



ENFERMEDADES POR ALIMENTOS

- El Grupo de los 6 son patógenos muy infecciosos que se transmiten fácilmente por los trabajadores: Norovirus, Hepatitis A, Shigella, E.
NYC Health Code Article 81
- Los alimentos TCS/PHF permiten el crecimiento rápido de bacterias porque son húmedos, ricos en proteína y bajos en ácido; el arroz cocido es un ejemplo clásico que...
- FAT-TOM significa Comida (Food), Acidez, Tiempo, Temperatura, Oxígeno y Humedad (Moisture): los seis factores que permiten que las bacterias se multipliquen.
- La mayoría de las bacterias que causan enfermedad crecen mejor en alimentos con un pH entre 4.6 y 7.5.
- Aunque en NYC la zona de peligro va de **41 °F a 140 °F**, las bacterias se reproducen más rápido entre unos **70 °F y 125 °F**, donde una sola célula puede duplicarse cada 20...
- La Salmonella no tifoidea se asocia comúnmente con aves, huevos y contaminación cruzada, con diarrea, fiebre y cólicos que aparecen entre 6 y **72 horas** después de comer.
- El Norovirus es la causa principal de los brotes de enfermedad transmitida por alimentos y se propaga fácilmente de un trabajador infectado a los alimentos listos...

TIEMPO Y TEMPERATURA (NYC)

- El material de NYC define la zona de peligro de temperatura como **41 °F a 140 °F**; la comida TCS mantenida en este rango permite que las bacterias crezcan a niveles inseguros. **NYC Health Code Article 81**
- En el método del punto de hielo, un termómetro colocado en una mezcla de hielo picado y agua debe marcar **32 °F**, el punto de congelación del agua; si no, se ajusta a **32 °F**.
- En la zona de peligro (**41 °F a 140 °F** en NYC), las bacterias pueden duplicarse cada 20 minutos aproximadamente en condiciones ideales, así que unas pocas células...
- Para una lectura interna precisa, inserte el vástago del termómetro en la parte más gruesa del alimento, evitando el hueso, la grasa y el cartílago, que conducen el...
- A nivel del mar, el agua pura hierve a **212 °F**, así que un termómetro dentro de agua hirviendo debe marcar **212 °F**; si no, se ajusta.
- Las temperaturas de la comida TCS deben revisarse al menos cada **2 horas** durante el mantenimiento para detectar problemas antes de que la comida pase demasiado...
- Congelar detiene o frena mucho el crecimiento bacteriano, pero no mata todas las bacterias; los organismos que sobreviven pueden multiplicarse de nuevo cuando la...

CONTAMINACIÓN E HIGIENE

- Pasar patógenos del pollo crudo a un alimento listo para comer es contaminación biológica cruzada.
- La contaminación física es un objeto duro o extraño en la comida, como vidrio, virutas de metal, pedazos de curita o huesos.
- Guardar químicos encima o al lado de la comida arriesga contaminación química si la botella gotea o se derrama.
- Las carnes crudas se guardan debajo de los alimentos listos para comer para que sus jugos no goteen y los contaminen.
- Los 9 alérgenos principales son leche, huevo, pescado, mariscos, nueces de árbol, cacahuete, trigo, soya y ajonjolí.
- Ante una solicitud por alergia, el personal debe confirmar el plato y sus ingredientes, usar utensilios y superficies limpios y desinfectados, y evitar todo...
- El contacto cruzado ocurre cuando un alérgeno se transfiere a un alimento que debería estar libre de él, por ejemplo usar el mismo aceite de freidora, espátula o...

PLAGAS E INSTALACIONES

- El IPM es un enfoque de prevención primero que les niega a las plagas acceso a comida, agua y refugio, apoyado en inspección, limpieza, sellar entradas y control...
- Las señales de ratones incluyen excremento pequeño y oscuro, marcas de mordidas en los empaques, marcas de grasa a lo largo de las paredes y un olor a humedad.
- La respuesta correcta es limpiar las señales de infestación, eliminar la comida, el agua y el refugio que atraen a las cucarachas, y llamar a un profesional de...
- Los pesticidas en un establecimiento de alimentos solo pueden aplicarse por un profesional de control de plagas con licencia, que conoce productos seguros, dónde...
- Negar el refugio significa sellar grietas, huecos y agujeros, mantener el almacenamiento elevado del piso y ordenado, y quitar el desorden donde las plagas se...
- Las ratas dejan excremento grande (del tamaño de una pasa), cavan madrigueras cerca de cimientos y paredes, roen agujeros grandes y siguen rutas grasosas.
- Inspeccionar las entregas por plagas, agujeros y excremento, y desarmar y desechar el cartón rápido, evita que las plagas y sus huevos entren con los suministros.

HACCP

- HACCP significa Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
NYC Health Code Article 81
- Calibre un termómetro de vástago bimetálico en un baño de agua con hielo, donde debe marcar **32 °F**, ajustando la tuerca hasta que sea preciso.
- Un pedazo de vidrio roto es un peligro físico, un objeto extraño que podría lesionar a un cliente.
- Descongelar en el refrigerador a **41 °F** o menos mantiene el pescado fuera de la zona de peligro.

