



Guía de Estudio Avanzado CPFM & ServSafe Práctica de examen

David Steck

Servir arriba seguro!

Un dba para:

Consultoría Novessent

Nuevas ideas en materia de educación

Tampa,

FL 813.781.88

84

Actualizado 10-ene-16

Introducción

No importa que aprobó el examen que realice (ServSafe , Registro Nacional de Profesionales de servicio de alimentos o Prometric), esta guía te ayudará a ayudarlo a prepararse para el examen.

El examen de Administrador de seguridad alimentaria Guías de estudio se basa en el 2009 la FDA Código alimentario. Se recomienda que el Estado no haya adoptado el código actual todavía así que después de tu clase/examen, por favor revise los requisitos estatales y locales para asegurarse de que están siguiendo todas las pautas.

Servir arriba seguro! No ofrece asesoramiento jurídico o reglamentario en relación a la FDA código alimentario o la legislación alimentaria. Póngase en contacto con locales, del condado de departamento de salud estatal sobre todas las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos en su operación y consultar con su asesor legal.

Los temas tratados son:

1. Ofrecer alimentos seguros
2. Formas de contaminación
3. El manejo seguro de alimentos
4. El flujo de alimentos
5. El HACCP
6. Instalaciones sanitarias & Design
7. Control de Plagas

Las agencias del gobierno que necesitamos saber acerca de:

- La **Administración de Drogas y Alimentos (FDA)** inspecciona todos los alimentos, excepto la carne, las aves de corral y huevos. El organismo también regula los alimentos transportados a través de las líneas estatales. Además, el organismo emite el *Código Alimentario de la FDA*, que proporciona recomendaciones para la normativa en materia de seguridad alimentaria.
- Los **EE.UU. El Departamento de Agricultura (USDA, por sus siglas en inglés)** regula e inspecciona la carne, aves de corral y los huevos. También regula los alimentos que cruza fronteras estatales o involucra a más de un estado.
- Los **Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC)**, lleva a cabo investigaciones sobre las causas de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos-.
- La **autoridad reguladora** es su estado de salud, inspector y escriben o adoptar códigos que regula las operaciones minoristas y de distribución de alimentos.

Ofrecer alimentos seguros

Las enfermedades transmitidas por los alimentos es una enfermedad transportada o transmitido a la gente por la comida.

Brote de enfermedad transmitida por los alimentos es cuando **dos o más** personas sufren la misma enfermedad después de comer los mismos alimentos.

Las poblaciones de mayor riesgo son: bebés, niños en edad preescolar, mujeres embarazadas, ancianos, personas que toman medicamentos, y las personas que están gravemente enfermas.

Aunque cualquier tipo de alimento puede contaminarse, algunos están en mejores condiciones para apoyar el rápido crecimiento de microorganismos que otros.

Estos alimentos requieren EL **CONTROL DE TEMPERATURA DE SEGURIDAD (TCS)**.

TCS alimentos debe mantenerse fuera de la **zona de peligro de temperatura (entre 41° a 135°)** impiden el crecimiento de microorganismos y la producción de toxinas.

TCS alimentos incluyen

- 1) Nada de lo que es un derivado de animales Ex: carnes, mariscos, productos lácteos, etc.
- 2) Los alimentos vegetales tratados con calor Ex: arroz, frijoles, papas, etc.
- 3) La mayoría de los alimentos nos corte Ex: el melón, el tomate, los vegetales de hojas verdes

Incluye leche, huevos, mariscos, pescados, carnes y sustitutos de la carne sin tratar, mezclas de aceite y ajo, patatas asadas, brotes crudos, arroz cocido, cortar los tomates, melones cortados y prepararon los alimentos.

Tres tipos de contaminaciones (peligros)

- Biológicas: bacterias, virus, parásitos, hongos, toxinas naturales, saliva, sangre, etc.
- - Productos químicos de limpieza, desinfectantes para, a partir de metales tóxicos no Food Service grado utensilios, plaguicidas
- Física - Objetos extraños - el cabello, vidrio, grapas, virutas metálicas, Fosos de semillas, etc.

El Centro de Control de Enfermedades (CDC) TOP cinco documentadas razones de brotes:

1. La compra de alimentos de fuentes poco seguras
2. No cocinar los alimentos adecuadamente
3. Mantener los alimentos a temperaturas incorrectas
4. El equipo contaminado
5. La deficiente higiene personal

Cuatro formas de alimentos contaminados se vuelve

1. -Control de Time-Temperature TCS los alimentos que quedan en la zona de peligro durante > 4 horas
2. Contaminantes contaminación cruzada para una comida que no va a ser cocinados más

3. Una higiene personal deficiente manipuladores de alimentos causa la enfermedad transmitida por los alimentos
4. Mala Limpieza y desinfección

Alimentos listos para comer son elementos que pueden ser consumidos sin más

Preparación, lavarse y cocinar

Listos para comer incluye:

- Los alimentos cocidos
- Lavar las frutas y verduras
- Carnes Frías
- Productos de panadería
- El azúcar, las especias y condimentos

Mantener el alimento seguro

Estas medidas se centran en

- Controlar el tiempo y la temperatura
- Prevenir la contaminación cruzada
- Practicar la higiene personal
- La compra de aprobado, con proveedores de confianza
- Limpieza y desinfección

Proporcionar la formación adecuada

- Capacitar al personal para seguir los procedimientos de seguridad alimentaria
- Proporcionar la formación inicial y continua
- Proporcionar a todos los empleados con conocimientos generales de seguridad alimentaria
- Proporcionar capacitación en seguridad alimentaria específica del trabajo
- Reciclar al personal regularmente
- Supervisar al personal para asegurarse de que están siguiendo los procedimientos
- Formación de documento

Formas de CONAMINATION

Cómo la contaminación ocurre

- La contaminación proviene de una variedad de lugares.
- Los contaminantes pueden causar enfermedades o resultar en daños físicos.
- Los contaminantes se encuentran en los animales que usamos para la comida, el aire, el agua, la suciedad, y se producen naturalmente en los alimentos, tales como huesos de pescado.
- Los alimentos pueden estar contaminados a propósito.
- La mayoría de los alimentos está contaminado accidentalmente.
- Ejemplos de contaminación accidental incluyen: foodhandlers que no se lavan las manos después de usar el baño, y luego contaminar los alimentos y las superficies con las heces de su dedo; foodhandlers contaminantes que pasan a través de la enfermedad

Las infecciones transmitidas por los alimentos pueden producirse cuando una persona come alimentos que contienen agentes patógenos, que luego crecen en el intestino y causar la enfermedad.

Los síntomas más comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos

- Diarrea
- Vómitos
- Fiebre
- Náuseas
- Calambres abdominales
- Ictericia (coloración amarillenta de la piel y de los ojos)

Los tiempos de inicio

- Dependen del tipo de enfermedad transmitida por los alimentos
- Puede variar desde 30 minutos hasta 6 semanas

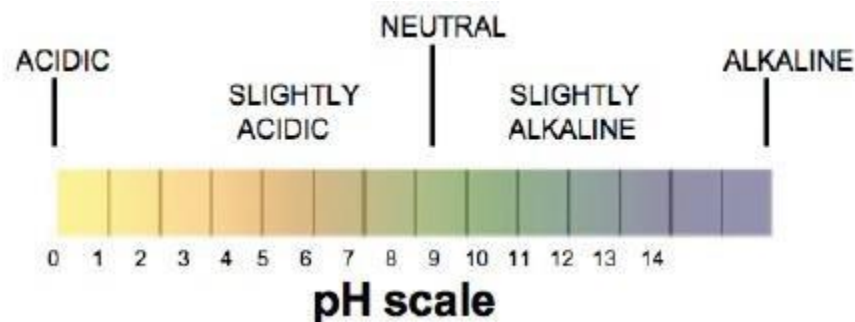
Intoxicaciones alimentarias resultado cuando una persona come alimentos que contienen toxinas (veneno) producidas por agentes patógenos que se encuentran en los alimentos o que son el resultado de la contaminación química. Normalmente, los síntomas aparecen rápidamente, en un plazo de pocas horas.

Las bacterias son una de las mayores preocupaciones de los contaminantes biológicos. Las bacterias se encuentran por doquier y en condiciones favorables, pueden reproducirse muy rápidamente si la grasa TOM las condiciones son las adecuadas.

El acrónimo **FAT TOM** significa:

Food - la mayoría de las bacterias necesitan nutrientes para sobrevivir. TCS alimentos apoya el crecimiento de bacterias mejor que otros tipos de alimentos.

Uncidity - Las bacterias crecen mejor en alimentos que contienen poco o ningún ácido sobre una escala de pH que varía de 0 a 14,0 ácido a alcalino. Las bacterias cultivadas justo en el medio más rápido - 4.6pH - 7.5pH.



Ejemplos de Los alimentos ácidos incluyen:	Ejemplos de Los alimentos neutros incluyen:	Ejemplos de Alimentos alcalinos incluyen:
Los jugos de cítricos tomates	Leche carne pollo	Claras de huevo galletas de soda de aceitunas

Temperature - Las bacterias crecen rápidamente entre 41°F y 135°F (5°C y 57°C). Este rango de temperatura es conocido como la zona de peligro. El crecimiento de la bacteria es limitada cuando los alimentos se mantiene por encima o por debajo de la temperatura de la zona de peligro.

Time - Bacterias necesitan tiempo para crecer. Las bacterias pasan más tiempo en la zona de peligro de la temperatura, mayor será la probabilidad de que tienen que crecer a niveles peligrosos. Las bacterias se duplica cada 20 minutos en el TDZ.

Oxygen - Algunas bacterias necesitan oxígeno para crecer, mientras que otros crecen cuando no hay oxígeno (ROP).

Humedad - la cantidad de humedad disponible en los alimentos se llama actividad de agua (aw). La rom de aw rangos de escala de 0.0 a 1.0. Cuanto más alto sea el valor, más humedad disponible en el alimento.

Controla la temperatura y el tiempo son rápida y fácilmente controlable en su establecimiento!

Las principales bacterias que causan la enfermedad FOODBOURN

La FDA ha identificado tres tipos de bacterias que causan enfermedades graves y son altamente contagiosas.

- **Salmonella typhi**
 - Salmonella Typhi vive sólo en los seres humanos.
 - Las personas con fiebre tifoidea portan la bacteria en la sangre y el tracto intestinal.
 - Comer solamente una cantidad pequeña de estas bacterias pueden hacer a una persona enferma.
 - La gravedad de los síntomas depende de la salud de la persona y de la cantidad de bacterias comido. Las bacterias son a menudo en las heces de una persona durante semanas después de que los síntomas hayan terminado.

- **Shigella spp.**
 - Shigella spp. se encuentra en las heces de los seres humanos con la enfermedad.
 - La mayoría de las enfermedades se producen cuando las personas comer o beber agua o alimentos contaminados.
 - Las moscas también pueden transferir las bacterias de las heces a los alimentos.
 - Comer solamente una cantidad pequeña de estas bacterias pueden hacer a una persona enferma.
 - Los altos niveles de las bacterias son a menudo en las heces de una persona durante semanas después de que los síntomas hayan terminado.

- **Enterohemorrágica y Escherichia coli productor de toxina shiga**
 - Enterohemorrágica y Escherichia coli productor de toxina shiga puede encontrarse en los intestinos ofcattle.
 - También se encuentra en las personas infectadas.
 - La bacteria puede contaminar la carne durante el sacrificio.
 - Comer solamente una cantidad pequeña de bacterias pueden hacer a una persona enferma.
 - Una vez comidos, produce toxinas en los intestinos, lo que causa la enfermedad.
 - Las bacterias son a menudo en las heces de una persona durante semanas después de que los síntomas hayan terminado.

Los virus son el más pequeño de los microorganismos contaminantes. Mientras que un virus no se puede reproducir en la comida, una vez consumida va a causar la enfermedad. Los virus se transmiten de persona a persona, de persona a persona para alimentos, y superficies que entran en contacto con los alimentos. **Practicar**

una buena higiene personal y minimizar el contacto con la mano desnuda listo -a - comer alimentos puede ayudar a defender contra enfermedades virales.

Ubicación

- Llevada por los seres humanos y los animales.
 - Requieren una hostia viva para crecer

- No crecen en los alimentos
- Se pueden transferir a través de los alimentos y permanecer infecciosa en los alimentos

Fuentes

- Alimentos, agua, o cualquier superficie contaminada.
- Normalmente se producen a través de rutas fecal-oral.

Destrucción

- No destruidos por temperaturas de cocción normal.
- Una buena higiene personal debe ser practicado durante la manipulación de alimentos y superficies de contacto.
- Extracción rápida y limpieza de vómito es importante

2 virus que son muy contagiosas y pueden causar una enfermedad grave:

○ Hepatitis A

- La hepatitis A se encuentra principalmente en las heces de personas infectadas.
- El virus puede contaminar el agua y muchos tipos de comida.
- Es comúnmente relacionadas con los alimentos listos para el consumo. Sin embargo, también ha sido vinculado con los mariscos de aguas contaminadas.
- El virus a menudo se transfieren a los alimentos cuando los manipuladores de alimentos infectados de tocar los alimentos o equipo con los dedos que tienen las heces en ellos.
- Comer sólo una pequeña cantidad del virus puede hacer a una persona enferma.
- Una persona infectada puede no mostrar síntomas durante semanas, pero puede ser muy contagiosa.
- La cocción no destruye la Hepatitis A.

○ Norovirus

- Como la hepatitis A, el Norovirus es comúnmente relacionadas con los alimentos listos para el consumo.
- También se ha vinculado con el agua contaminada.
- Norovirus a menudo se transfieren a los alimentos cuando se infectan foodhandlers tocar los alimentos o equipo con los dedos que tienen las heces en ellos.
- Comer solamente una cantidad pequeña de Norovirus puede hacer a una persona enferma. También es muy contagiosa.
- Las personas se vuelven contagiosas dentro de unas pocas horas después de comer.
- El virus es a menudo en las heces de una persona durante varios días después de que los síntomas hayan terminado.

➤ *Manipuladores de Alimentos, diagnosticados con una enfermedad del virus de la hepatitis A o Norovirus no deben trabajar en una operación mientras están enfermos.*

Los parásitos son organismos que necesitan una hostia viva para sobrevivir. La cocción adecuada y la congelación mata los parásitos.

Ellos requieren un host para vivir y reproducirse

Fuente

- Los mariscos, las especies silvestres, y alimentos elaborados con agua contaminada, como producir

Prevención

- Comprar comida de aprobado, con proveedores de confianza

- Cocinar los alimentos a temperaturas internas mínimas requeridas
- Los peces que se sirven crudos o poco cocidos congelados, debe estar correctamente por el fabricante

Los hongos, como los mohos y levaduras son generalmente responsables de malograr los alimentos y rara vez causan enfermedad. Pueden crecer en casi cualquier condición pero crecen bien en los alimentos ácidos. Algunos moldes, sin embargo puede producir toxinas dañinas. Las levaduras pueden estropear los alimentos rápidamente y producir un olor o sabor de alcohol. Alimentos estropeados por levadura también deben desecharse.

Levaduras, mohos y hongos.

- Algunos hongos y setas producen toxinas
- Tirar comida mohoso, a menos que el molde es una parte natural de la comida
- Setas de compra aprobada, proveedores acreditados

Las toxinas biológicas

Origen

- Ocurren naturalmente en ciertas plantas, hongos y mariscos

Las toxinas de mariscos

- - SCOMBROID Histamina toxina - el atún, la caballa, el Bonito, el mahi mahi tiempo-temperatura que son maltratados.
- **La ciguatera** - Ciguatoxina, depredador de peces de arrecife (Barracuda, meros y pargos, Jacks) - algas marinas.

Comprar pescado de proveedores autorizados - cocinar o congelación no puede destruir estas toxinas.

Producto - Todos los productos deben ser comprados de un proveedor aprobado. Esto evitará enfermedades asociadas con setas y productos que han sido contaminados con aguas residuales o productos químicos.

Los contaminantes químicos pueden provenir de una amplia variedad de sustancias, entre ellas los metales tóxicos, pesticidas, productos de limpieza, desinfectantes para primeros auxilios, lubricantes y productos de cuidado personal. Para evitar la contaminación, tales como conducir en una jarra de peltre, utilice sólo aprobó de grado alimentario utensilios y equipo para preparar y almacenar los alimentos. Si dispensadores de bebidas carbonatadas se ha instalado incorrectamente, y agua carbonatada puede fluir de vuelta en las líneas de suministro de cobre, podría leach de cobre desde la línea y contaminar la bebida. Permitir sólo un profesional autorizado para aplicar plaguicidas.

Síntomas

- Varían dependiendo del producto químico consumido
- La mayoría de las enfermedades ocurren en cuestión de minutos
- El vómito y la diarrea son las típicas

Prevención

- Utilice sólo los productos químicos aprobados para su uso en operaciones foodservice.
- Compra de productos químicos aprobados con proveedores de confianza.
- Almacene los productos químicos fuera de las áreas de preparación de alimentos, zonas de almacenamiento y áreas de servicio.
 - Los productos químicos deben ser separados de alimentos y superficies de contacto por el espacio y la partición.
- Productos químicos nunca deben ser almacenados sobre alimentos o superficies de contacto.
- Utilizar productos químicos para su uso previsto y siga las instrucciones del fabricante.

- Sólo manejar alimentos con utensilios y equipos aprobados para uso gastronómico.
- Asegúrese de que las etiquetas del fabricante original en contenedores químicos son legibles
- Mantener MSDS actual, y asegúrese de que estén accesibles para el personal en todo momento.
- Siga las instrucciones del fabricante y los requisitos normativos locales al tirar los productos químicos.

La contaminación física puede ocurrir cuando **los objetos extraños** son introducidos accidentalmente en los alimentos. Contaminantes físicos comunes incluyen las virutas de metal de latas, grapas, el vidrio de las bombillas rotas, uñas, cabello, Band-Aids, suciedad, etc.

Síntomas

- Lesiones leves a mortales son posibles
- Cortes, boca/oral lesiones o daños, y asfixia
- El sangrado y el dolor

Prevención

- Comprar comida de aprobado, con proveedores de confianza
- Inspeccionar detenidamente los alimentos recibidos
- Tomar medidas para evitar la contaminación física, incluyendo practicar una buena higiene personal

La seguridad alimentaria y la gestión de la crisis se aborda la prevención o eliminación de la contaminación deliberada de alimentos. La clave para proteger los alimentos es hacer tan difícil como sea posible para la manipulación ocurre por abordar todos los potenciales humanos, elementos interiores y exteriores en su operación.

Para crear un equipo de gestión de crisis programa:

- Crear un equipo de gestión de crisis
- Prepararse para los diferentes tipos de crisis
- Que se adaptan a la operación
- Pruebe su plan y asegurarse de que se trata - Preparación, respuesta y recuperación.

La nueva herramienta de defensa alimentaria FDA - A.L.E.R.T.

Unsure	Asegúrese de que los productos recibidos son de fuentes seguras
Look	Supervisar la seguridad de los productos de la planta
Employees	Saber quién está en sus instalaciones
Rdeportar	Mantener la información relacionada con alimentos accesibles de defensa
Threat	Desarrollar un plan para responder a actividades sospechosas o una amenaza para el funcionamiento

En respuesta a un brote Foodborne-Illness

- Notificar a la autoridad reguladora/inspector de sanidad
- Capacitar al personal sobre las políticas y procedimientos de seguridad alimentaria
- Aislar la sospecha de producto
- Documento toda la información con una enfermedad transmitida por los alimentos formulario de informe de incidentes y capacitar al personal en el uso de ella.
- Cooperar con las autoridades
- Procedimientos de revisión y comenzar la formación/re-entrenamiento

Las alergias a los alimentos. Una reacción alérgica pueden incluir picazón, contracción de la garganta sibilancias, urticaria, hinchazón, diarrea, vómitos, calambres y pérdida de consciencia o incluso la muerte. Los gestores y los empleados deben ser conscientes de los más comunes.

Los alérgenos alimentarios comunes

1. Cacahuetes
2. Mariscos
3. Pescados
4. El trigo
5. La soja

6. Las nueces de árbol
7. Los huevos
8. La leche

La persona a cargo (PIC) es también la presa (alergeno designado Manager) y debe ser capaz de informar a los clientes acerca de estos y otros posibles alérgenos alimentarios que pueden incluirse en los alimentos servidos en su establecimiento.

El manejo seguro de alimentos

Los manipuladores de alimentos tienen el potencial de contaminar los alimentos cuando han sido diagnosticados con una enfermedad transmitida por los alimentos, muestran síntomas de enfermedades gastrointestinales, tienen lesiones infectadas, ni tocar nada que pudiera contaminar sus manos.

Los administradores deben centrarse en los siguientes aspectos:

- Crear políticas de higiene personal
- Los manipuladores de alimentos formación sobre higiene personal políticas y readiestramiento regularmente
- Modelización del comportamiento correcto en todo momento
- La supervisión de las prácticas de seguridad alimentaria
- Revisar las políticas de higiene personal cuando las leyes o la ciencia cambiar

El adecuado lavado de manos siempre debe ser practicado, porque los hechos simples como la nariz, o tocar los cabellos pueden contaminar los alimentos. Esto es especialmente importante antes de comenzar a trabajar, después de usar el baño, después de estornudar, toser, fumar, comer, beber, la manipulación de alimentos crudos, y manejo de basura.

1. Use agua caliente - 100F mínimo
2. Aplicar el jabón
3. Frote las manos y brazos durante 15 segundos.
4. Enjuague
5. Seque con una toalla de un solo uso
6. Si un establecimiento utiliza una mano antiséptico, debe ser aprobado por la FDA como un aditivo alimentario

Mano antisépticos.

- Líquidos o geles que se usa para reducir el número de patógenos en la piel
- Debe cumplir con los estándares de la FDA
- Sólo debe utilizarse después de lavado de manos
- Nunca debe ser usado en lugar de lavado de manos
- Debe dejarse secar antes de tocar alimentos o equipos

Manos: Short & clavos limpios, cortes y heridas cubiertas con vendas limpias y guantes o un dedal.

Guantes y DEDALES nunca debe ser usado en lugar de lavarse las manos. Hay que lavarse las manos antes de ponerse los guantes y cuando se cambia a un par nuevo. Guantes para manipular los alimentos utilizados son de un solo uso y nunca debe ser lavada o reutilizados. Deben cambiarse como mínimo cada cuatro horas, cuando estén sucios o rotos, o cuando empieza una nueva tarea.

Higiene personal puede ser un asunto delicado con algunas personas, pero debe abordarse con cada empleado

porque es vital para la seguridad alimentaria. Todos los empleados deben bañarse o ducharse antes de trabajar y mantener su pelo limpio. Antes de manipular los alimentos, los empleados deben poner sobre la ropa limpia, calzado adecuado y limpiar el pelo con moderación o sombrero.

JEWELRY y delantales - también deben quitarse las joyas de las manos y los brazos. Sólo una simple banda de boda debe ser permitido. Los delantales siempre deben quitarse cuando el empleado deja de trabajar en áreas de preparación de alimentos.

Comer, beber, fumar, masticar chicle o tabaco no debería permitirse al preparar, servir o que trabajan en áreas de preparación de alimentos.

Enfermedad del empleado

- **Restringir a** los empleados de trabajar con o cerca de los alimentos si tienen dolor de garganta con fiebre. • *En caso de servir a una población de alto riesgo - excluir con dolor de garganta y fiebre*
- **Excluir a** los empleados activos con ictericia, diarrea o vómitos • *debe ser asintomática durante 24 horas antes de volver*
- **Notificar al departamento de salud y Excluir** si son diagnosticadas con • *Salmonella, Shigella, Escherichia Coli, Hepatitis A, o norovirus.*

EL FLUJO DE ALIMENTOS



Evitar Time & TEMPATURE abuso

- Monitor - Tienda de tiempo y temperatura de 41°F (5°C) y por debajo de o a 135°F (57°C) y superiores.
- Asegúrese de que el tipo correcto de los termómetros están disponibles.
- Registro regularmente las temperaturas y los tiempos están tomadas
- Minimizar el tiempo que la comida pasa en la zona de peligro de temperatura
- Tomar medidas correctivas si el tiempo no se cumplen las normas de temperatura

Los termómetros son las herramientas más importantes que los gerentes tienen para prevenir el abuso de tiempo y temperatura. Los termómetros deben ser lavado, aclarado y esterilizado y secado al aire antes de cada uso para evitar la contaminación cruzada. También deben ser **calibrados antes de cada turno de trabajo** para asegurar la precisión. Al medir la temperatura interna de los alimentos, el termómetro o sonda de vapor debe ser insertado en la parte más gruesa del producto.

- **Bimetálicos de tallo:** el tallo debe estar inmerso en el producto desde la punta hasta el final de la zona de detección. Debería haber una tuerca de calibración ajustable, fácil de leer, y con una precisión de menos de 2 grados.
- **Infrarrojos** - medir temperaturas en la superficie y no puede ser utilizado para tomar la temperatura interna
- **Termopar** son digitales con diferentes tipos de sondas. • *sondas de penetración - Temperatura interna de los alimentos, las sondas de inmersión - líquidos, sondas de superficie - Superficie.*

Cómo calibrar un termómetro:

Método de hielo

- Llenar un recipiente grande con hielo y agua y revuelva.
- Coloque la aguja o la sonda del termómetro en el agua. Espere hasta que el indicador se detiene.
- Ajustar el termómetro así que lee los 0°C (32°F).

Método de punto Boling

- Llevar a ebullición el agua del grifo.
- Coloque la aguja o la sonda del termómetro en el agua.
- Ajustar el termómetro a 212°F.

Cuando se utilizan termómetros:

- Lavar, enjuagar, desinfectar y secar los termómetros antes y después de usarlos
- Calibrarlo antes de cada turno para garantizar la precisión
- Asegúrese de que los termómetros utilizados para medir la temperatura de alimentos tienen una precisión de +/- 2°F
- Utilice sólo los termómetros de vidrio si están alojados en una carcasa irrompible.

Comprar & recibir

Proveedor homologado - ha sido inspeccionado y cumple con todas las leyes locales, estatales, y las leyes federales.

- Los alimentos deben ser comprados a aprobado, con proveedores de confianza. Estos proveedores han sido inspeccionados y puede mostrar un informe de inspección. También cumplen con todas las normativas locales, estatales y federales las leyes. Esto se aplica a todos los proveedores en la cadena de suministro. La operación puede incluir la cadena de productores, transportistas, fabricantes, envasadores, distribuidores (flotas de camiones y almacenes), y los mercados locales.
- Desarrollar una relación con sus proveedores, y conocer sus prácticas de inocuidad de los alimentos. Considere la posibilidad de revisar sus más recientes informes de inspección. Estos informes pueden ser desde el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés), o un inspector de terceros. Deberían estar basadas en las Buenas Prácticas de Fabricación (GMP) o las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

Caída de clave de entregas - Algunas operaciones foodservice reciben alimentos después de las horas normales de trabajo, cuando están cerradas para los negocios. Esto se refiere a menudo como una clave drop entrega. El proveedor se le asigna una clave u otro tipo de acceso a la operación para realizar la entrega. Los productos son colocados en refrigeradores, congeladores, y áreas de almacenamiento en seco. La entrega debe ser inspeccionado una vez que llegue a la operación y cumplir con los criterios identificados en la diapositiva.

Las entregas deben cumplir los siguientes criterios.

- Ser inspeccionados a su llegada a la operación
- A partir de una fuente aprobado
- Se han colocado en la ubicación de almacenamiento adecuada para mantener la temperatura deseada
- Se han protegido de la contaminación durante el almacenamiento
- No está contaminado
- Honestamente presentado

Recepción - Los operadores deben planificar sus horarios de entrega, de modo que los productos pueden ser manejados con prontitud y correctamente. Los empleados asignados a recibir las entregas deben estar capacitados para inspeccionar los alimentos adecuadamente, así como para distinguir entre productos que son aceptables y los que no lo son. El envase debe estar limpia y sin daños, utilice las fechas actuales, y no muestran signos de una mala manipulación.

Los productos DEBEN SER **ENTREGADOS EN LAS TEMPERATURAS ADECUADAS.**

- TCS fría alimentos - 41°F o menos
 - Controlar la temperatura de la carne, pollo y pescado - Insertar la aguja o la sonda del termómetro en la parte más gruesa de la comida (normalmente el centro).
 - Controlar la temperatura de ROP (mapa, alimentos envasados al vacío, y SOUS VIDE de alimentos)- Insertar la aguja o la sonda del termómetro entre 2 paquetes. Como alternativa, embalaje plegado alrededor del vástago del termómetro o sonda
 - Controlar la temperatura de otros alimentos envasados - Abra el paquete e inserte el termómetro aguja o sonda en la comida
- Los mariscos vivos: Recibir ostras, mejillones, almejas y vieiras a la temperatura del aire de 45 °F.
 - Una vez recibido, el marisco debe ser enfriado a 41°F o menos en cuatro horas.
 - Shucked marisco: recibir a 45°F o menos.
 - El marisco fresco a 41°F o menos en cuatro horas.
- Recibir y entregar alimentos TCS caliente a 135°F o superior
- Alimentos congelados en 0° o inferior - **sólido congelado** sin manchas de líquido o de grandes cristales de hielo

Mariscos cosechados:

- Mariscos deben ser recibidos con shell tags: identificación de stock
 - Las etiquetas indican cuando y donde los mariscos fueron cosechadas.
 - Debe mantenerse en el archivo durante 90 días a partir de la fecha de la última mariscos fue utilizada desde su entrega del contenedor.
- Los peces que se comen crudos o parcialmente cocidos
 - La documentación debe mostrar el pescado congelado correctamente antes de ser recibido.
 - Conservar los documentos durante 90 días a partir de la venta del pescado.
- Granja de peces levantada
 - Debe tener documentación indicando el pescado fue elevada a las normas de la FDA.
 - Conservar los documentos durante 90 días a partir de la venta de los peces

Evaluar la calidad de los alimentos:

- Apariencia: Rechazar los alimentos que es moho o tiene un color anormal.
- Textura: rechazar la carne, pescado o aves de corral si:
 - Es limoso, pegajoso o seco
 - Tiene pulpa blanda que deja una huella al tocarlo
- Olor: Rechazar los alimentos con una anormal u olor desagradable

Rechazando las entregas

- Separar los elementos rechazados aceptados de alimentos, equipos y alimentos secos
- Dígame a la persona que entrega lo que está mal con el tema
- Conseguir un ajuste firmado o comprobante de crédito antes de dar el artículo rechazado a la persona que entrega.
- Registre el incidente en la factura o documento de recepción.

Recuerda

- El fabricante podrá a veces recordar a los alimentos que usted ha recibido. Esto puede suceder cuando la contaminación de los alimentos es presunta o confirmada. También puede ocurrir cuando los elementos han sido mal etiquetados o identificado erróneamente. A menudo alimentos se recordará cuando los alérgenos alimentarios no han sido identificados en la etiqueta. La mayoría de los proveedores le notificará de la retirada. Sin embargo, usted también debe monitorizar recordar notificaciones hechas por la FDA y la USDA. Siga las instrucciones en la diapositiva cuando se notifica un recuerdo.
- Identificar los elementos de alimentos recordó que coincida la información a partir de la notificación para el elemento. Esto puede incluir el ID del fabricante, el tiempo que el tema fue fabricado, y el uso del elemento por fecha.
- Quitar el elemento de inventario, y colocarlo en un lugar seguro y apropiado. Que puede ser un refrigerador o el área de almacenamiento en seco.
- Recordó el tema deben almacenarse separadamente de los alimentos, utensilios, equipos, ropa de cama y artículos de uso único.
- El elemento label en un modo que impedirá que se vuelven a colocar en el inventario. Algunas operaciones de hacerlo incluyendo un no usan y no desechar la etiqueta recuerda los alimentos. Informar al personal que no utilice el producto.
- Consulte al proveedor la notificación o aviso de recuperación para qué hacer con el tema. Por ejemplo, puede ser instruido para tirarla fuera o devolverlo al proveedor.

Requisitos de almacenamiento

No línea refrigerador estantes, unidades de sobrecarga, o abrir puertas con demasiada frecuencia. Estas prácticas hacen que las unidades trabajan más para mantener la temperatura interior. Si es posible, almacene la carne cruda, aves y pescados por separado de los cocidos o listos para comer alimentos-- para evitar la contaminación cruzada.

Si no, entonces almacenar estos elementos por debajo cocidos o listos para comer. Las temperaturas del producto debe comprobarse periódicamente. **Termómetros internos y externos deben ser mantenidos.**

- Los estantes de almacenamiento debe ser de 6" pulgadas del suelo y lejos de la pared para una correcta venation y limpieza.
- Guarde la comida en recipientes destinados a la producción de alimentos
- Utilice contenedores que son duraderos, a prueba de fugas, y capaz de ser sellados o cubiertos
- **Nunca** use recipientes de comida vacíos para almacenar productos químicos; **nunca** ponga los alimentos en recipientes químicos vacíos
- Use FIFO (primero en entrar, primero en salir) debería ser seguida de rotación de existencias. Artículos de la tienda con el uso temprano por fechas en la parte delantera, y usarlos en primer lugar.
- Seque las áreas de almacenamiento deberán mantenerse a la temperatura adecuada, entre 50F y 70F con una humedad relativa del 50-70%.

Los elementos deben almacenarse en su embalaje original. Si se ha extraído de su embalaje original, envuelva en limpiar el material a prueba de humedad, o colóquelo en un contenedor esterilizado limpio con tapa apretada.

Todos los envases y los contenedores deben estar etiquetados con el

- EL NOMBRE COMÚN DE LA COMIDA
- Fecha preparada
- Fecha de caducidad

Para evitar la contaminación, **no** almacenar los alimentos en estas áreas

- Vestuarios o vestuarios

- Los baños o salas de basura
- Habitaciones mecánico
- Bajo las líneas de alcantarillado sin blindaje o fugas en las tuberías de agua
- Bajo las escaleras

Etiquetado de alimentos envasados en-sitio PARA LA VENTA AL POR MENOR

- Nombre común del alimento o una declaración identificando claramente.
- La cantidad de la comida.
- Si el elemento contiene dos o más ingredientes, enumerar los ingredientes en orden descendente por peso.
- Lista de colores y sabores artificiales en los alimentos, incluyendo conservantes químicos
- Nombre y lugar de negocio del fabricante, envasador o distribuidor.
- Fuente de cada uno de los principales alérgenos alimentarios contenidas en los alimentos.

TCS alimentos preparados en el sitio deben estar etiquetados - nombre **del alimento, la fecha debe ser vendido, consumido o desechado**. Se puede almacenar un máximo de **siete días** a 41F o menos antes de que debe desecharse.

Tire TODA LA COMIDA QUE HA PASADO LA FECHA DE VENCIMIENTO DE LOS FABRICANTES.

Refrigerador debe ajustarse a 39° o menor y el termómetro colocado en la zona más calurosa. Con los alimentos almacenados en el siguiente orden de arriba a abajo para evitar la contaminación cruzada:

1. Los alimentos listos para el consumo (RTE)
2. Mariscos
3. Toda la carne de vacuno y cerdo.
4. Carne molida y peces de tierra
5. Aves de corral/Turquía

Este orden se basa en el almacenamiento interno mínimo la temperatura de cocción de cada alimento.

Preparación

Preparación de alimentos:

- Sólo quitar tanta comida en el refrigerador como puede prep en un corto periodo de tiempo.
Esto limita o abuso de tiempo y temperatura
- Volver prepped alimentos al refrigerador o cocinar lo más rápidamente posible.
- Asegúrese de que las estaciones de trabajo, tablas de cortar, utensilios y están limpios y esterilizado.

Los aditivos alimenticios y colorantes - Sólo utilice aditivos aprobados por la autoridad reguladora local.

- **Nunca** use más aditivos que están permitidos por la ley
- **Nunca** usar aditivos para alterar la apariencia de los alimentos
- No vender productos tratados con sulfito antes fue recibido en la operación
- **Nunca** agregue los sulfitos para producir que se comen crudos.
- Los alimentos no deben ser presentados honestamente expulsado

Cuatro métodos para descongelar los alimentos

- Descongele los alimentos en un refrigerador, manteniendo su temperatura en 41°F o menos
- Sumergir el alimento fresco bajo agua corriente - 75°F +/-
 - Nunca permitir que la temperatura de la comida vaya por encima de 41°F o menos durante más de cuatro horas
- Descongele los alimentos en el microondas sólo si cocinadas inmediatamente después
- Descongelarlo como parte del proceso de cocción

Producir

- Asegúrese de producir no toque las superficies expuestas a la carne cruda, mariscos o aves de corral.
- Lávelo completamente bajo agua corriente antes de:

- Cortar
- Cocinar
- Combinar con otros ingredientes
- El producto puede ser lavada en agua que contiene ozono para desinfectar es
 - consulte con su autoridad reguladora local.
- Cuando enjabonado o almacenar productos en agua estancada o un hielo-agua, purines, no mezcle
 - Los distintos elementos
 - Varios lotes del mismo elemento.
- Refrigere y celebrar los melones, los tomates cortados en rodajas, y cortar verduras a 41°F (5°C) o inferior
- No sirven las materias semilla brota si principalmente sirviendo a una población de alto riesgo

Los huevos y las mezclas

- Manejar con cuidado los huevos agrupados:
 - Cocinar con prontitud después de mezclar o almacenar en 41°F o menos
 - Limpiar y desinfectar los contenedores entre lotes
- Utilice shell pasteurizados huevos o productos cuando preparar platos que necesitan poca o ninguna cocción
- Los huevos, el zumo y la leche debe ser pasteurizada.

Hie

- lo:**
- **No** utilice nunca el hielo como un ingrediente si se utiliza para mantener los alimentos fríos
 - Hielo mediante transferencia limpia y recipientes esterilizados y palas
 - **Nunca** mantenga el hielo en contenedores que albergaban los productos químicos o la carne cruda, mariscos o aves de corral
 - Almacenar hielo bocas fuera de maquinas de hielo en un recipiente limpio e higiénico
 - **Nunca** utilice un vaso de boca de hielo o hielo toque con las manos desnudas.

Ahorre tiempo y requisitos INTERNALTEMPATURE

Si alguno de estos elementos son cocinados por debajo de la temperatura de cocción interna sugiere que usted necesita para tener en el menú observó una renuncia para permitir a los huéspedes saben que consumen en los alimentos cocinados.

Producto	Los requisitos de tiempo y temperatura
Todos los tipos de aves de corral, incluyendo tierra aves rellenas de carne, pollo, pasta, pescado relleno	165°F durante 15 segundos.
Raw Microwaved alimentos animales/huevos	165°F, permiten alimentos cocinados reposar al menos 2 minutos.
Recalentar las sobras	165°F durante 15 segundos dentro de dos horas
Tierra, picada, trocitos y carnes y pescados carnes tenderized mecánicamente, sabor inyectado carnes, brined jamón huevos calientes---celebrada para	155°F durante 15 segundos.
Todo asados de carne de res, cerdo, cordero y ternera	145°F por 4 minutos

Carne de vaca, ternera, cerdo y chuletas de cordero
Todos los tipos de mariscos, incluidos los filetes y
mariscos huevos a la orden de shell

145°F durante 15 segundos.

Hot celebrada comercialmente procesó, listo----- comer verduras, legumbres, cereales y frutas	135°F
Raro roast beef y corned beef	130°F a 112 minutos

Cocción parcial durante la preparación - Si parcialmente cocinando la carne, mariscos, aves o huevos o platos que contengan estos elementos:

- A. Nunca cocinar los alimentos más de 60 minutos durante la fase de cocción.
- B. Enfriar la comida inmediatamente después de la primera cocción.
- C. Refrigerar o congele los alimentos después de la refrigeración.
- D. Calentar la comida a por lo menos 165°F (74°C) durante 15 segundos antes de vender o servir.
- E. Enfriar los alimentos si no será servido de inmediato o mantenidos por el servicio.

TCS DE REFRIGERACIÓN DE ALIMENTOS, nunca coloque alimentos calientes en el refrigerador, lo cual podría elevar la temperatura del interior. Tiene un total de 6 horas para enfriar alimentos.

Paso 1 - enfriar alimentos de y por encima de 135°F a 70°F en las dos primeras horas
Paso 2 - enfriar alimentos de 70°F a 41°F en 4 horas

Cuando la refrigeración de alimentos calientes:

- Los elementos más grandes cortados en trozos pequeños
- Dividir los grandes contenedores de alimentos en pequeños contenedores o recipientes poco profundos
- Coloque los alimentos en un baño de hielo y agua
- Agitar con una paleta de hielo
- Colocarlos en un refrigerador de chorro

Comida recalentada por servicio inmediato

- Puede recalentarse a cualquier temperatura si es cocidos y refrigerados correctamente

Comida recalentada por Hot-Holding

- Debe ser calentado a una temperatura interna de 165°F durante 15 segundos dentro de 2 horas

Servicio

Directrices para la celebración de los alimentos

- Cubrir los alimentos e instale el estornudo protectores para proteger los alimentos de la contaminación. Cubiertas protegen los alimentos de la contaminación y ayudan a mantener las temperaturas de los alimentos.
- Mantenga TCS alimentos a la temperatura adecuada
 - Comida caliente: 135 °F o superior
 - La comida fría: 41°F o menos
- Compruebe las temperaturas por lo menos cada 4 horas
 - Tirar la comida no a 41°F o menos
 - Compruebe las temperaturas de cada 2 horas para dejar tiempo para la acción correctiva

- **Nunca** use equipo de sujeción en caliente para calentar la comida, a menos que se ha diseñado para
 - recalentar alimentos correctamente y, a continuación, colóquelo en una unidad de explotación

La celebración de los alimentos sin control de temperatura (controles

de tiempo o inclinación) comida fría puede llevarse a cabo sin el

control de la temperatura de hasta 6 horas.

- Si su operación muestra o posee TCS alimentos sin control de temperatura, debe hacerlo bajo ciertas Las condiciones. Las condiciones para la celebración de comidas frías son diferentes de aquellos para mantener la comida caliente. Antes de usar el tiempo como un método de control, consulte con su oficina local de la autoridad reguladora para necesidades específicas.
- Para la comida fría, la etiqueta de la comida con el momento en que se extrajo la refrigeración y el tiempo en el que debe tirar de él. El tiempo de descartar en la etiqueta debe ser de 6 horas desde el momento en que se quitó la comida de refrigeración.
- Por ejemplo, si quita ensalada de papas de refrigeración a las 3:00 p.m. para servir en un picnic, el tiempo de descartar en la etiqueta debe ser de 9:00 p.m. Esto equivale a seis horas desde el momento en que se extrajo la refrigeración.

Comida caliente puede llevarse a cabo sin el control de la temperatura de hasta 4 horas (inclinación)

- Antes de usar el tiempo como un método de control, consulte con su oficina local de la autoridad reguladora para necesidades específicas.
- Para comida caliente, el tiempo de descartar en la etiqueta debe ser de 4 horas desde el momento en que se eliminó el control de la temperatura de los alimentos.

Sirviendo comida

- Almacenar utensilios para servir correctamente entre usa
 - En un limpio y desinfectado de superficie en contacto con los alimentos
 - En la comida con el mango extendido por encima del contenedor rim
- Almacenar utensilios para servir correctamente entre usa
 - En un limpio y desinfectado de superficie en contacto con los alimentos
 - En la comida con el mango extendido por encima del contenedor rim

Cristalería y vajilla deben ser recluidos en la base o por debajo, y no estar apiladas cuando sirve.

Vajilla y utensilios deben almacenarse asas y en la misma dirección en un cajón o recipiente de almacenamiento.

Reservar - Sólo ONU-abrió envasadas individualmente los condimentos están bien para volver a servir. Adorne la placa, panes o abrir platos de condimentos nunca puede ser servido a un nuevo huésped.

Nunca vuelva a servir:

- Alimentos devuelto por un cliente a otro cliente
- Descubierta condimentos
- Sin tocarla pan
- Los aderezos de placa

Generalmente, sólo sin abrir, alimentos preenvasados en buen estado puede ser re-servido:

- Condimento paquetes

- Envuelto galletas o grissini

Áreas de autoservicio : Nunca permita que los clientes vuelvan a utilizar platos y platos. Proteger los alimentos en bares de comida y buffets con estornudar guardias y asegurarse que el equipo puede mantener los alimentos a la temperatura adecuada. Mantenga los alimentos crudos lejos de listos para el consumo o alimentos cocidos y etiquetar todos los productos alimenticios.

Evitar el abuso de tiempo y temperatura y la contaminación continua

- Mantenga la comida caliente a 135°F o superior
- Mantenga fríos los alimentos a 41°F o menos
- Mantenga la carne cruda, pescado y pollo separados de los alimentos listos para el consumo
- No deje que los clientes llenado placas sucias o usar utensilios sucios en áreas de autoservicio
- Almacenar Alimentos muestra con la correcta dispensación utensilios de comida.
- No use hielo como ingrediente si se usaba para conservar alimentos o bebidas frías

Etiquetado de alimentos a granel en las áreas de autoservicio

- Asegúrese de que la etiqueta está a la vista del cliente
- Incluir el fabricante o procesador de alimentos proporcionados con la etiqueta
- Como alternativa proporcionará la información usando una tarjeta, firmar, o cualquier otro método de etiquetado

OFF- Servicio de sitio

- Uso aislado, de grado alimentario contenedores diseñados para detener el alimento de mezcla, fugas o derrames
- Limpie el interior de los vehículos de entrega regularmente
- Compruebe las temperaturas de los alimentos internos
- Etiquetado de alimentos con un uso por fecha y hora, y recalentamiento e instrucciones de servicio
- Asegúrese de que el servicio web tiene las utilidades adecuadas
 - Agua potable para cocinar, vajilla, y el lavado de manos
 - Contenedores de basura almacenar lejos de los alimentos-prep, almacenamiento y áreas de servicio
 - Almacenar las carnes, aves y pescados crudos y listos para comer los elementos por separado.

El HACCP

ACTIVE el control gerencial. Este enfoque se centra en el control de los cinco factores de riesgo más frecuentes responsables de las enfermedades transmitidas por los alimentos identificadas por la CDC. Estos incluyen la compra de fuentes poco seguras, no cocinar adecuadamente, mantener los alimentos a temperaturas incorrectas, uso de material contaminado, y practicando una higiene personal deficiente.

1. En primer lugar usted debe considerar los cinco factores de riesgo en la medida en que se aplican en todo el flujo de alimentos
2. *Identificar posibles problemas en su funcionamiento que podrían tener un impacto en la seguridad alimentaria*
3. Desarrollar políticas y procedimientos que aborden los problemas que fueron identificados
4. *Seguimiento a fin de determinar si sus nuevas políticas están siendo seguidos*
5. Verificar que las políticas y procedimientos que se han establecido son realmente funciona

Análisis de peligros en puntos críticos de control (HACCP) se centra en la identificación de puntos específicos donde es esencial para evitar eliminar o reducir biológicos, químicos o físicos a niveles seguros.

Análisis de Peligros y Puntos de control crítico o HACCP .es un sistemático enfoque preventivo de la inocuidad de los alimentos, que aborda los físicos, químicos y biológicos como medio de prevención. El sistema HACCP es utilizado en la industria alimentaria para identificar posibles peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, para que las medidas se pueden tomar para reducir o eliminar el riesgo de los peligros que existen. El sistema se utiliza en todas las etapas de la producción de alimentos y en los procesos de preparación, incluidos los embalajes, distribución, etc., la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) y el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) dicen que sus programas HACCP obligatorio para el jugo y la carne son un método eficaz para la inocuidad de los alimentos y proteger la salud pública. Los sistemas HACCP carne están regulados por el USDA, mientras que los mariscos y el jugo son regulados por la FDA. El uso del sistema de HACCP es actualmente voluntarias en otras industrias alimenticias.

Los 7 pasos del HACCP

1. Realizar un análisis de peligros
2. *Determinar los puntos críticos de control donde los riesgos pueden prevenirse, eliminarse o reducirse a niveles seguros.*
3. Determinar y establecer límites máximos y mínimos que se deben cumplir para cada punto crítico de control (PCC)
4. *Determinar y establecer procedimientos de vigilancia*
5. Identificar qué medidas correctivas se tomarán cuando límites críticos no se han cumplido
6. *Compruebe que su plan está funcionando*
7. Establecer procedimientos para el mantenimiento de registros y documentación.

Instalaciones & equipamiento sanitario

Los suelos deben ser fuerte, duradero y fácil de limpiar. También debe ser no absorbente, resistir el desgaste y ayudan a evitar los resbalones, especialmente en walk-ins, áreas de preparación de alimentos, la vajilla, baños y otras áreas sujetas a humedad o limpieza por aspersión. No se recomienda el alfombrado en altas áreas de suelo, pero es popular en los comedores porque absorbe los sonidos.

- **Molduras es una curva, borde sellado colocado entre el piso y la pared** y se utiliza para eliminar las esquinas afiladas o huecos o grietas entre el piso y la pared que haría imposible para limpiar.

Aseos / Estaciones de lavado de manos: los baños deben limpiarse regularmente y están totalmente equipadas con estación de lavado de manos con **agua fría y caliente**, jabón, un medio para secarse las manos, en un contenedor de residuos, letreros indicando los empleados requisitos el lavado de manos antes de regresar al trabajo. Estaciones de lavado de manos debe ser accesible y conveniente para hacer fácil el lavado de manos.

Equipo de grado de servicio de alimentos es importante para la compra de equipamiento que ha sido diseñado con el saneamiento en mente y aceptable para el uso en un restaurante como **NSF Internacional y Underwriters Laboratories (UL)**.

El equipo fijo deberá ser montado en las piernas un mínimo de **seis (6) pulgadas del suelo, o debe ser sellado a base de mampostería**. Equipos de sobremesa estacionario debería montarse en las piernas con un juego de cuatro (4) pulgadas entre el tablero y el equipo o debe sellarse en el tablero.

Agua potable-agua segura para beber, es vital en un establecimiento. Entre las fuentes de agua pública, privada de las fuentes de agua que se han probado al menos una vez al año, y el agua embotellada. En una agua de emergencia, un establecimiento puede ser permitido permanecer abierta si se tomen ciertas precauciones. Estos podrían incluir agua hirviendo o comprar agua, hervir el agua para el lavado de manos y tareas esenciales.

Plomería - fontaneros autorizados sólo debe instalar y mantener sistemas de fontanería. El mayor desafío a la seguridad del agua proviene de conexiones cruzadas-un enlace físico a través del cual los contaminantes de drenajes, cloacas, y otras fuentes de aguas residuales puede fluir hacia el suministro de agua potable. **Los disyuntores de vacío y burbujas de aire pueden usarse para prevenir el reflujo.**

Iluminación

- Al menos **10 velas de pie:** Caminata en refrigeradores, áreas de almacenamiento de alimentos secos, otras habitaciones y áreas durante la limpieza.
- Al menos **20 velas de pie:** Autoservicio muestra como buffets y bares de ensaladas, productos frescos muestra, dentro del equipo, como el REACH y nevera bajo la encimera, lavarse las manos, warewashing equipo/utensilio, y áreas de almacenamiento, baños
- Al menos **50 velas de pie:** Toda la zona de preparación de alimentos

Lámparas antideflagrantes y protectores para evitar que el vidrio roto de contaminar los alimentos.

Ventilación adecuada mejora la calidad del aire interior por extracción de humos, calor, vapor de agua y de grasa. **Si hay una ventilación adecuada, no habrá acumulación de grasa y la condensación en las paredes y techos.** La ventilación debe ser diseñada para cubiertas, ventiladores, guardias y ductos no gotean en alimentos o equipos. Filtros de campana y extractores de grasa debe ser limpiado regularmente por un profesional con licencia y la servidumbre.

Los contenedores de basura deben ser a prueba de fugas, resistente al agua, a prueba de plagas, fácil de limpiar y duradero. Deben disponer de tapas ajustadas y debe guardarse cubierto cuando no está en uso. Todos los contenedores de basura deben limpiarse frecuentemente a fondo tanto en el interior como en el exterior. La basura debe retirarse de las zonas de preparación de alimentos tan pronto como sea posible, y **no debe realizarse a través de una zona de preparación de alimentos.**

Limpieza y desinfección

- La limpieza es el proceso de eliminación de alimentos y otros tipos de suelo de una superficie. Para limpiar correctamente debe usar una solución de agua y jabón.
- Es el proceso de desinfección de reducir el número de microorganismos nocivos de una superficie limpia a niveles seguros. Se debe limpiar y enjuagar la superficie antes de desinfectar. Desinfectantes para químicos están influenciados por el tiempo de contacto, concentración del higienizador, y la temperatura de la solución. Probar la solución regularmente con un higienizador test kit.

	El cloro	Yodo	Quats
La temperatura del	≥ 75°F	75°F	≥ 75°F
El pH del agua	≤ 10	≤ 5 o según la recomendación del fabricante	La recomendación del fabricante
Rango de concentración	50 ppm	12,5 ppm	200 ppm
Tiempo de contacto	≥ 30 seg.	≥ 30 seg.	≥ 30 seg.

- Todas las superficies deberán limpiarse y enjuagarse. Esto incluye las paredes, estanterías de almacenamiento y los contenedores de basura. Sin embargo, cualquier superficie que toca los alimentos, tales como cuchillos, ollas a presión, tablas de cortar, tablas o prep, deberá limpiarse y desinfectarse.

Proceso de 5 pasos.

1. **Pre-raspar** o sacar los alimentos de las superficies. Utilice la herramienta de limpieza correcta como un cepillo de nailon o pad, o un paño.
2. **Lave** las superficies. Prepare la solución de limpieza aprobada con un detergente y agua caliente. Lave la superficie con la herramienta de limpieza correcta como un paño.
3. **Enjuagar** la superficie. Utilice agua limpia. Enjuagar la superficie con la herramienta de limpieza correcta como un paño.
4. **Desinfectar** la superficie. La correcta utilización de la solución desinfectante. Preparar la concentración según requisitos del fabricante. Utilice la herramienta correcta, como una toalla de tela, limpiar la superficie. Asegúrese de que toda la superficie entra en contacto con la solución desinfectante- normalmente 30 segundos.
5. **Seque** todo.

Lavavajillas - Siga las instrucciones del fabricante y asegurarse de que su máquina está limpio y en buenas condiciones de trabajo. Comprobar la temperatura y la presión de los ciclos de lavado y aclarado diariamente. La información debe ser publicada en la máquina sobre la temperatura adecuada del agua, velocidad del

transportador, la presión del agua y la concentración de los productos químicos.

Máquinas de alta temperatura

- Enjuague de desinfección final debe ser de por lo menos 180°F
- 165°F para rack, estacionarias máquinas a temperatura única

Máquinas Chemical-Sanitizing

- Limpie y desinfecte a temperaturas mucho más bajas
- Siga las pautas de temperatura proporcionada por el fabricante

Fregadero de tres compartimientos - Elementos limpiados en el fregadero de tres compartimientos deben ser pre-empapada o desechado limpio, lavado con detergente con 110F agua, enjuagarse con agua limpia, y esterilizado en **agua caliente por lo menos 171F o un químico-solución desinfectante**. Todos los elementos deben ser **secadas al aire/invertida de arriba hacia abajo**.

Herramientas de limpieza y químicos deben ser colocados en un área de almacenamiento lejos de alimentos y áreas de preparación de alimentos. Asegúrese de que los productos químicos están claramente etiquetados si se ha extraído de su envase original. Mantener **las fichas de datos de seguridad (FDS)** para cada producto químico en una ubicación para todos los empleados en el trabajo (anteriormente denominado MSDS). Estas hojas tienen importantes primeros auxilios e información sobre el uso seguro. Disponer de productos químicos según las instrucciones de la etiqueta y las regulaciones locales. Es el empleado tiene derecho a saber en qué están trabajando con y alrededor.

Planificación de limpieza maestro enumera todas las tareas de limpieza, así como cuándo y cómo se deben completar las tareas. Asignar responsabilidades a cada tarea por puesto de trabajo. Crear empleado apoyo mediante la inclusión de sus aportaciones en el diseño del programa y recompensar el buen desempeño. Supervisar el programa de limpieza para mantener su eficacia.

Manejo integrado de plagas (MIP)

Debe abordar estas cuestiones para ser un programa de IPM eficaz

- Denegar el acceso de plagas
- Mantener una cocina limpia
- Plagas de denegar refugio y agua
- Trabajar con una licencia de operador de control de plagas (PCO) para eliminar los parásitos que entrar.

Cucarachas como lugares oscuros, cálidas y húmedas. Comprobar un fuerte olor aceitoso, **excrementos lucen como granos de pimienta negra**, y la cápsula huevos.

Los roedores también son un grave peligro para la salud. Un edificio puede estar infestado de ratas y ratones al mismo tiempo. Busque signos de excrementos, punzante, pistas, material de nidificación y agujeros.

Las moscas pueden portar la shigelosis y la fiebre tifoidea. Instale una cortina de aire en la puerta de atrás.

Los pesticidas son materiales peligrosos. Cada vez que se utilizan o almacenan en sus instalaciones, usted **debe tener un SDS correspondiente**. Para minimizar el peligro para las personas, el PCO use pesticidas cuando están cerradas y sus empleados no están en el sitio. Asegúrese de lavar lavar y desinfectar las superficies de contacto con alimentos después de un tratamiento.

Test de práctica y respuesta prueba KeyPractice



1 Grupo de individuos que tienen un mayor riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos?

- A Los adolescentes
- B Los ancianos
- C Las mujeres
- D Los vegetarianos

2 Los parásitos están comúnmente asociadas con

- A Los mariscos.
- B Los huevos.
- C Las patatas.
- D Listos para comer.

3 La toxina ciguatera es comúnmente encontrado en

- Un Amberjacks
- . B Pollock.
- C El atún.
- D Cod.

4 Que es una comida de TCS?

- A Saltines
- B Los plátanos
- C Papas horneadas
- D Café

5 ¿Qué tipo de toxina toxina ciguatera?

- A Biológicas
- B Física
- C Bacteriana
- D Microbial

6 ¿Qué deben hacer los operadores de foodservice para prevenir la propagación de la hepatitis A?

- Un Cocinar los alimentos a temperaturas internas mínimas
- B Congelar el pescado durante 36 horas antes de servir
- C Excluir al personal con ictericia de la operación
- D Setas de compra aprobada, proveedores acreditados

- 7 A lavarse las manos correctamente, un manipulador de alimentos debe primero**
- A Aplicar el jabón.
 - B Humedezca las manos y los brazos.
 - C Frote las manos y brazos vigorosamente.
 - D Use una toalla de papel de un solo uso para secarse las manos.
- 8 ¿Qué deben hacer los operadores de foodservice para prevenir la enfermedad del cliente de *Shigella* spp.?**
- A Congelar los alimentos a temperaturas por debajo de 0°
 - B Excluir a los manipuladores de alimentos diagnosticados con ictericia C Comprar mariscos de proveedores aprobados
 - D Control de moscas dentro y fuera de la operación
- 9 ¿Qué debe un manipulador de alimentos con una mano herida ¿para trabajar con seguridad con los alimentos?**
- Un El vendaje de la herida con una cubierta impermeable y desgaste del guante de un solo uso B El vendaje de la herida y evitar el contacto con la comida para el resto del turno
 - C Lave la herida y use un guante de un solo uso
 - D Aplicar una solución de yodo y un vendaje permeable
- 10 ¿Qué elemento es considerado aceptable para un atuendo de trabajo manipulador de alimentos?**
- Un Pestañas postizas B Esmalte de uñas
 - C Anillo de banda normal
 - D Mira banda plástica antimicrobiana
- 11 ¿Qué tarea requiere manipuladores de alimentos a lavarse las manos antes y después de hacerlo?**
- A Sacar la basura
 - B Tocar la ropa o delantales
 - C El manejo de la carne cruda, aves o mariscos
 - D Mediante el uso de productos químicos que pueden afectar a la inocuidad de los alimentos
- 12 La acción que requiere un manipulador de alimentos a cambio de guantes?**
- Un El manipulador de alimentos está trabajando con marisco crudo a temperaturas superiores a 41°F (5°C) B El manipulador de alimentos es preparar pollo crudo en una junta de corte amarillo
 - C El manipulador de alimentos ha estado trabajando con carne molida cruda durante una hora D El manipulador de alimentos es utilizar guantes que han sido desgarrados
- 13 ¿Cómo debe la temperatura de un cargamento de queso cottage tomarse cuando llega a una operación?**
- A Utilizar una sonda de aire para comprobar la temperatura del camión de entrega
 - B Mantenga un termómetro de infrarrojos hacia el exterior de la caja o carton C Coloque el termómetro vástago entre cajas de envío para una lectura D Coloque el tallo del termómetro en un recipiente abierto

14 Cuando un cargamento de pollo fresco ser rechazado?

- A La carne de pollo parece húmedo.
- B Etiquetas de identificación Shellstock no están colocados en el contenedor. C La carne de pollo es firme y vuelve al tocarlo. D la recepción de temperatura es de 10°C (50°F).

15 Donde debe conectar a tierra el pescado se almacena en un refrigerador?

- A Por encima de mariscos
- B Debajo de la tierra, aves de corral
- C Por encima de los alimentos listos para el consumo D A continuación asados de cerdo

16 ¿Cuál es el número máximo de días que listos para comer preparadas in situ puede almacenarse si se mantienen a 41°F (5°C)?

- A 3 días
- B 5 días
- C 7 días
- D 10 días

17 En orden de arriba abajo, ¿cómo debe un asado de carne de vacuno fresca, fresca fletán, lechuga, y un pan de pollo molido ser almacenadas en un refrigerador?

- A Una lechuga fresca, carne asada, pollo molido, fletán fresco
- B Lechuga, fletán fresco, carne fresca de vacuno asado, pollo molido fresco C fletán, lechuga, pollo molido, asado de carne de vacuno fresca D fletán fresco, carne fresca de vacuno asado, pollo molido, lechuga

18 ¿Qué organización requiere hojas de datos de seguridad de materiales?

- A La Administración de Drogas y Alimentos
- B La Administración de Salud y Seguridad Ocupacional C La Agencia de Protección Ambiental
- D La Asociación Nacional de Restaurantes

19 ¿Cuál es la temperatura de cocción interna mínima para el arroz, que se celebró en caliente para el servicio?

- A 165°F (74°C) B 155°F (68°C) C 145°F (63°C) D 135 °F (57 °C).

20 ¿Qué alimento ¿la Administración de Drogas y Alimentos aconsejar en contra de ofrecer un menú para los niños?

- A Un Raro hamburguesa con queso B Ensalada de huevo
- C Sándwiches de mantequilla de maní y mermelada D Camarones fritos

© 2012 Fundación Educativa de la Asociación Nacional de Restaurantes. Todos los derechos reservados. ServSafe ServSafe y el logotipo son marcas registradas de la Fundación Educativa de la Asociación Nacional de restaurantes, y utilizan bajo
Licencia por National Restaurant Association Solutions, LLC, una subsidiaria de la Asociación Nacional de Restaurantes. Reproducible para uso instruccional solamente. No se venden por separado.

21 TCS comida recalentada por hot-holding debe llegar a qué temperatura?

- A 135° (57°C) durante 15 segundos.
- B 145° (63°C) durante 15 segundos.
- C 155° (68°C) durante 15 segundos.
- D 165° (74°C) durante 15 segundos.

22 ¿Qué método nunca debe ser usado para descongelar alimentos?

- A Colocar el elemento en un refrigerador
- B Colocar el tema en un contador
- C prep El elemento de microondas
- D cocinar el tema

23 Alimentos parcialmente cocidos y luego terminado justo antes de que el servicio debe ser calentada a qué temperatura?

- A 165°F (74°C) durante 15 segundos
- B 155°F (68°C) durante 15 segundos
- C 145°F (63°C) durante 15 segundos
- D de 135°F (57°C) durante 15 segundos.

24 Comida celebrada en 41°F (5°C) o inferior, antes de ser retirados de la refrigeración puede llevarse a cabo sin el control de temperatura hasta cuántas horas?

- Un 2
- B 4
- C 6
- D 8

25 TCS comida caliente puede llevarse a cabo sin control de temperatura para obtener un máximo de

- A 2 horas.
- B 4 horas.
- C 6 horas.
- D 8 horas.

26 Que los alimentos pueden ser re-sirve a los clientes?

- Un Unused, descubrieron los condimentos
- B Sin tocarla pan
- C Alimentos empacados sin abrir
- D La fruta entera sin utilizar adornar

27 ¿Cuál es la finalidad del establecimiento de límites críticos en un plan HACCP?

- A Para identificar peligros potenciales
- B Identificar, donde los peligros pueden ser eliminados
- C Para reducir los riesgos a niveles seguros.
- D Para determinar si el plan HACCP está trabajando

- 28 ¿Cuál es la temperatura mínima del agua requerida cuando se utiliza agua caliente para desinfectar los objetos?**
A 171°F (77°C) B
173°F (78°C) C
176°F (80°C) D
179 °F (81 °C).
- 29 ¿Qué principio HACCP se practica cuando los manipuladores de alimentos rewash melones que tiene la suciedad superficial?**
A Seguimiento
B Acción
correctiva C
Límite crítico
Punto de control crítico D
- 30 ¿Cuál es el paso final en el proceso de limpieza y desinfección prep tabla?**
A Higienización de la superficie
B Permitiendo que la superficie
se seque al aire C Lavar
la superficie
Enjuagar la superficie D
- 31 ¿Cuál es el tiempo mínimo que una solución de desinfección de yodo debe estar en contacto con el objeto que se limpian?**
A 15 segundos
B 30 segundos
C 45 segundos
D 60 segundos
- 32 Si una superficie en contacto con los alimentos está en uso constante, con qué frecuencia debe ser limpiado y desinfectado?**
Una de cada 2
horas B cada 4
horas c cada 6
horas D cada 8
horas
- 33 ¿Cuál es el tercer paso en la limpieza e higienización de los elementos en un fregadero de tres compartimientos?**
A Saneantes
B Secado al aire
C Enjuague
D Lavado
- 34 ¿Qué tipo de sonda de termopar debe utilizarse para verificar la temperatura interna de la carne asada?**
A Aire
B Superficie
C La
inmersión D
Penetración

- 35 ¿Qué seguridad alimentaria puede evitar el contacto cruzado?**
- A Utilizar sólo equipos de grado alimentario
 - B Lavado, enjuague, y desinfectar los utensilios antes de cada uso
 - C Mantenimiento de los alimentos congelados hasta que utilice
 - D La compra de alimentos de aprobado, con proveedores de confianza
- 36 ¿Cuál es la causa más probable de la sibilancia y colmenas?**
- Un Las alergias a los alimentos
 - B Norovirus
 - C *Shigella* spp.
 - D Hepatitis A
- 37 ¿Qué es una característica básica de un virus?**
- Un Destruído por la cocción
 - B Crece en los alimentos
 - C Requiere una hostia viva para crecer
 - D Comúnmente se encuentra en los intestinos de ganado
- 38 Cuando los miembros del personal deben comer, beber, fumar o mascar chicle?**
- Un Donde los clientes comen
 - B En zonas lavavajillas
 - C Fuera de la puerta de la cocina
 - D En las zonas designadas.
- 39 Cuando un manipulador de alimentos con un dolor de garganta y fiebre volver a trabajar con o cerca de los alimentos?**
- Un La fiebre haya desaparecido por 24 horas.
 - B El dolor de garganta se ha ido.
 - C Una liberación médica escrita.
 - D No hay síntomas experimentados por 24 horas.
- 40 Qué debe hacer cuando el operador gastronómico en respuesta a un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos?**
- A Notificar a los medios de comunicación
 - B Segregar el producto
 - C Cerrar la operación para el día
 - D Preguntar a los clientes para la prueba de sus síntomas

Respuestas de la prueba práctica KeyPractice Clave de respuestas de la prueba



1 B	21 D
2 .	22 B
3	23 A
4 C	24 C
5 A	25 B
6 C	26 C
7 B	27 C
8 D	28 A
9	29 B
10 C	30 B
11 C	31 B
12 D	32 B
13 D	33 C
14 D	34 D
15 D	35 B
16 C	36 A
17 B	37 C
18 B	38 D
19 D	39 C
20 A	40 B

Práctica de Examen Examination Diagnostic (Clave de respuestas no incluido).



Rodear con un círculo la mejor respuesta para cada pregunta a continuación. Asegúrese de responder a todas las 80 preguntas.

1 Cual alimento ha sido asociado con *Salmonella Typhi*?

- A Bebidas
- B Producir
- C Los mariscos de aguas contaminadas
- D Carne de vacuno molida insuficientemente cocinada

2 ¿Qué síntoma requiere un manipulador de alimentos para ser excluido de la operación?

- Un Dolor de garganta
- B Ictericia
- C Tos
- D Cólicos estomacales

3 Que es un ejemplo de la contaminación física?

- A Estornudos en alimentos
- B Tocar las superficies sucias
- C Los huesos de pescado
- D Cocinar la salsa de tomate en una cacerola de cobre

4 Qué práctica es útil para prevenir el Norovirus causante de las enfermedades transmitidas por los alimentos?

- Un La cocción de los alimentos a la temperatura interna mínima adecuada
- B Excluido el personal con vómitos de la OPERACIÓN
- C Enfriamiento rápido de alimentos
- D Alentar al personal para que se vacunan contra la gripe

5 Lo que el Estado promueve el crecimiento de las bacterias?

- A Alta acidez
- B Los bajos niveles de humedad
- C Comida celebrada entre 70°F y 125°F (21°C y 52°C)
- D Los alimentos con un pH que es altamente alcalino

6 Los parásitos son comúnmente asociados con qué alimentos?

- Un Setas
- B Juego salvaje
- C Trigo Entero
- D Productos lácteos

7 ¿Qué prácticas debe utilizarse para evitar las toxinas de mariscos, causando una enfermedad transmitida por los alimentos?

- Un La cocción de los alimentos a las temperaturas internas correctas B El lavado de manos durante todo el día
C La compra de alimentos de aprobado, proveedores acreditados D Microondas pescado que se sirven crudos durante 15 segundos.

8 ¿Cómo deben almacenarse los productos químicos?

- A Por encima de los alimentos
B Lejos de las zonas C
prep En las zonas de almacenamiento de alimentos D
Con menaje

9 ¿Qué hace el L soporte para la herramienta de alerta de la FDA?

- A Escuchar
B Dejar
C Limitar
D Buscar

10 ¿Qué prácticas pueden ayudar a prevenir las reacciones alérgicas?

- Un Cocinar los diferentes tipos de comida en el mismo aceite B Decirle a los clientes cómo un elemento está preparado
C Utilizando papel pergamino al hornear galletas D Proporcionar servicio de entrega a domicilio

11 ¿Qué síntomas pueden indicar que un cliente está teniendo una reacción alérgica?

- Un Sibilancias o dificultad respiratoria B Dolor en el brazo izquierdo
C Pérdida del apetito
D Tosiendo sangre

12 Cuando un manipulador de alimentos debe lavarse las manos después de preparar la comida?

- Un Fregadero de tres compartimientos B Pica
C Disipador designada para el lavado de manos D Fregadero de preparación de alimentos

13 Cuando un manipulador de alimentos con un dolor de garganta y fiebre sea excluido de la operación?

- Un Cuando los clientes atendidos son principalmente una población de alto riesgo B Cuando la fiebre del manipulador de alimentos es mayor de 100°F (38°C)
C Después de que el manipulador de alimentos tiene un dolor de garganta que ha durado más de 5 días D Ante la autoridad reguladora es notificado

- 14 Un manipulador de alimentos viene a trabajar con diarrea. ¿Qué debe decirle al administrador de manipulador de alimentos?**
Un No trabajar con alimentos B Ir a casa
C Limpiar el baño después de cada uso D Sólo tablas bus
- 15 Qué debe hacer un manipulador de alimentos para hacer más fácil poner guantes?**
Un Espolvorear con la harina en los guantes B Soplar los guantes
C Seleccione el tamaño correcto guantes D Roll up los guantes
- 16 Cuando un manipulador de alimentos diagnosticados con ictericia volver al trabajo?**
A Después de 1 semana
B Cuando su piel devuelve a un color natural C Siete días después del último síntoma observado D cuando sea aprobado por la autoridad reguladora
- 17 Que el tema es un potencial contaminante físico?**
A Higienizador
B Joyas
C El sudor
D Desinfectante para manos
- 18 ¿Cuál es el propósito de la mano antiséptico?**
A Eliminar la necesidad de lavarse las manos
B Aumentar el uso de soluciones de desinfección
C Reducir el número de patógenos en la piel
D Eliminar la necesidad de uso de guantes
- 19 Guantes de un solo uso no son necesarios cuando**
Un El manipulador de alimentos tiene una sensibilidad al látex. B Preparar los alimentos listos para el consumo.
C Lavado de producir.
D Manipular alimentos cocinados.
- 20 ¿Qué debe hacer a los manipuladores de alimentos después de salir y volver a la zona de preparación?**
A Póngase guantes
B Retire su delantal C Lávese las manos
D Aplique Mano antiséptico

- 21 ¿Qué tipo de huevos deben utilizarse cuando la preparación de platos crudos o poco cocidos para las poblaciones de alto riesgo?**
Un B
pasteurizada
Pooled
C Hervidos D
Bombardearon
- 22 ¿Qué hace que los niños de edad preescolar a estar en riesgo de enfermedad transmitida por los alimentos?**
A Sus sistemas inmunes no son fuertes.
B Ellos no han recibido todas sus vacunas. C Ellos sólo pueden comer los alimentos listos para el consumo.
D Se han ocultado las alergias.
- 23 La organización que incluye la inspección de los alimentos como una de sus principales responsabilidades?**
A Ee.Uu. El Servicio de Salud Pública
B Centros para el Control de Enfermedades
C Ee.Uu. Departamento de Agricultura
D La Administración de Salud y Seguridad Ocupacional
- 24 ¿Qué debe hacer un servidor después de borrar una tabla?**
Un Aplique Mano
antiséptico B
Lávese las manos
C Poner guantes
desechables en D Enjuáguese
las manos en agua tibia
- 25 ¿Qué estrategia puede prevenir la contaminación cruzada?**
A Comprar alimentos que no requieren preparación
B Prepare alimentos en ambos lados de la placa de corte
C Prep alimentos crudos y listos para comer al mismo tiempo D Evitar el abuso de tiempo y temperatura
- 26 ¿Qué temperatura termómetros infrarrojos medir?**
Un Alimentos
interno B Aire
C Superficie
D Microondas
- 27 Cuando puede utilizarse termómetros de vidrio?**
Un Cuando se hace caramelo
B Al comprobar los líquidos
C Cuando encerrado en una carcasa
irrompible D Cuando colgando en
un refrigerador

28 ¿Por qué debería tomarse las temperaturas de los alimentos en dos ubicaciones diferentes?

- Un Para asegurar el termómetro está calibrado correctamente
B Es requerido por el fabricante
C Para asegurar el termómetro tiene una precisión de +/- 2°F o +/-1°C, D. La temperatura puede variar en la comida

29 Un manipulador de alimentos es preparar un plato de marisco, el 4 de abril, utilizando los camarones y las vieiras. El camarón tiene una fecha de caducidad el 8 de abril, y las vieiras tienen una fecha de caducidad del 10 de abril. ¿Cuál es la fecha de caducidad para el plato de marisco?

- A El 4 de abril
B El 8 de abril
C El 10 de abril
D El 12 de abril

30 ¿Qué información debe incluirse en la etiqueta de los alimentos envasados en-sitio para la venta?

- A Pack fecha
B Lista de ingredientes
C Directrices de almacenamiento
D serving size

31 ¿Cómo debe un elemento que ha sido recordada por su fabricante de almacenarse en una operación?

- A Junto con los alimentos que serán servidos
B Aparte de los alimentos que serán servidos
C Envasados al vacío en bolsas
D En auto-vaciado de contenedores

32 Un manipulador de alimentos acaba de almacenar una entrega de alimentos secos. Que paso se ha realizado correctamente?

- Un Alimentos almacenados lejos de la pared
B Alimentos almacenados 4 pulgadas del suelo
C Alimentos almacenados debajo de una escalera
D Alimentos almacenados en un contenedor de productos químicos vacíos

33 Que el tema debería ser rechazado?

- Un Bolsas de galletas orgánicas en envase roto
B Botellas de leche a 41°F (5°C)
C Huevos con cáscara a una temperatura ambiente de 45°F (7°C)
D Ostras en vivo a 50°F (10°C)

34 Listo para comer alimentos TCS prepped en casa debe ser la fecha marcada si se celebró durante más de cuántas horas?

- A 12 horas
B 24 horas
C 48 horas
D 72 horas

- 35 Un hogar de ancianos local tiene una barbacoa anual para sus residentes. Cual alimento no debe ser servido?**
Un Deviled
huevos B
ensalada de
papas C
zanahorias
crudas
D hamburguesas raras
- 36 Cuando el transporte de alimentos fuera del sitio, ¿cómo debe la información como un uso por fecha y hora ser comunicada a la apagado-sitio personal?**
A Teléfono
B Mensaje de texto o correo electrónico C Las etiquetas de los alimentos
Instrucciones verbales D
- 37 ¿Cuál es la temperatura de cocción interna mínima para una ternera pique?**
A 135°F (57°C) B
145°F (63°C) C
155°F (68°C) D
165 °F (74 °C).
- 38 ¿Cuántas horas de comida fría puede celebrarse sin refrigeración antes de que debe venderse, sirve o expulsado?**
A 2 horas
B 4 horas
C 6 horas
D 8 horas
- 39 Lasaña fue retirado del holding caliente para el servicio a las 11:00 am. Por lo que el tiempo debe ser servido o expulsados?**
A las 12:00 horas.
B 2:00 p.m.
C 3:00 p.m.
D 4:00 p.m.
- 40 ¿Qué se debe hacer con preset, unwrapped utensilios que parecen estar sin usar después de los huéspedes han dejado la tabla?**
Un Envolver los utensilios con una servilleta limpia B Dejar los utensilios para el próximo invitado C Limpiar y desinfecte los utensilios
D limpiar los utensilios y reutilizar
- 41 ¿Qué regla para servir el pan a los manipuladores de alimentos deben practicar?**
A No vuelva a servir sin tocarla pan
B Sin tocarla para recalentar pan antes de servir a otros clientes
C Reciclar sin usar, descubrió la mantequilla para el uso en otros productos alimenticios D Limpiar y desinfecte las canastas del pan entre cada cliente

- 42 En un área self-service, a granel sin embalar alimentos no necesitan una etiqueta si el producto**
- A Hace un reclamo acerca de la salud o el contenido de nutrientes.
 - B No hacer una reclamación sobre la salud o el contenido de nutrientes.
 - C Ha sido elaborado en una planta de procesamiento no regulados.
 - D Ha sido preparado en una planta de procesamiento del proveedor.
- 43 La temperatura de la pechuga de pato se comprueba durante la cocción. Según la política de la operación, la pechuga de pato se deben cocer durante 16 minutos para permitir que la temperatura interna llegue a 165°F (74°C). ¿Qué principio HACCP es abordado por la cocción de la pechuga de pato a 165°F (74°C)?**
- Un Análisis de Peligros B Verificación
 - C Supervisión
 - D Límite crítico
- 44 ¿Qué debe un manipulador de alimentos con una mano herida infectada hacer para trabajar de forma segura con la comida?**
- Un Cubra la herida con una cubierta impermeable y desgaste del guante de un solo uso B Evite trabajar con alimentos crudos hasta que la herida esté completamente seca
 - C Coloque un vendaje sobre la herida
 - D Aplicar desinfectante para manos a la herida
- 45Cuál de estos procesos de alimentos no requiere una variación de una autoridad reguladora?**
- A Fumar los alimentos como un método para preservarla
 - B Comprar brotes de soja, de un proveedor de confianza
 - C Alimentos de curado
 - D Pasteurizar jugos en-sitio
- 46 ¿Qué es una conexión cruzada?**
- A El reflujo de agua limpia en agua sucia
 - B Enlace físico entre agua potable y agua sucia
 - C Vehículo de transporte de agua
 - D Principal de agua pública aprobado
- 47 ¿Qué información debe ser publicada en el lavavajillas?**
- Un Número de teléfono del fabricante B Configuración correcta
 - C Cantidades de desinfección recomendados
 - D Programar para limpieza
- 48 ¿Qué escenario puede llevar a la infestación de plagas?**
- A Almacenar los productos reciclables en bolsas de papel
 - B Limpieza de derrames alrededor de los contenedores de basura
 - C Rotar los productos utilizando el método FIFO
 - D Instalación de cortinas de aire por encima de las puertas

49 ¿Cuál es el primer paso en el desarrollo de un plan de HACCP?

- Un Identificar las acciones correctivas B Realizar un análisis de peligros
C Establecer procedimientos de vigilancia D Determinar los puntos críticos de control

50 ¿Qué factores influyen en la eficacia de un desinfectante químico?

- Un La concentración, temperatura, tiempo de contacto, pH y dureza del agua B La concentración, la absorción, la humedad, la alcalinidad, la salinidad
C La concentración de proteínas, la acidez, la temperatura del aire, la fuerza D Concentración, actividad de agua, reactividad, presión, densidad

51 ¿Cuál es el primer paso de limpiar y desinfectar el equipo fijo?

- Un Saque las piezas desmontables B Desenchufe la unidad
C Rocíe la superficie con limpiadores D Lavar la superficie del equipo utilizando agua caliente

52 ¿A qué temperatura debe estar el agua para el lavado manual?

- Un Debe ser al menos 21°C (70°F) B Debe ser al menos 90°F (32°)
C Debe ser al menos de 100°F (37°C) D Debe ser por lo menos 110°F (43°C)

53 ¿Qué organización requiere una hoja de datos de seguridad del material (MSDS) para ser incluidas con los productos químicos peligrosos?

- A La Agencia de Protección Ambiental
B La Administración de Salud y Seguridad Ocupacional C La gente para el Tratamiento Ético de los animales
D La Asociación Nacional de Restaurantes

54 ¿Qué deben hacer los funcionarios cuando se transfieren productos químicos a un contenedor nuevo?

- A Marque el recipiente
B Completar una solicitud de MSDS C Registrar la transferencia en la hoja MSDS
D almacenar el producto químico en un gabinete cerrado

55 ¿Qué temperatura debe a alta temperatura del lavavajillas enjuague desinfección final?

- Por lo menos 150°F (65°C) B por lo menos 160°F (71°C) C por lo menos 170°F (76°C) D a por lo menos 180°F (82°C)

56 Lo que debe hacer cuando el manejo de los manipuladores de alimentos listos para comer?

- Un Llevar guantes de un solo uso
- B Higienizar sus manos
- C Llevar un delantal
- D Utilice las manos desnudas

57 ¿Por qué las personas que toman ciertos medicamentos de riesgo para las enfermedades transmitidas por los alimentos?

- A Sus sistemas inmunes comprometidos
- B No se han construido sistemas inmunológico fuerte
- C Ellos sólo comen alimentos TCS
- D tienen alergias ocultas

58 ¿Qué se debe hacer con un paquete de harina que se recibió con signos de humedad en la bolsa?

- Un Rechazar la harina y devolverlo al proveedor
- B Aceptar la harina y colocar en el almacenamiento en seco
- C La bolsa seca completamente antes de su uso
- D Almacenar la bolsa en un refrigerador a 41°F (5°C) o inferior

59 Que la responsabilidad se incluye en la Administración de Alimentos y Drogas de papel?

- Un Inspección de carnes, aves, huevos y B La concesión de licencias y permisos
- C Regulación de alimentos transportados a través de las líneas del estado
- D La aprobación de los planes de HACCP

60 ¿Cuál es la temperatura interna mínima adecuada de comida caliente debe ser celebrada en para prevenir los patógenos de crecimiento?

- A 115°F (46°C)
- B de 125°F (51°C)
- C de 135°F (57°C)
- D 145 °F (62 °C).

61 ¿Qué debe hacer el personal cuando recibe una entrega de alimentos y suministros?

- A Inspeccionar los artículos no alimentarios de primera
- B Almacenar e inspeccionar inmediatamente posterior
- C Inspeccionar visualmente los productos alimenticios
- D pila la entrega ordenada y inspeccionar dentro de 12 horas

62 Cómo el personal debe asegurarse de que los productos químicos se utilicen en un higienizador comida-prep es superficial en la fuerza correcta?

- A Enjuague de la superficie y, a continuación, aplicar una segunda vez
- B Pruebe la superficie antes de confirmar que no hay patógenos
- C Utilice un kit de prueba para comprobar la concentración del higienizador cuando mezcla
- D Calentar a la temperatura recomendada por el fabricante

© 2012 Fundación Educativa de la Asociación Nacional de Restaurantes. Todos los derechos reservados. ServSafe ServSafe y el logotipo son marcas registradas de la Fundación Educativa de la Asociación Nacional de restaurantes, y utilizan bajo
Licencia por National Restaurant Association Solutions, LLC, una subsidiaria de la Asociación Nacional de Restaurantes. Reproducible para uso instruccional solamente. No se venden por separado.

63 Una ensalada de atún se retira del refrigerador a las 9:00 a.m. y sacada de un buffet a las 11:00 a.m. Por qué hora debe ser sirve la ensalada de atún o expulsados?

- Un 12:00 p.m.
- B 2:00 p.m.
- C 3:00 p.m.
- D 4:00 p.m.

64 Cuando la carne sin embalar, raw pueden ser ofrecidos para el auto-servicio?

- A En puestos de comida orgánica
- B En barbacoas mongol
- C Cuando la carne esté alta calidad
- D Cuando la carne se congela

65 ¿Qué regla para servir condimentos debe ser practicado?

- A Servir los condimentos en envases originales
- B Servir los condimentos en envases antimicrobianos
- C Combinar cuencos de sobras de condimentos con nuevos
- D Servir botella condimentos que permanecen abiertos entre usos

66 Alimentos sin envasar a granel en las áreas de auto-servicio, deben ser etiquetados cuando

- A La comida es preparada en el local.
- B El fabricante afirma que el alimento es saludable.
- C La comida es preparada por otro fabricante. D
- La comida apoya el crecimiento de patógenos.

67 La temperatura de clam chowder se verifica durante la celebración. Según la política de la operación, el Chowder debe ser expulsado. ¿Qué principio HACCP es practicado por tirar la sopa?

- Un Análisis de Peligros
- B Verificación
- C Seguimiento
- D Acción correctiva

68 Un proceso que requiere de una variación de la autoridad reguladora?

- Un Fumar para mejorar el sabor de alimentos
- B Sirviendo a la caza silvestre
- C Servir el queso importado
- D Germinación de las semillas o granos

- 69 ¿Qué información debe incluirse en la etiqueta de un envase de listos para comer alimentos TCS prepped on-site para la venta al por menor?**
Un La calidad de los alimentos B Los alérgenos potenciales
C Instrucciones de recalentamiento D Requisitos de almacenamiento
- 70 ¿Qué se debe hacer con la comida que ha sido manejado por un manipulador de alimentos que ha sido restringida o excluida de la operación debido a la enfermedad?**
Un Calentar la comida para destruir los patógenos B Tirarla fuera
C Reacondicionamiento de la comida
D Asegúrese de que los alimentos no han abusado de tiempo y temperatura
- 71 ¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos con la comida después de descongelado en el microondas?**
Un Cocinar utilizando equipos de cocina convencional B Cubra los alimentos para evitar que se reseque
C Controlar la temperatura en al menos 2 lugares
D Deje que la comida reposar 2 minutos antes de cocinar
- 72 Lo que debe hacer antes de una operación zumo envasado en-sitio para su posterior venta?**
Un Obtener una variación B Congelar el jugo
C Espera producir a 41°F (5°C) o inferior D OSHA Contacto
- 73 Qué temperatura debe ser cocida hasta langosta de peluche?**
Un 135°F (57°C) durante 4 minutos B 145°F (63°C) durante 4 minutos C 155°F (68°C) durante 15 segundos D 165°F (74°C) durante 15 segundos.
- 74 Qué temperatura debe llegar a ser verduras cocidas en caliente de forma segura celebrada por el servicio?**
A 135°F (57°C) B 145°F (63°C) C 155°F (68°C) D 165 °F (74 °C).

75 Hogar de Ancianos el personal de cafetería están creando nuevos elementos de menú para un desayuno para los residentes y los miembros de su familia. ¿Qué elemento no es segura para servir?

- A Tortitas
- B Huevos pasados por agua
- C Corned beef hash
- D Mayonesa

76 Cuando hay un manipulador de alimentos cambie los guantes?

- A Después de 1 hora de uso constante
- B Tan pronto como estén sucios o rasgado
- C Al final del desplazamiento
- D Cada 6 horas

77 Un manipulador de alimentos se ha enfriado un contenedor de chili a 21°C (70°F) en 1 hora. ¿Cuánto tiempo se deja enfriar el chili a 41°F (5°C)?

- A 2 horas
- B 3 horas
- C 4 horas
- D 5 horas

78 ¿Qué debe hacer cuando un servidor teniendo un pedido de alimentos procedentes de clientes que tienen preocupaciones acerca de las alergias alimentarias?

- A Describir cada elemento del menú para los clientes que lo piden, incluyendo cualquier "secreto" ingredientes
- B Explicar los síntomas de una reacción alérgica a los clientes antes de fin
- C Cuando los clientes llegan, les dicen que el alimento puede causar reacciones alérgicas
- D Dígale a clientes con alergias a los alimentos no podrán recibir el servicio

79 ¿Cuál es la temperatura de cocción interna mínima de pechuga de pollo?

- A 135°F (57°C) durante 4 minutos
- B 145°F (63°C) durante 4 minutos
- C 155°F (68°C) durante 15 segundos
- D 165°F (74°C) durante 15 segundos.

80 ¿Cuál es el mejor termómetro para controlar un lavaplatos la temperatura final de enjuague?

- A Indicador de tiempo-temperatura
- B Termómetro de infrarrojos
- C Termómetro de registro máximo
- D Sonda de inmersión

