



ALIMENTO PARA EL PENSAMIENTO

EDICIÓN PRIMAVERA/VERANO 2025

SCAN ME



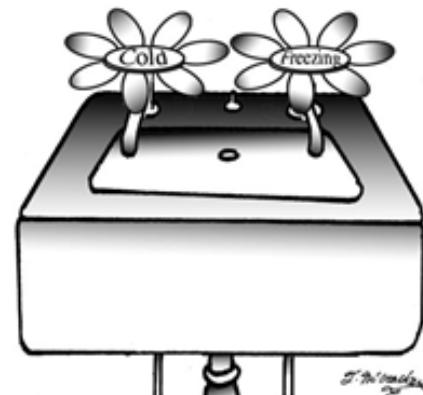
REQUISITOS DE AGUA CALIENTE PARA RESTAURANTES: ¿CUMPLE USTED CON LA NORMA?

Agua Caliente: Más que una Comodidad —Es la Ley.

¿Sabía que el uso de agua caliente en los establecimientos de alimentos está regulado por el Código Alimentario de la FDA? Este código nacional influye en las regulaciones de seguridad alimentaria de su estado y establece el estándar para el uso de agua caliente en lavamanos y lavavajillas.

Si usted es propietario de un restaurante, es su responsabilidad asegurarse de que su calentador de agua cumpla con el código y funcione correctamente.

Aquí le explicamos por qué el agua caliente no es opcional—es esencial para cumplir con la ley y mantener su negocio en funcionamiento.



Unable to fix the hot water heater,
the maintenance man relabeled the faucets,
"Cold" and "Freezing."

🔥 POR QUÉ EL AGUA CALIENTE ES IMPORTANTE EN SU RESTAURANTE

1. El saneamiento es la ley (y solo una buena práctica)

Mantener limpios los platos, superficies y equipos no se trata solo de apariencias. Se trata de proteger a sus huéspedes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Las bacterias prosperan en ambientes sucios, y el agua caliente es clave para matarlas de manera efectiva.

💡 Consejo profesional: ¡El restaurante promedio usa 2 galones de agua caliente por comida servida!

2. El lavado adecuado de manos comienza con agua tibia

La higiene de su personal es importante. Entrenarlos para que se laven las manos a fondo y a menudo con agua tibia es crucial. El agua fría no lo corta, y tampoco lo hace saltarse este paso.

💡 La higiene del personal tiene un impacto directo en la seguridad alimentaria. El agua caliente ayuda a hacer cumplir altos estándares.

3. El lavado de platos necesita calor

No es suficiente para que los platos se vean limpios, necesitan ser desinfectados. Eso significa usar:

- Lavavajillas de alta temperatura, o
- Máquinas de desinfección química, ambas dependen de las temperaturas correctas del agua.
No hay agua caliente = no hay platos bien desinfectados = posibles violaciones.

4. Equipo de limpieza y superficies

El agua tibia hace que la limpieza sea más rápida y efectiva. El agua caliente descompone la grasa y los residuos de alimentos más fácilmente que el agua fría, lo que le ayuda a mantener una cocina impecable.

5. Fregar el suelo

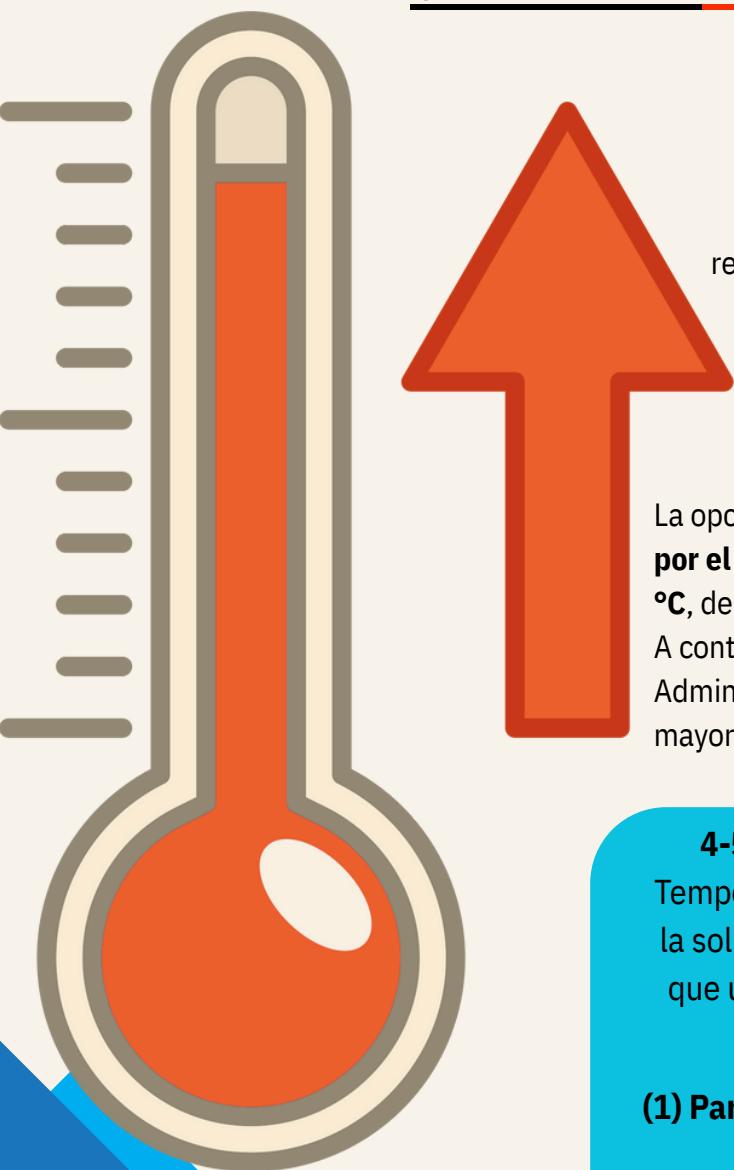
Incluso los pisos necesitan agua caliente. Para limpiar residuos pegajosos o suciedad acumulada por el tránsito, un cubo de fregona caliente siempre es mejor que el agua fría.

*MANTENTE OBEDIENTE, MANTENTE ABIERTO

ASEGURARSE DE QUE SU CALENTADOR DE AGUA CUMPLA CON LAS DIRECTRICES DE LA FDA NO SE TRATA SOLO DE EFICIENCIA, SE TRATA DE MANTENER SUS PUERTAS ABIERTAS Y SU REPUTACIÓN FUERTE.

TEMPERATURAS DE LAVADO MANUAL DE PLATOS EN EL FREGADERO DE TRES COMPARTIMENTOS

Subiendo la **temperatura**: Desinfección de lavavajillas



En el mundo de los lavavajillas comerciales, también conocidos como lavavajillas de alta temperatura, los restaurantes tienen básicamente dos opciones para pasar una inspección sanitaria. Su restaurante puede usar un lavavajillas de alta temperatura que utiliza agua caliente para desinfectar, o puede usar un lavavajillas de baja temperatura, que requiere productos químicos para realizar el trabajo. Como en la mayoría de los casos, cada opción tiene sus **ventajas y desventajas**.

La opción de desinfección por calor requiere que **el agua que circula por el lavavajillas para el ciclo de lavado se caliente entre 65 y 71 °C**, dependiendo del tipo específico de lavavajillas de alta temperatura. A continuación, se presenta el texto del Código de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), del cual la mayoría de los departamentos de salud toman sus directrices:

4-501.110 Equipos de Lavado Mecánico de Utensilios, Temperatura de la Solución de Lavado. (A) La temperatura de la solución de lavado en lavadoras de vajilla de tipo aspersor que utilizan agua caliente para DESINFECTAR no puede ser inferior a:

- (1) Para una máquina de una sola temperatura con cesta fija, 74 °C (165 °F)**
- (2) Para una máquina de dos temperaturas con cesta fija, 66 °C (150 °F)**
- (3) Para una máquina de dos temperaturas con un solo tanque y transportador, 71 °C (160 °F)**
- (4) Para una máquina multitanque, transportador y multitemperatura, 66 °C (150 °F)**

Ante todo, **es fundamental el ciclo de enjuague**. Este ciclo se considera el ciclo de desinfección, y la temperatura del agua al entrar en la máquina debe ser de **82 °C (180 °F)**. El texto del Código de Alimentos indica lo siguiente:



La lógica de las normas sanitarias es la siguiente: los gérmenes, bacterias y otros microorganismos no sobreviven en platos calentados a 71 °C. Las investigaciones han demostrado que calentar el agua de enjuague a 82 °C produce una superficie de 71 °C, lo suficientemente caliente como para eliminar las bacterias. Sin embargo, es mucho más fácil calentar un plato frío a 71 °C si se lava a 65 o 71 °C durante un tiempo. También es importante que el ciclo de desinfección con agua caliente no supere los 90 °C, ya que las partículas de comida pueden "cocerse" en la vajilla a temperaturas tan extremas.



Si elige el método de desinfección con agua caliente, asegúrese de tener instalado un calentador de refuerzo para alcanzar de forma segura temperaturas de agua lo suficientemente altas como para desinfectar. (El termostato de su calentador de agua principal podría alcanzar esa temperatura, pero hacerlo podría causar quemaduras graves si se usa agua caliente para cualquier otro propósito).



Su lavavajillas debe venir equipado con una placa de datos fijada en alguna parte que indique las temperaturas alcanzadas, así como el tiempo necesario para el ciclo de lavado. Estos requisitos también se establecen en el código alimentario. Aun así, se recomienda analizar el agua de su lavavajillas periódicamente para asegurarse de que el equipo funcione correctamente. Su estado y localidad podrían exigir documentación sobre las temperaturas de su lavavajillas durante una inspección, así que asegúrese de saber qué comprobantes podrían solicitarle.

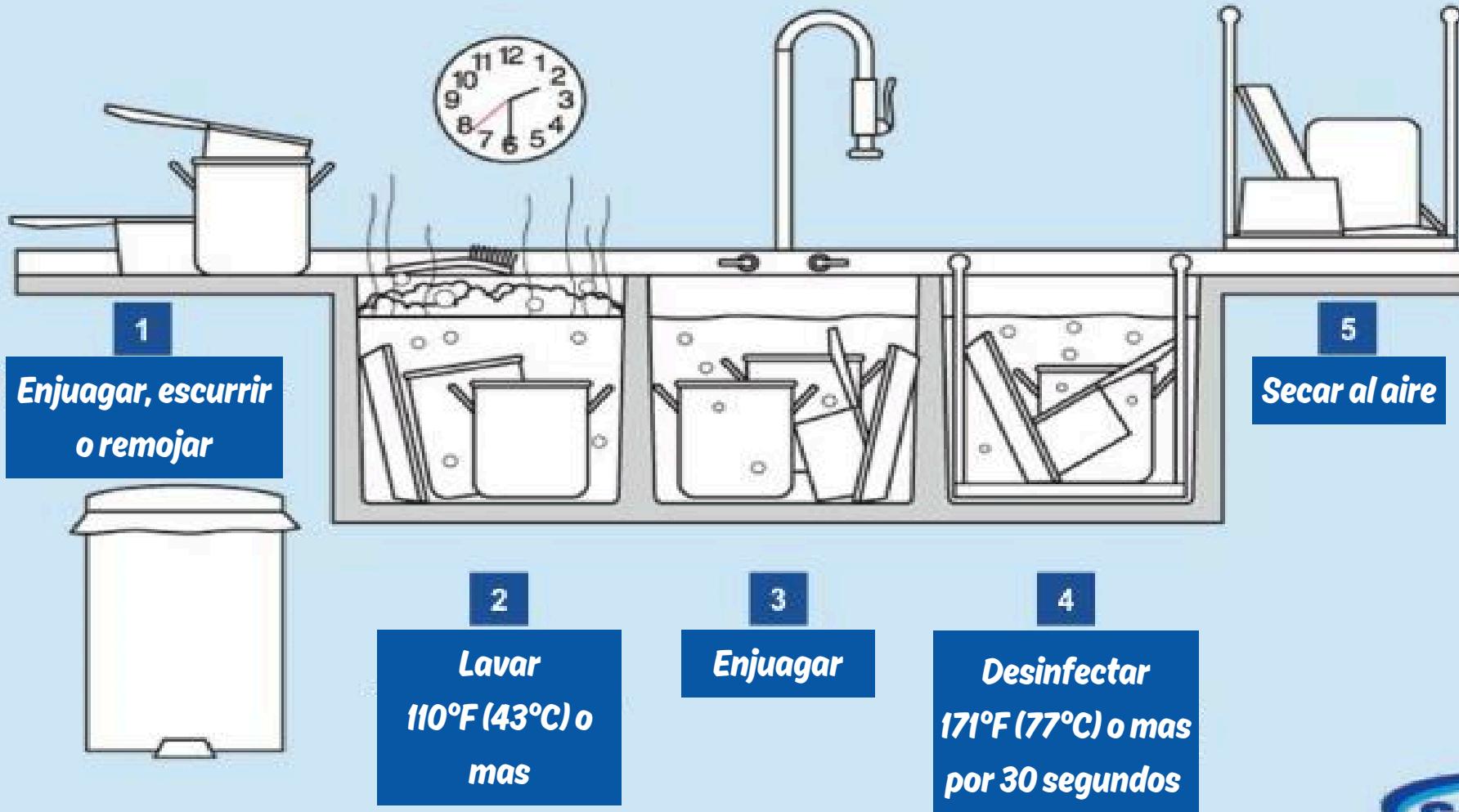
Si opta por la desinfección química, el agua de su lavavajillas de baja temperatura debe alcanzar un mínimo de 48 °C. Pero tendrá más éxito eliminando la grasa de los platos a una temperatura cercana a los 67 °C.



FREGADERO DE TRES COMPARTIMENTOS

3

Pasos para la limpieza y desinfección



LAVAMANOS

El agua caliente suministrada a su lavamanos **debe alcanzar al menos 38 °C (100 °F)**. El requisito anterior era de 48 °C (120 °F), pero se redujo a 38 °C (100 °F) para minimizar las lesiones por quemaduras por agua caliente.



Recuerde, si su restaurante tiene un área de bar, necesitará un lavabo adicional para el bar, uno que esté separado de la parte trasera del local.

LAVARSE LAS MANOS ES UN FACTOR IMPORTANTE PARA PREVENIR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.



- Antes y después de manipular alimentos
- después de usar el baño
- después de cambiar un pañal
- después de tocar mascotas
- después de atender a una persona enferma
- después de sonarse la nariz, toser o estornudar
- después de manipular huevos crudos o carne, aves o pescado crudos y sus jugos

Como propietario o gerente de un restaurante, necesita acceso ilimitado a agua caliente durante todo el horario de atención.

También debe asegurarse de que su calentador de agua cumpla con sus requisitos de limpieza y la temperatura establecidos por las normas sanitarias.

¡Mantenerse informado sobre el agua caliente le ayuda a mantener su negocio en funcionamiento!



¿SABÍAS?

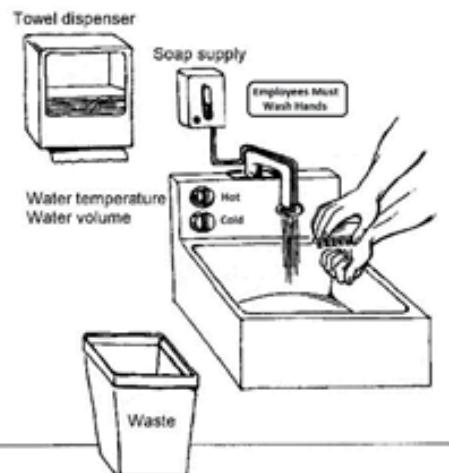
99%

DE LAS PERSONAS NO SE LAVAN LAS MANOS CORRECTAMENTE



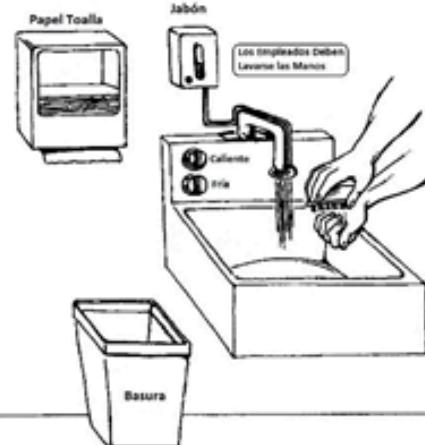
Handwash Sink Requirements

1. Soap
2. Paper towels
3. Hot & Cold water
4. Garbage Can



Requerimientos De Lavamanos

1. Jabón
2. Toallas de Papel
3. Agua Caliente y Fría
4. Basura



손 세정제 싱크 요구 사항

1. 비누
2. 종이 수건
3. 뜨거운 물과 차가운 물
4. 쓰레기 수



Lavado de las manos 101

¿Cómo puede asegurarse de que se está lavando las manos con la frecuencia necesaria? Siempre debe lavarse las manos ANTES de manipular alimentos o comenzar cualquier tarea relacionada con alimentos, pero también es muy importante que se lave las manos DESPUÉS de estas actividades:

- Manipular carne cruda, aves de corral y mariscos.
- Estornudar, toser o usar un pañuelo desechable.
- Ir al baño.
- Tocarse el cabello, la cara, el cuerpo, la ropa o el delantal
- Usar productos químicos que puedan afectar la seguridad de los alimentos
- Fumar, comer, beber o mascar chicle.
- Vaciar o sacar la basura.
- Limpiar mesas o lavar platos sucios.
- Manejar dinero y cambio.

CÓMO LAVARSE LAS MANOS:



-  1 MOJARSE LAS MANOS Y LOS ANTEBRAZOS BAJO UN CHORRO DE AGUA TIBIA.
-  2 APlicar suficiente jabón para hacer bastante espuma.
-  3 Frotarse vigorosamente las manos y los antebrazos durante al menos 10-15 segundos. Límpiese la punta de los dedos, debajo de las uñas y entre los dedos.
-  4 Enjuagarse bien las manos y los antebrazos bajo un chorro de agua tibia.
-  5 Secarse las manos y los antebrazos con una toalla de papel de un solo uso o un secador de manos. Use una toalla de papel para cerrar el grifo. Si sale del baño, use una toalla de papel para abrir la puerta.

Para obtener más información y recursos sobre la seguridad alimentaria, visite:

foodsafetyfocus.com

Prepárese para un asado seguro

Separe

Cuando vaya de compras, recoja la carne, el pollo, los pescados y los mariscos de último. Sepárelos de otros alimentos en su carrito de compras y en las bolsas de supermercado.



Refrigere

Mantenga las carnes, las aves, los pescados y los mariscos refrigerados hasta que estén listos para asar en la parrilla. Al transportarlos, manténgalos a **40 °F** o menos en una neverita portátil.



Limpie

Lávese las manos con jabón antes y después de manipular las carnes, las aves, los pescados y los mariscos. Limpie las superficies, los utensilios y la parrilla antes y después de cocinar.



Cocine

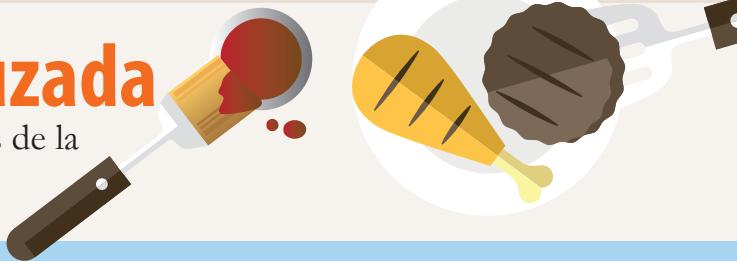
Utilice un termómetro de alimentos para asegurarse de que la carne esté lo suficientemente caliente como para matar los microbios dañinos. Al ahumar la carne, mantenga la temperatura dentro del ahumador entre **225 °F** y **300 °F** para mantener la carne a una temperatura segura mientras se cocina.

145 °F	carne de res, cerdo, cordero, ternera (deje reposar por 3 minutos antes de servir)
145 °F	pescado
160 °F	hamburguesas y otras carnes molidas
165 °F	aves



Evite la contaminación cruzada

Deseche los adobos y las salsas que han tocado los jugos de la carne cruda. Ponga la carne cocida en un plato limpio.



Refrigere

Separé las sobras en pequeñas porciones y colóquelas en envases cubiertos y poco profundos. Guárdelas en el congelador o en la nevera dentro de dos horas después de cocinar (una hora si la temperatura afuera está sobre **90 °F**).



Propietarios/Administradores de Establecimientos de Alimentos, ¿están interesados en que sus manipuladores de alimentos obtengan la certificación de manipulador de alimentos?

Por favor, póngase en contacto con el Departamento de Salud para organizar una clase que se llevará a cabo en el Departamento de Salud o en su establecimiento de alimentos. Si registra ocho manipuladores de alimentos o más, se puede proporcionar una demostración de habilidades gratuita en su establecimiento. Póngase en contacto con Priscilla Lewis, Sr. Especialista en Salud Ambiental Registrada o Susy Rodríguez, LHOC Al 201-568-3450 Ext 510 o 520.

**¡ESTAMOS AQUÍ
PARA
AYUDARTE!**



RETENCIÓN DEL CABELLO

Los vendedores de alimentos deben usar sombreros, bufandas, viseras o redes para el cabello diseñadas y usadas para evitar que el cabello entre en contacto con los alimentos expuestos

BASURA

La basura debe de ser manejado de manera que no cree una molestia o actúe como un atractivo para las plagas. El recipiente debe de estar tapado cuando esté lleno o no esté en uso constante. Los residuos sólidos deben de ser eliminados adecuadamente.

TÓXICOS

Las soluciones de limpieza, desinfectantes u otros artículos tóxicos deben almacenarse separados de los alimentos, los artículos de servicio y de un solo uso y las superficies en contacto con los alimentos. Estos mismos elementos deben estar debidamente etiquetados. No se deben usar insecticidas de venta libre que no estén clasificados para su uso dentro o alrededor de un establecimiento de alimentos.

SUPERFICIES SIN Y EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Las superficies de preparación de alimentos y equipos deben ser lisas, fáciles de limpiar y duraderas.

PERSONAL AUTORIZADO

Solo aquellas personas que trabajan como vendedores de puestos, manipuladores de alimentos o aquellos que tienen deberes directamente relacionados con la operación están permitidos en el puesto de alimentos.



COMIENDO, BEBIENDO Y FUMANDO

No se permite comer ni fumar en los puestos de comida. Se permite un vaso de bebida cerrado con tapa y pajita.

RESTRICCIONES DE ENFERMEDAD

No se le permitirá trabajar en el puesto de comida a una persona que tenga algún tipo de infección de herida o que tenga una enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos.



PAÑOS DESINFECTANTES Y DE LIMPIEZA

Se debe proporcionar un desinfectante aprobado (cloro o compuestos de amonio cuaternario o yodo). Los paños de limpieza deben almacenarse en el balde de desinfectante cuando no estén en uso. Cuando use lejía para desinfectar, mezcle una cucharadita de lejía sin perfume por cada galón de agua.

LAVADO DE VAJILLA

El lavado de vajilla se puede hacer en un fregadero de tres recipientes o en una instalación temporal usando tinas colectoras. Primero, los artículos deben lavarse con agua caliente y jabón. En segundo lugar, deben enjuagarse con agua limpia y tibia. En tercer lugar, deben desinfectarse químicamente en agua tibia con un desinfectante aprobado. Finalmente, los artículos deben secarse al aire.



RECORDATORIOS

- Se requieren tiras de prueba para medir la concentración del desinfectante.
- El agua debe cambiarse cuando esté sucia y/o cada cuatro horas.

ALMACENAMIENTO

Todos los alimentos y artículos de servicio o de un solo uso, platos de papel, vasos y tapas deben almacenarse al menos seis (6) pulgadas sobre el piso o suelo y protegerse de la contaminación.

WORKS CITED

NJ Department of Health & Senior Services. (n.d.). Retrieved June 16, 2015, from Retail Food Project: <http://www.nj.gov/military/vmh-policies/18-02-001A.pdf>
Temporary Food Service Guidelines. (n.d.). Retrieved June 16, 2015, from Missouri Department of Health: <http://health.mo.gov/safety/foodsafety/pdf/TempFoodServiceGuide.pdf>

GUIA PARA EVENTOS DE ALIMENTOS TEMPORALES



Departamento de Salud de Englewood



73 S. Van Brunt Street
Englewood, NJ 07631
Oficina: (201) 568-3450
Fax: (201) 568-5738

GUÍAS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS TEMPORALES

Un establecimiento temporal de venta de alimentos significa un establecimiento de venta de alimentos que opera por un período de no más de 10 días consecutivos en conjunción con un solo evento o celebración.

Ferias, festivales, comidas al aire libre o celebraciones similares, así como otros eventos patrocinados por organizaciones, con servicio de comida y abiertos al público, son todos ejemplos de eventos temporales.

El Departamento de Salud de Englewood requiere que los operadores de servicios de alimentos soliciten una licencia de alimentos 3 días antes del evento.

Los operadores de servicios de alimentos deben tener conocimientos básicos sobre seguridad alimentaria para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos. Al seguir estas pautas, los operadores de servicios de alimentos temporales pueden minimizar la posibilidad de que ocurra una enfermedad transmitida por los alimentos. Las siguientes acciones y equipos son necesarios para todas las operaciones temporales de alimentos.

COMIDA

- Todos los alimentos deben provenir de una fuente aprobada.
- Todos los alimentos y las bebidas deben de prepararse en de papel. Cierre el agua con una toalla de papel en lugar de el lugar o en una cocina comercial autorizada.
- **Los alimentos preparados en el hogar no se pueden vender en un establecimiento de alimentos temporal.**
- Los alimentos preparados que se transportan desde la cocina comercial deben llegar al evento caliente a 135° F o más o frío a 41° F o menos. No se permitirá la venta de alimentos traídos al evento a una temperatura inadecuada. Se requiere el uso de un camión refrigerado o contenedores aislados para mantener los alimentos calientes y/o fríos.

CONTACTO CON LAS MANOS DESNUDAS

Las manos desnudas de un empleado de alimentos no pueden tocar los alimentos listos para comer. Se deben usar pinzas, espátulas, pañuelos desechables o guantes.

LAVAMANOS

Se **REQUIERE** un fregadero para lavarse las manos si está sirviendo alimentos abiertos. Las instalaciones adecuadas para el lavado de manos consisten en un lavamanos equipado con agua corriente fría y caliente, jabón y toallas de papel. La configuración de un fregadero temporal consiste en un recipiente lleno de agua tibia con un dispensador tipo grifo, jabón, toallas de papel, una papelera y un balde para recoger las aguas residuales.



RECUERDE LAVARSE LAS MANOS CORRECTAMENTE.

Use agua y jabón. Frote sus manos vigorosamente mientras las lava.

Lavar:

- Dorso de las manos
- Muñecas
- Entre los dedos
- Alrededor y debajo de las

Enjuáguese bien las manos. Séquese las manos con una toalla

sus propias manos.



ALIMENTOS ALMACENADOS EN HIELO

- Los alimentos empacados y sin empacar y las bebidas embotelladas o enlatadas no deben almacenarse en contacto directo con hielo o agua sin drenar.
- El hielo usado para alimentos debe almacenarse en un enfriador limpio separado. Se debe usar una pala para hielo para sacar el hielo y evitar el contacto de las manos desnudas con el hielo. El hielo debe ser de una fuente comercial.
- Los alimentos crudos almacenados en hielo deben estar en recipientes y/o bolsas herméticamente cerrados.
- Los alimentos crudos y los alimentos listos para comer deben almacenarse en diferentes refrigeradores para evitar la contaminación cruzada.

MANTENIMIENTO EN CALIENTE Y EN FRÍO

Se debe proporcionar equipo suficiente que sea capaz de mantener los alimentos calientes y/o fríos. Se necesita refrigeración mecánica o hielo para alimentos fríos. Los refrigeradores y congeladores deben estar limpios y contener termómetros. Los refrigeradores deben poder limpiarse y tener un desagüe. Las unidades de mantenimiento en caliente deben estar limpias y contener un termómetro. Los alimentos calientes se mantienen a 135° F o más y los alimentos fríos se mantienen a 41° F o menos.



TERMÓMETROS

Se **REQUIERE** un termómetro digital de sonda delgada con vástago de metal para verificar las temperaturas de los alimentos.

COCINANDO

Una parte esencial de la seguridad alimentaria es garantizar que se alcancen las temperaturas finales de cocción adecuadas. Las temperaturas de cocción adecuadas para algunos alimentos comunes son:

- Pollo: 165° grados
- Hamburguesas: 155° grados
- Cerdo: 145° grados
- Pescados/Mariscos: 145° grados

Queda prohibido el traspaso o reutilización de alimentos de un día para otro.

CONDIMENTOS

Lo mejor es tener condimentos o otros aderezos para alimentos de consumo en paquetes individuales, botellas comprimibles o dispensadores a granel con émbolos. Los alimentos que se saquen de su envase original y se coloquen en otro deberán estar debidamente etiquetados.