

Mantener los alimentos seguros en su agencia

Un entrenamiento básico en seguridad
alimentaria para el personal y los
voluntarios de las agencias miembros del
Food Bank.

January 2022



RHODE ISLAND COMMUNITY
FOOD BANK

Propósito

- Esta presentación fue desarrollada para ayudar a las agencias miembros a compartir información importante sobre seguridad alimentaria con su personal y voluntarios..
- Todos los miembros deben tener al menos una persona entrenada profesionalmente en seguridad alimentaria para su programa de asistencia alimentaria..
- Los sitios de comidas comunitarias deben tener a alguien con una licencia RI Certified in Food Safety Manager emitida por el Departamento de Salud de RI.
- Todos los demás miembros deben tener a alguien capacitado con nuestro Curso de Manipulador Híbrido, que incluye el Curso de Manipuladores de Alimentos ServSafe junto con la capacitación dirigida por el propio personal del Food Bank.
- Esta presentación no tiene la intención de reemplazar o cumplir con el requisito de membresía capacitado en seguridad alimentaria profesional.

Donaciones de enlatados

- Inspeccione todos los artículos cuidadosamente en busca de señales de daño.
- Deseche cualquier lata que esté aplastada, hinchada, oxidada, abollada en las costuras o los extremos, o que tenga una tapa reventada (puede escuchar chasquidos o estallidos cuando se presiona la tapa).
- Las bolsas de harina, azúcar, pasta, frijoles, arroz, galletas saladas, etc. deben estar intactas y sin fugas. Deseche cualquier paquete que esté rasgado, tenga señales de daños por agua o tenga fugas.
- Su agencia puede permitir extensiones de fecha en las fechas de vencimiento. La prórroga máxima permitida por el Food Bank es de 6 meses.
- No se permiten extensiones para alimentos para bebés o fórmula infantil.



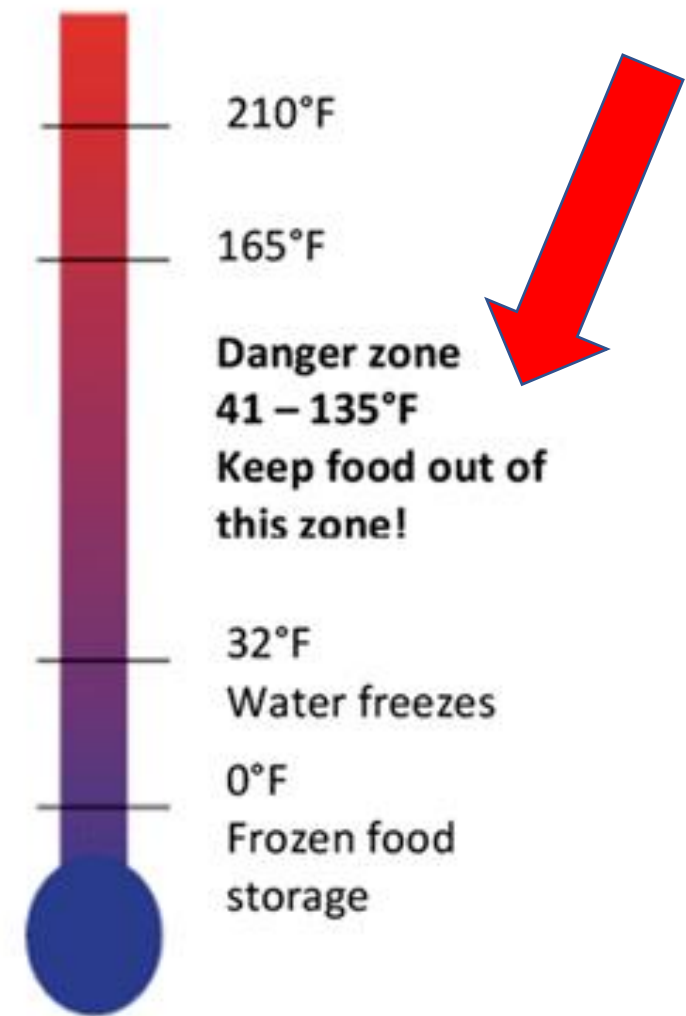
Donaciones frías y seguimiento de la raíz de donaciones

El Departamento de Salud de Rhode Island recomienda que las agencias solo acepten artículos congelados o refrigerados directamente de negocios de alimentos "de buena reputación", como tiendas de comestibles, mercados y restaurantes, y no acepten este tipo de donaciones de miembros de la comunidad..

Todos los miembros tienen un sistema de seguimiento de donaciones para rastrear los alimentos recibidos (secos o fríos) de otras personas u organizaciones que no sean del RI Community Food Bank.

Abuso de tiempo y temperatura

- La zona de peligro de temperatura está entre 41-135F. Esta es la temperatura perfecta para que crezcan las bacterias.
- Por lo general, en la seguridad alimentaria, hay un límite acumulativo de 4 horas para que los alimentos estén en esta zona de peligro (esto se llama abuso de temperatura). Sin embargo, pedimos a las agencias que operen asumiendo que no queda tiempo para el abuso de la temperatura..



Transporte de alimentos fríos

- Vaya directamente del Food Bank o del proveedor a su agencia para mantener el tiempo de viaje al mínimo.
- Si su agencia no tiene un camión refrigerado, tenga en cuenta los tiempos de transporte y las temperaturas de los artículos fríos. Traiga una manta congeladora o refrigeradores para acampar para ayudar a mantener los alimentos fríos durante el transporte.
- Mantenga los vehículos utilizados para el transporte de alimentos limpios y libres de escombros y contaminantes químicos, como latas de gas.



Tabla de almacenamiento del refrigerador

- Revise sus unidades de almacenamiento de frío y termómetros regularmente.
- Los refrigeradores deben estar $\leq 41^{\circ}\text{F}$
- Los congeladores deben estar $\leq 0^{\circ}\text{F}$
- No sobre empaque las unidades para garantizar una circulación de aire adecuada.
- Revise los sellos de las puertas para asegurarse de que se selle bien al cerrar y no tengan espacios de aire.
- Los artículos refrigerados deben almacenarse de acuerdo con la tabla de la derecha.

Refrigerator Storage Chart

Always store ready-to-eat foods on the top shelf! Arrange other shelves by cooking temperature (highest cooking temperature on the bottom).

Ready-to-Eat Foods (Top Shelf)

Lowest Cooking Temperature

135°F (57°C)

Any food that will be hot held that is not in other categories

145°F (63°C)

Whole seafood; beef, pork, veal, lamb (steaks and chops); roasts; eggs that will be served immediately

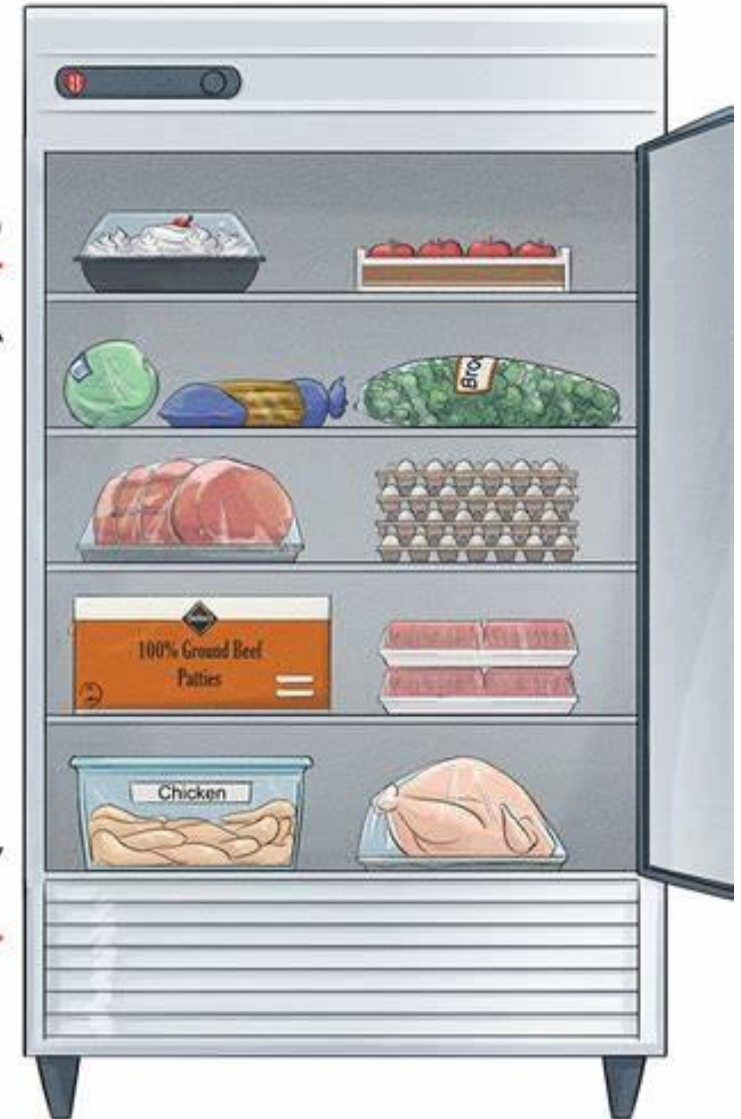
155°F (68°C)

Ground, injected, marinated, or tenderized meats; eggs that will be hot held

165°F (74°C)

All poultry (chicken, turkey, duck, fowl); stuffing made with foods that require temperature control; dishes with previously cooked foods (casseroles)

Highest Cooking Temperature



Plagas y almacenamiento en seco

Las plagas transportan patógenos que pueden enfermar a las personas. Una vez que las plagas encuentren un hogar en su agencia, ¡no querrán irse!

- Cierre cualquier abierto o agujero en el piso o las paredes
- Primero en recibir, Primero en repartir, mantenga el inventario rotado para que sea menos atractivo para que las plagas aniden
- Todos los alimentos deben almacenarse al menos a 6" del piso y a 4" de las paredes
- Todos los alimentos deben estar en recipientes sellados
- Limpie cualquier derrame o migaja de alimentos

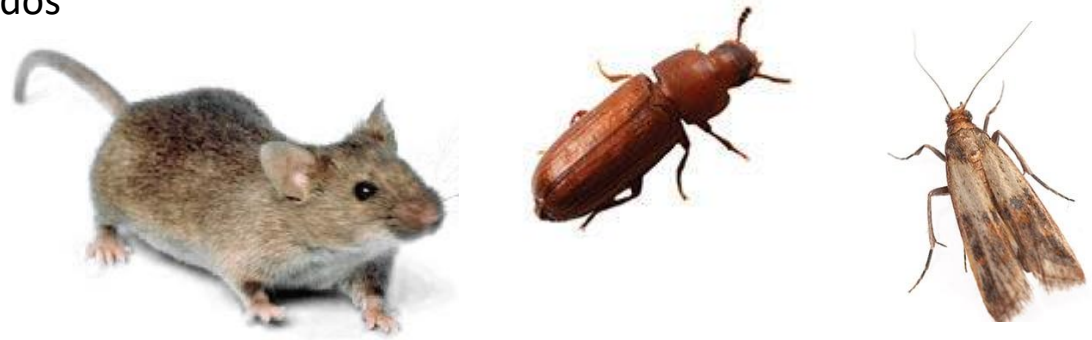
Señales de plagas comunes:

Roedores:

- Marcas de roer
- Pistas de suciedad / grasa a lo largo de las paredes
- Excrementos
- Nidos

Insectos (cada insecto tiene signos únicos):

- Cajas de huevos, larvas visibles
- Manchas o escamas negras dentro y alrededor de las áreas de almacenamiento de alimentos (como la pimienta negra)
- Pinchazo de alfiler como agujeros en el embalaje de papel
- Correas dentro y alrededor de los paquetes de alimentos



Punto de distribución de servicios

- Las despensas de alimentos deben distribuir artículos fríos y congelados en el punto de distribución.
- Haga todo lo posible para distribuir artículos fríos o congelados de la unidad de almacenamiento en frío directamente a los huéspedes.
- Ningún producto que se pueda dañar rápido, excepto frutas y verduras frescas, debe exhibirse a temperatura ambiente en mesas, mostradores o estanterías. Esos productos deben mantenerse en refrigeradores o congeladores durante el mayor tiempo posible antes de la distribución. Los refrigeradores para acampar, las mantas de congelador, etc. no son aceptables para almacenar alimentos.
- Para los sitios que aún operan distribuciones de despensa de servicio al carro/reembolsadas o distribuciones de comidas para llevar, saque solo el producto suficiente para servir a los que están inmediatamente frente a usted.
- Los alimentos deben mantenerse en su embalaje original: no se permite el preenvasado de ningún artículo, excepto los productos enteros como papas, cebollas o manzanas.
- El personal del Food Bank puede ayudarlo con ideas sobre cómo hacerlo. Simplemente llámenos y trabajaremos con usted para descubrir la mejor manera posible para su agencia.



Lavado de manos y uso de guantes

¡Lavarse las manos es la forma # 1 de prevenir enfermedades!

- Lavar durante 20 segundos completos.
- Lávese las manos después de usar el baño, tocarse la cara o el cuerpo, manipular carnes crudas, sacar la basura, estornudar, toser, usar un pañuelo desechable, usar productos químicos que pueden hacer que los alimentos sean inseguros, comer, fumar y antes de ponerse guantes.
- No use desinfectante de manos para reemplazar el lavado de manos.

Los guantes también ayudan a prevenir enfermedades cuando se trabaja en la cocina o se enchapa la comida.

- Usa el tamaño correcto
- Nunca lave y reutilice
- Cámbielos al menos cada cuatro horas si continuamente en la misma tarea y cuando se rompen.



Ayuda de cocina

Cualquier persona que trabaje o ayude en una cocina debe lavarse las manos regularmente y usar guantes adecuadamente.

Para cualquiera que cocine:

Use una red para el cabello o un gorro que cubra completamente el cabello / barba, use un delantal limpio, no use joyas colgantes, pulseras o relojes, mantenga las uñas recortadas y libres de esmalte.

Para servidores:

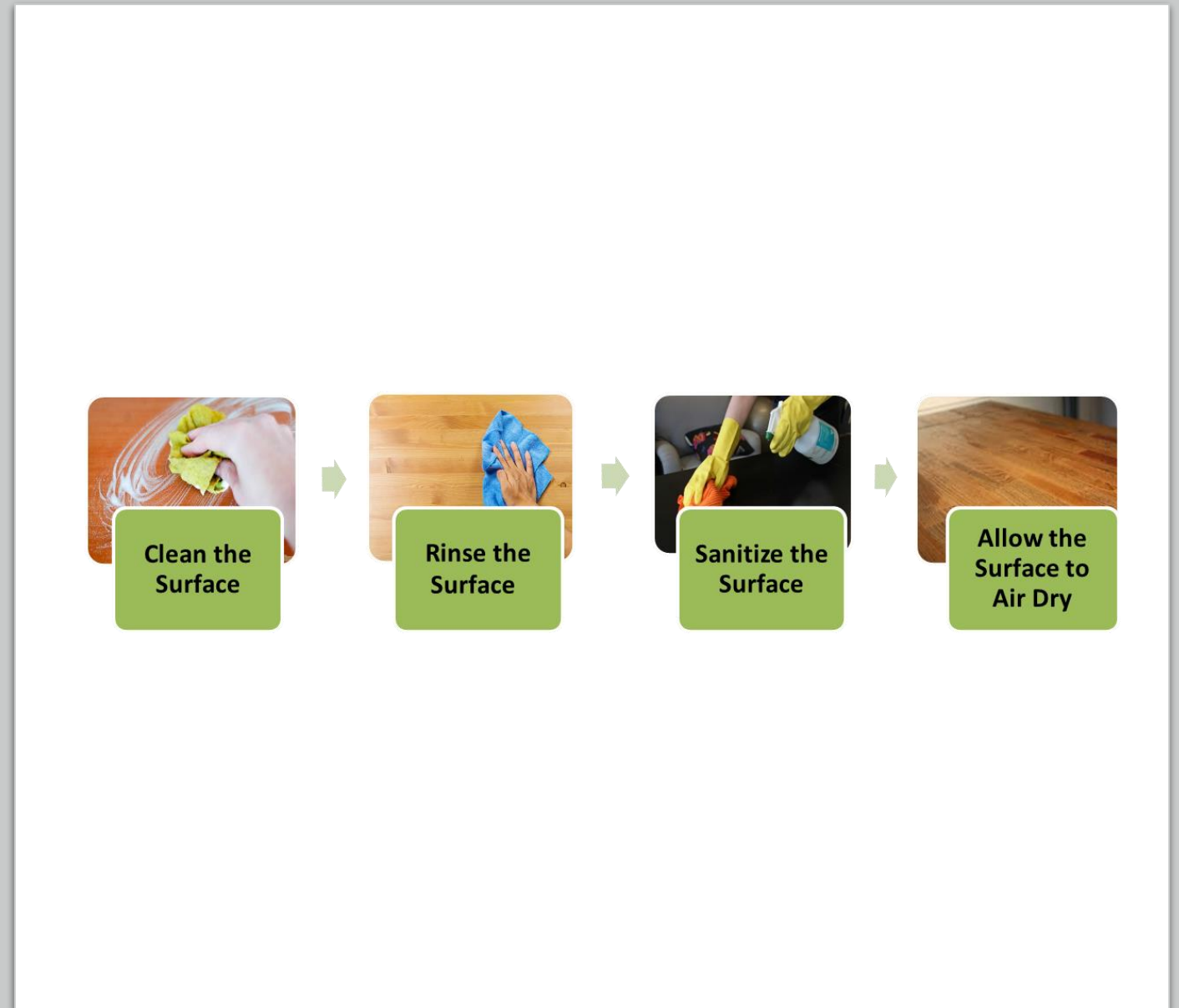
Use una red para el cabello o un gorro que cubra completamente el cabello, un delantal limpio y guantes, según corresponda.



Limpiar y desinfectar

La limpieza elimina la suciedad de una superficie. Limpie:

- 🍏 Paredes
- 🍏 Estantes de almacenamiento
- 🍏 Contenedores de basura
- 🍏 **Debe limpiar y desinfectar cualquier superficie que toque los alimentos (para sitios de comidas)**
- 🍏 **Limpiar y desinfectar:**
- 🍏 Tablas de preparación
- 🍏 Cuchillos
- 🍏 Ollas de cocinar
- 🍏 Tablas de cortar



Retiros de alimentos



El personal del Food Bank revisa diariamente todos los retiros anunciados a nivel nacional y estatal. El Food Bank busca retiradas con una alta posibilidad de afectar a la red.

Si un retiro puede afectar su inventario, el personal del Food Bank comunicará los detalles del retiro a las agencias que puedan verse afectadas.:

- Envío de alertas de seguridad alimentaria por correo electrónico a través de Constant Contacts (servicio de correo electrónico)
- Publicar avisos en POL página de inicio de sesión
- Llamando agencias (solo llamaremos a las agencias que se confirme que tienen el producto retirado del mercado y / o recibieron el producto a través del Food Bank)

**¿Tienes hambre para
más información?**

**Echa un vistazo a
nuestro portal de
agencias.**

<https://rifoodbank.org/agency-resources/agency-portal/>