

## Resumen del Curso-

---

- Todos los establecimientos de servicio de alimentos deben tener un permiso válida emitida por el Departamento de Salud de Nueva York.
- Los inspectores de salud tienen el derecho de inspeccionar un servicio de alimentos o establecimiento de elaboración de alimentos, siempre durante las horas de operación. Los inspectores deben tener acceso a todas las áreas del establecimiento de comida durante una inspección.
- De acuerdo con el Código de Salud de Nueva York, se requiere que los supervisores de todos los establecimientos de servicio de alimentos tienen un certificado de protección de alimentos.
- La comida es cualquier sustancia comestible, hielo, bebidas, o un ingrediente destinado para el consumo humano .
- Los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) se refiere a los alimentos que proveen condiciones favorables para el crecimiento rápido de los microorganismos.
- Ejemplos de alimentos potencialmente peligrosos incluyen todas las carnes crudas y cocidas , pollo, leche y productos lácteos, huevos, pescado, mariscos , tofu, arroz cocido , pasta, frijoles, papas, verduras de hoja verde crudas y cortadas , tomates y melones crudas y cortadas, el ajo en aceite, etc ( Excepciones: huevos duros con la cáscara intacta, carnes secadas, pizza de queso, tocino crujiente )
- La temperatura de la zona de peligro es entre 41°F y 140°F. Dentro de este rango, la mayoría de los microorganismos dañinas se reproducen con gran rapidez.
- Los tres termómetros permitidos para ser utilizado para la medición de temperatura de los alimentos son: bimetálico (rango de 0°F a 220°F), termopar y termistor (digital ) . El uso de los termómetros de vidrio en un establecimiento de alimentos es prohibido por la ley.
- La carne inspeccionadas por el Departamento de Agricultura de los EE.UU. debe tener un sello de inspección del USDA.
- huevos crudos deberán almacenarse a una temperatura mínima de 45°F
- El pescado ahumado se debe mantener a 38°F o menos para evitar la germinacion de la bacteria Clostridium botulinum .
- Todos los alimentos refrigerados deben mantenerse en o por debajo de 41°F (excepto huevos crudos que deben quedar a 45°F o por debajo, y pescado ahumado que debe quedar a 38°F o por debajo )
- Los mariscos deben ser recibido con las etiquetas de los mariscos. Estas etiquetas se deben mantener en archivo durante al menos 90 días después de que el producto se ha agotado.

- La leche y los productos lácteos deben ser pasteurizados con las fechas de la venta - por de 9 días o ultra- pasteurizada con fechas de caducidad de 45 días.
- Todas las frutas y verduras que se sirven crudos se deben lavar muy bien antes de servir.
- Los productos enlatados deben ser rechazados si hay abolladuras en la borde, hinchazón, oxidación severa, fugas o no tienen etiqueta. Alimentos enlatados hecho en la casa son prohibidos.( excepción: pequeña abolladura en el cuerpo de la lata )
- Todos alimentos comerciales con atmósfera modificados envasados deben utilizarse según las especificaciones del fabricante.
- Envasado al Vacío de cualquier producto alimenticio en un establecimiento de venta está prohibida por la ley a menos que se obtenga una autorización especial a través del Departamento de Salud.
- Las siglas PEPS significa primero en entrar, primero en salir, y el primer paso en la implementación de PEPS es poner la fecha en los productos.
- El código de Salud de la Ciudad de Nueva York requiere que todos los alimentos deben ser almacenados por lo menos 6 pulgadas arriba del piso.
- Para evitar la contaminación cruzada los alimentos crudos en el refrigerador deben conservarse debajo de los cocinados.
- Las bajas temperaturas retrasan el crecimiento de microorganismos.
- Todos los alimentos fríos deben mantenerse a 41°F o menos (excepto el pescado ahumado a 38°F) en todo momento.
- Mantenga las áreas de almacenamiento en seco, bien iluminados y ventilados.
- Nunca guarde alimentos por debajo de las líneas de agua de desecho.
- Alimentos para el almacenamiento deben mantenerse cubiertos y almacenados en recipientes que resisten la entrada de insectos y animales.
- Hielo destinada al consumo humano no se puede utilizar para almacenar latas , botellas u otros productos alimenticios .
- Cuando los alimentos se almacenan directamente en hielo, el agua de hielo debe ser drenada constantemente.
- El cartel "Primeros Auxilios Asfixia" se debe exponer a la vista en cada zona de comedor designada.
- Se requiere que los establecimientos de comida que sirven bebidas alcohólicas exponen el cartel de" Alcohol y Embarazo Aviso" .
- Un letrero " Lávese las manos " se debe exhibir en todos los lavamanos.
- " No fumar " señales deben mostrarse a través de cada instalación.
- Hay tres riesgos principales para la salud en un establecimiento de alimentos: físicos , químicos y biológicos.
- La presencia de un objeto extraño (fragmentos de vidrio, pedazos de metal, etc ) en un alimento se considera un riesgo físico .

- Presencia de sustancias químicas nocivas ( pesticidas , productos de limpieza , Receta farmacos, etc ) en un alimento se conoce como un riesgo químico.
- Peligro biológico es la presencia de microorganismos (bacterias, virus, parásitos y hongos) en la comida.
- Los alimentos que han sido contaminados con bacterias patógenas no tienen ningún cambio en la apariencia, sabor u olor.
- En condiciones favorables las bacterias pueden duplicar su población cada 20 a 30 minutos.
- Hay 4 fases de crecimiento bacteriano: reposo, logarítmica, estacionaria y la muerte.
- El crecimiento más rápido de las bacterias tiene lugar en la fase de logarítmica.
- Los seis factores que afectan el crecimiento de las bacterias son : Alimentos,Acidez ( Baja acidez ), Zona de temperatura peligro,Tiempo, Oxígeno ( o la falta de oxígeno) y humedad .
- Los virus no pueden reproducirse en los alimentos, sólo usan los alimentos como un medio para entrar en el cuerpo humano.
- Hepatitis A y norovirus son dos virus transmitidos por los alimentos comunes que normalmente contaminan nuestro suministro de alimentos a través de materia fecal (humana ) a las aguas y alimentos contaminados.
- El parásito transmitido por los alimentos que suelen encontrarse en la carne de cerdo poco hecha es llamado *Trichinella spiralis* .
- La triquinosis es una enfermedad causada por un parásito llamado *Trichinella spiralis*.
- *Trichinella spiralis* puede ser eliminado por la cocción de carne de cerdo a 155°F durante 15 segundos
- Un parásito transmitido por los alimentos se encuentran típicamente en los peces marinos se llama *Anisakis simplex*.
- *Salmonella enteritidis* se asocia principalmente a las aves de corral cruda y huevos.
- Al preparar cualquier receta de huevos donde los huevos no se cocinan o parcialmente cocidos, siempre hay que usar sólo huevos pasteurizados.
- Podemos evitar el crecimiento del microorganismo *Clostridium perfringens* con enfriamiento rápido, re-calentamiento rápida y evitar la preparación de alimentos mucho tiempo antes de servir
- *Staphylococcus aureus* es una bacteria que comúnmente se lleva por los seres humanos sanos.
- Intoxicación alimentaria estafilocócica es una causa común de enfermedad transmitida por alimentos causada por *Staphylococcus aureus*, que se puede prevenir con una buena higiene personal y evitar el contacto con las manos desnudas a los alimentos listos para el consumo.

- Los trabajadores en alimentos enfermos con una enfermedad que se puede transmitir por contacto con los alimentos o por medio de los alimentos debe ser prohibido trabajar hasta que esté completamente recuperado.
- Carne molida como hamburguesas deben cocinarse a una temperatura mínima de 158 ° F para eliminar E. coli 0157 : H7
- Clostridium botulinum provoca la enfermedad conocida como botulismo. Esta bacteria se asocia con los alimentos enlatados en casa, latas hinchadas, pescado ahumado, ajo en aceite y cualquier comida en un ambiente anaeróbica ( sin aire ).
- La intoxicación por ciguatera se produce durante el verano, cuando las algas rojas tóxicas en el agua son comidos por peces pequeños. Los pequeños peces son ingeridas luego por ciertos peces depredadores ( barracuda, pargo , etc , ) Los seres humanos se enferman una vez que comen el pez depredador con las toxinas acumuladas de algas rojas .
- El envenenamiento por escómbridos se produce por comer ciertos pescados (por ejemplo, el atún, la caballa, el bonito, mahi mahi, pez azul, etc ) con altos niveles de histamina por falta de tiempo y exceso de temperatura .
- Las manos deben lavarse cuidadosamente después de cualquier actividad en que las manos se han contaminado. Por ejemplo, antes de empezar a trabajar, después de manipular alimentos crudos, toser, estornudar, fumar , comer, beber, etc.
- El Código de Salud de Nueva York requiere que los lavamanos deben estar ubicados a 25 pies o menos de cada área de preparación de alimentos, servicio de alimentos y el área de lavarse los platos y adentro o adyacente a los baños.
- Los lavabos para lavarse las manos deben estar provistos de jabón, agua corriente fría y caliente, toallas desechables o un secador de mano y un cartel de " lavarse las manos "
- El Código de Salud de Nueva York requiere que todos los trabajadores de la alimentación usen las redes adecuadas para el cabello o sombreros, delantales apropiados limpios y ropa exterior, se abstienen de usar joyas y usar maquillaje .
- Es ilegal manejar los alimentos listos para comer con las manos sin guantes. Los trabajadores deben usar guantes, pinzas , papel deli , espátula u otros utensilios limpios . Los alimentos que se van a cocinar (por ejemplo, carne cruda que van a cocinar, masa cruda de pan, etc ) pueden ser manejados con las manos limpias sin guantes.
- Los tres métodos aceptables de descongelar los alimentos congelados son: refrigerarlos, colocar en agua fría y corriente o, poner en un horno de microondas con un calentamiento continuo después.
- Cuando las bacterias de un alimento crudo se meten en una comida listo para el consumo o cocidos, esto se llama la contaminación cruzada

- La temperatura de cocción correcta para las aves de corral, carne rellena y el relleno es de 165°F.
- Carne molida y los alimentos que contienen carne molida debe cocinarse a una temperatura interna de 158°F.
- Para prevenir la enfermedad, la carne de cerdo debe cocinarse a una temperatura interna de 155°F.
- Los huevos, pescado, mariscos , cordero y otras carnes se deben cocinar a una temperatura mínima de 145°F
- Todos los alimentos calientes almacenados en una unidad de retención de calor se deben mantener a 140 ° F o más .
- Algunas de las maneras efectivas para rápidamente enfriar los alimentos son: la inmersión en un baño de agua con hielo con agitación ocasional, el uso de sartenes de 4 pulgadas para el enfriamiento así poca profundas con una profundidad del producto de 1 a 2 pulgadas , utilizando una unidad de enfriamiento rápido (blast chiller) , y cortar carnes en trozos pequeños .(6 lbs. o menos).
- Los alimentos calientes colocados en un refrigerador para el enfriamiento deben ser cubiertos sólo después de que se hayan enfriado a 41 ° F o menos.
- Alimentos anteriormente cocidos y refrigerados que se servirán a partir de una unidad de mantenimiento de calor deben recalentarse rápidamente a 165 ° F usando una estufa o un horno. No utilice nunca una mesa de vapor para recalentar alimentos .
- Las manos desnudas nunca podrán utilizarse cuando se trabaja con los alimentos listos para el consumo. Siempre use utensilios como un par de guantes, pinzas, espátula , papel deli, cuchara, cuchillo, etc
- Cuando utilice guantes desechables , deben ser cambiados con frecuencia para evitar la contaminación de los alimentos.
- La Toma de Aire deberán instalar en todos los fregaderos culinarios y también en los fregaderos de limpieza de platos.
- Interruptores de vacío atmosférico deben instalarse en cualquier equipo que tenga una conexión directa con la fuente de agua potable. Los ejemplos incluyen máquina de hielo ,cafeteras , lavavajillas , etc
- Una Conexión transversal se puede prevenir con la instalación de un interruptor de vacío de la manguera.
- Todos los calentadores de agua a gas deben ser instalados por un plomero autorizado y deben ser monitorizados para el reflujo de gas. .
- Según Las leyes de Nueva York, es ilegal botar la grasa en un lavabo que no tenga un interceptor de grasa adecuada.
- La secuencia adecuada para las operaciones de lavado de plato manuales es Lave, enjuague, desinfecte y secar al aire.

- Entre cada uso , las tablas de cortar deben ser lavados, enjuagados y desinfectados .
- Desinfección de agua caliente se puede realizar mediante la inmersión de los utensilios en agua con una temperatura de 170°F durante al menos 30 segundos .
- Para preparar una solución desinfectante a base 50 PPM de cloro, agregue ½ onza de blanqueador en 1 galón de agua.
- Para preparar una solución desinfectante a base de cloro 100PPM , agregue una onza de blanqueador en 1 galón de agua.
- 50 PPM solución desinfectante se utiliza para la inmersión / impregnación de utensilios de por lo menos 1 minuto .
- 100 PPM solución desinfectante se utiliza típicamente para limpiar o vertir .
- Los trapos de limpieza deben ser almacenados en una solución desinfectante con una fuerza de 50 PPM .
- Durante la desinfección química, la solución química se debe comprobar con un equipo de prueba.
- Cuando hay 20 asientos o mas, es mandatorio dejar los clientes usar el bano.
- Las tres estrategias clave del manejo integrado de plagas son: matarlos de hambre, tapar todos los defectos y las entradas y destruirlos.
- Cuando la comida ya no es disponible para los ratones que han infestado un restaurante , pronto salen de restaurante.
- Las ratas pueden entrar en los edificios a través de una abertura con un diámetro de una pulgada
- La presencia de excrementos frescos de rata en un establecimiento de comida es una infracción critica.
- El mejor método para eliminar las moscas y las cucarachas en un establecimiento es a través de la limpieza.
- Insecticidas y rodenticidas sólo se pueden aplicar en un restaurante por un oficial de control de plagas .
- El código de ciudad de Nueva York de la Salud requiere que un oficial de control de plagas debe inspeccionar un establecimiento de alimentos por lo menos una vez al mes.
- HACCP es un acrónimo que significa Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control
- Los siete principios del HACCP son: Identificar los peligros , Determinación de los puntos críticos de control ( PCC ) , Establecer límites críticos , Monitor de CCP , tomar acciones correctivas , Compruebe que el sistema está funcionando, y mantenimiento de registros .
- HACCP es un sistema para proteger los alimentos , que se centra principalmente en el control de microorganismos dañinos.

- Un Puntos Críticos de Control ( PCC ) es cualquier punto del flujo de alimentos donde se deben tomar medidas para eliminar el peligro .
- Si los alimentos potencialmente peligrosos se dejan en la zona de peligro de temperatura durante más de dos horas, luego que la comida debe ser descartada , ya que ya no se considera seguro.
- Cuando preparan las ensaladas frías, como ensalada de atún, se recomienda que los componentes se deben pre-enfriar.
- Las grasas trans artificiales aumenta LDL - el colesterol malo , lo que lleva a la enfermedad cardíaca .
- Las grasas trans artificiales son prohibidos de todos los alimentos del restaurante .
- Una excelente manera de mejorar la seguridad alimentaria, la seguridad y la práctica general de trabajo es llevar a cabo una auto-evaluación de las operaciones de alimentos sobre una base regular.
- Las lesiones más comunes que sufren los trabajadores de restaurantes en un lugar de trabajo son: resbalones, tropezones , caídas , cortes, laceraciones , quemaduras , distensiones musculares ,esguinces y electrocución.
- Para evitar resbalones, tropiezos y caídas, zapatos antideslizantes deben ser usados por los trabajadores