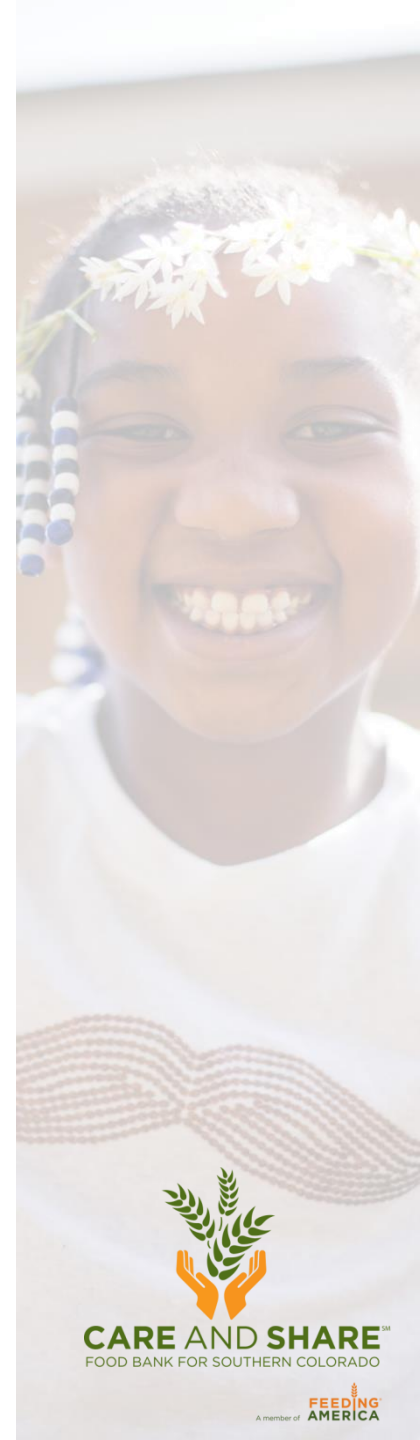


ENTRENAMIENTO SOBRE SEGURIDAD DE ALIMENTOS



CARE AND SHARE
FOOD BANK FOR SOUTHERN COLORADO

A member of
FEEDING AMERICA

APRENDEREMOS...

- Cómo transportar alimentos de forma segura
- Cómo recibir los alimentos de forma segura
- Cómo revisar y ordenar los alimentos de forma segura
- Cuáles productos puede distribuir
- Cómo reempacar los alimentos de forma segura
- Cómo guardar los alimentos de forma segura
- Temperaturas adecuadas para guardar alimentos
- Métodos correctos de distribución de alimentos
- Manejo de plagas

CARGAR Y TRANSPORTAR LOS ALIMENTOS DE MANERA SEGURA

Mantenga los alimentos a temperatura segura en los vehículos sin refrigeración



Use hieleras con compresas frías o cubra los alimentos con manta (cobija) térmica

El tiempo de viaje debe ser menos de 30 minutos

Prevenga la contaminación



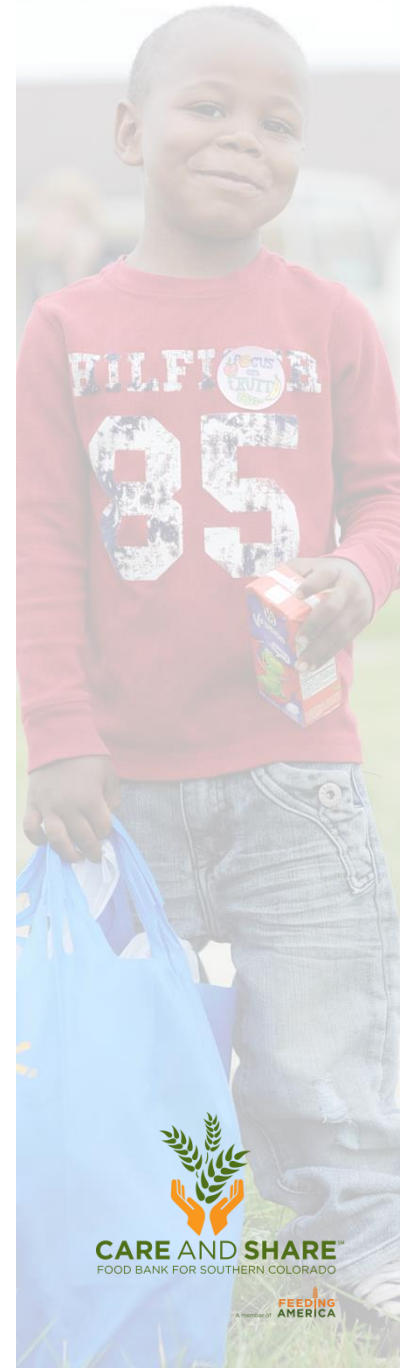
NO guarde los alimentos crudos encima de alimentos ya listos para comer



NO guarde los alimentos con alérgenos encima de otros productos



NO guarde los químicos con los alimentos



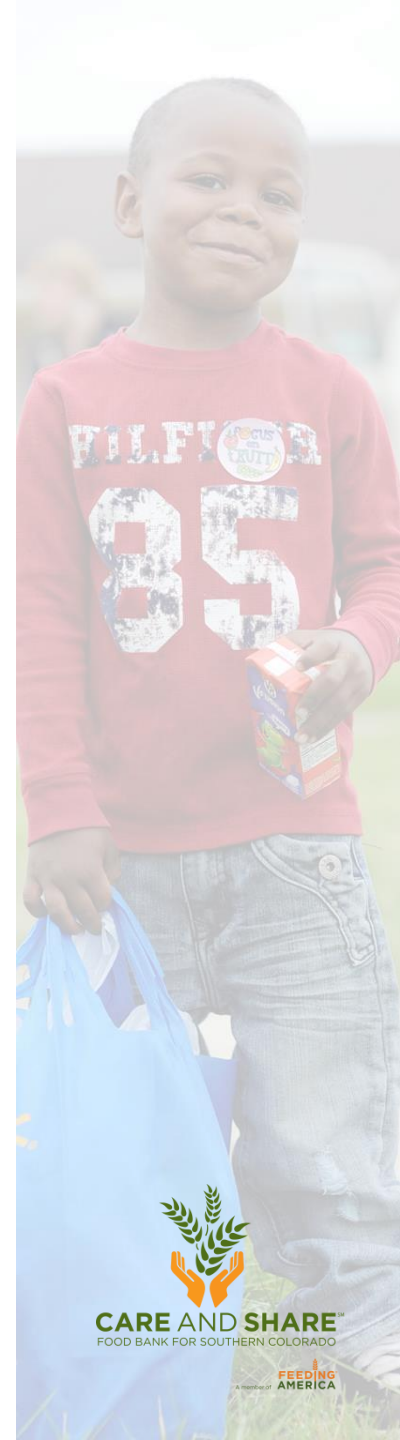
CARE AND SHARE™
FOOD BANK FOR SOUTHERN COLORADO

A member of
FEEDING AMERICA

RECIBIR LOS ALIMENTOS



- ✓ Verifique las temperaturas de alimentos al llegar a su destino
- ✓ Revise todos los productos en busca de desperdicio o daño
- ✓ Guarde los alimentos refrigerados y congelados en refrigeradores y congeladores lo antes posible



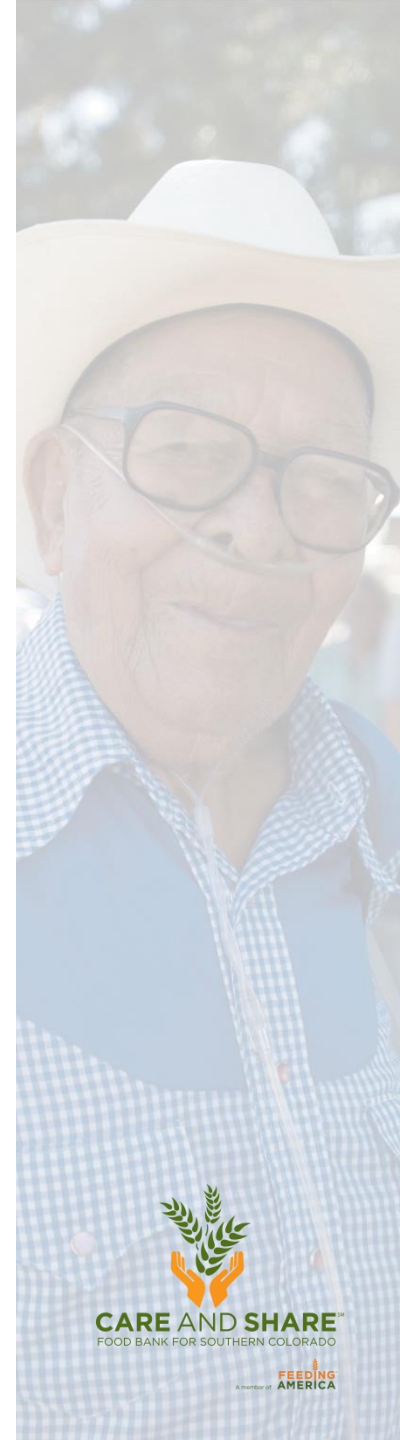
REVISAR LOS ALIMENTOS

Deseche los productos si:

- Tiene el sello perforado
- Hay evidencia visual de contaminación del producto
- Un frasco de vidrio tiene la tapa abollada
- Un frasco tiene el centro elevado y no retoma su forma después de presionarlo
- Una lata tiene abolladura que se ha doblado sobre si mismo
- Una lata tiene abolladura mas profunda que su uña del pulgar, o con esquinas puntiagudas
- Una lata tiene abolladura tan profunda que deforme el extremo de la lata, tanto que la lata se bambolea
- Una lata tiene óxido después de limpiarla con trapo
- Una lata tiene doblez o abolladura sobre los bordes y los puntos de unión
- Una lata está hinchada

Para ver una guía más detallada con fotos, favor de visitar la pagina.

<https://careandshare.org/wp-content/uploads/2021/08/Non-perishable-Sorting-Guideliens.pdf>

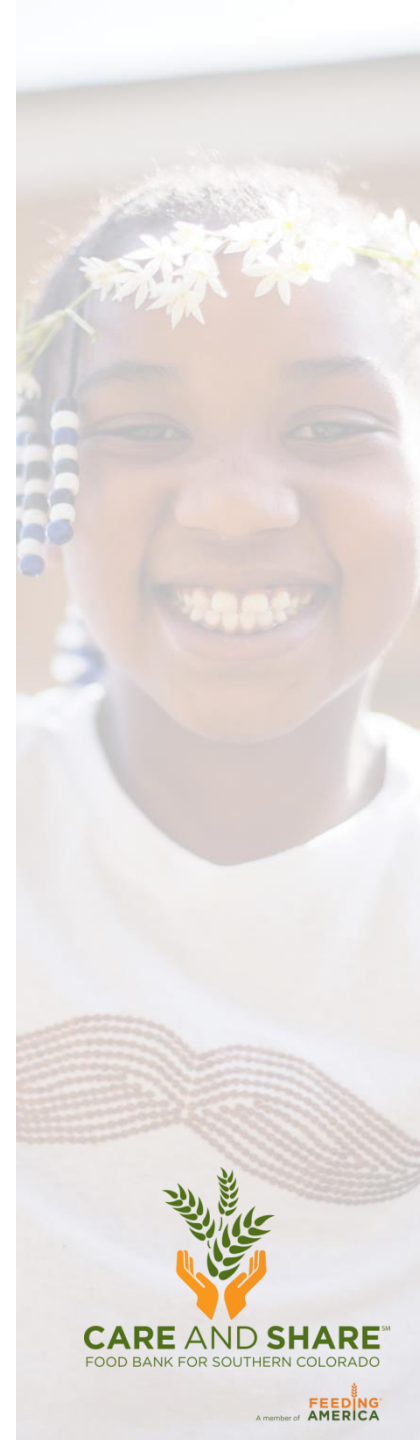


CARE AND SHARE™
FOOD BANK FOR SOUTHERN COLORADO

A member of
FEEDING AMERICA

PRODUCTOS QUE PUEDE UTILIZAR

- Productos con el sello un poco dañado pero sin indicios de manipulación.
- Latas con un abolladura plana de 1/4 pulgada o menos en el punto de unión (a menos que esté abollada hacia adentro).
- Las latas con auto cierre con abolladuras sólo se pueden utilizar si el contenido es comida seca sin derrame.
- Si tiene el sello inalterable roto pero el sello en medio de la tapa esta intacto (no ceda), se puede utilizar.
- Frutas y vegetales frescos con algunos manchas, pequeños partes blandos o magulladuras generalmente están seguros.



CARE AND SHARE
FOOD BANK FOR SOUTHERN COLORADO

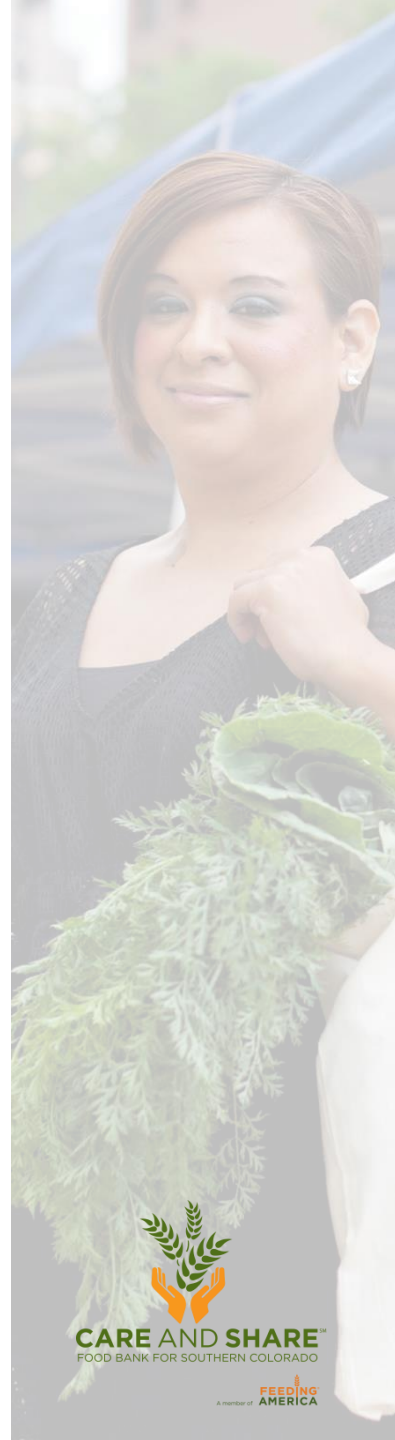
A member of
FEEDING AMERICA

REMPACAR LOS ALIMENTOS

Care and Share Food Bank recomienda que las agencias **NO** reempaquen alimentos que no se hierven antes de consumirlos.

Regla sobre reempacar:

- La agencia debe tener un lugar de trabajo esterilizado para reempacar
- Los voluntarios deben usar guantes y redecilla para el cabello.
- Deben usar solamente nuevas bolsas zip-loc.
- Cada paquete individual debe tener:
 - Nombre del alimento en el paquete
 - La cantidad del alimento
 - La fecha de empacar
 - La etiqueta de información nutricional



ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN CONSERVA

- Todos los alimentos se deben almacenar 6 pulgadas arriba del piso y a 4 pulgadas de la pared.
- El área de almacenamiento debe estar limpia y sin olores.
- Cada bote de basura en el área de almacenamiento de alimentos debe tener tapa.
- Use el sistema de rotación “primero en entrar, primero en salir” (*first-in, first-out* o *FIFO* por sus siglas en inglés). Distribuya los productos que llevan más tiempo, usando las fechas “*use by*” (utilizar antes de) o de “*expiration*” (caducidad/vencimiento).
- Los productos que no sean alimentos o que sean tóxicos se deben guardar separados de los alimentos.
- El área de almacenamiento debe estar seguro con acceso limitado.



ALMACENAR EN REFRIGERADOR Y CONGELADOR



A Alimentos listos para comer

B Mariscos

C Cortes enteros de res y cerdo

D Carne molida y pescado molido

E Aves enteras y molidas

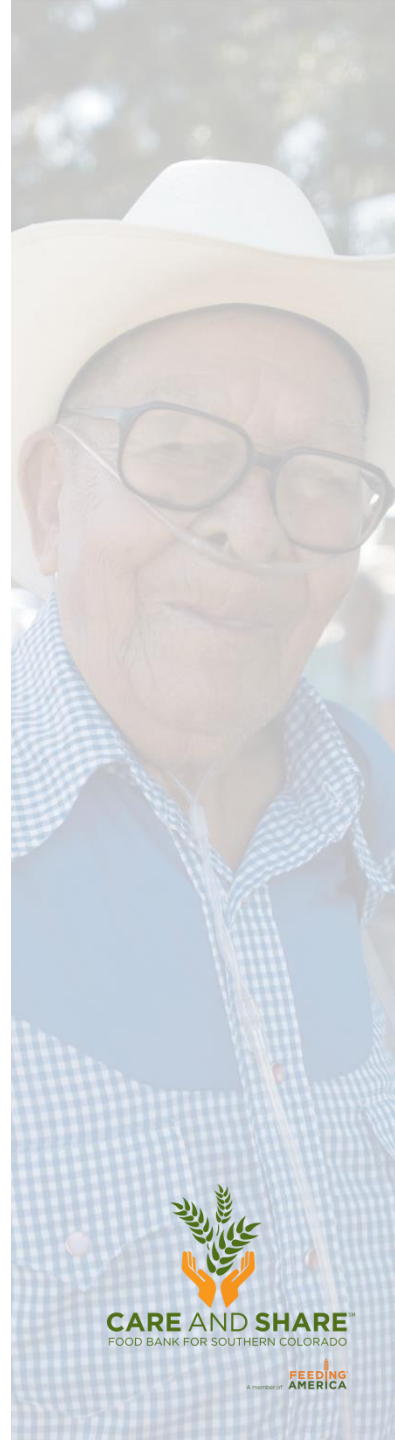
Para evitar la contaminación cruzada, siga la orden de alimentos en este grafico.

- ✓ La temperatura de cada refrigerador y congelador se debe monitorear para asegurar que mantiene la temperatura segura.
- ✓ Cada refrigerador y congelador debe estar limpio y sin olores.
- ✓ Mantenga circulación de aire adecuada
 - ✓ No llene las demasiado con alimentos
 - ✓ Descongele el congelador si hay demasiado hielo/escarcha
- Use el sistema de rotación “primero en entrar, primero en salir” (*first-in, first-out* o *FIFO* por sus siglas en inglés). Distribuya los productos que llevan más tiempo, usando las fechas “use by” (utilizar antes de) o de “expiration” (caducidad/vencimiento).

REQUISITOS DE TEMPERATURA

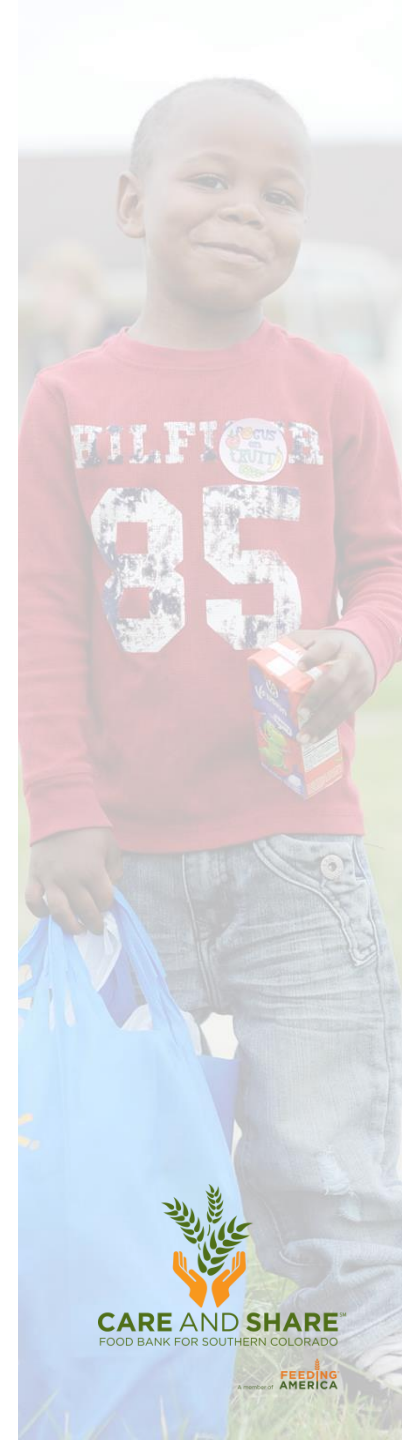
- Todos los áreas o unidades de almacenamiento de alimentos se deben mantener a estas temperaturas:
 - Refrigeradores: 32° a 40°F
 - Congeladores: 0° a -10°F
 - Almacenamiento seco para alimentos en conserva: 40° a 80° F (50° a 70° F es ideal)
- Es necesario checar y registrar las temperaturas cada semana.

Care and Share Food Bank provee una forma para registrar las temperaturas cada semana aquí: [Temperature Control Log](#).



DISTRIBUIR LOS ALIMENTOS DE MANERA SEGURA

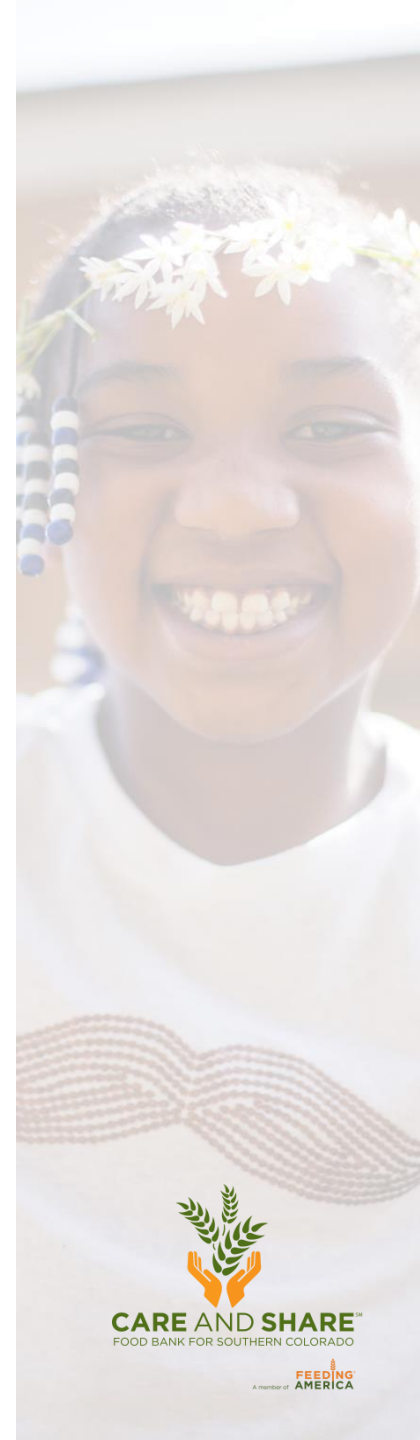
- No permita que los vecinos usen bolsas ni contenedores con evidencia de contaminación
- Asegúrese de que los alimentos no se guarden en el piso durante toda la distribución
- Asegúrese de que los alimentos fríos se almacenen en el refrigerador o congelador hasta el momento de distribución



MANEJO DE PLAGAS

- Todos los áreas de almacenamiento se necesitan revisar para evidencia de plagas
- Todos los sitios de almacenamiento deben mantener un documento del proceso de manejo de plagas que siguen:
 - Factura de una compañía certificada de manejo de plagas que muestra un contrato de servicio mensual, o
 - Registros de manejo de plagas que la persona encargada del almacenamiento de alimentos completa cada semana

Care and Share Food Bank provee una forma para registrar el manejo de plagas aquí: [Pest Control Logs](#)



RECURSOS ADICIONALES SOBRE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Guía sobre fechas de caducidad (No aplica para los programas de USDA)
- Limpiar vs. Desinfectar
- Qué buscar en frutas y vegetales frescos
- Certificación ServSafe para Seguridad de los alimentos
- Guía sobre frutas y vegetales frescos
- Calibrar y utilizar termómetros infrarrojos

All safety documents can be found on the [Food Safety](#) link on the Care and Share [Agency Portal](#).



CARE AND SHARE™
FOOD BANK FOR SOUTHERN COLORADO

A member of
FEEDING AMERICA



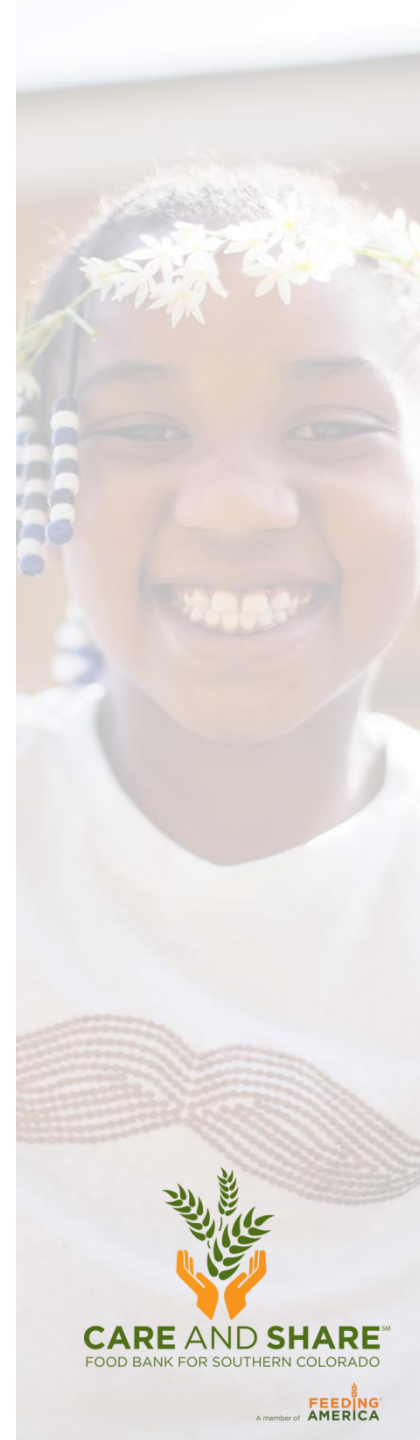
COMPRUEBE SU CONOCIMIENTO

¡Tome esta prueba para saber cuanto sabe sobre seguridad de alimentos!

Haga clic en el símbolo para ver la prueba.



¡Buena suerte!




CARE AND SHARETM
FOOD BANK FOR SOUTHERN COLORADO

A member of
**FEEDING
AMERICA**