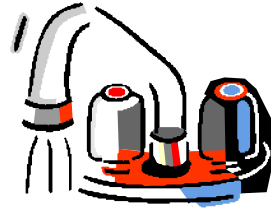


¡3-LAVABOS PARA LAVAR LOS UTENSILIOS!



**Enjuagar
Limpiar
Remojar**



Secar al aire

LAVAR

Detergente +
Agua de 120°F

ENJUAGAR

Agua limpia y tibia

SANEAR

Agua de 75°F - 120°F
y saneador

Sanear con la cantidad correcta de saneador para matar gérmenes

- ⌚ 50 ppm Cloro por 10 segundos
- ⌚ 200 ppm Amonia Quaternary por 30 segundos
- ⌚ 25 ppm Yodo (Iodine) por 30 segundos

Use los papelitos para probar la concentración de saneador

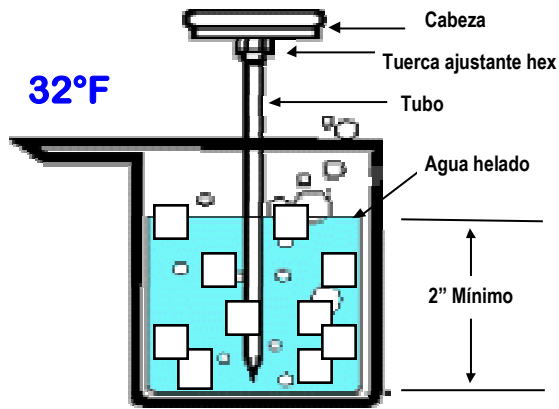


11660 Upper Gilchrist Rd., Mount Vernon, OH 43050
Ph 740-392-2200 • Fax 740-392-9613
www.knoxhealth.com

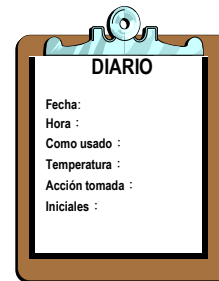
¡CALIBRE LOS TERMÓMETROS FRECUENTEMENTE!

Asegure que las temperaturas sean precisas

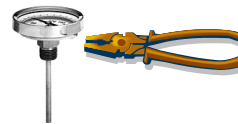
Método de Agua Helada



Espere 30 segundos

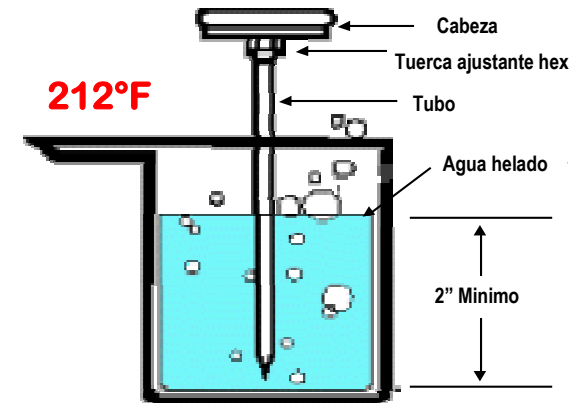


Ajuste



Guarde 30 segundos
Reajustar

Método de agua hervida



Espere 30 segundos

Que Hacer:

- ① Llene un vaso grande con hielos machacados.
- ① Añada agua del grifo hasta que llene el vaso.
- ① Ponga el termómetro o el tubo probador en el agua helado hasta que la area del sensor este completamente sumergida.
- ① Espere 30 segundos. **32°F**
- ① Agarre seguramente la tuerca ajustante con llave inglesa o alicates y dele vueltas a la cabeza del termómetro hasta que diga **32°F**.

Apuntes:

- ① Revuelva bien la mezcla
- ① No permita que el tubo toque el fondo o los lados del vaso. El tubo del termómetro o del probador debe de quedarse en el agua helado
- ① Oprima el botón de RESET en el termómetro digital para ajustar los resultados.

Que Hacer:

- ① Hierva agua limpio del grifo en un sartén grande.
- ① Ponga el termómetro o el tubo en el agua hervido hasta que la area del sensor este completamente sumergida.
- ① Espere 30 segundos **212°F**
- ① Agarre seguramente la tuerca ajustante con llave inglesa o alicates y dele vueltas a la cabeza del termómetro hasta que diga **212°F** (100°C) o la temperatura apta para hervir.

Apuntes:

- ① No permita que el tubo toque el fondo o los lados del sartén.
- ① El tubo del termómetro o del probador debe de quedarse en el agua hervido.
- ① Oprima el botón de RESET en el termómetro digital para ajustar los resultados.



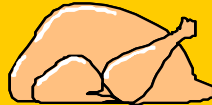
11660 Upper Gilchrist Rd., Mount Vernon, OH 43050
Ph 740-392-2200 • Fax 740-392-9613
www.knoxhealth.com

TEMPERATURAS PARA COCINAR

Cocinar la comida a la temperatura equivocada puede causar enfermedades alimenticias

Temperaturas internas mínimas para cocinar seguro

Aves **165°F**



Carne Molida y Puerco **155°F**



Huevos en el cas carón
Pescados y Mariscos
Carne de Res
Puerco
Cordero

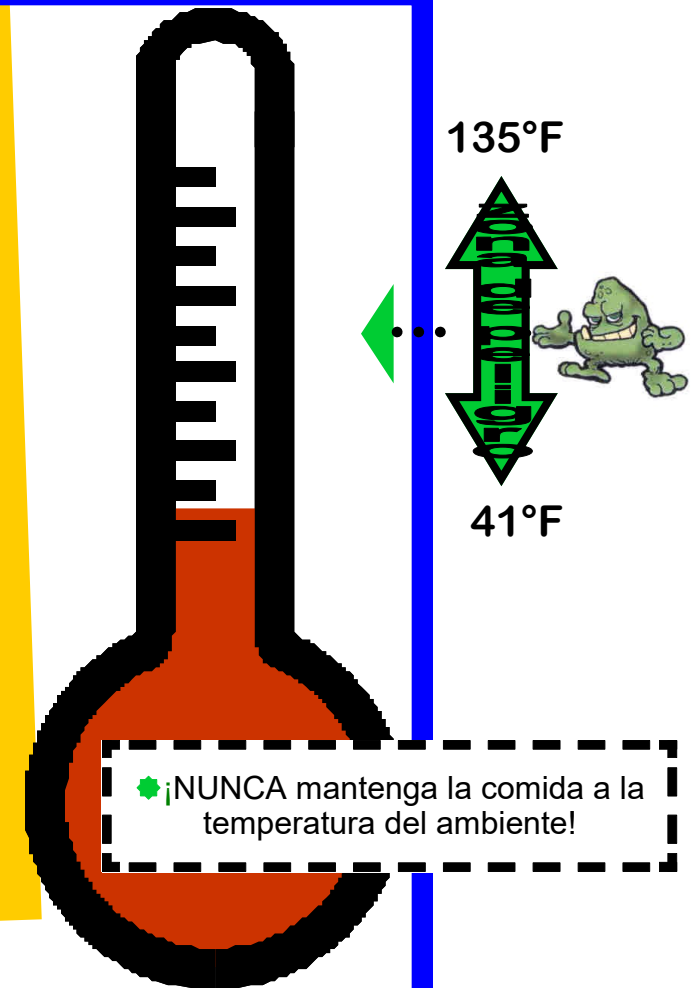
145°F



Vegetales y comidas pre-cocidas **135°F**



Después de cocinar la comida, hay que mantenerla a una temperatura de **135°F**



¡NUNCA mantenga la comida a la temperatura del ambiente!

¡ENFRIE LOS ALIMENTOS SEGURAMENTE!

Guarde que los **germenes** no crezcan en la comida

Use los métodos de enfriamiento apropiados



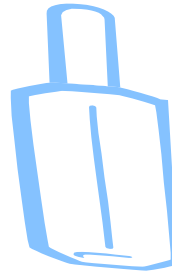
1

Baño de hielo



2

Palito del hielo



3

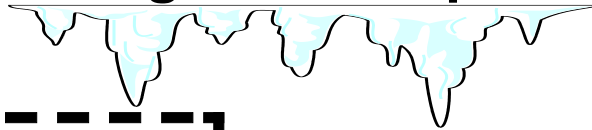
Cacerolas poco profundas

(menos que 2 pulgadas de profundidad)



4

Congelador rápido



¡Enfríe todos los alimentos calientes de 135°F a 70°F en 2 horas o menos y de 70°F a 41°F en las siguientes 4 horas o menos!



11660 Upper Gilchrist Rd., Mount Vernon, OH 43050
Ph 740-392-2200 • Fax 740-392-9613
www.knoxhealth.com

AVISO PARA EL CONSUMIDOR

El consumo de las carnes, aves, mariscos, o huevos crudos puede incrementar el riesgo de enfermedades alimenticias. Los niños, mujeres embarazadas, ancianos y gente con ciertas condiciones médicas tienen riesgo más alto.

* ¡Antes de comprar la comida, por favor pregúntele a la persona acerca de los artículos de venta que correspondan a esta criterio!



11660 Upper Gilchrist Rd., Mount Vernon, OH 43050
Ph 740-392-2200 • Fax 740-392-9613
www.knoxhealth.com

Enfermedades Alimenticias

¿Qué son?

El término enfermedad alimenticia no refiere a una enfermedad específica; significa que la causa de la enfermedad es la comida. Hay más que 180 organismos que pueden causar las enfermedades alimenticias. En el 67% de los casos de enfermedades alimenticias, la causa es desconocida.

La causa de la enfermedad alimenticia normalmente no es la última comida que la persona comió. Los síntomas y los tiempos de estas enfermedades pueden ser tan similares que son difíciles de distinguir, o tan fuera de lo normal que la persona no puede reconocer la enfermedad como alimenticia. Para determinar cual organismo o toxina causó la enfermedad, la evaluación médica es necesaria. El Departamento de Salud de Columbus cuenta con personal para hacer la evaluación.

¿Qué es una epidemia?

Las epidemias de enfermedades alimenticias se define como 2 o más personas con casos similares de enfermedades con exposición común.

¿Qué hago cuando un cliente me llama y me dice que está enfermo?

Sea proactivo. El Departamento de Salud de Columbus, Equipo de Investigación de Enfermedades Alimenticias existe para ayudarle. Por favor tome el nombre y número de teléfono del cliente y hágalo saber que ud. va a mandar la queja al Departamento de Salud, Equipo de Enfermedades Alimenticias. Guarde lo que sobra de la comida en el refrigerador y márkela con la fecha. Nosotros le contactamos a ud. lo más pronto posible.

¿Tengo que llamar al Departamento de Salud?

Sí. En el estado de Ohio, cualquiera persona que sepa de una epidemia de una enfermedad alimenticia posible tiene que informarse al Departamento de Salud. Eso significa que si un cliente le llame y le informe que 2 personas o más de su grupo comieron comida de su establecimiento y se pusieron enfermos después, es mandatorio que ud. le informe la información al departamento de salud local para ser investigada. El razón de la investigación no es para echar la culpa al negocio. Es para determinar la causa y prevenir la transmisión de la enfermedad a otra gente.

Para reportar Enfermedades Alimenticias al Departamento de Salud de Columbus



Llame 645-6766, o



Fax a Enfermedades Alimenticias 645-7155, o



e-mail la información a www.cmhhealth.org

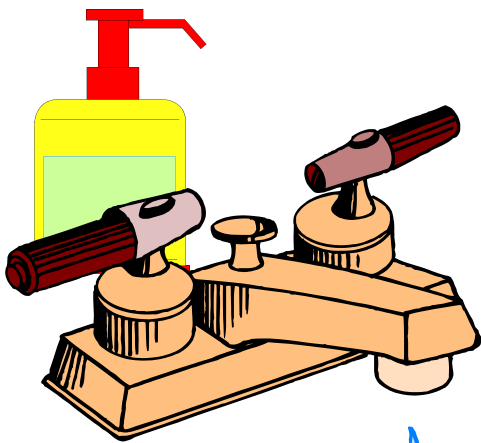


11660 Upper Gilchrist Rd., Mount Vernon, OH 43050
Ph 740-392-2200 • Fax 740-392-9613
www.knoxhealth.com



¡LAVE LAS MANOS FRECUENTEMENTE!

¡Es la mejor manera de **detener** que **las enfermedades** se propaguen!



¡Lave las manos 20 segundos con agua caliente y con jabón!

Antes de:

- Empezar su turno
- Tocar la comida
- Ponerse guantes limpios



Después de:

- Usar el baño
- Tocar alimentos crudos
- Tomar un descanso/ fumar
- Tosear, estornudar comer, beber
- Limpiar, sacar la basura
- Tanto como sea necesario para quitarse el sucio y eliminara la contaminación



11660 Upper Gilchrist Rd., Mount Vernon, OH 43050
Ph 740-392-2200 • Fax 740-392-9613
www.knoxhealth.com

SEGURIDAD DE REFRIGERACIÓN

SEPARE, no permita **inter-contaminación**
¡Coloque los alimentos en el orden correcto!

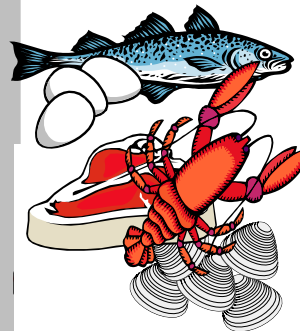


Mantega seguros los alimentos

- * Póngalos en el refrigerador pronto
- * Nunca deje la comida en temperatura del ambiente
- * Tape y marque la fecha (Tírelos después de 7 días)
- * Guarde a 41°F o menos
- * Chéquelos frecuentemente
- * Amontónelos para prevenir **inter-contaminación**
- * Guarde la comida 6 pulgadas arriba del piso



Nivel 1
Comidas listas de comer
Comidas pre-cocidas
ARRIBA



Nivel 2
Huevos
Pescado
Carne de res
Carne de puerco
Carne de cordero
ARRIBA



Nivel 3
Carne Molida y Puerco
ARRIBA



Nivel 4
Aves
ABAJO

¡SE PROHIBE EL CONTACTO DIRECTO CON LAS MANOS!

No toques la comida que ya está lista para comerse con las manos sin guantes lim-



Matar **gérmenes** 

Usa:

- Guantes
- Pinzas
- Papel
- Otros utensilios



11660 Upper Gilchrist Rd., Mount Vernon, OH 43050
Ph 740-392-2200 • Fax 740-392-9613
www.knoxhealth.com