

# Seguridad Alimentaria para Banco de Comida (Food Pantry)



**ATLANTA  
COMMUNITY  
FOOD BANK**

End hunger. Grow stronger.



# Enfermedades transmitidas por alimentos en los EE.UU

El Centro de Control de Enfermedades (CDC) (2011) estima:

- "Cada año, aproximadamente 1 de cada 6 estadounidenses (o 48 millones de personas) se enferman, 128,000 son hospitalizadas y 3,000 mueren de enfermedades transmitidas por alimentos."
- La gran mayoría de estos casos son leves y causan síntomas por sólo un día o dos.
- Los datos obtenidos en el 2013 no difieren de las estimaciones anteriores.
- Asegúrese de cumplir con toda destitución de alimentos (Recalls) y cualquier otros problemas de seguridad alimentaria que se presenten. (Tal como la destitución (Recall) de helados Blue Bell en el 2015 e EE.UU).



# Enfermedades transmitidas por alimentos en los EE.UU

En el 2011, el Centro de Control de Enfermedades (CDC) también informó que:

- Salmonella es el patógeno #1 (35% de los casos) que contribuye a enfermedades transmitidas por alimentos a nivel nacional.
- A partir del 2013, el número de personas infectadas por Salmonella ha disminuido, pero Vibrio ha aumentado un 32%.
- Estas enfermedades se pueden prevenir y usted puede ayudar.



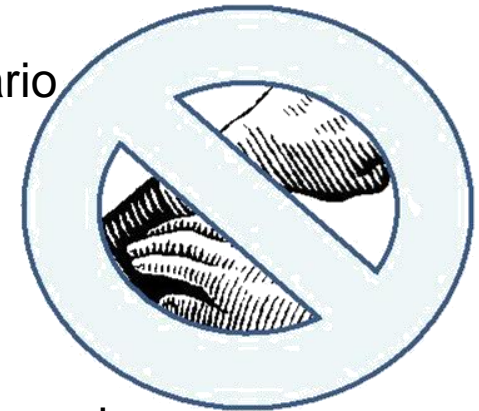
# Buena Higiene Personal

- Lávese las manos frecuentemente, especialmente después de manipular basura, ir al baño, toser o estornudar, comer, beber, fumar, tocarse la cara, nariz orejas, pelo, etc.
- Use agua caliente, jabón líquido, y toallas de papel desechables.
- Lávese las manos después de manipular alimentos crudos (carne cruda, pollo, huevos, productos agrícolas, etc.) y antes de manipular alimentos cocinados.
- Use guantes en todo momento y evite el contacto con las manos descubierta.
- Use delantales si es necesario.



# Buena Higiene Personal (Continuacion)

- No manipule alimentos si usted está enfermo, o tiene heridas o cortes infectados sin protección. Heridas o cortes infectados en las manos deben ser cubiertos con un vendaje y guantes antes de manipular alimentos.
- Use sujetador o malla para cabello, si es necesario
- Mantenga su aseo personal.
- Quítese las joyas antes de manipular alimentos.
- Coma, beba y fume solamente en las áreas designadas lejos de los alimentos.
- Mantenga las áreas de trabajo limpias, incluyendo todos sus equipos.



# Prevenga Contaminación de Alimentos

## Tipos de contaminantes comunes incluyen:

- **Físico:** madera, metal, vidrio, pedazos de pintura, pelo, etc. Huesos de pescado son también contaminantes físicos.
- **Químico:** Productos de limpieza, productos químicos de control de plagas o para automóviles, etc.
- **Biológico:** Bacterias, virus, hongos y parásitos.

Todos estos contaminantes tienen el potencial de causar enfermedades o lesiones, pero la mayoría se pueden evitar.



# Recepción, Almacenamiento y Entrega de Alimentos

## Recepción

- Utilicé proveedores acreditados.
- Inspeccione todas las entregas y verifique: temperatura, calidad, plagas, etc.
- Asegúrese que los recipientes de los alimentos no estén estropeados.
- Asegúrese que los alimentos estén debidamente etiquetado.



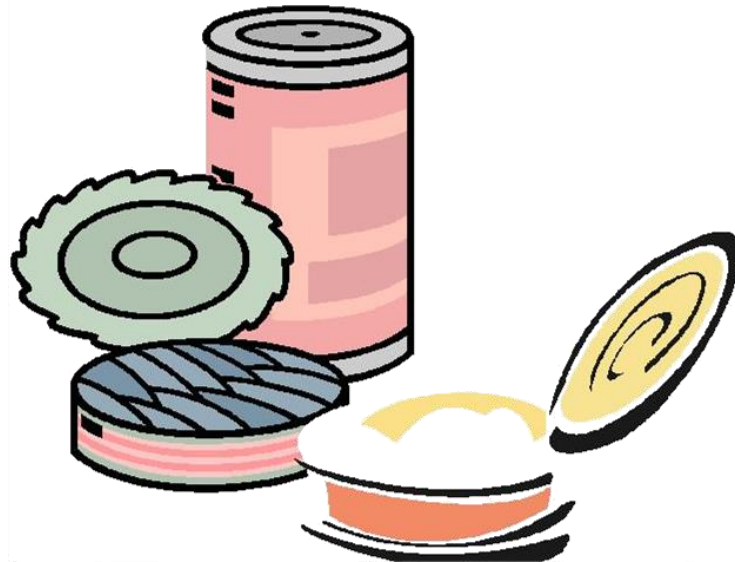
# Recepción, Almacenamiento y Entrega de Alimentos

## Recepción

Alimentos enlatados deben estar etiquetados y no tener lo siguiente:

- Extremos inflados
- Goteos
- Problemas con sellos rotos
- Tapas rotas
- Abolladuras grandes
- Oxido

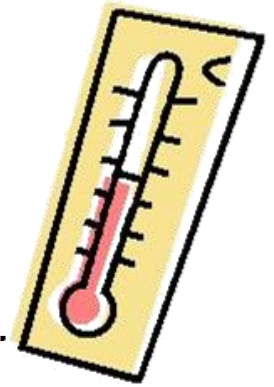
***En caso de duda, a la basura!***





# Control de Temperatura

- Verifique la temperatura de su área de almacenamiento con un termómetro aprobado.
- Almacene y transporte alimentos refrigerados a 41 ° F o menos.
- Almacene y transporte los alimentos congelados a 0 ° F o menos.
- Descongele los alimentos congelados a 41 ° F en un refrigerador, utilizando un horno de microondas, bajo el chorro de agua fría, o mientras se cocina. Nunca descongele a temperatura ambiente.
- Almacene frutas y verduras enteras entre 50 ° F y 70 ° F y las cortadas a 41 ° F o menos.
- Verifique y documente la temperatura de sus refrigeradores y congeladores dos veces al día.



# Recepción, Almacenamiento y Entrega de Alimentos

## Almacenamiento

- Almacene alimentos y suministros en un área limpia a **4-6 pulgadas del suelo y 1-2 pulgadas de distancia de las paredes y el techo.**
- Almacene alimentos que requieran refrigeración o almacenamiento congelado inmediato a la temperatura correcta.
- Almacene alimentos lejos de productos de limpieza, químicos y de posible contaminantes físicos.
- Almacene alimentos en este orden de arriba abajo:

[Comidas listas para comer, mariscos, carne entera de res y cerdo, carne molida y pescado, y toda carne de ave entera y molida para evitar la contaminación cruzada]



# Recepción, Almacenamiento y Entrega de Alimentos

## Almacenamiento

- Separe alimentos crudos de los cocinados.
- Rote los alimentos para garantizar que el más antiguo se utilice primero. Método de inventario de primera entrada, primera salida (PEPS), conocido en Ingles como (FIFO).
- Verifique la vida útil de los alimentos.
- Separe alimentos alergénicos de alimentos no alergénicos.
- No distribuya alimentos para bebés o medicamentos sin receta que hayan expirado.



# Fechas Importantes

-¿Qué es **“Use By [date]”** ("Usar antes de [fecha]"), o **“Best By [date]”** ("Mejor antes de [fecha]")

Fechas en las que el producto está en su mejor estado de calidad.

-¿Qué Es **“Sell By [date]”** ("vender para [fecha]")?

Indica a vendedores la última fecha en la que un producto debe ser vendido.

-¿Qué Es una fecha de fabricación?

No es una fecha de vencimiento y se utiliza para seguimiento de destituciones o retiros de alimentos.



# Recepción, Almacenamiento y Entrega de Alimentos

## Entregas

- Entregue los alimentos a la temperatura correcta.
- Mantenga los alimentos adecuadamente etiquetados, si es necesario.
- Mantenga los alimentos cubiertos.
- Utilice sólo vehículos aprobados para el transporte de alimentos.



# Control de Plagas

**Trabaje con un operador profesional de control de plagas (exterminador) para eliminar las plagas que entran en sus instalaciones:**

- Asegúrese de que su exterminador de plagas tenga licencia profesional, este certificado por el estado, y este asegurado.
- No almacene los pesticidas en sus instalaciones.
- Llame al exterminador cuando exista cualquier evidencia de infestación.



# Control de Plagas: Limpieza

**Como evitar que plagas accedan a alimentos, agua, y lugares de escondite o anidamiento:**

- Limpiar derrames de alimentos inmediatamente.
- Eliminar aguas estancadas.
- Almacene trapeadores y escobas alejados del suelo. Mantenga el contenedor del trapeador y lavaderos libres de agua sucia.
- Mantenga limpias las áreas de almacenamiento y personales (Tal como taquillas o armarios).
- Cubrir los contenedores de basura.



# Control de Plagas: Almacenamiento y Eliminación

**Como evitar que plagas accedan a alimentos, agua, y lugares de escondite o anidamiento:**

- Almacene alimentos y materiales de forma adecuada.
- Almacene alimentos al menos a 6 pulgadas del suelo.
- Almacene alimentos al menos a 4 pulgadas de la pared.
- Deseche alimentos y suministros de forma adecuada.
- Deseche basura de forma rápida y cubra los recipientes interiores.
- Deseche materiales reciclables de forma adecuada.





# Control de Plagas : Insectos/Roedores

## Como impedir la entrada de insectos y roedores a sus instalaciones:

- Sellar puertas, ventanas y rejillas de ventilación.
- Sellar agujeros en las tuberías de las paredes.
- Sellar grietas en pisos y paredes.
- Examine todas las comidas, suministros y/u otros materiales recibidos para evitar plagas.



# Discusión

- ¿De qué manera los alimentos se convierten inseguros?
- ¿Qué son enfermedades transmitidas por alimentos o lesiones?
- ¿Cómo funciona en su despensa el método de inventario de primera entrada, primera salida (PEPS), conocido en Ingles como (FIFO).?
- ¿Qué puede hacer usted para asegurar la integridad de los alimentos dentro de su organización?



# Más recursos de seguridad alimentaria

- Gracias por revisar e implementar el programa de seguridad alimentaria en sus instalaciones. Por favor firme el formulario de seguridad alimentaria de distribución de alimentos y regréselo al Food Bank.
- Para obtener más información sobre la seguridad alimentaria para el manipulador de alimentos o gerente, por favor refiérase a <http://www.servsafe.com/resources/fs-industry-resources> o póngase en contacto con su departamento de salud local.
- El Departamento de Salud del Condado de Fulton ofrece un seminario gratuito, de 2 horas. Para registrarse, complete y envíe el formulario con el enlace de más abajo.  
[http://www.fultoncountyga.gov/images/stories/Health%20and%20Wellness/2016\\_DPH\\_Food\\_Code\\_Seminar\\_Registration.pdf](http://www.fultoncountyga.gov/images/stories/Health%20and%20Wellness/2016_DPH_Food_Code_Seminar_Registration.pdf)
- Si su agencia es requerida para completar ServSafe (Manejo Seguro de Alimentos), por favor, póngase en contacto con **Shonda Crawford** a [shonda.crawford@acfb.org](mailto:shonda.crawford@acfb.org) para la programación y / o preguntas.



# Referencias

1. El Centro de Control y la Prevención de Enfermedades (2013-2015)  
[http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6315a3.htm?s\\_cid=mm6315a3\\_w](http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6315a3.htm?s_cid=mm6315a3_w)
2. Guía de Manipulador de Alimentos ServSafe (2014) actualizado con 2013 Código de la FDA. Fundación Nacional para la Educación Asociación de Restaurantes.



**ATLANTA  
COMMUNITY  
FOOD BANK**

End hunger. Grow stronger.

