



Todo Restaurante puede Obtener una

Evite las violaciones de sanidad comunes



Siga estos pasos a continuación para la práctica de seguridad alimenticia de calificación A y proteja a sus clientes contra las enfermedades a través de los alimentos. Evite las violaciones más citadas comúnmente y mejore sus oportunidades de obtener una "A".

Asegúrese que los empleados sean entrenados sobre la seguridad alimenticia básica y sean supervisados por alguien que posea un certificado de protección de alimentos.

- Organice los horarios de trabajo de manera que un supervisor que posea un certificado de protección de alimentos esté en turno en el momento que su restaurante reciba o prepare los alimentos, o esté abierto al público.
- Entrene a los supervisores a utilizar la Hoja de Auto Inspección a fin de evaluar y mejorar regularmente la condición del restaurante y las prácticas de seguridad alimenticia de los empleados.
- Proporcione adiestramiento sobre la seguridad alimenticia a todos los empleados que trabajan con alimentos.

Conserve los alimentos en la temperatura adecuada.

- Revise los reglamentos para los requisitos de mantenimiento de temperaturas del Departamento de Salud.
- Asegúrese que el equipo que se utiliza para mantener los alimentos fríos y calientes esté funcionando adecuadamente.
- Utilice termómetros para controlar la temperatura de los alimentos en los almacenamientos.
- Siga la trayectoria de los alimentos que se extraen de los almacenamientos, y registre el tiempo que ha permanecido afuera.

Controle las condiciones que causan las plagas.

- Selle todas las grietas, cavidades y agujeros en las paredes, armarios y puertas para prevenir que entren roedores, cucarachas y moscas.
- Instale afuera de las puertas cintas a prueba de roedores.
- Guarde los alimentos y la basura en recipientes a prueba de insectos.
- Limpie la grasa, el aceite y las partículas de comida de todas las superficies y equipos incluyendo el piso.
- Mantenga limpias y sin grasa las campanas extractoras.
- Contrate un profesional para el control de plagas con licencia para trabajar en restaurantes.

Proteja los alimentos contra la contaminación durante el almacenamiento, la preparación, el transporte y exposición.

- Mantenga los alimentos cubiertos hasta que sean servidos.
- Mantenga los alimentos separados por temperatura y clase. Evite la contaminación cruzada asegurándose separar los alimentos posiblemente perjudiciales (como la carne de ave cruda) de los alimentos listos para comer (como los ingredientes para ensaladas).

Mantenga limpias todas las superficies para lo alimentos.

- Limpie y desinfecte todas las superficies donde se preparan los alimentos después de cada uso; elimine los residuos incrustados.
- Repare o reemplace las tablas de cortar que estén muy marcadas, en mal estado, o rotas para que sean desinfectadas adecuadamente.

Mantenga limpias todas las superficies que no se utilizan para preparar los alimentos.

- Revise los reglamentos del Departamento de Salud acerca de los materiales aceptables; las superficies deben ser lisas y fáciles de limpiar.
- Mantenga todas las superficies limpias.

Mantenga toda la plomería en buen estado y revisela frecuentemente.

- Inspeccione todos los accesorios de plomería y haga las reparaciones necesarias **inmediatamente**.
- Asegúrese que las tuberías estén equipadas con un mecanismo aprobado (válvulas, dispositivos anti-sifón, interruptores de presión) a fin de evitar reflujos.
- Limpie y conserve en buen estado los recolectores de grasa.

