



MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y HACCP



Nuestra misión es fomentar opciones de escuelas públicas chárter de alta calidad, particularmente aquellas que cierran la brecha de oportunidades.

CSI busca garantizar que sus recursos sean lo más accesibles posible. Si tiene alguna dificultad para acceder a un recurso, comuníquese con Communications_CSI@csi.state.co.us

Revisada: Julio de 2026

MESA DE CONTENIDO

1	Sección 1: Personal e Higiene Personal	
	Salud y responsabilidades de los empleados	6
	Salud e Higiene Personal de los Empleados	8
	Lavarse las manos	12
	Uso de guantes y utensilios	14
2	Sección 2: Instalaciones y Equipos	
	Uso y calibración del termómetro	16
	Soluciones desinfectantes	18
	Lavado de vajilla a máquina Alta temperatura	21
	Lavado manual de vajilla en fregadero de 3 compartimentos	22
	Uso y limpieza de la máquina de hielo	24
	Guía de programación de limpieza de cocina	26
	Inventario	28
3	Sección 3: Flujo de Alimentos: Recibir	
	Recepción	31
	Directrices de recepción	33
4	Sección 4: Flujo de Alimentos: Preparación	
	Descongelación de alimentos	35
	Cocinando comida	36
	Degustación de comida	38
	Lavado de frutas y verduras	39
	Comida cruda	41
	Preparar alimentos fríos	43
	Programa de Frutas y Verduras Frescas	45



Sección 5: Flujo de Alimentos: Servicio

Sosteniendo comida	48
Servicio de Alimentos	50
Temperaturas de servicio	52
Alimentos refrescantes	54
Sobras y tiempo de recalentamiento	56
Escuelas satelitales y vendidas	58
Documentación de la categoría del proceso HACCP	60
Compartir tablas	61



Sección 6: Flujo de Alimentos: Almacenamiento y Transporte

Almacenamiento	65
Marcado de fecha Listo para comer	68
Comida sobrante para alimentar a los necesitados	70
Transporte de Alimentos a Ubicaciones Satélite	71
Almuerzos en bolsa	73
Desayuno en el Aula	74
Desayuno de maestros/personal en el salón de clases	76



Sección 7: Comunicación con el Consumidor

Inspecciones Sanitarias	78
Cómo responder a una queja por enfermedad transmitida por alimentos	79
Respuesta a un incidente de riesgo físico	80
Manejo de un retiro de alimentos	81
Necesidades Dietéticas Especiales	83
Requisitos del Código Alimentario 2022	84

8**Sección 8: Plan de preparación para emergencias**

Limpieza y desinfección de derrames de líquidos corporales	88
Norovirus: Desayuno en el Aula	91
Montaje de un kit de limpieza de fluidos corporales	92
Operaciones de servicio de alimentos Preparación para emergencias	95

9**Sección 9: Informes**

Incidente de riesgo físico	99
Informe de incidentes de enfermedades transmitidas por alimentos	100
Formulario de informe de incidentes por derrames de fluidos corporales	102
Declaración de no discriminación	103
Formulario de reconocimiento para firmar	104

SECCIÓN 1

PERSONAL E HIGIENE PERSONAL



SALUD Y RESPONSABILIDADES DE LOS EMPLEADOS - SOP

Política

Todos los empleados del servicio de alimentos compartirán con la gerencia la responsabilidad de prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Procedimientos

Todos los empleados en el servicio de alimentos escolares deben saber:

- La relación entre sus responsabilidades laborales y los riesgos potenciales de enfermedades transmitidas por los alimentos;
- Cómo se relaciona la salud de los empleados con las enfermedades transmitidas por los alimentos;
 - La necesidad de informar de inmediato los síntomas de vómitos, diarrea, ictericia, dolor de garganta con fiebre, diagnóstico de enfermedad causada por exposición a (5 grandes patógenos) 1.) Norovirus, 2.) Salmonella typhi, 3.) E. coli 0157: H7, E. coli enterohemorrágica o productora de toxina Shiga; 4.) Shigella spp, y 5.) Hepatitis A; o una herida infectada expuesta o corte en las manos o brazos a su gerente; estos patógenos se eliminan en grandes cantidades. Un empleado de alimentos infectado con un Big 5 Patógeno generalmente eliminará cientos de miles de patógenos en sus heces que pueden transmitirse fácilmente a los alimentos incluso cuando se usan buenas prácticas de lavado de manos. En consecuencia, la enfermedad experimentada por el consumidor puede ser muy grave.
- Cómo la restricción y/o exclusión de trabajar con alimentos cuando se está enfermo previene las enfermedades transmitidas por los alimentos;
- Cómo la higiene adecuada de las manos y el no contacto directo de las manos con los alimentos listos para comer (RTE) pueden prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Si un empleado se encuentra expuesto a alguna de las siguientes situaciones, debe informarlo a un Gerente/Gerente de Campo, como en los casos de:

- Ingerir o manipular alimentos que estuvieron implicados en un brote de origen alimentario;
- Consumir alimentos preparados por alguien con una enfermedad que resultó de uno de los 5 grandes patógenos (enumerados anteriormente);
- Asistir o trabajar en un lugar que tuvo un brote confirmado de enfermedad transmitida por alimentos;
- Vivir con alguien que trabaja o estuvo en un lugar que se sabe que tuvo un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos; o vivir con alguien a quien se le diagnosticó una enfermedad que resultó de uno de los 5 grandes patógenos.

Otras precauciones que los empleados pueden tomar para prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos:

- No tocar los alimentos listos para comer con las manos desnudas;
- Lavarse las manos con frecuencia, especialmente cuando estén sucias o hayan tocado algo que las haya contaminado;
- No trabajar cuando está enfermo;
- Conocer todos los aspectos de la manipulación de alimentos y los factores de riesgo asociados con las enfermedades transmitidas por los alimentos; y
- Ser consciente de que los factores de riesgo no controlados pueden causar que los consumidores tengan enfermedades transmitidas por los alimentos.

El Gerente Will

1. Asegúrese de que los empleados comprendan la política y sigan los procedimientos adecuados.
2. Realice el seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

1. A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este POE.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.



SALUD E HIGIENE PERSONAL DEL EMPLEADO - SOP

Política

Todos los empleados del servicio de alimentos mantendrán buenas prácticas de higiene personal para garantizar la seguridad de los alimentos.

Procedimientos

Personal e Higiene/Acicalamiento

- Los empleados deben estar limpios y debidamente protegidos contra el olor corporal.
- Como manipuladores de alimentos, se requiere bañarse, arreglarse y guardarropa DIARIAMENTE.
- Los empleados varones deben estar bien afeitados o tener barbas o bigotes cuidadosamente recortados.
- Debemos lucir limpios, ordenados y profesionales.

Manos y apariencia

- Se requiere lavarse las manos y cambiarse los guantes correctamente antes de cada período de servicio, durante la preparación, antes de servir, el cajero, la desinfección de la cocina y el equipo, y entre todas las tareas para evitar la contaminación cruzada.
- Las uñas deben estar cortas y limpias, no más largas que la punta de los dedos. A menos que use guantes intactos en buen estado. No se permiten uñas artificiales ni esmalte de uñas.
- Se debe aprender y practicar el lavado de manos adecuado a lo largo de cada día de trabajo y entre cada tarea.
- Recuerde: los guantes para servir no reemplazan el lavado de manos y no deben reutilizarse. Se deben usar guantes para servir durante toda la preparación de alimentos.

Cabello

- De acuerdo con las pautas de HACCP de las Regulaciones de Salud 2-402.11, los empleados deben usar una restricción para el cabello efectiva para cubrir el cabello y evitar la contaminación de los alimentos o las superficies en contacto con los alimentos.
- Se requiere el uso de una redecilla para el cabello y/o una restricción para el cabello aprobada por nutrición limpia en todo momento mientras se esté en la cocina y en las áreas de servicio. Las sujeciones para el cabello deben cubrir el 90% del cabello. El cabello largo debe estar recogido o cubierto con una redecilla, y el resto del cabello (ejemplo: flequillo) debe controlarse con productos para el cabello (gel, laca, etc.)
- Para los empleados con barba, se requiere el uso de una red para la barba cuando el empleado esté trabajando directamente con alimentos (ejemplo: preparación de alimentos, servicio de almuerzo).

Ropa y Delantales

Toda la ropa debe estar limpia y sin manchas.

- Se recomienda ropa de algodón para su seguridad.
- Por razones de seguridad, se desaconseja la ropa de mezclilla o 100% poliéster.
- Se requieren pantalones largos.
- La ropa que no es adecuada/segura para los manipuladores profesionales de alimentos son blusas de manga larga o holgadas de cualquier tipo, blusas sin mangas, ropa escotada o reveladora, pantalones de chándal o ropa deportiva, spandex, calzas, vestidos tipo uniforme hasta la rodilla, faldas, pantalones con estribo,

- spandex, calzas, vestidos tipo uniforme hasta la rodilla, faldas, pantalones con estribo, capri, shorts y faldas pantalón; NINGUNO de estos artículos está permitido.
- Se recomienda que todos los miembros del equipo usen delantales limpios.

Joyas

- Mientras preparan los alimentos, los empleados no pueden usar nada en el cuello, las muñecas y las manos ni en ninguna otra área que pueda interferir con el lavado de manos adecuado o resultar en la contaminación de los alimentos o causar un riesgo de seguridad. Se puede usar un solo anillo simple. Se pueden usar aretes pequeños. Cualquier otra perforación corporal visible debe tener un mecanismo de bloqueo para poder usarse. Todos los piercings en el cuerpo que no tengan un mecanismo de bloqueo, no se pueden usar o se deben cubrir con una curita. No se permiten otras joyas o artículos en el cuello, las muñecas y las manos, esto incluye relojes, pulseras médicas, collares y bandas de fitness.

Zapatos

- Se requieren zapatos de trabajo con suelas antideslizantes para su protección. Los zapatos deben ser de punta cerrada, talón cerrado y antideslizantes. Los zapatos deben mantenerse limpios. No se permiten cocodrilos.

Teléfonos celulares/teléfono de escritorio

- Se desaconseja llevar consigo teléfonos celulares personales durante las horas de trabajo programadas.
- Ahora se alienta a los gerentes a dejar sus teléfonos celulares en su escritorio en caso de emergencia. (Por ejemplo: corte de energía)
- Los teléfonos celulares son perjudiciales para la operación y tienen un impacto negativo en el servicio al cliente. También representan un peligro para la salud cuando se usan mientras se manipulan alimentos. Existe el riesgo de transferencia de contaminantes transmitidos por los alimentos de un teléfono celular sucio a un producto alimenticio.
- Se requiere lavarse las manos correctamente después de usar cualquier teléfono.

Fumar/vapear/comer/mascar chicle

- No se permite fumar en la propiedad escolar. Si sale de la escuela para fumar, debe lavarse las manos antes de comenzar a trabajar nuevamente.
- No se permite comer ni beber en el área de preparación o servicio de alimentos. Coma y beba solo en las áreas designadas. Un recipiente de bebida aprobado nunca debe almacenarse sobre o encima de mesas o mostradores de preparación de alimentos, junto a alimentos, platos, utensilios o entremezclado con alimentos en unidades de refrigeración o congelación.
- No se permite mascar chicle

Uso de guantes

- Por lo general, se usan guantes cuando se manipulan alimentos listos para comer que no se volverán a tratar térmicamente. Se deben usar guantes al servir la comida.
- Cambie los guantes desechables con la frecuencia necesaria para lavarse las manos. Lávese las manos después de desechar los guantes.
- Use guantes desechables con cortes, llagas, erupciones, lesiones o quemaduras que hayan roto la piel. Consulte la sección cortadas, abrasiones y quemaduras a continuación.
- Consulte el Procedimiento operativo estándar para el uso de guantes y utensilios para obtener más detalles.
-

Cortes, abrasiones y quemaduras

- Vendar cualquier corte, abrasión, llaga abierta o quemadura que se encuentre en una parte expuesta del cuerpo

(incluidos los brazos y las manos) con un vendaje seco, resistente al agua, duradero y ajustado.

- Cubrir los vendajes de las manos con guantes de un solo uso.
- Informar al gerente de todas las heridas. Restrinja el trabajo con alimentos a cualquier empleado que tenga una lesión cutánea infectada con un furúnculo parecido a pus o una herida infectada que no esté debidamente cubierta. El Gerente de Cocina puede levantar la restricción una vez que el área infectada esté debidamente cubierta o curada.

Enfermedad

- Los empleados deben informar cualquier síntoma parecido a la gripe, diarrea y/o vómitos al Gerente de Cocina o al Gerente de Campo. A los empleados con estos síntomas se les pedirá que dejen de trabajar de inmediato y serán enviados a casa. El gerente/gerente de campo permitirá el regreso al trabajo no antes de 24 horas después de que hayan cesado los vómitos y la diarrea.
- Los casos de Norovirus, Hepatitis A, Salmonella typhi, Shigella o Escherichia coli productora de Toxina Shiga deben informarse al Gerente de Cocina y al Gerente de Nutrición de CSI. El Gerente debe restringir a los empleados expuestos a:
 - Norovirus durante al menos 48 horas desde el momento de la exposición;
 - Shigella spp. o E. coli 0157:H7 durante al menos 3 días desde la exposición;
 - Salmonella typhi, durante al menos 14 días desde la exposición; o virus de la hepatitis A hasta que se haya impartido capacitación sobre los síntomas, el uso del contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para el consumo para evitar la contaminación, el lavado de manos adecuado o hasta al menos 30 días desde la exposición inicial. La ictericia, un síntoma común del virus de la hepatitis A, a menudo produce una coloración amarillenta de la piel y una coloración amarillenta de la parte blanca de los ojos. Si un empleado reporta síntomas de ictericia, el empleado debe dejar de trabajar inmediatamente. Pregunte por cuánto tiempo los empleados han estado experimentando ictericia o síntomas asociados de ictericia. Hacer que el empleado abandone el establecimiento de alimentos si ha tenido ictericia o ha estado experimentando síntomas de ictericia durante más de 7 días. Reporte los casos de ictericia a la autoridad reguladora y haga que el empleado de alimentos regrese al trabajo, aprobado por una autoridad reguladora.
- Si un empleado reporta síntomas de dolor de garganta con fiebre, excluya al empleado de alimentos de la cocina. Permita que el empleado regrese al trabajo con la documentación médica escrita de un profesional de la salud.
- Los empleados pueden trabajar si sus síntomas son de una condición no infecciosa si pueden proporcionar documentación médica que indique que los síntomas son de una condición no infecciosa. Algunas condiciones no infecciosas incluyen la enfermedad de Crohn, el síndrome del intestino irritable, algunas enfermedades hepáticas y los síntomas comúnmente experimentados durante las etapas del embarazo.

El gerente hará lo siguiente:

1. Asegúrese de que los empleados de la cocina sigan el código de vestimenta.
2. Inspeccione a los empleados cuando se presenten a trabajar para asegurarse de que estén siguiendo los requisitos de higiene adecuados.
3. Almacenar adecuadamente el botiquín de primeros auxilios con suministros de primeros auxilios.
4. Realice un seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.



LAVADO DE MANOS - SOP

Política

Todo el personal de producción de alimentos seguirá las prácticas adecuadas de lavado de manos para garantizar la seguridad de los alimentos que se sirven a nuestros clientes.

Procedimientos

Todos los empleados en el servicio de alimentos de la escuela deben lavarse las manos siguiendo los siguientes pasos:

Los empleados de alimentos deberán lavarse las manos y las partes expuestas de los brazos, incluidos los dispositivos protésicos sustitutos para manos y brazos, durante al menos 20 segundos y deberán utilizar el siguiente método de limpieza:

1. Enjuague con agua corriente limpia y tibia;
 2. Aplique jabón y frote todas las superficies de las manos, dedos y puntas de los dedos, áreas entre los dedos, manos y brazos durante al menos 10-15 segundos;
 3. Enjuague bien con agua corriente limpia y tibia durante los 10 segundos restantes, lo que resulta en un mínimo de 20 segundos en total para lavarse las manos; y
 4. Inmediatamente después del procedimiento de limpieza, seque bien las manos y los brazos limpios con una toalla de papel de un solo uso y/o un dispositivo de secado de manos con aire caliente. (Cierre el agua con una toalla de papel si corresponde).
 5. Cada lavamanos, incluidos los lavamanos del baño, debe tener una temperatura mínima del agua de 100 grados F dentro de un tiempo razonable de 20 a 30 segundos después de abrir el grifo. Si no, haga una orden de trabajo con su Secretario de Servicios de Nutrición.
- Los empleados de alimentos deben lavarse las manos en un fregadero o en una instalación automática aprobada para lavarse las manos y no pueden lavarse las manos en un fregadero que se usa para preparar alimentos o lavar vajilla, o en un fregadero de servicios públicos o una instalación de limpieza con bordillo que se usa para desechar el agua del trapeador. y residuos líquidos similares.
 - Se pueden usar desinfectantes para manos, pero no reemplazan el lavado de manos adecuado.

Procedimientos de alérgenos alimentarios

- Un alérgeno alimentario es una proteína en un alimento o ingrediente al que algunas personas son sensibles. Estas proteínas se producen naturalmente. Cuando se ingiere una cantidad suficiente de un alérgeno, puede ocurrir una reacción alérgica. Debe asegurarse de que los alérgenos no se transfieran de los alimentos que contienen un alérgeno al alimento que se va a comer. Esto se llama contacto cruzado.

Pasos para evitar el contacto cruzado:

- Lave, enjuague y desinfecte los utensilios de cocina, los utensilios y el equipo después de manipular un alérgeno alimentario y antes de cocinar una comida especial.
- Lávese las manos y cámbiese los guantes antes de preparar alimentos y antes de preparar comidas especiales.
- Prepare los alimentos para los clientes con alergias alimentarias en un área separada de los demás alimentos o en una superficie que esté correctamente lavada, enjuagada y desinfectada.

Todos los empleados deben lavarse las manos:

- Al ingresar a las instalaciones antes de que comience el trabajo.
- Inmediatamente antes de preparar alimentos o manipular equipos.
- Con la frecuencia necesaria durante la preparación de los alimentos cuando se produzca contaminación.
- En el baño después de usar el baño y nuevamente en el lavamanos antes de regresar al trabajo.
- Al cambiar entre trabajar con alimentos crudos y trabajar con alimentos listos para comer o cocidos.
- Después de tocarse la cara, la nariz, el cabello o cualquier otra parte del cuerpo, y después de estornudar o toser.
- Después de las tareas de limpieza.
- Entre cada tarea realizada y después de cambiar los guantes desechables.
- Después de fumar, comer o beber.
- En cualquier otro momento en que se haya realizado una tarea antihigiénica, es decir, sacar la basura, manipular productos químicos de limpieza, hacer caja, limpiar mesas, recoger un alimento caído, etc.
- Entre lavar platos sucios y trabajar con platos limpios.

El Gerente Will

1. Supervise a todos los empleados del servicio de alimentos para asegurarse de que estén siguiendo los procedimientos adecuados.
2. Asegúrese de que haya suministros adecuados disponibles para lavarse las manos correctamente.
3. Realice un seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

USO DE GUANTES Y UTENSILIOS – SOP

Política

Se utilizarán guantes y utensilios para manipular todos los alimentos listos para comer y cuando existan cortes, llagas, quemaduras o lesiones en las manos de los manipuladores de alimentos.

Procedimientos

Todos los empleados del servicio de alimentos deben:

1. Lávese bien las manos antes de ponerse los guantes y cuando se los cambie.
2. Cambie los guantes cuando:
 - a. comenzando cada nueva tarea,
 - b. después de llevar una caja de comida y/o no comida hacia y desde el área de trabajo,
 - c. se ensucian o se rompen,
 - d. están en uso continuo durante cuatro horas, cuando un empleado del servicio de alimentos termina de manipular carne cruda y antes de manipular alimentos cocidos o listos para comer.
3. Use utensilios, como papel higiénico, espátulas o pinzas como alternativa a los guantes cuando sea apropiado.
4. Cubra los cortes y las llagas en las manos, incluidas las uñas, con vendajes limpios. Si las manos están vendadas, siempre se deben usar guantes limpios para proteger el vendaje y evitar que caiga en los alimentos.

El gerente hará lo siguiente:

1. Ordene guantes en tamaños apropiados.
2. Compre utensilios apropiados para que los empleados sirvan o utensilios con los que los clientes puedan servirse a sí mismos de manera segura.
3. Observe a los empleados diariamente para asegurarse de que estén siguiendo los procedimientos.
4. Realice un seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

SECCIÓN 2

USO Y EQUIPAMIENTO DE LAS INSTALACIONES



USO Y CALIBRACIÓN DEL TERMÓMETRO – SOP

Política

Se tomarán las temperaturas en todos los pasos del flujo de alimentos, incluida la recepción, el almacenamiento, la preparación, la cocción, el transporte y el servicio con termómetros calibrados para garantizar la seguridad de los alimentos que se sirven a los estudiantes.

Procedimientos

Cómo medir la temperatura de los alimentos:

1. Utilice siempre un termómetro debidamente calibrado (calibre los termómetros a diario, o siempre que se caigan o sufran un golpe).
2. Lave, enjuague y desinfecte el tallo antes y después de tomar la temperatura.
3. Inserte el extremo de un termómetro limpio en uno de los siguientes lugares, según el tipo de alimento:
 - a. la parte más gruesa del producto para carne, pollo o pescado
 - b. el centro del artículo
 - c. entre dos paquetes de alimentos envasados refrigerados o congelados
 - d. hasta que al menos 2 pulgadas estén sumergidas en leche y otros líquidos
 - e. doblando la bolsa sobre el vástago del termómetro o sonda para leche o líquidos a granel
 - f. de lado en una cacerola de carne desmenuzada para que la sonda quede completamente sumergida.
4. Asegúrese de que la punta del termómetro no atraviese la comida ni toque el fondo o los lados de la sartén.
5. Mida la temperatura durante al menos 15 segundos o hasta que el termómetro se estabilice.
6. Lea el termómetro y registre la temperatura.
7. Lave, enjuague y desinfecte el vástago del termómetro y guárdelo en un lugar accesible.

Acción correctiva:

1. Vuelva a capacitar a cualquier empleado del servicio de alimentos que no siga los procedimientos de este SOP.
2. Para un termómetro de cuadrante bimetalico inexacto, ajuste la temperatura girando el cuadrante mientras asegura la tuerca de calibración (ubicada justo debajo o debajo del cuadrante) con pinzas o una llave.
3. Sumerja el vástago del termómetro para alimentos un mínimo de 2 pulgadas en una taza de mezcla de agua helada, sin tocar los lados ni el fondo del recipiente. Espere un mínimo de 30 segundos antes de ajustar.
4. Para un termómetro digital inexacto sin botón de reinicio, reemplace la batería e intente volver a calibrarlo. Si no tiene éxito, deseche el termómetro.
5. Si no se puede ajustar un termómetro inexacto en el sitio, deje de usarlo y siga las instrucciones del fabricante para calibrar el termómetro.
6. Vuelva a capacitar a los empleados que estén usando o calibrando termómetros para alimentos de manera incorrecta.

Verificación y mantenimiento de registros:

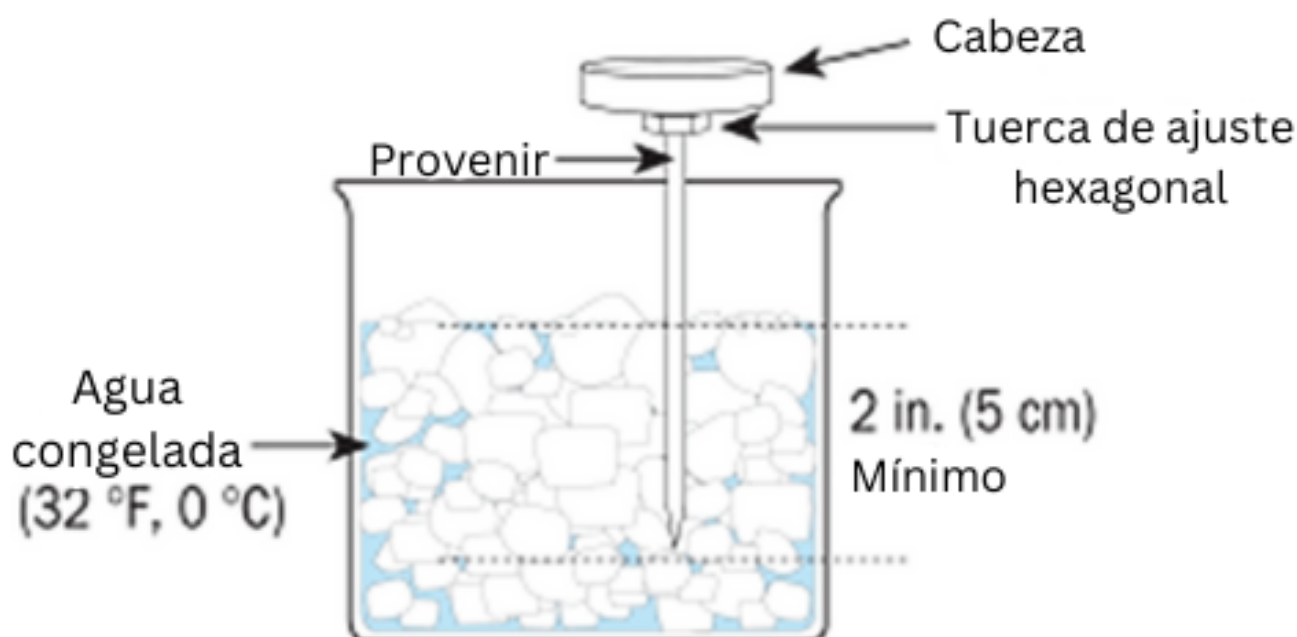
El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

Calibración de un termómetro

Calibre un termómetro siempre que se caiga y cuando lo compre por primera vez. Si un termómetro se usa con frecuencia, cámbielo semanalmente. Por el contrario, si han pasado varios meses desde que se ha utilizado, cámbielo antes de usarlo. Algunos termómetros se pueden calibrar girando una tuerca de ajuste debajo de la cabeza del termómetro. Consulte las instrucciones del fabricante. La forma más fácil de calibrar un termómetro es con el método del agua helada.

Método de agua helada

1. Llene un vaso grande con hielo finamente picado.
2. Agregue agua limpia del grifo a la parte superior del hielo y revuelva bien.
3. Sumerja el vástago del termómetro para alimentos un mínimo de 2 pulgadas en la mezcla, sin tocar los lados ni el fondo del vaso.
4. Espere un mínimo de 30 segundos antes de ajustar. CONSEJO: Para facilitar el manejo, el vástago del termómetro para alimentos se puede colocar a través de la sección de clip de la vaina del vástago y, sostenga la vaina horizontalmente, sumergirla en el agua.
5. Sin quitar el tallo del hielo, sostenga la tuerca de ajuste debajo de la cabeza del termómetro con una herramienta adecuada y gire la cabeza hasta que el puntero indique 32 F.



SOLUCIONES SANITIZANTES: BLANQUEADOR – SOP

Política

La solución desinfectante debe tener un tiempo mínimo de contacto con la superficie de dos minutos a una concentración entre 50 y 200 ppm. La temperatura del agua debe ser tibia al preparar la solución desinfectante.

Procedimientos

Los empleados involucrados en la limpieza y desinfección de la cocina deben seguir estos procedimientos para garantizar que la solución desinfectante mantenga la concentración necesaria para desinfectar adecuadamente las superficies y ayudar a evitar que los alimentos se contaminen:

1. Prepare la solución llenando el balde con agua tibia.
2. Mida y agregue lejía al agua según las instrucciones de la etiqueta.
3. Pruebe la concentración del desinfectante usando las tiras de prueba de cloro. Revuelva la solución y sumerja la tira en la solución rápidamente.
4. Compare el color de la tira con la guía en el exterior del paquete de tiras reactivas para determinar la concentración de la solución. La concentración de la solución debe estar entre 50 y 200 ppm.
5. Ajuste la concentración de la solución, si es necesario, y vuelva a realizar la prueba con una tira reactiva.
6. Antes de desinfectar, las superficies deben lavarse con agua jabonosa y enjuagarse.
7. Limpie las superficies inanimadas no porosas y deje secar al aire.
8. El paño de limpieza debe mantenerse en una solución desinfectante entre usos. Los paños de limpieza se deben cambiar a diario o cuando se ensucien.
9. Los contenedores deben estar etiquetados en cuanto a su contenido y su uso previsto.
10. Guarde toda la solución desinfectante lejos de los alimentos.
11. Haga una nueva solución desinfectante 3 veces al día o si la solución se ensucia. Antes del desayuno, antes del almuerzo y luego nuevamente después del almuerzo para desinfectar todas las superficies.
12. Los desinfectantes se deben mezclar y usar de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, incluida la concentración y el tiempo de contacto. Consulte la etiqueta para obtener instrucciones adicionales.

El gerente:

1. Verifique la concentración de la solución desinfectante para asegurarse de que esté entre 50 y 200 ppm.
2. Realice un seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

SOLUCIONES HIGIENIZANTES: AMONIO

CUATERNARIO – SOP

Política

Muchas escuelas de SFA están utilizando quat para desinfectar. CSI creó SOP para capacitar e informar adecuadamente al personal sobre cómo usar este producto químico.

Procedimientos

La aplicación del desinfectante adecuado para limpiar las superficies en contacto con los alimentos reduce la cantidad de microorganismos dañinos a niveles seguros. Los cuaternarios son efectivos contra una amplia gama de gérmenes y bacterias.



Consideraciones para el uso efectivo de Quat

1. Concentración

- Esto se puede medir con tiras reactivas. Las tiras reactivas pueden requerir una inmersión rápida o dejarlas durante 10 a 15 segundos (consulte la etiqueta para conocer el tiempo especificado). Para su uso como desinfectante seguro para alimentos, los cuaternarios deben aplicarse a 200 ppm. Aunque siempre siga la etiqueta del fabricante para conocer las instrucciones de dilución y el rango de PPM adecuado. Demasiado bajo no desinfectará, demasiado alto no se evaporará correctamente y terminará en los alimentos.

2. Temperatura

- Esto suele ser 75 °F, aunque siga las recomendaciones de los fabricantes en la botella.

3. Tiempo

- El tiempo de contacto es la cantidad de tiempo que un objeto está en contacto con quat. Se recomienda que sea de al menos 30 segundos. Verifique las recomendaciones del fabricante en la botella para conocer el tiempo de contacto exacto.

Maneras de usar Quat

1. toalla y balde

- Asegúrese de que las superficies estén lavadas, enjuagadas y libres de residuos, ya que la suciedad pesada disminuirá significativamente la eficacia química.
- Después de este paso, la superficie se puede limpiar con una toalla y la solución de concentración de cuaternario adecuada. Luego, la superficie debe dejarse secar al aire.
 - Los cubos de desinfección deben cambiarse cada 2 a 4 horas o más, según sea necesario, para mantener el agua limpia y el uso efectivo del desinfectante. También se pueden reemplazar cuando la concentración se debilita o cuando la solución se vuelve turbia.
 - Los cubos que son fácilmente identificables (p. ej., cubos rojos) y que no se utilizan para otros fines no requieren etiquetas.
 - Almacene los baldes debajo y lejos de los alimentos y las superficies en contacto con los alimentos.
 - Mantenga los paños de limpieza almacenados en un balde con solución desinfectante cuando no los esté usando.
 - Designa un cubo de desinfectante separado estrictamente para productos animales crudos cuando sea necesario.

2. Tres compartimentos de fregadero

- Con tercer/último lavabo-Desinfectar con Quat. Llene con agua y desinfectante hasta la concentración correcta. Coloque los platos en la solución durante un tiempo específico en una botella quat (generalmente al menos 30 segundos). Deje que se seque completamente al aire en los alborotos.

Cadena de mando:

1. Gerente de Nutrición CSI
2. Gerentes de cocina
3. Auxiliares de Nutrición

El Gerente de Nutrición de CSI:

1. Revisar los procedimientos para asegurarse de que se realicen correctamente.
2. Tome medidas correctivas según sea necesario.
3. Seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

1. A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este POE.

Verificación y mantenimiento de registros:

CSI requiere que las cocinas mantengan registros de PPM sobre cómo utilizar Quat para garantizar la concentración adecuada de quats. CSI revisará estos registros mensualmente para garantizar la concentración adecuada. Los gerentes de cocina continuarán supervisando directamente a los empleados que manipulan quat para garantizar el cumplimiento de los SOP.



LAVADO A MÁQUINA – SOP

Política

La solución desinfectante debe tener un tiempo mínimo de contacto con la superficie de dos minutos a una concentración entre 50 y 200 ppm. La temperatura del agua debe ser tibia al preparar la solución desinfectante.

Procedimientos

Los empleados que utilicen la lavadora de vajilla serán responsables de saber cómo usar la máquina, documentar su funcionamiento adecuado y mantenerla adecuadamente después de su uso. Los pasos incluyen:

1. Llene los tanques de la máquina lavaplatos usando el llenador automático antes de usar.
2. Haga funcionar la lavavajillas durante 10 minutos después de llenarla, pero antes de usarla para lavar platos, para calentar agua.
3. Verifique que los dosificadores de Lavado y Enjuague tengan suficientes productos para el uso del día.
4. Raspe y enjuague todos los artículos antes de colocarlos en la máquina.
5. Cargue las rejillas del lavavajillas. Evite la sobrecarga o la carga inadecuada.
6. Coloque la rejilla en la máquina y cierre la puerta. Verifique que el ciclo de lavado se mantenga al menos a 150 °F y funcione durante un mínimo de 2 minutos.
7. Registre las temperaturas para los ciclos de lavado y enjuague final en el registro de temperatura de la máquina lavaplatos. Las temperaturas deben ser al menos:
 - a. Lavado: 150 °F y funciona durante un mínimo de 2 minutos.
 - b. Enjuague final - 180°F. Para las máquinas de temperatura única con parrilla estacionaria, el enjuague debe ser de al menos 165 °F. La temperatura final no debe exceder los 194 °F.
 - c. La presión mínima de agua para el enjuague final debe ser de 15 a 25 psi.
8. Pase los estantes de platos y utensilios a través de la máquina lavaplatos.
9. Retire los platos de la máquina y déjelos secar al aire por completo.
10. Siempre lávese las manos después de manipular platos sucios y antes de manipular platos limpios.

El gerente:

1. Verifique que la lavadora de vajilla esté funcionando correctamente.
2. Verifique las temperaturas registradas en el registro de temperatura para asegurarse de que las temperaturas cumplan con los estándares y que se registren diariamente.
3. Seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

LAVAVAJILLAS MANUAL 3 FREGADERO – SOP

Política

Todos los equipos y utensilios sucios deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse después de cada uso. Los fregaderos de lavado de vajilla deben revisarse antes de su uso para garantizar que las concentraciones químicas o las temperaturas de desinfección sean adecuadas. Se deben usar fregaderos de tres compartimentos para lavar los platos cuando la lavadora de vajilla no funciona correctamente, ya sea debido a temperaturas inadecuadas o concentraciones de desinfectante inadecuadas.

Procedimientos

Los empleados que utilicen fregaderos para lavar utensilios serán responsables de saber cómo usarlos correctamente y documentar las concentraciones y/o temperaturas. Los pasos incluyen:

1. Enjuague, raspe o remoje todos los artículos antes de lavarlos para eliminar las partículas de alimentos.
2. Registre la fecha, la sesión de comida y la concentración de desinfectante en el registro del fregadero de 3 compartimentos. Registre la temperatura del agua (lavar, enjuagar y desinfectar) utilizando el registro de temperatura.
3. Lave los artículos en el primer fregadero en la solución de detergente. La temperatura del agua debe ser de al menos 110 °F. Use un cepillo, un paño o un estropajo para aflojar la suciedad. Reemplace la solución de detergente cuando desaparezca la espuma o el agua esté sucia.
4. Sumerja o enjuague con rociador los artículos en el segundo fregadero. La temperatura del agua debe ser de al menos 110 °F. Eliminar todos los restos de comida y jabón. Si usa el método de inmersión, reemplace el agua cuando se vuelva turbia, sucia o aparezca espuma.
5. Sumerja los artículos en el tercer fregadero lleno de una solución química desinfectante. Si se utiliza desinfectante químico, el desinfectante debe mezclarse en la concentración adecuada. (Compruebe a intervalos regulares con una tira reactiva\). El agua debe tener la temperatura correcta para el desinfectante utilizado. Seque al aire todos los artículos en un escurridor. No use toallas para secar los artículos.

El Gerente:

1. Supervise a los empleados que usan fregaderos para lavar utensilios para asegurarse de que se estén usando correctamente.
2. Verifique el registro de temperatura para asegurarse de que las concentraciones químicas cumplan con los estándares y se registren cuando se realice el lavado de la vajilla. Verifique el registro de temperatura para asegurarse de que la temperatura del agua cumpla con los estándares y se registre cuando se lleve a cabo el lavado de vajilla.
3. Haga un seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

Procedimiento correcto de lavado de platos

primer fregadero

Lavar

Lavar en agua
jabonosa al menos
110°F

segundo fregadero

Enjuagar

Enjuague en agua
clara al menos 110°F

Tercer fregadero

desinfectar

Desinfecte en agua
con cloro (50-200
PPM) al menos a 75 a
90°F durante al
menos 2 minutos, el
último paso es dejar
secar al aire

USO Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE HIELO – SOP

Política

El hielo se manipula de manera que se garantice la seguridad.

Procedimientos

Los empleados involucrados en la producción o el servicio deben observar los siguientes procedimientos para garantizar la seguridad del hielo utilizado en el servicio de alimentos:

1. Lávese las manos antes de manipular la cuchara o el hielo en porciones.
2. Use una pala para transferir el hielo a un recipiente limpio y desinfectado. Utilice únicamente cucharones de plástico aprobados por la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF) para manipular hielo. La pala debe almacenarse de manera higiénica junto a la máquina de hielo. Nunca debe almacenarse en el recipiente de almacenamiento de hielo. La cuchara debe limpiarse y desinfectarse diariamente. No use cucharones de hielo para otra cosa que no sea hielo.
3. Evite usar las manos desnudas o insertar un vaso directamente en el depósito de hielo. Podría ocurrir contaminación cruzada o la introducción de un peligro físico (vidrio).
4. Almacene y transporte el hielo únicamente en recipientes designados y limpios. No utilice recipientes que anteriormente contenían productos químicos o alimentos crudos.
5. Deseche el hielo utilizado para exhibición (barras de ensaladas) o baños de hielo. No utilizar para el consumo.
6. Nunca almacene nada que no sea hielo en la máquina de hielo.
7. Siempre asegúrese de que la tapa de la máquina de hacer hielo esté cerrada cuando no esté en uso.
8. Asegúrese de que el hielo esté en buenas condiciones todos los días. Deseche el hielo cuando haya comenzado a derretirse o se haya contaminado.
9. La máquina de hielo debe vaciarse y limpiarse y desinfectarse a fondo, como mínimo, 2 veces por año y según sea necesario. Los tiempos obligatorios de limpieza son:
 - Antes de las vacaciones de invierno.
 - Al final del año escolar.
10. Lave, enjuague y desinfecte las partes de la máquina de hielo que se consideran “superficies en contacto con alimentos”.
 - Apague la máquina de hielo.
 - Deje que la máquina se descongele y se drene el agua.
 - Lave, enjuague, desinfecte y permita que el interior de la máquina de hielo se seque al aire.
 - Vuelva a encender la máquina de hielo para que se vuelva a llenar con hielo.
 - Registre la fecha de limpieza y las iniciales del empleado en la Hoja de Trabajo de Tareas de Limpieza.

El Gerente:

1. Supervise a los empleados para asegurarse de que se sigan las técnicas adecuadas de manejo del hielo.
2. Asegúrese de que la máquina de hacer hielo se limpie dos veces al año, como mínimo, y que esto esté documentado en la hoja de trabajo de tareas de limpieza. La limpieza de la máquina de hacer hielo debe verificarse mensualmente y esto debe documentarse en la hoja de trabajo de tareas de limpieza.
3. Proporcione capacitación y herramientas para que los empleados limpien y desinfecten adecuadamente.
4. Haga un seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.



GUÍA DE HORARIOS DE LIMPIEZA DE COCINAS – SOP

Política

Para garantizar que todas las cocinas se limpien regularmente. A continuación se detallan las tareas de limpieza de la cocina y la frecuencia con la que deben realizarse. Algunas cocinas pueden necesitar completar estas tareas con más frecuencia. Las superficies primero deben limpiarse y enjuagarse antes de desinfectarse.

Deberes de limpieza diarios

- Barrer el piso, incluso debajo del equipo; trapear la cocina y colocar letreros de piso mojado
- Limpie y desinfecte el interior y el exterior de todas las líneas de servicio (no se debe usar descalcificador en los pozos de vapor)
- Limpie los protectores de vidrio/estornudos en todas las líneas de servicio
- Limpie y desinfecte el exterior de todos los equipos de cocina, incluidos los enfriadores de leche.
- Limpiar y desinfectar fregaderos
- Lave las trampas del lavavajillas y otras piezas de extracción.
- Drene el agua en el vaporizador (algunas escuelas solo necesitarán limpiar el vaporizador)
- Limpiar y desinfectar la mesa o el carrito de condimentos
- Limpie y desinfecte los carros de la computadora, las pantallas táctiles y los teclados con un paño especial y un líquido de limpieza especial.
- Envase de bebida de agua limpia
- Limpie los cepillos de uñas todos los días: colóquelos en un balde de saneamiento limpio
- Limpiar baños-lavabos, inodoros, pisos, etc.
- Barrer/trapear el refrigerador, el área de almacenamiento y el congelador de barrido

Deberes de limpieza semanales

- Quite la cal del interior del lavavajillas (es posible que deba hacerlo con más frecuencia)
- Limpie y descalcifique el exterior del lavavajillas (es posible que deba hacerlo con más frecuencia)
- Vaporizador descalcificador (área interior que se puede ver; NO descalcifique las piezas internas)
- Limpie los pozos calientes con vinagre o crémor tártaro y enjuague
- Limpie y desinfecte el enfriador de leche y limpie el desagüe
- Limpie y desinfecte todas las boquillas de rociado en la cocina.
- Limpie y desinfecte el interior del calentador
- Limpie la parte superior de las estufas y calentadores
- Limpiar y desinfectar los estantes de la cocina.
- Rocíe el interior de los botes de basura en el área del fregadero o lavaplatos
- Lavar las alfombrillas en el lavavajillas al final del día (limpiar/descalcificar después)
- Limpiar desagües de piso
- Limpie y desinfecte la oficina de la cocina, incluidas las computadoras y el teléfono de la oficina

Deberes de limpieza mensuales

- Limpiar y desinfectar los hornos por dentro y por fuera
- Limpie las paredes del área de preparación y el lavaplatos, incluidas las tuberías
- Limpie y desinfecte las rejillas para pan, las cubiertas de las rejillas para pan y las rejillas para pan
- Comprobar la limpieza de la máquina de hielo

Deberes de limpieza semestrales

- Limpie y desinfecte las máquinas de hielo: siga el procedimiento de la política HACCP "Uso y limpieza de la máquina de hielo".

Recomendaciones para limpiar después de roedores

- Al comenzar, es importante que no levante polvo barriendo o aspirando excrementos, orina o materiales de anidación.
- Use guantes de goma, látex o vinilo cuando limpie la orina y los excrementos.
- Rocíe la orina o los excrementos con agua con lejía y déjelos en remojo durante 10 minutos.
- Use una toalla de papel para recoger la orina y los excrementos y deseche los desechos en la basura.
- Después de que se hayan eliminado la orina y los excrementos, desinfecte los artículos que puedan haber sido contaminados por roedores o su orina o excrementos.



INVENTARIO FÍSICO – SOP

Política

Todas las escuelas de SFA que operan con una cocina comercializada realizarán un inventario de alimentos, productos químicos y papel para garantizar un control/gestión de inventario adecuado.

Procedimientos

La capacitación sobre la importancia, los requisitos y el inventario eficiente se discutirá con cada sitio.

Capacitación

1. Se capacitará al personal sobre la importancia del inventario.
 - a. Identifique el desperdicio: ayuda a revisar los alimentos vencidos, identifica lo que puede estar pidiendo demasiado y qué artículos deben pedirse, ayuda a garantizar el cumplimiento de los empleados siguiendo el método FIFO (primero en entrar, primero en salir).
 - b. Identifique los costos crecientes: ayude a notar/identificar cualquier tendencia en el costo de ciertos artículos al tener que ingresar el precio por caja cada vez que se completa el inventario. Ejemplo: el precio de los tomates aumentó en \$ 50 por caja desde el último inventario, esto podría aumentar considerablemente el costo de los bienes vendidos y puede ayudar a identificar los costos crecientes/la necesidad de adquirir de un proveedor diferente.
 - c. Robo de identidad: puede ayudar a identificar posibles robos o mermas inexplicables.
 - d. Ahorre dinero: los restaurantes que realizan un inventario regular ahorran un 24 % más de dinero al año.

Tomar inventario de manera eficiente

1. El método más simple para rastrear el inventario es usar una hoja de cálculo. Una hoja de cálculo simple podría enumerar todos los productos que se compran regularmente.
2. Enumerar los artículos en el inventario en orden de arriba a abajo/un estante/estante a la vez, así como separarlos por ubicación puede ayudar a ahorrar tiempo al hacer el inventario y hacer que los artículos sean más fáciles de encontrar. Practica la mise en place (cada cosa en su sitio).
3. Dejar espacio en la parte de atrás para nuevas entregas puede ayudar a garantizar que los empleados sigan FIFO y mantengan los artículos en una ubicación específica.
4. Colocar etiquetas en los estantes puede ayudar al personal a encontrar artículos rápidamente. También hace que el reabastecimiento de mercancías sea más fácil y rápido. Identifique los productos más utilizados y manténgalos en el mismo lugar de fácil acceso.
5. Fomentar la mejor práctica es tener un empleado para contar el inventario y el otro para registrar el inventario.
6. Se le mostrará al personal cómo generar una lista de inventario a partir de los pedidos de Shamrock.

Requisitos

1. CSI promueve la flexibilidad a nivel escolar en la forma en que realizan el inventario (qué hojas de cálculo/formularios utilizan), aunque hay algunos componentes obligatorios. Todos los formularios de inventario necesitarán: el nombre del artículo, la cantidad de la caja en incrementos de 0,25, el precio por caja, la indicación de si es un producto USDA, el valor total del inventario disponible al final del mes, la rotación de inventario calculada (consulte Excel de Rotación de inventario para calcular fácilmente).
2. El inventario debe tomarse dos veces hacia el final del mes; en mayo y en enero (y agosto si realiza alimentación de verano).
3. Estos deben convertirse en CSI; El inventario de mayo vence el 2 de junio. Inventario de enero vence el 2 de febrero. Si realiza la alimentación de verano, el inventario de agosto vence antes del envío del primer año escolar.

Tasa de rotación de inventario

1. Todo el personal correspondiente recibirá capacitación sobre la tasa de rotación del inventario y la calculará cada vez que se complete el inventario para utilizar la información para medir la eficiencia del inventario.
 - a. La rotación de inventario es el número de veces al mes que se utiliza el inventario. Generalmente, una rotación de inventario de 2 a 3 veces por mes se considera normal.
 - b. Esto se puede usar para determinar si una operación tiene demasiado inventario, por ejemplo, si la tasa de rotación fue de 0,5, esto se consideraría bajo y la empresa ha invertido demasiado dinero en inventario. Tener una gran cantidad de inventario disponible puede provocar deterioro, altos costos de capital, mayores requisitos de espacio de almacenamiento y otros costos.

Cadena de mando:

1. Gerente de Nutrición CSI
2. Directores de Servicios de Alimentos/Especialista en Nutrición Escolar, si corresponde
3. Gerentes de cocina
4. Auxiliares de Nutrición

El Gerente de Nutrición de CSI:

1. Revisar los procedimientos para asegurarse de que se realicen correctamente.
2. Tome medidas correctivas según sea necesario.
3. Seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El especialista en nutrición escolar de CSI se asegurará de que el inventario se complete por completo y se entregue a CSI durante cada período de vencimiento/entrega.

SECCION 3

FLUJO DE COMIDA: RECIBIR



RECIBIENDO – SOP

Política

Todos los alimentos deben ser revisados para verificar que estén en condiciones adecuadas cuando se reciben en la instalación.

Procedimientos

Los empleados que reciben alimentos deben seguir los Principios generales de entrega:

1. Antes de las entregas, organice los espacios de almacenamiento, las áreas de preparación y los muelles de carga.
2. Reciba solo una entrega a la vez de proveedores aprobados.
3. Observe los camiones de reparto al llegar para asegurarse de que estén limpios, libres de olores pútridos y que los camiones estén refrigerados.
4. Evaluar la calidad de los productos por el olor, la vista y el tacto. Los productos deben cumplir con las especificaciones del pedido de la factura, la guía de pedidos y los requisitos de calidad.
5. Retire los alimentos con control de tiempo/temperatura de la zona de peligro de temperatura (41 °F a 135 °F) y colóquelos en áreas de almacenamiento lo más rápido posible.
6. Registre la fecha de recepción, el precio y de qué proveedor en el exterior de cada paquete y una fecha de caducidad, si corresponde.
7. Use la rotación de productos primero en entrar, primero en salir (FIFO) en las áreas de almacenamiento para garantizar que los productos más antiguos se usen primero. Los productos con las fechas de caducidad o caducidad más tempranas se almacenan delante de los productos con fechas posteriores.
8. Acepte solo productos lácteos pasteurizados.
9. Mantenga los productos en los envases originales hasta su uso, si es posible.

Recepción de alimentos congelados y refrigerados:

1. Verifique las temperaturas con un termómetro calibrado y registre en consecuencia.
2. Tome la temperatura de un artículo refrigerado, un artículo congelado, un producto cortado y un cartón de leche inmediatamente cuando los vendedores entreguen los alimentos. Para productos cortados, como la lechuga, tome la temperatura entre dos bolsas para preservar la calidad del producto.
3. Control de tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos (TCS), incluidas las verduras de hojas verdes cortadas y el melón cortado, deben recibirse a 41 °F o menos.
4. Rechace los productos refrigerados que estén a más de 41 °F.
5. Rechace los productos congelados que no parezcan sólidos o muestren signos de descongelación y/o muestren signos de volverse a congelar (es decir, cristales de hielo).
6. No acepte la entrega si se encontraron artículos inaceptables durante la entrega con el personal de entrega presente.
7. Coloque los productos aceptables en el refrigerador o congelador rápidamente.
8. Cualquier producto refrigerado o congelado que se encuentre inaceptable en los refrigeradores o congeladores debe informarse al jefe de cocina.

Recepción de productos secos y latas:

1. Revise los productos secos en busca de fugas, fallas o paquetes rotos. Los productos secos deben estar secos, sin moho ni insectos.

2. Inspeccione las latas en busca de fugas, abolladuras, protuberancias y otros signos visibles de daño.
3. Rechazar productos secos que sean inaceptables.
4. Rechazar las latas que no sean aceptables.
5. No acepte la entrega si se encontraron artículos inaceptables durante la entrega con el personal de entrega presente.
6. Cualquier producto seco o lata que se encuentre inaceptable en la sala de almacenamiento en seco debe informarse al encargado de la cocina.
7. Las latas abolladas también deben registrarse en el formulario de seguimiento de latas abolladas. Este formulario debe ser entregado anualmente en febrero a su Gerente de Nutrición de CSI.

El Gerente:

1. Asegúrese de que todos los alimentos provengan de proveedores y fuentes aprobados.
2. Asegúrese de que el personal esté capacitado para recibir entregas.
3. Asegúrese de que no se acepten ni utilicen alimentos preparados en casa.
4. Verifique la documentación para asegurarse de que se sigan los procedimientos adecuados.
5. Seguimiento con el personal según sea necesario.
6. Archivar registros HACCP.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.



Directrices de recepción

PAUTAS PARA LA RECEPCIÓN

Elemento	Aceptar	Rechazar
Artículos congelados	➤ Temperaturas de 0 °C o menos ➤ Los alimentos parecen estar congelados	➤ Temperatura superior a 0 °C ➤ Cristales de hielo grandes u otros signos de descongelamiento
Artículos refrigerados	➤ Temperatura de 5 °C o menos	➤ Temperatura superior a 5 °C ➤ Artículo recibido con la fecha de caducidad vencida
Productos lácteos (leche, yogur, queso, crema agria)	➤ Temperatura de 5 °C o menos	➤ Temperatura superior a 5 °C ➤ Artículo recibido con la fecha de caducidad vencida ➤ Productos lácteos no pasteurizados
Melón cortado y verduras de hoja cortadas	➤ Alimentos TCS a 5 °C o menos	➤ Temperatura superior a 5 °C ➤ Productos preenvasados sin caducidad dentro de los 7 días ➤ Artículos que parecen congelados ➤ Productos recibidos sobre la fecha de vencimiento o vencidos
Otras frutas y verduras	➤ La recepción debe ser a 5 °C de temperatura o más	➤ Productos preenvasados sin caducidad dentro de los 7 días ➤ Artículos que parecen congelados ➤ Artículos que parecen haber sido dañados por cambios de temperatura ➤ Productos recibidos sobre la fecha de vencimiento o vencidos
Productos enlatados	➤ Latas sin signos de deterioro	➤ Latas con lados o extremos hinchados ➤ Latas con juntas o uniones defectuosas ➤ Latas abolladas u oxidadas
Artículos empaquetados	➤ Envases sin signos de contaminación	➤ Envases perforados ➤ Productos que muestran signos de contaminación: burbujas, exceso de líquido, gotas y humedad

- Si algún alimento se considera inaceptable, rechace el producto del vendedor y notifique de inmediato al encargado de la cocina.
- Registre las temperaturas de recepción con un termómetro bimetálico y registre la temperatura de recepción en el Registro de recepción.
- Etiquete y feche todos los artículos y use el método Primero en entrar, primero en salir (FIFO).
- Control de tiempo/temperatura para alimentos seguros (TCS).

SECCION 4

FLUJO DE ALIMENTOS: PREPARACIÓN



DESCONGELAR ALIMENTOS – SOP

Política

Todos los alimentos se descongelarán utilizando prácticas apropiadas para garantizar la seguridad alimentaria.

Procedimientos

Los pasos para descongelar alimentos incluyen:

1. Use uno de los tres métodos aceptables para descongelar alimentos:
 - a. Descongele los alimentos en el refrigerador a 41 °F o menos. NUNCA descongele los alimentos a temperatura ambiente.
 - b. Descongele los alimentos necesarios para el servicio inmediato fuera del paquete bajo agua corriente potable a 70 °F o menos. Prepare el producto dentro de las 4 horas posteriores a la descongelación.
 - c. Descongele el producto en el microondas si el producto se va a cocinar inmediatamente.
2. Use el estante más bajo del enfriador para descongelar carne cruda para evitar la contaminación cruzada y separe los productos crudos de los productos cocidos y listos para comer.
3. No vuelva a congelar los alimentos descongelados.

El Gerente:

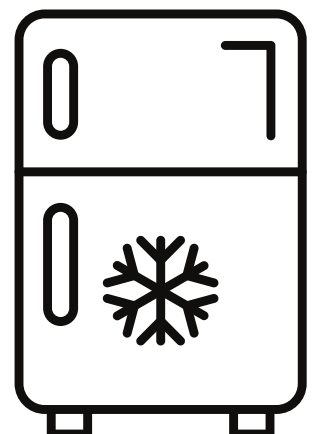
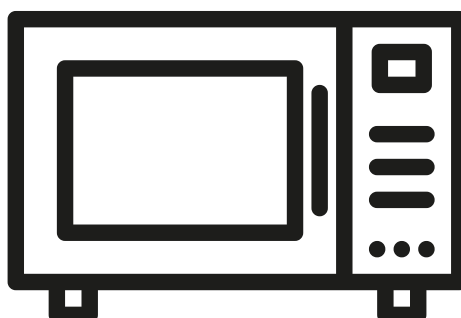
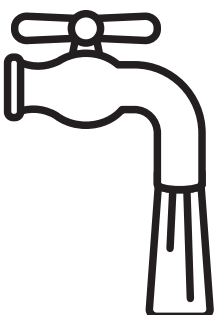
1. Revisar los procedimientos para asegurarse de que se realicen correctamente.
2. Tome medidas correctivas según sea necesario.
3. Seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.



PIES PARA COCINAR – SOP

Política

Todos los alimentos se cocinarán usando prácticas y procedimientos apropiados para garantizar la seguridad. Esto incluye cocinar correctamente los alimentos a las temperaturas internas requeridas y tomar y registrar las temperaturas.

Procedimientos

Los empleados involucrados en la producción de alimentos deben completar los siguientes pasos:

Preparación de comidas calientes:

1. Cocine los alimentos calientes a estas temperaturas mínimas de punto final o más altas. Evite cocinar en exceso. Use un termómetro calibrado para verificar la temperatura del producto en la parte más gruesa del artículo. Deje que la temperatura del termómetro se estabilice antes de registrar la temperatura.
2. Tome las temperaturas de cocción del punto final.
3. Reduzca el tiempo de conservación de los alimentos antes de servirlos mediante la cocción por lotes.
4. Para evitar la mala calidad de los alimentos, la temperatura final de cocción no debe tomarse más de 45 minutos antes de servir los alimentos.
5. Permita que la temperatura del equipo de cocina regrese a las temperaturas requeridas entre lotes.
6. No utilice equipos para conservar o servir alimentos calientes para cocinar o recalentar alimentos.
7. Exponga los ingredientes de los alimentos a temperatura ambiente durante dos horas o menos, o los alimentos deben devolverse al refrigerador. El tiempo total de comida a temperatura ambiente no debe exceder las cuatro horas.
8. Prepare productos que no se cocinarán ni calentarán separados de otros productos.

Tomar temperaturas:

1. Use un termómetro calibrado para tomar la temperatura de todos los productos de control de tiempo/temperatura para alimentos seguros (TCS), con cada lote.
2. Lave, enjuague y desinfecte el vástago del termómetro antes y después de tomar la temperatura de los alimentos.
3. Tome la temperatura en la parte más gruesa de un alimento (generalmente el centro). También se deben tomar dos lecturas en diferentes lugares para asegurar una cocción completa a la temperatura adecuada.
4. Registre la temperatura de cocción del punto final con el termómetro calibrado en el registro de temperatura de los alimentos.
5. Si no se alcanza la temperatura recomendada, continúe cocinando.

El Gerente:

1. Revise los registros diariamente para asegurarse de que se cumplan las temperaturas y las acciones correctivas.
2. Tome medidas correctivas según sea necesario.
3. Seguimiento según sea necesario.
4. Registros de archivos con registros HACCP.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

Alimentos listos para el consumo procesados y envasados comercialmente	65 °C durante 15 segundos o de acuerdo con la receta, siempre por encima de los 57 °C
Aves	73 °C durante 15 segundos
Rellenos, carnes rellenas, guisos y otros platos que combinan alimentos crudos y cocidos	73 °C durante 15 segundos
Alimentos TCS cocinados en microondas	73 °C; dejar reposar durante 2 minutos después de la cocción, revolver durante el proceso de cocción
Carnes molidas o en copos Carnes ablandadas mecánicamente	68 °C durante 15 segundos 68 °C durante 15 segundos
Cerdo	62 °C durante 15 segundos
Carne de vaca y cerdo asada	62 °C durante 4 minutos
Filetes de carne, ternera, cordero	62 °C durante 15 segundos
Animales de caza criados para el comercio	62 °C durante 15 segundos
Pescados y alimentos que contienen pescado	62 °C durante 15 segundos
Huevos con cáscara, para servicio inmediato (si no están completamente cocidos, usar huevos pasteurizados)	62 °C durante 15 segundos

MÉTODO DE CATA – SOP

Política

Todos los empleados del servicio de alimentos utilizarán el método de degustación correcto e higiénico para evitar la contaminación y garantizar la seguridad de los alimentos.

Procedimientos

Todos los empleados en el servicio de alimentos de la escuela deben probar los artículos preparados semi-rayados o raspados. La prueba de sabor debe realizarse al finalizar la preparación de la receta.

Utilice un método de cata de transferencia:

1. Retire una muestra de un producto del recipiente con una cuchara.
2. Transfiera la muestra del producto a una segunda cuchara o tazón, lejos del recipiente de alimentos original o del área de preparación.
3. Probar el producto mediante cata.
4. Nunca reutilice una cuchara usada. Nota: Si transfiere a una cuchara, use siempre dos cucharas para asegurarse de que se sigan las prácticas sanitarias y que el producto no esté contaminado.

El Gerente:

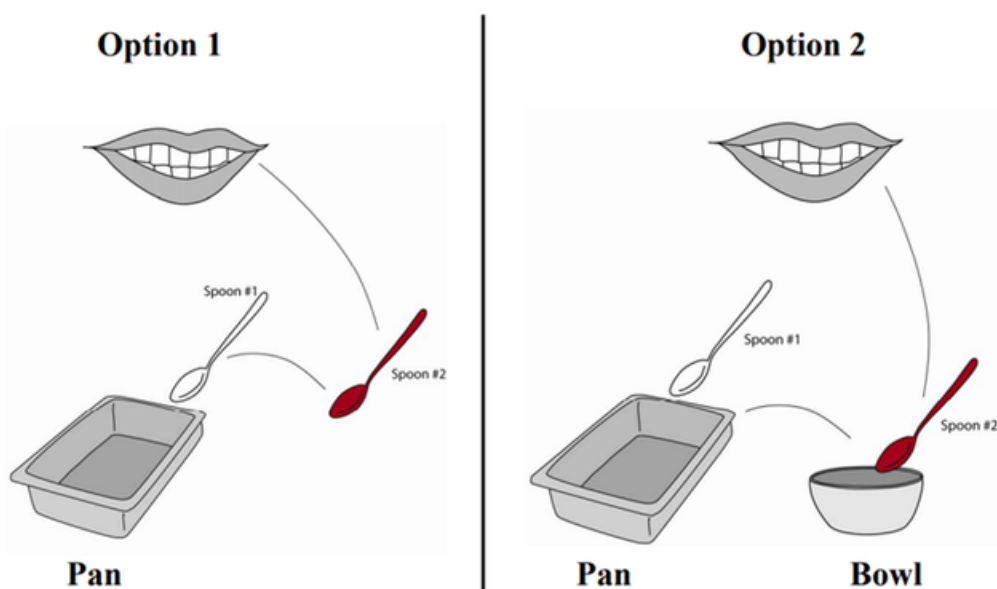
1. Observe las prácticas de degustación de alimentos de los empleados.
2. Seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

Si la receta no es correcta, planifique los ajustes antes de servir.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.



LAVAR FRUTAS Y VERDURAS– SOP

Política

Para prevenir o reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos o lesiones por frutas y verduras contaminadas.

Procedimientos

Los empleados del servicio de alimentos que preparen o sirvan alimentos:

1. Lávese las manos con agua tibia y jabón siguiendo el procedimiento adecuado.
2. Lave, enjuague, desinfecte y seque al aire todas las superficies, equipos y utensilios en contacto con los alimentos que estarán en contacto con los productos agrícolas; como tablas de cortar, cuchillos y fregaderos
3. Póngase guantes de un solo uso antes de lavar y cortar los productos.
4. Retire las etiquetas de los productos y lave bien todas las frutas y verduras crudas antes de combinarlas con otros ingredientes, incluidos:
 - a. Frutas y verduras frescas sin pelar que se sirven enteras o cortadas en trozos.
 - b. Frutas y verduras que se pelan y se cortan para usar en la cocina o se sirven listas para comer.
5. Lave los productos frescos vigorosamente con agua corriente fría. Las frutas y verduras envasadas etiquetadas como previamente lavadas y listas para comer no requieren ser lavadas.
6. Friegue la superficie de frutas o vegetales firmes, como manzanas o papas, usando un cepillo limpio y desinfectado designado para este propósito. Además, frote bien el exterior de los melones con un cepillo.
7. Retire cualquier área dañada o magullada.
8. Etiquete, feche y refrigere los artículos recién cortados que se sirven en tazones o bandejas. Las frutas o verduras recién cortadas deben servirse el mismo día. Si estos artículos no se sirven el mismo día, cubra la bandeja y etiquete con la fecha de preparación y utilícelos primero al día siguiente.
9. Sirva melones cortados y verduras de hoja verde cortadas dentro de 2 días si se mantienen a 41 °F o menos. Deseche los melones y las verduras de hoja verde después de siete días si no se sirven.

El Gerente:

1. Supervise visualmente que las frutas y verduras se laven, etiqueten y fechen adecuadamente durante todas las horas de funcionamiento. Verifique la calidad de las frutas y verduras diariamente para asegurarse de que estén sirviendo alimentos de calidad.
2. Deseche los melones cortados y las verduras de hojas verdes cortadas después de siete días.
3. Vuelva a capacitar a cualquier empleado del servicio de alimentos que no siga los procedimientos de este POE.
4. Seguimiento con CSI según sea necesario.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.



MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS: SOP Política

Todas las escuelas de SFA que operen con una cocina comercializada que cocine y/o procese productos alimenticios crudos desde cero recibirán capacitación sobre el manejo, la preparación, la descongelación y el almacenamiento de materias primas alimenticias.

Procedimientos

Descripción general de los componentes para el personal a continuación

Manipulación de alimentos crudos

- Todos los productos frescos antes de su preparación deben lavarse; consulte el SOP de lavado de frutas y verduras en la página 35. Las frutas y verduras empacadas etiquetadas como lavadas previamente y listas para comer no necesitan lavarse. Para distribuidores locales por favor comunicarse con ellos sobre si los alimentos fueron previamente lavados.
- Se publican avisos al consumidor que notifican a los huéspedes sobre el riesgo (mayor riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos) de pedir alimentos crudos o parcialmente cocidos.
- Asegúrese de que el personal esté adecuadamente capacitado en la descongelación adecuada de alimentos crudos, consulte el SOP en la página 30.

Contaminación cruzada

- Asegúrese de usar guantes de un solo uso para evitar la contaminación cruzada cuando prepare carne cruda.
- Utilice una tabla de cortar específica para carne cruda. Siempre cámbiese los guantes después de manipular carne cruda y antes de manipular alimentos listos para comer.
- Las manos deben lavarse inmediatamente después de quitarse los guantes después de manipular alimentos crudos.
- Cada tipo de alimento debe tener un equipo separado, por ejemplo, use un juego de tablas de cortar, utensilios, recipientes para carne cruda. Los mangos de colores de las tablas de cortar/utensilios pueden ayudar al personal a identificarlos. Lave, enjuague y desinfecte todo el equipo y las superficies inmediatamente después de cortar carnes crudas.
- Separe la carne cruda de las frutas y verduras sin lavar y listas para comer durante la preparación y el almacenamiento.

Adquisición de Alimentos Crudos Locales

- Siempre que compre en granjas/mercados de agricultores locales, haga preguntas sobre sus prácticas agrícolas. Infórmese sobre sus protocolos de seguridad alimentaria y pautas de transporte de alimentos. Si un productor vende huevos, productos lácteos o proteínas, debe seguir los procedimientos de licencia de venta minorista de alimentos que incorporan prácticas de seguridad alimentaria. Algunos productores locales de alimentos seguros también pueden tener certificaciones del USDA. Pida ver una copia de su inspección de alimentos más reciente.
- Utilice el enlace de la lista de verificación para iniciar conversaciones con productores locales a pequeña escala sobre buenas prácticas agrícolas y seguridad alimentaria: <https://store.extension.iastate.edu/product/checklist-for-retail-purchasing-of-local-produce>
- Inspeccione minuciosamente la calidad del envío: cada vez que llega un pedido, un gerente u otro empleado bien capacitado debe revisarlo. ¿Llegó la comida a la temperatura de recepción adecuada? Consulte Recepción de SOP para obtener más detalles.

Almacenamiento de alimentos crudos

- Cuando almacene alimentos, coloque los alimentos con las temperaturas internas de cocción más altas en la parte inferior de su refrigerador. Desde arriba hacia abajo, nadar, caminar y volar puede ayudar al personal a recordar el orden de las carnes crudas. Ver SOP de almacenamiento.

Cadena de mando:

1. Gerente de Nutrición Escolar CSI
2. Gerentes de cocina
3. Auxiliares de Nutrición

El Gerente de Cocina:

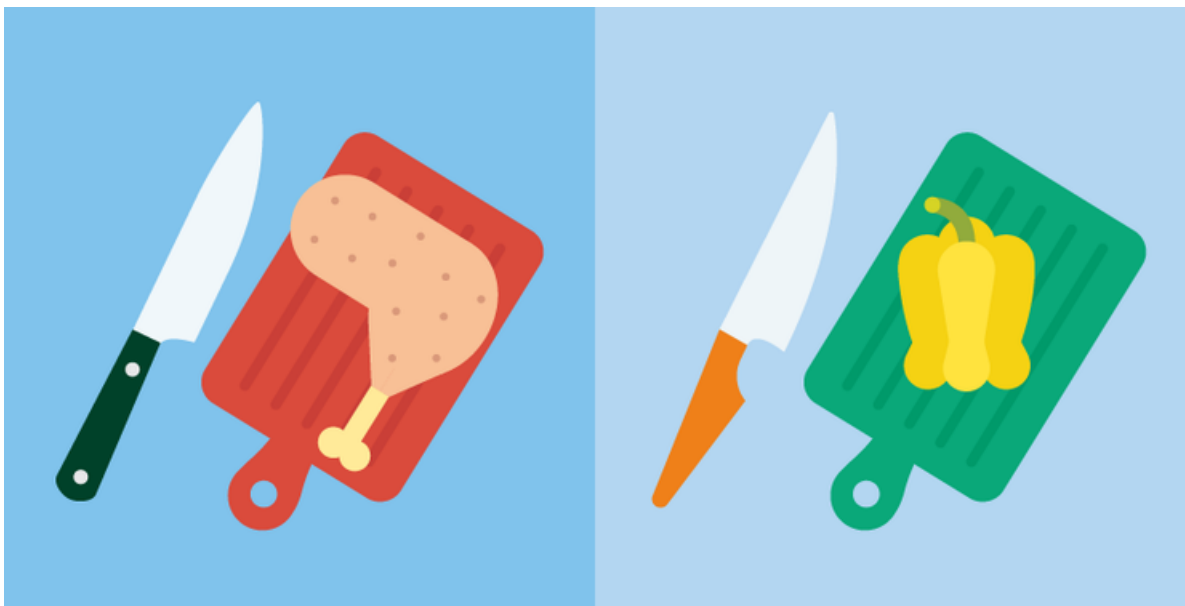
1. Revisar los procedimientos para asegurarse de que se realicen correctamente.
2. Tome medidas correctivas según sea necesario.
3. Seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

Los gerentes de cocina continuarán supervisando las adquisiciones, preguntarán sobre las prácticas de seguridad alimentaria de los nuevos proveedores, garantizarán la calidad/seguridad adecuada de los alimentos al recibirlos y se asegurarán de que los empleados sigan el manejo/procesamiento/almacenamiento adecuado de los productos alimenticios crudos.



PREPARACIÓN DE COMIDAS

FRÉAS– SOP

Política

Se tomarán las temperaturas de todos los alimentos fríos durante la preparación para garantizar la seguridad de todos los alimentos que se sirvan a los niños. Todos los alimentos se prepararán utilizando prácticas y procedimientos apropiados para garantizar la seguridad y el saneamiento.

Procedimientos

Los empleados que preparan alimentos fríos deben:

Tomar temperaturas:

- Use un termómetro calibrado para tomar las temperaturas de todos los productos de control de tiempo/temperatura para alimentos seguros (TCS).
- Lave, enjuague y desinfecte el vástago del termómetro antes y después de tomar la temperatura de los alimentos.

Prepare alimentos fríos:

- Enfríe previamente los ingredientes para los alimentos que se sirven fríos (sándwiches y ensaladas) a 41 °F o menos antes de combinarlos.
- Deseche los alimentos con control de tiempo/temperatura para seguridad (TCS) descongelados que hayan estado por encima de 41 °F durante más de cuatro horas.
- Deseche los alimentos fríos potencialmente peligrosos después de cuatro horas si no se han mantenido adecuadamente a 41 °F o menos.

Mantenga las superficies en contacto con los alimentos:

- Las superficies en contacto con los alimentos deben ser lisas, fáciles de limpiar y desinfectar y del material apropiado.
- Limpie y desinfecte todas las superficies en contacto con alimentos antes y después de su uso. Los pasos de limpieza y desinfección deben realizarse por separado para que sean efectivos.

Preparar alimentos:

- Prepare los alimentos a temperatura ambiente en dos horas o menos o el alimento debe devolverse al refrigerador. El tiempo total de comida a temperatura ambiente no debe exceder las cuatro horas.
- Prepare los productos crudos lejos de otros productos.
- Limpie y desinfecte todas las superficies, tablas de cortar y utensilios que se hayan utilizado en la preparación de alimentos.

El Gerente:

1. Supervise los procedimientos de preparación diariamente.
2. Tome medidas correctivas según sea necesario.
3. Seguimiento según sea necesario.
4. Archivo de registros en registros HACCP.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.



PROGRAMA DE FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS– SOP

Política

Prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos al garantizar que todos los productos FFVP se manipulen de manera segura.

Procedimientos

Todo el personal seguirá los siguientes criterios para el Programa de Frutas y Verduras Frescas:

1. Seguir los procedimientos de lavado de manos; lávese bien las manos antes de comenzar o cambiar tareas, antes de ponerse o cambiarse los guantes y antes de distribuir productos frescos.
2. Lave, enjuague, desinfecte y seque al aire todas las superficies, equipos y utensilios en contacto con los alimentos que estarán en contacto con los productos agrícolas. Esto incluye tablas de cortar, cuchillos y fregaderos.
3. Lave minuciosamente todas las frutas y verduras para eliminar la tierra y otros contaminantes antes de cortarlas, cocinarlas, servir las u ofrecerlas para el consumo humano listas para comer. Las frutas y verduras envasadas etiquetadas como prelavadas y listas para comer no tienen que lavarse hasta que se abran y se expongan al aire.
4. Asegúrese de que se sigan los procedimientos adecuados de mantenimiento en frío y en caliente para el control de tiempo/temperatura.
 - a. Alimentos potencialmente peligrosos calientes mantenidos a 135 grados F o más.
 - b. Alimentos potencialmente peligrosos fríos mantenidos a 41 grados F o menos.
5. Use un termómetro limpio, desinfectado y calibrado para medir la temperatura de los alimentos.
6. Mantenga registros de temperatura para productos potencialmente peligrosos.
7. Revisar el manejo seguro, los procedimientos, con los maestros y otro personal escolar y voluntarios que ayudan con FFVP.

Los maestros, otro personal escolar y los voluntarios:

1. Lávese las manos antes de distribuir productos.
2. Use guantes o utensilios para evitar el contacto directo con las manos.
3. Anime a los estudiantes a lavarse las manos antes de participar en FFVP.
4. Sirva los productos frescos tan pronto como sea posible después de entregarlos en el salón de clases o en el área de servicio (no sirva más de 1 hora después de la entrega).
5. Guarde todos los alimentos, bolsas y recipientes a una distancia mínima de 6 pulgadas del piso.
6. Asegurarse de que los estudiantes eliminen adecuadamente los desechos en recipientes.
7. Limpiar el área, según sea necesario.
8. Devuelva rápidamente las sobras a la cocina, no deje artículos en la habitación durante la noche.

Monitoreo:

- El gerente del servicio de alimentos observará que los alimentos se sirvan de una manera que prevenga la contaminación y las enfermedades transmitidas por los alimentos durante todas las horas de servicio.
- Revisar los procedimientos de manejo seguro con maestros, personal escolar y voluntarios con FFVP.
- Visite rutinariamente las aulas o las áreas de servicio para determinar si se siguen las medidas adecuadas de seguridad alimentaria.
- Controle los registros para asegurarse de que las temperaturas estén dentro del rango correcto.
- Se observa un seguimiento con el personal del sitio en caso de incumplimiento.

Acción correctiva:

1. Vuelva a capacitar a cualquier empleado del servicio de alimentos que no cumpla con los procedimientos.
2. Reemplace los alimentos o productos que no hayan sido manipulados correctamente.
3. Deseche los alimentos listos para comer que hayan sido tocados con las manos desnudas.
4. Deseche inmediatamente los alimentos potencialmente peligrosos que no estén almacenados a una temperatura de 41 grados F, y no se pueda determinar cuánto tiempo la temperatura de los alimentos estuvo fuera de cumplimiento.
5. Llevar a cabo capacitaciones de seguimiento según sea necesario.

Verificación y mantenimiento de registros:

- Se requiere que los empleados registren el tiempo y la temperatura de los alimentos potencialmente peligrosos cuando se retiran del equipo.
- Registre las temperaturas del equipo dos veces al día.
- Mantener registros de temperatura por un mínimo de 3 años más el año en curso.



SECCION 5

FLUJO DE ALIMENTOS: SERVICIO



SOSTENER COMIDA— SOP

Política

Todos los alimentos calientes se mantendrán calientes a 135 °F o más y los alimentos fríos se mantendrán fríos a 41 °F o menos. Las temperaturas de los alimentos se tomarán de forma rutinaria para garantizar que se mantengan las temperaturas adecuadas durante la conservación para garantizar la seguridad de los alimentos que se sirven a los niños. Cualquier conflicto entre la calidad de los alimentos y la inocuidad de los alimentos debe decidirse siempre a favor de la inocuidad de los alimentos. Cuando tenga dudas sobre la seguridad de los alimentos, deséchelos.

Procedimientos

Los empleados involucrados en la producción o servicio de alimentos deben:

Mantener alimentos calientes:

1. Prepare y cocine los alimentos necesarios para el servicio (es decir, utilice la cocción por lotes).
2. Use equipos para conservar alimentos calientes que puedan mantener los alimentos calientes a 135 °F o más.
3. Siga las instrucciones del fabricante al usar el equipo de mantenimiento en caliente.
4. Mantenga los alimentos cubiertos para retener el calor y evitar que los contaminantes caigan en los alimentos.
5. Mida la temperatura interna de los alimentos al menos cada dos horas con un termómetro de sonda. Registre las temperaturas en el registro de temperatura de los alimentos. Deje que el termómetro se estabilice antes de registrar. Si las temperaturas están por debajo de los 135 °F, vuelva a calentar a 165 °F.
6. Deseche los alimentos calientes después de cuatro horas si no se han mantenido adecuadamente a 135°F o más.
7. No mezcle alimentos recién preparados con alimentos reservados para servir.

Retención de alimentos fríos:

1. Use equipo para conservar frío que pueda mantener los alimentos fríos a 41 °F o menos.
2. Mida las temperaturas internas de los alimentos al menos cada dos horas con un termómetro de sonda, registre las temperaturas en el registro de temperatura de los alimentos. Deje que las temperaturas se estabilicen antes de grabar. Si las temperaturas superan los 41 °F, refrigere.
3. Proteja los alimentos fríos de los contaminantes con cubiertas o escudos para alimentos.
4. Deseche los alimentos fríos potencialmente peligrosos después de cuatro horas si no se han mantenido adecuadamente a 41 °F o menos.
5. Coloque primero los alimentos fríos en sartenes o platos, nunca directamente sobre el hielo. Las únicas excepciones son las frutas y verduras enteras que se lavarán después de guardarlas.
6. El hielo utilizado en una pantalla debe ser autodrenante. Lave y desinfecte las bandejas de goteo después de cada uso.

El Gerente:

1. Revise los registros diariamente para asegurarse de que se cumplan las temperaturas y las acciones correctivas.
2. Seguimiento según sea necesario
3. Entregue los registros de temperatura mensualmente a CSI.

Acción correctiva:

1. A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.



SERVICIO DE COMIDA– SOP

Política

Toda la comida se servirá de manera que se garantice la seguridad alimentaria.

Procedimientos

Los empleados involucrados en el servicio de alimentos deben observar los siguientes procedimientos:

Limpieza/Saneamiento:

1. Limpie el área sobre y alrededor de la línea de servicio con agua jabonosa tibia, luego enjuague con agua tibia limpia.
2. Desinfecte el área sobre y alrededor de la línea de servicio con un desinfectante aprobado.
3. Limpie el área antes de que comience el servicio y según sea necesario durante el servicio.
4. Los paños que se usan para limpiar los derrames de alimentos no deben usarse para nada más.

Utensilios de servicio/Utensilios de servicio:

1. Almacene los utensilios correctamente con el mango extendido por encima del recipiente o sobre una superficie de contacto con alimentos limpia y desinfectada.
2. Use utensilios para servir con mangos largos para mantener las manos alejadas de los alimentos.
3. Limpie y desinfecte los utensilios antes de usarlos y use utensilios separados para cada alimento.
4. Manejar bandejas/platos/utensilios correctamente. Estos artículos deben secarse al aire antes de almacenarse o deben almacenarse en una posición de autodrenaje.
5. Sostenga cubiertos y utensilios por las asas.

Practique una buena higiene personal:

1. Lávese las manos antes de manipular cubiertos o alimentos.
2. Nunca toque los alimentos cocidos o listos para comer con las manos descubiertas. Utilice siempre guantes o utensilios de un solo uso.
3. Nunca toque la comida con las manos desnudas. Servir con pinzas o guantes.
4. Lávese las manos entre cada tarea diferente. Por ejemplo, si el mismo empleado está cargando platos sucios y sacando platos limpios, se debe lavar bien las manos entre las dos tareas. Las inmersiones de manos no son aceptables.

Procedimientos para alérgenos alimentarios:

Un alérgeno alimentario es una proteína en un alimento o un ingrediente al que algunas personas son sensibles. Estas proteínas se producen naturalmente. Cuando se ingiere una cantidad suficiente de un alérgeno, puede ocurrir una reacción alérgica. Debe asegurarse de que los alérgenos no se transfieran de los alimentos que contienen un alérgeno al alimento que se va a comer. Esto se llama contacto cruzado.

- **Pasos para evitar el contacto cruzado:**

- Lave, enjuague y desinfecte los utensilios de cocina, los utensilios y el equipo después de manipular un alérgeno alimentario.

- Lávese las manos y cámbiese los guantes antes de preparar alimentos y antes de preparar comidas especiales.
- Prepare la comida para nuestros clientes con alergias alimentarias en un área separada de otros alimentos o en un superficie que esté correctamente lavada, enjuagada y desinfectada.

Servicio:

Tomar y registrar temperaturas. Consulte el procedimiento en la política de "Uso y calibración del termómetro".

El Gerente:

1. Supervisar a los empleados para garantizar que se sigan las técnicas de servicio adecuadas.
2. Revise los registros diariamente para asegurarse de que se cumplan las temperaturas y las acciones correctivas.
3. Seguimiento según sea necesario.
4. Registros de archivos con registros HACCP.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

TEMPERATURAS DE SERVICIO– SOP

Política

Las temperaturas de todos los alimentos fríos y calientes se toman durante el servicio para garantizar que los alimentos se mantengan a la temperatura adecuada.

Procedimientos

Los empleados que configuren la línea de servicio y sirvan alimentos deben seguir estos procedimientos:

1. Use un termómetro calibrado para tomar la temperatura de los productos alimenticios en el momento del servicio.
2. Lave, enjuague y desinfecte el vástago del termómetro antes de tomar la temperatura de los alimentos.
3. Espere a que el termómetro alcance una temperatura estable antes de registrar.
4. Tome la temperatura de todos los alimentos calientes con control de tiempo/temperatura para seguridad (TCS) tan pronto como se coloquen en la línea de servicio o justo antes del servicio. Tome la temperatura de todos los alimentos fríos con control de tiempo/temperatura para la seguridad (TCS) a medida que se colocan en la línea de servicio (o en la barra de ensaladas) no más de 20 minutos antes del desayuno y el primer almuerzo. Tome la temperatura de la leche antes de que comience la línea de servicio.
5. Use un termómetro de varilla bimetálica calibrado y registre la temperatura en el registro de temperatura de los alimentos.
6. Asegúrese de que todas las temperaturas estén dentro de los límites críticos:
 - a. Los alimentos calientes están a 135 °F y más
 - b. Los alimentos fríos están a 41°F y menos
7. Tome medidas correctivas, si es necesario. Si los alimentos calientes están por debajo de los 135 °F, deben recalentarse en el horno a 165 °F antes de colocarlos en la línea de servicio.
8. Tome medidas correctivas, si es necesario. Si los alimentos fríos están a 41 °F o más, deben enfriarse a 41 °F o menos.
9. Repita los procedimientos para tomar la temperatura a la mitad del servicio de comidas.

Condimentos:

Los condimentos que contienen leche o productos de huevo deben permanecer a 41 °F o menos durante el servicio de almuerzo. Tenga en cuenta que los artículos de control de porciones (PC), como los paquetes de mayonesa, no se conservan en el estante.

Leche templada:

1. Abra el cartón de leche y tome la temperatura. (La temperatura debe ser de 41 °F o menos)
2. Coloque el cartón de leche abierto en una bolsa con cierre hermético o una bolsa similar con la etiqueta "NO TOMAR".
3. Vuelva a colocar el cartón de leche etiquetado en el enfriador de leche en un área donde los estudiantes no lo puedan tomar.
4. Use este cartón de leche para templar en el desayuno, antes del almuerzo y a la mitad del almuerzo.
5. Deseche el cartón de leche al final del día.
6. Solo reutilice el cartón de leche si está dentro de la temperatura adecuada. Si no es así, obtenga una leche diferente y practique la acción correctiva adecuada para asegurarse de que toda la leche esté a la temperatura adecuada.

El Gerente:

1. Revise los registros diariamente para asegurarse de que estén completos y que las temperaturas sean las adecuadas.
2. Revise el registro de temperatura de los alimentos para ver si hubo desviaciones de temperatura.
3. Verifique la acción correctiva tomada para determinar si fue apropiada.
4. Seguimiento según sea necesario.

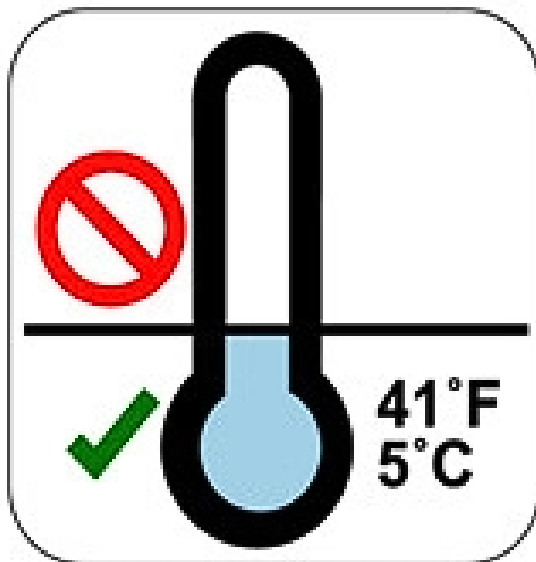
Acción correctiva:

1. A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este POE.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

Alimentos fríos



Comidas Calientes



ALIMENTOS REFRESCANTES– SOP

Política

Cuando los alimentos cocinados no se van a servir de inmediato (o los alimentos sobran y se pueden guardar), deben enfriarse lo más rápido posible para evitar el crecimiento de microbios. Se tomarán las temperaturas durante el proceso de enfriamiento para garantizar que se cumplan los estándares de tiempo y temperatura para garantizar la seguridad de los alimentos que se sirven a los niños.

Procedimientos

Los empleados involucrados en el proceso de enfriamiento de alimentos deben observar los siguientes procedimientos

Método de dos etapas (*recomendado por el Código Modelo de Alimentos de la FDA y requerido por las Reglas y Regulaciones de Establecimientos de Alimentos Minoristas de Colorado)

1. Enfríe los alimentos cocidos calientes de más de 135 °F a 70 °F o menos dentro de dos horas, y luego enfríelos a 41 °F o menos dentro de cuatro horas adicionales, para un tiempo de enfriamiento total de seis horas usando el procedimiento apropiado.
2. Tome la temperatura en intervalos de dos y seis horas para asegurarse de que se alcanzaron las temperaturas adecuadas.
3. Vuelva a calentar la comida a más de 165°F si la comida no se ha enfriado a 41°F en seis horas.

* NOTA: La razón por la que el método de dos etapas permite que se enfrien seis horas es que en las primeras dos horas de enfriamiento, los alimentos pasan por la parte más peligrosa de la zona de peligro de temperatura, donde el crecimiento de microorganismos es ideal.

Factores que afectan la rapidez con que se enfriarán los alimentos:

1. El tamaño de la comida que se enfría: el grosor de la comida o la distancia a su centro juega el papel más importante en la rapidez con la que se enfría una comida.
2. Densidad de la comida: cuanto más densa sea la comida, más lentamente se enfriará. Chili tomará más tiempo que la sopa de pollo con fideos.
3. Recipiente en el que se almacena un alimento: el acero inoxidable transfiere el calor de los alimentos más rápido que el plástico. Inicialmente, envuelva los alimentos sin apretarlos. Las cacerolas poco profundas permiten que el calor de los alimentos se disperse más rápido que las cacerolas profundas.
4. Tamaño del contenedor.

Es posible que los alimentos no se muevan a través de la zona de peligro de temperatura lo suficientemente rápido si aún están calientes cuando se colocan en el refrigerador o congelador o se mantienen a granel. La comida caliente también puede elevar la temperatura de los alimentos circundantes, colocándolos en la zona de peligro de temperatura (41 °F-135 °F).

A continuación se enumeran algunos métodos que se pueden usar para enfriar los alimentos más rápidamente. Los métodos se pueden usar solos o en combinación para enfriar los alimentos rápidamente.

Métodos para enfriar alimentos:

- Reduzca la cantidad de alimentos que se enfrían: corte los alimentos grandes en trozos más pequeños o divida los recipientes grandes de alimentos en recipientes más pequeños, cubra los recipientes y colóquelos en

refrigerador o congelador.

- Use baños de agua helada: divida los alimentos cocidos en recipientes poco profundos o en ollas más pequeñas, luego colóquelos en agua helada y revuelva los alimentos con frecuencia.
- Use una tetera con camisa de vapor como enfriador: simplemente deje correr agua fría a través de la camisa para enfriar la comida en la tetera.
- Revuelva los productos alimenticios para enfriarlos más rápido y de manera más uniforme: las paletas de hielo (paletas de plástico que se llenan con agua y se congelan) y las varillas enfriadoras se pueden usar para revolver los alimentos durante el proceso de enfriamiento. Revolver los alimentos con estas paletas frías enfría los alimentos muy rápidamente.

El Gerente:

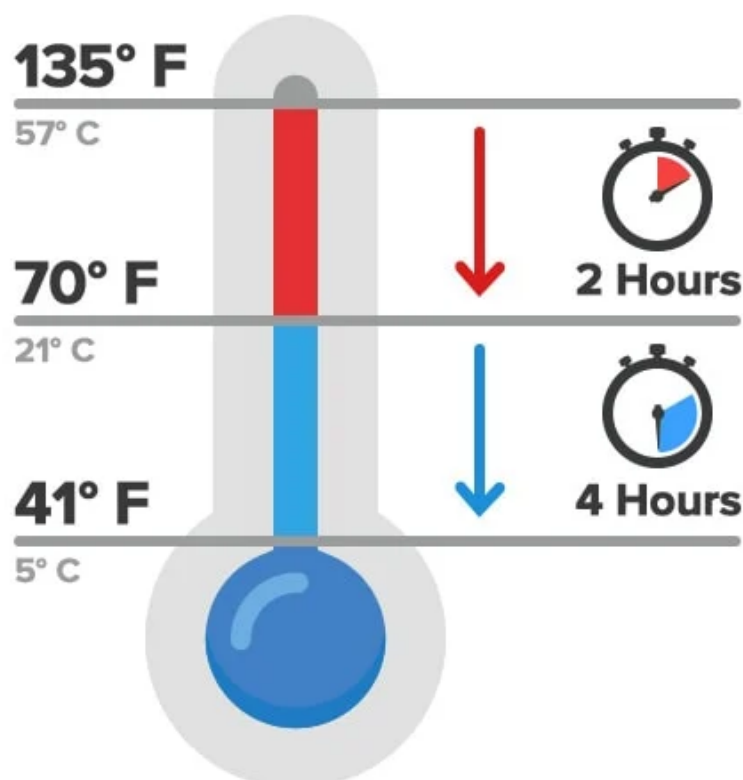
1. Revise los registros de temperatura para asegurarse de que se cumplan las temperaturas y las acciones correctivas.
2. Seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.



SOBRANTES/RECALENTAMIENTO DE TIEMPO/CONTROL DE TEMPERATURA PARA SEGURIDAD ALIMENTARIA - SOP

Política

Prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos asegurándose de que todos los alimentos se recalienten a la temperatura interna adecuada. Esto se aplica a todos los empleados del servicio de alimentos que preparan o sirven alimentos.

Procedimientos

Siempre se practicará una planificación cuidadosa minimizando la sobreproducción que causa los restos de comida. Las sobras que queden después de la operación de cada día se manipularán y almacenarán para evitar la contaminación. Los alimentos que cumplan con los estrictos estándares de seguridad alimentaria pueden conservarse y ofrecerse para su reservicio al día siguiente.

Sobras- El Gerente:

1. Todos los restos de comida después de terminar un servicio de comidas deben registrarse en el registro de producción diaria.
2. Los alimentos que no sean aptos para un servicio futuro deben descartarse inmediatamente y registrarse en el registro de producción diaria como descartados.
3. Los alimentos que van a almacenarse para servicio futuro deben devolverse a temperaturas seguras. Enfríe los alimentos cocidos calientes de 135 °F a 70 °F o menos en 2 horas, y luego enfríe a 41 °F o menos con cuatro horas adicionales.
4. Tanto los alimentos fríos como los calientes deben cubrirse y colocarse en la hielera para acelerar el enfriamiento de la temperatura interna a 41 °F o menos.
5. Los alimentos calientes deben colocarse en bandejas de mesa de vapor poco profundas para acelerar el enfriamiento.
6. Todos los alimentos sobrantes que se almacenen para un servicio futuro deben marcarse con una etiqueta con la fecha que indique el alimento y la fecha de preparación y servicio al día siguiente.
7. Anote en la hoja de registro sobrante, el alimento y el tamaño de las porciones que sobran.
8. Ningún resto de comida debe salir de la cocina por ningún motivo.
9. No está permitido regalar comida sobrante a las personas.

Recalentamiento del Control de Tiempo/Temperatura para la Seguridad de los Alimentos - El Gerente:

1. Capacitar a los empleados del servicio de alimentos sobre el uso de los procedimientos de este SOP. Consulte el SOP de uso y calibración de termómetros.
2. Caliente los alimentos procesados y listos para comer de un paquete o lata, como judías verdes o burritos de desayuno preempacados, a una temperatura interna de al menos 150 °F durante 15 segundos para mantenerlos calientes.
3. Vuelva a calentar los siguientes productos a 165 °F durante 15 segundos:
 - Cualquier alimento que se cocine, enfríe y recaliente para mantenerlo caliente.

- Sobras recalentadas para mantenerlas calientes.
 - Producto elaborado a partir de sobras, como sopa.
 - Alimentos precocinados y procesados que han sido previamente enfriados.
4. Recaliente todos los alimentos rápidamente.
 5. Sirva la comida recalentada inmediatamente o transfírela a un recipiente caliente apropiado unidad de tenencia.

Acción correctiva:

1. Vuelva a capacitar a cualquier empleado de servicios de alimentos que no siga los procedimientos de este PO
2. Continúe recalentando y calentando los alimentos si la temperatura interna no alcanza la temperatura requerida.

Verificación y mantenimiento de registros:

Los empleados del servicio de alimentos registrarán el nombre del producto, la hora, las dos temperaturas/horas y cualquier acción correctiva tomada en la hoja de producción. El gerente del servicio de alimentos verificará que los empleados del servicio de alimentos hayan tomado las temperaturas de recalentamiento requeridas al monitorear visualmente a los empleados del servicio de alimentos durante su turno. Los registros de temperatura se mantienen archivados durante un mínimo de 1 año.



UBICACIONES VENDIDAS Y SATILETTE- SOP

Política

Prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos asegurándose de que todos los alimentos (control de tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos) antes de cocinarlos o para los alimentos potencialmente peligrosos listos para comer que se exhiben o se guardan para el servicio.

Procedimientos

- El proveedor cocinará alimentos calientes a un mínimo de 150 grados, para alimentos listos para comer, 160 grados para carnes molidas, 165 para aves y 145 para pescado y registrará usando el software Titan. El proveedor tomará y registrará la temperatura de los alimentos antes de empacarlos para entregarlos a la escuela utilizando el software Titan. La temperatura antes de la entrega debe ser de un mínimo de 135 grados para alimentos calientes y un máximo de 41 grados para alimentos fríos. Los alimentos se etiquetarán con la fecha en que se prepararon junto con la hora y la temperatura de los alimentos al empacarlos para la entrega. Las temperaturas se registrarán y compartirán con la escuela al momento de la entrega.
 - Al momento de la entrega, la escuela verificará que los alimentos estén etiquetados con fecha, hora y temperatura aceptable. La comida se servirá dentro de las 4 horas del tiempo etiquetado en la comida. Al finalizar el servicio de comidas, cualquier producto sobrante se registrará en el registro de producción, se templará y se desechará.
1. Establecer un procedimiento escrito previo a la implementación. Mantener en el establecimiento de alimentos y poner a disposición del departamento de salud local cuando lo solicite, especificando los métodos de cumplimiento de las normas y reglamentos identificados en las Normas y reglamentos de establecimientos minoristas de Colorado (6 CCR 10101-2, sección 3-501).
 2. Asegúrese de cumplir con el departamento de salud local o la agencia de gobierno antes de implementar el uso del tiempo como control de salud pública.
 3. Capacitar a los empleados del servicio de alimentos sobre los procedimientos adecuados para aplicar cuando se utiliza el tiempo a solas como control para limitar el crecimiento de bacterias en alimentos potencialmente peligrosos.
 4. Capacite a los empleados que sirven alimentos sobre cómo usar un termómetro y consulte el SOP n.º 6 Uso de termómetros calibrados, pág. 21
 5. Siga los procedimientos descritos en las Normas y reglamentos de establecimientos minoristas de Colorado (6 CCR 10101-2, sección 3-501).
 6. Si el control de temperatura por tiempo se utiliza como control de salud pública;
 - a. Hasta un máximo de cuatro horas;
 - i. El alimento deberá tener una temperatura inicial de 41 °F o menos cuando se retira del control de temperatura de mantenimiento en frío o de 135 °F o más cuando se retira del control de temperatura de mantenimiento en caliente.
 - ii. El alimento debe marcarse o identificarse de otro modo para indicar el tiempo transcurrido cuatro horas desde el momento en que se retira el alimento del control de temperatura.
 - iii. La comida debe cocinarse y servirse, servirse a cualquier temperatura si está lista para comer, o desecharse, dentro de las cuatro horas desde el momento en que se retira la comida del control de temperatura.

iv. Los alimentos en envases o paquetes sin marcar, o marcados para exceder un límite de cuatro horas, deben desecharse

b. Hasta un máximo de seis horas;

i. Los alimentos deberán tener una temperatura inicial de 41 °F o menos cuando se retiren del control de temperatura y la temperatura de los alimentos no podrá exceder los 70 °F en un período máximo de seis horas.

ii. Los alimentos se controlarán para garantizar que la porción más caliente de los alimentos no exceda los 70 °F durante el período de seis horas, a menos que se mantenga una temperatura ambiente que asegure que los alimentos no excedan los 70 °F durante el período de conservación de seis horas.

iii. El alimento debe marcarse o identificarse de otro modo para indicar:

1. El momento en que la comida se retira de 41 °F o menos

2. El tiempo que es de seis horas pasa el momento en que la comida se retira del control de temperatura de mantenimiento en frío.

iv. La comida será:

1. Desechar si la temperatura de la comida excede los 70°F,

2. Cocidos y servidos, servidos a cualquier temperatura si están listos para comer, o descartados dentro de un máximo de seis horas desde el momento en que los alimentos se retiran del control de temperatura de mantenimiento en frío a 40 °F o menos.

v. Se desecharán los alimentos en envases o paquetes sin marcar, o marcados con un tiempo que exceda el límite de seis horas.

7. Un establecimiento de alimentos que atiende a una población altamente susceptible no puede usar el tiempo como control de salud pública para los huevos crudos.

Supervisión:

Los empleados del servicio de alimentos controlarán continuamente que los alimentos se registren o marquen correctamente para identificar el tiempo transcurrido entre cuatro y seis horas desde el momento en que se retira el alimento del control de temperatura. Los empleados del servicio de alimentos controlarán continuamente que los alimentos se cocinen, sirvan o desechen en el tiempo indicado.

Acción correctiva:

Vuelva a capacitar a cualquier empleado del servicio de alimentos que no cumpla con estos procedimientos. Deseche los alimentos sin marcar o no identificados o los alimentos que excedan el límite de cuatro horas.

Verificación y mantenimiento de registros:

Los empleados del servicio de alimentos registrarán las temperaturas de los alimentos y documentarán las acciones correctivas tomadas en el registro correspondiente. El supervisor u otro empleado designado verificará que se tomen las medidas correctivas apropiadas y que se sigan los procedimientos revisando, poniendo sus iniciales y fechando el registro correspondiente. Un empleado designado completará la Lista de verificación de seguridad alimentaria y conservará toda la documentación durante un mínimo de tres años más el año en curso.

MÉTODOS PARA DOCUMENTAR LA CATEGORÍA DEL PROCESO HACCP – SOP

Política

Las categorías de proceso HACCP identifican cuántas veces los alimentos entran y salen de la zona de peligro de temperatura. Nutrición Los empleados seguirán estos procesos para garantizar que los alimentos se mantengan seguros.

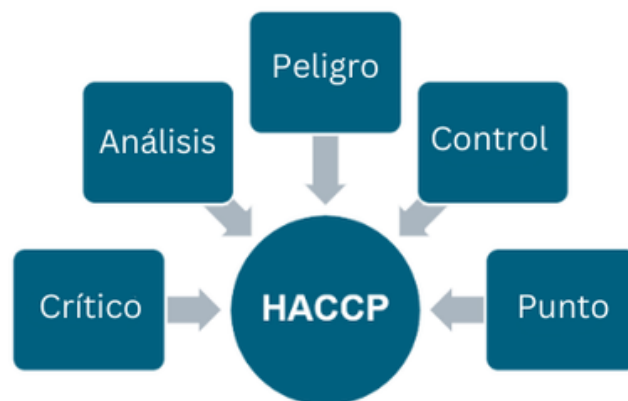
Procedimientos

Los empleados que preparan alimentos deben tener en cuenta lo siguiente:

1. Los procesos consisten en el proceso 1: no cocinar, el proceso 2: cocinar y servir el mismo día y el proceso 3: cocinar, enfriar, recalentar y servir (también conocido como complejo).
2. En cada cocina habrá carteles del proceso HACCP que identifiquen cada proceso y los puntos críticos de control asociados con cada uno.
3. Los procesos HACCP se identifican en las recetas y en las hojas de trabajo del menú.
4. El personal entenderá cada uno de los 3 procesos y cumplirá con los puntos críticos de control asociados con cada uno

El gerente:

1. Capacite al personal sobre dónde se encuentran los carteles del proceso HACCP en su cocina.
2. Asegúrese de que el personal esté capacitado para mantener la seguridad de los alimentos dentro de las pautas de cada proceso.



Acción correctiva:

1. A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

REDISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

DEVUELTOS/MESAS COMPARTIDAS – SOP

Política

Proporcionar orientación sobre los alimentos aprobados para su redistribución en la cafetería y al mismo tiempo mantener los protocolos de seguridad alimentaria para prevenir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos Alcance: El procedimiento se aplica a los programas de nutrición infantil que permiten que los alimentos aprobados se devuelvan a una “mesa compartida” y se utilicen para redistribución

Trámites

Las Reglas y Regulaciones para Establecimientos de Alimentos Minoristas de Colorado (6 CCR 1010-2) establecen: 3-418 Re-servicio **“Una vez servidas a un consumidor, las porciones de comida sobrante no se servirán nuevamente, excepto alimentos envasados, que no sean alimentos potencialmente peligrosos (tiempo /control de temperatura para la seguridad de los alimentos), que todavía esté en un paquete sin abrir y en buenas condiciones, puede *volverse a servir”.**

*El reservicio (redistribución) se refiere a la transferencia de alimentos que no se utilizan y devuelven por un consumidor después de haber sido servidos o vendidos en posesión del consumidor, a otra persona.

Cada autoridad de alimentación escolar (SFA) que participa en NSLP y SBP se compromete a "Mantener, en el almacenamiento, preparación y servicio de alimentos, estándares adecuados de saneamiento y salud de conformidad con todas las leyes y regulaciones estatales y locales aplicables".

Prácticas de redistribución de alimentos y bebidas permitidas:

- Los artículos pueden devolverse al almacenamiento apropiado y servirse a los estudiantes en la mesa compartida en otra comida o entregarse al personal de la escuela para que los sirva a los estudiantes en la escuela.
- Los alimentos se pueden donar a una institución o instalación caritativa.
- Los alimentos o bebidas que queden en la mesa compartida se pueden servir y reclamar para su reembolso durante otro servicio de comida.

Alimentos y bebidas permitidas para la redistribución: Los alimentos que están envasados y no necesitan refrigeración se pueden redistribuir siempre que el embalaje esté intacto. También se pueden redistribuir trozos de fruta enteros que se puedan lavar o que tengan cáscara. En caso de duda, el embalaje de un producto potencialmente peligroso casi siempre indicará si los artículos deben permanecer refrigerados en "todo momento" o "después de abrirlos" y, por lo tanto, no se permitirá su redistribución. Se pueden utilizar contenedores, cestas, bandejas, etc. para capturar productos susceptibles de redistribución. Se debe utilizar un recipiente aparte para separar los artículos; como, por ejemplo, “fruta entera” de “artículos envasados”

Alimentos y bebidas cuya redistribución no está permitida: Cualquier alimento sin envasar, artículos abiertos, artículos sin envasar, artículos envasados que hayan sido abiertos y resellados, productos de panadería y alimentos potencialmente peligrosos, cuando no exista un mecanismo de control de temperatura, no se pueden redistribuir para uso humano. consumo. Así el producto se convierte en residuo.

Leche

- “Para evitar el desperdicio de alimentos, se sirve leche sin abrir y se recupera para su redistribución. . . está permitido si dicha práctica no es contraria a los códigos de salud estatales y locales aplicables”.
- “La aplicación de esta política debe ser limitada. . . Se deben tomar medidas apropiadas para garantizar que se fomente un mayor consumo a través de un servicio adecuado y atractivo, educación nutricional, oferta versus servicio y otros medios”.
- Se debe garantizar que la leche se redistribuya solo una vez y que no esté fuera de control de temperatura durante más de cuatro horas antes de consumirla o desecharla. Una política escrita debe ser aprobada por el departamento de salud estatal y local con jurisdicción.
- Se permite la redistribución de cartones de leche sin abrir si se cumplen los siguientes criterios:
 - La leche debe colocarse en un recipiente separado con hielo/temperatura controlada cuando el estudiante pasa por el punto de venta.
 - La leche sin abrir puede ser:
 - Servido a otro estudiante como segunda leche con su comida mediante el uso de una mesa compartida.
 - Almacenado adecuadamente y utilizado para cocinar.
 - Devuelto al almacenamiento adecuado y donado a una organización benéfica reconocida.
 - La leche debe mantenerse a 41 °F o menos y los registros de temperatura deben mantenerse en recipientes de leche sin abrir; los registros de temperatura deben tomarse cada 2 horas o al final del servicio de comida, si el servicio dura menos de 2 horas.
 - Los envases de leche sin abrir devueltos no se mezclarán con leche fresca durante el almacenamiento.
 - Se controlará la fecha de vencimiento de la leche devuelta y se desechará el producto cuando se alcance la fecha de vencimiento.
 - Se deben mantener registros diarios del uso de leche comprada y reciclada.

Compartir tablas

- Una “mesa compartida” es una práctica común en las operaciones de servicios de alimentos para gestionar eficazmente el desperdicio de alimentos. Las mesas compartidas pueden ser útiles para permitir que los estudiantes que deseen tener más alimentos en su almuerzo, como una pieza de fruta entera, galletas saladas sin abrir o productos empaquetados no potencialmente peligrosos.
- Las mesas compartidas deben seguir procedimientos seguros de manipulación de alimentos y seguir las normas sanitarias. Los alimentos o bebidas en la mesa compartida se pueden utilizar de varias maneras, según la preferencia del programa y la discreción a nivel local.
- Si implementa prácticas de mesa compartida, desarrolle un plan que describa cómo la SFA mantendrá la seguridad de los alimentos servidos a los estudiantes.

Supervisión

Un supervisor u otro empleado designado debe observar visualmente para asegurarse de que los alimentos de la mesa compartida o cualquier alimento devuelto aprobado para su redistribución se manipulen y redistribuyan correctamente.

Acción correctiva:

Volver a capacitar a cualquier empleado del servicio de alimentos que no cumpla con los procedimientos de redistribución de alimentos devueltos/mesas compartidas. No redistribuya ningún alimento que haya sido manipulado incorrectamente. Asegúrese de que todos los alimentos reservados para la redistribución cumplan con las pautas adecuadas de seguridad alimentaria y hayan sido aprobados por su departamento de salud local.

Verificación y mantenimiento de registros:

El personal del programa de nutrición escolar, junto con su departamento de salud local, identificarán qué alimentos se pueden compartir o reservar de manera segura para su redistribución. El supervisor u otro empleado designado verificará que se sigan los procedimientos adecuados para manipular los alimentos devueltos y que los alimentos fríos potencialmente peligrosos que requieren control de tiempo y temperatura por razones de seguridad se mantengan a 41 °F o menos. Las escuelas, instituciones y patrocinadores participantes deben mantener registros de su uso diario de artículos reciclados, registros de temperatura, documentación de seguridad alimentaria y la aprobación del organismo rector designado, como la junta escolar y el departamento de salud local.

SECCION 6

FLUJO DE ALIMENTOS: ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE



ALMACENAMIENTO – SOP

Política

Todos los alimentos, productos químicos y suministros deben almacenarse de manera que garanticen la calidad y maximicen la seguridad de los alimentos que se sirven a los niños.

Procedimientos

Los empleados que reciben y almacenan alimentos mantendrán las áreas de almacenamiento: incluido el almacenamiento en seco, refrigerado y congelador, siguiendo estos pasos:

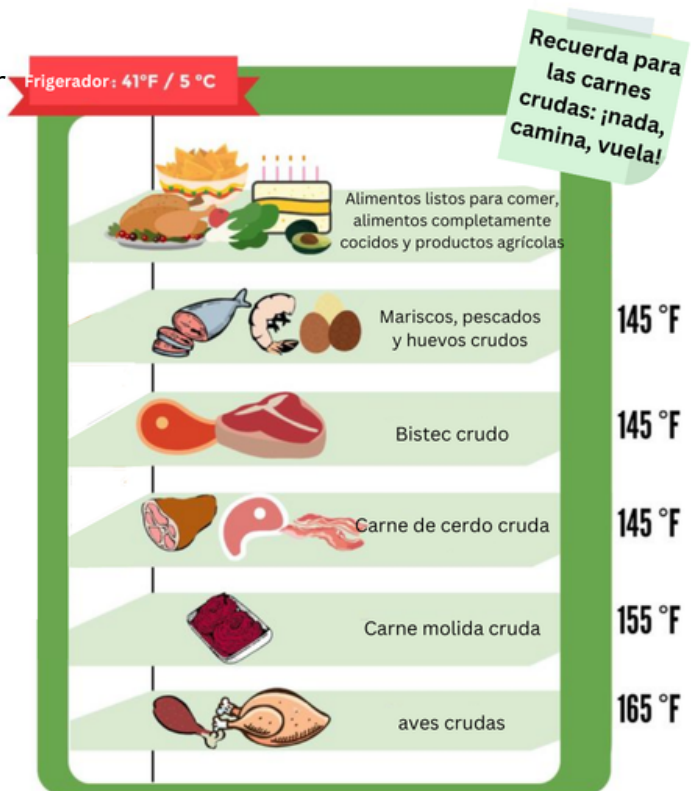
Almacenamiento al recibir:

- Coloque los alimentos en las áreas de almacenamiento adecuadas inmediatamente después de recibirlos en el siguiente orden:
 - Alimentos refrigerados: almacene los alimentos en los refrigeradores designados. Si los productos alimenticios se almacenan juntos en un refrigerador, deben colocarse en los estantes en el siguiente orden:

Alimentos preparados o listos para comer

Refrigerador: 41°F / 5 °C

↓
Artículos de pescado y marisco
↓
Cortes enteros de carne cruda
↓
Cortes enteros de cerdo crudo
↓
Carnes molidas o procesadas
↓
Aves crudas



- Mantenga todos los alimentos en los estantes al menos 6" por encima del piso para facilitar la circulación de aire y una limpieza adecuada y 18" por debajo del techo.
- Guarde los alimentos fuera de la luz solar directa.
- Coloque los productos químicos y los suministros en áreas de almacenamiento adecuadas, lejos de los alimentos.
- Rote los productos cuando los almacene colocando los artículos nuevos detrás de los artículos antiguos para asegurarse de que los artículos más antiguos se usen primero (rotación de inventario primero en entrar, primero en salir)
- Asegúrese de que todos los productos estén fechados con la fecha de recepción y la fecha de caducidad.
- Guarde los alimentos en el recipiente original si el recipiente está limpio, seco e intacto. Si es necesario, los alimentos se vuelven a envasar en recipientes limpios, bien etiquetados y herméticos. Esto también se puede hacer después de abrir un paquete. Los alimentos NUNCA se colocan en recipientes de productos químicos y viceversa.

- Almacene el control de tiempo/temperatura para alimentos seguros (TCS) no más de 2 días a 41 °F o menos a partir de la fecha de preparación.
- Almacene los pesticidas y los productos químicos lejos de las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos. Deben almacenarse en envases originales y etiquetados.

Saneamiento del Almacén:

1. Mantener las áreas de almacenamiento limpias y ordenadas. Las áreas de almacenamiento deben ubicarse para evitar la contaminación, lejos de las áreas de lavado de utensilios y cuartos de basura.
2. Deseche los artículos que están más allá de las fechas de vencimiento.
3. Almacene todos los artículos en estantes al menos a 6" por encima del piso para facilitar la circulación de aire y una limpieza adecuada y 18" por debajo del techo.
4. Busque signos de roedores o insectos. Si hay indicios de presencia de roedores o insectos, avisar al responsable de la unidad.

Control de temperatura:

1. Verifique las temperaturas de todos los refrigeradores y congeladores al comienzo del turno y antes de irse por la tarde. Esto incluye termómetros internos y externos. Calibre el termómetro interno diariamente, o siempre que se caiga o sufra un golpe.
 - a. Las temperaturas del refrigerador deben estar entre 34 y 39°F. Si alguna unidad de refrigeración está registrando más calor, se debe determinar si la unidad está en un ciclo de descongelación. Si la temperatura cae por debajo de los 30 °F o sube por encima de los 40 °F y permanece allí (esto puede requerir un poco de monitoreo para determinarlo), notifique al gerente de la cocina para que se pueda reparar el equipo.
 - b. Las temperaturas del congelador deben estar entre -10° y 0°F. Si algún congelador está registrando más de 10 °F, determine si el congelador está en un ciclo de descongelación. Si el congelador se acerca a los 20°F y se está calentando, infórmele al Gerente de cocina. O en su ausencia, llame a su Gerente de Nutrición de CSI.
 - c. En caso de que los refrigeradores/congeladores emitan una alarma alta, comuníquese con su Gerente de Nutrición de CSI para determinar si se pueden guardar los alimentos.
2. Verifique las temperaturas del almacén (almacenamiento en seco) al comienzo del turno y antes de irse por la tarde. La temperatura debe estar entre 50 y 70°F. Si no está en ese rango, notifique al Gerente de Cocina.
3. Registre las temperaturas en el registro de temperatura.
4. Limite la sobrecarga de las áreas de almacenamiento refrigeradas, ya que esto evita el flujo de aire y hace que la unidad trabaje más para mantenerse fría.
5. Tenga cuidado al enfriar alimentos calientes en el refrigerador, ya que esto calienta la unidad y puede poner otros alimentos en la zona de peligro de temperatura.
6. Mantenga las unidades cerradas tanto como sea posible para mantener las temperaturas adecuadas.

El Gerente:

1. Registre las temperaturas del equipo en registros diariamente
2. Se asegurará de que el termómetro interno bimetálico se calibre diariamente.
3. Revise los registros para asegurarse de que no haya desviaciones de temperatura.
4. Documente todas las acciones correctivas tomadas en los formularios apropiados.
5. Velar por el correcto almacenamiento de los alimentos.

El Gerente de Campo:

1. Supervise periódicamente los registros de las temperaturas del congelador/refrigerador.
2. Seguimiento de todos los problemas informados.

Acción correctiva:

1. A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.



MARCADO DE FECHA LISTO PARA COMER, CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA PARA ALIMENTOS SEGUROS – SOP

Política

Garantizar la rotación adecuada de alimentos listos para el consumo para prevenir o reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos causadas por *Listeria monocytogenes*.

Procedimientos

Capacitar a los empleados de nutrición escolar en las técnicas de marcado de fechas.

1. La mejor práctica para un sistema de marcado de fecha sería incluir una etiqueta con el nombre del producto, el día o la fecha y la hora en que se preparó o abrió. Las etiquetas de fecha solo se deben usar en fiambres abiertos, frutas frescas cortadas y cualquier alimento que prepare y cocine y luego vuelva a colocar en el refrigerador. Todos los demás alimentos (como yogur y rebanadas de manzana) usará la etiqueta normal. Etiquete los alimentos listos para comer y con control de tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos que se preparan en el lugar y se conservan durante más de 24 horas.
2. Etiquete todos los alimentos procesados, listos para comer y con control de tiempo/temperatura para seguridad cuando se abran si se van a conservar por más de 24 horas.
3. Refrigere todos los alimentos listos para comer, control de tiempo/temperatura para seguridad a 41° o menos.
4. Sirva o deseché alimentos refrigerados, listos para comer, con control de tiempo/temperatura para garantizar la seguridad de los alimentos dentro de los 7 días.
5. Indique en la etiqueta la fecha de preparación, la fecha de congelación y la fecha de descongelación de cualquier alimento refrigerado, listo para comer, con control de tiempo/temperatura para la seguridad.
6. Calcule el período de tiempo de 7 días contando solo los días que los alimentos están refrigerados. Por ejemplo:
 - a. El lunes, 27/02/18, la lasaña se cocina, se enfría adecuadamente y se refrigera con una etiqueta que dice: "Lasaña, cocida, 27/02/2018".
 - b. El martes, 28/02/2018, la lasaña está congelada. Escribirá en la etiqueta "F" con una fecha que diga 28/02/2018. Dado que las lasañas se mantuvieron en refrigeración desde el lunes 27/02/2018 hasta el martes 28/02/2018, solo se cuenta 1 día para el período de 7 días.
 - c. El martes, 07/03/2018, se saca la lasaña del congelador. Se coloca una "T" en la etiqueta que dice "Descongelado, 07/03/2018". Ahora las tres anotaciones aparecen en la etiqueta. La lasaña debe servirse o desecharse dentro de los 6 días.

Supervisión:

Un empleado designado revisará los refrigeradores diariamente para verificar que los alimentos tengan la fecha marcada y que no se usen ni almacenen alimentos que excedan el período de 7 días.

Acción correctiva:

1. Vuelva a capacitar a cualquier empleado de nutrición escolar que no siga los procedimientos de este POE.
2. Se desecharán los alimentos que no tengan la fecha marcada o que excedan el período de 7 días.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.



SOBRANTES DE ALIMENTOS A ORGANIZACIONES SIN FINES DE LUCRO PARA ALIMENTAR A LOS NECESITADOS – SOP

Política

Los alimentos fríos sobrantes de los Servicios de Nutrición se entregarán a organizaciones benéficas sin fines de lucro para ayudar a los miembros de la comunidad que lo necesiten.

Procedimientos

Las escuelas pueden entregar los alimentos sobrantes de su Programa de desayuno y almuerzo escolar a su banco de alimentos local bajo las siguientes condiciones:

1. Se sigue una buena planificación de la producción de comidas para garantizar que se produzca una comida por niño.
2. La comida sobrante no se puede usar en el programa de servicio de alimentos y, de lo contrario, se tiraría.
3. Se siguen los códigos de salud estatales y locales.

El Procedimiento para las Cocinas:

1. Los alimentos se almacenarán en un recipiente proporcionado por el banco de alimentos local. El contenedor se utilizará exclusivamente para los restos de comida que se aportarán al banco de alimentos.
2. Los alimentos estarán etiquetados y fechados en cuanto a lo que es el alimento y la fecha en que se utilizó.
3. El contenedor se almacenará en la cámara frigorífica y se etiquetará como "Banco de Alimentos"
4. El banco de alimentos organizará un horario de recogida con el Gerente de cocina. El horario de recogida no debe interferir con el horario de servicio de comidas escolares (incluido el desayuno y el almuerzo).

El gerente:

1. Almacene y etiquete los alimentos correctamente.
2. Seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

1. A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS DESDE COCINAS ESCOLARES A LUGARES SATÉLITES – SOP

Política

Los alimentos se transportarán a ubicaciones satélite de manera que se garantice su calidad e inocuidad.

Procedimientos

Los empleados del servicio de alimentos involucrados en la producción o el transporte de alimentos desde una cocina central a una ubicación satélite deben ser responsables de la seguridad de los alimentos manipulados.

Los pasos incluyen:

- Utilizar transportistas homologados para el transporte de alimentos. No se aceptan cajas o cajones de cartón. El transportador debe estar diseñado para mantener la temperatura de los alimentos fríos a 41 °F o menos y la temperatura de los alimentos calientes a 140 °F o más.
 - Preparación del portador de alimentos antes de su uso:
 - Asegúrese de que todas las superficies del transportador de alimentos estén limpias.
 - Lave, enjuague y desinfecte las superficies interiores y exteriores antes de usar.
 - Precaliente o enfríe previamente el transportador de alimentos de acuerdo con las instrucciones del fabricante. No es necesario precalentar los recipientes con aislamiento de nailon, espuma de poliestireno y algunos plásticos; hacerlo destruiría los materiales
- Almacenar los alimentos en recipientes aptos para el transporte.
 - Los recipientes deben ser: Rígidos y seccionados para que los alimentos no se mezclen.
 - Bien cerrado para conservar las temperaturas adecuadas de los alimentos.
 - No poroso para evitar fugas.
 - Aprobado para contener alimentos.
- Con un termómetro calibrado, se deben tomar y registrar las temperaturas de los alimentos antes del transporte en la cocina de la escuela y nuevamente al llegar a las ubicaciones satélite.
- Registrar la acción correctiva según sea necesario.
- Calibre los termómetros cada semana o antes, si se cae o sufre un golpe.

Antes del transporte, los empleados deben:

1. Tome la temperatura de los alimentos justo antes de cargarlos. Los alimentos calientes deben enviarse a 140 °F o más y los alimentos fríos deben estar a 41 °F o menos.
2. Registre las temperaturas en la hoja de trabajo del menú.
3. Registre la acción correctiva según sea necesario.
4. Proporcione y explique las Pautas para la ubicación de los satélites para los consumidores, incluido el momento en que se deben desechar los alimentos (2 horas después de que los alimentos se templaron y se recogieron de la escuela. Los alimentos se pueden desechar en la cocina de preparación en lugar de en la ubicación satelital).

Los empleados de la ubicación satélite deben:

- Lávese las manos y los antebrazos enérgica y minuciosamente con agua y jabón (100 °F) durante un mínimo de 20 segundos antes de manipular cualquier producto alimenticio.
- No tenga contacto directo con las manos con ningún alimento listo para comer. Se deben usar guantes en todo momento cuando se manipulan alimentos, incluso cuando están preenvasados.
- Tome la temperatura de una bandeja de muestra al llegar al sitio y documente la temperatura de los alimentos en el Registro de temperatura de los alimentos o en la Hoja de trabajo del menú. Los alimentos calientes deben servirse a 135 °F o más, y los alimentos fríos deben servirse a 41 °F o menos. Si los alimentos no están a la temperatura adecuada, deben desecharse y el miembro del personal/empleado que desecha los alimentos debe poner sus iniciales en el Registro de temperatura de los alimentos.
- Sirva los alimentos inmediatamente después de recibirlos o mantenga los alimentos calientes en un calentador y los alimentos fríos en un refrigerador.
- Mantenga calientes los alimentos calientes y fríos los alimentos fríos.
- Use platos o bandejas desechables y artículos de plástico desechables si no hay un lavavajillas disponible.
- Limpie las superficies para comer con agua y jabón según sea necesario.
- Prepare una solución desinfectante, pruebe la solución con una tira de prueba de cloruro para asegurarse de que la concentración sea la correcta. Desinfecte las superficies para comer antes de servir los alimentos, después de terminar de servirlos y según sea necesario.
- Use una toalla separada para la solución de limpieza y la solución desinfectante. Asegúrese de que las toallas se laven por separado y a diario.
- Deseche cualquier comida sobrante antes del tiempo especificado en las Pautas de ubicación satelital para consumidores.
- Envíe el registro de temperatura de los alimentos a la cocina de preparación semanalmente.

El Gerente:

1. Revise los registros de temperatura regularmente para asegurarse de que se cumplan las temperaturas y las acciones correctivas.
2. Seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

ALMUERZOS EN BOLSA – SOP

Política

Los empleados del servicio de alimentos y los maestros/personal de la escuela trabajarán juntos para garantizar que las bolsas de almuerzo que se sirven a los niños sean seguras para comer.

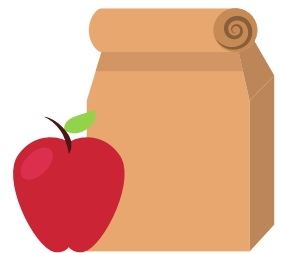
Procedimientos

Todos los empleados en el servicio de alimentos escolares deben:

1. Siga los procedimientos operativos estándar de salud e higiene personal.
2. Prepare y almacene almuerzos en bolsas de acuerdo con los procedimientos operativos estándar.
3. Use guantes para manipular todos los alimentos listos para comer.

Los maestros o el personal escolar que ordenen bolsas de almuerzo deben:

1. Realizar el pedido con 2 semanas de antelación avisando al Jefe de Cocina.
2. Siga las técnicas adecuadas de manipulación de alimentos:
 - a. Lávese las manos antes de distribuir las comidas.
 - b. Mantenga las temperaturas frías de los alimentos almacenándolos en bolsas aisladas con hielo.
 - c. Sirva la bolsa de almuerzo dentro de las cuatro horas posteriores a la hora de recogida.
 - d. Deseche TODOS los alimentos adicionales inmediatamente después de la comida. Los alimentos causarán enfermedades si no se mantienen a las temperaturas adecuadas. La zona de peligro de temperatura está entre 41°F y 135°F.
 - e. Las bolsas térmicas, hieleras y láminas de hielo deben devolverse a la cocina después de la excursión.



El Gerente:

1. Prepare las opciones de menú apropiadas:
 - a. Pan y carne, o alternativa a la carne
 - b. ½ taza de fruta y ¾ taza de verdura
 - c. Leche
2. Observe a todos los empleados del servicio de alimentos para asegurarse de que estén siguiendo los procedimientos operativos estándar
3. Haga un seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

1. A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este POE.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

DESAYUNO EN EL AULA – SOP

Política

Los empleados del servicio de alimentos, los maestros y otro personal escolar con responsabilidades relacionadas con la preparación, el montaje, el servicio y la limpieza del desayuno trabajarán juntos para garantizar que el desayuno en el salón de clases sea seguro para comer y que se sigan las medidas de seguridad alimentaria adecuadas cuando haya sobras del desayuno. .

Procedimientos

Los maestros y otros empleados de la escuela con tareas de preparación, servicio y limpieza del desayuno en el salón de clases:

1. Observe las técnicas apropiadas de manipulación de alimentos, tales como:
 - a. Mantener los artículos fríos y calientes en los transportadores hasta el momento del servicio de comidas, asegurando que los alimentos permanezcan a temperaturas seguras.
 - b. Sirviendo comidas tan pronto como sea posible cuando se entreguen en el salón de clases.
 - c. Lavarse las manos antes de preparar y distribuir las comidas.
 - d. Animar a los estudiantes a lavarse las manos antes del servicio de comidas.
 - e. Desechar los restos de alimentos que se sirven a los estudiantes y cualquier producto alimenticio frío o caliente retirado de los transportadores inmediatamente después del servicio de comidas.
 - f. Seguir los procedimientos establecidos para devolver/desechar los elementos del menú que no se sirvan a los estudiantes.
 - g. Seguir los procedimientos para retirar la basura del salón de clases.
2. Devolver de inmediato las unidades portátiles de almacenamiento en frío con bolsas de hielo reutilizables y otros equipos al lugar de servicio de alimentos de la escuela.
3. Esté presente en el punto de venta en el salón de clases (donde el estudiante toma la comida) y asegúrese de que cada comida tomada sea reembolsable según los requisitos de las guías diarias para maestros.
4. Complete la lista correctamente con una "ü" para cada estudiante que come, una "A" para cualquier estudiante ausente y en blanco para cualquier estudiante que rechaza una comida.
5. Asegúrese de que los alimentos no seleccionados se retiren del salón de clases.

El gerente:

1. Desarrolle y comparta procedimientos para ordenar desayunos para servicio en el salón de clases y cualquier cambio anticipado en los conteos.
2. Planifique la ejecución del desayuno teniendo en cuenta la seguridad alimentaria.
3. Orden de proceso colocada por el maestro u otro personal.
4. Organizar el tiempo apropiado para la entrega.
5. Utilice transportadores y dispositivos de enfriamiento y mantenimiento en caliente apropiados (bolsas negras, almohadillas de hielo, etc.) para garantizar que los alimentos se mantengan a 41 °F o menos para alimentos fríos, o a 135 °F o más para alimentos calientes. Nota: Todos los alimentos calientes se desecharán después del servicio de desayuno para mantener la integridad del producto y la seguridad de los alimentos.
6. Revise los procedimientos de manejo seguro enumerados anteriormente con el maestro u otro personal de la escuela con respecto al transporte, preparación, servicio y limpieza del desayuno.
7. Visite un salón de clases por semana para determinar si se están siguiendo las medidas apropiadas de seguridad alimentaria y el proceso de distribución de alimentos. Seguimiento de las visitas en el "Formulario de verificación" y seguimiento

con Field Manager con cualquier problema de entrega de alimentos. Se espera que el gerente visite un salón de clases por semana y mantenga actualizado el "Formulario de verificación".

8. Supervise el desperdicio de alimentos para determinar si se necesitan revisiones del menú o cambios en la cantidad de artículos empacados.

9. Controle los registros de temperatura para garantizar que se tomen las medidas correctivas adecuadas para los alimentos que no estén a la temperatura adecuada.

El personal de Servicios de Nutrición que prepara y/o empaca el desayuno para el servicio en el salón de clases:

1. Seguir el procedimiento operativo estándar establecido en el plan de seguridad alimentaria para la higiene personal.
2. Prepare y empaque el desayuno según el pedido y haga las modificaciones necesarias para los cambios anticipados en los conteos.
3. Siga todos los procedimientos operativos estándar durante la preparación de alimentos para minimizar la contaminación y el tiempo Control de tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos (TCS) que quedan entre 41 °F y 135 °F manteniendo los artículos fríos refrigerados hasta el momento del transporte y calentando los artículos antes de la entrega para minimizar la retención tiempo.
4. Use guantes y utensilios para evitar el contacto directo con las manos cuando manipule alimentos.
5. Siga los procedimientos para tomar y registrar las temperaturas.

El personal de Servicios de Nutrición que recibe los alimentos devueltos y los transportistas:

1. Deseche cualquier producto calentado que quede en el transportador y tome nota de la cantidad de artículos desechados.
2. Deseche todos los artículos que hayan estado abiertos o que parezcan haber sido servidos a los estudiantes. Tome nota de la cantidad de artículos desechados.
3. Siga los procedimientos para tomar y registrar las temperaturas. Deseche cualquier artículo frío potencialmente peligroso que no esté por debajo de los 41 °F y anote la acción correctiva y la cantidad de artículos desechados.
4. Siga los procedimientos operativos estándar establecidos para la limpieza y desinfección de utensilios, transportadores, sartenes y otros artículos devueltos de las aulas.
5. Almacene utensilios, transportadores, sartenes y otros artículos para minimizar la contaminación.

Acción correctiva:

1. A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este POE.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

PROFESOR/PERSONAL: DESAYUNO

EN EL AULA – SOP

Política

Los maestros y otro personal escolar con responsabilidades relacionadas con la preparación, instalación, servicio y limpieza del desayuno trabajarán juntos para garantizar que el desayuno en el salón de clases sea seguro para comer y que se sigan las medidas adecuadas de seguridad alimentaria.

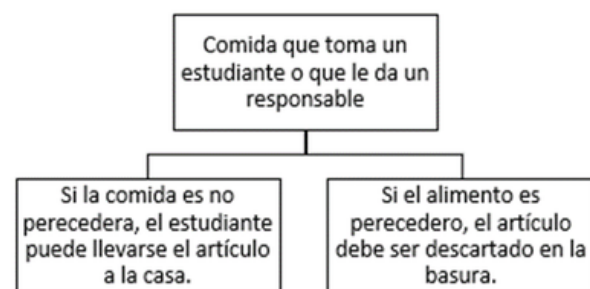
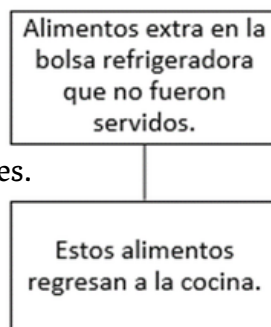
Procedimientos

Los maestros y otros empleados de la escuela con tareas de preparación, servicio y limpieza del desayuno en el salón de clases:

1. Párese en el punto donde el estudiante selecciona su comida o los artículos reembolsables requeridos pueden ser colocados en el escritorio del estudiante por un maestro, mientras caminan hacia el salón de clases para garantizar que los alimentos se mantengan a temperaturas seguras.
2. Asegúrese de que cada comida tomada sea reembolsable según los requisitos de la guía/tarjeta diaria del maestro.
3. Los estudiantes solo pueden tomar uno de cada artículo ofrecido. No hay segundos disponibles excepto por una segunda porción de fruta de ½ taza.
4. Todos los estudiantes que toman una comida tienen una "ü" en la casilla en la lista.
5. Si un estudiante está ausente, hay una "A" en la casilla de la lista. '
6. Si un estudiante rechaza una comida, la casilla se deja en blanco.
7. Los alimentos que no se sirvan a los estudiantes deben permanecer en bolsas hieleras hasta que se devuelvan a la cocina.
8. Si un estudiante toma, o se le sirve, un alimento perecedero y decide que no lo quiere, el alimento perecedero debe desecharse. Ejemplos de alimentos perecederos: panecillos preenvasados, sándwiches de desayuno y panqueques. Cualquier artículo que requiera refrigeración/congelador.
9. Si un estudiante toma o se le sirve un alimento no perecedero y decide que no lo quiere, el alimento no perecedero puede colocarse en la mochila del estudiante para disfrutarlo más tarde o debe desecharse. Ejemplos de alimentos no perecederos: Craisins, tazas de puré de manzana o picaduras de insectos. Cualquier cosa que nunca requiera refrigeración/congelador.

Debido a problemas de seguridad alimentaria y saneamiento:

- La comida puede no ser distribuida por los estudiantes.
 - No se debe guardar comida en el aula.
 - Alimentos repartidos a los estudiantes.
- no será donado a bancos de alimentos.



SECCIÓN 7

COMUNICACIÓN AL CONSUMIDOR



INSPECCIONES SANITARIAS – SOP

Política

Las cocinas escolares seguirán la política HACCP establecida por el USDA de dos inspecciones de salud anuales por año escolar.

Procedimientos

Las inspecciones de salud completadas serán mantenidas por:

1. El Gerente de Nutrición de CSI enviará una carta a los departamentos de salud del condado solicitando dos inspecciones de salud en todas las cocinas de Servicios de Nutrición por año escolar.
2. Las cartas de solicitudes y respuestas se mantendrán en archivo.
3. Se mantendrá una lista maestra de todas las escuelas e inspecciones en la Oficina de Servicios de Nutrición de CSI.
4. Cada cocina mantendrá el informe de inspección de salud original publicado en la cafetería.
5. Los informes de inspección sanitaria son visibles para los consumidores actuales y potenciales.

El gerente:

1. Notifique a la Oficina de Servicios de Nutrición de CSI sobre las inspecciones de salud a medida que ocurran.
2. Asegúrese de que la última inspección de salud esté publicada en la cafetería.
3. Proporcione una copia de la carta solicitando 2 inspecciones al Gerente de Nutrición de CSI.

Acción correctiva:

1. A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.



RESPONDIENDO A UNA QUEJA DE ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS – SOP

Política

Todo el personal de servicio de alimentos de la escuela responderá con prontitud a una queja de enfermedad transmitida por alimentos y mostrará preocupación por la persona que presenta la queja.

Procedimientos

Cuando se recibe una queja relacionada con una enfermedad transmitida por los alimentos, los empleados:

1. Indique la preocupación por el individuo y hágale saber que la queja se remitirá al gerente del servicio de alimentos de la escuela.
2. Comuníquese con el gerente del servicio de alimentos de la escuela si está en el lugar.
3. Escriba la información sobre la queja si el gerente del servicio de alimentos de la escuela no está en el lugar. Complete toda la información en la parte superior del Informe de incidentes de enfermedades transmitidas por alimentos.

El Gerente:

1. Hable con la persona que presenta la queja. Obtenga la información básica requerida para completar el Informe de incidentes de enfermedades transmitidas por alimentos.
2. Avisar al Responsable de Nutrición del CSI lo antes posible y enviar copia del informe de incidencias.
3. Retire todos los alimentos del servicio y guárdelos en el refrigerador; etiquételos como "NO COMER" y fechelos.

El Gerente de Nutrición de CSI:

1. Llame al Departamento de Salud local para informar sobre el presunto brote y obtener ayuda con la investigación de enfermedades transmitidas por los alimentos.
2. Llame a la enfermera de la escuela para que esté en la escena para evaluar y documentar:
 - a. Síntomas
 - b. Nombres, números de teléfono y dirección de los estudiantes y el personal afectados
 - c. Nombres y número de teléfono del médico
3. Notifique al administrador de la escuela. Proporcione a esa persona la información pertinente necesaria para responder preguntas.
4. Trabajar con los medios de comunicación, en caso de que se involucren.

Acción correctiva:

1. A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este POE.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

RESPUESTA A UN INCIDENTE DE PELIGRO FÍSICO – SOP

Política

Todo el personal del servicio de alimentos de la escuela responderá rápidamente a una queja sobre un peligro físico que se encuentre en los alimentos y mostrará preocupación por la persona que presenta la queja.

Procedimientos

Los empleados involucrados en la producción o el servicio de alimentos deben observar los siguientes procedimientos cuando se encuentre un objeto extraño o un peligro físico en los alimentos.

1. Pida disculpas por las molestias de encontrar un objeto extraño en la comida.
2. Determinar si el objeto extraño le hizo algún daño a la persona, como romperse un diente, cortarse, etc.
3. Lleve al niño a la enfermera de la escuela para determinar si hubo daño físico al niño.
4. Guarde el objeto y la caja/bolsa de donde provino, si lo sabe.
5. Registre el fabricante, los códigos y las fechas que figuran en la caja.
6. Reportar el incidente al supervisor de la unidad para que se pueda hacer el seguimiento adecuado.
7. Comience a completar el Informe de incidentes de riesgo físico.

El Gerente:

1. Recopile información sobre el objeto extraño en los alimentos de la persona afectada, el miembro del personal que prepara o sirve alimentos y cualquier otra persona afectada o involucrada.
2. Ayudar a completar el Informe de incidentes de peligro físico.
3. Haga un seguimiento según sea necesario.
4. Registrar la acción correctiva en el archivo HACCP.
5. Proporcione al Gerente de Nutrición de CSI una copia del Informe del incidente.

Acción correctiva:

1. A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de Seguridad Alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Seguridad Alimentaria se mantendrá con otros registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.

MANEJO DE UNA RETIRADA DE ALIMENTOS – SOP

Política

Para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos en caso de retiro de un producto. Este procedimiento se aplica a los empleados del servicio de alimentos que preparan o sirven alimentos.

Procedimientos

1. Capacitar a los empleados del servicio de alimentos sobre el uso de los procedimientos de este SOP.
2. Siga los requisitos del departamento de salud estatal o local.
3. Revise el aviso de retiro de alimentos y las instrucciones específicas identificadas en el aviso.
4. Comunicar el aviso de retirada de alimentos a los sitios de alimentación.
5. Retenga el producto retirado siguiendo los siguientes pasos:
 - a. Separe físicamente el producto, incluidos los recipientes abiertos, el producto sobrante y los alimentos en la producción actual que contengan el producto retirado.
 - b. Si se sospecha que un artículo contiene el producto retirado, pero la información de la etiqueta no está disponible, siga el procedimiento de eliminación del distrito.
6. Marque el producto retirado como "No usar" y "No desechar". Informar a todo el personal que no utilice el producto.
7. No destruya ningún alimento básico del USDA sin una notificación oficial por escrito de la Agencia de distribución estatal, los Servicios de inspección de seguridad alimentaria (FSIS) del USDA o el departamento de salud estatal o local.
8. Informar al Coordinador de Relaciones Públicas del distrito escolar sobre el producto retirado.
9. Identificar y registrar si se recibió algún producto en el distrito. Ubique el producto del retiro de alimentos por sitio de alimentación y verifique que los alimentos tengan los códigos de identificación del producto y las fechas de producción enumerados en el aviso de retiro.
10. Obtenga recuentos de inventario precisos de los productos retirados de cada sitio de alimentación, incluida la cantidad en el inventario y la cantidad utilizada.
11. Contabilice todos los productos retirados verificando los recuentos de inventario con los registros de alimentos recibidos en el sitio de alimentación.

Supervisión:

Los empleados del servicio de alimentos y/o el gerente observarán visualmente que las escuelas hayan segregado y asegurado todos los productos retirados.

Acción correctiva:

1. Determine si el producto retirado debe ser devuelto (y a quién) o destruido (y por quién).
2. Notifique al personal del sitio de alimentación sobre los procedimientos, las fechas y otras instrucciones específicas que se deben seguir para la recolección o destrucción del producto retirado.
3. Consolide el producto retirado lo más rápido posible.

4. Cumpla con el aviso de retiro siguiendo los siguientes pasos:

La Administración de Nutrición:

- Informe la cantidad y el sitio donde se encuentra el producto al fabricante, distribuidor o agencia estatal para su recolección.
- Complete y mantenga toda la documentación requerida relacionada con el retiro, según corresponda, que incluye:
 - Aviso de retirada
 - Registros de cómo se devolvieron o destruyeron los productos alimenticios
 - Costos reembolsables
 - Aviso público y comunicaciones a los medios
 - Correspondencia hacia y desde el departamento de salud pública y la agencia estatal

Verificación y mantenimiento de registros:

CSI proporcionará un formulario de registro/documentación e instrucciones a cada cocina en el momento de un retiro de alimentos. Mantener el mantenimiento de registros durante un mínimo de 3 años más el año en curso.



NECESIDADES DIETÉTICAS ESPECIALES – SOP

Política

CSI requiere que para las modificaciones de comidas debido a una discapacidad se presente una declaración médica para ese estudiante, independientemente de si sus adaptaciones se encuentran o no dentro del patrón de comidas. Una vez que se recibe la declaración médica, el gerente de la cocina de la escuela debe revisar para asegurarse de que comprendan qué adaptaciones deben realizarse. Si hay preguntas, deben comunicarse con los padres y posiblemente con el proveedor médico para obtener respuestas. Luego compartirán la Declaración médica con la SFA (CSI) y con su proveedor de comidas, si corresponde. La escuela conservará la copia original de la declaración médica archivada en la escuela durante 3 años más el año en curso. (Las declaraciones médicas se pueden encontrar en el sitio web de CSI bajo Autoridad de Alimentos Escolares).

Procedimientos

- Si un estudiante tiene una preferencia dietética, depende de la escuela si desea adaptarse a esa preferencia.
- Cada escuela debe tener un método para garantizar que las familias sepan que la declaración médica está disponible si necesitan modificaciones en las comidas debido a una discapacidad. Esto podría incluir, pero no se limita a, poner declaraciones médicas en los paquetes de regreso a la escuela, mantenerlos al frente de la escuela con otros formularios que completen las familias, o compartirlos con la enfermera de la escuela para dárselos a las familias.
- Seguridad alimentaria: es fundamental que todas las áreas de la cocina se mantengan limpias y que no se produzca contaminación cruzada entre alimentos alérgenos y no alérgenos. Asigne a un miembro del personal para que se encargue de preparar las comidas para su(s) estudiante(s) con declaración médica para garantizar que la comida se mantenga a salvo de la contaminación cruzada. Ver Servicio de Alimentos SOP en el Manual HACCP de SFA.



ACTUALIZACIONES DEL CÓDIGO

ALIMENTARIO 2022

Política de gerente certificado de protección de alimentos

La persona a cargo debe demostrar que es capaz de gestionar activamente los riesgos de seguridad alimentaria al ser un Gerente Certificado de Protección de Alimentos (CFPM) (o Gerente de Protección de Alimentos de Servsafe). Esto requerirá que la mayoría de los establecimientos necesiten un CFPM que funcione durante todas las horas de funcionamiento. Es posible que se apliquen algunas excepciones según la instalación o el tipo de licencia.

Trámites

- Durante todas las horas de operación, la persona con autoridad para dirigir y controlar la preparación y el servicio de alimentos en una instalación debe ser un CFPM.
- En la mayoría de los casos, cada instalación necesitará tener varios CFPM en su personal para cumplir con este criterio.
- Solo los cursos ANSI CFPM de la Conferencia para la Protección de Alimentos cumplen con los requisitos de acreditación. Esto incluye la Certificación de Gerente de Protección de Alimentos de Servsafe.
- CSI garantizará el cumplimiento de esto y ayudará a las escuelas a obtener este requisito. Comuníquese con maggienecaise@csi.state.co.us para obtener más información sobre cómo obtener la certificación Servsafe.
- Este reglamento no se aplica a las escuelas que tienen un vendedor de alimentos; sin embargo, si la escuela procesa algún alimento (corte de frutas, como en el Programa de frutas y verduras frescas), esto será un requisito.
- Se recomienda que las escuelas con dos campus tengan tres gerentes de protección de alimentos certificados. Las escuelas con un campus deben tener al menos dos empleados certificados.
- Es responsabilidad de la escuela mantener esta credencial. También es responsabilidad financiera de la escuela obtener esta certificación. CSI proporcionará capacitación y supervisión anuales gratuitas.

El Gerente deberá:

1. Asegúrese de que los empleados comprendan la política y sigan los procedimientos adecuados.
2. Haga un seguimiento según sea necesario.



Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de seguridad alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Inocuidad de los Alimentos se mantendrá con otros registros por un mínimo de 3 años más el año en curso.

Política de etiquetado de alimentos y alergias

La revisión añade el requisito de notificar a los consumidores sobre la presencia de alérgenos alimentarios en los alimentos no envasados.

Trámites

- El establecimiento debe proporcionar una notificación por escrito sobre los nueve alérgenos alimentarios principales (leche, huevos, pescado, crustáceos, nueces, maní, trigo, soja y sésamo) que se encuentran en los alimentos no envasados que se sirven o venden al consumidor.
- Se pueden proporcionar medios físicos o electrónicos, como folletos, fiambreras o notificaciones de menú, etiquetas, carteles, carteles u otros medios escritos eficaces.
- Los alimentos sin envasar se consideran alimentos a granel en las líneas de servicio o en los envases tipo cena televisiva de los proveedores. Esto también incluiría comidas/recetas hechas desde cero. La mayoría de los alimentos preenvasados procesados comercialmente, como patatas fritas o cajas a granel de nuggets de pollo precocidos, ya tendrán información sobre alérgenos en la etiqueta o en la caja. A los alimentos a granel en una línea de servicio generalmente les falta información sobre alérgenos porque contienen numerosos ingredientes fusionados (como los espaguetis con salsa de carne).
- Si alguien pasa por la fila y pregunta sobre los alérgenos presentes en los alimentos, entonces la persona a cargo debe poder mostrarle o decirle qué tipos de alérgenos están presentes en los alimentos a granel que se sirven. Si no tienen conocimiento o no pueden informarle a un cliente sobre los alérgenos o no tienen nada a qué consultar, entonces sería una infracción.
- La escuela contará con un sistema para que puedan mantener información sobre alérgenos en alimentos no empaquetados y presentar esta información cuando se solicite.

Acción correctiva:

A los empleados que no cumplan se les volverá a capacitar y se les pedirá que revisen los procedimientos descritos en este SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El Gerente de Nutrición de CSI completará la Observación de seguridad alimentaria para indicar que el monitoreo se está realizando según lo especificado. La Observación de Inocuidad de los Alimentos se mantendrá con otros registros por un mínimo de 3 años más el año en curso.

SECCIÓN 8

PLAN DE PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE DERRAMES

DE LÉQUIDOS CORPORALES – SOP

Política

Este procedimiento operativo estándar (SOP) debe implementarse para responder de manera segura y adecuada a todos los incidentes que requieran limpieza y desinfección de derrames de fluidos corporales. Los fluidos corporales (incluidos el vómito, la diarrea y la sangre) se consideran potencialmente infecciosos. Los empleados siempre deben usar equipo de protección personal al limpiar y desinfectar derrames de fluidos corporales.

Procedimientos

Este procedimiento se aplica a los empleados de nutrición escolar que limpiarían un derrame de fluidos corporales.

INSTRUCCIONES:

1. Contener el área afectada:

- a. Interrumpa las operaciones de servicio de alimentos si se produjo un derrame en las áreas de preparación o servicio de alimentos.
 - i. Consulte la sección "SOP del plan de preparación para emergencias: norovirus" de las operaciones de servicio de alimentos del distrito escolar para continuar con el servicio de comidas de manera segura.
- b. Bloquee el área del derrame del personal y los estudiantes hasta que se complete la limpieza y desinfección. Para incidentes que involucren vómito, contenga todas las áreas dentro de los 10 pies del derrame.
- c. Envíe al personal y a los estudiantes enfermos a la clínica/enfermera de la escuela para recibir ayuda.
- d. Excluir (es decir, enviar a casa) a los empleados de nutrición escolar con síntomas de vómitos o diarrea de las operaciones de servicio de alimentos. (Consulte los SOP de salud y responsabilidades de los empleados).
- e. Permita que solo los empleados de nutrición escolar y/o el personal de limpieza designado limpien y desinfecten los derrames de fluidos corporales en el área afectada. Si el derrame se produce en un área que no es de servicio de alimentos, el personal de limpieza de la escuela debe encargarse de la limpieza.

2. Recupere el kit de limpieza de fluidos corporales que se encuentra debajo de la estación del cajero.

- a. Consulte el SOP de muestra de seguridad alimentaria "Ensamblaje de un kit de limpieza de fluidos corporales".

3. Póngase el equipo de protección personal (EPP), que incluye:

- a. Guantes desechables que no sean de látex. Los guantes deben ser de vinilo o nitrilo (caucho) y sin talco.
 - i. Considere el uso de guantes dobles (usar dos guantes en cada mano). Reemplace los guantes si se rompen o se ensucian visiblemente. Mantenga las manos alejadas de la cara mientras usa guantes.
- b. Bata o delantal desechable y cubrezapatos desechables.
- c. Una máscara facial con protección para los ojos o gafas

4. Eliminar fluidos corporales visibles

- a. Vierta arena o material absorbente de derrames de líquidos sobre el derrame de fluidos corporales.
- b. Use una cuchara desechable, o equivalente, y trapos azules para eliminar la arena y los fluidos corporales de las superficies afectadas.

c. Deseche la arena, los fluidos corporales, la pala desechable y los trapos en una bolsa de basura de plástico.

d. Quítese los guantes. Deseche los guantes en una bolsa de basura de plástico.

5. Limpiar la zona afectada

a. Póngase guantes desechables nuevos. Considere el uso de doble guante.

b. Limpie el área afectada con agua y jabón y trapos azules. Esto incluye estaciones de lavado de manos.

c. Si entró en contacto directo con fluidos corporales y superficies que pueden haber sido contaminadas con fluidos corporales. Antes de la desinfección (Paso #6), todas las superficies deben limpiarse a fondo (es decir, que no estén visiblemente sucias).

d. Deseche los trapos en una bolsa de basura de plástico.

e. Quítese los guantes. Deseche los guantes en una bolsa de basura de plástico.

f. Lavarse las manos.

6. Desinfectar la zona afectada

a. Póngase guantes desechables nuevos. Considere el uso de doble guante.

b. Superficies no absorbentes (es decir, baldosas, acero inoxidable).

c. Aplique generosamente la solución desinfectante de superficies Purell Professional a las superficies afectadas. Incluyendo superficies que entraron en contacto directo con fluidos corporales y superficies que pueden haber sido contaminadas con fluidos corporales.

i. Para incidentes que involucren vómito, desinfecte todas las áreas y superficies dentro de los 25 pies del derrame.

ii. Úselo en un área bien ventilada.

d. Desinfecte las áreas de alto contacto (es decir, las manijas de las puertas, los inodoros, los dispensadores, los carritos, los grifos de los lavabos, los teléfonos, etc.) en toda el área de servicio de alimentos, las áreas de comedor de la cafetería, las salas de descanso y los baños usando una solución desinfectante y toallas de papel.

e. Deje la solución desinfectante sobre las superficies afectadas durante un mínimo de 5 minutos. Si se utiliza otro desinfectante aprobado por la Agencia de Protección Ambiental (EPA), siga las instrucciones del fabricante.

f. Enjuague las superficies con agua limpia y toallas de papel y/o un trapeador desechable.

g. Permita que las superficies se sequen al aire.

h. Deseche los trapos en una bolsa de basura de plástico.

i. Quítese los guantes. Deseche los guantes en una bolsa de basura de plástico.

j. Lavarse las manos.

7. Deseche los alimentos potencialmente contaminados.

a. Póngase guantes desechables nuevos. Considere el uso de doble guante.

b. Esto incluye Desechar los alimentos expuestos (y los alimentos en recipientes) que pueden haber sido contaminados por fluidos corporales en una bolsa de basura.

i. Para incidentes que involucren vómitos/materia fecal, deseche todos los alimentos dentro de los 25 pies del derrame.

ii. Haga que un segundo empleado, uno que no esté en contacto directo con alimentos potencialmente contaminados, haga un inventario de los alimentos desechados en el registro de producción.

c. Quítese los guantes. Deseche los guantes en una bolsa de basura de plástico.

d. Lavarse las manos.

e. Informe al custodio que los alimentos contaminados están en el contenedor de basura para que pueda notificar al servicio de recolección de residuos, si es necesario.

8. Deseche el EPP y los materiales de limpieza y desinfección.

- a. Póngase guantes desechables nuevos. Considere el uso de doble guante.
 - b. Ate de forma segura las bolsas de basura que contengan todos los materiales desechados en los pasos 4 a 7 de este SOP.
 - c. Coloque las bolsas de basura en una segunda bolsa de basura (bolsa doble).
 - d. Limpie todos los artículos no desechables (cubo, mango de trapeador, etc.) con agua y jabón y luego desinfecte. Permita que estos artículos se sequen al aire
 - e. Quítese el EPP, incluidos los guantes desechables, y colóquelo en una segunda bolsa de basura.
 - f. Ate firmemente la segunda bolsa de basura
 - g. Deseche la(s) bolsa(s) en el área de eliminación identificada por los funcionarios escolares.
 - h. Retire la ropa sucia, si es necesario, y colóquela en una bolsa de basura separada. Ate firmemente la bolsa de basura. Mantenga la ropa en la bolsa de basura atada hasta que pueda lavarse adecuadamente.
9. Lávese las manos, los brazos y la cara con agua y jabón en el lavabo del baño o en el lavamanos. Póngase ropa limpia, si es necesario. Aplique desinfectante para manos a base de etanol en las manos.
10. Lave, enjuague y desinfecte las superficies de contacto con alimentos potencialmente contaminadas. Incluya las superficies en contacto con alimentos que se desinfectaron en el paso 6 de este SOP y las superficies en contacto con alimentos que contenían alimentos desechados en el paso 7 de este SOP.
11. Vuelva a llenar el contenido del kit de limpieza de fluidos corporales.
12. Completar un informe de incidente por Derrames de Líquidos Corporales.

SUPERVISIÓN

El encargado de la cocina de la escuela:

1. Asegúrese de que el kit de limpieza de fluidos corporales esté siempre correctamente ensamblado.
2. Asegúrese de que al menos un empleado de nutrición escolar por turno sea:
 - a. Designado y capacitado para implementar este POE
 - b. Capacitado en el uso del Body Fluid Cleanup Kit.
3. Asegúrese de que los empleados de nutrición escolar:
 - a. Educado sobre enfermedades y síntomas que deben ser informados a los gerentes.
 - b. Supervisado para detectar signos y síntomas de enfermedad.

Acción correctiva:

El gerente de nutrición escolar:

1. Vuelva a abastecer el kit de limpieza de fluidos corporales inmediatamente. Reemplace los suministros caducados o vencidos.
2. Vuelva a capacitar a los empleados de nutrición escolar designados en la aplicación de este SOP y el uso del kit de limpieza de fluidos corporales.
3. Volver a capacitar/educar a los empleados de nutrición escolar en el SOP de salud y responsabilidades del distrito escolar. Restringir o excluir a los empleados de nutrición escolar enfermos de acuerdo con los SOP.

Verificación y mantenimiento de registros:

El gerente de nutrición escolar:

1. Verifique que se haya completado un informe de incidentes. Mantenga el informe de incidentes en el archivo durante un mínimo de un año.
2. Verifique que se haya completado el Registro de producción. Mantenga el registro en el archivo durante un mínimo de un año.
3. Documente las sesiones de capacitación para los empleados de nutrición escolar sobre los SOP aplicables.

DESAYUNO EN EL AULA PROCEDIMIENTOS PARA NOROVIRUS – SOP

Política

Para prepararse para incidentes que requieran limpieza y desinfección de fluidos corporales. Incluyendo vómito, diarrea y sangre.

Procedimientos

Este procedimiento se aplica a los Empleados, Custodios y Maestros de Nutrición Escolar.

INSTRUCCIONES:

1. Los maestros alentarán a los estudiantes a utilizar técnicas adecuadas de lavado de manos. Si ocurriera un incidente en el salón de clases durante el desayuno, se llamaría al personal de conserjería para limpiar el incidente y desinfectar los escritorios, los pisos y los alrededores en un radio de 25 pies.
2. Mientras el Custodio está limpiando, los niños dentro de un radio de 25 pies del incidente tirarán sus bandejas según lo indique el maestro en el salón de clases.
3. Se notificará a los Servicios de Nutrición que se necesitan alimentos de reemplazo debido a un incidente.
4. Los estudiantes que necesitan comida de reemplazo vendrán a la cafetería para tomar su nueva comida y llévalo de vuelta al salón de clases.

El Gerente:

Planifique una reunión con el director, el custodio y el gerente de cocina para discutir la implementación de los procedimientos de norovirus.

Acción correctiva:

Vuelva a capacitar a los maestros y empleados de nutrición escolar sobre los procedimientos del desayuno en el salón de clases para el norovirus.

Verificación y mantenimiento de registros:

1. El gerente de la cocina verificará que se haya completado un Informe de incidente. Mantenga el informe de incidentes en el archivo durante un mínimo de un año.
2. Verifique que se haya completado el Registro de producción. Mantenga el registro en el archivo durante un mínimo de un año.

MONTAJE DE UN KIT DE LIMPIEZA DE FLUIDOS CORPORALES – SOP

Política

Para prepararse para incidentes que requieran limpieza y desinfección de fluidos corporales. Incluyendo vómito, diarrea y sangre.

Procedimientos

Este procedimiento se aplica a los empleados de nutrición escolar que participan en el montaje de un kit de limpieza de fluidos corporales (para usar en un incidente de limpieza de fluidos corporales).

INSTRUCCIONES:

1. La escuela comprará, y siempre conservará, cantidades suficientes de los siguientes artículos necesarios para armar un kit de limpieza de fluidos corporales
 - a. Desinfectante de manos a base de etanol (62 % de etanol, cumple con la FDA
 - b. Contenedor impermeable de tamaño suficiente para almacenar equipo de protección personal y limpieza.
 - c. Equipo de Protección Personal (EPP):
 - d. Guantes desechables que no sean de látex. Los guantes deben ser de vinilo o nitrilo (caucho) y sin talco. Los guantes deben suministrarse en varios tamaños. Bata/delantal desechable y cubrezapatos.
 - e. Bata o delantal desechable y cubrezapatos
 - f. Mascarilla con protección para los ojos o gafas
 - g. Limpiando suministros:
 - i. Material absorbente de derrames de arena o líquidos
 - ii. Pala desechable de borde plano o equivalente (es decir, recogedor, pala)
 - iii. Bolsas de basura de plástico y bridas
 - iv. Jabón líquido
 - v. trapos desechables
 - vi. Cabezal de fregona desechable
 - h. Suministros desinfectantes:
 - i. Balde designado para uso químico
 - ii. Desinfectante profesional de superficies Purell
 - iii. trapos desechables
 - iv. Cabezal de fregona desechable
 - v. Bolsas de basura de plástico y bridas

Se pueden usar desinfectantes aprobados por la EPA en lugar de soluciones de cloro. Los desinfectantes aprobados por la EPA apropiados para el vómito y la diarrea se pueden encontrar en <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-g-epa-registered-hospital-disinfectants-effectagainst-norovirus>.

Las pautas de los CDC sobre el manejo de brotes de norovirus y la prevención de enfermedades recomiendan usar soluciones de cloro en superficies duras cuando sea posible.

1. Los desinfectantes aprobados por la EPA apropiados para (la sangre se pueden encontrar en <https://www.epa.gov/pesticideregistration/list-d-epas-registered-antimicrobial-products-effect-against-human-hiv-1>).
2. Arme un kit de limpieza de fluidos corporales usando los materiales comprados en el paso 1 de este POE:
 - a. Coloque los siguientes suministros en un recipiente impermeable:
 - b. Doce pares de guantes desechables que no sean de látex.
 - c. Una bata o delantal desechable.
 - d. Un par de cubrezapatos desechables.
 - e. Una máscara facial con protección para los ojos o gafas. Todos los demás empleados deben usar una máscara cuando ocurra un incidente.
 - f. cinco trapos azules
 - g. Una cuchara desechable de borde plano o equivalente
 - h. Dos tazas secas de arena o material absorbente de derrames líquidos
 - i. Dos bolsas de basura de plástico y bridas
 - j. Procedimientos para el uso del kit de limpieza de fluidos corporales. Por ejemplo, el SOP de seguridad alimentaria Limpieza y desinfección de derrames de fluidos corporales
 - k. Sella el recipiente a prueba de agua con una tapa y etiqueta con la fecha.
 - i. Los kits comerciales preensamblados que contienen los suministros recomendados están disponibles a través de muchos proveedores. Consulte con su empresa de suministro de productos químicos o distribuidor de servicios de alimentos.
3. Guarde el kit de limpieza de fluidos corporales con un recipiente cerrado de desinfectante Purell Professional Service. en un área designada para el almacenamiento de productos químicos y/o suministros de limpieza. Esto estará debajo de la estación del cajero.
4. Capacite a los empleados de nutrición escolar sobre cómo usar el EPP y el contenido del kit de limpieza de fluidos corporales.

SUPERVISIÓN:

El gerente de nutrición escolar se asegurará de que:

1. El kit de limpieza de fluidos corporales siempre está correctamente ensamblado. Esto incluye asegurarse de que los suministros y los productos químicos no hayan caducado.
2. Los materiales y suministros sobrantes están disponibles para reabastecer inmediatamente el kit de fluidos corporales.
3. El kit siempre debe tener un sello intacto. En cualquier momento, el sello se rompe, el kit debe ser reemplazado.

Acción correctiva:

El gerente de nutrición escolar:

1. Ensamble/reponga correctamente el kit de limpieza de fluidos corporales de inmediato. Reemplace los suministros vencidos o vencidos.
2. Proporcione el exceso de materiales y suministros para permitir la reposición inmediata del kit de limpieza de fluidos corporales.
3. Vuelva a capacitar a los empleados de nutrición escolar en el almacenamiento adecuado del kit de limpieza de fluidos corporales y los productos químicos y suministros asociados.
4. Vuelva a capacitar/eduque a los empleados de nutrición escolar sobre cómo usar correctamente el PPE y el kit de limpieza de fluidos corporales.

Verificación y mantenimiento de registros:

El gerente de nutrición escolar:

1. Una vez al mes, verifique el kit de limpieza de fluidos corporales para asegurarse de que esté ensamblado correctamente y cree y complete un registro para documentar que se realizó la verificación mensual. Mantenga el archivo de inicio de sesión durante un mínimo de un año.
2. Complete un registro de productos dañados o desechados cuando se desechen suministros caducados o vencidos. Mantenga el archivo de inicio de sesión durante un mínimo de un año.
3. Documente las sesiones de capacitación para los empleados de nutrición escolar sobre el uso adecuado del EPP y el kit de limpieza de fluidos corporales.



PLAN DE PREPARACIÓN DE EMERGENCIA DE OPERACIONES DE SERVICIO DE ALIMENTOS – SOP

Política

Todo el personal de la cocina seguirá el Plan de preparación para emergencias de las operaciones de servicio de alimentos para garantizar la seguridad del personal, los estudiantes y el suministro de alimentos durante situaciones de emergencia.

Procedimientos

Los pasos para hacer frente a una emergencia incluyen:

Interrupción de la energía eléctrica:

1. El Gerente de Cocina debe comunicarse con el Gerente de Nutrición de CSI para informar la interrupción.
2. Si es posible, determine cuánto tiempo se espera que dure la interrupción. En casos de interrupción prolongada:
 - a. Las escuelas no tienen una fuente de energía alternativa o un generador de respaldo, por lo que es posible que se necesiten planes de menú alternativos.
 - b. Hay refrigeradores y congeladores alternativos disponibles en el almacén y es posible que sea necesario mover los alimentos.
3. Siga todas las normas y reglamentos de seguridad alimentaria y saneamiento, que incluyen:
 - a. Para mantener la temperatura, abra los refrigeradores y congeladores solo cuando sea necesario.
 - b. El equipo mantendrá los alimentos a una temperatura segura durante varias horas. Use artículos en refrigeración para la primera comida. Deje la puerta cerrada hasta que sea necesario retirar los alimentos.
 - c. Controle la temperatura del refrigerador, el congelador y los alimentos internos cada 30 minutos. Asegúrese de que todas las temperaturas estén dentro de los límites críticos, que es 41° o menos.
 - d. Si las temperaturas exceden los límites críticos, tome medidas correctivas. Es posible que sea necesario mover o desechar los alimentos (consulte el SOP de almacenamiento; Control de temperatura).
4. Dependiendo de cuánto tiempo se espera que continúe la interrupción, es posible que deba planificar un menú alternativo basado en el inventario actual y las capacidades de preparación/cocción/calentamiento de alimentos (consulte la sección Planificación del menú a continuación).

Interrupción del suministro de agua:

1. El Gerente de Cocina debe comunicarse con el Gerente de Nutrición de CSI para informar la interrupción.
2. Si es posible, determine cuánto tiempo se espera que dure la interrupción.
3. Si no hay agua corriente potable disponible, use agua embotellada.
4. Use utensilios y bandejas desechables, si están disponibles. Mantenga un registro de los artículos desechables utilizados.
5. Si no hay agua corriente disponible, no se puede realizar ninguna preparación de alimentos u otras actividades que requieran lavarse las manos. Es posible que la comida preparada deba ser entregada desde otro sitio.
6. Siga todas las normas y reglamentos de seguridad alimentaria y saneamiento, que incluyen:

- a. Lavarse las manos
- b. Preparar y cocinar alimentos
- c. Lavando platos
- d. Maquina de hielo

7. Dependiendo de cuánto tiempo se espera que continúe la interrupción, es posible que deba planificar un menú alternativo basado en el inventario actual y las habilidades para preparar/cocinar/calentar alimentos (consulte la sección Planificación del menú a continuación).

Interrupción de gases:

1. El Gerente de Cocina debe comunicarse con el Gerente de Nutrición de CSI para informar la interrupción.
2. Si es posible, determine cuánto tiempo se espera que dure la interrupción.
3. Siga todas las normas y reglamentos de seguridad alimentaria y saneamiento.
4. Dependiendo de cuánto tiempo se espera que continúe la interrupción, es posible que deba planificar un menú alternativo basado en el inventario actual y las habilidades de preparación/cocción/calentamiento de alimentos (consulte la sección Planificación del menú a continuación).

Desastres Naturales y Otras Emergencias:

1. El Gerente de Cocina debe comunicarse con el Gerente de Nutrición de CSI para informar la interrupción.
2. Siga las instrucciones de emergencia del director, los administradores y las autoridades locales.
3. Consulte las Secciones de interrupción de energía, suministro de agua y gas anteriores si las interrupciones son causadas por la emergencia.
4. Si es posible, determine cuánto tiempo se espera que dure la emergencia.
5. Determine cuántos estudiantes y personal están presentes en el edificio. Nota: Calcule esta cantidad en función de la asistencia regular y la dotación de personal.
6. Siga todas las normas y reglamentos de seguridad alimentaria y saneamiento. Dependiendo de cuánto tiempo se espera que continúe la emergencia, haga un inventario de los suministros que tiene a mano y planifique en consecuencia según el inventario actual y las habilidades para preparar/cocinar/calentar alimentos (consulte la sección Planificación del menú a continuación).

Planificación del menú:

1. En caso de emergencia, los estudiantes y el personal pueden usar recipientes personales o 4 oz. Vasos de porciones para beber agua. Si no hay agua corriente potable, use agua embotellada. La leche y el jugo se pueden usar como parte de una comida de emergencia planificada.
2. Las comidas deben constar de un mínimo de 5 componentes. Determine el menú a partir del inventario de suministros disponibles y las habilidades para preparar/cocinar/calentar alimentos. La comida generalmente debe consistir en: plato principal de desayuno o almuerzo y carne/alternativa de carne, 1/2 taza de fruta, 3/4 taza de verdura y leche
3. Las opciones de platos principales para el desayuno pueden incluir un tazón de cereal, panecillos, galletas integrales y una barra de beneficios.
4. Las opciones de plato principal para el almuerzo pueden incluir un sándwich de mantequilla Sun.
5. Si no tiene la capacidad de calentar vegetales, puede servirlos descongelados.
6. Si tiene algún estudiante o miembro del personal con alergias alimentarias graves o requisitos nutricionales especiales, llame a su gerente de campo para recibir instrucciones.
7. En caso de emergencia, utilice utensilios y bandejas desechables. Mantenga un registro de los artículos desechables utilizados. Puede ser necesario que las personas en la escuela conserven sus utensilios de plástico para reutilizarlos.
8. Registre todos los artículos utilizados durante la emergencia y envíe la lista a la oficina de Servicios de Nutrición de CSI.

Menú de ejemplo	
Sándwich de mantequilla SunButter ½ taza de fruta enlatada ¾ taza de vegetales frescos Leche	

Norovirus:

- El Gerente de Cocina debe comunicarse con el Gerente de Nutrición de CSI para informar el incidente de Norovirus.
- En caso de un incidente de norovirus, servirá los alimentos restantes que no hayan sido contaminados. Esto incluiría alimentos en calentadores y refrigeradores. No puede usar la comida en la línea de servicio. Deseche todos los alimentos de acuerdo con el SOP de limpieza y desinfección de derrames de fluidos corporales de norovirus.

Cadena de mando:

1. Gerente de Nutrición CSI
2. Gerentes de cocina
3. Auxiliares de Nutrición

El Gerente de Nutrición de CSI:

1. Revisar los procedimientos para asegurarse de que se realicen correctamente.
2. Tome medidas correctivas según sea necesario.
3. Seguimiento según sea necesario.

Acción correctiva:

Vuelva a capacitar a los maestros y empleados de nutrición escolar sobre los procedimientos del desayuno en el salón de clases para el norovirus.

Verificación y mantenimiento de registros:

1. El encargado de la cocina verificará que se haya completado un Informe de incidente. Mantenga el informe de incidentes en el archivo durante un mínimo de un año.
2. Verificar que se completó el Registro de Producción. Mantenga el registro en el archivo durante un mínimo de un año.

SECCIÓN 9

INFORMES



Informe de incidentes de peligro físico

Fecha: _____ Empleado: _____

Horario/comida: _____ Supervisor: _____

Nombre del niño: _____

Nombre del padre/madre/tutor _____ Teléfono: _____

Artículo alimenticio:

Descripción del objeto:

Información del producto del fabricante:

Resumen del incidente:

Descripción de la lesión del niño:

Sobre la presentación, la etiqueta y la ubicación actual del objeto:

Medida correctiva:

Firma del responsable: _____ Fecha: _____

Firma del supervisor: _____ Fecha: _____

Informe de incidentes relacionados con enfermedades transmitidas por los alimentos

Fecha en que ocurrió el incidente: _____

Escuela: _____

Horario/comida: _____

Nombre del niño: _____

Nombre del padre, madre o tutor: _____

Dirección: _____

Número de teléfono: _____

Información de contacto del médico: _____

Alimento sospechoso e información del producto del fabricante:

Descripción de la preparación:

Resumen del incidente:

Síntomas: _____

Retirada de actividades:

Sobre la presentación, etiqueta, fecha y el lugar de almacenamiento actual de los alimentos:

Formulario de informe de incidentes por derrame de fluidos corporales

Fecha del incidente: _____ Horario: _____ a. m./p. m. Escuela: _____

Tipo de fluido corporal derramado: ☐ Vómitos ☐ Diarrea ☐ Sangre ☐ Otro _____

Nombre de la persona que presenta síntomas _____

¿Es esta persona un empleado del servicio de alimentos? ☐ Sí ☐ No

En caso afirmativo, ¿se excluyó al empleado del trabajo? ☐ Sí ☐ No

En caso negativo, describa las medidas adoptadas:

Describir los detalles del incidente _____

¿Se usó el Kit de limpieza de fluidos corporales? ☐ Sí ☐ No

¿Se implementó el POE de limpieza y desinfección de derrames de fluidos corporales? ☐ Sí ☐ No

En caso negativo, describa las medidas adoptadas:

Nombre de la persona que completa el informe de incidentes

Firma

Fecha

Declaración de no discriminación

De acuerdo con la ley federal de derechos civiles y las normas y políticas de derechos civiles del Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA), esta institución tiene prohibido discriminar por motivos de raza, color, origen nacional, sexo (incluida la identidad de género y la orientación sexual), discapacidad, edad, o represalia o represalia por actividad anterior de derechos civiles.

La información del programa puede estar disponible en otros idiomas además del inglés. Las personas con discapacidades que requieran medios alternativos de comunicación para obtener información del programa (p. ej., Braille, letra grande, cinta de audio, lenguaje de señas estadounidense), deben comunicarse con la agencia estatal o local responsable que administra el programa o el Centro TARGET del USDA al (202) 720- 2600 (voz y TTY) o comuníquese con USDA a través del Servicio Federal de Retransmisión al (800) 877-8339.

Para presentar una queja por discriminación en el programa, el Demandante debe completar el Formulario AD-3027, Formulario de queja por discriminación en el programa del USDA, que se puede obtener en línea en: https://www.usda.gov/sites/default/files/documents/USDA-OASCR_20P-Complaint-Form-0508-0002-508-11-28-17Fax2Mail.pdf, desde cualquier oficina del USDA, llamando al (866) 632-9992, o escribiendo una carta dirigida al USDA. La carta debe contener el nombre, la dirección, el número de teléfono y una descripción escrita de la supuesta acción discriminatoria del denunciante con suficiente detalle para informar al Subsecretario de Derechos Civiles (ASCR) sobre la naturaleza y la fecha de la supuesta violación de los derechos civiles. El formulario o carta AD-3027 completo debe enviarse al USDA antes de:

correo:

Departamento de Agricultura de EE. UU.

Oficina del Subsecretario de Derechos Civiles

1400 Avenida Independencia, SW

Washington, DC 20250-9410; o

fax:

(833) 256-1665 o (202) 690-7442; o

correo electrónico:

program.intake@usda.gov

Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades.

Formulario de acuse de recibo del manual de seguridad alimentaria de CSI

He leído el contenido de este manual y cumpliré con todos los procedimientos operativos estándar de este manual. Si en algún momento tengo preguntas sobre un procedimiento me comunicaré con el Gerente de Nutrición de CSI.

Nombre Título Fecha

