



ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

- La Zona de Peligro de Temperatura es de **41 °F** a **135 °F**; las bacterias se multiplican más rápido dentro de estos límites.
- La comida fría TCS debe mantenerse a **41 °F** o menos.
FDA Food Code §3-501.16
- La comida TCS recalentada para mantener en caliente debe llegar a **165 °F** por 15 segundos dentro de **2 horas**. **FDA Food Code §3-403.11**
- Las aves deben cocinarse a **165 °F** por 15 segundos porque suelen portar Salmonella y Campylobacter. **FDA Food Code §3-401.11**
- FAT TOM significa Food (comida), Acidez, Temperatura, Tiempo, Oxígeno y Humedad (Moisture), los seis factores que controlan el crecimiento bacteriano.
- Los melones cortados, incluido el cantalupo, son alimentos TCS porque al cortarlos se expone la pulpa húmeda y de baja acidez donde crecen las bacterias.
- La Hepatitis A es un virus vinculado a mariscos crudos o mal cocidos y a manipuladores infectados con mal lavado de manos, y puede causar ictericia.

CONTAMINACIÓN Y ALÉRGENOS

- Las tres categorías de contaminación de alimentos son biológica (patógenos como bacterias y virus), química (limpiadores, desinfectantes, metales tóxicos) y física...
- Guardar químicos encima o junto a la comida crea riesgo de contaminación química si el limpiador gotea o salpica sobre la comida.
- Un objeto extraño como vidrio, virutas de metal, curitas o hueso es contaminación física.
- La contaminación cruzada es la transferencia de patógenos de un alimento o superficie a otro, como el jugo de aves crudas goteando sobre productos listos para comer...
- Los alimentos deben guardarse de arriba hacia abajo en orden de temperatura de cocción creciente: los listos para comer arriba, luego mariscos/bisteces enteros... **FDA Food Code §3-302.11**
- El ajonjolí (sésamo) se convirtió en el noveno alérgeno principal en EE.
- Cuando un cliente pregunta por alérgenos, el personal debe dar información exacta, así que un mesero inseguro debe consultar con la cocina o el gerente y verificar...

HIGIENE PERSONAL

- Los manipuladores no pueden tocar alimentos listos para comer con las manos desnudas; deben usar utensilios adecuados como guantes desechables, pinzas, espátulas o... **FDA Food Code §3-301.11**
- El procedimiento completo de lavado de manos debe durar al menos 20 segundos, incluyendo frotar vigorosamente manos y brazos con jabón de 10 a 15 segundos. **FDA Food Code §2-301.12**
- Las manos deben lavarse después de manejar carne, aves o pescado crudos y antes de pasar a alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada con... **FDA Food Code §2-301.14**
- Un lavamanos debe usarse solo para lavarse las manos; no se puede usar para enjuagar equipo, preparar comida ni tirar agua del trapeador, porque eso puede... **FDA Food Code §5-205.11**
- Las manos solo pueden lavarse en un fregadero designado para lavarse las manos, no en los que se usan para preparar comida, lavar platos o tirar agua del trapeador... **FDA Food Code §2-301.15**
- Los guantes desechables deben desecharse y lavarse las manos cada vez que se contaminan, como después de sacar la basura, y ponerse un par nuevo antes de manejar comida. **FDA Food Code §3-304.15**
- Un empleado diagnosticado con Norovirus, uno de los patógenos Big 6, debe ser excluido del establecimiento y solo puede regresar cuando sea autorizado según el... **FDA Food Code §2-201.12**

RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

- La comida debe obtenerse de proveedores aprobados y confiables que cumplan las leyes federales, estatales y locales aplicables y sean inspeccionados como se... **FDA Food Code §3-201.11**
- La comida fría TCS como el pollo crudo debe recibirse a **41 °F** o menos, para que entre a la operación fuera de la zona de peligro.
FDA Food Code §3-202.11
- Las etiquetas de identificación del marisco deben conservarse, en orden y marcadas con la fecha en que se usó el último marisco, por **90 días** desde esa fecha, para... **FDA Food Code §3-203.12**
- Las latas hinchadas, con fugas, oxidadas o abolladas en una costura deben rechazarse, porque estos defectos permiten contaminación o indican crecimiento de... **FDA Food Code §3-202.15**
- Una vez abierto un recipiente comercial de comida TCS lista para comer, debe marcarse con fecha y usarse en **7 días** si se mantiene a **41 °F** o menos, contando el día de... **FDA Food Code §3-501.17**
- PEPS significa Primero en Entrar, Primero en Salir: el producto más viejo (con la fecha de uso o caducidad más próxima) se usa primero, así que las entregas nuevas...
- Los alimentos listos para comer y los productos lavados van en el estante superior, arriba de todos los alimentos de origen animal crudos, para que sus jugos no... **FDA Food Code §3-302.11**

PREPARACIÓN Y COCCIÓN

- El Código de Alimentos de la FDA permite exactamente cuatro métodos de descongelación: en refrigeración a **41 °F** o menos, sumergido bajo agua potable corriente a **70 °F**... [FDA Food Code §3-501.13](#)
- Trabajar en lotes pequeños significa que solo el alimento que se está preparando activamente está fuera de refrigeración, mientras el resto permanece a **41 °F** o menos.
- La preparación correcta en lotes pequeños mantiene la mayor parte del producto a **41 °F** o menos mientras solo una cantidad manejable está en la mesa.
- Las aves deben alcanzar una temperatura interna mínima de **165 °F** mantenida por al menos 15 segundos. [FDA Food Code §3-401.11](#)
- Las frutas y verduras que se van a mantener en caliente deben cocinarse al menos a **135 °F**, que coincide con la temperatura mínima de mantenimiento en caliente. [FDA Food Code §3-401.13](#)
- Los alimentos de origen animal crudos cocinados en microondas deben alcanzar **165 °F** en todas sus partes, estar tapados, y girarse o revolverse a la mitad de la... [FDA Food Code §3-401.12](#)
- La primera etapa de enfriamiento exige que el alimento baje de **135 °F** a **70 °F** en **2 horas**. [FDA Food Code §3-501.14](#)

MANTENIMIENTO Y SERVICIO

- El alimento TCS caliente debe mantenerse a **135 °F** o más. [FDA Food Code §3-501.16](#)
- Bajo la opción básica de tiempo como control de salud pública, el alimento retirado del control de temperatura debe venderse, servirse o desecharse en un máximo de **4 horas**. [FDA Food Code §3-501.19](#)
- El alimento en exhibición para autoservicio debe protegerse de la contaminación, y un protector contra estornudos o barrera similar intercepta las gotitas y el... [FDA Food Code §3-306.11](#)
- Los platos usados llevan saliva y residuos de comida que pueden contaminar los utensilios de servicio y el alimento exhibido. [FDA Food Code §3-304.17](#)
- Las exhibiciones de autoservicio deben estar etiquetadas para que los consumidores sepan qué están tomando, lo cual también apoya el control de alérgenos.
- Los utensilios para servir en estaciones de autoservicio deben guardarse de modo que sus mangos queden por encima del alimento y lejos de la contaminación de las manos. [FDA Food Code §3-306.13](#)
- La persona a cargo debe asegurar que las áreas de autoservicio estén vigiladas, porque las barreras por sí solas no evitan todos los eventos de contaminación. [FDA Food Code §2-103.11](#)

GESTIÓN Y HACCP

- Según el Código de Alimentos, ahumar o curar alimentos como método de conservación (no solo para dar sabor) exige que el operador obtenga una variación de la... [FDA Food Code §8-201.13](#)
- HACCP sigue una secuencia fija: el Principio 1 es realizar un análisis de peligros, el Principio 2 es determinar los puntos críticos de control y el Principio 3 es...
- Un desbordamiento de aguas negras es un peligro inminente para la salud. [FDA Food Code §8-404.11](#)
- El control gerencial activo significa que la operación establece sistemas de forma deliberada para controlar los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por...
- El empaque de oxígeno reducido es uno de los procesos especializados que el Código de Alimentos exige con variación y plan HACCP, porque el ambiente bajo en oxígeno... [FDA Food Code §3-502.11](#)
- El Código de Alimentos exige que los operadores permitan a la autoridad reguladora el acceso al establecimiento y a los registros que tenga derecho a inspeccionar... [FDA Food Code §8-402.11](#)
- Medir la temperatura de cada lote para confirmar que se cumple el límite crítico es monitoreo, que es el Principio 4 de HACCP.

INSTALACIONES, LIMPIEZA Y PLAGAS

- Limpiar elimina físicamente el residuo de alimentos, la grasa y la suciedad, mientras que desinfectar usa calor o químicos para reducir la cantidad de patógenos en...
- Para desinfección manual con agua caliente en un fregadero de tres compartimentos, los artículos deben sumergirse en agua mantenida a **171 °F** o más por al menos 30 segundos. [FDA Food Code §4-703.11](#)
- Una solución desinfectante de cloro debe ser de aproximadamente 50 a 100 ppm con agua entre 55 y **100 °F** y al menos unos 7 segundos de tiempo de contacto. [FDA Food Code §4-501.114](#)
- Las superficies en contacto con alimentos del equipo que se usa con alimentos TCS en operación continua deben limpiarse y desinfectarse al menos cada **4 horas** para... [FDA Food Code §4-602.11](#)
- Un espacio de aire, un espacio vertical libre entre una salida de agua y el borde de desborde del accesorio receptor, es la prevención de reflujo más confiable... [FDA Food Code §5-202.13](#)
- Una máquina lavaplatos de alta temperatura por lo general debe alcanzar al menos **180 °F** en el colector de enjuague final para que la superficie del plato llegue a... [FDA Food Code §4-501.112](#)
- Los materiales tóxicos como limpiadores y pesticidas deben almacenarse en un área designada, lejos de alimentos, equipo, utensilios y artículos de un solo uso, e... [FDA Food Code §7-201.11](#)

