

Todos tenemos una parte para garantizar la seguridad alimentaria para el bienestar de las personas que servimos.

**En el caso de que alguien se enferme por los alimentos que le proporcionó su programa, es importante que su organización pueda demostrar que se han seguido los procedimientos adecuados de seguridad alimentaria.**

Al seguir las recomendaciones de este folleto, se puede reducir en gran medida el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

## HIGIENE PERSONAL

**NO manipule alimentos si está enfermo.**

**NO use desinfectante de manos en lugar de lavarse las manos.**

**NO fume, coma, beba ni mastique chicle** mientras manipula alimentos y mientras se encuentra en áreas de almacenamiento de alimentos.

**Lávese las manos** con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular alimentos y después de usar el baño.

**Usa guantes de un solo uso si manipula alimentos crudos o listos para comer.**

- NO lave ni enjuague los guantes.
- Lávese siempre las manos antes de ponerse un par de guantes nuevos.
- Cambio de guantes: 1) tan pronto como estén sucios o rotos, 2) antes de comenzar una nueva tarea o de manipular alimentos con alérgenos conocidos, 3) después de manipular carne/aves/mariscos crudos, 4) antes de manipular alimentos listos para comer y 5) después de una interrupción como atender una llamada telefónica.



## LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

**Guarde los alimentos al menos a 4" de la pared y a 6" del piso y del techo.** No deje que las cajas de comida se asienten en el piso a menos que estén elevadas por paletas o similares. Mantenga los alimentos alejados de las paredes y de los techos le permite inspeccionar si hay plagas y limpiar más a fondo.

**Guarde las latas y otros alimentos no perecederos en lugares frescos y secos,** entre 50 y 80 grados Fahrenheit (la mejor práctica es entre 50 y 70), y evite temperaturas extremas.

**Inspeccione si hay plagas** con regularidad y esté atento a excrementos, nidos y daños en los productos.

**Use la regla de "Primero en vencer, primero en salir" (FEFO) para los alimentos donados.** Para todos los demás alimentos, use "Primero en entrar, primero en salir". Rote el inventario para que los artículos más antiguos se usen primero.



## CONTROLAR EL TIEMPO Y LA TEMPERATURA

### Mantenga los alimentos seguros manteniéndolos a la temperatura adecuada.

Esto significa no solo en el almacenamiento, sino también al prepararlos para su distribución y al transportar alimentos fríos y calientes (por ejemplo, utilizando un vehículo refrigerado, un refrigerador aislado o una manta térmica).

### Almacene los alimentos perecederos a las temperaturas adecuadas.

El refrigerador debe configurarse a 33-40 grados Fahrenheit y el congelador debe configurarse a 0 grados Fahrenheit o menos.

### Mantenga el tiempo de transporte al mínimo.

Cuando transporte el producto, llévelo a su lugar de almacenamiento en el menor tiempo posible.



## EVALUACIÓN DEL PRODUCTO PARA SU DISTRIBUCIÓN

**NO acepte alimentos preparados en casa ni aquellos que no provengan de una cocina comercial.**

**NO distribuya alimentos sin etiqueta.**

**NO distribuya alimentos para bebés, fórmula infantil ni medicamentos de venta libre después de la fecha de vencimiento.**

**NO distribuya latas con fugas, abultamientos, abolladuras graves, grietas, óxido, tapas sueltas o malos olores.**

**Siga los plazos del código alimentario** en el póster de las Pautas del Código Alimentario de Connecticut Foodshare.

## EVITE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

**NO reempaque alimentos.** Por ejemplo, una bolsa grande de arroz a granel no se puede reemplazar por una más pequeña.

Esto puede permitir que entren patógenos, pelo o alérgenos en los alimentos, y siempre se deben almacenar en su envase original con su etiqueta original.

**NO ponga carne, pollo o mariscos en estantes superiores**, donde puedan gotear y contaminar otros alimentos.

**NO almacene productos químicos con alimentos;** almacene los productos químicos en una habitación separada; si no es posible, almacene los productos químicos en un estante DEBAJO de los alimentos.



Si tiene preguntas sobre esta información, comuníquese con Connecticut Foodshare y, para obtener más información, revise nuestros recursos de seguridad alimentaria.

