

# DIRECTRICES DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS TEMPORAL

## Poner estas directrices donde es visible para todos los trabajadores de servicios alimentarios

El licenciario es responsable de informar a cada trabajador de servicio de alimentos sobre estas directrices y garantizar que todos los trabajadores seguir estas reglas.

1. **Lávese las manos con frecuencia y completamente con jabón, agua caliente y un cepillo de la uña.**
2. **Nadie que presente síntomas de vómito, náuseas, fiebre y diarrea o llagas abiertas, o cortes infectados en manos debería permitir que trabaje en el stand de alimentos.**
3. Mantener los alimentos fríos en el 41 ° f. o más fríos.
4. Mantenga los alimentos calientes a 140 ° o más caliente. Hamburguesa debe ser cocida y calentadas a 155 ° f el. o más caliente.
5. **Recalentar** todos los alimentos a 165 ° o más caliente.
6. enfrié todos los alimentos a 41 ° o más frío en menos de 6 horas.
7. **No** enfrielos alimentos con potencial peligroso\* a temperatura ambiente.
8. **No** descongele alimentos con potencial peligroso\* a temperatura ambiente.
9. Revisar las temperaturas de refrigeración periódicamente cada día. Mantener un registro escrito de las temperaturas.
10. Revisar alimentos temperaturas **frecuentemente** con un termómetro de comidas precisa.
11. **Nunca** almacene frutas, verduras, alimentos cocidos o alimentos preparados debajo de con carne cruda.
12. **Lave y desinfecté las** tablas de cortar, cuchillos y otros utensilios con una solución de limpieza (agua de cloro de 50-100 ppm) después de cada uso.
13. Mantener suficiente solución sanitizante disponible. **Usarlo a menudo.** Usar las Tiras de prueba de uso para comprobar la concentración de sanitizante.
14. Mantener todos los alimentos y utensilios de **por lo menos 6 pulgadas fuera del piso o tierra** para ayudar con la limpieza y prevenir problemas de insectos.
15. Mantenga todos los productos químicos (incluyendo detergentes y sanitantes) **lejos** de alimentos y utensilios. **Etiqueta** todos los contenedores químicos.
16. Mantener el hielo para bebidas **aparte** del hielo utilizado para enfriar los contenedores de bebidas.
17. Asegurar todos los tanques de dióxido de carbono, para que no se puedan caer o voltear.
18. Piretro spray de insecto si está aprobado para uso en stand de alimentos. Pero Desinfecte todas las superficies después de aplicarlo.
19. **Todos los trabajadores de stand/tienda deberán llevar las restricciones de pelo eficaz** (sombbrero, gorro, maya, coleta, etc.).
20. **No FUMAR, COMER O BEBER EN EL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS. Lávese las manos después de que fuma, come, bebe o utiliza la sala de baño.**

- Potencialmente peligrosos alimentos incluyen: carne, pescado o mariscos; las aves de corral; huevos; leche o productos lácteos; arroz cocido; melones de la cortés; o cualquier alimento que contenga cualquiera de estos elementos.

**Esta información es proporcionada por el servicio de salud pública de Countryside.** Si tienes alguna pregunta acerca de los requerimientos de servicio de alimentos, contacte con nosotros en el 320-843-4546 o al 1-800-657-3291.