



**Connecticut  
Foodshare**

Our Community, Our Food Bank

***Capacitación sobre Seguridad  
Alimentaria  
para despensa móvil***

## ¿Por qué es importante la seguridad alimentaria?

Según los Centros para el Control de Enfermedades, en Estados Unidos 48 millones de personas se enferman, 128 000 deben ser hospitalizadas y 3000 mueren debido a enfermedades de origen alimentario.

A pesar de que las distribuidoras de alimentos no preparan comida, la entrega de comestibles al público *SIEMPRE* debe hacerse con sumo cuidado, especialmente cuando se trata de poblaciones con un alto riesgo de contraer este tipo de enfermedades, por ejemplo:

- bebés, niños, adultos mayores;
- personas con desnutrición, discapacidad física o inmunodepresión.

Los alimentos donados deben ser tratados con especial atención porque:

- durante su vida útil suelen ser manipulados por más manos que los productos comprados;
- es más difícil determinar si todas las personas que los manipularon lo hicieron con los cuidados adecuados;
- es más probable que estén cerca de su fecha de vencimiento que los productos comprados.

**En caso de que alguien se enferme a causa de alimentos suministrados por su programa, es importante que su organización pueda demostrar que se siguieron los procedimientos adecuados de seguridad alimentaria.**

## ¿Cuándo se vuelven peligrosos los alimentos? – Peligros del medio ambiente

1. Los riesgos biológicos, como bacterias, virus, parásitos y hongos son invisibles, insípidos e inoloros y pueden contaminar los alimentos. Se los llama patógenos.
  - Cuando los alimentos congelados y refrigerados se exponen mucho tiempo a una **amplitud de temperaturas peligrosas (entre 41 y 135 °F [5 y 57 °C])**, los patógenos se multiplican rápidamente, lo cual se denomina abuso de tiempo y temperatura.
2. Los peligros químicos, como productos de limpieza, desinfectantes y venenos contra plagas, entre otros, pueden contaminar los alimentos.
3. Los peligros físicos, como el polvo o el óxido de las latas, la viruta de metales, fragmentos de vidrio, heces de animales o restos de insectos también pueden contaminar los alimentos.

## Higiene personal adecuada - Su papel en la seguridad de los alimentos



El lavado de manos es la parte más importante de la higiene personal. Es fundamental porque las manos pueden transmitir patógenos a los alimentos. Por lo tanto, es de vital importancia que se lave las manos correctamente y en el momento adecuado.

### Cómo lavarse las manos

1. Humedézcase las manos con agua corriente limpia, tan caliente como sea tolerable, y use jabón.
2. Enjabónese las manos frotándolas entre sí.
3. Continúe durante al menos 20 segundos. Límpiense debajo de las uñas, entre los dedos y hasta las muñecas.
4. Enjuáguese las manos debajo de agua corriente limpia y tibia.
5. Séquese las manos con una toalla limpia o con el aire. **NO** use ninguna de sus prendas de vestir para secarlas.
6. Use una toalla de papel para cerrar el grifo.
7. Use una toalla de papel para abrir la puerta del baño.

### Cómo usar desinfectantes para manos

Es posible que algunas agencias entreguen desinfectante para manos con el fin de reducir la presencia de patógenos. Si usa desinfectante para manos, siga estos pasos.

1. **NUNCA** reemplace el lavado de manos por el uso del desinfectante.
2. Use desinfectante para manos después de lavarlas.
3. Antes de tocar alimentos o equipos y antes de colocarse guantes, deje que las manos se sequen.
4. Siga las instrucciones del fabricante para usar desinfectante para manos.



## Cuándo lavarse las manos

1. Después de ir al baño. El no hacerlo ha provocado muchas enfermedades de origen alimentario.
2. Después de tocarse el cabello, el rostro o el cuerpo.
3. Después de tocar prendas o delantales.
4. Después de sacar la basura.
5. Después de manipular productos químicos que pueden afectar la seguridad alimentaria.
6. Después de mascar goma o tabaco.
7. Antes de ponerse guantes al iniciar una nueva tarea.
8. Después de estornudar, toser o usar un pañuelo.
9. Después de fumar.
10. Después de comer o beber.
11. Después de tocar cualquier objeto que pueda contaminarle las manos, por ejemplo, el cubo para trapear, superficies de trabajo sucias y trapos.
12. Al regresar a la zona de manipulación de alimentos.



## ¿Cómo controlar los alérgenos? ¡La vida de alguien depende de ello!

Existen más de 170 alimentos diferentes que causan reacciones alérgicas. Según estudios, solo **NUEVE** de ellos ocasionan más del 90 % de todas las reacciones alérgicas alimentarias.



Un alérgeno alimentario es cualquier producto o ingrediente que contiene proteínas capaces de generar una reacción en el sistema inmunitario de una persona con alergias alimentarias.

Cuando una persona consume un alimento al que es alérgica, su organismo trata al alérgeno como un invasor y lo rechaza. La tolerancia a la ingesta de un alérgeno alimentario varía de una

persona a otra. Debido a ello, las reacciones son diferentes.

- Es posible que quienes presentan alergias alimentarias leves puedan consumir pequeñas cantidades del producto y sentir solo una ligera molestia.
  - Algunas reacciones alérgicas leves típicas son la picazón y las erupciones cutáneas, la urticaria, el dolor abdominal, los mareos, la diarrea, los vómitos, los sonidos de silbido al respirar, la hinchazón.
- Por otro lado, el simple hecho de tocar un alimento u olerlo puede afectar a las personas con alergias alimentarias graves. Las reacciones severas en todo el organismo se llaman anafilaxis o shock anafiláctico y pueden ser mortales.
  - Los efectos graves también pueden incluir dificultad respiratoria, convulsiones, descenso de la presión arterial, pérdida del conocimiento, disminución del flujo sanguíneo en todo el cuerpo y la muerte.

#### Prevención de la contaminación por alérgenos alimentarios

- Todos los alimentos que se entregan a los clientes deben llevar una etiqueta que detalle la información específica sobre el producto, incluidos sus ingredientes y cualquier posible alérgeno.
- Siempre que sea posible, almacene los alimentos con alérgenos separados de los productos que no los contengan. **NO** almacene alérgenos **encima** de alimentos libres de alérgenos. Utilice palés y cajas exclusivamente para los productos que contienen alérgenos.
- Limpie y desinfecte todas las superficies que hayan entrado en contacto con alimentos que contienen alérgenos.
- Si sospecha que algún alimento puede haberse contaminado, descártelo.
- Lávese las manos y cambie de guantes después de manipular alimentos con alérgenos y antes de tocar aquellos que no los contengan.

## ¿Cómo almacenar correctamente los alimentos?

Solo el personal autorizado y los voluntarios con conocimientos de seguridad alimentaria deberían tener acceso a las áreas de almacenamiento de alimentos.

**Recuerde:** los alimentos solo pueden almacenarse en lugares que hayan sido inspeccionados y aprobados por Connecticut Foodshare.

**Las áreas de almacenamiento en seco** deben permanecer limpias, secas y libres de plagas:

- Limpie las áreas de almacenamiento con regularidad.
- Ventílelas adecuadamente.
- Mantenga el entorno de almacenamiento seco entre 50 y 70 °F (10 y 21 °C) con una humedad inferior al 60 %.
  - Si se siente olor a moho o hay condensación en las paredes, instale un deshumidificador.
- Control de plagas:
  - Mantenga un registro de las inspecciones de plagas que se realicen y deje constancia de las medidas adoptadas si se descubren pruebas de la presencia de plagas.
  - Asegúrese de que todos los puntos de acceso para plagas y alimañas estén sellados.
  - Almacene cereales, granos, azúcar y harina en envases herméticos para evitar infestaciones.

Los alimentos deben almacenarse al menos a 6 pulgadas (15 cm) del suelo y del techo, pero si hay un sistema de aspersores contra incendios, la separación del techo debe ser de 18 pulgadas (45 cm). Además, debe respetarse una distancia de 4 pulgadas (10 cm) respecto de las paredes. Estas pautas garantizan la seguridad de los alimentos:

- Evitan la contaminación de los productos en caso de inundaciones menores.
- Reducen el acceso de las plagas.
- Permiten una mejor limpieza.

No almacene productos:

- debajo de cañerías de agua o cloacas;
- cerca de fuentes de calor, como hornos, conductos de ventilación forzada o calderas;
- cerca de ventanas que reciban luz solar directa.

Separe los artículos que necesiten almacenamiento seco de los productos químicos:

- Almacene los productos de limpieza y otros químicos en una sala separada del depósito de alimentos.
- De no ser posible, coloque dichos productos en estanterías separadas.
- Nunca coloque productos de limpieza o químicos encima de artículos comestibles.

Mantenga adecuadamente las **unidades de almacenamiento en frío:**

Capacitación sobre Seguridad Alimentaria   revisión: diciembre de 2023

- Asegúrese de que los **refrigeradores** mantengan temperaturas de **entre 33 y 40 °F** (0.5 y 4 °C).
  - Debajo de los 33 °F (0.5 °C), los productos corren el riesgo de congelarse.
  - La **amplitud de temperaturas peligrosas** se encuentra por encima de los 40 °F (4 °C); es decir, **entre 41 y 135 °F** (5 y 57 °C).
    - Las colonias de bacterias que causan enfermedades ligadas a los alimentos se pueden duplicar en 20 minutos si se almacenan alimentos dentro de esa amplitud térmica.

Asegúrese de que los **congeladores** mantengan temperaturas **inferiores a los 0 °F** (-17 °C).

- Los alimentos almacenados a 32 °F (0 °C) y por debajo de esa temperatura pueden aparecer congelados, pero ciertas levaduras y bacterias proliferan incluso a 15 °F (-9 °C).
- De ser posible, registre las temperaturas de almacenamiento en frío al menos una vez por semana o con más frecuencia.
  - Lo más recomendable es registrar las temperaturas cada vez que haya personal o voluntarios del programa en el lugar.
- Limpie y/o descongele todas las unidades de almacenamiento en frío al menos una vez cada tres meses.
- No llene en exceso las unidades de almacenamiento en frío ni coloque los alimentos muy cerca de los orificios de ventilación; el aire frío debe circular en toda la unidad.
- Para ver si hubo cortes de electricidad, coloque una moneda de un centavo sobre agua congelada en una botella; si con el transcurso del tiempo la moneda se hunde, el congelador dejó de funcionar en algún momento.
  - Si no puede determinar cuánto tiempo permaneció descongelada la carne, *deséchela inmediatamente*.
- La carne almacenada en un congelador lleno pero sin energía (como ocurre en un corte de electricidad) durante *menos de cuatro horas* puede volver a congelarse y distribuirse.

## ¿Cómo evaluar la aptitud de los productos?

Muchos artículos comestibles tienen fechas impresas, pero las normas federales no las exigen, excepto en el caso de la fórmula para bebés.

El fabricante coloca fechas de vencimiento, números de envasado y códigos de fechas julianas como una serie de letras y/o números:

- Generalmente aparecen en productos que se almacenan a temperatura ambiente, como latas o cajas.
- Se refieren a la fecha u hora de la fabricación, no al vencimiento del producto.
- Permiten que los fabricantes roten sus existencias.
- Permiten que los fabricantes ubiquen sus productos en caso de tener que retirarlos de la venta.

Las fechas del calendario ayudan a las tiendas a determinar cuánto tiempo deben tener los

productos a la venta:

- Se relacionan con la calidad óptima del producto, no con su seguridad.
- Se encuentran sobre todo en alimentos perecederos, como lácteos, huevos, carne y aves.

Hay tres tipos frecuentes de fechas codificadas:

- La etiqueta “**Best if Used By**” (“Consumir preferentemente antes de”) se refiere al mejor sabor o calidad, no a una fecha relacionada con la compra o la seguridad.
- La etiqueta “**Sell by**” (“Vender antes de”) le indica a la tienda durante cuánto tiempo tener el producto a la venta; el cual se puede consumir después de esta fecha.
- La etiqueta “**Use by**” (“Usar antes de”) es la última fecha que se recomienda para consumir el producto en su calidad óptima; aunque se puede consumir después de esta fecha.

Por lo general, es seguro distribuir la mayoría de los productos después de estas fechas codificadas; en algunas oportunidades, el color, sabor o contenido nutricional del producto pueden verse afectados.

La única excepción es la fórmula para bebés que no puede distribuirse después de la fecha indicada en “Use by” y debe desecharse. En el caso de alimentos para bebés, lo mejor también es ajustarse a esta pauta.

## ¿Cómo evaluar la aptitud de las latas?

La *última fecha segura para la distribución* debe calcularse en función del tipo de producto, las fechas codificadas disponibles o el momento de recepción del producto. Si se escribe esa fecha en los productos, será más fácil saber cuáles distribuir primero y cuándo se deben desechar. En la mayoría de los casos, es más simple colocar la fecha de recepción del producto, especialmente en el caso de las cajas de comida.

Se puede consultar la información relativa a la prolongación segura de las fechas codificadas según los diferentes tipos de productos en un documento titulado “Food Code Guidelines” (Pautas de códigos alimentarios) en nuestro sitio web. Pídale a su representante de Relaciones de Redes que le entregue un afiche para exhibir en sus instalaciones.

# Pautas de códigos alimentarios



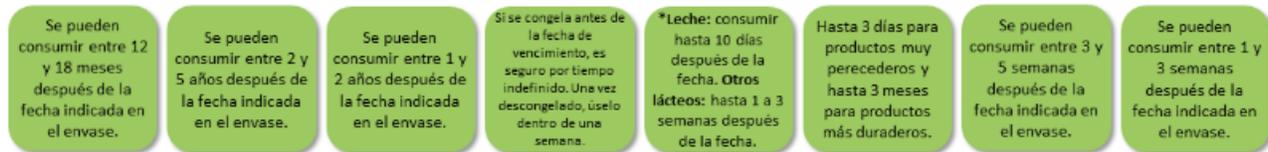
## Lineamientos de Códigos Alimentarios

Esta tabla proporciona una orientación sobre la utilización de las fechas en los envases de alimentos. Use su mejor juicio y sus sentidos de vista, olfato, sensación y gusto para determinar si el alimento es apto para el consumo. Sin embargo, recuerde que muchos patógenos de origen alimentario no se pueden ver, probar u oler. Si tiene alguna duda, ¡no lo consuma!

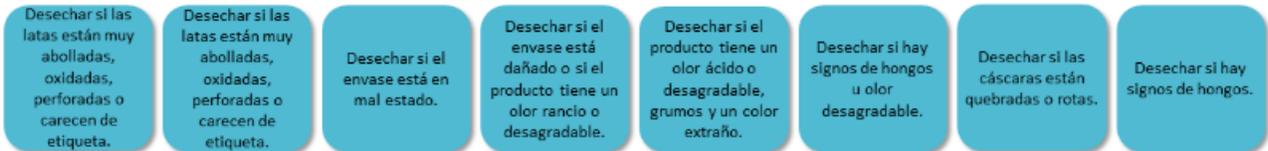
### Producto



### Pauta: calidad



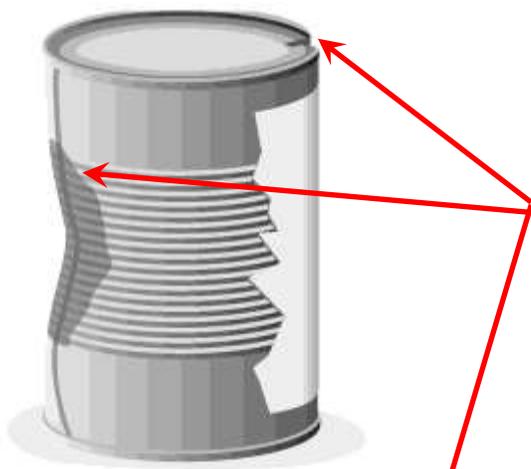
### Pauta: aspecto físico



El único producto alimentario bajo la regulación del Gobierno federal respecto de la seguridad y la calidad es la fórmula para bebés.

No todos los productos que reciba estarán en condiciones de ser distribuidos. Muchos de ellos deberán someterse a un examen más minucioso para establecer si se pueden usar. Cada producto debe evaluarse de manera diferente. Nunca suponga que el producto ya fue revisado y se puede usar de manera segura. La inspección de los alimentos para determinar su seguridad es responsabilidad de todos.

## Evaluación de la aptitud del producto: latas:



### Deseche las latas con las siguientes características:

- Abolladuras o pellizcos en el borde superior o inferior
- Abolladuras profundas en la unión lateral o una unión con defectos de soldadura
- Abolladuras profundas que no permiten apilarlas (excepto en el caso de mercadería seca como el café molido o polvo para mezclas de bebidas)
- Extremos hinchados o abultados, o un extremo que cede a la presión (una vez más, excepto en el caso de mercadería seca como el café molido, etc.)
- Óxido o suciedad que no se puede limpiar
- Abolladuras alrededor del troquel debajo de la lengüeta; orificios
- Filtraciones
- Suciedad debajo de la parte superior de la lengüeta
- Moho o marcas de agua
- Pruebas de exposición a temperaturas extremas (como marcas de quemaduras o escarcha)
- Signos de la presencia de insectos, incluidas cáscaras de huevos, partes de sus cuerpos, telarañas y heces
- Signos de la presencia de roedores, como marcas de mordidas, heces u orina
- Fechas que exceden la prolongación segura de las fechas codificadas aceptables
- Falta de etiquetas o etiquetas ilegibles

**Si tiene alguna duda, ¡no consuma el producto!**

## ¿Cómo evaluar la aptitud de las cajas y bolsas?



### **Deseche las cajas con las siguientes características:**

- Superficies superiores o inferiores abiertas sin bolsas en su interior
- Contaminantes en su interior
- Bolsas interiores rotas, que gotean o están contaminadas
- Bolsas interiores con uniones abiertas u orificios
- Moho o marcas de agua
- Signos de la presencia de insectos, como bichos en las uniones, orificios, cáscaras de huevos, telarañas, partes de sus cuerpos o heces
- Signos de la presencia de roedores, como marcas de mordidas, heces u orina
- Fechas que exceden la prolongación segura de las fechas codificadas aceptables
- Falta de etiquetas o etiquetas ilegibles



### **Deseche las bolsas o sacos con las siguientes características:**

- Desgarros, roturas, pinchaduras u orificios
- Moho o marcas de agua
- Sellos o costuras incompletos o deformes
- Signos de la presencia de insectos, como bichos en las uniones, orificios, cáscaras de huevos, telarañas, partes de sus cuerpos o heces
- Signos de la presencia de roedores, como marcas de mordidas, heces u orina
- Fechas que exceden la prolongación segura de las fechas codificadas aceptables
- Falta de etiquetas o etiquetas ilegibles



**Si tiene alguna duda, ¡no consuma el producto!**

## ¿Cómo evaluar la aptitud de las botellas, frascos y bolsas?



**Deseche las botellas o frascos de vidrio o de plástico con las siguientes características:**

- Tapas flojas o rotas
- Tapas a rosca con pérdidas
- Sellos herméticos rotos
- Otras señales de que se haya abierto la tapa
- Objetos extraños en el interior del envase
- Separación anormal del producto
- Moho dentro del envase
- Suciedad u otras partículas debajo del borde
- Signos de la presencia de insectos
- Signos de la presencia de roedores, como marcas de mordidas, heces u orina
- Signos de que el envase estuvo mojado
- Grietas o roturas
- Alimentos envasados en domicilios particulares
- Fechas que exceden la prolongación segura de las fechas codificadas aceptables
- Falta de etiquetas o etiquetas ilegibles



**Deseche bolsas con las siguientes características:**

- Filtraciones, sellos abiertos, orificios o pinchaduras
- Cortes, grietas o rasguños profundos como para que la bolsa tenga filtraciones
- Moho o signos de que el envase estuvo mojado
- Sellos incompletos o deformes
- Pliegues o arrugas (ocasionados por disparidad en la medida de los lados)
- Objetos extraños atrapados dentro de la bolsa o en el sello o la unión
- Bultos en las uniones
- Presión contenida dentro del envase
- Signos de la presencia de insectos o roedores
- Fechas que exceden la prolongación segura de las fechas codificadas aceptables
- Falta de etiquetas o etiquetas ilegibles



**Si tiene alguna duda, ¡no consuma el producto!**

## ¿Cómo evaluar la aptitud de la carne?



### Deseche carnes con las siguientes características:

- Mal olor debido a descomposición
- Sangre acumulada en la parte inferior del envase
- Envase agujereado o roto
- Color verdusco

### Si tiene alguna duda, ¡no consuma el producto!

### Generalmente, las carnes son seguras incluso si presentan las siguientes características:

- Un color rojo más oscuro, o incluso marrón  
Esto se debe a la oxigenación de la sangre.
- Un envase "inflado"  
Esto se debe al envasado en atmósfera modificada, que consiste en inyectar nitrógeno o CO<sub>2</sub> al interior para evitar la oxigenación y mantener el color de la carne.
- Cristales de hielo, que son un signo de que la carne se descongeló parcialmente y se volvió a congelar; generalmente esa carne aún es apta para un consumo seguro.



## Recepción de los productos

### Cómo evaluar el origen del producto:

- Si recibió productos dudosos de manera sistemática de un origen determinado, hágasele notar al proveedor y explique la importancia que tiene la seguridad alimentaria.
- Si tiene alguna inquietud respecto de que la fuente no haya seguido pautas claves de seguridad alimentaria, solicite detalles acerca de sus procedimientos operativos.
- No acepte:
  - comida preparada de restaurantes o servicios de catering;
  - comida preparada por empresas o personas que cocinan en instalaciones sin licencia;
  - carne que no se haya procesado en instalaciones certificadas por la USDA (p. ej., venado proveniente de un cazador);
  - comida casera.

### Evalúe la adecuación y aptitud de los productos:

- El producto se debe adecuar a lo que usted puede almacenar de manera segura.
- Si no cuenta con espacio adecuado en el congelador, no reciba productos congelados.
- Si no cuenta con espacio adecuado en el refrigerador, no reciba productos

refrigerados.

- Si el producto no entra en el espacio que dispone para la despensa, considere recibir menos cantidad.
- No acepte productos que no sean aptos para el consumo en ese momento o en un corto plazo. Si recibe productos en esas condiciones, descártelos de inmediato.

Mantenga comprobantes de los productos recibidos:

- Indique el origen, la fecha en que se recibió y detalle el producto y la cantidad.
- Los comprobantes son clave para el seguimiento de productos que se deben retirar de circulación.
- Los comprobantes pueden usarse para agradecer a quienes hacen donaciones.

## ¿Cómo transportar los productos?

- Lleve los productos de vuelta a su lugar de almacenamiento lo antes posible.
- Asegúrese de que el vehículo de transporte esté limpio y en buen estado de mantenimiento.
- No transporte alimentos en vehículos donde también se transporte basura, productos químicos u otros elementos peligrosos o insalubres.
- Lo más recomendable es transportar los productos refrigerados y congelados en mantas aislantes, envoltorios térmicos o conservadoras de alimentos.
- Limite el tiempo de transporte en vehículos sin refrigerar a un máximo de 30 minutos.

## Mantenimiento del inventario: reglas generales

Recuerde usar primero los alimentos almacenados más antiguos. Esto reduce los desperdicios de comida y preserva la seguridad alimentaria. La rotación de los alimentos debe basarse ya sea en la prolongación aceptable de las fechas codificadas o en las fechas de recepción (es decir, la fecha en que se recogieron o enviaron los alimentos a su programa).

- Use el método de rotación según el cual **el primero que vence es el primero que se usa**, conocido como **FEFO** por sus siglas en inglés.
- Coloque los productos más antiguos en la parte delantera de las estanterías.
- Si tiene estanterías exclusivas para la próxima distribución, coloque los productos más antiguos de su depósito en ese lugar.

Cada tres meses, revise todo su inventario, tanto seco como congelado, y deseche todo producto que haya superado considerablemente la prolongación aceptable de las fechas codificadas. Consulte las Pautas de códigos alimentarios de Connecticut Foodshare en [nuestro sitio web](#).

TODAS LAS SEMANAS, revise todo su inventario REFRIGERADO y deseche todo

producto que haya superado la prolongación aceptable de las fechas codificadas.

No acumule grandes cantidades de alimentos para casos de emergencia.

**No abra paquetes y vuelva a envasar los alimentos en porciones más pequeñas** para su distribución, a menos de que tenga una sala aséptica aprobada por el Departamento de Salud para asegurarse de que el proceso se realice de manera segura y correcta.

Cómo verificar los retiros de circulación:

- Consulte los sitios web de la USDA y la FDA CON REGULARIDAD para verificar si se han retirado productos de circulación.
- La USDA publica información sobre el retiro de carnes, lácteos y huevos.
- La FDA publica información sobre los demás retiros de circulación asociados con alimentos.
- Las noticias locales y nacionales sobre el tema deberían instarlo a que averigüe sobre el asunto pertinente en los sitios web de la USDA o FDA.
  - En primer lugar, examine los comprobantes del producto.
  - Inspeccione visualmente el inventario para encontrar el producto en cuestión.
- Si lo tiene en inventario, siga las pautas de eliminación y notificación relacionadas con el retiro.
- Si sabe que el producto en cuestión ya ha sido distribuido, comuníquese con el retiro a los beneficiarios de las distribuidoras de alimentos:
  - Exhiba letreros sobre el retiro en la distribuidora de alimentos.
  - Publique información sobre el retiro en las redes sociales de la distribuidora de alimentos.
  - Comuníquese con los beneficiarios mediante la información que tiene en sus archivos.

## ¿Cómo distribuir los productos?

Distribuya los productos más antiguos antes de distribuir los más recientes (principio FEFO).

Instruya a los beneficiarios respecto de la seguridad de los alimentos pasada su fecha codificada, cuándo consumir los alimentos, cuándo el tiempo puede afectar los productos y cómo almacenarlos de manera responsable.

Exhiba las **Pautas de códigos alimentarios** de Connecticut Foodshare en lugares donde los beneficiarios puedan verlas.

Mantenga los alimentos en el refrigerador o el congelador o utilice mantas y conservadoras con bolsas de hielo hasta que comience la distribución.

- Los alimentos congelados y refrigerados no pueden exponerse a una amplitud de temperaturas peligrosas más de 4 horas en toda su vida útil.
- Por seguridad, los alimentos refrigerados que se reciben como donaciones y que hayan estado expuestos a una **amplitud de temperaturas peligrosas (entre 41 y 135 °F [5 y 57 °C]) durante más de 1 hora deben descartarse, ya**

**que usted no sabe cómo se manipularon antes de recibirlos.**

No distribuya carne parcial o totalmente descongelada; las bacterias se multiplican con mucha más rapidez cuando el producto está descongelado.

Gracias por consultar esta Capacitación sobre Seguridad Alimentaria para distribuidoras de alimentos. Esperamos que tenga la información necesaria para almacenar y distribuir los alimentos de manera segura. **Recuerde hacer la evaluación que acompaña esta guía de capacitación.** Si tiene preguntas, comuníquese con su representante de Relaciones de Redes.

**Todos los recursos y la orientación, incluidos ejemplos de registros de temperatura y control de plagas, están disponibles en [nuestro sitio web](#).**