



Garland Health Department
1720 Commerce Street
Garland, TX 75040
972) 205-3460
Fax (972) 205-3505
www.garlandtx.gov

Guía Básica para la Seguridad de los Alimentos

¡Bienvenido al servicio de alimentos en Garland! Esta guía es un breve listado de las violaciones más comunes de salubridad. Esto es sólo una lista BASICA. En ninguna manera esto abarca todas las violaciones que pueden ser observadas durante una inspección de alimentos. Sólo recuerda que puede llamar a su inspector de salud en cualquier momento si usted tiene preguntas o tiene dudas acerca de algo. Usted puede encontrar el código completo de alimentos a través del sitio web de la ciudad: www.garlandtx.gov.

1. Todos los alimentos calientes deben mantenerse a/o arriba de 135°F
2. Todos los alimentos fríos deben mantenerse a/o abajo de 41°F
3. Lávese las manos antes de preparar alimentos, después de trabajar con carnes crudas, cuando cambie el manejo de tipos de carne cruda, después de tocar la cara o el cuerpo, antes de ponerse guantes y después de quitarse los guantes.
4. Lavarse adecuadamente las manos: usar jabón y agua caliente, fregar durante 15 segundos. Use una toalla de papel desechable nueva para secar las manos.
5. No contacto directo de las manos con alimentos listos para el consumo al menos que obtenga una aprobación escrita del Departamento de Salud.
6. Los empleados con fiebre, vómito, llagas infectadas, ictericia, o secreción nasal incontrolada deben de ser excluidos del servicio de alimentos. Pregúntele a su inspector sobre la documentación requerida al respecto.
7. Mantenga todas las superficies limpias a la vista y contacto (todas las superficies tengan contacto o no con alimentos).
8. Sombreros o redes para el pelo deben ser usadas durante la preparación de alimentos o el lavado de vajillas y debe cubrir toda la cabeza no solo la frente (no viseras para el sol).
9. No comer, beber o fumar en la cocina, separar alimentos y bebidas personales de los artículos del restaurante.
10. Deseche cualquier alimento podrido o mohoso.
11. Etiquetar la fecha, tiempo/control de temperatura para la seguridad de alimentos (TCS, Temperature Control for Safety Foods por sus siglas en ingles), desechar después de 7 días,

etiquete elementos granulares con nombre común (harina, azúcar, sal, etc.). Etiquete los condimentos.

12. Guarde los alimentos tapados, elevados del suelo al menos 6 pulgadas.
13. Cocinar carnes a las siguientes temperaturas internas: las aves de corral: 165°F, carne molida de res y cerdo: 155°F, pescado entero, cortes enteros de res y puerco, huevos: 145°F
14. Durante el enfriamiento de alimentos TCS, los alimentos deben de ser enfriados de su temperatura caliente a 71°F en las primeras dos horas después de la cocción. La temperatura debe reducirse de 71°F a 41°F en las próximas cuatro horas.
15. Proporcionar un termómetro de vástago de 0-220°F. Todos los refrigeradores y calentadores deben tener también un termómetro. Congeladores no necesitan termómetros.
16. Descarte utensilios dañados, derretidos, oxidados o en mal estado.
17. No reutilizar cartón, cajas de leche, cajas de verduras o cajas de refrescos.
18. Si tiene una máquina de lavado de vajillas, revísela con frecuencia para asegurarse de que esté operando de acuerdo a sus especificaciones de temperatura y nivel de cloro.
19. No prepare comida en el fregadero de 3 partes si hay platos sucios en el fregadero.
20. Proporcionar tiras de prueba química para probar el desinfectante (tiras de cloro o tiras de amonio cuaternario). Estas pueden comprarse en una tienda de suministros de restaurante.
21. Enseñar el proceso de lavado manual de platos: Lave con jabón y agua caliente en el primer compartimiento del fregadero 3-partes, enjuague en el segundo compartimiento y desinfecte en el tercero. El desinfectante puede ser una solución de cloro de 100 ppm o amoníaco cuaternario a 200 ppm. Nunca seque con toallas — permita que el desinfectante trabaje mientras se secan los utensilios.
22. Guarde todos los utensilios en uso con el mango sobresaliendo de la comida.
23. Utensilios en uso utilizados para manejar alimentos TCS deben de ser guardados en la comida, sobre una superficie limpia (pero limpiada cada 4 horas), en agua con hielo, o en agua caliente a más de 135°F.
24. Los cubiertos para el público deben de estar todos en una sola dirección (manija hacia fuera).
25. Mantener los utensilios limpios protegidos y almacenados en un lugar limpio.
26. Mantener paños para limpieza en desinfectante (50-100 ppm cloro o 200 ppm amoníaco cuaternario). Regresar los paños al cubo de desinfectante cuando ya no estén en uso.

27. Asegúrese de que el agua caliente llega a por lo menos 100 °F, cerrar el negocio si no tiene suficiente agua caliente o agua en absoluto. Todos los fregaderos deben tener agua caliente y fría. Repare cualquier fuga.
28. El fregadero para las manos debe ser uso exclusivo para lavar las manos SOLAMENTE. No bloquear el fregadero de las manos, no almacene artículos en el lava manos, no vacíe líquidos, ni use este fregadero para ningún otro propósito.
29. Los baños siempre deben ser abastecidos con jabón, toallas de papel, papel higiénico, y basurero. Deben funcionar los ventiladores de escape y los baños utilizados por las hembras deben tener una cubierta en la basura. Puertas de baño deben ser de cierre automático.
30. Vacíe el agua del trapeador en el fregadero del trapeador. NUNCA tire el agua del trapeador afuera o en el fregadero de 3 partes.
31. Asegúrese de que todas las llaves, fregadero del trapeador, y rociadores del fregadero que sumergen debajo de la línea de derrame del fregadero están equipados con un dispositivo de prevención de reflujo.
32. El bote de la basura debe tener bolsa y debe tener una tapa cuando contienen alimentos, pero no están en uso continuo.
33. Mantenga el contenedor de basura con las puertas y la tapa cerradas. Asegúrese que el contenedor tenga un tapón de desagüe y no gotee.
34. Mantenga todos los pisos, paredes y techos limpios y en buen estado de mantenimiento. Elimine aperturas donde pueden entrar los insectos o roedores.
35. Toda iluminación debe funcionar. Todas las luces sobre alimentos o utensilios deben ser protegidas.
36. La temperatura en la cocina no puede exceder a más de 86°F.
37. Separar todos los artículos personales de artículos del restaurante. No debe haber ningún dormitorio en el sitio. Los niños no están permitidos en la cocina y sólo las personas necesarias para el funcionamiento de la cocina pueden cruzar a través de la cocina.
38. Deseche cualquier equipo roto, sin usar o no deseado. Almacenar el equipo de una manera ordenada para facilitar la limpieza.
39. Si tiene una cortina de aire en la puerta recibidora, asegúrese de que este encendida en automático (o encendida todo el tiempo). La ventanilla para alimentos para llevar debe tener una cortina de aire o cierre automático. Si usted no tiene una cortina de aire en una puerta recibidora, debe ser de cierre automático.
40. Eliminar la presencia de cucarachas, moscas o roedores. Tomar todas las medidas posibles.

41. Etiquetar todos los productos químicos y separarlos de alimentos y utensilios. No use pesticidas si no están etiquetados para su uso en un establecimiento de comida o se contrate un aplicador de pesticidas con licencia.
42. Proporcionar botiquín de primeros auxilios y los Procedimientos de Limpieza para Accidentes de Vómito/Fecal.
43. Si el Administrador de Alimentos Registrado no está presente, asegúrese de dejar a alguien experto en la seguridad de alimentos como la persona a cargo.

Alimentos comunes TCS (Tiempo/control de temperatura para la seguridad de alimentos): todas las carnes, queso suave, frutas o verduras cocidas, brotes de soya, tomates y melones cortados, verduras de hoja verde cortadas, huevos y merengue, leche, arroz cocido y pasta.

Cierre el negocio y notifique al Departamento de Salubridad inmediatamente en las siguientes situaciones:

1. fuego
2. No hay agua o no hay agua caliente (100°F)
3. Desbordamiento del drenaje
4. No hay manera de mantener los alimentos a temperatura adecuada (no electricidad)

Por favor contáctenos si usted tiene preguntas adicionales sobre la operación de su establecimiento de alimentos.