

## **Los números de ServSafe®**

Hay muchos números que tiene que saber para pasar el examen de la certificación “ServSafe Food Protection Manager Certification Exam”. Aquí están todos estos números en esta guía de estudio.

### **Capítulo 3**

- La temperatura del agua para lavarse las manos debe ser de como mínimo **85°F (29°C)**.
- Cuando se está lavando las manos, debe frotarlas por **10-15** segundos como mínimo.
- El proceso de lavarse las manos (mojarse las manos, usar el jabón y la espuma, y el enjuagado, debe tomar por lo menos **20** segundos.
- Los guantes de un solo uso no se pueden usar por más de **4 horas** cuando se usan para la misma tarea de forma continuada.

### **Capítulo 4**

- La zona de temperatura de peligro (donde las bacterias pueden sobrevivir y crecer) es entre **41°F - 135°F (5°C - 57°C)**.
- La “zona roja” es el rango de temperatura donde las bacterias no solo sobreviven y crecen, sino que crecen MUY rápidamente. La “zona roja” es entre **70°F - 125°F (21°C - 52°C)** y está dentro de la zona de temperatura de peligro.
- Los termómetros que se usan para medir la temperatura de la comida de forma directa deben tener una precisión de **+/-2°F (+/-1°C)**.
- Los termómetros que se usan para monitorizar la temperatura del aire deben tener una precision de **+/- 3°F (+/-1.5°C)**.

### **Capítulo 5**

- Los alimentos TCS frios TIENEN que ser recibidos a **41°F (5°C) o menos**. Excepciones son la leche, los huevos y los mariscos.
- La leche, los huevos y los mariscos pueden ser recibidos con una temperatura del aire de **45°F (7°C)** siempre y cuando se enfríen a **41°F (5°C)** o menos en las primeras 4 horas desde que se reciben. Los mariscos se pueden recibir con una temperatura interna que no sea mayor de **50°F (10°C)**.
- Los alimentos TCS calientes TIENEN ue recibirse a una temperatura de **135°F (57°C)** o mayor.
- Los alimentos TCS calientes TIENEN que permanecer en un buffet o una mesa de vapor a una temperature de **135°F (57°C)** o mayor.
- Los mariscos vivos deben ser recibidos con sus etiquetas de identificación, y dichas etiquetas deben guardarse durante 90 días desde que se sirvió el ultimo marisco.
- Pescado para sushi, o pescado cultivado en granja debe ser recibido con la documentación apropiada, y esta documentación debe guardarse durante 90 días desde que se sirvió el ultimo pescado.
- Los alimentos y los productos de papel de un solo uso (vasos, platos...) deben ser almacenados por lo menos a **6 pulgadas (15cm)** del suelo en almacenes secos, refrigeradores y congeladores.
- Los alimentos TCS TIENEN que marcarse con la fecha si se van a guardar por más de **24 horas**.
- Los alimentos TCS se pueden guardar por un máximo de **7 días a 41°F (5°F)** o menos (excepto los alimentos congelados).

## Capítulo 6

- La temperatura interna mínima de cocinado es la temperatura requerida para asegurarse de que los alimentos son seguros para el consumo.

Esta tabla debe usarse con (no en lugar de) la tabla de temperaturas en la página 6.10 del cuaderno ServSafe® Manager Sixth Edition de la National Restaurant Association.

| Orden de almacenamiento | Temperatura                         | Categoría                                                                                                                    | Ejemplos de alimentos                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estante superior        | n/a                                 | Alimentos listos para comer                                                                                                  | Ensaladas; Alimentos pre-cocinados; Alimentos que no requieren cocinarse                                                                                                                                  |
|                         | 135°F (57°C)                        | Frutas, vegetales, cereales, legumbres y alimentos listos para comer comercialmente procesados                               | Pasteles de fruta, vegetales al vapor estilo California, arroz pilaf, patatas al horno, frijoles refritos y <i>hot dogs</i>                                                                               |
|                         | 145°F (63°C)<br>Durante 15 segundos | Chuletones y chuletas, pescados, animales de caza criados con fines comerciales, huevos para servir de inmediato             | Chuletones NY Strip, chuletas de cerdo, cortes de ternera, chuletas de cordero, filetes de salmón, gambas asadas, colas de merluza, medallones de venado, huevos revueltos para servir de forma inmediata |
|                         | 145°F (63°C)<br>durante 4 minutos   | Asados y cortes enteros                                                                                                      | Asado de ternera, asado de cerdo, pierna de cordero                                                                                                                                                       |
|                         | 155°F (68°C)<br>durante 17 segundos | Alimentos que no están en su condición original. Carne molida, aves ráticas y huevos preparados para mantenerse en caliente. | Hamburguesas, <i>meatloaf</i> , salchichas italianas, lomo de cerdo teriyaki, filete de avestruz, huevos revueltos en un buffet                                                                           |
| Estante inferior        | 165°F (74°C)<br>durante <1 segundo  | Aves de corral enteras o molidas, rellenos, alimentos rellenos y “sobras”                                                    | Pollo de acción de gracias y relleno de ostra, pato asado, ravioli rellenos de champiñones, sobras calentadas para un buffet o una mesa de vapor                                                          |

## Capítulo 6

- Hay **7 Principios** en cualquier HACCP, Sistema de seguridad de los alimentos.

## Capítulo 7

- Los alimentos fríos pueden guardarse por un máximo de **7 días** a una temperatura de **41°F (5°C)** o menos.
- Los alimentos calientes TIENEN que guardarse a una temperatura de **135°F (57°C)** o mayor.
- Los alimentos fríos pueden mantenerse sin control de temperatura por un máximo de **6 horas** siempre y cuando:
  - Estuvieran a **41°F (5°C)** o menos cuando fueron sacados del refrigerador
  - Su temperatura no supera **70°F (21°C)** durante las **6 horas**
  - Están etiquetados con la fecha en que deben ser vendidos, servidos o descartados
  - Son vendidos, servidos o descartados en un periodo de 6 horas
- Alternativamente, si los alimentos TCS fríos listos para comer conservados sin control de temperatura se desechan dentro de las 4 horas, se permite que alcancen cualquier temperatura durante el servicio.
- Las frutas o verduras listas para comer que se convierten en TCS cuando se cortan, y los recipientes de alimentos sellados herméticamente que se convierten en TCS cuando se abren pueden tener una temperatura de 70 °F (21 °C) o menos y:
  - Debe desecharse en un plazo de 4 horas.
  - No puede exceder los 70°F (21°C) dentro de las 4 horas
  - Debe estar etiquetado con un tiempo de descarte de 4 horas desde que se convirtió en un alimento TCS.
- Los alimentos calientes pueden permanecer sin control de temperatura por un periodo máximo de **4 horas**, siempre y cuando:
  - Estuvieran a **135°F (57°C)** o más antes de sacarlos del control de temperatura
  - Están etiquetados con la fecha en que deben ser vendidos, servidos o descartados
  - Son vendidos, servidos o descartados en un periodo de **4 horas**
- Los protectores contra estornudos en los buffets deben estar a **7 pulgadas (18cm)** de la comida, y su borde inferior no debe estar a más de **14 pulgadas (36cm)** de alto del mostrador

## Capítulo 9

- Todos los equipos montados en el piso y estantes deben estar a un mínimo de **6 pulgadas** del piso, sobre patas o ruedas, o deben estar montados directamente sobre una base y sellados a esta base (maquinas de hielo)
- Todos los equipos de mesa deben estar a un mínimo de **4 pulgadas** sobre la mesa o encimera, o sellados directamente sobre ésta (fuentes de refrescos, máquinas de café)
- Hay **5 cosas** requeridas en una estación de lavado de manos: agua corriente fría y caliente a **85°F (29°C)**, jabón, una manera de secarse las manos, un cubo de basura y un letrero.
- Hay **3 reglas** para prevenir las plagas: denegar el acceso, denegar la comida, agua y refugio, y llamar a un operador de control de plagas si ésta ya ha ocurrido.

## Capítulo 10

- El agua caliente para lavar los utensilios de cocina debe estar como mínimo a **110°F (43°C)**.
- La temperatura del enjuague final de sanitización en un lavaplatos de bastidores fijos y de una sola temperatura debe ser por lo menos **165°F (74°C)**.
- La temperatura del agua caliente para sanitizar por immersion (en un fregadero) debe ser por lo menos **171°F (77°C)**.
- La temperatura final de sanitización en un lavaplatos mecánico (con múltiples compartimentos) debe ser de por lo menos **180°F (82°C)**.
- Las superficies en contacto con los alimentos que se usan de forma continuada deben cerrarse, limpiarse y sanitizarse por lo menos una vez cada **4 horas**.
- Los productos químicos que se usan para sanitizar deben mezclarse de forma correcta. Aquí están los parametros para los tres productos químicos que estudiamos en el programa ServSafe:

Esta tabla debe usarse con (no en lugar de) la table de sanitización en la página 10.3 del cuaderno ServSafe® Manager Sixth Edition de la National Restaurant Association.

|                                           | Cloro                        | Cloro                        | Yodo                           | Amonio cuaternario       | Inmersion en agua caliente |
|-------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Temperatura del agua                      | 100°F (38°C) o más           | 75°F (24°C) o más            | 68°F (20°C)                    | 75°F (24°C)              | 171°F (77°C)               |
| pH del agua                               | 10 o menos                   | 8 o menos                    | Consultar al fabricante        | Consultar al fabricante  | n/a                        |
| Dureza del agua                           | Consultar al fabricante      | Consultar al fabricante      | Consultar al fabricante        | Consultar al fabricante  | n/a                        |
| Concentración del agente sanitizante      | 50-99ppm (partes por millón) | 50-99ppm (partes por millón) | 12.5-25ppm (partes por millón) | Consultar al fabricante  | n/a                        |
| Tiempo de contacto del agente sanitizante | Un mínimo de 7 segundos      | Un mínimo de 7 segundos      | Un mínimo de 30 segundos       | Un mínimo de 30 segundos | Un mínimo de 30 segundos   |

**Fuentes / referencias de esta guía de estudio:**

National Restaurant Association Educational Foundation. Cuaderno de ServSafe para el gerente, Sexta edición. Chicago, Illinois: National Restaurant Association Educational Foundation; 2014

ServSafe is a registered trademark of the National Restaurant Association Educational Foundation, and used under license by National Restaurant Association Solutions, LLC, a wholly owned subsidiary of the National Restaurant Association.