

COMO ASEGURAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS... SIGUIENDO EL SISTEMA HACCP

◆
*Introducción
al Sistema HACCP*

&
Manual para Gerentes de Delicatessens

◆
**Robert J. Price, Pamela D. Tom,
y Kenneth E. Stevenson**

English version : CUMR-H-93-001 (T-CSGCP-030)

1995

Se pueden obtener copias individuales adicionales de esta publicación (T-CSGCP-033) por \$1 (cheque a nombre de "UC Regents") de: California Sea Grant College. University of California. 9500 Gilman Drive, La Jolla. CA 92093-0232. (619) 534-4444.

Sea Grant es una asociación única de los sectores público y privado, que combina la investigación, educación, y transferencia tecnológica al servicio público. Es una red nacional de universidades que busca satisfacer las necesidades relacionadas con cambios ambientales. necesidades economicas de la población en nuestras costas. océanos, y la region de los Grandes Lagos.

Este trabajo es financiado en parte por el Servicio de Extensión. Departamento de Agricultura de Estados Unidos, como parte del proyecto especial número 91 -EFSQ- I-4022; en parte por una subvención del Programa Nacional Sea Grant, la Administración Oceánica y Atmosférica Nacional, el Departamento de Comercio, bajo la beca número NA89AA-D-SG 138, proyecto número A/EA- 1, a través de Sea Grant en California ; y en parte por la Agencia de Recursos del Estado de California. Los puntos de vista expresados en este texto son de estos autores y no reflejan necesariamente los puntos de vista de USDA, NOAA. u otra de sus subagencias. El gobierno de Estados Unidos está autorizado para reproducir y distribuir esta publicación para fines gubernamentales.

Traducción al español: María V. Chang-Lee y Myriam Grajales-Hall.

Impreso en papel reciclable.

LOAN COPY ONLY

**COMO ASEGURAR LA CALIDAD
DE LOS ALIMENTOS . . .
SIGUIENDO EL SISTEMA HACCP**

**INTRODUCCIÓN AL SISTEMA HACCP
&
Manual para Gerentes de Delicatessens**

Robert J. Price, Pamela D. Tom, y Kenneth E. Stevenson

Servicio de Extensión,
Departamento de Agricultura de Estados Unidos

Programa Nacional Sea Grant,
Administración Oceánica y Atmosférica Nacional,
Departmento de Comercio de Estados Unidos

PREFACIO

Este folleto introduce el sistema “Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos” (HACCP) para el control de la confiabilidad de los alimentos en tiendas de ventas al por menor de delicatessens. Esta guía incluye una introducción al HACCP, un ejemplo de cómo establecer un plan HACCP para la preparación y exhibición de ensaladas de mariscos, una lista de recursos de materiales, ejemplos del plan de HACCP para algunos alimentos de delicatessen, y ejemplos de formularios para llevar expedientes. La intención de esta publicación no es entrenarlo para que se convierta en un experto de HACCP, sino familiarizarse con este nuevo concepto tan importante en el control de la sanidad de los alimentos.

El concepto de HACCP no funciona por si solo. Para que el HACCP trabaje apropiadamente, su establecimiento debe primero elaborar los Procedimientos Estándares Operativos (SOP) de higiene personal y limpieza de equipo y operar bajo Buenas Prácticas de Manufacturación (GMP). Este folleto supone que estos procedimientos y prácticas ya se conocen y se están aplicando.

Robert J. Price, Ph.D.
Extension Specialist, Seafood Products
Food Science & Technology/Sea Grant Extension Program
University of California
Davis, California 95616-8598

Pamela D. Tom, M.Sc.
Program Representative
Food Science & Technology/Sea Grant Extension Program
University of California
Davis, California 95616-8598

Kenneth E. Stevenson, Ph.D.
Senior Director of Microbiology/Sanitation
National Food Processors Association
Dublin, California 94568

RECONOCIMIENTOS

Esta publicación no hubiera sido posible sin las contribuciones de un gran número de personas expertas y dedicadas.

Ante todo deseamos reconocer a los miembros de nuestro comité asesor: Jack Breslin y Ben Gale, Oficina de Salud Ambiental; Anne-Scott Ettinger, Cooperativa de Alimentos de Davis; Robert Gravani, Universidad de Cornell; Margaret Kolk, NutriClean; Gale Prince, Compañía Kroger; Mark Kidd, Tiendas de Alimentos Mar-Val, Inc.; Mary Wang, Departamento de Servicios de Salud de California; Joe Sisneros, Raley's; Charles Stoffers, Safeway, Inc.; Jeanne von Zastrow, Instituto de Mercadotecnia de Alimentos; y Bonnie Warren, Mercados Bel Air. Este grupo, denominado formalmente como Comité Asesor HACCP de la Universidad de California para Operaciones de Alimentos, fue quien sugirió primero que prepararamos este manual, y muchos de sus miembros proporcionaron una invaluable asesoría en su desarrollo.

Los siguientes individuos dieron su tiempo generosamente para revisar los borradores del manuscrito: Rosemary Amidei, Sea Grant en California; Harold (Bud) Anderson y Linda Stratton, Departamento de Agricultura de Wyoming; Al Lovei, Universidad de Deli; Kermit McKemie y Brenda Holman, Departamento de Alimentos y Drogas de Estados Unidos; Lawrence Pong, Oficina de Salud Ambiental; Debra Fonts, Fresh Experience; Winifried Kovac, Compañía de Tiendas Vons; Annette Maggiora, Emilio's Deli; Jo Petro, Departamento de Asuntos de Veteranos; Treena Rainwater, Cooperativa de Alimentos Naturales de Sacramento; Richard F. Stier, Laboratorios Libra, Inc.; Linda James, Mercados Bel Air; Elizabeth Andress, Servicio de Extensión, Departamento de Agricultura de Estados Unidos; y Sheila Jones, Empresas Jonessco.

Nos esforzamos en tomar en consideración todas las sugerencias y críticas hechas, pero inevitablemente en algunos casos no pudimos hacerlo. Además, la participación de estos individuos no se debe de ver cómo una aprobación de esta publicación por parte ellos o de la organización que representan.

Queremos agradecer a María V. Chang-Lee y a Myriam Grajales-Hall, División de Programas en Español, Universidad de California, Riverside por traducir al español la versión en inglés de esta publicación; damos también nuestros agradecimientos a Ramón Pacheco Aguilar, con el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo; Gerardo Hernandez, Fernandos; y Enrique Esquivel, Kentucky Fried Chicken por todos sus atinados y valiosos comentarios.

Este trabajo fue financiado en parte por el Servicio de Extensión, Departamento de Agricultura de Estados Unidos, como parte del proyecto especial número 91-EFSQ-1-4022; en parte por una subvención del Programa Nacional Sea Grant, la Administración Oceánica y Atmósferica Nacional, el Departamento de Comercio de Estados Unidos, bajo la beca número NA89AA-D-SG138, proyecto número A/EA-1, a través de Sea Grant en California; y en parte por la Agencia de Recursos del Estado de California. Los puntos de vista expresados en este texto son los de estos autores y no reflejan necesariamente los puntos de vista de USDA, NOAA, o alguna otra subagencia. El Gobierno de Estados Unidos está autorizado para reproducir y distribuir esta publicación para fines gubernamentales.

TABLA DE CONTENIDO

Introduccih	7
<i>¿Que es el HACCP?</i>	7
Sistemas HACCP	9
<i>Los Siete Pasos del HACCP</i> , 9	
Estableciendo un Plan HACCP para Ensalada de Mariscos	14
<i>Preparando una Ensalada de Mariscos, 14 Conclusión</i> , 20	
Diagramas de Flujo y Control de Puntos Críticos para Alimentos Selectos de Delicatessen	21
<i>Ensalada de Mariscos, 22 Pollo Frito, 23 Ensalada de Papa, 24 Platillos Calientes, 25 Emparedado (Sandwich) de Rebanadas de Aves/Carnes, 26</i>	
Materiales de Entrenamiento del HACCP	27
<i>Libros y Materiales Impresos, 27 Líneas Telefónicas con Información sobre la Sanidad de los Alimentos, 33</i>	
<i>Carteles y Letreros, 34 Diapositivas y Transparencias, 35 Cintas de Video, 36</i>	
Bibliografía	40
Apéndices	43
<i>Hoja de Rechazo al Recibir los Alimentos, 43 Hoja de Temperatura al Recibir los Alimentos, 44</i>	
<i>Hoja de Temperatura del Refrigerador, 45 Hoja de Temperatura de Alimentos en Exhibición, 46</i>	

INTRODUCCION

¿Qué es el HACCP?

HACCP (se pronuncia “Jasap”) es un nombre difícil para describir una manera simple y efectiva cómo asegurar la calidad de los alimentos. HACCP significa el sistema “Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos.” Este sistema le permite predecir riesgos potenciales de la sanidad de los alimentos y cómo evitarlos antes de que se presenten. Con el uso del HACCP, los establecimientos de delicatessens no tendrán que confiar solamente en las inspecciones de rutina para identificar riesgos potenciales de la sanidad de los alimentos.

¿Cómo le ayudaría el HACCP?

La sanidad de los alimentos es la clave de un buen negocio. La venta de alimentos que no son saludables puede causar enfermedades, pérdidas en ventas y pérdidas de clientes. El mantener los alimentos en buen estado representa empleos, un buen negocio y clientes satisfechos.

Usted probablemente ya sabe que los alimentos de los delicatessens pueden causar enfermedades. La Figura 1 muestra una lista de los alimentos preparados más frecuentemente asociados con la aparición de enfermedades. Los alimentos están en orden decreciente de riesgo, así que aquellos que tienen el mayor riesgo estar en la parte superior. Muchos de estos alimentos se preparan comúnmente en delicatessens.

Como administrador de un delicatessen, usted entiende la importancia de la sanidad de los alimentos. Y usted sabe que es su responsabilidad proveer alimentos seguros. El sistema HACCP es la mejor manera de mantener la confiabilidad de los alimentos.

El sistema HACCP ofrece también otros beneficios. HACCP enfoca solamente áreas críticas y, por lo tanto, ahorra tiempo. El HACCP hace que las inspecciones sean más útiles, concentrándose sólamente en problemas potenciales. Una vez que se identifican los problemas, usted puede corregirlos fácilmente.

La información que el sistema HACCP le proporciona también tiene sus beneficios. Al registrar temperaturas y otros datos de los alimentos, los empleados se interesan más en la sanidad de los alimentos. Este interés por parte de los empleados puede llevar a un mejor manejo de los alimentos, un mejoramiento en la calidad de los alimentos y un mayor orgullo por el trabajo que desempeñan.

¿Es el HACCP algo Nuevo?

En la década de los 60, la Compañía Pillsbury desarrolló el HACCP para los alimentos, como parte de su esfuerzo para producir alimentos para el programa espacial. Usted puede imaginarse lo grave que sería si los astronautas resultaran enfermos debido al consumo de alimentos en el espacio. Fue así que Pillsbury desarrolló un sistema para predecir y

prevenir problemas de sanidad a lo largo del proceso de preparación de los alimentos.

El sistema que Pillsbury desarrolló fue el de identificar con anticipación problemas potenciales en la sanidad de los alimentos y establecer métodos para controlar cada riesgo posible. La compañía mantuvo registros para asegurarse que los controles dieran resultado. Con este sistema de HACCP, Pillsbury aseguró la calidad de sus alimentos. No fue necesario examinar la sanidad de los alimentos. El sistema HACCP evitó problemas de sanidad de los alimentos.

Hoy día, muchas compañías de alimentos usan el sistema HACCP para asegurarse que sus productos sean confiables. El Departamento de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos, el Departamento de Agricultura, y el Departamento de Comercio, apoyan los planes de sanidad del HACCP para el procesamiento de alimentos. Esto incluye la preparación de alimentos en establecimientos que venden alimentos al menudeo .

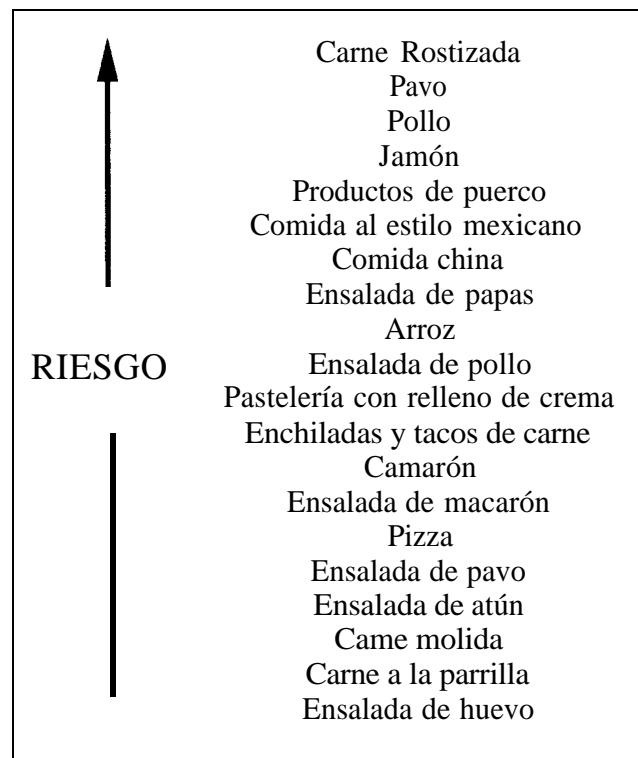


Figura 1. Alimentos preparados y su relación con epidemias de envenenamiento por su consumo. Los alimentos que están en la parte superior son los de mayor riesgo. Los que están en la parte inferior son los de menor riesgo.

SISTEMAS HACCP

Los Siete Pasos de HACCP

El sistema HACCP para la sanidad de los alimentos tiene siete pasos básicos. Cada uno de ellos es necesario para que todo el programa dé resultado.

Los Siete Pasos Básicos	<p>Los siete pasos son:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Identificar riesgos potenciales en la confiabilidad de los alimentos. (Hacer un análisis de riesgos.)2. Determinar donde y cuándo prevenir problemas. (Identificar en cuáles etapas están los Controles de los Puntos Críticos.)3. Fijar límites para controlar problemas potenciales. (Fijar límites críticos en los Controles de los Puntos Críticos.)4. Establecer métodos para el monitoreo de los límites. (Monitoreo de los Controles en los Puntos Críticos.)5. Establecer procedimientos para el manejo del control de problemas. (Identificar acciones correctivas.)6. Mantener buenos expedientes y hacer revisiones rutinarias de expediente para verificar que los controles están trabajando. (Revisión de expedientes).7. Conducir auditorías periódicas para asegurarse que el sistema HACCP está trabajando apropiadamente. (Hacer auditoría del sistema HACCP.) <p>Examinemos cada paso:</p> <p>Hacer un Análisis de Riesgo</p> <p>Un Riesgo es cualquier propiedad de un alimento que pueda causar un peligro de salud inaceptable en sus clientes. Los riesgos pueden ser biológicos, químicos o físicos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Los riesgos biológicos incluyen bacterias dañinas, virus u otros microorganismos.• Los riesgos químicos incluyen toxinas, metales pesados, y uso inapropiado de pesticidas, compuestos de limpieza y otros aditivos de alimentos.• Los riesgos físicos incluyen objetos extraños que puedan causar enfermedades o heridas--por ejemplo, metal, vidrio, plástico y madera. <p>Recuerde que las dos primeras letras del HACCP significan “Análisis de Riesgos” (Hazard Analysis). Cuando usted hace un análisis de</p>
--------------------------------	---

Fijar Límites Críticos

riesgo, usted determina el potencial primario de riesgo en la sanidad del alimento en cada etapa en el proceso de su preparación.

Cada proceso de preparación del alimento tiene su propio riesgo potencial en su sanidad. Estos riesgos pueden variar de delicatessen a delicatessen y de receta a receta. La Figura 2 da ejemplos de prácticas inapropiadas que pueden causar riesgos en potencia en la sanidad de los alimentos.

Paso 2. Determinar dónde y cuándo prevenir problemas.

Además de determinar los riesgos potenciales mayores, usted necesitará identificar en qué punto en el proceso de preparación del alimento estos riesgos pueden ser mejor controlados.

Un Punto Crítico de Control (CCP) es una etapa en el proceso de la preparación del alimento donde (1) los riesgos pueden ser reducidos o eliminados, y donde (2) en las etapas avanzadas no se podrán corregir los problemas de sanidad, si estos no son controlados aquí. Así que, un (CCP) es una etapa donde los riesgos en la sanidad del alimento pueden y deben ser controlados. Algunos ejemplos de CCPs pueden incluir:

- Etapas de cocción, recalentamiento y retención de calor
- Etapas de enfriamiento, almacenamiento en refrigeración y exhibición en frío
- Etapas de recibimiento, descongelamiento, mezcla de ingredientes y otras fases de manejo de alimentos

Por lo tanto el sistema HACCP incluye dos ideas principales: Análisis de Riesgo (HA) y Control de Puntos Críticos (CCP).

Paso 3. Fijar límites para controlar problemas potenciales de control.

Una vez identificados los CCPs, usted debe de determinar los Límites Críticos que reducirán o eliminar riesgos potenciales. Algunos ejemplos de límites críticos pueden incluir:

- Especificaciones de compra
- Cocimiento, recalentamiento y temperaturas de retención de calor
- Enfriamiento y período de almacenamiento bajo refrigeración, temperaturas y prácticas de manejo

La Figura 3 da ejemplos de algunos límites críticos específicos para la reducción y eliminación de riesgos potenciales de sanidad.

Contaminación
Guardar alimentos crudos con alimentos cocinados
Empleados que no ponen en práctica medidas de salubridad adecuadas
Limpieza inadecuada del equipo
No proteger los alimentos adecuadamente de la contaminación
Almacenamiento inapropiado de desperdicios en areas de preparación de alimentos
Almacenamiento Inapropiado de Alimentos a Temperatura Altas o Bajas
Almacenamiento de alimentos a temperaturas inapropiadas
Uso de refrigeradores y unidades de exhibición sin termómetros
Uso de prácticas pobres de enfriamiento; sobrecargar las unidades de refrigeración
Uso de recipientes de exhibición para alimentos calientes sin termómetros
Guardar alimentos en recipientes etiquetados inapropiadamente
Otros Riesgos
Uso de prácticas de limpieza y de saneación inapropiadas o inadecuadas
Preparación y prácticas de manejo inadecuadas para los alimentos
Uso de utensilios o superficies que entran en contacto con alimentos hechos de materiales inapropiados
Llevar registro inadecuado de documentación y expedientes
Almacenamiento inapropiado de químicos y artículos personales

Figura 2. Ejemplo de prácticas que aumentan el potencial de riesgos en la sanidad de los alimentos.

CCPs: Al Recibir los Alimentos
Alimentos potencialmente peligrosos deben estar a 40°F de temperatura o menos
Alimentos congelados no deben de haber sido descongelados
No debe de haber evidencia de descomposición, abuso, objetos extraños o alimentos contaminados
CCPs: Coccimiento, Recalentamiento y Retención de Calor
Cocine las aves por lo menos a 165°F
Cocine el puerco por lo menos a 150°F
Cocine la carne rostizada por lo menos a 130°F
Recaliente todos los alimentos rápidamente por lo menos a 165°F
Mantenga todos los alimentos calientes a 140°F o a temperaturas más elevadas
CCPs: Enfriamiento y Almacenamiento en Refrigeración
Enfríe la carne rostizada de 120°F a 55°F en menos de 6 horas, y continúe enfriando a 40°F
Enfríe todos los otros alimentos de 130°F a 80°F en 1½ horas, y de 80°F a 40°F en 6 horas
No deje alimentos potencialmente peligrosos a temperatura ambiente
No sobrecargue o amontone recipientes en el refrigerador
No cubra los alimentos calientes en el refrigerador hasta que se hallan enfriado
Enfríe y almáocene los alimentos en recipientes de poca profundidad (2-3 pulgadas de fondo)
CCPs: Manejo de Alimentos (Mediante el Uso de Medidas Sanitarias SOPs y GMPs)
Lave bien los vegetales en agua fría y limpia
Use técnicas apropiadas para el lavado de manos
Use técnicas apropiadas para el lavado de platos y saneamiento
Cubra y proteja los rasguños y cortadas
Maneje alimentos cocinados solamente con utensilios y guantes limpios
Use equipo y utensilios limpios y debidamente lavados
Quédese en casa cuando esté enfermo

Figura 3. Ejemplos de límites críticos que reducen o eliminan riesgos potenciales en los CCPs.

*Monitoreo
de CCP*

Paso 4. Establecer métodos para el monitoreo de límites.

Ahora que usted ha establecido límites para riesgos potenciales, debe de establecer métodos para asegurarse de que éstos se cumplan. Métodos típicos para el **Monitoreo de los Límites de los CCP** pueden incluir:

- Observaciones visuales (observando las prácticas de los trabajadores en el delicatessen, inspeccionando los materiales crudos)
- Evaluaciones sensoriales (percibiendo olores desagradables, buscando descoloración, o sintiendo la textura)
- Medidas químicas (pH o acidez, viscosidad, contenido de sal o actividad del agua)
- Medidas físicas (tiempo y temperatura)

*Identificar
Acciones
Correctivas*

Paso 5. Establezca procedimientos para el manejo del control de problemas.

Los problemas ocurren cuando los límites críticos no se cumplen. Usted debe de establecer procedimientos que traten inmediatamente con tales fallas. Estos procedimientos son llamados Acciones Correctivas.

Ejemplos de acciones correctivas pueden incluirse:

- Rechazar productos que no presenten las especificaciones de compra
- Ajustar el termostato del refrigerador para obtener la temperatura apropiada
- Extender el tiempo de cocción
- Volver a cocinar o recalentar un producto a la temperatura apropiada
- Modificar los procedimientos del manejo de alimentos
- Descartar productos

*Revisión de
Expedientes*

Paso 6. Mantener expedientes y hacer revisiones rutinarias de expedientes para comprobar que los controles trabajan.

El archivar expedientes es una parte esencial del sistema HACCP. Se debe registrar el monitoreo de resultados para cada CCP para que sea revisado por la gerencia. Estos expedientes indican a la gerencia y a los inspectores del gobierno que usted evaluó, manejó y procesó los alimentos y los ingredientes apropiadamente.

Una revisión diaria del expediente asegura que los controles están trabajando, que la información apropiada fue registrada, y que los empleados manejaron los alimentos apropiadamente. Si los expedientes indican posibles problemas, investigue inmediatamente. Documente sus hallazgos.

Paso 7. Conduzca auditorías periódicas para asegurarse de que el sistema HACCP trabaja.

La gerencia debe de conducir una auditoria a fondo de todo el sistema HACCP por lo menos una vez al año. Se deben conducir auditorías adicionales, dondequiera que haya nuevos productos, nuevas recetas o nuevos procesos. Cada uno de éstos requiere un plan nuevo de HACCP.

Los planes de HACCP deben de cubrir todos los alimentos de los delicatessens. Para la mayoría de los alimentos, ésto sólo requiere sentido común y un conocimiento básico de las prácticas de preparación de los alimentos. Para los alimentos de ingredientes multiples, usted necesitará asistencia técnica. En conjunto, sus planes HACCP para cada producto alimenticio constituye su sistema HACCP.

ESTABLECIENDO UN PLAN HACCP PARA ENSALADA DE MARISCOS

Preparando una Ensalada de Mariscos

Veámos ahora cómo usar los siete pasos básicos para desarrollar un plan HACCP para la preparación y almacenamiento de ensalada de mariscos.

Lista de Ingredientes

Para nuestro ejemplo de ensalada de mariscos, los ingredientes serán los siguientes:

- Marisco cocido frío
- Aderezo de ensalada
- Apio
- Cebollas
- Jugo de limón
- Especias

Los ingredientes de los alimentos preparados en delicatessen pueden aumentar o disminuir el riesgo de problemas de sanidad.

Usted sabe que los alimentos de origen animal (como la carne, aves, mariscos, productos lácteos y huevos) a menudo contienen bacterias que causan descomposición y enfermedades. Esto también ocurre con los vegetales crudos, como el apio y las cebollas en nuestra ensalada de mariscos. Usted no se habrá dado cuenta que las hierbas y especias frecuentemente contienen bacterias que descomponen los alimentos, y que algunas de estas sobreviven la cocción. La mayoría de estas bacterias ocurren naturalmente en alimentos. Los trabajadores de delicatessen pueden agregar otras más durante la preparación y manejo.

Por otra parte, algunos ingredientes (como el jugo de limón, mayonesa y aderezo de ensalada) son ácidos. Los ingredientes ácidos pueden ayudar a que el crecimiento de bacterias sea lento o lo evite por completo.

En nuestra ensalada de mariscos, el marisco cocido, apio crudo y especias contienen bacterias que descomponen los alimentos. También pueden contener bacterias que causan enfermedades. El aderezo y el jugo de limón son ácidos y ayudan a que el crecimiento de bacterias sea lento. Lave bien el apio crudo en agua fría para remover la mayoría de las bacterias de la superficie. Pele las cebollas para remover las bacterias de la parte externa. Nunca use menos aderezo o jugo de limón de lo que la receta indica. Mida las cantidades agregadas a la ensalada.

Haga un Diagrama de Flujo

Para empezar con el plan HACCP, usted necesitará hacer un diagrama simple que presente los pasos necesarios para preparar su ensalada. Un ejemplo de tal diagrama, llamado **Diagrama de Flujo**, aparece en la Figura 4.

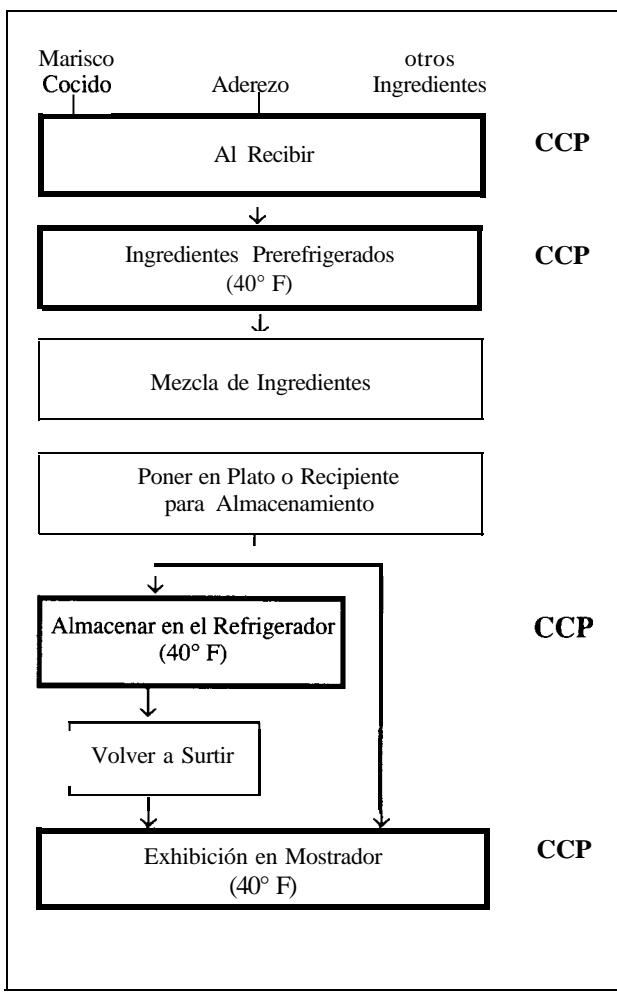


Figura 4. Diagrama de Flujo presentando las etapas en la preparación y almacenamiento de las ensaladas de mariscos. Note que esas etapas que son de Puntos Críticos de Control (CCP) están presentadas en las casillas gruesas y coloreadas.

	<p>Luego estudie cada etapa en el diagrama de preparación para determinar dónde ocurren los riesgos potenciales y cómo usted puede controlarlos.</p> <p>Empecemos con la primera etapa en el proceso presentado en la Figura 4, al recibir los alimentos.</p>
<i>Al recibir</i>	<p>El recibir los ingredientes es la primera etapa en la preparación de todos los productos de delicatessen. La confiabilidad de los ingredientes recibidos afecta directamente la sanidad de los productos de los delicatessen, preparados con esos ingredientes. Mentalmente, enfóquese en la etapa en que recibe los ingredientes y considere cada uno de los pasos del HACCP.</p> <p>Los riesgos potenciales al recibir los ingredientes de la ensalada de mariscos incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contaminación • Descomposición • Crecimiento rápido de bacterias • Objetos extraños <p>Los mariscos cocidos son más propensos a tener un problema con el crecimiento rápido de bacterias que otro ingrediente. El apio fresco puede presentar signos de descomposición. Todos los ingredientes podrían ser contaminados o contener objetos extraños.</p> <p>¿Es el recibir los ingredientes un Punto Crítico de Control para la ensalada de mariscos? El recibir los ingredientes es una etapa donde estos riesgos potenciales pueden ser controlados. Además etapas avanzadas en el proceso de preparación de la ensalada no corregirán estos riesgos. Así que el recibir los ingredientes es un Punto Crítico de Control (CCP). Esto significa que usted debe de controlar el riesgo potencial al recibirlas. El tratar de controlarlos o eliminarlos más adelante en el proceso es una pérdida de tiempo y dinero, y podría ser imposible.</p> <p>Fije límites para aceptar o rechazar ingredientes para la ensalada de mariscos. Incluya estos límites en especificaciones de compra. Por ejemplo, fije límites en los ingredientes dañados con fecha vencida y contaminados. Fije límites máximos de temperaturas aceptables para mariscos cocidos. Los límites para los ingredientes de ensalada de mariscos incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mariscos cocidos, fríos a menos de 40° F • Ingredientes no contaminados, dañados o descompuestos • Ingredientes que no contengan objetos extraños

Monitorée los límites para controlar riesgos potenciales al recibir los ingredientes:

- Verifique la temperatura apropiada
- Visualmente inspeccione todos los ingredientes que recibe, buscando daños contaminación, descomposición y objetos extraños.

Cuando los problemas de control ocurren en los CCP, tales como al recibir los ingredientes, se necesita actuar inmediatamente. Esto significa el descartar o rechazar alimentos que no cumplen con los límites del HACCP. Por ejemplo, rechazar lo siguiente:

- Ingredientes dañados descompuestos o contaminados
- Mariscos cocidos y congelados a temperaturas de más de 40° F
- Ingredientes que no reunen la especificaciones de compra de la compañía

Indique los ingredientes rechazados o descartados en la factura o en el Hoja de Rechazo al Recibir los Ingredientes (Apéndice 1). Asegúrese que los ingredientes rechazados no entran en el delicatessen. Si se encontrase contaminación o daño después de recibirlos y se comprueba su origen en los productos entregados, la gerencia debe reexaminar y revisar el plan HACCP para prevenir problemas posteriores.

Registre las temperaturas de alimentos refrigerados en la factura o en el Hoja de Temperatura al Recibir los Ingredientes (Apéndice 2). Firme o escriba sus iniciales después de la inspección para indicar que todos los productos son aceptables.

Los supervisores deben revisar y escribir sus iniciales en los formularios y registros diariamente para asegurar que los controles están trabajando. Investigue irregularidades inmediatamente.

La gerencia debe revisar el plan HACCP para la ensalada de mariscos como parte de su revisión del sistema HACCP para productos de delicatessen por lo menos anualmente, y siempre que se modifiquen las condiciones, procesos o cambios de ingredientes. Se debe desarrollar un nuevo plan HACCP para cada producto nuevo, receta nueva o proceso nuevo.

Ahora pasemos a la siguiente etapa en el diagrama de preparación en la Figura 4, de ingredientes prerefrigerados.

Ingredientes Prerefrigerados

A medida que continua pensando en la preparación de ensalada de mariscos, acuérdese de que el crecimiento rápido de bacterias es aún un peligro potencial El enfriamiento previo es un CCP porque el crecimiento rápido de bacteria puede y debe controlarse mediante previa refrigeración para la mayoría de los ingredientes.

¿Qué límites debe establecer usted para controlar el crecimiento de bacterias en esta etapa? Usted querrá almacenar o refrigerar la mayoría de los ingredientes de la ensalada en un refrigerador con una temperatura lo suficientemente fría (menos de 40° F) para enfriar los ingredientes a 40° F ó menos. Su ensalada se enfriará más rápido si la almacena en recipientes no muy profundos, de no más de 3 pulgadas. De tal manera que sus límites en la etapa de enfriamiento son 40° F y recipientes de 3 pulgadas o menos de fondo. Aquí hay otras cosas que hay que tener en mente:

- Enfríe los alimentos en cuartos fríos de alta capacidad de enfriamiento en vez de en refrigeradores regulares.
- Haga saber a los empleados del delicatessen que las puertas de los refrigeradores se deben mantener cerradas. El abrir las puertas frecuentemente causa que la temperatura suba arriba de 40° F.
- Siempre almacene los productos ya preparados lejos de los alimentos crudos para prevenir que sean contaminados.

Monitorée este CCP (prerefrigeración) tomando y registrando la temperatura dentro del refrigerador cada 4 horas. Registre la temperatura del refrigerador en el Hoja de Temperatura del Refrigerador (Apéndice 3) o instale un termómetro que la registre. Si la temperatura en el refrigerador es de más de 40° F, baje el termostato hasta obtener la temperatura deseada. Anote cualquier cambio hecho en el termostato. Periódicamente, verifique que todos los alimentos se estén enfriando rápidamente monitoreando los alimentos puestos en el refrigerador.

Revise los expedientes de temperatura del refrigerador diariamente. Investigue cualquier irregularidad.

La Mezcla de los Ingredientes para la Ensalada

A medida que usted va aplicando los pasos del HACCP en esta etapa de preparación, tenga en mente que mezclando los mariscos con otros ingredientes puede dar lugar a contaminación de bacterias y de virus en la ensalada. La contaminación puede venir de las manos de los trabajadores, utensilios o de la mezcladora. Esta etapa **no es** un CCP porque en las etapas avanzadas del proceso (almacenamiento y exhibición a 40° F ó menos) se controlará cualquier riesgo potential.

Pero el hecho de que esta etapa no sea un CCP no significa que deba ignorarse. Para controlar esta etapa:

- Asegúrese que la mayoría de los ingredientes estén a 40° F ó menos
- Evite el contacto de manos con la ensalada
- Use utensilios y mezcladora limpios
- Siga las normas de saneamiento y las reglas de higiene personal en sus Procedimientos Operativos Estándares (SOPs)

	<ul style="list-style-type: none"> • Siga las Prácticas de Buena Manufacturación <p>Si es necesario, modifique los Procedimientos Operativos Estándares (SOPs) y prácticas de manejo para prevenir la contaminación.</p> <p>Mezcle bien el aderezo y jugo de limón con el marisco y los otros ingredientes para disminuir el riesgo de un problema de sanidad.</p>
<i>Transfiera a un Plato o Recipiente</i>	<p>El transferir la ensalada de mariscos a un plato o a un recipiente de almacenamiento puede causar contaminación si el plato o el recipiente no es tan debidamente limpios. Este paso tampoco es un CCP porque en las etapas avanzadas del proceso (almacenamiento y exhibición a 40° F ó menos) se controlará cualquier riesgo potencial.</p> <p>Para controlar el peligro de contaminción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use platos recipientes y utensilios limpios • Siga las medidas de saneamiento e higiene persona SOP sl • Siga las Prácticas de Buena Manufacturación <p>Si es necesario, modifique los Procedimientos Operativos Estándares (SOPs) y las prácticas de manejo para prevenir la contaminación en esta etapa.</p>
<i>Almacenar la Ensalada en el Refrigerador</i>	<p>El crecimiento de bacterias continúa siendo un riesgo durante el almacenamiento de la ensalada de mariscos en el refrigerador. Puesto que se puede y debe controlarse durante el almacenamiento, esta etapa es un CCP. Fije límites en la temperatura y en el tiempo máximo de almacenamiento. Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fije la temperatura del refrigerador a menos 40° F • Cubra el recipiente y etiquételo con la fecha y tiempo de preparación • Almacene la ensalada solamente por 2 ó 3 días para asegurarse que el crecimiento de bacterias no sea un problema <p>Usted puede monitorear el límite de temperatura tomando y registrando la temperatura del refrigerador cada 4 horas. Use un termómetro o anote las temperaturas en el Hoja de Temperatura del Refrigerador (Apéndice 3). Verifique periódicamente si el refrigerador está manteniendo la ensalada a 40° F ó menos, tomando la temperatura de la ensalada. Si es necesario, baje el termostato del refrigerador para mantener la temperatura de la ensalada a 40° F ó menos.</p>
<i>Exhiba la Ensalada en el Mostrador</i>	<p>Al igual que en el refrigerador, el crecimiento de bacterias dañinas continua siendo un riesgo potencial en el mostrador de exhibición.</p>

<p>Surta Nuevamente el Mostrador con la Ensalada</p>	<p>Esta etapa es un CCP. Sus límites en la etapa de exhibición pueden incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantener la ensalada de mariscos a 40° F ó menos • Mantener la ensalada en el mostrador por no más de 2 ó 3 días <p>Monitoré este límite tomando y registrando la temperatura del mostrador de exhibición cada 4 horas. Registre la temperatura en el Hoja de Temperatura del Producto (Apéndice 4) o use un termómetro. Verifique periódicamente que la temperatura del mostrador de exhibición está manteniendo la ensalada a 40° F ó menos. Si es necesario, baje el termostato para mantener la ensalada a 40° F ó menos.</p> <p>Cuando vuelva a surtir el mostrador de exhibición con ensalada, recuerde que la contaminación puede ocurrir a través de las manos de los trabajadores y los utensilios. Esta etapa no es un CCP porque el mantenerla en el mostrador a 40°F ó menos controlará este riesgo potencial.</p> <p>Para controlar la contaminación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transfiera la ensalada vieja a un recipiente pequeño, y ponga la ensalada fresca en un nuevo recipiente • No agregue ensalada nueva sobre la ensalada vieja • Use utensilios y recipientes limpios y evite el contacto de las manos con la ensalada • Siga las reglas de saneamiento e higiene personal y Procedimientos Operativos Estándares (SOPs) • Siga las Prácticas de Buena Manufacturación <p>Observe las prácticas de reabastecimiento para asegurarse que se sigan los procedimientos apropiados. Si es necesario, modifique los Procedimientos Operativos Estándares (SOPs) para prevenir la contaminación.</p>
---	--

Conclusión

Este ejemplo para establecer un plan HACCP para la ensalada de mariscos le muestra lo fácil que es para la mayoría de los productos. Y el HACCP es un sistema simple de seguir para los trabajadores del delicatessen. HACCP se concentra en riesgos críticos y ayuda a prevenir enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos contaminados.

Recuerde que los clientes pueden agregar problemas potenciales de sanidad dependiendo de cómo ellos manejan y almacenan los alimentos que compran en el delicatessen. Instrucciones y etiquetas informativas pueden disminuir la probabilidad de estos problemas de sanidad.

DIAGRAMAS DE FLUJO Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS PARA ALIMENTOS SELECTOS DE DELICATESSEN

Los siguientes diagramas de flujo dan ejemplos de control de puntos críticos para algunos alimentos de delicatessen. El Manual de HACCP preparado por el Instituto de Mercadoctenia de Alimentos (Food Marketing Institute; FMI) contiene diagramas de flujo similares y planes de HACCP para la mayoría de los alimentos de delicatessen. (Vea Food Marketing Institute [1989a] en la Bibliografía).

ENSALADA DE MARISCOS

Diagrama de Flujo	Riesgos Potenciales	CCP	Límites Críticos	Procedimientos de Monitoreo
Marisco Cocido Aderezo Otros Ingredientes				
Al recibirlo	Crecimiento rápido de bacterias; descomposición; contaminación; objetos extraños	CCP	Refrigere productos a menos de 40°F; productos congelados sin signos de descongelamiento; sin descomposición, contaminación, u objetos extraños	Inspection visual; Tomar/registrar temperatura
Prerefriegerar Ingredientes (40°F)	Crecimiento rápido de bacterias	CCP	Refrigere en recipientes poco profundos a menos de 40°F	Tomar/registrar temperatura del refrigerador cada 4 horas
Mezclar Ingredientes	Contaminación		Mantenga al mínimo el contacto con manos; use utensilios limpios	Observar prácticas
Poner en Plato o en Recipiente de Almacenamiento	Contaminación		Use platos/recipientes limpios	Observar prácticas
Almacenar en el Refrigerador (40°F)	Crecimiento rápido de bacterias	CCP	Producto a menos de 40°F	Tomar/registrar temperatura refrigerador cada 4 horas
Volver a Surtir	Contaminación		Evite el contacto con manos	Observar prácticas
Exhibir en Mostrador (40°F)	Crecimiento rápido de bacterias	CCP	Producto a menos de 40°F	Tomar/registrar temperatura mostrador de exhibición horas

POLLO FRITO

Diagrama de Flujo	Riesgos Potenciales	CCP	Límites Críticos	Procedimientos de Monitoreo	Acciones Correctivas
<pre> graph TD A[Pollo Congelado] --> B[Al recibirlo] B --> C[Almacenar congelado] C --> D[Descongelar en el Refrigerador] D --> E[Empanizado] E --> F[Freír en aceite] F --> G[Mantener Caliente en Mesa de Vapor] G --> H[Enfriar en el Refrigerador (40°F)] H --> I[Envolver/Etiquetar] I --> J[Almacenar en el Refrigerador (40°F)] J --> K[Exhibir en Mostrador (40°F)] </pre>	<p>Al recibirlo: Crecimiento rápido de bacterias; descomposición; contaminación; objetos extraños</p> <p>Almacenar congelado: Descongelamiento incompleto puede causar cocimiento incompleto; crecimiento rápido de bacterias</p> <p>Descongelar en el Refrigerador: Contaminación</p> <p>Empanizado: Cocimiento incompleto puede no destruir las bacterias que causan enfermedades</p> <p>Mantener Caliente en Mesa de Vapor: Crecimiento rápido de bacterias</p> <p>Enfriar en el Refrigerador (40°F): Crecimiento rápido de bacterias</p> <p>Envolver/Etiquetar: Contaminación</p> <p>Almacenar en el Refrigerador (40°F): Crecimiento rápido de bacterias</p> <p>Exhibir en Mostrador (40°F): Crecimiento rápido de bacterias</p>	CCP : Al recibirlo, Descongelar en el Refrigerador, Mantener Caliente en Mesa de Vapor, Enfriar en el Refrigerador (40°F), Envolver/Etiquetar, Almacenar en el Refrigerador (40°F), Exhibir en Mostrador (40°F).	Refrigerar productos a menos de 40°F; productos congelados sin signos de descongelamiento; sin descomposición, contaminación u objetos extraños Descongelar en el refrigerador o bajo agua fría; refrigerar a 40°F después de descongelar No recicle el empanizado usado Temperatura interna de 165°F; inmediatamente transferir a un retenedor de calor después de cocinado Producto a más de 140°F; retenga tandas de pollo por menos de 5 horas Producto a menos de 40°F Evite contacto con manos Producto a menos de 40°F Producto a menos de 40°F	Inspección visual; Tomar/registrar temperatura Observar descongelamiento Observar prácticas Seguir instrucciones de tiempo/temperatura; tomar/registrar temperatura del centro Tomar/registrar temperatura del mostrador cada 4 horas Tomar/registrar temperatura del refrigerador cada 4 horas Observar prácticas Tomar/registrar temperatura del refrigerador cada 4 horas Tomar/registrar temperatura del mostrador cada 4 horas	Rechazar productos congelados descongelados, productos refrigerados a más de 40°F, y productos descompuestos, contaminados u objetos extraños Modificar prácticas de descongelamiento Modificar prácticas Continuar cociendo hasta que la temperatura del centro alcance 165°F Recalentar o refrigerar Ajustar termostato del refrigerador Modificar prácticas Ajustar termostato del refrigerador Ajustar termostato del mostrador

ENSALADA DE PAPA

Diagrama de Flujo	Riesgos Potenciales	CCP	Límites Críticos	Procedimientos de Monitoreo	Acciones Correctivas	
<pre> graph TD A[Al recibir] --> B[Refrigerar] B --> C[Lavar] C --> D[Pelar/Recortar/Cortar] D --> E[Cocer] E --> F[Prerefrigerar Ingredientes (40°F)] F --> G[Mezclar Ingredientes] G --> H[Poner en Plato/Recipientе de Almacenamiento] H --> I[Almacenar en el Refrigerador (40°F)] I --> J[Volver a Surtir] J --> K[Exhibir en Mostrador (40°F)] </pre> <p>The flowchart details the production process: Upon receipt, ingredients (Papas, Mayonesa, Otros) are refrigerated. This is followed by washing, peeling/cutting, and cooking. The next step is pre-refrigerating the ingredients at 40°F. This is followed by mixing the ingredients. The final steps involve placing the mixture in a dish/storage container, refrigerating it at 40°F, returning it to the storage area, and finally displaying it at 40°F.</p>	<p>Papas, Mayonesa, Otros Ingredientes</p> <p>Al recibir</p> <p>Refrigerar</p> <p>Lavar</p> <p>Pelar/Recortar/Cortar</p> <p>Cocer</p> <p>Prerefrigerar Ingredientes (40°F)</p> <p>Mezclar Ingredientes</p> <p>Poner en Plato/Recipientе de Almacenamiento</p> <p>Almacenar en el Refrigerador (40°F)</p> <p>Volver a Surtir</p> <p>Exhibir en Mostrador (40°F)</p>	<p>Descomposición; contaminación objetos extraños</p> <p>Descomposición</p> <p>Contaminación</p> <p>Contaminación</p> <p>Crecimiento rápido de bacterias</p> <p>Contaminación</p> <p>Contaminación</p> <p>Crecimiento rápido de bacterias</p> <p>Contaminación</p> <p>Crecimiento rápido de bacterias</p>	<p>CCP</p> <p>CCP</p> <p>CCP</p> <p>CCP</p>	<p>Sin descomposición contaminación u objetos extraños</p> <p>Refrigerar a menos de 40°F</p> <p>fregadero limpio; enjuagar el fregadero entre productos</p> <p>Tirar lo descompuesto</p> <p>Refrigerar en recipientes poco profundos a menos de 40°F</p> <p>Mantener al mínima el contacto con manos; usar utensilios limpios</p> <p>Usar plato/recipientе limpio</p> <p>Producto a menos de 40°F</p> <p>Evitar el contacto con manos</p> <p>Producto a menos de 40°F</p>	<p>Inspección visual</p> <p>Tomar/registrar temperatura del refrigerador</p> <p>Observar prácticas</p> <p>Observar prácticas</p> <p>Seguir instrucciones de tiempo/temperatura</p> <p>Tomar/registrar temperatura del recipiente cada 4 horas</p> <p>Observar prácticas</p> <p>Observar prácticas</p> <p>Tomar/registrar temperatura del refrigerador cada 4 horas</p> <p>Observar prácticas</p> <p>Tomar/registrar temperatura del mostrador cada 4 horas</p>	<p>Rechazar productos descompuestos, contaminados u objetos extraños</p> <p>Ajustar termostato del refrigerador</p> <p>Modificar prácticas</p> <p>Modificar prácticas</p> <p>Cocinar por más tiempo</p> <p>Ajustar termostato del refrigerador</p> <p>Modificar prácticas</p> <p>Modificar prácticas</p> <p>Ajustar termostato del refrigerador</p> <p>Modificar prácticas</p> <p>Ajustar termostato del refrigerador</p>

PLATILLOS CALIENTES

Diagrama de Flujo	Riesgos Potenciales	CCP	Límites Críticos	Procedimientos de Monitoreo	Acciones Correctivas
Aves/Came Vegetales Frescos Crudos	Aves/Carne Vegetales Congelados Crudos	Arroz y otros Ingredientes			
Al recibirlos	Descomposición; contaminación; objetos extraños	CCP	Sin descomposición, contaminación u objetos extraños	Inspección visual	Rechazar productos descompuestos, contaminados u objetos extraños
Almacenar en el Refrigerador	Crecimiento rápido de bacterias	CCP	Refrigerar a menos de (40°F)	Tomar/registrar temperatura del refrigerador cada 4 horas	Ajustar termostato del refrigerador
Almacenar en el Congelador					
Descongelar	Descongelamiento incompleto; crecimiento rápido de bacterias	CCP	Descongelar en el refrigerador o bajo agua fría; refrigerar a 40°F después de descongelar	Observar descongelamiento	Modificar prácticas de descongelamiento
Cocer	Cocimiento incompleto quizás no destruya las bacterias que causan enfermedades	CCP	Cocer a temperatura interna de 165°F. Inmediatamente transferir a un retenedor de calor después del cocimiento	Tomar/registrar temperatura del centro	Continuar cociendo
Mantener calientes en una Mesa de Vapor	Crecimiento rápido de bacterias	CCP	Producto a más de 140°F; retener tandas por menos de 5 horas	Tomar/registrar temperatura del centro cada 2 horas	Recalentar o refrigerar
Refrigerar a menos de (40°F)	Crecimiento rápido de bacterias	CCP	Refrigerar en recipiente poco profundo a menos de 40°F	Tomar/registrar temperatura del refrigerador cada 4 horas	Ajustar termostato del refrigerador
Almacenar en el Refrigerador (40°F)	Crecimiento rápido de bacterias	CCP	Producto a menos de 40°F	Tomar/registrar temperatura del refrigerador cada 4 horas	Ajustar termostato del refrigerador
Exhibir en Frío (40°F)	Crecimiento rápido de bacterias	CCP	Producto a menos de 40°F	Tomar/registrar temperatura del refrigerador cada 4 horas	Ajustar termostato del mostrador de exhibición

EMPAREDADO (SANDWICH) DE RERANADAS DE AVES/CARNES

Diagrama de Flujo	Riesgos Potenciales	CCP	Límites Críticos	Procedimientos de Monitoreo	Acciones Correctivas
<pre> graph TD A[Aves/ Cames Frescas Crudas] --> B[Aves/ Cames Congeladas Crudas] B --> C[Pan y otros Ingredientes] C --> D[Al recibirlos] D --> E[Almacenar en Refrigerador] E --> F[Almacenar en Congelador] F --> G[Descongelar] G --> H[Cocinar] H --> I[Refrigerar 40°F] I --> J[Rebanar] J --> K[Preparar Sandwiches] K --> L[Envolver/Etiquetar] L --> M[Almacenar en el Refrigerador (40°F)] M --> N[Exhibir en Frío (40°F)] </pre> <p>Detailed description: The flowchart shows the preparation of sandwiches. It starts with raw aves/carnes (fresh or frozen), which are then stored in the refrigerator or freezer. From there, they are thawed (descongelar), cooked (cocinar), refrigerated again at 40°F, sliced (rebanar), assembled into sandwiches (preparar sandwiches), wrapped/labelled (envolver/etiquetar), and finally stored in the refrigerator at 40°F before being served cold (exhibir en frío).</p>					
	Descomposición; contaminación; objetos extraños	CCP	Sin descomposición, contaminación u objetos extraños	Inspección visual	Rechazar productos descompuestos, contaminados u sujetos extraíos
	Crecimiento rápido de bacterias	CCP	Refrigerar a menos de 40°F	Tomar/registrar temperatura del refrigerador cada 4 horas	Ajustar termostato del refrigerador
	Descongelamiento incompleto; crecimiento rápido de bacterias	CCP	Descongelar en el refrigerador o bajo agua fría; refrigerar a 40°F después de descongelar	Observar descongelamiento	Modificar prácticas de descongelamiento
	Cocimiento incompleto puede no destruir las bacterias que causan enfermedades	CCP	Cocer a temperatura interna como está especificado para cada producto	Tomar/registrar temperatura del centro	Continuar cociendo
	Crecimiento rápido de bacterias	CCP	Refrigerar en recipiente poco profundo a menos de 40°F	Tomar/registrar temperatura del refrigerador cada 4 horas	Ajustar termostato del refrigerador
	Contaminación		Evitar contacto con manos; usar guantes desechables	Observar prácticas	Modificar prácticas
	Contaminación		Evitar contacto con manos; usar guantes desechables	Observar prácticas	Modificar prácticas
	Contaminación		Evitar contacto con manos; usar guantes desechables	Observar prácticas	Modificar prácticas
	Crecimiento rápido de bacterias	CCP	Producto a menos de 40°F	Tomar/registrar temperatura del refrigerador cada 4 horas	Ajustar termostato del refrigerador
	Crecimiento rápido de bacterias	CCP	Producto a menos de 40°F	Tomar/registrar temperatura del refrigerador cada 4 horas	Ajustar termostato del recipiente

MATERIALES DE ENTRENAMIENTO DEL HACCP

Los materiales son gratuitos, a no ser que el precio esté anotado,

Libros y Materiales Impresos

Bacterial hazards: *Clostridium perfringens* in food. (Riesgos de Bacterias: *Clostridium perfringens* en alimentos). Un folleto para el consumidor en inglés/ español (1981) Una descripción breve de la causa y prevención de la contaminación de ***Clostridium perfringens***. U.S. Food and Drug Administration, Industry Programs Branch, HFF-326, Center for Food Safety and Applied Nutrition, 200 C Street, SW, Washington, D.C. 20204-0001. Tel: 202/205-5251.

Bacterial hazards: *Escherichia coli* in food. (Riesgos de bacterias: *Escherichia coli* en alimentos). Un folleto para el consumidor en inglés/ español (1981) Una descripción breve de la causa y prevención de la contaminación de ***Escherichia coli***. U.S. Food and Drug Administration, Industry Programs Branch, HFF-326, Center for Food Safety and Applied Nutrition, 200 C Street, SW, Washington, D.C. 20204-0001. Tel: 202/205-5251.

Bacterial hazards: *Salmonella* in foods. (Riesgos de bacterias: *Salmonella* en alimentos). Un folleto para el consumidor en inglés/ español. (1982) Una descripción breve de la causa y prevención de la contaminación con ***Salmonela***. U.S. Food and Drug Administration, Industry Programs Branch, HFF-326, Center for Food Safety and Applied Nutrition, 200 C Street, SW, Washington, D.C. 20204-0001. Tel: 202/205-5251.

Bacterial hazards: *Shigella* in food. (Riesgo de bacterias: *Shigella* en alimentos). Un folleto en inglés/ español. (1981) Una descripción de la causa y prevención de la contaminación con ***Shigella***. U.S. Food and Drug Administration, Industry Programs Branch, HFF-326, Center for Food Safety and Applied Nutrition, 200 C Street, SW. Washington, D.C. 20204-0001. Tel: 202/205-5251.

Bacterial hazards: *Staphylococci* in food. (Riesgo de bacterias: *Staphylococcus* en alimentos). Un folleto para el consumidor en inglés/ español. (1981) Una descripción breve de la causa y prevención de la contaminación con ***Staphylococcus***. U.S. Food and Drug Administration, Industry Programs Branch, HFF-326, Center for Food Safety and Applied Nutrition, 200 C Street, SW, Washington, D.C. 20204-0001. Tel: 202/205-5251.

Bacteria that cause foodborne illness. (1990) (Bacterias que causan enfermedades por el consumo de alimentos). Datos del FSIS. FSIS-40. Este folleto de 11 páginas da información y estadísticas de las enfermedades causadas por los alimentos. U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, Information Office, South Agriculture Building, Independence Ave., SW, Washington, D.C. 20250. Tel: 202/447-9113.

Bakery D.A.T.E. (Development and Training Evaluation). (1991) Panadería D.A.T.E (Desarrollo y Evaluación de Entrenamiento). Un libreto de prueba

con 10 páginas diseñado para probar sus conocimientos sobre los principios en el cuidado de manejo de panadería, mercadería y datos sobre alimentos. Jonessco Enterprises, Inc., 17610 Midway Rd. #134331, Dallas, TX 75287. Tel. 214/985-7961.

Basic food safety program.(Programa básico para la sanidad de los alimentos). Un paquete que cubre microbiología, higiene personal, controles de tiempo/temperatura, contaminación cruzada, limpieza y sanidad. (1991) Incluye dos carteles laminados sobre la manera correcta de lavarse las manos, procedimientos de limpieza y sanidad, y etiquetas engomadas para el control de temperatura. Contactar a John Misock (307/777-6587) o Bud Anderson (307/777-6588), Wyoming Department of Agriculture Food and Drug Section, 2219 Carey Avenue, Cheyenne, WY 82001. \$5.

California Uniform Retail Food Facilities Law (California Health and Safety Code Section 27500 et seq.). (**Ley Uniforme de California para las tiendas de Ventas al Menudeo de Alimentos Código** de Salubridad y Salud de California, Sección 27500 et seq.). California Department of Health Services. Verificar con County Environmental Health Departments o the California Department of Health Services Food and Drug Branch.

Campylobacter questions and answers. (1991) (Campylobacter preguntas y respuestas). Un folleto de cuatro páginas para el consumidor en el que se discuten las causas y prevención. U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, Information Office, South Agriculture Building, Independence Ave., SW, Washington, D.C. 20250. Tel: 202/447-9113.

A Chinese guide to safe food handling practices. (Una guia en chino para el cuidado de las prácticas de manejo de los alimentos). Esta guia está basada en las Reglas de 1976 del Servicio de Alimentos de la Administración de Alimentos y Drogas de Estados Unidos. Primera Edición. Por W. Adler. (1991) Un manual de 72 páginas en inglés/chino; incluye algunas ilustraciones. Safe Foods in Different Languages, 1655 NW 21st Avenue, Rochester, MN 55901. Tel: 507/285-1155. \$7.50.

Deli D.A.T.E (Development and Training Evaluation). (1992)
(Delicatessen D.A.T.E (Desarrollo y Evaluación de Entrenamiento). Un folleto de 14 páginas diseñado para probar sus conocimientos sobre los principio de manejo en la sanidad de los alimentos en el delicatessen, mercadería y datos sobre alimentos. Jonessco Enterprises, Inc., 17610 Midway Rd. #134331, Dallas, TX 75287, Tel 214/985-7961.

E. coli facts.(1989) (Datos sobre E. coli) Una hoja informativa que contesta la preguntas más frecuentes acerca de **E. coli** 0157:H7 y el Síndrome Urémico Hemolítico. Mande un sobre con su dirección y timbre postal a: Acute Disease Epidemiology Section, Minnesota Department of Health, 717 SE Delaware Street, P.O. Box 9441, Minneapolis, MN 55440. Tel 612/623-5414.

Employee food safety: A self-instruction text. (1988) (**Cuidado de alimentos para empleados: Texto autodidáctico**). Los empleadores pueden dar este folleto de instrucción autodidacta a quienes solicitan trabajo o a empleados nuevos para introducirlos a los conceptos y prácticas en el manejo y sanidad de los alimentos. Hospitality Institute of Technology and Management, 830 Transfer Road, Suite 35, St. Paul, MN 55114. Tel: 612/646-7077. \$6.00/copia, más \$2.50, manejo y envío.

Food handler's pocket guide for food safety & quality. (1989) (**Un guia de bolsillo para los manejadores de alimentos sobre el cuidado y la calidad de los alimentos**). Una guía básica de 20 páginas que trata sobre: higiene personal, al recibir productos, almacenamiento, preparación, exhibición, limpieza, salubridad, control de pesticidas y temperatura. Publications Sales, Food Marketing Institute, 800 Connecticut Ave., NW, Washington, D.C. 20006. Tel: 202/452-8444. \$2.50 (miembro) \$5.00 (no miembro).

Food store sanitation. (Medidas de sanidad para las tiendas de alimentos). Por R. B. Gravani. Este libro asesora a los gerentes sobre cómo prolongar el tiempo que permanecen los alimentos en los estantes en buenas condiciones; cómo aumentar la vida del equipo y cómo reducir costos de mantenimiento; cómo organizar un programa de entrenamiento para el personal; y cómo planear, implementar y mantener un programa de sanidad continuo. Lebhar-Friedman Books. 3922 Coconut Palm Dr., Tampa, FL 33619-8321. Tel: 813/664-6700; Fax: 813/664-6884. \$36.95 (bolsilibro).

Guidelines for handling Hepatitis A in the food industry. (1990) (**Pautas para manejar la Hepatitis A en la industria de los alimentos**). Preparado por la Sección de Protección de Alimentos de la Asociación Nacional de Salud Ambiental. Este folleto detalla las precauciones que deben tomar los administradores de alimentos para proteger a sus empleados y clientes de la Hepatitis A y los procedimientos que deben seguir en caso de que se presente una enfermedad infecciosa de hepatitis entre el personal. Las pautas también especifican acciones que pueden tomar las agencias de salud pública para ayudar a los servicios de alimentos y a las operaciones de ventas al menudeo de alimentos para prevenir la propagación de la Hepatitis A. National Environmental Health Association, 720 S. Colorado Boulevard, Suite 970, South Tower, Denver, CO 80222. Tel: **303/756-9090**. \$2 (miembro) \$2.50 (no miembro).

A handbook for the practical application of the HACCP approach to foodservice establishment inspection. (1990) (**Un manual para la aplicación práctica del sistema HACCP en la inspección de establecimientos de servicios de alimentos**). Por J. A. Pisciella. Este folleto de 51 páginas discute el control de puntos críticos y pautas para el desarrollo de un diagrama de flujo de HACCP en establecimientos de servicio de alimentos. Philadelphia Conference of the Central Atlantic States Association

of Food and Drug Officials, c/o William Kinder, Pennsylvania Department of Agriculture, P.O. Box 300, Creamery, PA 19430. \$5.

Hand washing guide. (Guía para el lavado de manos). Por G.H. Reed, Jr. (1989) Una guía de dos páginas que explica la importancia de lavarse las manos. Mande un sobre con su dirección y timbre postal a: George H. Reed, Jr., MPH, Senior Environmental Health Specialist, Division of Environmental Health and Safety, University of Massachusetts, N. 414 Morrill Science Center, Amherst, MA 01003.

HACCP principles and applications. (Principios y aplicaciones del HACCP). (1992) Por M.D. Pierson and D.A. Corlett, Jr. (Eds.). Cubre los tópicos del HACCP presentados en el curso corto de 1991 patrocinado por el Comité de Educación Continua del Instituto de Técnicos de Alimentos. Este texto está diseñado para servir de referencia a quienes son responsables del manejo de sanidad de los alimentos. 230 pp. Van Nostrand Reinhold, 115 Fifth Avenue, New York, NY 10003. Tel: 800/926-2665. \$54.95.

HACCP regulatory applications in retail food establishments.

(Aplicaciones regulatorias del HACCP para establecimientos de ventas al menudeo de alimentos). (1991) Un documento de 39 páginas que provee una explicación simple del HACCP, así como instrucciones básicas para la aplicación del HACCP al trabajo regularario en establecimientos de servicios de ventas al menudeo de alimentos. U.S. Food and Drug Administration, State Training and Information Branch, HFC-61, Rm. 1207, 5600 Fishers Lane, Rockville, MD 20857. Tel: 301/443-5871; Fax: 301/443-2143.

HACCP: The hazard analysis critical control point system manual.

(Manual del sistema análisis de riesgo y control de puntos críticos). (1989) Este manual de entrenamiento busca ayudar a los administradores de ventas al menudeo a reducir el riesgo de la contaminación bacteriana de los alimentos preparados. Publications Sales, Food Marketing Institute, 800 Connecticut Ave., NW, Washington, D.C. 20006. Tel: 202-452-8444. \$95 (miembro) \$195 (no miembro).

Here's how. (Así se hace). (1988) Una guía que les muestra a los manejadores de alimentos qué hacer para mantener los alimentos en buen estado, “para la salud y las ganancias. Training Aids Dept., Charles Felix Associates, P.O. Box 1581, Leesburg, VA 22075. Tel: 703/777-7448. \$10 por 100 copias.

1991 Information Catalog, Food Protection Report. (Catálogo de Información 1991, Reporte de Protección de Alimentos). (1991) Este catálogo de 39 páginas en lista audiovisuales y da una lista de materiales impresos sobre una gran variedad de temas y materiales de entrenamiento de interés para los profesionales dedicados a la sanidad de los alimentos. Charles Felix, Editor and Publisher, Food Protection Report, P.O. Box 1581, Leesburg, VA 22075. Tel: 703/777-7448; Fax: 703/777-4453. \$10.

Information materials for the food and cosmetic industries (booklet). (Material de información para las industrias de alimentos y cosméticos) (folleto). (1988) DHHS Publication, No. (FDA) 881146. Una lista de 29 páginas de publicaciones y materiales audiovisuales para las tiendas de ventas al menudeo que enfoca temas como la protección de sus alimentos, regulaciones, sanidad, importaciones, etc. U.S. Food and Drug Administration, Industry Programs Branch, HFF-326, Center for Food Safety and Applied Nutrition, 200 C Street, SW, Washington, D.C. 20204-0001. Tel: 202/205-5251.

Insect infestation at retail: Detection and control. (Infestación de insectos en tiendas de ventas al menudeo: Detección y control). (1990) Por A. Kraft. Un folleto de 4 páginas con numerosos consejos sobre el control de plagas y medidas preventivas. Austin Kraft, Quality and Maintenance Manager, Hershey Chocolate U.S.A., 19 East Chocolate Avenue, Hershey, PA 17033-0815. Tel: 717/534-4676.

Inspecting incoming food materials (booklet). (Inspeccionando alimentos al recibirlos) (folleto). (1990) DHHS Publicación No. (FDA) 90-2017. Este folleto de 12 páginas contiene fotos y un modelo de un reporte de inspección para inspeccionar productos al recibirlos. U.S. Food and Drug Administration, Industry Programs Branch, HFF-326, Center for Food Safety and Applied Nutrition, 200 C Street, SW, Washington, D.C. 20204-0001. Tel: 202/205-5251.

Microorganisms in foods 4. Application of the hazard analysis critical control point (HACCP) system to ensure microbiological safety and quality. (Microorganismos en los alimentos 4. Aplicación del sistema de análisis de riesgo y control de puntos críticos (HACCP) para asegurar la confiabilidad y la calidad). (1989) Material de referencia para administradores. Incluye una discusión sobre alimentos de delicatessens que se descomponen (carnes para almuerzo y auto-servicio de ensaladas). International Commission of Microbiological Specifications for Foods. 372 pp. Blackwell Scientific Publications, Inc., 238 Main St., Cambridge, MA 02142. Tel: 800/759-6102. \$59.95.

Preventing foodborne illness. (Previniendo enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos contaminados). (1990) H & G Boletín 247. Un folleto de 22 páginas para el consumidor que provee consejos de almacenaje general para productos de carnes y aves, qué hacer al ocurrir una interrupción en el suministro de electricidad, y un repaso de las bacterias más comunes que son transmitidas por el consumo ‘de alimentos y causan enfermedades. U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, Information Office, South Agriculture Building, Independence Ave., SW, Washington, D.C. 20250. Tel: 202/447-9113.

Preventing foodborne listeriosis. (Previniendo listeriosis transmitida por el consumo de alimentos). (1992) Este folleto de 8 páginas explica la listeriosis y medidas preventivas. U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service, Information Office, South Agriculture Building, Independence Ave., SW, Washington, D.C. 20250. Tel: 202/447-9113.

Procedures to implement the hazard analysis critical control point system. (Procedimiento para implementar el sistema de análisis de riesgo y control de puntos críticos). (1991) International Association of Milk, Food and Environmental Sanitarians, Inc., Committee on Communicable Diseases Affecting Man. Un manual de 72 páginas que provee, paso por paso, instrucciones para implementar el HACCP. IAMFES, 200W Merle Hay Center, 6200 Aurora Avenue, Des Moines, IA 50322. Tel: 800/369-6337; Fax: 512/276-8655. \$5 (miembro) (7.50) (no- miembro); agregar \$1.50 para cubrir envío y manejo por la primera copia. \$.75 por cada copia adicional.

Retail food sanitation code. (Código de sanidad para alimentos en tiendas de ventas al por menor). (1982) Este folleto provee a la industria y a los gobiernos locales y estatales con un código uniforme para la protección de alimentos durante la operación de tiendas de ventas al menudeo de alimentos. Association of Food and Drug Officials, P.O. Box 3425, York, PA 17402-3425. Tel: 717/757-2888. \$4.

Retail seafood cross-contamination. (Contaminación a causa de otros alimentos de tiendas de ventas al por menor de mariscos). Por Robert J. Price. (1990) UCSGEP 90-6. Un folleto de 2 páginas que discute la contaminación por otros alimentos, la buena sanidad, higiene personal y prácticas de manejo de mariscos. University of California, Food Science & Technology Department, Davis, CA 95616.

Retail store sanitation, insect control. (Sanidad en las tiendas de ventas al menudeo, control de insectos). Por A. Kraft. (1990) un folleto a color de 3 páginas con consejos sobre el manejo y medidas de almacenaje. Austin Kraft, Quality and Maintenance Manager, Hershey Chocolate U.S.A., 19 East Chocolate Avenue, Hershey, PA 17033-0815. Tel: 717/534-4676.

Salmonella and food safety. (Salmonela y sanidad en los alimentos). (1988) Un folleto de 4 páginas para el consumidor describiendo la salmonelosis y su prevención. U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, Information Office, South Agriculture Building, Independence Ave., SW, Washington, D.C. 20250. Tel: 202/447-9113.

Translation of selected food code provision in designated languages. [English, Chinese, Korean, Spanish and Vietnamese].(Traducción de algunas disposiciones del código de alimentos en lenguajes designados). [inglés, chino, coreano, español y vietnamés]. (1989) U.S. Department of Health & Human Services, Food and Drug Administration, Retail Food

Protection Branch, HFF-342, Center for Food Safety and Applied Nutrition, 200 C Street, SW, Washington, D.C. 20204-0001. Tel: 202/205-8140.

A Vietnamese guide to safe food handling practices.(Una guía en vietnamés sobre prácticas de sanidad del manejo de alimentos) Basada en las reglas del Servicio de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos. Primera edición. Por W. Adler. (1989) Un manual de 65 páginas en inglés/vietnamés; incluye algunas ilustraciones. Safe Foods in Different Languages, 1655 NW 21st Avenue, Rochester, MN 55901. Tel:507/285-1155. \$7.50.

*Lineas Telefónicas
con Información
sobre la Sanidad
de los Alimentos*

American Seafood Institute
406A Main St.
Wakefield, RI 02879

Telefono: 800/EAT-FISH

Especialidad: Compra, almacenaje, cocimiento y manejo de pescado y marisco.
Horario: lunes-jueves, 9am-5 pm, tiempo del este para consumidores; hasta el viernes para preguntas de la industria.

**Centers for Disease Control
Information**
1600 Clifton Road, NE
Atlanta, GA 30333

Telefono: 404/332-4555

Especialidad: Líneas de emergencias con información automatizada que incluye información sobre enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos contaminados.
Horario: Disponible las 24 horas del día usando su teléfono de botones.

**National Center for Nutrition and
Dietetics of the American Dietetic Association**
216 West Jackson Blvd.
Chicago, IL 60606-6995

Telefono: 800/366-1655

Especialidad: Provee a los consumidores con información confiable sobre nutrición y folletos gratuitos sobre temas de nutrición. A cargo de dietistas registrados.
Horario: lunes-viernes, 9am-4pm, tiempo central (para hablar con el dietista registrado). Mensajes grabados (también en español) disponibles diariamente las 24 horas; después del mensaje usted puede dejar su nombre para recibir una copia de un folleto. Se cambian los mensajes mensualmente. Usualmente tres mensajes están disponibles.

<p>U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service External Affairs Room 1165-S Washington, DC 20250</p> <p>Especialidad: Esta línea de emergencia para información sobre aves y carnes está diseñada para los consumidores, pero también ofrece asesoría a la industria. La linea de emergencia está a cargo de dietistas registrados y economistas de hogar.</p> <p>Horario: lunes-viernes, 10 am-4 pm, tiempo este</p>	<p>Telefono: 800/535-4555 Washington, DC: 202/720-3333 (dispositivo de telecomunicaciones para personas con problemas auditivos) Room 1165-S</p>
<p>U.S. Food & Drug Administration Office of Seafood 1110 Vermont Avenue, NW Suite 110 Washington, D.C. 20005</p> <p>Especialidad: Materiales educativos gratuitos y mensajes grabados para los consumidores en inglés y español. Este servicio responde a las preguntas de los consumidores acerca del etiquetado, compra, manejo y almacenamiento de productos del mariscos. Las llamadas urgentes, incluyendo enfermedades, se dirigen y manejan por especialistas.</p> <p>Horario: Un sistema de menu automatizado opera las 24 horas. Un especialista de la FDA de asuntos para el consumidor está disponible de lunes-viernes, 10 am-2 pm, tiempo del este.</p>	<p>Teléfono: 800/FDA-4010 Washington, DC: 202/205-4314</p>
<p>Carteles y Letreros</p> <p>Food Safety posters (four-no date). Carteles (cuatro-no tienen fecha) sobre la Sanidad de los Alimentos. Incluyen: higiene personal, contaminación por otros alimentos, zonas de temperatura peligrosas y enfriamiento y recalentamiento seguro. Food Marketing Institute, 800 Connecticut Ave., NW, Washington, D.C. 20006, Tel: 202/452-8444. \$8 (miembro/no miembro). Order no. 2-61.</p> <p>Hand Washing poster. (No date) Cartel sobre el Lavado de manos. (No tiene fecha)). Este cartel laminado de 8-1/2" x 11" presenta los pasos a seguir para lavarse las manos y la punta de los dedos. Hospitality Institute of Technology and Management, 830 Transfer Road, Suite 35, St. Paul, MN 55114. Tel: 612/646-7077. \$1.50 más \$2.50 de manejo y envío.</p> <p>Help prevent foodborne illness-follow these rules to protect food in the delicatessen (sign). (Ayude a prevenir enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos-siga estas reglas que protege los alimentos en el</p>	

delicatessen (letrero). 8-1/2" x 11". (1992) Cubre prácticas sobre el cuidado del manejo de los alimentos. U.S. Department of Health and Human Services, Food and Drug Administration. USDA/FSIS Information Office, South Agriculture Building, Independence Ave., SW, Washington, D.C. 20250. Tel: 202/447-9113.

Food Handling posters (five). Carteles sobre el **Manejo de Alimentos (cinco)** 11 -1/4" x 13". (1989) Estos carteles recomiendan a los manejadores de alimentos mantenerse alerta respecto a la salud, protección de los alimentos, manos limpias, servicio limpio y temperaturas correctas. Charles Felix Associates, Training Aids Dept., P.O. Box 1581, Leesburg, VA 22075. Tel: 703/777-7448. \$7.50 por 20 juegos (100 carteles); agregar \$2 para cubrir gastos de manejo y envío por cada orden adicional superior a \$10.

Temperature guide for food processing procedures in foodservice poster. (No date) (Cartel de **Guia de temperatura para procedimientos de procesamiento de alimentos en servicios de alimentos**). (Sin fecha). Este colorido cartel, laminado 11" x 17" da las temperaturas del procesamiento de alimentos en relación con las temperaturas en la multiplicación de patógenos y las temperaturas estándares para preservar la calidad de los alimentos. Hospitality Institute of Technology and Management, 830 Transfer Road, Suite 35, St. Paul, MN 55114. Tel: 612/646-7077. \$2 más \$2.50 para manejo y envío.

Diapositivas y Transparencias

Food safety quality assurance for food service employees. (Medidas de Seguridad para asegurar la calidad de los alimentos para los empleados de servicio de alimentos). (1992) Entre los temas que incluye están: "Los riesgos de las enfermedades," "Microorganismos que causan enfermedades," "Higiene Personal," "Limpieza y Sanidad," "Preparación de alimentos seguros," "Cuidado y uso apropiado del termómetro," y "Técnicas correctas de almacenamiento," Hospitality Institute of Technology & Management, 830 Transfer Road, St. Paul, MN 55114. Tel: 612/646-7077. Diapositivas-\$100; texto-\$15; paquete de prueba-\$5.

The necessary step-a sanitation package. (El paso necesario-un paquete sobre sanidad). (1982) Una guía para cumplir con el modelo de ordenanza de la FDA para la sanidad en las tiendas de ventas al menudeo. Publication Sales, Food Marketing Institute, 800 Connecticut Ave., NW, Washington, D.C. 20006. Tel: 202/452-8444. \$75 (miembro) \$150 (no miembro). Order no. 2-53.

Safe food handling; Health, an ounce of prevention and Serve food, not illness. (Manejo seguro de alimentos; Salud, una onza de prevención y sirva alimentos, no enfermedades). (1989) Estas once transparencias con material de instrucción del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, Servicio de Nutrición y Alimentos, pueden ser obtenidas a través de un préstamo interbibliotecario de Food and Nutrition Information Center at the National Agricultural Library, Beltsville, MD 20705. Tel: 301/344-3755. F&N order no. F-322.

Cintas de Video

Your sanitation responsibilities. (Sus responsabilidades de sanidad).

(1989) Una presentación muy básica de 39 diapositivas acompañadas con un cassette para trabajadores de servicio de alimentos. Disponible a través de un préstamo interbibliotecario del Food and Nutrition Information Center at the National Agricultural Library, Beltsville, MD 20705. Tel: 301/344-3755. F&N order no. 138.

Back of the House II. (Respaldo de la Casa II). (1987) Recepción: productos entregados e inspeccionados y monitoreo de alimentos y temperaturas del equipo. Almacenamiento: mantenimiento del cuarto de almacenaje e inspección de productos y rotación. (También disponible en español; pedido MIVV010) National Restaurant Association, The Educational Foundation, 250 S. Wacker Dr., Suite 1400, Chicago, IL 60606-5834. Tel: 800/765-2122. \$99 (miembro) \$ 129 (no miembro).

Back of the House III. (Respaldo de la Casa III). (1987) Preparación y manejo: mantenimiento de la calidad de los alimentos y cálculo de cantidades adecuadas. Cómo preservar y servir los alimentos: evitar bacterias y contaminantes, etiquetar y fechar. Limpieza y sanidad; procedimientos de limpieza y sanidad para platos, utensilios, equipo y superficies de trabajo. (También en español; pedido MIVV012) National Restaurant Association, The Educational Foundation, 250 S. Wacker Dr., Suite 1400, Chicago, IL 60606-5834. Tel: 800/765-2122. \$99 (miembro) \$129 (no miembros).

Basic facts about AIDS for food service employers (tape 1). (Datos básicos acerca del SIDA para empleadores de servicios de alimentos)
(cinta 1). AIDS-What you [the employees] need to know (tape 2). (SIDA-Lo que ustedes [los empleados] necesitan saber (cinta 2). (1988) Estos dos videos cubren la enfermedad, leyes en el empleo de personas con SIDA, y cómo enfrentar los temores de patrones y empleados. National Restaurant Association, 1200 17th St., NW, Washington. D.C. 20039. Tel: 800/424-5156. \$33.95.

Be safe, not sorry. Más vale estar seguro, que arrepentido más tarde).
(1993) Un programa de entrenamiento en dos partes acerca de la confiabilidad y sanidad de los alimentos de delicatessen, y el cuidado y manejo de los productos de delicatessen. International Dairy • Deli • Bakery Association, P.O. Box 5528, Madison, WI 53705. Teléfono: 608/238-7908. \$150 (miembro) \$300 (no miembro).

The danger zone (a deli food safety and sanitation program). (La zona de peligro) (un programa de seguridad y sanidad los alimentos de delicatessen).
(1989) International Dairy • Deli • Bakery Association, P.O. Box 5528, Madison, WI 53705. Teléfono: 608/238-7908. \$65 (miembro) \$105 (no miembro).

Food safety is no mystery (La sanidad de los alimentos no es un misterio).

(1989) Un programa de entrenamiento en video sobre sanidad para el servicio de alimentos, producido por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos, Servicio de Inspección y Sanidad de los Alimentos. Producido por Modem Talking Picture Service, 5000 Park St. North, St. Petersburg, FL 33709. Tel: 800/237-4599. \$20.50 (inglés) \$36 (español/Inglés) incluye 4 carteles en español e inglés).

Foodborne disease: It's your business. (Enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos: Deben interesarse). (1992) Introduce el HACCP a los dueños y administradores de servicio de alimentos. Contactar a: Duain Shaw, Chief, Food Service Facilities Section, Pennsylvania Department of Environmental Resources, P.O. Box 2357, Harrisburg, PA 17120.

Grime fighters. (En contra de la suciedad). (1991) Ofrece información sobre el manejo de alimentos y prácticas de sanidad para los empleados de tiendas. Publications Sales, Food Marketing Institute, 8000 Connecticut Ave., NW, Washington, D.C. 20006. Tel: 202/452-8444. \$200 (miembro) \$400 (no miembro).

HACCP: Safe food handling techniques. (HACCP Técnicas de sanidad en el manejo de alimentos). (1990) Discute cómo implementar un programa de HACCP en la operación de un servicio de alimentos. El único inconveniente para los entrenadores de Estados Unidos es que las gráficas presentan temperaturas en Celsius en vez de Fahrenheit, aunque la narración incluye a ambas. Viene con una "Guía para el Líder" de 20 páginas. Duración: 22 minutos. Canadian Restaurant and Foodservices Association, 80 Bloor Street West, Suite 1201, Toronto, Ontario, Canada M5S 2V1. Teléfono: 416/923-8416. \$90 (miembros, personal académico y departamentos de salud).

The invisible challenge: Food safety for food handlers. (El reto invisible: Sanidad de los alimentos para los manejadores de alimentos). (1989) Un video de dos partes con cuatro carteles acerca de la sanidad de los alimentos, un termómetro con sonda, una copia de La Guía de Bolsillo para Manejadores de Alimentos (Food Handler's Pocket Guide for Food Safety) y una Guía para el Consumidor sobre la Calidad y Manejo Seguro de los alimentos (Consumer Guide to Food Quality & Safe Handling). Publications Sales, Food Marketing Institute, 800 Connecticut Ave., NW, Washington, D.C. 20006. Tel: 202/452-8444. \$95 (miembro) \$225 (no miembro).

100 Degrees of doom! The time and temperature caper. (100 Grados de ruina! El caso del tiempo y la temperatura). (1988) Al igual que un detective privado se investigan las causas de una epidemia de salmonela ocasionada por envenenamiento por consumo de alimentos. Incluye: videocinta, guía para el instructor, dos carteles y un termómetro con punta de metal. Duración: 14 minutos. Educational Communications Inc., 761 Fifth Avenue, King of Prussia, PA 19406. Tel: 215/337-1011. \$95.

Safe hand washing. (Cómo lavarse las manos correctamente) (1988)

Cubre el procedimiento y las razones microbiológicas para mantener las manos limpias. Viene con folleto “Información Técnica para el Instructor” (Instructor’s Technical Background), lecciones para los estudiantes y exámenes, cartel laminado del lavado de manos y cepillo para los uñas. Hospitality Institute of Technology & Management, 830 Transfer Road, Suite 35, St. Paul, MN 55114. Tel: 612/646-7077. \$65 (inglés), \$95 (español/inglés).

Sanitation: It's your responsibility. (Salubridad: Es su responsabilidad).

Tres videos: “Previendo enfermedad de la bacteria que nace en la comida” (“Preventing foodborne illness”), “Manteniendo bajo control los microbios” (“Keeping microbes in check”), é “Higiene personal en el servicio de la comida” (“Personal hygiene in food service”). (1989) También disponible en español. Advantage Media, Inc., 21356 Nordhoff Street, Suite 102, Chatsworth, CA 91311. Tel: 800/ 545-0166;818/700-0504. \$8.50/set; \$395 cada uno. Estos videos se pueden obtener a través de un préstamo interbibliotecario de Food and Nutrition Information Center at the National Agricultural Library, Beltsville, MD 20705. Tel: 301/504-3755. F&N order no. F-1787.

Sanitizing for safety: Foodborne illness, how you can prevent it.

(Saneamiento para sanidad: Cómo prevenir las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos) (1990) Discute el saneamiento básico y correcto para los servicios de alimentos y saneamiento con cloro. La versión en inglés (\$12.95) y español/inglés (\$19.95) de este video se puede pedir a: Clorox Company, Inquiry Handling Services, Receiving Department, 200 Parkside Drive, San Fernando, CA 91340. Tel: 800/292-2200 (Clorox Company Consumer Services).

SERVSAFE serving safe food program. (SERVSAFE sirviendo al programa para la sanidad de los alimentos) pedido MIVV047). Cuatro videos: “Introducción a la sanidad de los alimentos: Salud e higiene del empleado” (“Introduction to food safety: Employee health and hygiene”), “Manejo seguro de alimentos: Recepción y almacenaje” (“Safe food handling: Receiving and storage”), “Sanidad en el manejo de alimentos: Preparación y servicio” (“Safe Foodhandling: Preparation and service”), y “Limpieza y Saneamiento” (Cleaning and Sanitizing). (1991) También disponible en español. Cada video incluye una guía para el líder. National Restaurant Association, The Education Foundation, 250 South Wacker Drive, Suite 1400, Chicago, IL 60606. Tel: 800/765-2122. \$329/par o \$115 cada uno (miembro) \$399/juego o \$135 cada uno (no miembro).

The Spoilers I. (Los deterioradores.I) (1969) Enfatiza el uso del tiempo y la temperatura para impedir el crecimiento de bacterias además de la importancia de la inspección constante de las temperaturas correctas dondequiera que el alimento es manejado o almacenado. Esta cinta es un curso básico sobre la sanidad de los alimentos. Publications Sales, Food

Marketing Institute, 800 Connecticut Ave., NW, Washington, DC. 20006. Tel: 202/452-8444. \$50 (miembro) \$100 (no miembro). Order no. 2-53.

Spoilers II. (Descomponedores II). (1987) Cubre los peligros de las bacterias, métodos para prevenir la contaminación por otros alimentos, y pasos básicos para mantener los departamentos con alimentos que se descomponen, limpios y seguros. También presenta información sobre delicatessens que ofrecen alimentos calientes, panaderías y departamentos de pescados. Incluye una guía para el instructor. Publications Sales, Food Marketing Institute, 800 Connecticut Ave., NW, Washington, D.C. 20006. Tel: 202/452-8444. \$50 (miembro) \$100 (no miembro). Order no. 2-53.

El propósito de esta guía es proveer una lista de recursos para entrenamiento e información básica. No se busca respaldar productos o servicios mencionados, ni denotar crítica de productos o servicios similares que no son mencionados. Parte de este material no ha sido revisado por los autores; no se propone hacer declaraciones con respecto a la calidad o la utilidad del material.

BIBLIOGRAFIA

- Bjerklie, S. 1992. What HACCP is, what it isn't and how your operations will be affected. (QuC es el HACCP, que no es y cómo sus operaciones serán afectadas). **Meat and Poultry.** **38(2): 14-22.**
- Bryan, F.L. 1988a. Risks associated with vehicles of foodbome pathogens and toxins. (Riesgos asociados con transportadores de patógenos y tóxinas transmitidos por el consumo de alimentos). **Journal ofFood Protection.** **51(16):498-508.**
- Bryan, F.L. 1988b. Risks of practices, procedures and processes that lead to outbreaks of foodbome diseases. (Riesgo de prácticas, procedimientos y procesos que dan lugar a epidemias de enfermedades que son transmitidas por el consumo de alimentos). **Journal ofFood Protection.** **51(8):663473.**
- Bryan, F.L. 1990a. Hazard analysis critical control point (HACCP) concept. (Concepto (HACCP) Análisis de riesgo y control de puntos críticos). **Diary, Food and Environmental Sanitation.** **10(7):41& 418.**
- Bryan, F.L. 1990b. Hazard analysis critical control point (HACCP) systems for retail food and restaurant operations.(Sistemas de análisis de riesgo y control de puntos críticos (HACCP) para tiendas de ventas al menudeo de alimentos y restaurantes. **Journal ofFood Protection.** **53(11):978-983.**
- Buchanan, R.L. 1990. HACCP: A re-emerging approach to food safety.(Un enfoque que vuelve a surgir sobre la sanidad de los alimentos). **Trends in Food Science & Technology.** November 1990, Elsevier Science Publishers, Inc.
- Corlett, D.A., Jr. 1989. Refrigerated foods and use of hazard analysis and critical control point principles. (Alimentos refrigerados y uso de los principios del análisis de riesgo y control de puntos críticos. **Food Technology.** **43(2):91-94.**
- FMI. 1989a. **A program to ensure food safety in the supermarket--the hazard analysis critical control point system. (Un programa que asegura la confiabilidad de los alimentos en el super-mercado-el sistema de análisis de riesgo y control de puntos críticos).** Food Marketing Institute, Washington, D.C.
- FMI. 1989b. **Food handler's pocket guide for food safety and quality. (Guía de bolsillo para el manejador de alimentos sobre la sanidad y calidad de los alimentos.)** Food Marketing Institute, Washington, D.C.
- Kemp, S. 1991. Start a quality improvement program. (Empiece un programa para el mejoramiento de calidad). North Carolina State University, Sea Grant College Program, Raleigh, NC. **Seafood Current.** **5(I).**
- IAMFES. 1991. **Procedures to implement the hazard analysis y critical control point system. (Procedimientos para implementar el sistema de análisis de riesgo y control de puntos críticos).** International Association of Milk, Food and Environmental Sanitarian, Inc., Des moines, IA.
- ICMSF. 1986. **Microorganisms in Food 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. (Microorganismos en alimentos 2. Muestreo para análisis microbiológico: Principios y aplicaciones específicas).** 2nd ed. International Commission on Microbiological Specifications for Foods, University of Toronto Press, Toronto.

ICMSF. 1989. *Microorganisms in Foods 4. Application of hazard analysis and critical control point (HACCP) system to ensure microbiological safety and quality. (Microorganismos en Alimentos 4. Aplicaciones del sistema del análisis de riesgo y control de puntos críticos (HACCP) para asegurar la confiabilidad microbiológica y la calidad)*. Blackwell Scientific Publications, Boston, MA.

Lee, J.S. with Hilderbrand Jr., K.S. 1992. *Hazard analysis & critical control point applications to the seafood industry. (Aplicaciones del análisis de riesgo y control de puntos críticos para la industria de alimentos marinos)*. ORESU-H-92-001. Oregon Sea Grant, Oregon State University, Corvallis, OR.

McIntyre, C.R. 1991. Hazard analysis critical control point (HACCP) identification. (Identificación del análisis de riesgo y control de puntos críticos). *Dairy, Food and Environmental Sanitation*. 11(7):357-358.

NACMCF. 1992. Hazard analysis and critical control point system. (Sistema de análisis de riesgo y control de puntos críticos). *International Journal of Food Microbiology*. 16: 1-23.

NEFDA. 1991. *HACCP manual for processors. (Manual del HACCP para procesadores)*. New England Fisheries Development Association, 309 World Trade Center, Boston, MA 02210, Teléfono: 617/439-5480; Fax: 617/439-5481. \$45.

NFI. 1991. *Seafood industry, hazard analysis critical control point, HACCP, training manual. (Industria de alimentos marinos, análisis de riesgo y control de puntos críticos, HACCP, manual de entrenamiento)*. National Fisheries Institute, Arlington, VA.

NFPA. 1992. HACCP and total quality management-winning concepts for 90's: A review. (HACCP y manejo total de la calidad--conceptos ganadores para los años 90s: Una revisión). *Journal of Food Protection*. 55:459-462.

Pisciella, J.A. 1991. *A handbook for the practical application of the hazard analysis critical control point approach to food service establishment inspection. (Un manual sobre la aplicación práctica del análisis de riesgo y control de puntos críticos, para la inspección de establecimientos de servicios de alimentos)*. Central Atlantic States Association of Food and Drug Officials, c/o William Kinder, Pennsylvania Department of Agriculture, P.O. Box 300, Creamery, PA 19430. \$5.

Price, R.J. (Ed.) 1985. *Seafood retailing manual. (Manual para los establecimientos de ventas al menudeo de mariscos)*. Third edition. University of California, Sea Grant Extension Program, Davis, CA.

Price, R.J. 1990. *Retail seafood cross-contamination. (Contaminación cruzada de alimentos marinos en tiendas al menudeo)*. UCSGEP 90-6. University of California, Food Science & Technology Department, Davis, CA 95616.

Price, R.J. 1990. *Retail seafood temperature control. (Control de temperatura en los establecimientos de ventas al menudeo de mariscos)*. UCSGEP 90-5. University of California, Food Science & Technology Department, Davis, CA 95616.

Snyder, O.P. 1991. HACCP in the retail food industry. (HACCP en la industria de ventas al por menor de alimentos). *Dairy, Food and Environmental Sanitation*. 11(2):73-81.

Snyder, O.P. 1992. HACCP-an industry food safety self-control program-part I. (HACCP-un programa de el auto-control de la sanidad de los alimentos en la industria-parte I). *Dairy, Food and Environmental Sanitation*. 12(1):26-27.

Snyder, O.P. 1992. HACCP-an industry food safety self-control program-part II.(HACCP-un programa de auto-control de la sanidad de los alimentos en la industria-parte II). *Dairy, Food and Environmental Sanitation*. 12(2):8&86.

Snyder, O.P. 1992. HACCP-an industry food safety self-control program-part III. (HACCP-un programa de auto-control de la sanidad de los alimentos en la industria-parte III). *Dairy, Food and Environmental Sanitation*. 12(3):16&167.

Snyder, O.P. 1992. HACCP-an industry food safety self-control program-part IV. (HACCP-un programa de auto-control de la sanidad de los alimentos en la industria-parte IV). *Dairy, Food and Environmental Sanitation*. 12(4):23&232.

Snyder, O.P. 1992. HACCP-an industry food safety self-control program-part V. (HACCP-un programa de auto-control de la sanidad de los alimentos en la industria -parte V). *Dairy, Food and Environmental Sanitation*. 12(5):291-295.

Stevenson, K.E. 1990. Implementing HACCP in the food industry. (Implementado el HACCP en la industria de los alimentos). *Food Technology*. 42(5)179-180.

Sumner, S.S., et al. 1992. Food Safety/Food Sanitation Workshop, *Introduction to HACCP procedures--Final Report* (special project number 91-EFSQ-4021). (Sanidad de los Alimentos/Taller de trabajo sobre el Saneamiento de los Alimentos, *Introducción a los procedimientos del HACCP-Reporte Final* (proyecto especial número 9 1 -EFSQ-4021). Nebraska Cooperative Extension, University of Nebraska, Lincoln, NE 68583-09 19.

USDA and USHHS. 1992. *Listeria: Deli manager letter*. (*Listeria: Carta del administrador del delicatessen*). FDA Prime Connection, Food Conference Bulletins, Bulletin FC92-09. U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service and U.S. Department of Health and Human Services, Food and Drug Administration, Washington, D.C.

APÉNDICE 1

Fecha _____

Revisado por: _____

Fecha _____

APENDICE 2

Fecha _____

Revisado por: _____

Fecha _____

APENDICE 3

Fecha _____

Hora	Hoja de Temperatura del Refrigerador			
	Temperatura			Iniciales/Comentarios
	#1	#2	#3	
7:00 A.M.				
11:00 A.M.				
3:00 P.M.				
7:00 P.M.				
11:00 P.M.				
3:00 A.M.				

Revisado por: _____

Fecha _____

APENDICE 4

Fecha _____

Producto:	Hoja de Temperatura de Alimentos en Exhibición					
Temp. Inicial						
Hora	Temperatura del Producto					Iniciales
7:00 A.M.						
9:00 A.M.						
11:00 A.M.						
1:00 P.M.						
3:00 P.M.						
5:00 P.M.						
7:00 P.M.						
9:00 P.M.						
11:00 P.M.						
1:00 A.M.						
3:00 A.M.						
5:00 A.M.						

Revisado por: _____

Fecha _____