

**Departamento de Salud de la Ciudad de Columbia
Guía para los Preparadores de Comida**

Las manos deben de ser lavadas:

- Después de comer, beber y fumar.
- Antes de preparar alimentos.
- Antes de ponerse guantes.
- Después de manejar carnes crudas.
- Después de ir al baño

Fumar no esta permitido en todo el restaurante.

El procedimiento correcto para limpiar utensilios, vajillas y equipo de cocina es: *Lavar, Enjuagar, Desinfectar*

La temperatura fria en que se deben mantener los alimentos para evitar que se pongan en peligro es : 41°F or 5°C

La temperatura de calor en que se deben mantener los alimentos para evitar que se pongan en peligro 140°F/60°C.

Los sobrantes de comida que son recalentados, deben de recalentarse a un temperatura de al menos:165°F/75°C/.

La única joya o accesorio que un preparador de comida debe tener puesto es un anillo de bodas.

Todos los alimentos listos para comer (“ready to eat”) deben ser tocados usando guantes, ejemplo de alimentos listos para comer:

- limón de adorno para los vasos del te helado
- lechuga y otros vegetales de ensaladas
- sandwich frio
- buñuelos o rosquillas

Si Las personas que preparan los alimentos estan sufriendo de vómito, diarrea, piel amarilla ó garganta irritada acompañada de fiebre deben:

- informarle a su supervisor.
- no trabajar con los alimentos.

Las cubetas para limpiar, botellas de spray con quimicos y otros liquidos químicos deben de ser guardados debajo de y alejado de alimentos y de utensilios ya limpios.

Las personas encargadas de la preparación de los alimentos no pueden usar uñas postizas nunca cuando se trabaja con alimentos.

El procedimiento de lavado de manos requiere:

- agua caliente.
- jabón.
- toallas desechables o secador de manos.
- enjabonar por 20 segundos.
- usar un lavadero designado.

Los alimentos deben de ser enfriados rapidamente, para prevenir que la bacteria crezca a niveles peligrosos.

Despues de lavar las vajillas, deben de ser secadas al aire.

- no secadas con una toalla.
- no puesto uno encima del otro aunque estan mojadas.
- no secados con el delantal del que lava platos.

Los estropajos para limpiar deben de ser colocados en un producto aprobado para desinfectar

Un peinado correcto en el que se amarre y restrinja el cabello es:

- el que previene que los cabellos caigan en la comida.
- el que previene que los preparadores de comida toquen su cabello.

Deacuerdo con el Código de alimentos, los uniformes de trabajo deben estar limpios.

Es correcto guardar las carnes crudas en los congeladores industriales en la última repisa (anaquel), debajo del pan y de las frutas precortadas