

PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN ESTÁNDAR (POE) PARA ELIMINAR CONTACTO CON LAS MANOS DESCUBIERTAS CUANDO MANEJE LISTO PARA COMER ALIMENTOS

(Muestra POE)

PROPÓSITO: Para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos debido a la contaminación cruzada de manos a los alimentos.

ALCANCE: Este procedimiento se aplica a los empleados de servicio de alimentos que preparar, manipular o sirven alimentos.

PALABRAS CLAVE: comida lista para consumir, contaminación cruzada

1. ALIMENTO LISTO PARA COMER significa comida que:

- Está en una forma que es comestible sin preparación adicional para lograr la inocuidad de los alimentos o un alimento de animales crudos o parcialmente cocidos y se informa al cliente del peligro.
- La comida lista para consumir incluye pero no está limitada a:
- ALIMENTOS de animales crudos que se cocinan como se requiere en el POE de cocción y recalentamiento
- Frutas y verduras crudas que se lavan a fondo para eliminar el suelo y otros contaminantes.
- Las frutas y verduras que se cocinan y se mantienen para mantener calientes, como se requiere en Cocción y recalentamiento POE
- Todos los alimentos potencialmente peligrosos que se cocinan como se requiere en el POE de cocción y recalentamiento, y se enfrían según se requiera en el POE de enfriamiento.
- Alimentos de origen vegetal para los cuales no se requiere más lavado, cocción u otro procesamiento para la inocuidad de los alimentos, y de los cuales se eliminan las cáscaras, cáscaras, cáscaras o cáscaras, si están presentes de forma natural.
- Sustancias derivadas de plantas que incluyen pero no se limitan a especias, condimentos y azúcar, que no se cocinarán.
- Un artículo de panadería que incluye pero no se limita a pan, pasteles, pasteles, rellenos o glaseado para los cuales no se requiere más cocción para la seguridad de los alimentos.
- Alimentos procesados comercialmente para los cuales no se requiere una cocción adicional para la seguridad de los alimentos.

2. **CONTAMINACIÓN CRUZADA** significa el paso de bacterias, microorganismos u otras sustancias dañinas indirectamente de una superficie a otra a través de EQUIPOS, procedimientos o productos inapropiados o insalubres.

INSTRUCCIONES:

1. Capacitar a los empleados del servicio de alimentos sobre el uso de los procedimientos en este SOP.
2. Seguir las Regulaciones del Salud Pública del norte de Nevada.
3. Use procedimientos adecuados para lavarse las manos para lavarse las manos y los brazos expuestos antes de preparar o manipular alimentos o en cualquier momento cuando las manos se hayan contaminado. Ver SOP de Manos Lavadas.
4. No use las manos desnudas para manejar alimentos listos para comer en ningún momento a menos que lave frutas y verduras.
5. Use utensilios adecuados cuando trabaje con alimentos listos para comer. Los utensilios adecuados pueden incluir:
 - Guantes de un solo uso
 - Tejido Deli
 - Papel de aluminio
 - Pinzas, spoodles, cucharas, espátulas y otros equipos dispensadores

SOP para eliminar el contacto con las manos desnudas cuando se manipulan alimentos listos para comer, continúa
(Muestra SOP)

SUPERVISIÓN:

Un empleado (s) designado (s) de servicios de alimentos observará visualmente que el contacto manual desnudo de los alimentos listos para el consumo se elimina y que los guantes o utensilios adecuados se usan y cambian en los momentos apropiados durante todas las horas de operación.

ACCIÓN CORRECTIVA:

1. Rehabilita a cualquier empleado de servicio de alimentos que no siga los procedimientos de este SOP.
2. Deseche los alimentos listos para comer tocados con las manos desnudas.

VERIFICACIÓN Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO:

El gerente del servicio de alimentos verificará que los trabajadores del servicio de alimentos estén usando los utensilios adecuados al monitorear visualmente a los empleados del servicio de alimentos durante todas las horas de operación. El gerente del servicio de alimentos completará la Lista de verificación de seguridad alimentaria diariamente. El empleado del servicio de alimentos designado responsable del monitoreo registrará cualquier alimento descartado en la sección de medidas correctivas de la Lista de verificación de seguridad alimentaria. La Lista de verificación de seguridad alimentaria debe mantenerse en el archivo por un mínimo de 6 meses.

FECHA IMPLEMENTADO: _____ **POR:** _____

FECHA REVISADO: _____ **POR:** _____

FECHA REVISADA: _____ **POR:** _____