



## REQUISITOS PARA RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS DE MANEJO DE COMIDA

1. Las comidas potencialmente riesgosas deben ser mantenidas a temperaturas menores de 45° F o a temperaturas mayores de 140° F. Se considera el intervalo entre 45° F y 140° F como **“ZONA DE PELIGRO”** para la comida ya que la bacteria crece en forma óptima entre estas temperaturas.
2. La carne asada debe ser cocinada a una temperatura interna mínima de 130° F. La carne de cerdo debe cocinarse a una temperatura interna mínima de 150° F. El pollo debe cocinarse a una temperatura interna de 165° F. Las hamburguesas y sus productos deben ser cocinadas a una temperatura interna mínima de 155° F.
3. Las comidas que potencialmente presenten riesgos deben ser refrigeradas a temperaturas menores de 45° F. dentro de 4 horas de que hayan alcanzado los 140° F. Para algunas comidas deben utilizarse ciertas técnicas como el enfriamiento rápido mediante baños de hielo o almacenando la comida en capas delgadas. Actualmente existen refrigeradoras de enfriamiento rápido hechas a medida para los restaurantes. Se recomienda utilizar estas refrigeradoras en los restaurantes donde hay grandes cantidades de comida a enfriarse.
4. La comida remanente deben ser recalentada a 165° F. Esto incluye la carne asada que fue inicialmente cocinada a 130° F y luego refrigerada.
5. Descongele la comida en el refrigerador, o con agua fría corriente, o en el microondas, o durante su cocción. **NUNCA DESCONGELE A TEMPERATURA DE AMBIENTE.**
6. Para revisar las temperaturas debe tener un termómetro metálico que mida de 0° F a 220° F.
7. La comida y la bebida que no esté cubierta y que está a la vista del consumidor debe ser protegida de los estornudos y la tos mediante dispositivos instalados correctamente (sneeze guards).
8. Todas las comidas deben mantenerse cubiertas, excepto durante su preparación y exhibición.
9. Todos los huevos y toda la carne no cocinada debe guardarse debajo de las comidas cocinadas y las verduras.
10. La comida no debe almacenarse sobre el piso en los almacenes o los refrigeradores. Toda la comida debe estar 12 pulgadas (31 cm) o más sobre el nivel del piso.
11. Todas las frutas y las verduras deben ser lavadas antes de su preparación para evitar su posible contaminación química o bacteriológica.
12. Todos los empleados deben mantener una buena higiene personal, como por ejemplo usar ropa limpia, usar algo para restringir el pelo y mantener las manos y la uñas limpias.

13. No puede usarse ningún tipo de producto del tabaco en la cocina. Solo debe fumarse en áreas designadas para fumar y los empleados deben lavarse las manos antes de volver al trabajo.
14. Los empleados deben lavarse las manos minuciosamente y tantas veces como sea necesario, especialmente luego de usar el baño.
15. Para prevenir la transmisión de enfermedades, cualquier empleado que tenga una enfermedad contagiosa capaz de ser transmitida a través de la comida, o una lastimadura o furúnculo en las manos o brazos, no debe trabajar con la comida sin que el Departamento de Servicios Ambientales lo apruebe. Nunca debe trabajar con la comida si tiene diarrea, vómitos o fiebre.
16. Los empleados que preparen la comida deben primero lavarse las manos con un jabón antibacterial o lavarse las manos con jabón común y luego ponerse guantes desechables de plástico.
17. Todos los utensilios y los aparatos deben estar en buen estado (sin grietas ni rajaduras) y ser fáciles de limpiar.
18. Las superficies que entren en contacto con la comida deben ser construidas de un material liso, no corrosivo y no tóxico, como por ejemplo de acero inoxidable.
19. Las estanterías, las mesas, y los mostradores deben tener una superficie lisa, no absorbente y lavable.
20. Todo equipamiento para el manejo de comida debe ser aprobado por la NSF (Fundación Nacional de Sanidad) o su equivalente.
21. Todos los aparatos y las herramientas deben mantenerse limpias.
22. Los utensilios de multiuso deben ser lavados, enjuagados y desinfectados luego de cada uso.
23. Las superficies donde se prepare la comida también deben ser lavadas y desinfectadas frecuentemente. El desinfectante que se utilice para desinfectar debe ser preparado a una concentración adecuada y estar disponible durante todo el día:
 

Cloro	50 ppm (partes por millón)
Amonia	200 ppm
Iodo	12.5 ppm
Tiempo de contacto	2 minutos
24. El método correcto de tratamiento antibacterial de los utensilios multiuso para comer, beber y cocinar, en un fregadero de tres compartimientos, es lavar en el primer compartimiento, enjuagar en el segundo, y desinfectar en el tercero. La desinfección puede realizarse con productos químicos o con el uso de una estufa que mantenga el agua en el compartimiento a 170° F o más caliente.
25. Las tiras de papel de prueba deben estar disponibles durante todo el día para verificar la concentración de la solución desinfectante. Recomendamos verificar el desinfectante diariamente.

26. La desinfección puede realizarse en una lavadora automática aprobada por la NSF. Los operadores de la máquina de lavar deben ser entrenados en la operación de las lavadoras, en su limpieza y en la verificación de la desinfección.
27. El agua caliente de grifo debe tener una temperatura de 140° F o más cuando la desinfección se realice con agua caliente en una lavadora automática. De lo contrario el agua caliente debe tener una temperatura mínima de 130° F.
28. La temperatura del enjuague final de la lavadora automática debe ser de por lo menos 180° F.
29. Todos los utensilios deben secarse al aire libre y guardarse en estantes por encima del piso. No se permite secar con toallas.
30. Todos los utensilios, contenedores, platos, etc. deben ser invertidos o en lo posible cubiertos, o guardados en gabinetes limpios.
31. Los empleados deben tener cuidado de no tocar las superficies limpias de los utensilios que entrarán en contacto con la boca del cliente.
32. Las cucharas y las espátulas en las líneas de servicio, etc., deben estar puestas en la comida, con el mango extendiéndose hacia afuera.
33. Los utensilios de uso único (papel y plástico) deben ser adquiridos en recipientes sanitarios y deben guardarse en áreas limpias hasta su uso. Se deben utilizar de manera correcta, prestando atención a la higiene.
34. Las fuentes de agua deben mantenerse limpias.
35. El hielo usado en bebidas, agua, té, y café o utilizado para refrigerar o servir las ensaladas y las verduras debe ser guardado y usado prestando atención a su higiene.
36. Las cajas para guardar el hielo deben estar cubiertas y protegidas para evitar la contaminación. No almacene comida en estas cajas.
37. El hielo debe manejarse con un cucharón grande o con un distribuidor automático. Para llenar la taza no la arrastre por el hielo.
38. Las máquinas de hielo deben mantenerse limpias.
39. Deben haber fregaderos de manos para que los empleados se laven las manos. Un fregadero de manos debe utilizarse solamente para lavarse las manos. No se debe utilizar para preparar comida ni para almacenar comida, y no debe ser bloqueada.
40. En todas los fregaderos de manos debe haber jabón y toallas desechables.
41. Los fregaderos para prepara comidas no deben utilizarse para lavar las manos.
42. Los tachos de basura deben mantenerse cerrados, así como también deben mantenerse cerrados las cubiertas y las puertas de los contenedores de basura. Sin embargo, durante la preparación de la comida, puede mantenerse abiertos los tachos de basura en la cocina.

43. Los tachos y contenedores de basura no deben estar dañados y deben estar relativamente limpios.
44. Los contenedores de basura con desagüe deben tener un tapón de desagüe.
45. La limpieza de los tachos de basura, escobas, etc. debe realizarse de forma adecuada, y no se debe desechar el agua sucia directamente en el suelo.
46. Las paredes, los techos, y los pisos deben mantenerse limpios.
47. Los pisos, las paredes, y los techos deben tener superficies lisas, lavables y no absorbentes. Las paredes y los techos deben ser de colores claros.
48. Las puertas externas y las de los baños deben poder cerrarse automáticamente.
49. En la puerta externa de servicio debe haber un ventilador de moscas para cuando se ingrese mercadería.
50. Todas las salas necesitan luz adecuada.
51. En las áreas de preparación y exhibición de comida las lámparas de luz deben estar protegidas o ser inastillables.
52. Todo equipo de ventilación debe mantenerse limpio y en buen estado.
53. Las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias.
54. Los estantes que se utilicen para guardar platos, utensilios de cocina, comida, artículos de limpieza, etc. deben estar a una distancia del piso de por lo menos 12 pulgadas.
55. Para el almacenamiento de porotos, azúcar, harina, etc. solo se deben usar recipientes limpios y cubiertos ajustadamente. Estos deben ser aprobados para su uso como recipientes de almacenamiento de comida. No se deben usar bolsas de basura porque están hechos de un plástico que no sirve para guardar comida.
56. Los productos de limpieza, pesticidas, y otros químicos de riesgo deben ser almacenados lejos de la comida. Esta área debe designarse con un cartel que indique ***“Solamente para el Almacenamiento de Químicos”***. Esta puede ser sobre el estante de abajo del almacén, etc. para prevenir la posible contaminación de la comida.