con aspiradoras, limpieza con agua, mopas con tratamiento contra el polvo o el uso de compuestos de barrido que atrapen el polvo con escobas.
5. Los pisos, alfombras, pasarelas, techos y accesorios (p. ej., accesorios de iluminación, rejillas de ventilación, ventiladores instalados en la pared o el techo, y equipos similares), y los materiales decorativos (p. ej., carteles y materiales de publicidad) deben mantenerse limpios.
6. El agua de la mopa debe cambiarse según sea necesario para evitar la recontaminación de las superficies que se limpiaron.

**Supervisión:**

Un supervisor de Nutrición Infantil o empleado designado hará lo siguiente:

1. Garantizará el buen mantenimiento de todos los equipos que se encuentren en la instalación del servicio de alimentos.
2. Contratará a una empresa de reparación de equipos o trabajará con el Departamento de Mantenimiento del distrito escolar para llevar a cabo el mantenimiento preventivo de todos los equipos, incluido el calibrado.
3. Registrará todo tipo de mantenimiento preventivo que se realice.
4. Revisará los registros de temperatura a diario para garantizar que sean precisos e identificar las áreas problemáticas.
5. Hará un seguimiento de todos los problemas o necesidades en relación con los equipos.
6. Mantendrá toda la documentación de la instalación y los equipos en los registros de HAACP.

**Medida correctiva:**

Los problemas de avería y mantenimiento de los equipos que se produzcan se informarán a la persona a cargo. Se generará una orden de trabajo necesaria, si corresponde. Para la reparación de los equipos, se deberá comunicar con el representante del fabricante. Se mantendrá la documentación para mostrar la medida correctiva correspondiente que se haya tomado. Los planes con respecto a la mejora de las instalaciones o los equipos que se elaboren por escrito para seguir las recomendaciones hechas durante las inspecciones de inocuidad alimentaria se mantendrán con una copia de las inspecciones de inocuidad alimentaria.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Los empleados del servicio de alimentos registrarán las actividades de supervisión y las medidas correctivas que se tomen en los registros de equipos, temperatura y mantenimiento que correspondan. Un supervisor u otro empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria. Los registros y las listas de verificación se mantendrán con otros registros durante, al menos, 3 años más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Control de insectos, roedores y animales**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos producidas por plagas.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos que reciben, preparan, cocinan, enfrían y recalientan alimentos.

**Palabras clave:** limpiar, desinfectar, contaminación

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación a los empleados sobre los procedimientos descritos en este procedimiento operativo estándar.
2. Mantenga las instalaciones y los equipos para garantizar que se sigan los procedimientos de sanidad correctos.
3. Garantice que los huecos, grietas, orificios y aberturas en las paredes, las puertas, los mosquiteros, las tuberías, etc. estén sellados y asegurados.
4. Las aberturas hacia el exterior deben estar protegidas contra el ingreso de insectos y roedores con lo siguiente:
   1. Ventanas herméticas cerradas.
   2. Puertas sólidas y herméticas de cierre automático.
   3. Mosquiteros de malla de 16 pulgadas por 1 pulgada en puertas y ventanas.
5. Las puertas que se utilizan para hacer entregas o las salidas de emergencia deben permanecer cerradas si no cuentan con la malla o las cortinas de aire adecuadas.
6. Las aberturas entre el suelo y la parte inferior de las puertas exteriores cuando están cerradas no deben superar el cuarto de pulgada (1/4”).
7. Debe controlarse la presencia de insectos, roedores y otras plagas para minimizar el riesgo de que estos aparezcan en las instalaciones; para ello, se deberá hacer lo siguiente:
   1. Inspeccionar sistemáticamente los envíos de alimentos y suministros que ingresan.
   2. Inspeccionar sistemáticamente las instalaciones para comprobar si hay indicios de plagas.
   3. Eliminar las condiciones de anidamiento e infestación.
8. Si se detectan plagas, use los dispositivos aprobados para el control de insectos como se indica en las *Normas y los Reglamentos para Establecimientos Minoristas de Venta de Alimentos de Colorado (6 CCR 1010-2).*
9. Es posible que no se permitan animales vivos en las instalaciones de un establecimiento alimentario, excepto según se especifica en *(6 CCR 1010-2, Sección 501.115 (B) y (C)).*
10. Mantenga las cocinas limpias y organizadas.

**Supervisión:**

Los empleados del servicio de alimentos supervisarán los equipos, las instalaciones y las áreas de almacenamiento para garantizar que no haya signos de plagas.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan el protocolo de control de plagas.

Deseche los artículos que tengan indicios de plagas. Comuníquese con una agencia de control de plagas aprobada. Cumpla los procedimientos correspondientes para la limpieza y desinfección cuando se hayan observado indicios de plagas.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Los empleados del servicio de alimentos registrarán la fecha, la hora y el lugar donde se hayan detectado las plagas y si el producto se desechó debido a la contaminación por plagas. Un supervisor u otro empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria. Los registros y las listas de verificación se mantendrán con otros registros durante, al menos, 3 años más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Limpieza de fluidos corporales**

**Objetivo:** prepararse para incidentes que requieren la limpieza y desinfección de fluidos corporales.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos. Impleméntelo para responder de manera segura y adecuada a todos los incidentes que requieran la limpieza y desinfección de fluidos corporales, incluidos vómitos, diarrea y sangre si la limpieza está a cargo de un empleado del personal de Nutrición Infantil. Todos los fluidos corporales deben tratarse como infecciosos.

**Palabras clave:** desinfección, fluidos corporales, equipo de protección personal (PPE, por sus siglas en inglés), infeccioso

**Instrucciones:**

1. Cerque la zona afectada.
   1. Suspenda las operaciones del servicio de alimentos si el incidente se produjo en las áreas de preparación o servicio de alimentos.
      1. Consulte la sección *SOP: Traslado de alimentos a un sitio remoto (satélite, comidas móviles, lugares de servicio alternativos)* para continuar el servicio de comidas de manera segura.
      2. Cierre el paso a la zona del derrame para el personal y los alumnos hasta que se haya realizado la limpieza y desinfección. En el caso de los incidentes que incluyen vómito, cerque las zonas a 25 pies del incidente/derrame.
         1. Envíe al personal y a los alumnos descompuestos a la clínica/enfermería de la escuela para que reciban asistencia.
         2. Excluya a los empleados del servicio de alimentos que tienen síntomas como vómitos o diarrea de las operaciones del servicio de alimentos.*Consulte la sección 2-201 Exclusiones y restricciones (Restricciones para minoristas de alimentos de Colorado).*
      3. Permita que solo los empleados del servicio de alimentos o el personal de limpieza designado limpien y desinfecten los derrames de fluido corporal en la zona afectada. Si el derrame se produce en una zona fuera del servicio de alimentos, quien se ocupe de la limpieza debe ser el personal de limpieza de la escuela.
2. Tome el kit de limpieza de fluidos corporales. Consulte la sección *SOP: armado de kit de limpieza de fluidos corporales*.
3. Póngase el equipo de protección personal (PPE, por sus siglas en inglés), que debe incluir lo siguiente:
   1. Guantes desechables que no sean de látex. Los guantes deben ser de vinilo o nitrilo (goma) y no estar empolvados.
      1. Considere la posibilidad de usar doble guante. Cámbiese los guantes si se rompen o se ven sucios. Mantenga las manos alejadas del rostro mientras limpia los fluidos corporales.
   2. Una bata o un delantal desechable, y cubrecalzado desechable.
   3. Mascarilla con protección para los ojos, o anteojos de protección.
4. Elimine el fluido corporal visible.
   1. Eche arena, o un material que absorba el derrame de líquidos, sobre el derrame de fluido corporal.
   2. Use una cuchara desechable, o equivalente, y toallas de papel de un solo uso para quitar la arena y el fluido corporal de las superficies afectadas.
   3. Deseche la arena, el fluido corporal, la cuchara desechable y las toallas de papel en una bolsa de basura de plástico.
   4. Quítese los guantes. Deseche los guantes en una bolsa de basura de plástico.
   5. Lávese las manos.
5. Limpie la zona afectada.
   1. Póngase otros guantes desechables. Considere la posibilidad de usar doble guante.
   2. Limpie la zona afectada con agua y jabón, y toallas de papel o un repuesto desechable para mopa. Esto incluye las superficies que tuvieron contacto directo con los fluidos corporales, y las superficies que *pueden* haberse contaminado con los fluidos corporales. **Antes de la desinfección (paso n.º 6), todas las superficies deben limpiarse minuciosamente (es decir, no deben estar sucias a la vista).**
6. Desinfecte la zona afectada.
   1. Póngase otros guantes desechables. Considere la posibilidad de usar doble guante.

Superficies no absorbentes (es decir, azulejos o baldosas, acero inoxidable)

* Prepare una solución desinfectante con cloro.\*
  + Póngase todo el PPE, incluida la mascarilla con protección para los ojos, o los anteojos de protección. Asegúrese de que la zona esté bien ventilada (mezcle la solución al aire libre si es necesario).
  + Prepare la solución inmediatamente antes de aplicarla a las superficies; use lejía de uso doméstico no perfumada (concentración de hipoclorito de sodio del 8.25 %)\*\* y agua. Una vez abiertas, las lejías de uso doméstico pierden su eficacia después de 30 días. Para preparar soluciones, cada 30 días, use una nueva botella de lejía que esté cerrada.
  + Mezcle 4 cucharadas de lejía con 1 galón de agua (concentración de la solución de aproximadamente 1000 partes por millón (ppm)) en un balde designado para uso químico. En las superficies que tienen contacto directo con los fluidos corporales, se recomienda el uso de 1 taza de lejía cada 1 galón de agua (5,000 ppm).
  + Coloque la solución en una botella con rociador etiquetada.
* Al utilizar la botella con rociador, aplique generosamente la solución desinfectante a las superficies afectadas, incluidas las superficies que tuvieron contacto directo con los fluidos corporales, y las superficies que pueden haberse contaminado con los fluidos corporales.
  + En el caso de los incidentes que incluyen vómito, desinfecte todas las zonas y superficies a menos de 25 pies del derrame.
  + Use en una zona bien ventilada.
* Desinfecte las zonas de contacto frecuente (p. ej., manijas de puertas, inodoros, máquinas expendedoras, carritos, grifos de fregaderos, teléfonos, etc.) en toda el área de servicio de alimentos, los comedores de la cafetería, las salas de descanso y los baños con una solución desinfectante y toallas de papel.
* Deje la solución desinfectante en las superficies afectadas durante 5 minutos como mínimo. Si se utiliza otro desinfectante aprobado por la EPA, siga las instrucciones del fabricante.
* Enjuague las superficies con agua limpia y toallas de papel o un repuesto desechable para mopa.
* Deje que las superficies se sequen al aire.
* Deseche las toallas de papel o el repuesto desechable para mopa en una bolsa de basura de plástico.
* Quítese los guantes. Deseche los guantes en una bolsa de basura de plástico.
* Lávese las manos.

\*Pueden utilizarse desinfectantes aprobados por la EPA en lugar de soluciones con cloro. Para saber cuáles son los desinfectantes aprobados por la EPA que son adecuados para desinfectar superficies que tuvieron contacto con vómitos o diarrea, ingrese en www.epa.gov/pesticide-registration/list-g-epa-registered-hospital-disinfectants-effective-against-norovirus. Las pautas de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) con respecto al manejo de los brotes de norovirus y la prevención de enfermedades recomiendan el uso de soluciones con cloro en las superficies duras siempre que sea posible. Para saber cuáles son los desinfectantes aprobados por la EPA que son adecuados para desinfectar superficies que tuvieron contacto con sangre, ingrese en www.epa.gov/pesticide-registration/list-d-epas-registered-antimicrobial-products-effective-against-human-hiv-1.

\*\*Los productos con lejía para uso doméstico han estado disponibles anteriormente en concentraciones con hipoclorito de sodio al 5.25 % y al 6 %. Asegúrese de usar la solución correcta según la concentración de lejía que tenga. La práctica recomendada es utilizar tiras reactivas para medir concentraciones altas de cloro a fin de garantizar una concentración entre 1,000 y 5,000 ppm. Comuníquese con su proveedor de sustancias químicas para obtener las tiras reactivas.

Superficies absorbentes (es decir, alfombras, tapizados, indumentaria)

* Desinfecte con un desinfectante químico cuando sea posible.
* Limpie a vapor durante 5 minutos, como mínimo, a 170 °F.
* Lave en una lavadora mecánica en la configuración de agua más caliente y seque en una secadora mecánica en una configuración de temperatura alta.
* Deseche los materiales que utilizó para la desinfección en una bolsa de basura de plástico, según corresponda.
* Quítese los guantes. Deseche los guantes en una bolsa de basura de plástico.
* Lávese las manos.

1. Deseche los alimentos potencialmente contaminados.
   1. Póngase otros guantes desechables. Considere la posibilidad de usar doble guante.
   2. Deseche en una bolsa de basura de plástico los alimentos expuestos y los alimentos en recipientes que puedan haberse contaminado con fluido corporal.
      1. En el caso de los incidentes que incluyen vómito, deseche todos los alimentos que estén a menos de 25 pies del derrame. Alimentos en recipientes cerrados e intactos
      2. Solicite a un segundo empleado (uno que no tenga contacto directo con los alimentos potencialmente contaminados) que enumere los alimentos que se desecharon en un Registro de productos dañados o desechados.
   3. Quítese los guantes. Deseche los guantes en una bolsa de basura de plástico.
   4. Lávese las manos.
2. Deseche el PPE y los materiales de limpieza y desinfección.
   1. Póngase otros guantes desechables; considere la posibilidad de usar doble guante.
   2. Ate de forma segura las bolsas de basura que contienen todos los materiales que se desecharon en los pasos de este SOP.
   3. Coloque las bolsas de basura dentro de una segunda bolsa de basura (doble bolsa).
   4. Limpie todos los artículos que no sean desechables con agua y jabón; luego, desinféctelos y déjelos secar al aire.
   5. Quítese el PPE, incluidos los guantes desechables, y colóquelo en la segunda bolsa de basura.
   6. Ate la segunda bolsa de basura de forma segura.
   7. Deseche la bolsa en la zona de residuos que identificaron las autoridades escolares.
   8. Quítese la ropa sucia, si es necesario, y póngala en otra bolsa de basura; ate la bolsa de forma segura. Deje la ropa en la bolsa de basura hasta que sea posible lavarla de manera adecuada.
3. Lávese las manos, los brazos y el rostro con agua y jabón en el lavamanos de un baño o en cualquier otro lavamanos. Póngase ropa limpia, de ser necesario. Aplíquese un desinfectante para manos a base de etanol.
4. Lave, enjuague y desinfecte las superficies que tengan contacto con los alimentos y puedan estar contaminadas. Incluya las superficies que tienen contacto con los alimentos que se desinfectaron en los pasos de este SOP. Consulte la sección *SOP: limpieza y desinfección de superficies que tienen contacto con los alimentos.*
5. Reponga el contenido del kit de limpieza de fluidos corporales.
6. Complete un informe sobre el incidente.

**Supervisión:**

El gerente del servicio de alimentos hará lo siguiente:

1. Garantizará que el kit de limpieza de fluidos corporales cuente en todo momento con los elementos necesarios.
2. Garantizará que, al menos, un empleado del servicio de alimentos:
   1. Esté designado y capacitado para implementar este SOP.
   2. Esté capacitado en el uso del kit de limpieza de fluidos corporales.
3. Garantizará que los empleados del servicio de alimentos:
   1. Sepan qué enfermedades y síntomas deben informarse a los gerentes.
   2. Estén controlados para detectar signos y síntomas de alguna enfermedad.

**Medida correctiva:**

El gerente del servicio de alimentos hará lo siguiente:

1. Repondrá de inmediato el kit de limpieza de fluidos corporales y reemplazará los suministros vencidos.
2. Volverá a brindar capacitación a los empleados designados del servicio de alimentos sobre la aplicación de este SOP y el uso del kit de limpieza de fluidos corporales.
3. Volverá a capacitar y brindará información a los empleados del servicio de alimentos sobre los SOP vigentes y los procedimientos adecuados de inocuidad alimentaria.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

El gerente del servicio de alimentos hará lo siguiente:

1. Verificará que se haya completado un informe del incidente. Mantendrá el informe del incidente archivado durante un año como mínimo.
2. Verificará que se haya completado el Registro de productos dañados o desechados. Mantendrá el registro archivado durante tres años, como mínimo, más el año actual.
3. Documentará las sesiones de capacitación que se brinden a los empleados del servicio de alimentos sobre los SOP vigentes en un Registro de capacitación sobre inocuidad alimentaria para empleados.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Armado de kit de limpieza de fluidos corporales**

**Objetivo:** prepararse para incidentes que requieren la limpieza y desinfección de fluidos corporales, incluidos vómitos, diarrea y sangre.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos. Impleméntelo para responder a todos los incidentes que requieren una limpieza segura y adecuada, y la desinfección de fluidos corporales, incluidos vómitos, diarrea y sangre si se limpian. Todos los fluidos corporales deben tratarse como infecciosos.

**Palabras clave:** desinfección, fluidos corporales, equipo de protección personal (PPE, por sus siglas en inglés), infeccioso

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación a los empleados sobre el uso del PPE y el contenido del kit de limpieza de fluidos corporales.
2. Adquiera, y tenga a mano en todo momento, cantidades suficientes de los siguientes artículos necesarios para armar y reponer de inmediato un kit de limpieza de fluidos corporales:
   1. Desinfectante para manos a base de etanol (etanol al 62 %, de conformidad con las normas de la FDA).
   2. Recipiente resistente al agua lo suficientemente grande para almacenar equipos de protección personal y de limpieza.
   3. Equipo de protección personal (PPE, por sus siglas en inglés):
      1. Guantes desechables que no sean de látex. Los guantes deben ser de vinilo o nitrilo (goma) y no estar empolvados. Se debe contar con guantes de varios tamaños.
      2. Bata o delantal desechable, y cubrecalzado.
      3. Mascarilla con protección para los ojos, o anteojos de protección.
   4. Suministros de limpieza:
      1. Arena o un material que absorba derrames de líquidos.
      2. Pala desechable de borde plano, o equivalente (p. ej., recogedor, pala de punta redonda).
      3. Bolsas de basura de plástico y precintos.
      4. Jabón líquido.
      5. Toallas de papel de un solo uso.
      6. Repuesto desechable para mopa.
   5. Suministros de desinfección:
      1. Balde designado para uso químico.
      2. Botella con rociador.
      3. \* Lejía para uso doméstico (concentración de 5.25 %, sin perfume).
      4. Cuchara medidora (cuchara) y taza (1/2 taza).
      5. Toallas de papel de un solo uso.
      6. Repuesto desechable para mopa.
      7. Bolsas de basura de plástico y precintos.
3. Arme un kit de limpieza de fluidos corporales.
   1. Coloque los siguientes suministros en un recipiente resistente al agua.
      1. Doce (12) pares de guantes desechables que no sean de látex.
      2. Una (1) bata o un delantal desechable.
      3. Un (1) par de cubrecalzado desechable.
      4. Una (1) mascarilla con protección para los ojos, o anteojos de protección.
      5. Un (1) paquete de toallas desechables de un solo uso.
      6. Dos (2) repuestos desechables para mopa.
      7. Una (1) pala desechable de borde plano, o equivalente.
      8. Dos (2) tazas de arena seca, o material que absorba derrames de líquidos.
      9. Cuatro (4) bolsas de basura de plástico y precintos.
      10. Procedimientos para el uso del kit de limpieza de fluidos corporales.
   2. Selle el recipiente resistente al agua con una tapa y colóquele una etiqueta con la fecha.
   3. Guarde el kit de limpieza de fluidos corporales junto con un envase cerrado de lejía de uso doméstico, o el desinfectante aprobado por la EPA, el balde designado para uso químico y la botella con rociador en un área designada para el almacenamiento químico o los suministros de limpieza.

\* Pueden utilizarse desinfectantes aprobados por la EPA en lugar de soluciones con cloro. Para saber cuáles son los desinfectantes aprobados por la EPA que son adecuados para desinfectar superficies que tuvieron contacto con vómitos o diarrea, ingrese en: [www.epa.gov/oppad001/list\_g\_norovirus.pdf](http://www.epa.gov/oppad001/list_g_norovirus.pdf). Las pautas de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) con respecto al manejo de los brotes de norovirus y la prevención de enfermedades recomiendan el uso de soluciones con cloro en las superficies duras siempre que sea posible. Para saber cuáles son los desinfectantes aprobados por la EPA que son adecuados para desinfectar superficies que tuvieron contacto con sangre, ingrese en: [www.epa.gov/oppad001/list\_d\_hepatitisbhiv.pdf](http://www.epa.gov/oppad001/list_d_hepatitisbhiv.pdf)

**Supervisión:**

El gerente del servicio de alimentos hará lo siguiente:

1. Garantizará que el kit de limpieza de fluidos corporales cuente en todo momento con los elementos necesarios. Se asegurará de que los suministros y las sustancias químicas no hayan vencido.
2. Garantizará que se disponga de materiales y suministros de repuesto para reponer de inmediato el kit de limpieza de fluidos corporales después de su uso.
3. Garantizará que el kit de limpieza de fluidos corporales, y las sustancias químicas y los suministros relacionados, estén guardados de conformidad con este SOP.
4. Garantizará que los empleados del servicio de alimentos estén capacitados para usar correctamente el PPE y el kit de limpieza de fluidos corporales.

**Medida correctiva:**

El gerente del servicio de alimentos hará lo siguiente:

1. Repondrá de inmediato el kit de limpieza de fluidos corporales y reemplazará los suministros vencidos.
2. Volverá a brindar capacitación a los empleados designados del servicio de alimentos sobre la aplicación de este SOP y el uso del kit de limpieza de fluidos corporales.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

El gerente del servicio de alimentos hará lo siguiente:

1. Una vez al mes, se asegurará de que el kit de limpieza de fluidos corporales cuente con los elementos necesarios. Considerará la posibilidad de crear un registro para documentar que se haya llevado a cabo la verificación mensual. Mantendrá el registro archivado.
2. Verificará que se haya completado el Registro de productos dañados o desechados. Mantendrá el registro archivado durante 3 años, como mínimo, más el año actual.
3. Documentará las sesiones de capacitación que se brinden a los empleados del servicio de alimentos sobre los SOP vigentes en un Registro de capacitación sobre inocuidad alimentaria para empleados.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

## 

## Recepción

**Fuentes de alimentos aprobadas**

**Objetivo:** garantizar que todos los alimentos provengan de fuentes prestigiosas aprobadas.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que son responsables de la adquisición y la recepción de alimentos.

**Palabras clave:** recepción, adquisición, integridad, prestigioso

**Instrucciones:**

1. Los alimentos deben adquirirse de proveedores prestigiosos y aprobados.
2. Se debe inspeccionar a los proveedores, quienes pueden proporcionar un informe de la inspección.
   1. La inspección debe basarse en las Buenas Prácticas Agrícolas (GAP, por sus siglas en inglés) o las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP, por sus siglas en inglés).
3. Los proveedores deben cumplir las leyes locales, estatales y federales.
4. Integridad de los paquetes
   1. Los paquetes de alimentos deben estar en buen estado y proteger la integridad de su contenido para que los alimentos no estén expuestos a la adulteración ni a posibles contaminantes.
5. Alimentos cerrados herméticamente
   1. Los paquetes cerrados herméticamente deben manipularse de modo tal que se mantenga la integridad del producto y del envase.
   2. Los alimentos que se echaron a perder o que están en envases dañados que pueden afectar el producto y aquellos alimentos que se han devuelto al establecimiento de venta minorista de alimentos (o que este ha retenido) debido a su deterioro, a daños en el envase o a otras consideraciones de salud pública deben separarse y mantenerse en zonas designadas a la espera de una disposición adecuada, a menos que se los deseche bajo la supervisión del Departamento.
6. Leche en polvo y lácteos
   1. La leche en polvo y los lácteos que se utilicen deben ser pasteurizados.
   2. La leche líquida y los lácteos líquidos que se utilicen, se sirvan o se ofrezcan deben cumplir los Reglamento para la Leche Líquida y los Lácteos Líquidos Pasteurizados Grado A de Colorado.
7. Jugo
   1. El jugo envasado previamente debe obtenerse pasteurizado, en una forma esterilizada que no requiera refrigeración y en un envase cerrado herméticamente o, de lo contrario, debe contar con un tratamiento de conformidad con un plan aprobado de HACCP según se especifica en el *21 CFR, Sección 120.24* para lograr una reducción de 5 registros en los microorganismos más resistentes de importancia para la salud pública.
8. Elabore y siga un protocolo para aceptar donaciones de productos cultivados en la zona para que todos los artículos sean saludables, estén en su punto justo de maduración, estén impecables y no tengan plagas.
9. Elabore y siga un protocolo para adquirir y recibir frutas y verduras locales u otros productos que estén disponibles en la zona para minimizar los riesgos de que los artículos porten organismos potencialmente peligrosos.
10. Coordine los horarios de las entregas con los proveedores para que se puedan llevar a cabo los procedimientos de recepción adecuados, incluida la supervisión y el registro de las temperaturas de los productos.

**Supervisión:**

El gerente del servicio de alimentos u otro empleado a cargo de la supervisión verificará que los alimentos se adquieran de proveedores prestigiosos y seguros. Se mantendrán los informes de inspección y otra documentación relacionada con el HACCP y los productos (según sean necesarios).

**Medida correctiva:**

Rechace las entregas y donaciones de alimentos que no cumplan las especificaciones. El gerente del servicio de alimentos u otro empleado a cargo de la supervisión anotará en el Registro de productos dañados o desechados el nombre de los alimentos, la fuente, la fecha, la hora y el motivo por el cual el alimento se desechó.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Mantenga los Registros de productos dañados o desechados, las facturas u otra documentación durante 3 años más el año escolar actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Recepción de envíos**

**Objetivo:** garantizar que todos los alimentos sean frescos y seguros cuando ingresan a la operación del servicio de alimentos y que se almacenen de forma segura y rápida.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que son responsables de la recepción de alimentos.

**Palabras clave:** recepción, contaminación cruzada, temperaturas, retención, congelado, productos, entrega

**Instrucciones:**

1. Los alimentos deben obtenerse de fuentes que cumplan con la ley.
2. Es posible que los alimentos preparados en una casa particular no puedan utilizarse u ofrecerse para el consumo humano en un establecimiento alimentario.
3. Brinde capacitación sobre los procedimientos de recepción adecuados a los empleados del servicio de alimentos que reciben los envíos.
4. Programe las entregas para que lleguen en los horarios adecuados durante las horas de operación (cuando sea posible).
5. Enséñeles a los repartidores o proveedores los procedimientos adecuados si las entregas deben realizarse cuando los empleados del servicio de alimentos no están presentes (p. ej., indíqueles que coloquen la leche directamente en una cámara frigorífica específica).
6. Mantenga el área de recepción limpia y bien iluminada.
7. Organice el congelador y el espacio de refrigeración, las zonas de carga y los depósitos antes de que se realicen las entregas para garantizar que los alimentos se almacenen de manera oportuna.
8. Tenga herramientas disponibles en el momento de las entregas. Entre ellas, se incluyen: listas de especificaciones de productos y órdenes de compra, registros de temperatura, termómetros calibrados, bolígrafos, linternas y carritos de carga limpios.
9. Publique el cronograma de entregas, incluidos los nombres de los proveedores, los días y horas de las entregas, y los nombres de los choferes (si se conocen).
10. Establezca una política de rechazo para garantizar que el rechazo y la devolución de los productos rechazados sean precisos, oportunos, coherentes y eficaces. No acepte alimentos que no sean seguros.
11. Confirme el nombre del proveedor, el día y la hora de la entrega, así como la identificación del chofer, antes de aceptar el envío. Si algo resulta sospechoso, comuníquese de inmediato con el proveedor.
12. Inspeccione el camión de envíos cuando llegue para asegurarse de que esté limpio, sin olores putrefactos y organizado para evitar la contaminación cruzada.
13. Controle la temperatura interior de los camiones refrigerados. Registre las inquietudes que tenga.
    1. Los alimentos refrigerados deben enviarse en un camión refrigerado. En caso de que no sea posible, comuníquese con el inspector de sanidad de su zona para que le brinde asesoramiento. El Código Alimentario exige que los alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad se reciban a 41 °F o menos.
14. Antes de aceptar productos, verifique la limpieza de las cajas y otros contenedores utilizados para el envío. Rechace los alimentos que se envían en cajas sucias.
15. Compare la factura de entrega con los productos pedidos y los productos entregados. Si la entrega se lleva a cabo cuando los empleados del servicio de alimentos no están presentes, esto debe realizarse lo antes posible apenas lleguen.
16. No toque sin guantes los alimentos listos para consumir. Consulte la sección *SOP: uso de guantes al manipular alimentos listos para el consumo.*
17. Los paquetes de alimentos deben estar en buen estado y proteger la integridad del contenido para que los alimentos no estén expuestos a la adulteración ni a la posible contaminación.
18. Use termómetros limpios, desinfectados y calibrados. Consulte la sección *SOP*: *uso de termómetros de cocina calibrados.*
19. Controle una muestra de los alimentos congelados.
    1. Tras la recepción, los alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad no deben mostrar indicios de exposición anterior a temperaturas indebidas. Controle para asegurarse de que no muestren signos de descongelamiento y una nueva congelación, como la presencia de grandes cristales de hielo o líquidos en la parte inferior de las cajas.
    2. Tóquelos para asegurarse de que estén completamente congelados.
    3. Use un termómetro infrarrojo o de otro tipo entre los paquetes para verificar las temperaturas de las superficies solo si la escuela o el distrito lo exigen. La temperatura deseada es entre -10 °F y 0 °F.
    4. Anote la información obtenida en el Registro de temperaturas de recepción, directamente en la factura o en otro formulario que prefiera. Anote “FS” (completamente congelado) u otro indicador que desee o que resulte adecuado, así como las medidas correctivas que se hayan tomado (si corresponde).
20. Controle una muestra de los alimentos refrigerados.
    1. Asegúrese de que las carnes de res, de cerdo y de ave frescas estén a una temperatura de 41 °F o inferior.
    2. La leche líquida y los lácteos deben ser pasteurizados. Asegúrese de que la leche líquida esté a una temperatura de 45 °F o inferior (e intente que llegue a 35 °F). Tome la temperatura; para ello, coloque un termómetro de vástago entre dos cajas o use un termómetro infrarrojo. Si la temperatura es elevada, abra la caja y tome la temperatura del líquido.
    3. Los huevos deben recibirse limpios y sanos. Asegúrese de que la temperatura de los huevos crudos sea de 45 °F o inferior. Use un termómetro infrarrojo o use la temperatura interna del camión de envíos (que también debe ser de 45 °F o inferior).
    4. Verifique las fechas de los alimentos perecederos (lácteos, frutas y verduras frescas) para garantizar seguridad y calidad.
    5. Controle las temperaturas de los alimentos refrigerados que no requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad solo si lo exige su escuela o distrito.
    6. Anote una muestra de las temperaturas tomadas y las medidas correctivas que se hayan tomado en el Registro de temperaturas de recepción, directamente en la factura o en otro registro que prefiera.
21. Controle una muestra de los alimentos enlatados.
    1. Los signos que indican que un producto enlatado no es seguro son los siguientes:
       1. Lados hinchados,
       2. abolladuras localizadas o pronunciadas, o
       3. sospecha de que penetra un exceso de óxido hacia el interior de la lata.
    2. Las latas con abolladuras redondas son seguras y aceptables si las juntas de la parte superior y de la parte inferior están intactas (es decir, no hay fugas).
22. Marque los alimentos muy perecederos (p. ej., lácteos, carnes crudas, frutas y verduras frescas) con la fecha de recepción o la fecha de caducidad a fin de garantizar una rotación de existencias con base en el sistema “primeros en entrar, primeros en salir” (FIFO, por sus siglas en inglés).
23. Marque todos los alimentos listos para consumir que requieran el control de tiempo y temperatura y que estén abiertos, preparados y refrigerados con la fecha de caducidad e información adicional si lo desea, para que se mantengan refrigerados durante 7 días como máximo (a una temperatura de 41 °F o inferior).
24. Traslade los alimentos a su lugar de almacenamiento adecuado lo más rápido posible.

**Supervisión:**

El gerente del servicio de alimentos u otro empleado a cargo de la supervisión verificará que los empleados del servicio de alimentos que reciben los productos usen el procedimiento correcto; para ello, supervisará visualmente las prácticas de recepción durante el turno y revisará las facturas, el registro de recepción u otro registro que corresponda.

**Medida correctiva:**

Rechace lo siguiente:

1. Alimentos congelados con signos de descongelación.
2. Latas que tengan signos de deterioro (lados o extremos hinchados, juntas o uniones defectuosas, abolladuras localizadas o pronunciadas, o exceso de óxido).
3. Paquetes perforados.
4. Alimentos vencidos.
5. Alimentos que estén fuera de la zona de temperatura segura (si no puede usarlos de manera segura; p. ej., al seguir descongelándolos y usarlos a la brevedad) o que la política de rechazo establecida considere inaceptables.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Anote la temperatura y la medida correctiva en la factura de la entrega o en el Registro de temperaturas de recepción. Mantenga los Registros de productos dañados o desechados, las facturas u otra documentación durante 3 años más el año escolar actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Manejo de retirada de alimentos**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos en caso de retirada de un producto.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos.

**Palabras clave:** retiradas de productos

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación al personal y a los empleados del servicio de alimentos sobre los procedimientos correctos que se utilizan para manejar la retirada de un producto.
2. Cumpla los requisitos del departamento de salud local o estatal.
3. Revise el aviso de retirada de alimento y las instrucciones específicas que se han identificado en el aviso.
   1. Tipo de producto retirado.
   2. Área de distribución.
   3. Fechas de elaboración del producto.
   4. Códigos de identificación.
   5. Números de contacto.
   6. Tipo de clasificación:
      1. Clase 1 indica una situación que pone en riesgo la vida, por lo que se debe actuar de inmediato.
      2. Clase 2 indica una posibilidad remota de sufrir problemas de salud.
      3. Clase 3 incluye situaciones en las que no existe la posibilidad de que se produzcan reacciones adversas.
4. Identifique y registre si en el distrito se recibió alguno de los productos, ubique el alimento retirado por comedor y verifique que los alimentos tengan los códigos de identificación de producto y las fechas de producción que figuran en el aviso de retirada.
5. Comunique el aviso de retirada de alimento a los comedores.
6. Retenga el producto retirado; para ello, siga los siguientes pasos:
   1. Separe físicamente el producto, incluidos los envases que puedan estar abiertos, los productos que hayan sobrado y los alimentos en producción que contengan el producto retirado.
   2. Si se sospecha que un artículo contiene el producto retirado, pero la información de la etiqueta no está disponible, siga el procedimiento del distrito para su desecho.
   3. Informe al personal y a los voluntarios dónde se encuentra el producto e indíqueles que no lo utilicen hasta nuevo aviso.
7. Escriba “No usar” y “No desechar” en los productos retirados. Informe a todo el personal que no use el producto.
8. No destruya ningún alimento básico del USDA sin una notificación oficial por escrito de la Agencia de Distribución Estatal, el USDA, el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) o el departamento de salud local o estatal.
9. Obtenga conteos de inventarios precisos de los productos retirados de cada comedor, incluida la cantidad que figura en el inventario y la cantidad que se utilizó.
10. Contabilice todos los productos retirados; para ello, compare los conteos de inventarios con los registros de los alimentos recibidos en el comedor.
11. Informe al coordinador de relaciones públicas del patrocinador o de la escuela acerca del producto retirado.
12. Si el producto retirado ya se sirvió, documente las fechas en que se sirvió, la fecha en que se recibió el aviso de retirada, a quién se sirvió el producto (escuelas, grados, personal, etc.) y cualquier otra información que valga la pena observar (como quejas por enfermedad transmitida por alimentos).
13. Si recibe algún informe de enfermedad con sospecha de conexión con el producto retirado;
    1. Recopile sus nombres y síntomas.
    2. Derive a la persona al personal médico local o a la enfermera de la escuela.
    3. Comparta la información y las medidas que tomó con la escuela o la oficina del distrito.

**Supervisión:**

El gerente del servicio de alimentos u otro empleado a cargo de la supervisión anotará en el Registro de productos dañados o desechados, o en la factura, el nombre del alimento contaminado, la fecha, la hora y el motivo por el cual el alimento se desechó. El personal de servicio de alimentos observará visualmente que las escuelas hayan separado y protegido todos los productos retirados.

**Medida correctiva:**

1. Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no sigan los procedimientos que figuran en este SOP.
2. Determine si el producto retirado debe devolverse y a quién, o si se debe destruir y quién debe hacerlo.
3. Notifique al personal del comedor acerca de los procedimientos, las fechas y otras indicaciones específicas que se deben seguir para la recolección o destrucción del producto retirado.
4. Consolide la retirada del producto lo más rápido posible, a más tardar, 30 días después de la notificación de retirada.
5. Confirme el aviso de retirada; para ello, siga los siguientes pasos:
   1. Informe la cantidad y el lugar donde se encuentra el producto al fabricante, distribuidor u organismo estatal para que lo recojan. La cantidad y el lugar donde se encuentra el producto básico del USDA afectado deben informarse a la Agencia de Distribución Estatal en el plazo de los 10 días calendario a partir de la retirada.
   2. Solicite los documentos necesarios a la Agencia de Distribución Estatal para los alimentos básicos del USDA. Entregue la documentación necesaria para el reembolso de los costos de los alimentos.
   3. Complete y mantenga toda la documentación necesaria en relación con la retirada, incluido lo siguiente:
      1. Aviso de retirada.
      2. Registros de la forma en que se devolvió o se destruyó el alimento.
      3. Costos reembolsables.
      4. Aviso público y comunicados de prensa.
      5. Correspondencia enviada y recibida del departamento de salud pública y el organismo estatal.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Los empleados del servicio de alimentos anotarán en el Registro de productos dañados o desechados, o en otro formulario adecuado, el nombre del alimento contaminado, la fecha, la hora y el motivo por el cual el alimento se desechó. Un supervisor u otro empleado designado verificará que se tomen las medidas correctivas adecuadas; para ello, revisará, firmará con sus iniciales y fechará el registro utilizado. Mantenga los registros durante 3 años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

## Almacenamiento

**Almacenamiento de alimentos**

**Objetivo:** mantener la seguridad de los alimentos y conservar su calidad.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos. Los empleados que reciban y almacenen los alimentos seguirán los siguientes pasos para el mantenimiento de las áreas de almacenamiento, incluidos

el almacenamiento en seco, refrigerado y en congeladores.

**Palabras clave:** almacenamiento, temperatura, contaminación cruzada

**Instrucciones:**

1. Almacenamiento de alimentos
   1. Los envases de alimentos deben almacenarse, como mínimo, a seis pulgadas (6” o 15 cm) por encima del suelo o en carretillas, bases, estantes o palés abiertos, siempre y cuando dichos equipos puedan moverse con facilidad, ya sea a mano o con equipos para mover palés que haya en las instalaciones. Dichas áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias.
   2. Una vez que el envase se abre en el establecimiento de venta minorista de alimentos antes de su uso, los alimentos empaquetados deben mantenerse tapados; si los alimentos, ya sean crudos o preparados, se retiran del envase en el que estaban empaquetados originalmente, deben almacenarse en un recipiente limpio y tapado, excepto durante los períodos necesarios de preparación o enfriamiento. Los alimentos que estén destapados durante su preparación o enfriamiento deben estar protegidos de la contaminación.
   3. Los alimentos no pueden almacenarse en las áreas de casilleros (a menos que estén en un paquete completamente cerrado); en los baños; en los vestuarios; en los cuartos designados para la basura, el reciclado o el compostaje; en los cuartos mecánicos; debajo de líneas de alcantarillado o líneas de agua con fugas; en huecos abiertos de escaleras; debajo de otras fuentes de contaminación ni en una casa particular.
2. Almacenamiento luego de la recepción
   1. Coloque rápido los alimentos en el área de almacenamiento que corresponda para evitar el crecimiento de bacterias:
      1. Refrigerador a una temperatura de 41 °F o inferior,
      2. congelador a una temperatura de 0 °F o inferior,
      3. almacenamiento en seco a una temperatura de entre 50 °F y 70 °F con una humedad de entre el 50 % y el 60 %.
   2. Coloque los alimentos en las áreas de almacenamiento adecuadas inmediatamente después de su recepción en el siguiente orden:
      1. Alimentos refrigerados
         1. Almacene los alimentos en los refrigeradores designados. Si los alimentos se almacenan juntos en un refrigerador, deben colocarse en estantes en el siguiente orden desde arriba hacia abajo:
            1. Alimentos preparados o listos para consumir
            2. Frutas y verduras frescas
            3. Pescados y mariscos
            4. Cortes enteros de carne de res cruda
            5. Cortes enteros de carne de cerdo cruda
            6. Carnes molidas o procesadas
            7. Carne de ave cruda
      2. Alimentos congelados
         1. Las temperaturas del congelador deben mantener los productos congelados.
      3. Alimentos deshidratados
   3. Almacene los alimentos alejados de la luz solar directa.
   4. Use la rotación de productos con base en el sistema “primeros en entrar, primeros en salir” (FIFO, por sus siglas en inglés) en todas las áreas de almacenamiento para garantizar que los productos más viejos se utilicen primero. Los productos que tengan una fecha de caducidad o vencimiento más cercana se almacenan delante de los productos con fechas posteriores. No se permite mezclar alimentos viejos con alimentos nuevos.
   5. Asegúrese de que en los artículos figure la fecha de recepción o caducidad.
   6. Almacene los alimentos en el envase original si este está limpio, seco e intacto. Si es necesario, vuelva a empaquetar los alimentos en recipientes limpios, herméticos y bien etiquetados. Esto también puede realizarse una vez que el paquete está abierto. Los alimentos nunca deben colocarse en recipientes destinados a sustancias químicas y las sustancias químicas nunca deben colocarse en recipientes para almacenamiento de alimentos.
3. Higiene del depósito
   1. Mantenga las áreas de almacenamiento limpias y ordenadas. Las áreas de almacenamiento deben estar ubicadas de modo tal que se evite la contaminación desde las áreas donde se almacena la basura.
   2. Deseche los artículos cuya fecha de vencimiento o caducidad ya pasó.
   3. Almacene todos los artículos en estantes a 6” por encima del suelo para permitir la circulación de aire y una limpieza adecuada.
   4. Busque signos de roedores o insectos.
   5. Si hay signos de presencia de roedores o insectos, notifique al equipo de mantenimiento.
4. Control de la temperatura
   1. Controle la temperatura de todos los refrigeradores, congeladores y depósitos en seco al comienzo de cada turno. Esto incluye los termómetros tanto internos como externos, cuando corresponda.

**Supervisión:**

Designe a un empleado del servicio de alimentos para que mantenga registros de todas las áreas de almacenamiento de alimentos a fin de garantizar que se cumplan los procedimientos de almacenamiento e inocuidad alimentaria que se describen en este SOP.

**Medida correctiva:**

1. Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no sigan los procedimientos que figuran en este SOP.
2. Separe los alimentos que se encuentran almacenados de manera incorrecta.
3. Deseche los alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad y que estén almacenados en condiciones que hacen que no sea seguro consumirlos.
4. Anote en el Registro de productos dañados o desechados los artículos que se desechan.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Un supervisor u otro empleado designado garantizará que todos los empleados sigan estos procedimientos; para ello, observará visualmente al personal de servicio de alimentos y completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria. Un empleado a cargo de la supervisión verificará que se tomen las medidas correctivas adecuadas; para ello, revisará, firmará con sus iniciales y fechará el registro correspondiente. La lista de verificación y los registros se mantendrán con otros registros durante 3 años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Almacenamiento y uso de sustancias químicas**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos a raíz de la contaminación química.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos, incluidos los empleados que utilizan sustancias químicas en la cocina.

**Palabras clave:** sustancias químicas, contaminación, hoja de datos de seguridad de materiales, contaminación cruzada

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación a todos los empleados del servicio de alimentos sobre el uso y el almacenamiento adecuados de las sustancias químicas, incluidos el uso, el almacenamiento, las pruebas y los primeros auxilios.
2. Designe un lugar para guardar todas las Hojas de datos de seguridad de materiales (MSDS, por sus siglas en inglés). Asegúrese de que todos los empleados sepan dónde encontrarlas y cómo leerlas.
3. Etiquete y feche todas las sustancias químicas con un nombre legible y común de la sustancia. Si las sustancias químicas se transfieren a recipientes de trabajo, también etiquételos. Entre algunos ejemplos de sustancias químicas que se encuentran en la cocina, se pueden incluir los siguientes:
   1. Detergente
   2. Limpiadores multipropósito
   3. Abrillantadores y limpiadores de metales
   4. Limpiadores de hornos y parrillas
   5. Agentes desecantes
   6. Desinfectantes
4. Todas las sustancias químicas deben almacenarse para evitar la contaminación de alimentos, equipos, utensilios, mantelería o artículos desechables.
5. En los establecimientos, solo se permitirán las sustancias químicas necesarias para la operación y el mantenimiento, como la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y el control de insectos y roedores.
6. Limite el acceso a las sustancias químicas mediante el uso de seguros, precintos o tarjetas de acceso.
7. Mantenga un inventario de sustancias químicas.
8. Mezcle, pruebe y use las soluciones desinfectantes según las recomendaciones del fabricante y del departamento de salud estatal o local.
9. Use el kit de prueba de sustancias químicas que corresponda para medir la concentración de desinfectante cada vez que se mezcle un nuevo lote de desinfectante.
10. No use los recipientes destinados a las sustancias químicas para almacenar, trasladar ni distribuir alimentos ni agua.
11. Las sustancias químicas que se utilizan para lavar frutas y verduras enteras deben cumplir los requisitos del (7 CCR 204.12 (A) y (B)).
12. Los medicamentos destinados al uso por parte de los empleados se deben etiquetar de la manera adecuada, almacenar en un área designada y mantener alejados de los alimentos y las superficies que tienen contacto con los alimentos.
13. Almacene los medicamentos refrigerados en un recipiente tapado y a prueba de fugas, donde no estén al alcance de los niños y no puedan contaminar los alimentos.
14. Los suministros de primeros auxilios deben etiquetarse adecuadamente y almacenarse de modo tal que no contaminen los alimentos o las superficies que tienen contacto con los alimentos, los equipos, los utensilios, la mantelería ni los artículos desechables.
15. Si cuenta con la autorización de la autoridad sanitaria rectora, use solo desinfectantes para manos que cumplan con el Código Alimentario de Colorado.

**Supervisión:**

Los empleados del servicio de alimentos y los empleados a cargo de la supervisión observarán visualmente que las sustancias químicas, los medicamentos y los suministros de primeros auxilios se almacenen, se etiqueten y se utilicen adecuadamente durante todas las horas de operación. Asegúrese de que todos los artículos se usen de acuerdo con la etiqueta del fabricante y que se sigan los procedimientos que correspondan.

**Medida correctiva:**

Deseche los alimentos que se hayan contaminado con sustancias químicas. Etiquete o almacene las sustancias químicas que estén sin etiquetar o guardadas donde no corresponden. Elimine las sustancias químicas que ya no se utilicen en el servicio de alimentos. Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no sigan los procedimientos adecuados.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Un empleado a cargo de la supervisión verificará que los empleados del servicio de alimentos cumplan esta política; para ello, observará visualmente a los empleados durante todas las horas de operación y completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria. Los empleados del servicio de alimentos registrarán los alimentos que se desechen en el Registro de productos dañados o desechados u otro registro que corresponda. Un empleado a cargo de la supervisión verificará que se sigan los procedimientos adecuados y que se mantengan correctamente los registros; para ello, revisará, firmará con sus iniciales y fechará el Registro de productos dañados o desechados. Tanto la lista de verificación como el registro se mantendrán con otros registros durante 3 años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

## Preparación

**Lavado y manipulación de frutas y verduras frescas**

**Objetivo:** prevenir o reducir el riesgo de sufrir lesiones o enfermedades transmitidas por alimentos como consecuencia de la contaminación de las frutas y verduras.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que preparan o sirven alimentos.

**Palabras clave:** contaminación cruzada, lavado, frutas, verduras

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación a los empleados que preparan o sirven alimentos sobre la forma de lavar y almacenar correctamente las frutas y verduras frescas.
2. Siga los procedimientos adecuados para lavarse las manos. Consulte la sección *SOP: lavado de manos.*
3. No toque sin guantes los alimentos listos para consumir. Consulte la sección *SOP: uso de guantes al manipular alimentos listos para el consumo.*
4. Lave, enjuague, desinfecte y seque al aire todas las superficies que tienen contacto con los alimentos, los equipos y los utensilios que tendrán contacto con el procedimiento, como las tablas para cortar, los cuchillos y los fregaderos. Consulte la sección *SOP: limpieza y desinfección de superficies que tienen contacto con los alimentos.*
5. Lave enérgicamente las frutas y verduras frescas debajo del agua corriente fría o con sustancias químicas que cumplan con el *(7 CCR 204.12 (A) y (B)).* Al abrir las frutas y verduras empaquetadas que, según su etiqueta, están lavadas previamente y listas para consumir, no es necesario lavarlas.
   1. Frutas y verduras frescas con cáscara que se sirven enteras o cortadas en trozos.
   2. Frutas y verduras que están peladas y cortadas para utilizar en preparaciones o que se sirven listas para consumir.
   3. Frote la superficie de las frutas o verduras firmes, como manzanas, melones o papas, con un cepillo limpio y desinfectado designado para este fin.
   4. Retire las partes dañadas o magulladas.
   5. Etiquete, feche y refrigere los artículos recién cortados.
   6. Feche y sirva los melones y tomates cortados dentro del plazo de 7 días si se mantienen a una temperatura de 41 °F o inferior.
   7. No sirva brotes de semillas crudos a poblaciones muy vulnerables, como niños en edad preescolar.

**Supervisión:**

Un empleado designado supervisará visualmente que las frutas y verduras se laven, se etiqueten y se fechen de la manera adecuada durante todas las horas de operación. Además, los empleados del servicio de alimentos controlarán periódicamente la calidad de las frutas y verduras que estén almacenadas en frío.

**Medida correctiva:**

Las frutas y verduras que no estén lavadas se retirarán del servicio y se lavarán de inmediato antes de servirse. Los artículos frescos cortados que no estén etiquetados se etiquetarán y fecharán. Elimine los melones cortados, los tomates cortados y los brotes de semillas crudos después de 7 días.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria para indicar que se está llevando a cabo una supervisión según se especifica en este procedimiento. Mantenga todos los registros durante 3 años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Descongelación de alimentos**

**Objetivo:** prevenir o reducir el riesgo de sufrir lesiones o enfermedades transmitidas por alimentos.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos, incluidos los empleados que prepararán y servirán los alimentos.

**Palabras clave:** contaminación cruzada, control de tiempo y temperatura

**Instrucciones:**

Cuando descongele alimentos congelados, use uno de los cuatro métodos seguros. No vuelva a congelar alimentos descongelados.

1. Descongele los alimentos congelados en el refrigerador a una temperatura de 41 °F o inferior.
   1. Coloque los paquetes de alimentos congelados en una fuente para evitar que goteen jugos sobre otros alimentos; cambie la fuente cuando en esta haya líquido visible.
   2. Use el estante más bajo del refrigerador para descongelar carne cruda a fin de evitar la contaminación cruzada.
   3. Separe los productos crudos de los productos cocidos y listos para consumir.
   4. Proporcione el tiempo adecuado para la descongelación.
2. Para descongelar alimentos congelados, sumérjalos por completo en agua potable limpia.
   1. La temperatura del agua debe ser de 70 °F.
   2. El agua debe tener la velocidad suficiente para agitar y desprender las partículas sueltas.
      1. Asegúrese de que los alimentos no superen los 41 °F.
3. Descongele los alimentos congelados en el microondas solo si se cocinarán de inmediato.
4. Descongele los alimentos congelados como parte del proceso de cocción (por lo general, en el caso de productos tales como hamburguesas, nuggets, pizza, lasaña, chile, sopa y verduras congelados).

**Supervisión:**

Un empleado designado supervisará visualmente los procedimientos de descongelación para garantizar que se implementen correctamente. Controle la temperatura de los alimentos durante el proceso de descongelación para garantizar que los alimentos permanezcan a una temperatura inferior a 41 °F.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no sigan los procedimientos que figuran en este SOP. Deseche los alimentos que se hayan descongelado de manera incorrecta; anote los artículos en el registro de desechos. Registre las medidas correctivas que se hayan tomado, de ser necesario.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria para indicar que se está llevando a cabo una supervisión según se especifica en este procedimiento. Mantenga todos los registros durante 3 años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Control del tiempo y la temperatura durante la preparación**

**Objetivo:** prevenir o reducir el riesgo de sufrir lesiones o enfermedades transmitidas por alimentos.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos y los empleados que prepararán y servirán los alimentos.

**Palabras clave:** contaminación cruzada, control de tiempo y temperatura

**Instrucciones:**

Brinde capacitación a los empleados del servicio de alimentos sobre los procedimientos adecuados que se utilizan al controlar el tiempo y la temperatura durante la preparación.

1. Lávese las manos antes de preparar y manipular alimentos. Consulte la sección *SOP: lavado de manos.*
2. Use un termómetro limpio, desinfectado y calibrado para tomar las temperaturas durante la preparación. Consulte la sección *SOP: uso de termómetros de cocina calibrados.*
3. Use equipos y utensilios limpios y desinfectados al preparar alimentos. Consulte la sección *SOP: limpieza y desinfección de superficies que tienen contacto con los alimentos.*
4. Separe los alimentos crudos de los alimentos listos para consumir; para ello, manténgalos en recipientes separados hasta que estén listos para su uso y utilice diferentes utensilios para servir. Consulte la sección *SOP: prevención de la contaminación cruzada durante el almacenamiento y la preparación.*
5. Enfríe previamente los ingredientes de las comidas frías, como sándwiches y ensaladas, para que alcancen una temperatura de 41 °F o inferior antes de combinarlos con otros ingredientes.
6. Prepare los alimentos lo más cerca posible del momento en que se servirán.
7. Prepare los alimentos en lotes para que aquellos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS, por sus siglas en inglés) no estén a temperatura ambiente durante más de 30 minutos antes de cocinarlos, servirlos o volverlos a colocar en el refrigerador.
8. Limite a no más de cuatro horas la totalidad del tiempo combinado que los alimentos pueden estar en la zona de peligro de temperatura.
9. Si los alimentos TCS no se cocinan o se sirven inmediatamente después de su preparación, enfríelos rápidamente. Consulte la sección *SOP: enfriamiento de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad.*

**Supervisión:**

Un empleado designado garantizará que los alimentos se mantengan a temperaturas seguras y que la exposición a la zona de peligro de tiempo y temperatura no supere las cuatro horas. Para controlar las temperaturas, se utilizarán termómetros limpios, desinfectados y calibrados.

**Medida correctiva:**

Deseche los productos que se hayan expuesto a temperaturas inadecuadas a fin de garantizar la calidad y seguridad de los alimentos. Brinde la capacitación necesaria si los empleados o voluntarios no siguen los procedimientos adecuados para controlar el tiempo y la temperatura.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Un empleado designado verificará que los empleados del servicio de alimentos tomen las temperaturas necesarias y sigan los procedimientos de preparación adecuados; para ello, supervisará visualmente a los empleados del servicio de alimentos durante el turno y revisará, firmará con sus iniciales y fechará los registros de temperatura o los registros de producción. El supervisor u otro empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria para indicar que se está llevando a cabo una supervisión según se especifica en este procedimiento. Mantenga todos los registros durante 3 años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

### Preparación de alimentos con potencial de provocar una reacción alérgica

**Objetivo:** prevenir o reducir el riesgo de sufrir lesiones, reacciones alérgicas o enfermedades transmitidas por alimentos a través de la prevención de la contaminación cruzada.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos y los empleados que son responsables de preparar y servir los alimentos.

**Palabras clave:** reacción alérgica, preparación, alérgeno alimentario, contacto cruzado

**Instrucciones:**

Los alérgenos alimentarios se consideran un peligro químico para la inocuidad alimentaria. Si una persona que es alérgica a esa sustancia del alimento los consume, se pueden producir reacciones graves y potencialmente mortales. Se ha demostrado que los siguientes productos alimenticios o ingredientes frecuentes provocan reacciones alérgicas: cacahuate, nueces, arvejas, pescado, mariscos, hongos, huevos, leche, trigo, soja, sésamo y determinados tipos de frutas, como las fresas. Si en el edificio hay un alumno que tiene alergia alimentaria, al trabajar con estos alimentos, se deben seguir las siguientes instrucciones.

1. Elabore e implemente un plan para el manejo y la prevención de alergias alimentarias.
2. Brinde capacitación a los empleados del servicio de alimentos sobre el uso de los procedimientos que figuran en este SOP.
3. Cumpla los requisitos del departamento de salud local o estatal.
4. Cumpla las políticas y los procedimientos del distrito escolar y la operación de nutrición de su hijo, además de los procedimientos de la escuela para la identificación de alumnos con alergias alimentarias.
5. Siga los procedimientos para un correcto lavado de manos. Consulte la sección *SOP: lavado de manos.*
6. Cada vez que se reciba una nueva caja de productos y antes de abrirla para su uso, verifique las etiquetas de ingredientes de los productos para asegurarse de que estos no contengan “ingredientes que se deben evitar” si es posible que el alimento se sirva a clientes con necesidades nutricionales especiales.
   1. Mantenga archivadas todas las etiquetas.
      1. Mantenga las etiquetas de los ingredientes durante 24 horas, como mínimo, después de servir el producto.
   2. Asegúrese de que se hagan los arreglos adecuados para que los padres o tutores, la enfermera escolar y otras personas vean las etiquetas y las recetas según sea necesario.
7. Siga los procedimientos adecuados para la manipulación de alimentos. Consulte las secciones *SOP: prevención de la contaminación cruzada durante el almacenamiento* y *la preparación* y *SOP: uso de guantes al manipular alimentos listos para el consumo.*
8. Asegúrese de que se sigan las recetas estandarizadas y se actualicen según sea necesario.
9. Asegúrese de que se sigan las instrucciones especiales con respecto a la manipulación y preparación según las indicaciones médicas y las modificaciones en las comidas de la persona.
10. Primero, manipule y prepare todos los artículos que no contengan alérgenos.
11. Prepare los alimentos para dietas especiales en un área designada que se haya limpiado y desinfectado correctamente. Consulte la sección *SOP: limpieza y desinfección de superficies que tienen contacto con los alimentos.*
    1. Asegúrese de que los contaminantes no deseados estén protegidos y alejados del área designada antes de comenzar la preparación de los alimentos.
    2. Use toallas de un solo uso, delantales, utensilios y equipos limpios.
    3. Cámbiese los guantes antes de preparar los alimentos.
    4. Empaquete individualmente los artículos preparados de una forma especial.
    5. Etiquete y feche todos los artículos según corresponda.
12. Antes de servir los alimentos de dietas especiales, manténgalos separados de los contaminantes.
13. Los alimentos modificados deben servirse separados de los contaminantes; considere la posibilidad de envolver los alimentos especiales de forma individual.
14. Limpie y desinfecte las mesas de la cafetería con un paño abrasivo antes y después de cada servicio de comidas.
15. Asegúrese de que la enfermera de la escuela o del distrito, u otro miembro designado del personal, brinde capacitación al personal de la escuela sobre alergias alimentarias y respuesta de emergencia.
16. Es responsabilidad del alumno o del personal de supervisión asegurarse de que los alumnos con alergias no tomen alimentos de la “mesa compartida” del Programa de Nutrición Infantil, ya que estas pueden contener ingredientes con un alérgeno o pueden haber sido manipuladas por otro alumno que tuvo contacto con un alérgeno. Los alumnos con alergias no deben intercambiar, compartir ni consumir alimentos de otros, especialmente artículos con ingredientes que se desconocen.
17. Se recomienda comunicar, promover y difundir el Plan de Manejo y Prevención de Necesidades Nutricionales Especiales del distrito o de la escuela.

**Supervisión:**

Un empleado designado supervisará la preparación, el almacenamiento y el servicio de alimentos para garantizar que no se produzca contaminación cruzada y que se sigan las instrucciones de este SOP. Brinde capacitación al personal para la identificación de los signos de una reacción alérgica y la supervisión de dichas situaciones. Asegúrese de que los miembros del personal que correspondan estén capacitados en la administración de un EpiPen en caso de una reacción alérgica.

**Medida correctiva:**

Informe la sospecha de contaminación o la falta de cumplimiento al personal a cargo. Deseche los alimentos de los cuales se sospecha que pueden estar contaminados. Brinde la capacitación necesaria si los empleados o voluntarios no siguen los procedimientos adecuados. Active inmediatamente el plan de acción de emergencia si un alumno con posibilidad de sufrir anafilaxia consume un alérgeno alimentario.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Un empleado designado verificará que los empleados del servicio de alimentos sigan los procedimientos de preparación adecuados; para ello, supervisará visualmente a los empleados del servicio de alimentos. El supervisor u otro empleado designado se asegurará de que se cumplan las indicaciones médicas del alumno. Mantenga todos los registros durante 3 años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

## Cocción

**Cocción de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos al garantizar que todos los alimentos se cocinen a la temperatura interna adecuada.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos y los empleados que son responsables de preparar y servir los alimentos.

**Palabras clave:** contaminación cruzada, temperaturas, cocción

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación a los empleados del servicio de alimentos sobre los procedimientos de este SOP.
2. Cumpla los requisitos del departamento de salud local o estatal.
3. Use un termómetro de sonda limpio, desinfectado y calibrado para tomar las temperaturas durante la preparación.
4. Si una receta contiene una combinación de carnes, cocine el producto a la mayor temperatura necesaria.
5. Cocine los productos a las siguientes temperaturas:
   1. 135 °F
      1. Frutas
      2. Verduras
      3. Granos (arroz, fideos)
      4. Legumbres (frijoles, frijoles refritos)
   2. 145 °F durante 4 minutos (alterne los tiempos y temperaturas de cocción según el tipo de asado y el horno que se utilicen)
      1. Cerdo, vaca, ternera y cordero asados
   3. 145 °F durante 15 segundos
      1. Pescados y frutos de mar (pescados, mariscos, crustáceos)
      2. Bifes o chuletas de cerdo, vaca, ternera y cordero
      3. Animales de caza criados para la venta
      4. Huevos con cáscara que se servirán de inmediato
   4. 160 °F durante 15 segundos
      1. Carne molida (carne de res, carne de cerdo, otras carnes)
      2. Carne inyectada (jamón en salmuera, cortes asados e inyectados)
      3. Carne tiernizada mecánicamente
      4. Mariscos y pescados molidos
      5. Huevos con cáscara que se retendrán calientes para el servicio
   5. 165 °F durante 15 segundos
      1. Carne de ave (pollo, pavo o pato enteros o molidos)
      2. Relleno hecho con pescado, carne de res o carne de ave
      3. Carne de res, mariscos y pescados, carne de ave o pasta rellenos
      4. Platos que incluyen ingredientes previamente cocinados que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS, por sus siglas en inglés) (los ingredientes crudos deben cocinarse a sus temperaturas internas mínimas)
      5. Productos cocinados en un microondas (déjelos reposar durante dos minutos antes de servirlos)
      6. Todos los alimentos que hayan sobrado
6. Controle la temperatura en la parte más gruesa del alimento (evite las zonas con grasa y cerca de los huesos).
7. Tome, al menos, dos temperaturas internas de cada lote de alimentos.
8. Tome, al menos, dos temperaturas internas de cada alimento grande para asegurarse de que todas las partes del producto alcancen la temperatura de cocción necesaria.
9. Anote las temperaturas finales de cocción de cada plato en el registro que corresponda.

Consulte la sección *SOP: uso de termómetros calibrados.*

**Supervisión:**

Registre las temperaturas de los alimentos en el punto final de cocción. Controle los registros de temperatura para garantizar que las temperaturas de cocción cumplan las normas mínimas.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan estos procedimientos. Consulte la sección *SOP: recalentamiento de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad* si no se alcanzan las temperaturas internas. Deseche los alimentos si no es posible determinar durante cuánto tiempo su temperatura fue superior a 41 °F o inferior a 135 °F.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Los empleados del servicio de alimentos anotarán las temperaturas de los alimentos y documentarán las medidas correctivas tomadas en el Registro de temperatura de retención de alimentos fríos o calientes. El supervisor u otro empleado designado verificará que se tomen las medidas correctivas adecuadas; para ello, revisará, firmará con sus iniciales y fechará el registro correspondiente. Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

## Retención

**Retención de alimentos fríos o calientes que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos al garantizar que todos los alimentos se retengan a la temperatura adecuada.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos y los empleados que son responsables de preparar y servir los alimentos.

**Palabras clave:** contaminación cruzada, temperaturas, retención de alimentos calientes y fríos, almacenamiento

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación a los empleados del servicio de alimentos que preparan o sirven alimentos sobre los procedimientos adecuados para la retención de alimentos calientes y fríos para el control de tiempo y temperatura. En la capacitación, incluya un análisis de la zona de peligro de temperatura.
2. Use un termómetro de sonda limpio, desinfectado y calibrado para medir la temperatura de los alimentos. Consulte la sección *SOP: uso de termómetros calibrados.*
3. Cumpla las Normas y los Reglamentos para Establecimientos Minoristas de Venta de Alimentos de Colorado, que exigen lo siguiente:
   1. Retenga los alimentos calientes a una temperatura de 135 °F o superior.
   2. Retenga los alimentos fríos a una temperatura de 41 °F o inferior.
4. Prepare los equipos para la retención de los alimentos calientes a fin de mantener las temperaturas de los alimentos por encima de los 135 °F. Siempre siga los procedimientos adecuados para el recalentamiento antes de trasladar los alimentos a la unidad de retención.
5. Tome las temperaturas de la unidad de retención o de la parte más caliente de una unidad de retención de alimentos fríos.
6. En el caso de los alimentos calientes que se retienen para el servicio;
   1. Verifique que los equipos de retención puedan mantener las temperaturas de los alimentos a 135 °F o más.
   2. Recaliente los alimentos de conformidad con la sección *SOP: recalentamiento de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad.*
   3. Todos los alimentos calientes deben estar a 135 °F antes de retirarlos para su exhibición o servicio.
   4. Tome y registre la temperatura de los alimentos calientes entre la retención y el servicio, y otra vez al final del servicio.
   5. Tome y registre la temperatura de los alimentos calientes entre la retención y el servicio, y otra vez al final del servicio.
7. En el caso de los alimentos fríos que se retienen para el servicio:
   1. Enfríe los alimentos de conformidad con la sección *SOP: enfriamiento de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad* si estos no están a una temperatura de 41 °F o inferior.
   2. Verifique, al menos, una vez al día que la temperatura del aire de todas las unidades de retención de alimentos fríos sea de 41 °F o inferior y anote la temperatura en el Registro diario de temperatura de refrigeradores y congeladores o en otro registro adecuado.
   3. Tome y anote la temperatura de los alimentos fríos en el registro que corresponda entre la retención y el servicio, y otra vez al final del servicio.

\*Si utiliza el tiempo como control de salud pública, el departamento de salud local debe aprobar un procedimiento por escrito. Consulte la sección *SOP: uso del tiempo como control de salud pública.*

**Supervisión:**

Los empleados del servicio de alimentos controlarán y registrarán las temperaturas de los alimentos. Controle los registros de temperatura para garantizar que los alimentos se retengan a las temperaturas adecuadas. Los alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad deben retenerse a una temperatura de 41 °F o inferior y de 135 °F o superior.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan estos procedimientos.

1. En el caso de los alimentos calientes:
   1. Recaliente los alimentos a 165 °F durante 15 segundos si la temperatura es inferior a 135 °F y la última medición de temperatura indicó 135 °F o más y se tomó menos de dos horas antes. Repare o restablezca los equipos de retención antes de volver a colocar los alimentos en la unidad, si corresponde.
   2. Deseche los alimentos calientes si no es posible determinar durante cuánto tiempo su temperatura fue inferior a 135 °F.
2. En el caso de los alimentos fríos:
   1. Enfríe rápidamente los alimentos con un método de enfriamiento adecuado si la temperatura es superior a 41 °F y la última medición de temperatura indicó 41 °F o menos y se tomó menos de dos horas antes.
      1. Separe los alimentos en porciones más pequeñas o delgadas.
      2. Coloque los alimentos en recipientes poco profundos y destapados, en la parte más fría del refrigerador o congelador.
      3. Use una unidad de enfriamiento rápido, como un abatidor.
      4. Revuelva los alimentos en un recipiente colocado en agua con hielo.
      5. Agregue hielo como un ingrediente.
   2. Repare o restablezca los equipos de retención antes de volver a colocar los alimentos en la unidad, si corresponde.
   3. Deseche los alimentos si no es posible determinar durante cuánto tiempo su temperatura fue de aproximadamente 41 °F.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Los empleados del servicio de alimentos anotarán las temperaturas de los alimentos y documentarán las medidas correctivas tomadas en el Registro de temperatura de retención de alimentos fríos o calientes. El supervisor u otro empleado designado verificará que se tomen las medidas correctivas adecuadas; para ello, revisará, firmará con sus iniciales y fechará el registro correspondiente. Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Uso del tiempo como control de salud pública**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos al garantizar que los alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad no se retengan en la zona de peligro de temperatura durante más de 4 horas antes de que se cocinen o se sirvan.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos y los empleados que son responsables de preparar y servir los alimentos.

**Palabras clave:** contaminación cruzada, temperaturas, retención de alimentos calientes y fríos, almacenamiento, tiempo como control de salud pública

**Instrucciones:**

1. Establezca un procedimiento por escrito antes de la implementación. Manténgalo en el establecimiento alimentario y póngalo a disposición del departamento de salud local a solicitud; especifique los métodos de conformidad con las normas y los reglamentos que se identifican en las *Normas y los Reglamentos para Establecimientos Minoristas de Venta de Alimentos de Colorado (3 CCR 501.19).*
2. Antes de la implementación del uso del tiempo como control de salud pública, asegúrese de que se cumplan las normas del departamento de salud o la autoridad sanitaria rectora local.
3. Brinde capacitación a los empleados del servicio de salud sobre los procedimientos adecuados que deben aplicarse al usar únicamente el tiempo como control a fin de limitar el crecimiento de bacterias en los alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad.
4. Brinde capacitación a los empleados del servicio de alimentos sobre la forma de utilizar un termómetro y consulte la sección *SOP: uso de termómetros calibrados.*
5. Siga los procedimientos descritos en las *Normas y los Reglamentos para Establecimientos Minoristas de Venta de Alimentos de Colorado (3 CCR 501.19)*.
6. Si se utiliza el control del tiempo y la temperatura como control de salud pública:
   1. Durante cuatro horas como máximo:
      1. Los alimentos deben tener una temperatura inicial de 41 °F o inferior cuando se retiran del control de temperatura de retención de alimentos fríos, o de 135 °F o superior cuando se retiran del control de temperatura de retención de alimentos calientes.
      2. Los alimentos deben marcarse o identificarse de alguna otra forma para indicar a qué hora se cumple el período de cuatro horas a partir del momento en el que se retiraron del control de temperatura.
      3. Los alimentos deben cocinarse y servirse (servirse a cualquier temperatura si están listos para consumir) o desecharse en el plazo de cuatro horas a partir del momento en que se retiran del control de temperatura.
      4. Los alimentos en envases o paquetes sin marcar, o que se marcaron y se determina que superaron el límite de cuatro horas, deben desecharse.
   2. Durante seis horas como máximo:
      1. Los alimentos deben tener una temperatura inicial de 41 °F o inferior al retirarse del control de temperatura y la temperatura de los alimentos no puede superar los 70 °F dentro de un período máximo de seis horas.
      2. Los alimentos deben controlarse para garantizar que la parte más caliente no supere los 70 °F durante el período de seis horas, a menos que se mantenga una temperatura ambiente que garantice que los alimentos no superan los 70 °F durante el período de retención de seis horas.
      3. Los alimentos deben marcarse o identificarse de alguna otra forma para que indiquen lo siguiente:
         1. La hora en que se retiran de la temperatura de 41 °F o inferior.
         2. La hora en que se cumple el período de seis horas a partir del momento en el que los alimentos se retiraron del control de temperatura de retención de alimentos fríos.
      4. Los alimentos deberán:
         1. Desecharse si su temperatura supera los 70 °F.
         2. Cocinarse y servirse (servirse a cualquier temperatura si están listos para consumir) o desecharse en el plazo máximo de seis horas a partir del momento en que se retiran del control de temperatura de retención de alimentos fríos de 40 °F o inferior.
      5. Los alimentos en envases o paquetes sin marcar, o que se marcaron con una hora que supera el límite de seis horas, deben desecharse.
7. Un establecimiento alimentario que sirve a una población muy susceptible no puede usar el tiempo como control de salud pública para los huevos crudos.

**Supervisión:**

Los empleados del servicio de alimentos supervisarán continuamente que los alimentos estén registrados o marcados adecuadamente para identificar la hora en que se cumple el período de cuatro o seis horas a partir del momento en el que se retiraron del control de temperatura. Los empleados del servicio de alimentos supervisarán continuamente que los alimentos se cocinen, se sirvan o se desechen a la hora indicada.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan estos procedimientos. Deseche los alimentos que no estén marcados o identificados, o de los cuales se observe que superan el límite de cuatro horas.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Los empleados del servicio de alimentos anotarán las temperaturas de los alimentos y documentarán las medidas correctivas tomadas en el registro que corresponda. El supervisor u otro empleado designado verificará que se tomen las medidas correctivas adecuadas y que se sigan los procedimientos; para ello, revisará, firmará con sus iniciales y fechará el registro correspondiente. Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Fechado de alimentos listos para consumir que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad**

**Objetivo:** garantizar una rotación adecuada de los alimentos listos para consumir a fin de prevenir o reducir las enfermedades transmitidas por alimentos.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos y los empleados que son responsables de preparar, almacenar y servir los alimentos.

**Palabras clave:** temperaturas, retención de alimentos calientes y fríos, almacenamiento, listo para consumir, fechar, contaminación cruzada

**Instrucciones:**

1. Establezca un sistema de fechado y brinde capacitación a los empleados según corresponda.
2. Cumpla los requisitos del departamento de salud local o estatal.
3. Marque todos los alimentos muy perecederos con la fecha de recepción a fin de garantizar una rotación de existencias con base en el sistema “primeros en entrar, primeros en salir” (FIFO, por sus siglas en inglés).
4. Incluya en todos los alimentos listos para consumir que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad la fecha de caducidad e información adicional, si lo desea, en caso de que estos se retengan durante más de 24 horas.
   1. Los alimentos preparados en el lugar deben etiquetarse cuando se preparen. El día de la preparación es el día uno.
   2. Los alimentos procesados y listos para consumir que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad deben etiquetarse al abrirse si es posible retenerlos durante más de 24 horas.
5. Al calcular la fecha de caducidad de los alimentos listos para consumir que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad, el día en que se prepara o se abre el producto se considera el día uno.
6. Sirva o deseche los alimentos listos para consumir que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad en el plazo de siete días.
7. En otra etiqueta, indique la fecha de preparación, la fecha de congelación y la fecha de descongelación de los alimentos refrigerados y listos para consumir que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad.
8. Entre los ejemplos de la forma en que se debe indicar cuándo se preparó o se abrió un alimento, se incluyen las siguientes:
   1. Etiquetar el alimento con una fecha calendario, como “Melón cortado, 5/26/22, 8:00 a. m.”.
   2. Identificar el día de la semana, como “Melón cortado, lunes, 8:00 a. m.”.
   3. Usar marcas o etiquetas codificadas por color, como melón cortado, con punto, 8:00 a. m. significa “cortado el lunes a las 8:00 a. m.”.
   4. Etiqueta con el nombre del producto, el día y/o la fecha y la hora en que se preparó o se abrió, y la fecha de caducidad, como “Melón cortado, 4/23/22, 8:00 a. m., fecha de caducidad: 4/29/22”.
9. Use etiquetas adicionales para los alimentos que están congelados; los siguientes son algunos ejemplos:
   1. Etiqueta n.º 1: “Chile, 1/7/22, fecha de caducidad: 1/13/22”.
   2. Etiqueta n.º 2: “Congelado el 1/8/22” (la etiqueta n.º 1 se deja colocada en el producto).
   3. Etiqueta n.º 3: “Descongelado del 1/22/22, fecha de caducidad: 1/26/22” (las etiquetas n.º 1 y n.º 2 se dejan colocadas).

**Supervisión:**

Los empleados del servicio de alimentos supervisarán continuamente que los alimentos se etiqueten y se fechen de manera adecuada y que los alimentos que superen el período de 7 días no se utilicen ni se almacenen.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan estos procedimientos. Deseche los alimentos que no estén fechados o que superen el período de siete días.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

El supervisor u otro empleado designado verificará que se tomen las medidas correctivas adecuadas y que se sigan los procedimientos; para ello, revisará, firmará con sus iniciales y fechará el registro correspondiente. Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Redistribución de alimentos devueltos/Mesas compartidas**

**Objetivo:** proporcionar orientación sobre los alimentos aprobados para su redistribución en el entorno de la cafetería, en tanto que se mantienen los protocolos para la inocuidad alimentaria a fin de evitar el riesgo de sufrir enfermedades transmitidas por alimentos.

**Alcance:** el procedimiento se aplica a los programas de nutrición infantil que permiten la devolución de los alimentos aprobados a una “mesa compartida” y su uso para la redistribución.

**Palabras clave:** alimentos devueltos, redistribución, mesa compartida, contaminación cruzada, inocuidad alimentaria, tiempo y temperatura

**Instrucciones:**

En las Normas y los Reglamentos para Establecimientos Minoristas de Venta de Alimentos de Colorado (6 CCR 1010-2), se establece lo siguiente:

3-306.14 Otro servicio

“Un recipiente con alimentos que no requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad puede volver a servirse de un consumidor a otro si: (1) el alimento se entrega de modo tal que esté protegido de la contaminación y el recipiente está cerrado entre usos, (2) el alimento está en un paquete original sin abrir y se mantiene en perfecto estado”.

**\*Otro servicio (redistribución)** hace referencia a la entrega de alimentos que un consumidor no utilizó y devolvió después de haber sido servidos o vendidos y que están en poder del consumidor, a otro consumidor.

Reglamento 7 CFR 210.9(14) y 220.7(8) del USDA:

Cada autoridad alimentaria escolar (SFA, por sus siglas en inglés) que participa en el NSLP y el SBP acepta “Mantener, en el almacenamiento, la preparación y el servicio de alimentos, las normas de saneamiento y salud correspondientes de conformidad con todas las leyes y los reglamentos locales y estatales vigentes, y debe cumplir los requisitos del FNS para la inocuidad alimentaria que se establecen en el 7 CFR 210.13, 226.20(1) y 225.16(a)”.

**Prácticas permitidas para la redistribución de alimentos y bebidas:**

* Los artículos pueden devolverse al lugar de almacenamiento adecuado y servirse a los alumnos en la mesa compartida en otra comida o entregarse al personal de la escuela para que este los sirva a los alumnos en la escuela.
* Los alimentos pueden donarse a una institución o centro benéficos.
* Los alimentos o bebidas que se dejan en la mesa compartida pueden servirse y se puede solicitar su reembolso durante otro servicio de comidas.

**Alimentos y bebidas cuya redistribución *está permitida*:**

Los alimentos que están empaquetados y no requieren refrigeración pueden redistribuirse siempre y cuando el paquete esté intacto. Las frutas enteras que se pueden lavar o que tienen cáscara también se pueden redistribuir. Si tiene dudas, en el paquete del producto que requiere el control de tiempo y temperatura para su seguridad casi siempre se indica si el artículo requiere permanecer refrigerado en “todo momento” o “una vez abierto” y, por lo tanto, no se permite su redistribución.

Para colocar los productos que son elegibles para su redistribución, se pueden utilizar recipientes, canastas, bandejas, etc. Debe utilizarse otro recipiente para separar los artículos; por ejemplo, las “frutas enteras” de los “artículos empaquetados”.

**Alimentos y bebidas cuya redistribución *no está permitida*:**

Cuando no se aplica ningún mecanismo de control de la temperatura, los alimentos sin empaquetar, los artículos abiertos, los artículos sin empaquetar, los artículos empaquetados que se abrieron y se volvieron a cerrar, los productos de panadería y los alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad no se pueden redistribuir para el consumo humano. Por lo tanto, el producto se convierte en desperdicio.

***Leche***

Instrucción 786-6 del FNS

“Para evitar el desperdicio de alimentos, se permite que la leche que se sirvió y está sin abrir se recupere para su redistribución . . . si dicha práctica no es opuesta a lo que se establece en los códigos sanitarios estatales y locales vigentes”.

“La aplicación de esta política debe limitarse . . . deben tomarse las medidas correspondientes para garantizar que se fomente un mayor consumo a través de un servicio adecuado y tentador, educación sobre nutrición, oferta vs. servicio y otros medios”.

Se debe garantizar que la leche se redistribuya únicamente una vez y que no permanezca fuera del control de temperatura durante más de cuatro horas antes de que se consuma o se deseche. El departamento de salud local y estatal con jurisdicción debe aprobar una política por escrito.

Se permite la redistribución de cajas de leche si se cumplen los siguientes criterios. Antes de implementar cualquier procedimiento, garantice el cumplimiento de las normas que establece el departamento de salud local.

1. La leche debe colocarse en un recipiente congelado o con control de la temperatura aparte cuando el alumno pasa el punto de venta.
2. La leche cerrada puede:
   1. Servirse a otro alumno como segunda leche con su comida a través del uso de una mesa compartida.
   2. Almacenarse de manera adecuada y utilizarse para fines de preparación de alimentos.
   3. Devolverse al lugar de almacenamiento adecuado y donarse a una organización benéfica reconocida.
3. La leche debe mantenerse a una temperatura de 41 °F o más fría y se deben mantener registros de temperatura de los envases de leche sin abrir. Debe registrarse la temperatura cada 2 horas o al final del servicio de comidas si el servicio dura menos de 2 horas.
4. Los envases de leche devueltos que estén cerrados no deben mezclarse con la leche fresca almacenada.
5. Se debe controlar la fecha de vencimiento de la leche devuelta y, cuando se alcanza esa fecha, se debe desechar el producto.
6. Se deben mantener registros diarios del uso de la leche adquirida y reciclada.

**Mesas compartidas**

Una “mesa compartida” es una práctica frecuente de las operaciones del servicio de alimentos para gestionar eficazmente el desperdicio de alimentos. Las mesas compartidas pueden resultar útiles cuando se ponen a disposición de los alumnos que desean consumir más alimentos en su almuerzo, como una fruta entera, galletas saladas cerradas o productos empaquetados previamente que no requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad. Las mesas compartidas deben cumplir los procedimientos para una manipulación segura de alimentos y los reglamentos sanitarios. Los alimentos o bebidas que se encuentran en la mesa compartida pueden utilizarse de varias maneras según la preferencia del programa y la discreción del nivel local. Si se implementan prácticas de mesas compartidas, elabore un plan en el que se describa la forma en que la SFA mantendrá la seguridad de los alimentos que se sirven a los alumnos.

|  |  |
| --- | --- |
| **Lo que se requiere** | **Práctica recomendada** |
| Cumplir todos los requisitos del FNS para la inocuidad alimentaria que se describen en el 7 CFR 210.13, 226.20(1) y 225.16(a). | Notificación a los padres para informarles los beneficios de la “mesa compartida”. |
| Cumplir todos los códigos sanitarios y de inocuidad alimentaria locales y estatales, incluido el almacenamiento de los artículos rechazados. | La aprobación de la aceptación de la responsabilidad por parte de la junta directiva escolar por cualquier enfermedad transmitida por alimentos debido al hecho de compartir alimentos y la garantía de que la “mesa compartida” no entra en conflicto con las políticas y los procedimientos relacionados con las alergias alimentarias. |
| Garantizar que las políticas para guardar y compartir alimentos o bebidas sean coherentes con el plan de HACCP del organismo educativo local. | Solicitar comentarios a los padres y tutores para garantizar que las familias estén cómodas con el hecho de que sus hijos participen en una opción de mesa compartida. |
| Recibir y mantener la documentación aprobada del departamento de salud local. | Mantener separados los artículos de la mesa compartida para evitar la contaminación cruzada. |
| Los alumnos tienen prohibido donar artículos que trajeron de sus hogares. | Mantener separados los artículos de la mesa compartida para evitar el contacto cruzado y comunicar la información relacionada con las alergias, de ser necesario. |
| Incorporar los procedimientos operativos estándar en el plan de inocuidad alimentaria de la escuela con base en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) que define el control de la temperatura y los alimentos, la supervisión y el plan de desecho a fin de garantizar que los alimentos sean seguros si se comparten entre alumnos. | Deben colocarse carteles para informar a los alumnos el objetivo de la mesa compartida. |
| Las escuelas, las instituciones y los patrocinadores que participan deben mantener registros del uso diario de la *leche u otros alimentos* que se adquieran y se reciclen. | No mezclar artículos reutilizados que aún no se han preparado ni servido. |
| Los artículos de la mesa compartida deben controlarse para garantizar que se desechen cuando ya no sean un alimento seguro. |  |

**Supervisión:**

Un supervisor u otro empleado designado debe observar visualmente para garantizar que los alimentos de la mesa compartida o cualquier alimento devuelto que esté aprobado para su redistribución se manipulen y redistribuyan correctamente.

**Medida correctiva:**

Brinde capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan los procedimientos para la redistribución de los alimentos devueltos o de las mesas compartidas. No redistribuya ningún alimento que se haya manipulado de manera inadecuada. Asegúrese de que todos los alimentos separados para su redistribución cumplan las pautas adecuadas para la inocuidad alimentaria y de que cuenten con la aprobación del departamento de salud local.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

El personal del programa de nutrición escolar, junto con el departamento de salud local, identificará cuáles son los alimentos que pueden compartirse o separarse para su redistribución de forma segura. El supervisor u otro empleado designado verificará que se sigan los procedimientos que correspondan para la manipulación de los alimentos devueltos y que los alimentos fríos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad se retengan a una temperatura de 41 °F o más fría.

Las escuelas, las instituciones y los patrocinadores que participan deben mantener registros del uso diario de los artículos reciclados, los registros de temperatura, la documentación de inocuidad alimentaria y una aprobación del organismo rector designado, como la junta directiva escolar y el departamento de salud local.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

## Traslado

**Traslado de alimentos a sitios remotos (satélite, comidas móviles, lugares de servicio alternativos)**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos al garantizar que se mantengan las temperaturas de los alimentos durante el traslado y que se reduzca el riesgo de contaminación.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos y los empleados que son responsables de preparar, almacenar, trasladar y servir los alimentos en un sitio alternativo o remoto.

**Palabras clave:** temperaturas, retención de alimentos calientes y fríos, almacenamiento, recalentamiento, enfriamiento, traslado de alimentos

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación a los empleados del servicio de alimentos sobre los procedimientos adecuados que se utilizan para trasladar alimentos a sitios remotos.
2. Cumpla los requisitos del departamento de salud local y estatal.
3. Use termómetros limpios, desinfectados y calibrados para garantizar que, durante el traslado, se mantengan las temperaturas adecuadas. Consulte la sección *SOP: uso y calibrado de los termómetros de cocina.*
4. Durante el traslado, mantenga congelados los alimentos que están congelados.
5. Mantenga la temperatura de los alimentos refrigerados que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad a 41 °F o menos y de los alimentos cocidos que se trasladan calientes a 135 °F o más.
6. Para trasladar los alimentos, use solo portacomidas que cuenten con la aprobación de la Fundación Nacional de Saneamiento Internacional o que, de lo contrario, cuenten con la aprobación del departamento de salud estatal o local.
7. Prepare el portacomidas antes de su uso.
   1. Asegúrese de que todas las superficies del portacomidas estén limpias.
   2. Lave, enjuague y desinfecte las superficies internas. Consulte la sección *SOP: limpieza y desinfección de superficies que tienen contacto con los alimentos.*
   3. Caliente o enfríe previamente el portacomidas de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.
   4. Asegúrese de que el portacomidas esté diseñado para mantener la temperatura de los alimentos fríos a 41 °F y las temperaturas de los alimentos calientes a 135 °F o más.
   5. Coloque un termómetro de vástago calibrado en la parte más caliente del portacomidas si este se utiliza para trasladar alimentos fríos, o en la parte más fría del portacomidas si se utiliza para trasladar alimentos calientes.
8. Almacene los alimentos en recipientes aptos para el traslado. Los recipientes deben tener las siguientes características:
   1. Ser rígidos y tener divisiones para que los alimentos no se mezclen.
   2. Estar bien cerrados para mantener la temperatura adecuada de los alimentos.
   3. No ser permeables para evitar fugas.
   4. Ser fáciles de limpiar o desechables.
   5. Estar aprobados para que contengan alimentos.
9. Coloque los recipientes con los alimentos en los portacomidas y traslade los alimentos en camiones limpios a los sitios remotos lo más rápido posible.
10. Si corresponde, siga el *SOP: recepción de envíos* cuando los alimentos lleguen al sitio remoto.

**Supervisión:**

Los empleados del servicio de alimentos observarán visualmente a los empleados para estar seguros de que cumplan los procedimientos de este SOP y revisarán los registros de temperatura y traslado. Los empleados del servicio de alimentos supervisarán la temperatura ambiente del portacomidas, así como la temperatura interna de los alimentos que se trasladan.

**Medida correctiva:**

1. Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan estos procedimientos.
2. Si no se alcanza la temperatura ambiente adecuada, continúe calentando o enfriando el portacomidas.
3. Recaliente los alimentos a 165 °F durante 15 segundos si, cuando se reciben los alimentos calientes, su temperatura interna es inferior a 135 °F. Consulte la sección *SOP: recalentamiento de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad*.
4. Enfríe los alimentos hasta que alcancen los 41 °F o menos con un procedimiento de enfriamiento adecuado si, cuando se reciben los alimentos fríos, su temperatura interna es superior a 41 °F. Consulte la sección *SOP: enfriamiento de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad* a fin de garantizar que se cumplan los procedimientos adecuados para enfriar alimentos.
5. Deseche los alimentos que se retuvieron en la zona de peligro durante más de cuatro horas.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Antes de trasladar los alimentos a sitios remotos, el supervisor u otro empleado designado anotará en el Registro de temperaturas de retención de alimentos calientes y fríos las temperaturas del portacomidas, el nombre del producto alimenticio, la hora, las temperaturas internas y las medidas correctivas que se hayan tomado. Tras la recepción de los alimentos en los sitios remotos, los empleados del servicio de alimentos registrarán las temperaturas de recepción y las medidas correctivas que se hayan tomado. Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Comidas en excursiones**

**Objetivo:** garantizar comidas seguras para los alumnos cuando viajan para aprendizaje fuera del establecimiento.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que son responsables de preparar, almacenar y servir alimentos, como el servicio de alimentos, docentes, padres, voluntarios, etc.

**Palabras clave:** tiempo y temperatura, retención de alimentos fríos

**Instrucciones:**

El supervisor del servicio de alimentos hará lo siguiente:

1. Elaborará y compartirá procedimientos para solicitar comidas para excursiones.
2. Planificará menús de comidas para excursiones prestando atención a la inocuidad alimentaria; tendrá en cuenta los alimentos que no requieran el control de tiempo y temperatura para su seguridad.
3. Tomará pedidos y programará una hora y un lugar adecuados para recoger las comidas para la excursión.
4. Obtendrá unidades portátiles de almacenamiento en frío y dispositivos de enfriamiento, como bolsas de hielo, que mantendrán los alimentos fríos a una temperatura de 41 °F durante 4 horas como máximo.
5. Revisará los procedimientos para una manipulación segura con las personas responsables del traslado, la retención y el servicio de comidas.
6. Inspeccionará las unidades portátiles de traslado de alimentos y otros equipos devueltos que se utilizan para las comidas para excursiones.
7. Elaborará, comunicará y cumplirá procedimientos para la identificación de responsabilidad financiera cuando las unidades de almacenamiento en frío o los equipos no se devuelvan o estén dañados al devolverse.

Preparación y servicio de comidas para excursiones

1. Siga los procedimientos descritos en la sección *SOP: salud e higiene personal de los empleados.*
2. Siga los procedimientos operativos estándar en relación con la preparación de alimentos que minimizan la contaminación y el tiempo que los alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura se retienen a temperaturas de entre 41 °F y 135 °F.
3. Guarde los ingredientes de las comidas para la excursión que deben refrigerarse en unidades de almacenamiento en frío hasta el momento en que se recojan.
4. Use guantes o utensilios para evitar el contacto directo al manipular alimentos listos para consumir.
5. Consulte las secciones *SOP: traslado de alimentos a sitios remotos* y *SOP: retención de alimentos fríos o calientes que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad.*

Los docentes, voluntarios y adultos acompañantes harán lo siguiente:

1. Observarán las técnicas adecuadas para la manipulación de alimentos, como estas:
   1. Mantener los artículos fríos en unidades portátiles para el traslado de alimentos hasta el momento del servicio de comidas.
   2. Lavarse las manos antes de repartir las comidas.
   3. Incentivar a los alumnos a que se laven las manos antes del servicio de comidas.
   4. Servir las comidas en el plazo de 4 horas a partir del momento en que se recogieron del servicio de alimentos.
   5. Desechar todos los alimentos que sobren inmediatamente después del servicio de comidas.
2. Devolver las unidades portátiles de almacenamiento de alimentos en frío con bolsas de hielo reutilizables y otros equipos al servicio de alimentos de la escuela después de regresar de la excursión.

**Supervisión:**

Un supervisor u otro empleado designado debe observar visualmente para garantizar que se controlen las temperaturas de los productos durante el proceso de preparación y retención; para ello, introducirá un termómetro de sonda en el centro del alimento y en varios lugares del producto. Anote las temperaturas tomadas en el registro que corresponda.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan los procedimientos. Deseche todos los alimentos que sobren inmediatamente después del servicio de comidas.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

El supervisor u otro empleado designado anotará las temperaturas y medidas correctivas que se hayan tomado en el registro de temperatura que corresponda. Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

## Servicio

**Servicio de alimentos**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos al garantizar que los alimentos se sirvan de manera higiénica.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos y los empleados que son responsables de preparar, almacenar y servir los alimentos.

**Palabras clave:** contaminación cruzada, servicio

**Instrucciones:**

1. Use un termómetro limpio, desinfectado y calibrado para controlar las temperaturas de los alimentos.Consulte la sección *SOP: uso y calibrado de los termómetros de cocina.*
2. Use buenas prácticas de higiene personal y no se presente a trabajar si está enfermo. Consulte la sección *SOP: salud e higiene personal de los empleados.*
3. Lávese las manos al ingresar a la cocina, antes de ponerse guantes desechables, cada vez que se cambie los guantes, cuando cambie de tarea y antes de servir alimentos con utensilios. Consulte la sección *SOP: lavado de manos.*
4. No manipule sin guantes los alimentos listos para consumir. Consulte la sección *SOP: uso de guantes al manipular alimentos listos para el consumo*.
5. Sirva los alimentos con utensilios limpios y desinfectados o con las manos si tiene puestos guantes desechables limpios.
6. Use utensilios diferentes para cada alimento. Límpielos y desinféctelos después de cada tarea del servicio. Si usa utensilios continuamente, límpielos y desinféctelos, al menos, una vez cada cuatro horas.
7. Manipule los platos y bandejas por el borde o la parte inferior, las tazas por el asa o la parte inferior, y los utensilios por los mangos.
8. Retenga los alimentos calientes a una temperatura de 135 °F o superior y los alimentos fríos a una temperatura de 41 °F o inferior, a menos que se apliquen procedimientos de tiempo como control de salud pública para alimentos predeterminados que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad. Consulte las secciones *SOP: retención de alimentos fríos o calientes que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad* y *SOP: uso del tiempo como control de salud pública*.
9. Guarde los utensilios en uso de manera adecuada.
10. Feche y enfríe los alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad o deseche las sobras. Consulte las secciones *SOP: fechado de alimentos listos para consumir que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad* y *SOP: enfriamiento de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad.*

**Supervisión:**

Los empleados del servicio de alimentos observarán visualmente a los empleados para estar seguros de que cumplan los procedimientos de este SOP al evitar la contaminación durante todas las horas del servicio.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no sigan los procedimientos que figuran en este SOP. Reemplace los platos, tazas o utensilios manipulados de manera inadecuada. Deseche los alimentos listos para consumir que se hayan tocado con manos sin guantes. Siga las medidas correctivas que se describen en los SOP abordados anteriormente.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

El supervisor u otro empleado designado controlará el almacenamiento y uso de los utensilios durante el servicio. Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Prevención de la contaminación cruzada en barras de comidas/autoservicio**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos al garantizar que todos los artículos que se mantienen en barras de comidas y estaciones de autoservicio se protejan de la contaminación.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos y los empleados que son responsables de preparar y servir los alimentos.

**Palabras clave:** contaminación, autoservicio, barras de ensaladas, barras de comidas

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación a todos los empleados del servicio de alimentos sobre el uso de los procedimientos que figuran en este SOP.
2. Cumpla los requisitos del departamento de salud local y estatal.
3. Siga el *SOP: salud e higiene personal de los empleados* y el *SOP: lavado de manos.*
4. Antes de usar equipos para calentar y enfriar previamente alimentos de la barra de comidas, siga las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que los alimentos se retengan a una temperatura inferior a 41 °F o superior a 135 °F cuando se agreguen.
5. Proteja los alimentos de la contaminación; para ello, sírvalos en recipientes individuales y desechables o use vitrinas, espacios de un mostrador o cubiertas protectoras.
6. Proporcione un utensilio limpio y desinfectado adecuado para cada recipiente de la barra de comidas. Asegúrese de que los mangos no caigan dentro de los recipientes de los alimentos.
7. Cuando reponga la barra de comidas, reemplace los recipientes con alimentos que haya por otros nuevos. No combine varios lotes de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad.
8. Guarde los utensilios en uso de la manera adecuada (6 CCR 1010-2, 3-409).
   1. Coloque el utensilio en el alimento con el mango expuesto.
   2. Coloque el utensilio en agua potable de flujo continuo, como en un lavautensilios.
9. Brinde asistencia a los clientes que no pueden usar correctamente los utensilios.
10. Asegúrese de que los clientes usen un plato limpio cuando regresen a la barra de comidas.
11. Evite usar sustancias químicas en aerosol para limpiar las barras de comidas cuando se utilicen.

**Supervisión:**

1. Controle y registre las temperaturas de los alimentos de conformidad con el *SOP: retención de alimentos fríos o calientes que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad.*
2. Controle continuamente los recipientes de los alimentos para garantizar que los utensilios estén colocados de la manera adecuada.
3. Supervise continuamente el uso de las barras de comidas por parte de los clientes a fin de garantizar que estos no hagan lo siguiente:
   1. Toquen los alimentos con las manos.
   2. Tosan, escupan o estornuden sobre los alimentos.
   3. Coloquen objetos extraños en los alimentos.
   4. Usen el mismo plato cada vez que se vuelven a servir.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan estos procedimientos. Retire y deseche los alimentos contaminados. Demuestre a los clientes la forma de usar adecuadamente los utensilios. Deseche los alimentos si no es posible determinar durante cuánto tiempo su temperatura fue superior a 41 °F o inferior a 135 °F.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

El supervisor del servicio de alimentos verificará que se asignen empleados del servicio de alimentos para el mantenimiento de las barras de comidas durante todas las horas de operación. Los empleados del servicio de alimentos anotarán las temperaturas de los alimentos y documentarán las medidas correctivas tomadas en el Registro de temperatura de retención de alimentos fríos o calientes. El supervisor u otro empleado designado verificará que se tomen las medidas correctivas adecuadas; para ello, revisará, firmará con sus iniciales y fechará el registro correspondiente. Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Desayuno (servicio) en el aula**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos a raíz de la contaminación.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que son responsables de preparar, almacenar y servir alimentos, como el servicio de alimentos, docentes, padres, voluntarios, etc.

**Palabras clave:** tiempo y temperatura, retención de alimentos fríos

**Instrucciones:**

Los docentes y otros empleados de la escuela seguirán los procedimientos para realizar pedidos establecidos por el servicio de alimentos para el desayuno en el aula. Los gerentes del servicio de alimentos serán notificados con anticipación cuando haya excursiones u otros eventos que impidan el desayuno en el aula. Los cambios anticipados en los recuentos debido a enfermedad u otra situación también se comunicarán de manera oportuna.

1. Brinde capacitación sobre los procedimientos descritos en este SOP a todas las personas que participen en la preparación, el servicio y la limpieza.
2. Cumpla los reglamentos del departamento de salud local y estatal.

Los empleados del servicio de alimentos harán lo siguiente:

1. Observarán los SOP y técnicas que correspondan para la manipulación de alimentos según se aborden en el plan de inocuidad alimentaria.
2. Se asegurarán de que los equipos para el servicio estén limpios, desinfectados y disponibles.
3. Se asegurarán de que se mantengan las temperaturas adecuadas durante la preparación, la entrega y el servicio.
4. Revisarán los procedimientos para una manipulación segura con los docentes, otros miembros del personal de la escuela y los voluntarios que ayuden con responsabilidades relacionadas con el traslado, la organización, el servicio y la limpieza.

Los docentes, otros miembros del personal de la escuela y los voluntarios harán lo siguiente:

1. Se lavarán las manos antes de envasar y distribuir los alimentos. En todo momento debe observarse un lavado de manos adecuado.
2. Usarán guantes o utensilios para evitar el contacto directo al manipular alimentos listos para consumir.
3. Alentarán a los alumnos a que practiquen la buena higiene personal y se asegurarán de que estos se hayan lavado las manos antes de participar en el servicio.
4. Servirán las comidas lo antes posible después de su entrega en las aulas o en el área de servicio designada.
5. Almacenarán los alimentos, al menos, a 6” del suelo; no almacenarán bolsas o envases en el suelo.
6. Garantizarán que los alumnos desechen adecuadamente los desperdicios y los alimentos que no terminaron en los contenedores que haya en el aula o en el área designada.
7. Limpiarán las áreas según sea necesario con agua caliente y jabón, y un desinfectante adecuado.
8. Devolverán los carritos, las sobras y otros artículos a los empleados del servicio de alimentos lo más rápido posible. No dejarán los artículos en el aula ni en otros lugares de servicio.

El personal del servicio de alimentos que reciba los alimentos devueltos hará lo siguiente:

1. Desechará los productos calentados que queden en el carrito transportador y registrará los artículos que se desecharon.
2. Desechará los artículos que se hayan abierto o que, al parecer, se sirvieron a los alumnos.
3. Seguirá los procedimientos para tomar las temperaturas de la leche y otros artículos fríos devueltos. Anotará las temperaturas en los registros correspondientes. Desechará los artículos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad que no se mantengan a una temperatura de 41 °F o inferior.
4. Consulte la sección *SOP: limpieza y desinfección de superficies que tienen contacto con los alimentos.*

**Supervisión:**

Un supervisor u otro empleado designado debe observar visualmente las temperaturas y que se implementen las prácticas adecuadas para la inocuidad alimentaria. Visite las aulas de manera rutinaria para determinar si se siguen las medidas adecuadas de inocuidad alimentaria. Evalúe los procedimientos de organización, envasado, servicio y limpieza. Revise y adapte los procedimientos; brinde más capacitación según sea necesario.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan los procedimientos. Deseche todos los alimentos que sobren inmediatamente después del servicio de comidas.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

El supervisor u otro empleado designado anotará las temperaturas y medidas correctivas que se hayan tomado en el registro de temperatura que corresponda. Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

## 

## Enfriamiento

**Enfriamiento de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos como consecuencia de procedimientos de enfriamiento inadecuados.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos y los empleados que son responsables de preparar, almacenar y servir los alimentos.

**Palabras clave:** contaminación cruzada, temperaturas, enfriamiento, retención

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación a los empleados del servicio de alimentos para que sigan los métodos de enfriamiento adecuados descritos en este SOP.
2. Cumpla los requisitos del departamento de salud local o estatal.
3. Al establecer procedimientos de enfriamiento seguros, use termómetros limpios, desinfectados y calibrados para controlar las temperaturas. Consulte la sección *SOP: uso y calibrado de los termómetros de cocina.*
4. Modifique el menú, los cronogramas de producción y los horarios de trabajo del personal para permitir la implementación de los procedimientos de enfriamiento adecuados.
5. Prepare y enfríe los alimentos en lotes pequeños.
6. Los alimentos cocidos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad deben enfriarse de 135 °F a 41 °F o menos al cabo de seis horas siempre y cuando se enfríen de 135 °F a 70 °F en las primeras dos horas.
   1. Recaliéntelos inmediatamente a 165 °F o más si no llegan a una temperatura de 70 °F después de dos horas.
   2. Deseche los alimentos si la temperatura es superior a 70 °F después de dos horas.
   3. Continúe enfriando de 70 °F a 41 °F o menos en las cuatro horas restantes.
   4. Recaliente inmediatamente los alimentos a 165 °F o más y comience el proceso de enfriamiento si estos no llegan a una temperatura de 41 °F o inferior en seis horas.
   5. Deseche los alimentos si la temperatura es superior a 41 °F después de seis horas.
7. Los alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad y que se prepararon con ingredientes a temperatura ambiente deben enfriarse hasta alcanzar los 41 °F o menos en cuatro horas.
8. Para lograr un enfriamiento rápido, se deben usar uno o más de los siguientes métodos:
   1. Colocar los alimentos en fuentes poco profundas.
   2. Separar los alimentos en porciones más pequeñas o delgadas.
   3. Usar equipos de enfriamiento rápido, como un abatidor.
   4. Revolver los alimentos en un recipiente colocado en agua con hielo.
   5. Usar recipientes que faciliten la transferencia de calor.
   6. Agregar hielo como un ingrediente.
   7. Revolver los alimentos con una paleta de enfriamiento o palo de enfriamiento diseñados para enfriar alimentos rápidamente.
   8. Otros métodos eficaces que cumplen los requisitos de las *Normas y los Reglamentos para Establecimientos Minoristas de Venta de Alimentos de Colorado (6 CCR 10101-2, Sección 3-501.15)*.

**Supervisión:**

Un supervisor u otro empleado designado debe observar visualmente para garantizar que se controlen las temperaturas de los productos cada hora durante el proceso de enfriamiento; para ello, introducirá un termómetro de sonda en el centro del alimento y en varios lugares del producto.

**Medida correctiva:**

1. Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan los procedimientos.
2. Recaliente los alimentos cocidos y calientes a una temperatura de 165 °F durante 15 segundos y vuelva a comenzar el proceso de enfriamiento con otro método de enfriamiento cuando los alimentos estén de la siguiente manera:
   1. A más de 70 °F y en proceso de enfriamiento hace 2 horas o menos.
   2. A más de 41 °F y en proceso de enfriamiento hace 6 horas o menos.
3. Deseche inmediatamente los alimentos cocidos y calientes cuando estén de la siguiente manera:
   1. A más de 70 °F y en proceso de enfriamiento hace más de 2 horas.
   2. A más de 41 °F y en proceso de enfriamiento hace más de 6 horas.
4. Use otro método de enfriamiento para los alimentos preparados y listos para consumir cuando su temperatura aproximada sea de 41 °F y haga menos de 4 horas que están en proceso de enfriamiento.
5. Deseche los alimentos preparados y listos para consumir cuando su temperatura sea superior a 41 °F y haga más de 4 horas que están en proceso de enfriamiento.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

El supervisor u otro empleado designado anotará las temperaturas y medidas correctivas que se hayan tomado en el Registro de temperaturas de enfriamiento. Los empleados del servicio de alimentos indicarán si no se enfrió ningún alimento en algún día laboral; para ello, anotarán “No se enfrió ningún alimento” en el Registro de temperaturas de enfriamiento. El supervisor verificará que los empleados del servicio de alimentos enfríen adecuadamente los alimentos; para ello, supervisará visualmente el turno y revisará, firmará con sus iniciales y fechará el registro de temperaturas cada día laboral. Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

## 

## Recalentamiento

**Recalentamiento de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos al garantizar que todos los alimentos se recalienten a la temperatura interna adecuada.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que ingresan al sitio de producción y operación del servicio de alimentos y los empleados que son responsables de preparar, almacenar y servir los alimentos.

**Palabras clave:** contaminación cruzada, temperaturas, recalentamiento, retención, retención de alimentos calientes

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación a los empleados del servicio de alimentos sobre el uso de los procedimientos que figuran en este SOP.
2. Cumpla los requisitos del departamento de salud local o estatal.
3. Use termómetros limpios, desinfectados y calibrados para asegurarse de que, al recalentar los alimentos, se hayan alcanzado las temperaturas seguras. Consulte la sección *SOP: uso y calibrado de los termómetros de cocina.*
4. Los alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad y se han cocinado y, luego, refrigerado deben recalentarse rápidamente en el plazo de dos horas para que alcancen una temperatura interna uniforme de 165 °F o superior antes de colocarse en unidades de retención de almacenamiento de alimentos calientes que deben mantener la temperatura del producto a 135 °F o más en todo momento. Los calentadores de alimentos y otras unidades de retención de alimentos calientes no deben utilizarse para recalentar alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad, a menos que los equipos estén diseñados específicamente para tal fin.
5. Los alimentos recalentados en un horno microondas deben calentarse a una temperatura interna uniforme de, al menos, 165 °F y se deben girar o revolver, tapar y dejar tapados durante 2 minutos después de recalentarse.
6. Sirva inmediatamente los alimentos recalentados o colóquelos en una unidad de retención de alimentos calientes que sea adecuada.

**Supervisión:**

Un supervisor u otro empleado designado debe observar visualmente para garantizar que se controlen las temperaturas de los productos durante el proceso de recalentamiento; para ello, introducirá un termómetro de sonda en el centro del alimento y en varios lugares del producto. Anote la última temperatura que se tomó del producto en el registro que corresponda.

**Medida correctiva:**

1. Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan los procedimientos.
2. Continúe recalentando o calentando los alimentos hasta que la temperatura interna alcance los 165 °F durante 15 segundos. Si el producto no llega a los 165 °F al cabo de 2 horas, deséchelo.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

El supervisor u otro empleado designado anotará las temperaturas y medidas correctivas que se hayan tomado en el registro de temperatura que corresponda. El supervisor verificará que los empleados del servicio de alimentos recalienten adecuadamente los alimentos; para ello, supervisará visualmente el turno y revisará, firmará con sus iniciales y fechará el registro de temperaturas cada día laboral. Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

## Programas y procedimientos

**Inocuidad de frutas y verduras que provienen directamente de la huerta**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos provocadas por la contaminación mediante el aumento de la seguridad de las frutas y verduras cultivadas en la huerta de la escuela.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que son responsables de cultivar, preparar, almacenar y servir alimentos, como el servicio de alimentos, docentes, padres, voluntarios, etc.

**Palabras clave:** tiempo y temperatura, retención de alimentos fríos, buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de manipulación

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación a los empleados del servicio de alimentos sobre el uso de los procedimientos que figuran en este SOP.
2. Cumpla los requisitos del departamento de salud local o estatal.

Selección del sitio, materiales y uso del agua

1. Busque huertas que estén alejadas de posibles fuentes de contaminación o que estén en terrenos más altos.
2. Busque huertas cerca de fuentes de agua municipales para facilitar el riego y la limpieza.
3. Comuníquese con las empresas de servicios públicos o con el 811, el número nacional de *“Call Before You Dig” (Llame antes de excavar)*, unos días antes de excavar para asegurarse de no interferir en las líneas eléctricas o de gas.
4. Analice la tierra del terreno para determinar los niveles de contaminantes, como sustancias químicas, pesticidas y metales pesados (es decir, plomo, bario, cadmio), especialmente si se encuentra cerca de zonas de mucho tráfico o zonas industriales.
5. Analice las fuentes de agua no municipales, al menos, una vez al año para buscar la presencia de organismos potencialmente nocivos y asegurarse de que cumplan las normas de la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés).
6. Para el cultivo de alimentos, considere la posibilidad de adquirir tierra que se haya empaquetado y etiquetado comercialmente. Adquirir tierra de una fuente comercial garantiza la trazabilidad y brinda protección contra contaminantes físicos que se podrían encontrar en la tierra.
7. Cree barreras razonables para mantener a los animales (salvajes y domésticos) alejados de la huerta. En las zonas de alto riesgo, considere la posibilidad de cercar con una reja cerrada para evitar el acceso al área de personas no autorizadas, a fin de impedir la contaminación tanto intencional como inintencional.
8. Para los canteros, los recipientes, los postes o los enrejados, use materiales que no sean tóxicos ni lixiviantes. El uso de madera tratada a presión, neumáticos usados, plásticos de un solo uso, durmientes viejas, etc. no es seguro debido a su posible contaminación.
9. Seleccione plantas que no sean alergénicas ni tóxicas. Si necesita ayuda para determinar la seguridad o toxicidad de una planta, consulte con la oficina local de Extensión Cooperativa.
10. Si no usa agua municipal potable, mantenga registros de los análisis del agua.
11. Para trasladar el agua, use recipientes limpios de grado alimenticio.
12. No permita que los alumnos beban de la manguera de riego; el agua puede ser segura, pero la manguera puede albergar parásitos.

Uso de sustancias químicas y fertilizantes

1. No use pesticidas ni herbicidas debido a que pueden representar un peligro para la salud de los niños.
2. Al utilizar fertilizantes, lea y siga las instrucciones del fabricante.
3. Proteja todos los fertilizantes en un lugar seguro y cerrado cuando no los use.
4. Permita el uso de fertilizantes únicamente a adultos.
5. Consulte con el departamento de salud local cuáles son los requisitos vigentes para la comunicación de peligros de la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA, por sus siglas en inglés). Mantenga Hojas de datos de seguridad de materiales (MSDS, por sus siglas en inglés) según sea necesario. Para obtener más información, ingrese en http://www.osha.gov/dsg/hazcom/index.html.
6. Mantenga la información de todos los fertilizantes sobre el uso seguro y los posibles peligros, que se encuentra disponible en las etiquetas de los productos o que proporcionó el fabricante.
7. Si transfiere los fertilizantes a un envase dispensador, etiquételo con el nombre común del fertilizante. Nunca use un recipiente para alimentos.
8. Deseche los fertilizantes y sus envases de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Uso de abono y estiércol

\*No es exhaustivo: comuníquese con la oficina de Extensión Cooperativa o un experto en compostaje local para recibir asistencia.

1. Evite el uso de estiércol crudo. No se recomienda usar estiércol crudo como abono para las huertas escolares debido a un mayor riesgo de contaminación por patógenos que no están destruidos por completo.
2. Si se desea un abono a base de estiércol, considere la posibilidad de adquirir abono trazable y preparado comercialmente, cuyo uso en huertas sea seguro.
3. Considere la posibilidad de usar lombrices para formar compostaje vermicular.
4. Agregue solo descarte de productos de origen vegetal, como frutas y verduras frescas de la producción de alimentos (centros de manzanas y peras, y recortes de verduras) a la pila de abono de la escuela. Al desperdicio de frutas y verduras se le puede agregar otro material de origen vegetal, como hierba cortada, hojas y ramas pequeñas.
5. Para el abono, no use productos de origen animal, desperdicios de origen animal ni ningún otro desperdicio de la cafetería que podría tener productos de origen animal. A través de los productos de origen animal del abono, podrían ingresar patógenos nocivos. Estos productos deben manejarse de manera adecuada para garantizar su destrucción.
6. Siempre use guantes al manipular el abono.
7. Coloque la pila de abono en un lugar seguro y alejado de la posible contaminación, como basura, desagües, etc. Restrinja lo mayor posible el acceso de animales.
8. Evite el contacto con el abono si tiene alergia al moho.

Cultivo y cosecha de frutas y verduras

1. Asegúrese de que todas las personas, incluidos el personal, los alumnos y los voluntarios, reciban capacitación básica sobre seguridad alimentaria y en la jardinería que incluya el lavado de manos, la higiene personal, la limpieza y desinfección de los equipos, la manipulación de frutas y verduras, y el uso de guantes. Consulte los SOP que se describen en su plan de HACCP.
2. No permita que alguien enfermo trabaje en la huerta.
3. Asegúrese de que los cosechadores se laven bien las manos con agua caliente y jabón durante, al menos, 20 segundos y se enjuaguen con agua potable. Asegúrese de que los cortes o las heridas abiertas se cubran de manera adecuada antes de participar en la cosecha. El lavado de manos debe realizarse lejos de las frutas y verduras cosechadas.
4. Los cosechadores deben vestirse de manera adecuada; asegúrese de que usen calzado cerrado.
5. A modo de precaución adicional, considere la posibilidad de usar guantes desechables de un solo uso para cosechar o manipular las frutas y verduras frescas.
6. Coseche la huerta de manera regular y quite las frutas y verduras podridas, dañadas o potencialmente contaminadas (excremento de pájaros, pequeñas mordidas de animales). Las frutas y verduras que no sirven pueden agregarse a la pila de abono.
7. Para colocar las frutas y verduras cosechadas, use recipientes limpios y desinfectados de grado alimenticio, como contenedores o baldes de plástico. No use bolsas de basura, latas de basura ni ningún recipiente que originalmente contuvo sustancias químicas. Estos tipos de recipientes están hechos de materiales que no están destinados al uso alimentario.
8. Limpie las herramientas que se utilizaron para la cosecha, como cuchillos, tijeras, etc., con agua potable y jabón inmediatamente después de cosechar.

Uso de las frutas y verduras que provienen de la huerta escolar en el Programa de Comidas Escolares

1. Consulte las normas y los reglamentos del departamento de salud estatal y local.
2. El coordinador de la huerta escolar debe trabajar en cooperación con el director de nutrición escolar para planificar el uso de la cosecha de la huerta. Analice qué se cultivará, qué cantidad, el tiempo estimado de cosecha, las prácticas para la inocuidad alimentaria, la calidad de los productos, la entrega, la logística, etc.
3. Los coordinadores de la huerta escolar deben cumplir las prácticas para la inocuidad alimentaria.
4. No use frutas ni verduras que se hayan dañado o estén notoriamente contaminadas por animales o insectos.
5. Refrigere de inmediato las frutas y verduras de la huerta, a menos que un artículo en particular se conserve habitualmente a temperatura ambiente.
6. Almacene las frutas y verduras de la huerta escolar separadas de las otras fuentes de frutas y verduras a fin de mantener la trazabilidad.

Donaciones comunitarias

1. Consulte las normas y los reglamentos del departamento de salud estatal y local.
2. Verifique las prácticas agrícolas para la inocuidad alimentaria.
3. Asegúrese de que los productos sean seguros y de una calidad aceptable para servir en el programa de comidas escolares.
4. Comunique las pautas y expectativas para las prácticas de cultivo y manipulación de todas las frutas y verduras que se utilicen en sus escuelas.
5. Acepte únicamente donaciones que se dejen cuando haya un miembro del personal de nutrición escolar presente para recibirlas. Identifique el origen, la fecha, y refrigere de inmediato, a menos que se recomiende la temperatura ambiente.
6. Lleve a cabo una inspección visual de los vehículos que se utilicen para transportar las frutas y verduras a una escuela, a fin de evaluar si están limpios. Para transportar las frutas y verduras frescas, no se debe utilizar un vehículo que también se use para transportar animales vivos.

**Supervisión:**

Un supervisor u otro empleado designado debe observar visualmente que se implementen las prácticas adecuadas para la inocuidad alimentaria.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan los procedimientos. Deseche las frutas y verduras que presenten signos de contaminación o que no cumplan las normas del programa de nutrición escolar.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Programa de Frutas y Verduras Frescas**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos al garantizar que todas las frutas y verduras se manipulen de manera segura mediante el cumplimiento de las medidas adecuadas para la inocuidad alimentaria durante la preparación, el almacenamiento y el servicio del Programa de Frutas y Verduras Frescas (FFVP, por sus siglas en inglés).

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que son responsables de preparar, almacenar y servir alimentos, como el servicio de alimentos, docentes, padres, voluntarios, etc.

**Palabras clave:** tiempo y temperatura, retención de alimentos fríos

**Instrucciones:**

1. Brinde capacitación sobre los procedimientos descritos en este SOP a todas las partes que participen en el FFVP.
2. Cumpla los reglamentos del departamento de salud local y estatal.
3. Siga el plan de inocuidad alimentaria del patrocinador.

El responsable del FFVP hará lo siguiente:

1. Seguirá los procedimientos para el lavado de manos; se lavará bien las manos antes de iniciar tareas o al cambiar de tarea, antes de ponerse o cambiarse guantes, y antes de repartir frutas y verduras frescas.
2. Lavará, enjuagará, desinfectará y secará al aire todas las superficies que tienen contacto con los alimentos, los equipos y los utensilios que entrarán en contacto con las frutas y verduras, como las tablas para cortar, los cuchillos y los fregaderos.
3. Lavará minuciosamente todas las frutas y verduras para eliminar la suciedad y otros contaminantes antes de cortarlas, cocinarlas, servirlas u ofrecerlas para el consumo humano como alimento listo para consumir.
4. Lavará enérgicamente las frutas y verduras frescas debajo del agua corriente fría, incluidos los artículos con cáscara o piel. No es necesario lavar las frutas y verduras empaquetadas que, según su etiqueta, están lavadas previamente y listas para consumir, hasta que se abran y se expongan al aire.
5. Garantizará que se sigan los procedimientos adecuados de retención de alimentos calientes y fríos para el control del tiempo y la temperatura. Brindará capacitación al personal sobre la zona de peligro de tiempo y temperatura.
   1. Los alimentos calientes se retendrán a 135 °F o más.
   2. Los alimentos fríos se retendrán a 41 °F o menos.
6. Usará un termómetro limpio, desinfectado y calibrado para medir la temperatura de los alimentos.
7. Mantendrá registros de temperatura de las frutas y verduras que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad, como frutas y verduras en trozos, para la retención, el servicio y la etapa posterior al servicio del FFVP.
8. Se asegurará de que los equipos de servicio estén limpios, desinfectados y disponibles, incluidos artículos tales como guantes, servilletas, platos, salseras, utensilios, etc.
9. Seguirá los procedimientos de almacenamiento que correspondan.
10. Revisará los procedimientos para una manipulación segura con los docentes, otros miembros del personal de la escuela y los voluntarios que ayuden con responsabilidades del FFVP relacionadas con el traslado, la organización, el servicio y la limpieza.

Los docentes, otros miembros del personal de la escuela y los voluntarios harán lo siguiente:

1. Se lavarán las manos antes de envasar y distribuir las frutas y verduras. En todo momento debe observarse un lavado de manos adecuado.
2. Usarán guantes o utensilios para evitar el contacto directo al manipular frutas y verduras frescas.
3. Alentarán a los alumnos a que practiquen la buena higiene personal y se asegurarán de que estos se hayan lavado las manos antes de participar en el FFVP.
4. Servirán las frutas y verduras frescas lo más rápido posible después de su entrega en las aulas o en el área de servicio designada; servirán, a más tardar, 1 hora después de la entrega.
5. Almacenarán los alimentos, al menos, a 6” del suelo. No dejarán bolsas ni recipientes en el suelo.
6. Garantizarán que los alumnos desechen adecuadamente los desperdicios y los alimentos que no terminaron en los contenedores que haya en el aula o en el área designada.
7. Limpiarán las áreas según sea necesario con agua caliente y jabón, y un desinfectante adecuado.
8. Devolverán las bolsas, las sobras y otros artículos del FFVP al responsable del FFVP lo más rápido posible. No dejarán los artículos en las aulas ni en otros lugares de servicio durante la noche.

**Supervisión:**

Un empleado designado del servicio de alimentos observará que los alimentos se sirvan de modo tal que se evite la contaminación y se prevengan las enfermedades transmitidas por alimentos durante todas las horas del servicio.

1. Revise los procedimientos para una manipulación segura enumerados anteriormente con los docentes, otros miembros del personal de la escuela y los voluntarios que tengan responsabilidades del FFVP relacionadas con el traslado, la organización, el servicio y la limpieza.
2. Visite las aulas u otras áreas de servicio de manera rutinaria para determinar si se cumplen las medidas adecuadas para la inocuidad alimentaria y evalúe los procedimientos de organización, envasado, servicio y limpieza.
3. Controle los registros para asegurarse de que las temperaturas se encuentren dentro del rango correcto.
4. Haga un seguimiento del personal si se observa la falta de cumplimiento.

**Medida correctiva:**

1. Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan los procedimientos que figuran en este SOP.
2. Reemplace los artículos o las frutas y verduras que se hayan manipulado de manera incorrecta.
3. Deseche los alimentos listos para consumir que se hayan tocado con manos sin guantes.
4. Deseche inmediatamente los alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad que no estén almacenados a una temperatura inferior a 41 °F y de los cuales no se pueda determinar durante cuánto tiempo su temperatura fue de 41 °F o superior.
5. Brinde capacitación de seguimiento según sea necesario.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

El supervisor u otro empleado designado anotará las temperaturas y medidas correctivas que se hayan tomado en el registro de temperatura que corresponda. Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Programa de Leche Especial**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos a raíz de la contaminación.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que son responsables de preparar, almacenar y servir alimentos, como el servicio de alimentos, docentes, padres, voluntarios, etc.

**Palabras clave:** tiempo y temperatura, retención de alimentos fríos

**Instrucciones:**

Los docentes y otros empleados de la escuela seguirán los procedimientos para solicitar leche según los establezca el servicio de alimentos para el Programa de Leche Especial. Los gerentes del servicio de alimentos serán notificados con anticipación cuando haya excursiones u otros eventos que impidan el servicio de leche. Los cambios anticipados en los recuentos debido a enfermedad u otra situación también se comunicarán de manera oportuna.

1. Brinde capacitación sobre los procedimientos descritos en este SOP a todas las personas que participen en la preparación, el servicio y la limpieza.
2. Cumpla los reglamentos del departamento de salud local y estatal.
3. Consulte los SOP que se describen en el plan de inocuidad alimentaria del patrocinador.

Los empleados del servicio de alimentos harán lo siguiente:

1. Observarán las técnicas que correspondan para la manipulación de alimentos según se aborden en el plan de inocuidad alimentaria.
2. Se asegurarán de que los equipos para el servicio estén limpios, desinfectados y disponibles.
3. Se asegurarán de que se mantengan las temperaturas adecuadas durante la preparación, la entrega y el servicio.
4. Revisarán los procedimientos para una manipulación segura con los docentes, otros miembros del personal de la escuela y los voluntarios que ayuden con responsabilidades relacionadas con el traslado, el servicio y la limpieza.

Los docentes, otros miembros del personal de la escuela y los voluntarios harán lo siguiente:

1. Se lavarán las manos antes de repartir la leche. En todo momento debe observarse un lavado de manos adecuado.
2. Alentarán a los alumnos a que practiquen la buena higiene personal y se asegurarán de que estos se hayan lavado las manos antes de participar en el servicio.
3. Servirán la leche lo más rápido posible después de la entrega en las aulas o en el área designada, o la retendrán en un lugar de almacenamiento adecuado para la retención de alimentos fríos a fin de garantizar que la leche permanezca a una temperatura de 41 °F o inferior.
4. Garantizarán que los alumnos desechen adecuadamente la leche y los desperdicios en los contenedores que haya en el aula o en el área designada.
5. Limpiarán las áreas según sea necesario con agua caliente y jabón, y un desinfectante adecuado.
6. Devolverán los carritos, las sobras y otros artículos a los empleados del servicio de alimentos lo más rápido posible. No dejarán los artículos en el aula ni en otros lugares de servicio.

El personal del servicio de alimentos que reciba los alimentos devueltos hará lo siguiente:

1. Desechará los artículos que se hayan abierto o que, al parecer, se sirvieron a los alumnos.
2. Seguirá los procedimientos para tomar las temperaturas de la leche.
3. Anotará las temperaturas en los registros correspondientes. Desechará los artículos fríos si estos no se mantienen a una temperatura de 41 °F o inferior.

**Supervisión:**

Un supervisor u otro empleado designado debe observar visualmente las temperaturas y que se implementen las prácticas adecuadas para la inocuidad alimentaria. Visite las aulas de manera rutinaria para determinar si se siguen las medidas adecuadas de inocuidad alimentaria. Evalúe los procedimientos de organización, envasado, servicio y limpieza. Revise y adapte los procedimientos; brinde más capacitación según sea necesario.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan los procedimientos. Deseche la leche si no se mantuvo a una temperatura de 41 °F o inferior.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

El supervisor u otro empleado designado anotará las temperaturas y medidas correctivas que se hayan tomado en el registro de temperatura que corresponda. Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Programa de Refrigerios Después de la Escuela**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos a raíz de la contaminación.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que son responsables de preparar, almacenar y servir alimentos, como el servicio de alimentos, docentes, padres, voluntarios, etc.

**Palabras clave:** tiempo y temperatura, retención de alimentos fríos

**Instrucciones:**

Los docentes y otros empleados de la escuela seguirán los procedimientos para solicitar refrigerios según los establezca el servicio de alimentos para el Programa de Refrigerios Después de la Escuela. Los gerentes del servicio de alimentos serán notificados con anticipación cuando haya excursiones u otros eventos que impidan la programación después de la escuela. Los cambios anticipados en los recuentos debido a enfermedad u otra situación también se comunicarán de manera oportuna.

1. Brinde capacitación sobre los procedimientos descritos en este SOP a todas las personas que participen en la preparación, el servicio y la limpieza.
2. Cumpla los reglamentos del departamento de salud local y estatal.
3. Consulte los SOP que se describen en el plan de inocuidad alimentaria del patrocinador.

Los empleados del servicio de alimentos harán lo siguiente:

1. Observarán las técnicas que correspondan para la manipulación de alimentos según se aborden en el plan de inocuidad alimentaria.
2. Se asegurarán de que los equipos para el servicio estén limpios, desinfectados y disponibles.
3. Se asegurarán de que se mantengan las temperaturas adecuadas durante la preparación, la entrega y el servicio.
4. Controlarán los registros de temperatura para revisar las temperaturas registradas y garantizarán que los artículos fríos se mantengan a 41 °F y los artículos calientes, a más de 135 °F.
5. Revisarán los procedimientos para una manipulación segura con los docentes, otros miembros del personal de la escuela y los voluntarios que ayuden con responsabilidades relacionadas con el traslado, la organización, el servicio y la limpieza.
6. Planificarán menús de refrigerios teniendo en cuenta la inocuidad alimentaria.

Los docentes, otros miembros del personal de la escuela y los voluntarios harán lo siguiente:

1. Se lavarán las manos antes de envasar y distribuir los alimentos. En todo momento debe observarse un lavado de manos adecuado.
2. Usarán guantes o utensilios para evitar el contacto directo al manipular alimentos listos para consumir.
3. Alentarán a los alumnos a que practiquen la buena higiene personal y se asegurarán de que estos se hayan lavado las manos antes de participar en el servicio.
4. Servirán las comidas lo más rápido posible después de la entrega en un área de servicio designada o garantizarán que se implementen los procedimientos que correspondan para la retención de alimentos fríos y calientes.
5. Almacenarán los alimentos, al menos, a 6” del suelo; no almacenarán bolsas o envases en el suelo.
6. Garantizarán que los alumnos desechen adecuadamente los desperdicios y los alimentos que no terminaron en los contenedores que haya en el aula o en el área designada.
7. Limpiarán las áreas según sea necesario con agua caliente y jabón, y un desinfectante adecuado.
8. Devolverán los carritos, las sobras y otros artículos a los empleados del servicio de alimentos lo más rápido posible. No dejarán los artículos en el aula ni en otros lugares de servicio.

El personal del servicio de alimentos que reciba los alimentos devueltos hará lo siguiente:

1. Desechará los productos calentados que queden en el carrito transportador y registrará los artículos que se desecharon.
2. Desechará los artículos que se hayan abierto o que, al parecer, se sirvieron a los alumnos.
3. Seguirá los procedimientos para tomar las temperaturas de la leche y otros artículos fríos devueltos. Anotará las temperaturas en los registros correspondientes. Desechará los artículos fríos si estos no se mantienen a una temperatura de 41 °F o inferior.

**Supervisión:**

Un supervisor u otro empleado designado debe observar visualmente las temperaturas y que se implementen las prácticas adecuadas para la inocuidad alimentaria. Visite las aulas o el área de servicio de manera rutinaria para determinar si se siguen las medidas adecuadas de inocuidad alimentaria. Evalúe los procedimientos de organización, envasado, servicio y limpieza. Revise y adapte los procedimientos; brinde más capacitación según sea necesario.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos, docentes, voluntarios u otros miembros del personal de la escuela que no cumplan los procedimientos. Deseche todos los alimentos que sobren inmediatamente después del servicio de comidas.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

El supervisor u otro empleado designado anotará las temperaturas y medidas correctivas que se hayan tomado en el registro de temperatura que corresponda. Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Emergencia/Retiro anticipado/Cierre**

**Objetivo:** prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la inocuidad alimentaria.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que son responsables de preparar, almacenar y servir alimentos, como el servicio de alimentos, docentes, padres, voluntarios, etc.

**Palabras clave:** tiempo y temperatura, emergencia

**Instrucciones:**

Siga los planes de emergencia del organismo o edificio escolar que contienen procedimientos específicos para garantizar la seguridad de los alumnos y el personal durante una emergencia. El personal del servicio de alimentos tendrá conocimiento sobre los procedimientos de manipulación de alimentos que afectan la inocuidad alimentaria. Todos los empleados del servicio de alimentos y voluntarios harán lo siguiente:

1. Seguirán de manera segura los procedimientos relacionados con la manipulación de alimentos durante emergencias, que incluyen lo siguiente:
   1. Hacer arreglos especiales para mantener los alimentos a las temperaturas adecuadas.
   2. Seguir los procedimientos de enfriamiento indicados en el caso de los alimentos calentados que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad que no se servirán ese día.
   3. Desechar los artículos que estuvieron fuera del control de temperatura durante la retención en caliente o el almacenamiento en frío y que su consumo se considere poco seguro debido al tiempo o a la temperatura del producto.
   4. Desechar los productos que se contaminaron con aguas provenientes de una inundación, aguas residuales u otra fuente por orden del sanitario o funcionario de salud local o estatal.
2. Mantendrán la confidencialidad cuando la seguridad se torne un problema.
3. Estarán pendientes de las implicancias cuando surja alguno de los siguientes problemas:
   1. Cambios en los menús.
   2. Sistemas de notificación al personal para transmitir información.
   3. Alimentos trasladados a unidades satélite que no se servirán debido a una emergencia o un cierre anticipado de la escuela.
   4. Procedimientos de desecho de alimentos.
      1. Cuando los alimentos son saludables, pero no se lleva a cabo el servicio.
      2. Cuando los alimentos ya no son saludables debido a temperaturas de retención inadecuadas o a que se vieron comprometidos por su exposición al fuego, al humo, a sustancias químicas, a gases, a aguas residuales, al agua o a contaminantes.

El director del servicio de alimentos o una persona a cargo hará lo siguiente:

1. Revisará los procedimientos operativos estándar establecidos que abordan los problemas relacionados con la inocuidad alimentaria durante emergencias, incluidos los procedimientos de enfriamiento y la documentación sobre la eliminación de productos desechados.
2. Enseñará procedimientos al personal y, junto con este, los revisará con frecuencia, al menos una vez al año.
3. Cuando haya emergencias que requieran atención especial, como un incendio, un rebalse de cloaca o de fosa séptica, roturas de caños e inundaciones, se comunicará con el departamento de salud local o con el departamento de salud estatal para recibir instrucciones.
4. En todas las situaciones de emergencia, proporcionará indicaciones específicas con respecto a la manipulación segura de alimentos que no figuren en los procedimientos operativos estándar existentes.

**Falta de disponibilidad de agua**

5-104 Suministro de agua alternativo de emergencia

1. Los establecimientos que pretendan operar cuando haya una interrupción temporal del suministro de agua o una alteración en el suministro del agua potable tratada, pueden continuar sus operaciones con la autorización previa del Departamento si el suministro de agua temporal cumple los requisitos de las Subpartes 5-101, 5-102, 5-103 (*consulte el 6 CCR 1010-2, 5-104.5*) y el agua potable está disponible a través de algo de lo siguiente:
   1. Un suministro de agua potable embotellada comercialmente.
   2. Uno o más recipientes de agua portátiles y cerrados.
   3. Un tanque de agua potable vehicular cerrado.
   4. Un tanque de almacenamiento de agua potable en el establecimiento.
   5. Cañerías, tuberías o mangueras conectadas a una fuente adyacente aprobada.

Falta de agua/agua caliente

1. Informe la falta de agua o de agua caliente al supervisor y a la gerencia del edificio.
2. En caso de que haya agua disponible, caliente agua según sea necesario para las necesidades que correspondan.
3. Si el corte de agua durará más de dos horas, comuníquese con el departamento de salud local para determinar el plan de acción.
4. Si el corte de agua no superará las dos horas, establezca una estación de lavado de manos provisoria, determine un menú o plan de servicio alternativo y comuníquese con el departamento de salud local para establecer un plan de acción adecuado.

**Supervisión:**

Un supervisor u otro empleado designado debe observar visualmente que se implementen las prácticas adecuadas para la inocuidad alimentaria y que se controlen las temperaturas. Informe al departamento de salud local si se produce una emergencia que afecta la inocuidad alimentaria. Deseche los productos de una manera adecuada, cuando sea necesario. Revise y adapte los procedimientos, y brinde más capacitación según sea necesario.

**Medida correctiva:**

Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos, docentes, voluntarios u otros miembros del personal de la escuela que no cumplan los procedimientos. Deseche todos los alimentos que se hayan visto comprometidos y documéntelo en el registro que corresponda. Comuníquese con el departamento de salud local para solicitar asistencia según sea necesario.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

El supervisor u otro empleado designado anotará las temperaturas y medidas correctivas que se hayan tomado. Un empleado designado completará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria y mantendrá toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

**Capacitación sobre inocuidad alimentaria y HACCP**

**Objetivo:** para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, todos los empleados del servicio de alimentos realizarán una capacitación inicial en inocuidad alimentaria, que incluirá conocimiento sobre las alergias alimentarias y programas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés). La capacitación será continua para garantizar que los empleados tengan en cuenta la inocuidad alimentaria y sigan el programa de HACCP.

**Alcance:** este procedimiento se aplica a todas las personas que son responsables de preparar, almacenar y servir alimentos, como el servicio de alimentos, docentes, padres, voluntarios, etc.

**Palabras clave:** HACCP, inocuidad alimentaria, capacitación, enfermedad transmitida por alimentos

**Instrucciones:**

El director del servicio de alimentos de la escuela o el supervisor de la unidad hará lo siguiente:

1. Completará, al menos, 8 horas de capacitación en inocuidad alimentaria cada cinco años.
2. Incluirá capacitación básica sobre inocuidad alimentaria como parte de la orientación para empleados nuevos.
3. Proporcionará capacitación al personal, al menos, dos veces al año sobre inocuidad alimentaria, que incluirá conocimiento sobre las alergias y procedimientos de HACCP.
4. Alentará al gerente del servicio de alimentos a que complete un curso de certificación sobre inocuidad alimentaria.
5. Utilizará recursos tales como un especialista de Extensión, proveedores, departamentos de salud o capacitadores calificados para brindar capacitación sobre inocuidad alimentaria y HACCP.
6. Utilizará los SOP que se describen en el plan de inocuidad alimentaria.
7. Documentará la capacitación en inocuidad alimentaria que se brinde a cada empleado del servicio de alimentos. Mantendrá la documentación en el registro de Capacitación en inocuidad alimentaria o equivalente.

**Supervisión:**

Un supervisor u otro empleado designado debe observar visualmente al personal para garantizar que este demuestre prácticas adecuadas y conocimiento sobre la inocuidad alimentaria. Evalúe los puntos críticos de control como: la recepción, el almacenamiento, la descongelación, la preparación, la retención, el enfriamiento, el recalentamiento y el servicio. Controle todos los registros para asegurarse de que estén completos y sean precisos.

**Medida correctiva:**

Anote en un registro el nombre de los empleados que no cumplan con los requisitos de la capacitación en inocuidad alimentaria o que no puedan demostrar conocimiento y comprensión de los requisitos para la inocuidad alimentaria. Vuelva a brindar capacitación a los empleados del servicio de alimentos que no cumplan los procedimientos para la inocuidad alimentaria.

**Verificación y mantenimiento de registros:**

El supervisor u otro empleado designado registrará todas las sesiones, la asistencia y los temas de la capacitación sobre inocuidad alimentaria. Mantenga toda la documentación durante tres años, como mínimo, más el año actual.

**Fecha de implementación: Implementado por:**

**Fecha de revisión: Revisado por:**

**Fecha de modificación: Modificado por:**

# Supervisión

**Responsabilidades del supervisor**

1. El supervisor de cada sitio será responsable de garantizar que el personal designado del servicio de alimentos supervise adecuadamente las medidas de control y los puntos críticos de control (CCP, por sus siglas en inglés) con la frecuencia necesaria y documente los registros que se requieran.
2. El supervisor también será responsable de supervisar el cumplimiento general de los procedimientos operativos estándar. En cada SOP, se describen detalles con respecto a los procedimientos de supervisión.
3. Supervise cada sitio de servicio de alimentos con frecuencia. La práctica recomendada consiste en supervisar una vez por mes utilizando la Lista de verificación de inocuidad alimentaria.

**Responsabilidades del empleado del servicio de alimentos**

1. El personal del servicio de alimentos es responsable de supervisar los puntos críticos de control (CCP, por sus siglas en inglés) individuales en la manipulación, el almacenamiento, la preparación y el servicio de alimentos.
2. El personal del servicio de alimentos es responsable de supervisar los puntos de control según se defina en los SOP.

**Lista de verificación de inocuidad alimentaria**

1. El personal a cargo de la supervisión utilizará la Lista de verificación de inocuidad alimentaria para supervisar los esfuerzos de inocuidad alimentaria actuales a fin de garantizar el cumplimiento de los reglamentos federales y estatales, y del plan de inocuidad alimentaria.

# Medidas correctivas

**Determinación de medidas correctivas**

1. El director o gerente del servicio de alimentos es responsable de elaborar medidas correctivas predeterminadas para las desviaciones más frecuentes de las medidas de control, incluidos los puntos críticos de control y los procedimientos operativos estándar.
2. Las medidas correctivas de los CCP se enumeran en las páginas siguientes.
3. El director o gerente del servicio de alimentos revisará y actualizará todas las medidas correctivas, como mínimo, una vez al año.

**Capacitación**

1. Además de las medidas correctivas que se describen en la siguiente tabla y en los SOP, el personal y los voluntarios del servicio de alimentos recibirán capacitación continua para tomar medidas correctivas y documentarlas, cuando sea necesario.

**Documentación de medidas correctivas**

1. El personal del servicio de alimentos será responsable de documentar las medidas correctivas que no sean de rutina y se tomen al manipular y preparar alimentos, así como las medidas que se tomen mientras se llevan a cabo los procedimientos operativos estándar.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Puntos críticos de control (CCP, por sus siglas en inglés)** | **Situación general** | **Medidas correctivas adecuadas** |
| **COCCIÓN** | Si los alimentos no alcanzan la temperatura interna mínima que exige el Código Alimentario de Colorado en el tiempo que se especifica en el gráfico, en la receta o en las instrucciones del fabricante… | **Si se sospecha que no es un problema real:**   * Extender el tiempo de calentamiento o cocción. * Capacitar a los empleados y voluntarios para que controlen las temperaturas internas de los productos, en lugar de confiar en el tiempo.   **Si se sospecha una imprecisión del termómetro:**   * Calibrar el termómetro y volver a tomar la temperatura del producto. * Establecer y seguir un procedimiento operativo estándar para calibrar termómetros. * Capacitar a los empleados y voluntarios para que calibren los termómetros de conformidad con el SOP.   **Si se sospecha de la temperatura del horno:**   * Usar un termómetro de horno para controlar la temperatura interna del horno. * Completar una orden de trabajo de mantenimiento para revisar el termostato. Comunicarse con el representante del fabricante a fin de programar una cita para las reparaciones. |
| **ENFRIAMIENTO** | Si los alimentos calientes están a más de 70 °F y hace menos de 2 horas que están en proceso de enfriamiento… | Recalentar a 165 °F durante 15 segundos y volver a iniciar el proceso de enfriamiento con métodos de enfriamiento más eficaces. |
|  | Si los alimentos calientes están a más de 41 °F y hace menos de 6 horas que están en proceso de enfriamiento… | Recalentar a 165 °F durante 15 segundos y volver a iniciar el proceso de enfriamiento con métodos de enfriamiento más eficaces. |
|  | Si los alimentos calientes están a más de 70 °F y hace más de 2 horas que están en proceso de enfriamiento… | Desechar los alimentos. Establecer un método de enfriamiento que cumpla los requisitos del código alimentario para utilizar a futuro con este alimento específico. |
|  | Si los alimentos calientes están a más de 41 °F y hace más de 6 horas que están en proceso de enfriamiento… | Desechar los alimentos. Establecer un método de enfriamiento que cumpla los requisitos del código alimentario para utilizar a futuro con este alimento específico. |
| **RECALENTAMIENTO** | Si los alimentos calientes no se recalientan rápido a 165 °F… | Desechar los alimentos. Establecer un método de calentamiento que cumpla los requisitos del código alimentario para utilizar a futuro con este alimento específico. |
| **RETENCIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES** | Si se detecta que los alimentos calientes en retención están a menos de 135 °F… | **Si se utiliza el tiempo como control:**  Mantener un registro que indique el tiempo y la temperatura de los alimentos cuando se retiran del control de temperatura. Documentar en un registro, remito o diario de producción, según se especifique en el SOP.  Registrar la hora en que se desechó el artículo (debe ser al cabo de 4 horas en el caso de los alimentos calientes y de 6 horas en el caso de los alimentos fríos).  **Si la temperatura que indica el termómetro puede ser incorrecta:**   * Calibrar el termómetro y volver a tomar la temperatura del producto. * Establecer un procedimiento operativo estándar para calibrar termómetros. * Capacitar a los empleados y voluntarios para que calibren los termómetros.   **Si no se utiliza el tiempo como control y el termómetro está calibrado:**   * Recalentar los alimentos calientes a 165 °F durante 15 segundos y, luego, retenerlos a más de 135 °F.   Cuando parezca que los equipos de retención de alimentos calientes no funcionan correctamente, completar una orden de trabajo de mantenimiento para revisarlos o notificar a la persona a cargo. |
| **RETENCIÓN DE ALIMENTOS FRÍOS** | Si se detecta que los alimentos fríos en retención están a más de 41 °F… | **Si se utiliza el tiempo como control:**   * Mantener registros que indiquen el tiempo y la temperatura de los alimentos cuando se colocaron en la unidad de retención. Registrar el tiempo y la temperatura del producto que se deja en la unidad de retención de alimentos calientes. Desechar los productos que no se hayan servido al cabo de 6 horas.   **Si se sospecha que la temperatura que indica el termómetro es incorrecta:**   * Calibrar el termómetro y volver a tomar la temperatura del producto. * Establecer y seguir un procedimiento operativo estándar para calibrar termómetros. * Capacitar a los empleados y voluntarios para que calibren los termómetros y utilicen termómetros calibrados.   **Si no se utiliza el tiempo como control y el termómetro está calibrado:**   * Enfriar los alimentos fríos a 41 °F o menos y, luego, retenerlos a menos de 41 °F. * Si se sospecha que los equipos de retención de alimentos fríos no funcionan correctamente, colocar los artículos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad en una unidad de almacenamiento de alimentos fríos que funcione correctamente. Comunicarse con el representante del fabricante. Completar una orden de trabajo de mantenimiento para revisar los equipos o notificar a la persona a cargo. |

# Mantenimiento de registros

**Responsabilidad del personal**

1. Todo el personal del servicio de alimentos será responsable de tareas relacionadas con el mantenimiento de registros según se asignen. En general, el gerente de la cocina o el personal a cargo de la supervisión será responsable de asegurarse de que se elaboren registros y de archivarlos en el lugar correcto.

**Procedimiento de mantenimiento de registros**

1. Se utilizarán los registros o formularios adecuados, que se adaptarán para el uso según cada escuela o sitio de servicio.
2. Todos los formularios o registros se mantendrán en un área designada de la operación del servicio de alimentos y se podrá acceder a ellos fácilmente.
3. Todos los formularios o registros se reemplazarán según sea necesario, y los empleados y voluntarios sabrán dónde encontrar formularios de reemplazo en blanco.
4. Todos los formularios completados se mantendrán de manera organizada y accesible. ***Especificar el lugar.***

**Capacitación**

1. El gerente de la cocina o el empleado a cargo de la supervisión es responsable de enseñarle a todo el personal del servicio de alimentos el uso y la importancia de registrar la información fundamental.

**Mantenimiento de registros**

1. Todos los registros de las supervisiones se mantendrán durante tres años más el año actual.

## Cronograma de documentación

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Documentación** | **Cronograma** | **Notas** |
| Acuerdo de generación de informes de los empleados del servicio de alimentos | En la contratación |  |
| Registro de temperaturas de cocción | A diario |  |
| Registro de temperaturas de recalentamiento | A diario |  |
| Registro de temperaturas de servicio | A diario |  |
| Registro de retención de alimentos calientes y fríos | A diario |  |
| Registro de temperaturas de enfriamiento | A diario, según sea necesario |  |
| Registro de tiempo y temperatura | A diario |  |
| Registro de productos dañados o desechados | Según sea necesario |  |
| Registro de recepción | En cada entrega |  |
| Hoja de traslado de alimentos | En cada entrega |  |
| Registro de temperaturas de refrigeradores | A diario |  |
| Registro de temperaturas de congeladores | A diario |  |
| Registro de temperaturas de enfriadores de leche | A diario |  |
| Registro de temperaturas ambiente de almacenamiento en seco | A diario |  |
| Registro de calibrado de termómetros | A diario, de conformidad con el Plan de Inocuidad Alimentaria |  |
| Registro de temperaturas de lavaplatos | A diario |  |
| Registro de desinfectantes | A diario |  |
| Lista de verificación de inocuidad alimentaria | Mensual |  |
| Registro de capacitaciones en inocuidad alimentaria | Dos veces al año, según sea necesario |  |
| Revisión y modificación del Plan de Inocuidad Alimentaria de HACCP | Anual |  |
| Registros de medidas correctivas | Según sea necesario |  |
| **Otros documentos**: enumere a continuación |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

# Revisión y modificación periódicas

El Puesto será responsable de revisar el sistema de inocuidad alimentaria y el plan de HACCP de las instalaciones al inicio de cada año escolar y cuando se produzca alguna modificación significativa en la operación. Utilice la Hoja de trabajo del Plan de Inocuidad Alimentaria para evaluar el plan una vez al año.

# Recursos

## Hoja de trabajo de revisión del Plan de Inocuidad Alimentaria

Complete para cada año escolar y archive.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Revisión del Plan de Inocuidad Alimentaria** | | | | |
| **Nombre y puesto del revisor:** | **Fecha de revisión:** | | | |
|  | **Sí** | **No** | **Comentarios** | **Fecha de modificación** |
| ¿Su plan de inocuidad alimentaria se pone en práctica en todos los lugares donde se almacenan, se preparan o se sirven alimentos para los Programas de Nutrición Infantil? |  |  |  |  |
| ¿Se han producido modificaciones en  los platos, los equipos, el Código Alimentario de Colorado, los proveedores, los procedimientos operativos, o las políticas federales, estatales o locales? |  |  |  |  |
| ¿Al menos un empleado con autoridad para dirigir y controlar la preparación y el servicio de alimentos es gerente certificado de protección de alimentos? |  |  |  |  |
| ¿Los procedimientos operativos estándar (SOP, por sus siglas en inglés) son precisos y actuales para sus procedimientos de operación? |  |  |  |  |
| ¿Las listas de alimentos de los Procesos 1, 2 y 3 son precisas y actuales? |  |  |  |  |
| ¿Los puntos críticos de control (CCP, por sus siglas en inglés) y los límites críticos (CL, por sus siglas en inglés) se identifican correctamente y son adecuados para controlar cada peligro a fin de garantizar la inocuidad alimentaria? |  |  |  |  |
| ¿El gerente y el personal demuestran conocimiento sobre el plan de inocuidad alimentaria? |  |  |  |  |
| ¿Hay un empleado designado que sea responsable de verificar que los registros necesarios se completen con precisión y se mantengan de manera adecuada? |  |  |  |  |
| ¿Se utilizan procedimientos de supervisión eficaces? |  |  |  |  |
| ¿Se toman medidas correctivas adecuadas para garantizar que se sirvan y se adquieran alimentos seguros? |  |  |  |  |
| ¿El sistema actual de mantenimiento de registros proporciona la documentación adecuada que corrobora el cumplimiento de los SOP y CCP, y la toma de medidas correctivas cuando son necesarias? |  |  |  |  |
| ¿Se ha implementado el programa de inocuidad alimentaria con base en los principios del HACCP durante toda la operación? |  |  |  |  |
| ¿Se ha modificado el plan de inocuidad alimentaria para que refleje estos cambios? |  |  |  |  |
| ¿Las modificaciones que se realizaron en el plan de inocuidad alimentaria se comunicaron a todos los empleados del servicio de alimentos? (Fecha) |  |  |  |  |

Firma del revisor: Fecha:

Firma del supervisor: Fecha:

## Registro de capacitación y orientación para voluntarios y empleados nuevos

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Registro de capacitación en inocuidad alimentaria para voluntarios y empleados nuevos** | | | | |
| **Nombre:** | | | | |
| **Puesto:** | **Escuela:** | | | |
| **Procedimientos operativos estándar** | **Sí** | **No** | **Comentarios** | **Fecha de finalización** |
| Salud e higiene personal |  |  |  |  |
| Lavado de manos |  |  |  |  |
| Uso de guantes al manipular alimentos listos para el consumo |  |  |  |  |
| Limpieza y desinfección de las superficies que tienen contacto con los alimentos |  |  |  |  |
| Prevención de la contaminación cruzada durante el almacenamiento y la preparación |  |  |  |  |
| Uso de termómetros de cocina calibrados |  |  |  |  |
| Visitantes en el servicio de alimentos |  |  |  |  |
| Mantenimiento de las instalaciones y los equipos |  |  |  |  |
| Control de insectos, roedores y animales |  |  |  |  |
| Limpieza de fluidos corporales |  |  |  |  |
| Armado de kit de limpieza de fluidos corporales |  |  |  |  |
| Fuentes de alimentos aprobadas |  |  |  |  |
| Recepción de envíos |  |  |  |  |
| Manejo de retirada de alimentos |  |  |  |  |
| Almacenamiento de alimentos |  |  |  |  |
| Almacenamiento y uso de sustancias químicas |  |  |  |  |
| Lavado y manipulación de frutas y verduras frescas |  |  |  |  |
| Descongelación de alimentos |  |  |  |  |
| Control del tiempo y la temperatura durante la preparación |  |  |  |  |
| Preparación de alimentos con potencial de provocar una reacción alérgica |  |  |  |  |
| Cocción de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad |  |  |  |  |
| Retención de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad |  |  |  |  |
| Uso del tiempo como control de salud pública |  |  |  |  |
| Fechado de alimentos listos para consumir que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad |  |  |  |  |
| Redistribución de alimentos devueltos/Mesas compartidas |  |  |  |  |
| Traslado de alimentos a un sitio remoto |  |  |  |  |
| Comidas en excursiones |  |  |  |  |
| Servicio de alimentos |  |  |  |  |
| Prevención de la contaminación cruzada en barras de comidas/autoservicio |  |  |  |  |
| Desayuno (servicio) en el aula |  |  |  |  |
| Enfriamiento de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad |  |  |  |  |
| Recalentamiento de alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad |  |  |  |  |
| Inocuidad de frutas y verduras que provienen directamente de la huerta |  |  |  |  |
| Programa de Frutas y Verduras Frescas |  |  |  |  |
| Programa de Leche Especial |  |  |  |  |
| Programa de Refrigerios Después de la Escuela |  |  |  |  |
| Emergencia/Retiro anticipado/Cierre |  |  |  |  |
| Capacitación en inocuidad alimentaria y HACCP |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Comprendo que estos procedimientos se elaboran a fin de proteger la seguridad de los alumnos y de todos los clientes del servicio de alimentos. Acepto cumplir estas políticas y hacer preguntas cuando necesite alguna explicación.

Firma del empleado/voluntario: Fecha:

Firma del supervisor: Fecha:

## Formulario de seguimiento de capacitaciones en inocuidad alimentaria

Patrocinador: Sitio:  Firma del supervisor:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre del empleado** | **Gerente (G)**  **Personal (P)** | **Fecha** | **Duración de la capacitación** | **Código del curso** | **Temas incluidos** | **Firma del empleado** |
| 2600 Inocuidad alimentaria y HACCP  2610 HACCP  2620 Inocuidad alimentaria (general)  2630 Reglamentaciones federales, estatales y locales sobre inocuidad alimentaria  2640 Cultura de inocuidad alimentaria | |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

## Lista de verificación de inocuidad alimentaria

Patrocinador: Sitio:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Salud e higiene personal** | | | | | | | |
|  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |
| Los empleados usan uniformes limpios y adecuados, incluido un calzado apropiado. |  |  |  | Solo se come, se bebe, se fuma y se masca chicle en las áreas designadas, lejos de los alimentos y de las áreas de trabajo. |  |  |  |
| Se usan accesorios eficaces para cubrir el cabello de manera adecuada. |  |  |  | Al toser o soplarse la nariz, se utilizan pañuelos desechables, que luego se botan. |  |  |  |
| Las uñas de las manos están cortas, sin esmalte y limpias (sin uñas artificiales). |  |  |  | Los empleados toman las medidas adecuadas al toser o estornudar. |  |  |  |
| Las joyas se limitan a un reloj, aretes sencillos y un anillo simple. |  |  |  | Al manipular alimentos listos para consumir, se usan guantes desechables, que se cambian en los puntos críticos. |  |  |  |
| Al manipular alimentos, las llagas, los cortes, o las férulas y vendas en las manos están cubiertas por completo con un guante desechable. |  |  |  | Las manos se lavan bien, siguiendo los procedimientos adecuados para el lavado de manos cuando corresponde. |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Almacenamiento en seco** | | | | | | | |
|  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |
| La temperatura de almacenamiento en seco es entre 50 °F y 70 °F. |  |  |  | No hay almacenada mercadería en latas que estén hinchadas o con fugas. |  |  |  |
| Todos los suministros de alimentos y papel están a una distancia de entre 6” y 8” del suelo y a 6” del techo. |  |  |  | Los alimentos están protegidos de la contaminación. |  |  |  |
| Todos los alimentos están etiquetados con su nombre y la fecha de entrega. |  |  |  | Todas las superficies y los pisos están limpios. |  |  |  |
| Se pone en práctica el método de inventario con base en el sistema FIFO (“primeros en entrar, primeros en salir”). |  |  |  | Las sustancias químicas están etiquetadas y almacenadas lejos de los alimentos y de otros suministros relacionados con alimentos. |  |  |  |
| Las bolsas de alimentos abiertas están almacenadas en recipientes con tapas bien cerradas, y etiquetados y fechados. |  |  |  | Los alimentos están almacenados en su envase original o en un recipiente de grado alimenticio. |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Equipos, utensilios e instalaciones** | | | | | | | |
|  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |
| La zona de carga y la zona que rodea el contenedor de basura están limpias y sin olor. |  |  |  | Los utensilios limpios se manipulan de modo tal que se evite la contaminación de áreas que estarán en contacto directo con los alimentos o la boca de una persona. |  |  |  |
| La rebanadora de alimentos se desarma, se limpia y se desinfecta antes y después de su uso. |  |  |  | Los termómetros se calibran de forma rutinaria. |  |  |  |
| La rebanadora de alimentos, los utensilios, los cajones, las superficies que tienen contacto con alimentos, los estantes de almacenamiento, las campanas de extracción y los filtros están limpios. |  |  |  | Los utensilios y equipos pequeños, como tablas para cortar, abrelatas y cuchillos, se limpian y se desinfectan entre usos. |  |  |  |
| Las cajas, los contenedores y los artículos reciclables se retiran del sitio. |  |  |  | Los lavamanos están despejados, funcionan y están limpios. |  |  |  |
| Los lavamanos cuentan con jabón, toallas desechables y agua caliente. |  |  |  | Los baños para empleados funcionan y están limpios. |  |  |  |
| Todos los equipos están limpios a la vista y al tacto (equipos de las líneas de servicio, estantes de almacenamiento, alacenas, hornos, estufas, freidoras y equipos a vapor). |  |  |  | Las superficies de trabajo, los utensilios y los termómetros se limpian y se desinfectan entre usos y después de cada uso. |  |  |  |
| Los equipos, incluidos los utensilios, se lavan, se desinfectan y se secan al aire. |  |  |  | Hay un cartel para recordar lavarse las manos. |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Refrigerador, congelador y enfriador de leche** | | | | | | | |
|  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |
| Hay termómetros precisos disponibles. |  |  |  | Se utilizan los procedimientos de enfriamiento correctos. |  |  |  |
| La temperatura de los equipos es adecuada. |  |  |  | Todos los alimentos están envueltos, etiquetados y fechados correctamente. |  |  |  |
| Todos los días, al inicio y al final de cada turno, se toma y se documenta la temperatura del aire de todos los refrigeradores y congeladores. |  |  |  | Se utiliza el método de inventario con base en el sistema FIFO. |  |  |  |
| Las unidades están limpias y prolijas. |  |  |  | La temperatura de los alimentos fríos que se retienen es de 41 °F o inferior. |  |  |  |
| **Manipulación de alimentos** | | | | | | | |
|  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |
| Los alimentos congelados se descongelan adecuadamente (bajo refrigeración o debajo de agua corriente fría). Una vez descongelados, no se vuelven a congelar. |  |  |  | La preparación se planifica de modo tal que los ingredientes estén fuera de la zona de peligro de temperatura en la mayor medida posible. |  |  |  |
| Todos los alimentos almacenados o preparados en la escuela provienen de fuentes aprobadas. |  |  |  | Las unidades de retención de alimentos calientes no se utilizan para recalentar alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad. |  |  |  |
| Los alimentos se prueban mediante el procedimiento adecuado. |  |  |  | Se controla y se documenta la temperatura interna de los alimentos que se cocinan. |  |  |  |
| Los alimentos se manipulan con los utensilios apropiados, como guantes de un solo uso o pinzas. |  |  |  | Se usan toallas reutilizables limpias solo para desinfectar equipos y superficies, no para secar utensilios, el piso ni secarse las manos. |  |  |  |
| Los alimentos se preparan en lotes pequeños para limitar el tiempo que permanecen en la zona de peligro de temperatura. |  |  |  | Hay procedimientos establecidos para evitar la contaminación cruzada. |  |  |  |
| Los alimentos se cocinan a la temperatura interna segura necesaria durante el tiempo que corresponde. La temperatura se controla con un termómetro de cocina calibrado. |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Retención de alimentos fríos** | | | | | | | |
|  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |
| Los refrigeradores se mantienen limpios y organizados. |  |  |  | La temperatura de los alimentos fríos que se retienen es de 41 °F o inferior. |  |  |  |
| Los alimentos están protegidos de la contaminación. |  |  |  | Se controlan y se documentan las temperaturas. |  |  |  |
| **Retención de alimentos calientes** | | | | | | | |
|  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |
| La unidad de retención de alimentos calientes está limpia. |  |  |  | La temperatura de los alimentos calientes que se retienen es de 135 °F o superior. |  |  |  |
| Los alimentos se calientan a la temperatura interna segura necesaria antes de colocarse en retención caliente. |  |  |  | Las unidades de retención de alimentos calientes no se utilizan para recalentar alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad. |  |  |  |
| Los alimentos están protegidos de la contaminación. |  |  |  | La unidad de retención de alimentos calientes se calienta previamente antes de colocar los alimentos calientes en su interior. |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Limpieza y desinfección** | | | | | | | | | | | | |
|  | | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |  | | **Sí** | | **No** | | **Medida correctiva** | |
| El fregadero de tres compartimentos está organizado adecuadamente para el lavado de la vajilla. | |  |  |  | El desinfectante químico se mezcla correctamente y se utiliza una tira reactiva para desinfectantes a fin de medir la concentración química. | |  | |  | |  | |
| El lavaplatos funciona de manera adecuada (es decir, los calibradores y las sustancias químicas están en los niveles recomendados). | |  |  |  | Si se utiliza desinfección por calor, los utensilios pueden permanecer sumergidos en agua a 180 °F durante 30 segundos. | |  | |  | |  | |
| Las temperaturas del agua son correctas para los ciclos de lavado y enjuague. | |  |  |  | La vajilla pequeña y los utensilios se pueden secar al aire. | |  | |  | |  | |
| El agua está limpia y sin grasa ni partículas de alimentos. | |  |  |  | Los paños de limpieza se colocan en solución desinfectante durante su uso. | |  | |  | |  | |
| **Almacenamiento y desecho de basura** | | | | | | | | | | | |
|  | **Sí** | | **No** | **Medida correctiva** |  | **Sí** | | **No** | | **Medida correctiva** | |
| Los cestos de basura de la cocina están limpios y se mantienen tapados. |  | |  |  | Las cajas y los contenedores se retiran del sitio. |  | |  | |  | |
| Los cestos de basura se vacían según sea necesario. |  | |  |  | La zona de carga y la zona que rodea el contenedor de basura están limpias. |  | |  | |  | |
| Los contenedores de basura están cerrados. |  | |  |  |  |  | |  | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Control de plagas** | | | | | | | |
|  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |  | **Sí** | **No** | **Medida correctiva** |
| Las puertas exteriores tienen mosquiteros, están bien cerradas y cuentan con un dispositivo de cierre automático. |  |  |  | No hay evidencia de presencia de plagas. |  |  |  |
| Hay un cronograma regular de control de plagas a cargo de un operador de control de plagas con licencia. |  |  |  |  |  |  |  |

Firma del gerente: Fecha:

Firma del supervisor: Fecha:

## Gráficos de procesos 1, 2 y 3

**PROCESO 1**

Sin cocción

**TODO**

Lavado de manos, uso de los utensilios adecuados al manipular alimentos listos para consumir, higiene personal, almacenamiento y uso de sustancias químicas venenosas o tóxicas, uso y calibrado de un termómetro de cocina

**RECIBIR**

Recepción de envíos

**ALMACENAR**

Prevención de la contaminación cruzada durante el almacenamiento (y la preparación)

**PREPARAR**

Prevención de la contaminación cruzada durante (el almacenamiento y) la preparación, limpieza y desinfección de superficies que tienen contacto con alimentos, lavado de frutas y verduras frescas

**RETENER ALIMENTOS FRÍOS**

CCP: retener a 41°F o menos. Controlar y registrar las temperaturas.

SERVIR

Servicio de alimentos, prevención de la contaminación cruzada en las barras de comidas

**PROCESO 2**

Cocinar y servir el mismo día

TODO

Lavado de manos, uso de los utensilios adecuados al manipular alimentos listos para consumir, higiene personal, almacenamiento y uso de sustancias químicas venenosas o tóxicas, uso y calibrado de un termómetro de cocina

RECIBIR

Recepción de envíos

ALMACENAR

Prevención de la contaminación cruzada durante el almacenamiento (y la preparación)

PREPARAR

Prevención de la contaminación cruzada durante (el almacenamiento y) la preparación, limpieza y desinfección de superficies que tienen contacto con alimentos, lavado de frutas y verduras frescas

COCINAR

CCP: cocinar a las temperaturas internas mínimas durante, al menos, 15 segundos. Controlar y registrar las temperaturas.

RETENER ALIMENTOS CALIENTES

CCP: retener a 135 °F o más. Controlar y registrar

las temperaturas.

SERVIR

Servicio de alimentos, prevención de la contaminación cruzada en las barras de comidas

**PROCESO 3**

Cocinar, enfriar, recalentar, servir (complejo)

**TODO**

Lavado de manos, uso de los utensilios adecuados al manipular alimentos listos para consumir, higiene personal, almacenamiento y uso de sustancias químicas venenosas o tóxicas, uso y

calibrado de un termómetro de cocina

**RECIBIR**

Recepción de envíos

**ALMACENAR**

Prevención de la contaminación cruzada durante el almacenamiento (y la preparación)

**PREPARAR**

Prevención de la contaminación cruzada durante (el almacenamiento y) la preparación, limpieza y desinfección de superficies que tienen contacto con alimentos, lavado de frutas y verduras frescas

**COCINAR**

CCP: cocinar a las temperaturas internas mínimas durante, al menos, 15 segundos. Controlar y registrar las temperaturas.

**ENFRIAR**

CCP: enfriar a una temperatura interna de 70 °F o inferior en el plazo de 2 horas y a una temperatura de 41 °F o inferior en el plazo de 4 horas más. Controlar y registrar las temperaturas.

**RECALENTAR**

CCP: recalentar a una temperatura interna de 165 °F o superior en el plazo de 2 horas. Controlar y registrar las temperaturas.

**RETENER ALIMENTOS CALIENTES**

CCP: retener a 135 °F o más. Controlar y registrar las temperaturas.

**SERVIR**

Servicio de alimentos, prevención de la contaminación cruzada en las barras de comidas

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | |
| **Registro de traslado de alimentos** | | | | | | | | | |
| Los alimentos fríos deben estar a 41 °F o menos y los alimentos calientes deben retenerse a 135 °F o más antes de salir del sitio de preparación. Todos los alimentos deben mantener sus temperaturas: los alimentos fríos deben retenerse a 41 °F o menos; los alimentos calientes deben retenerse a 135 °F o más. Consulte la sección *SOP: traslado de alimentos a un sitio remoto.* | | | | | | | | | |
| **Fecha** |  | | **Sitio de preparación** | |  | | **Sitio de recepción** | |  |
| **Comidas pedidas** |  | | **Comidas para alumnos** | |  | | **Comidas para adultos** | |  |
| **Hora de recogida** |  | | **Hora de recepción** | |  | | **Firma del supervisor de recepción** | |  |
| **Plato** | | **Tamaño de la porción** | | **Cantidad de porciones enviadas** | | **Temperatura en el sitio de preparación** | | **Temperatura en el sitio de recepción** | **Iniciales del empleado** |
|  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | |  | |  | |  | |  |  |

## Registro de productos dañados o desechados

Patrocinador: Sitio:

**Instrucciones:** los empleados del servicio de alimentos completarán el registro en su totalidad cada vez que un alimento o producto alimenticio esté dañado o se deseche. El gerente del servicio de alimentos verificará que los empleados del servicio de alimentos desechen correctamente el alimento dañado; para ello, supervisará visualmente a los empleados del servicio de alimentos durante el turno, y revisará, firmará con sus iniciales y fechará este registro a diario.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fecha** | **Hora** | **Nombre del producto** | **Cantidad** | **Medida correctiva tomada** | **Motivo** | **Firma del empleado** | **Firma del supervisor** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

## Registros de temperatura

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Registro de temperaturas de alimentos que se retienen fríos** | | | | | |
| La temperatura mínima de retención de alimentos fríos es de 41 °F o inferior.  Práctica recomendada: controlar la temperatura de los alimentos cada dos horas y dejar tiempo para la implementación de medidas correctivas. | | | | | |
| **Fecha** | **Hora** | **Alimento** | **Temperatura** | **Medida correctiva** | **Iniciales del empleado** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Registro de calibrado de termómetros** | | | | | | | | | |
| Calibre los termómetros al inicio de cada día. | | | | | | | | | |
| **Fecha** | | **Termómetro que se calibra** | | **Lectura de la temperatura** | | **Medida correctiva** | | **Iniciales del empleado** | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
| **Registro de temperaturas de la despensa/almacenamiento en seco** | | | | | | | | | |
| Registre la temperatura del termómetro interno. Asegúrese de que el rango de temperatura sea entre 50 °F y 70 °F para aumentar al máximo la vida útil y la calidad del alimento. | | | | | | | | | |
| **Fecha** | **Hora** | | **Descripción del lugar/la unidad** | | **Temperatura** | | **Medida correctiva** | | **Iniciales del empleado** |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Registro de temperaturas de refrigeración** | | | | | | | | |
| Registre la temperatura del termómetro interno. Asegúrese de que el rango de temperatura sea entre 32 °F y 40 °F. | | | | | | | | |
| **Fecha** | | **Hora** | **Descripción del lugar/la unidad** | | **Temperatura** | **Medida correctiva** | **Iniciales del empleado** | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
| **Registro de temperaturas de congeladores** | | | | | | | | |
| Asegúrese de que el congelador mantenga la temperatura. Registre la temperatura del termómetro interno.  El rango de temperatura debe ser entre 0 °F y 2 °F. | | | | | | | | |
| **Fecha** | | **Hora** | **Descripción del lugar/la unidad** | | **Temperatura** | **Medida correctiva** | **Iniciales del empleado** | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
| **Registro de temperaturas de enfriamiento** | | | | | | | | |
| Enfríe los alimentos de 135 °F a 70 °F en las primeras dos horas.  Enfríe los alimentos de 70 °F a 41 °F o menos en las cuatro horas siguientes. | | | | | | | | |
| **Fecha** | **Alimento** | | | **Tiempo y temperatura** | **Tiempo y temperatura** | **Medida correctiva** | | **Iniciales del empleado** |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |
| **Registro de temperaturas de alimentos** | | | | | | | | |
| Los patógenos crecen bien en el rango de temperatura entre 41 °F y 135 °F, lo que se llama zona de peligro de temperatura. Mantenga los alimentos TCS fuera de este rango. (Los alimentos TCS hacen referencia a los alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para limitar este crecimiento). | | | | | | | | |
| **Fecha** | | **Hora** | **Alimento** | | **Temperatura** | **Medida correctiva** | **Iniciales del empleado** | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |
|  | |  |  | |  |  |  | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Registro de temperaturas de alimentos que se retienen calientes** | | | | | |
| La temperatura mínima de retención de alimentos calientes es de 135 °F o superior.  Práctica recomendada: controlar la temperatura de los alimentos cada dos horas y dejar tiempo para la implementación de medidas correctivas. | | | | | |
| **Fecha** | **Hora** | **Alimento** | **Temperatura** | **Medida correctiva** | **Iniciales del empleado** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Registro de desinfectantes** | | | | | |
| Los baldes con desinfectantes y los fregaderos con desinfectantes deben controlarse con regularidad durante el día para garantizar que el desinfectante sea de la concentración correcta. Consulte la sección *SOP: limpieza y desinfección.* | | | | | |
| **Fecha** | **Hora** | **Lectura de control de balde** | **Lectura de control de fregadero con desinfectante** | **Medida correctiva** | **Iniciales del empleado** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

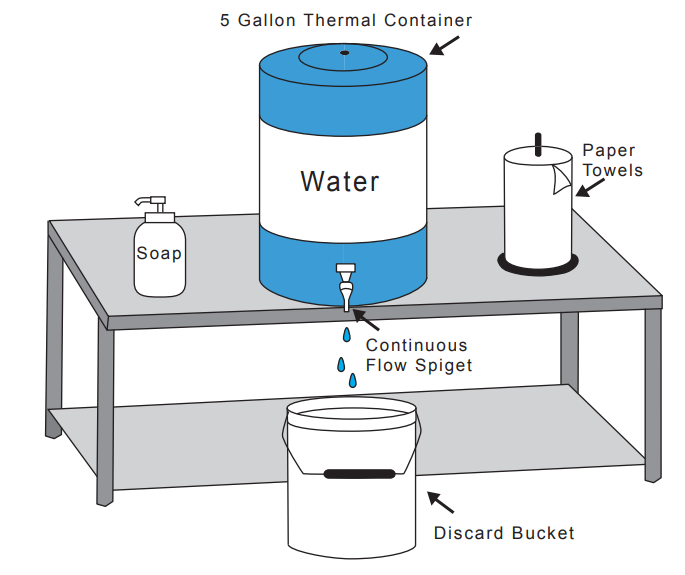
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Registro de control de lavaplatos** | | | | | | | | |
| Consulte la sección *SOP: limpieza y desinfección.* | | | | | | | | |
| **Fecha** | **Comida** | | **Lavado** | **Enjuague final** | **Presión del agua** | **Tira reactiva** | **Iniciales del empleado** | **Medida correctiva** |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |
|  | **D** | **A** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Categoría** | **Alimento** | **Temperatura (°F)** | **Tiempo de reposo** |
| **Frutas y verduras** | Frutas | 135 | Nada |
| Verduras | 135 |  |
| **Pescados y mariscos** | Pescados | 145 o cocinar hasta que la carne esté opaca y se separe fácilmente con un tenedor. | Nada |
| Langostinos, langostas y cangrejos | 145 o cocinar hasta que la carne esté nacarada y opaca. | Nada |
| Almejas, ostras y mejillones | 145 o cocinar hasta que las valvas se abran durante la cocción. | Nada |
| Vieiras | 145 o cocinar hasta que la carne esté de un color blanco similar al de la leche u opaca y firme. | Nada |
| **Vaca, ternera y cordero frescos** | Bifes, cortes asados, chuletas | 145 | 3 minutos |
| **Cerdo y jamón** | Cerdo fresco | 145 | 3 minutos |
| Jamón fresco (crudo) | 145 | 3 minutos |
| Jamón precocido (para recalentar) | 140 | Nada |
| **Carne molida y mezclas con carne** | Vaca, cerdo, ternera, cordero | 160-165 | Nada |
| Pavo, pollo | 165 | Nada |
| **Carne de ave** | Pollo y pavo, enteros | 165 | Nada |
| Pechugas y cortes asados de carne de ave | 165 | Nada |
| Muslos, patas y alas de carne de ave | 165 | Nada |
| Pato y ganso | 165 | Nada |
| Rellenos (cocinados solos o dentro de un ave) | 165 | Nada |
| **Huevos y platos con huevo** | Huevos | Cocinar hasta que la yema y la clara estén firmes. | Nada |
| Platos con huevo | 160 | Nada |
| **Sobras y guisos** | Sobras | 165 | Nada |
| Guisos | 165 | Nada |
| <https://www.foodsafety.gov/food-safety-charts/safe-minimum-internal-temperatures> | | | |

Inocuidad alimentaria: temperaturas de cocción interna mínimas seguras

## Estación portátil de lavado de manos

Es importante crear una fuente de agua corriente si los establecimientos de verano no cuentan con instalaciones para el lavado de manos. Una estación portátil de lavado de manos permite lavarse las manos cuando no hay un lugar para tal fin en el establecimiento. Estas instalaciones deben utilizarse principalmente para el lavado de manos. Puede crear una estación portátil de lavado de manos como la que se puede observar en la imagen de abajo, que se encuentra en esta página web: <https://fns-prod.azureedge.us/sites/default/files/resource-files/TemporaryHandwashingStation.pdf>.



# 

# Definiciones

|  |  |
| --- | --- |
| **Bacterias** | Organismos vivos unicelulares. Pueden transmitirse a través del agua, el viento, los insectos, las plantas, los animales y las personas. Las bacterias sobreviven bien en la piel y en la ropa, y en el cabello humano. También se desarrollan en las costras, las cicatrices, la boca, la nariz, la garganta, los intestinos y los alimentos a temperatura ambiente. |
| **Peligro biológico** | Hace referencia al peligro de contaminación alimentaria a través de microorganismos que provocan enfermedades (bacterias, virus, parásitos u hongos) y sus toxinas, y a través de determinadas plantas y pescados que transmiten toxinas naturales. |
| **Límites críticos** | Rangos de tiempo y temperatura para la preparación y el servicio de alimentos (calientes o fríos) que mantienen la inocuidad del alimento. |
| **Contaminación** | Presencia involuntaria de sustancias potencialmente nocivas, incluidos los microorganismos en los alimentos. |
| **Medidas de control** | Medidas que se pueden tomar para reducir la probabilidad de contaminación alimentaria. |
| **Puntos críticos de control (CCP, por sus siglas en inglés)** | Medida en la que se puede aplicar el control y resulta fundamental para evitar o eliminar un peligro para la inocuidad alimentaria, o reducirlo a un nivel aceptable. |
| **Contacto cruzado** | Se produce cuando un alérgeno se transfiere inadvertidamente de un alimento que contiene un alérgeno a un alimento que no lo contiene. La cocción no reduce ni elimina las probabilidades de que una persona con una alergia alimentaria tenga una reacción al alimento que consumió. |
| **Contaminación cruzada** | Transferencia a los alimentos de sustancias nocivas o microorganismos que provocan enfermedades, a través de las manos, superficies que tienen contacto con alimentos, esponjas, paños y utensilios que tocan alimentos crudos, no se limpian y, luego, tocan alimentos listos para consumir. La contaminación cruzada también se puede producir cuando los alimentos crudos tocan alimentos cocinados y listos para consumir o gotean sobre estos. |
| **Alergia alimentaria** | Reacción adversa inmunomediada a la proteína de un alimento. |
| **Superficie que tiene contacto con alimentos** | Equipos o utensilios que normalmente entran en contacto con alimentos o que pueden escurrirse, gotear o salpicar sobre alimentos o superficies que suelen estar en contacto con alimentos. Ejemplos: tablas para cortar, cuchillos, esponjas, encimeras y coladores. |
| **Enfermedad transmitida por alimentos** | Enfermedad que se contagia o transmite a los seres humanos a través de alimentos que contienen sustancias nocivas. Entre los ejemplos, se incluyen la salmonelosis, provocada por la bacteria Salmonella, y el botulismo, provocado por la toxina que produce la bacteria Clostridium botulinum. |
| **Hongos** | Grupo de microorganismos que incluye el moho y las levaduras. |
| **Posible peligro** | Agente biológico, químico o físico que tiene una probabilidad razonable de provocar enfermedades o lesiones si no se controla. |
| **Análisis de posibles peligros** | Revisión de la operación del servicio de alimentos para detectar áreas en las que podrían producirse problemas relacionados con la inocuidad alimentaria. |
| **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés)** | Enfoque sistemático para la identificación, la evaluación y el control de los peligros para la inocuidad alimentaria. |
| **Microorganismo** | Forma de vida pequeña que solo se puede ver con un microscopio y puede provocar enfermedades. Ejemplos: bacterias, hongos, parásitos o virus. |
| **Brote** | Incidente en el que dos o más personas sufren la misma enfermedad después de consumir el mismo alimento. |
| **Parásito** | Microorganismo que requiere un portador para sobrevivir. Ejemplos: Cryptosporidium, Toxoplasma. |
| **Patógeno** | Microorganismo infeccioso que causa enfermedades. |
| **Enfoque de procesos** | Método de agrupación de platos en uno de tres procesos según la cantidad de veces que el alimento atraviesa la “zona de peligro” de temperatura, que es entre 41 °F y 135 °F (de conformidad con la enmienda al Código Alimentario de la FDA de 2001 emitida en agosto de 2003). |
| **Alimentos listos para consumir** | Alimentos que no se cocinarán ni calentarán antes de su consumo. |
| **Espora** | Estructura protectora con paredes gruesas que producen determinados hongos y bacterias para proteger sus células. Las esporas suelen sobrevivir la cocción, la congelación y algunas medidas de desinfección. |
| **Procedimientos operativos estándar (SOP, por sus siglas en inglés)** | Instrucciones por escrito paso a paso para las tareas de rutina del servicio de alimentos que afectan la seguridad de los alimentos. |
| **Toxinas** | Sustancias tóxicas producidas por microorganismos, que se transmiten a través del pescado o que liberan las plantas. Ejemplos: botulismo provocado por la toxina de la bacteria Clostridium botulinum, envenenamiento por escombroides provocado por la toxina escombroidea presente de manera natural en algunos pescados refrigerados, como la caballa y el atún. |
| **Virus** | Material genético protegido por un envoltorio proteico, que es la forma de vida más pequeña y simple que se conoce. Ejemplo: norovirus, hepatitis A. |

# Abreviaturas

|  |  |
| --- | --- |
| TCS | Alimentos que requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad |
| FIFO | Primeros en entrar, primeros en salir |
| GAP | Buenas Prácticas Agrícolas |
| GHP | Buenas Prácticas de Manipulación |
| PPE | Equipo de protección personal |
| CCP | Puntos críticos de control |
| HACCP | Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control |
| SOP | Procedimientos operativos estándar |
| PPM | Partes por millón |

# Referencias

Food and Nutrition Service, USDA, Child Nutrition Programs, 7 CFR § 210.13 (2013)

Colorado Retail Food Establishment Rules and Regulations, 6 CCR 1010-2 (2019).

Food-Safe Schools Action Guide: Creating a Culture of Food Safety. (2014). U.S Department of Agriculture Food and Nutrition Services.

Food Safety Standard Operating Procedures. (2022). Institute of Child Nutrition. Extraído el 10 de agosto de 2022, de <https://theicn.org/icn-resources-a-z/food-safety>.

Nutrition Guide Summer Food Service Program. (2018). U.S. Department of Agriculture. Extraído el 12 de septiembre de 2022, de <https://www.fns.usda.gov/sfsp/2018-nutrition-guide>.

Standard Operating Procedures. (2022) Iowa State University Extension and Outreach. Extraído el 10 de agosto de 2022, de https://www.extension.iastate.edu/humansciences/sop.

Rules and Regulations Governing Schools in the State of Colorado, 6 CCR 1010-6 (2005).

*ServSafe Manager* (6th ed.). (2012). Chicago, IL: National Restaurant Association Educational Foundation.

# Declaración de no discriminación

De conformidad con la ley de derechos civiles federales y los reglamentos y políticas del Departamento de Agricultura de los EE. UU (USDA, por sus siglas en inglés), se prohíbe que esta institución discrimine por raza, color, origen nacional, sexo (incluidas la identidad de género y la orientación sexual), discapacidad, edad, o en represalias o venganza por actividades anteriores relacionadas con los derechos civiles. La información del programa puede ofrecerse en otros idiomas, además del inglés. Las personas con discapacidades que necesiten medios alternativos de comunicación para obtener la información del programa (p. ej., braille, letra grande, cinta de audio, lengua de señas estadounidense), deben comunicarse con el organismo estatal o local responsable que administra el programa o con el Centro TARGET del USDA al (202) 720-2600 (voz y TTY), o comunicarse con el USDA a través del Servicio Federal de Retransmisión al (800) 877-8339.

Para presentar una denuncia de discriminación del programa, un reclamante debe completar un Formulario de Denuncia de Discriminación del Programa del USDA (AD-3027), que puede obtener en línea en: https://www.usda.gov/sites/default/files/documents/USDA-OASCR%20P-Complaint-Form-0508-0002-508-11-28-17Fax2Mail.pdf, en cualquier oficina del USDA, por teléfono llamando al (866) 632-9992 o mediante una carta dirigida al USDA. La carta debe contener el nombre, la dirección y el número de teléfono del reclamante, y una descripción por escrito de la presunta acción discriminatoria con los detalles suficientes para informar al subsecretario de Derechos Civiles (ASCR, por sus siglas en inglés) acerca de la naturaleza y la fecha de la presunta violación de los derechos civiles. El formulario AD-3027 completado o la carta deben enviarse al USDA por alguno de los siguientes medios:

(1) Correo postal: U.S. Department of Agriculture Office of the Assistant Secretary for Civil Rights; 1400 Independence Avenue, SW Washington, D.C. 20250-9410;

(2) fax: 833-256-1655 o 202-690-7442; o

(3) correo electrónico: [program.intake@usda.gov](mailto:program.intake@usda.gov).

Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.