

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.



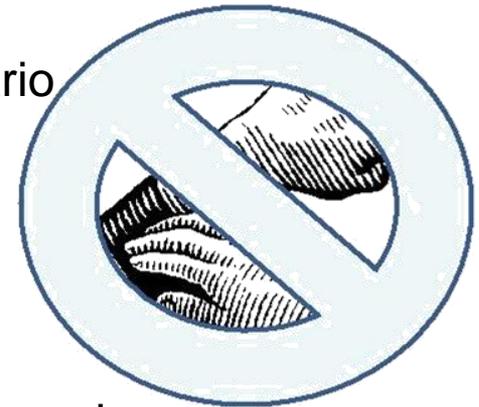
Buena Higiene Personal

- 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:

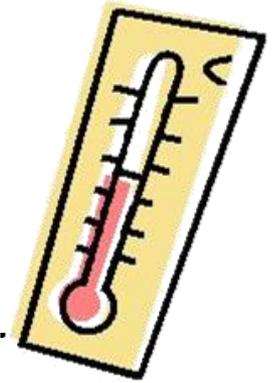
- Extremos inflados
- Goteos
- Problemas con sellos rotos
- Tapas rotas
- Abolladuras grandes
- Oxido

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:

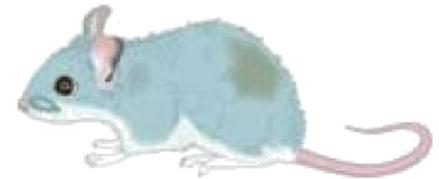
- Asegúrese de que su exterminador de plagas tenga licencia profesional, este certificado por el estado, y este asegurado.
- No almacene los pesticidas en sus instalaciones.
- Llame al exterminador cuando exista cualquier evidencia de infestación.



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
- 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 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
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.

