**File completed checklist forms in Part 4: Continuing Education.**

## Food Safety Checklist for Employees – Spanish

DOCUMENTO 2: Lista de Control de la Seguridad en los Alimentos para Nuevos Empleados

Obligatorio para todos los empleado**s** nuevos, incluyendo los sustitutos dentro de los 2 días posteriores al inicio del trabajo.(Nota: se recomienda utilizar este formulario como repaso para todos los empleados al comienzo del año escolar)

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Nombre del Empleado | Posición |

|  |  |
| --- | --- |
| PROCEDIMIENTO | \* FECHA EN QUE SE EXPLICO |
| Política de salud del empleado | |
| Salud del empleado –Si usted tiene dolor de garganta con fiebre, diarrea, vomito o nausea debe informar a su persona responsable ya que estos son posibles síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos. Usted debe informarle a su persona responsable si a sido diagnosticado con una enfermedad transmitida por los alimentos causada por *E. coli* 0157:H7, *Shigella*, *Salmonella* Typhi, Norovirus, non-typhodial *Salmonella,* o virus de hepatitis A. Sí usted tiene uno de estos cuatro síntomas que causan las enfermedades transmitidas por alimentos, solo se le permitirá trabajar cuando ya no se presente ningún síntoma. Si usted a sido diagnosticado con uno de los seis grandes agentes patógenos, usted deberá proporcionar la documentación médica antes de poder volver al trabajar. Lea y firme el acuerdo de politica de salud del empleado. |  |
| HACCP Plan | |
| Localización del HACCP plan y como se utiliza la información– Cada escuela tiene un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para garantizar la seguridad de los alimentos. Revisar el contenido del plan y mostrar donde esta localizado el mismo. |  |
| La responsabilidad del empleado es seguir los requerimientos del HACCP plan. – Empleados comparten responsabilidades de HACCP/ seguridad de los alimentos con su persona responsable. La seguridad de los alimentos es monitoreada regularmente en varias etapas – Diariamente, semanalmente, mensualmente y anualmente. Consultar el plan para mas detalles. |  |
| Higiene Personal | |
| La politica de enfermedad—Seguir todas las instrucciones que contiene la politica de salud de los empleados. |  |
| Ropa limpia usada en el trabajo: los delantales de trabajo no deben usarse para el trabajo; deben ponerse después de llegar al trabajo. Los delantales de trabajo siempre se deben quitar al ir al baño y al sacar la basura. |  |
| Recoger el cabello – cubra todo el cabello – Utilice una redecilla, cachucha o visera que se abroche hasta atrás de su cabeza para evitar que el cabello caiga en la comida. Cabello largo se debe de recoger hacia atrás y amarrarlo con una liga. Las pelucas y spray para el cabello no son sustitutos para recoger el cabello. |  |
| Báñese a diario y no se permite perfume: los empleados deben estar limpios y no usar perfume u otros cosméticos tópicos muy perfumados. |  |
| Joyas-solamente un sencillo anillo de matrimonio – No usar joyas en manos o brazos cuando se este trabajando. Esto incluye: anillos, brazaletes, relojes y brazaletes médicos. La única excepción es: Un sencillo anillo de matrimonio sin piedra puede ser usado, una pulsera medica puede ser usada en el tobillo o en una cadena en el cuello si es lo suficientemente larga para esconderla en la camisa/blusa. |  |
| Los empleados deberán mantener sus uñas recortadas, limadas y cuidadas de manera que los bordes y superficies sean fáciles de limpiar y no estén ásperos. A menos que usen guantes intactos y en buen estado, un empleado no podrá usar esmalte de uñas ni uñas postizas al trabajar con alimentos expuestos. |  |
| Llagas abiertas, cortaduras, raspones o quemaduras deben de estar completamente cubiertas cuando estén trabajando con alimentos. – Si tiene una herida infectada como: cortadas, lesión brotando en sus manos o antebrazo. Cubra con una venda adhesiva y use un guante sin látex de un solo uso para proteger el vendaje. |  |
| Reglas para fumadores – No se permite fumar en el área de almacenamiento, área de preparación de alimentos o en el área de lavado. Fumar esta solamente permitido en el área designada por su persona responsable. Algunas escuelas no permiten fumar en la propiedad de la escuela. |  |
| Estornudo/ tos y comportamiento apropiado asociado con el mismo—Cada vez que usted estornude, tosa, se toque el cabello o su cuerpo usted debe de lavarse apropiadamente las manos. Apropiadamente significa: Lavárselas al menos por 20 segundos con jabón para las manos y agua tibia en el lavamanos y secárselas con una servilleta limpia. |  |
| Comer, beber y goma de mascar solo se permite en áreas designadas – Solamente se permiten bebidas en vaso con tapa y un popote cuando sé este trabajando, así mismo las bebidas deben tener un lugar designado por su persona responsable y ningún otro lugar. Comer tampoco esta permitido en el área de trabajo, solamente en el área designada por su persona responsable La goma de mascar no esta permitido en ningún momento o lugar. |  |
| Reglas para descanso y comida –Cuando y donde el descanso y la comida están permitidos– No se permite comer cuando sé esta trabajando, solamente cuando se tiene un descanso y en el área designada por su persona responsable. |  |
| Área para guardar artículos personales – Artículos personales se deben de mantener en el área designada por su persona responsable. |  |
| Lavarse las Manos y Usar Guantes | |
| Procedimiento para lavarse las manos –Cuando, donde y como lavarse las manos—Las manos deben lavarse en el lavamanos por 20 segundos usando jabón para las manos y agua tibia y secarse con una toalla de papel limpia.  Las manos se deben de lavar:  Después de usar el servicio sanitario;  Después de toser, estornudar, fumar, comer o beber;  Antes de ponerse los guantes;  Cuando intercambia entre comida cruda y comida preparada;  Después de trabajar con basura;  Después de trabajar con equipo / utensilios sucios; y  Antes y durante la preparación de alimentos;  Siempre que usted abandone el área de preparación de alimentos y regrese (como ir a la caja registradora, etc.) |  |
| El uso de guantes desechables – Cuando cambiarlos—Las manos deben de lavarse apropiadamente antes de ponerse los guantes desechables. Siempre cambiar los guantes cuando se rompen, antes de empezar una nueva tarea; cada cuatro horas cuando estas haciendo la misma tarea, después de trabajar con comida cruda, pescado o pollo. |  |
| Uso de antisépticos para manos: Si se usan antisépticos para manos, lávese las manos antes de usar. Use solo antisépticos para manos que estén aprobados para su uso cerca de alimentos. |  |
| Limpiando y Desinfectando | |
| Lavado y uso de la mantelería– La mantelería debe de estar almacenada en un área limpia y seca por lo menos seis pulgadas del piso. La mantelería debe solamente ser lavada a maquina y usar una maquina secadora para secarlas. La única excepción es que las servilletas limpiadoras pueden ser lavadas en un fregadero de tres compartimentos y secarlos extendidos lejos de la comida.  Paños húmedos para limpiar: todos los paños húmedos deben almacenarse en una solución desinfectante cuando NO se estén usando.  Los paños utilizados debajo de una tabla de cortar se usan para evitar que una tabla de cortar se deslice en lugar de limpiar; sin embargo, se consideran en uso mientras se colocan debajo de la tabla de cortar. Utilizar un paño debajo de la tabla cumpliría con el Código de alimentos si la tabla y la superficie debajo de la tabla se lavan, se enjuagan y desinfectan al menos cada 4 horas o cada vez que se cambian las tareas de corte para evitar la contaminación cruzada o el contacto cruzado. la tela se almacena en una solución desinfectante cuando no se usa. Las esteras de goma que se pueden lavar, enjuagar y desinfectar para colocar debajo de las tablas de cortar para evitar el deslizamiento también se pueden usar para estabilizar la tabla de cortar. |  |
| Limpiando y Desinfectando – Siga el horario principal de limpieza para tareas designadas. |  |
| Uso de tiras evaluadoras para determinar el nivel del desinfectante –Se debe de usar la tira apropiada para checar el nivel de la solución desinfectante preparada en los tres compartimentos del fregadero, la cubeta de las servilletas limpiadoras y las botellas de spray. Cada vez que una nueva solución desinfectante es hecha se debe de checar el nivel desinfectante. |  |
| Localización del SDS y el uso apropiado de químicos peligrosos -- Las hojas de datos de seguridad de materiales están en cada cafetería de la escuela, el lugar donde se localiza varia en diferentes sitios; Su persona responsable debe de informar a cada empleado en donde se localiza en su cafetería. Un SDS es recomendado para todos los químicos peligrosos, incluyendo blanqueador, limpiadores de piso, aromatizantes de aire y los artículos de primeros auxilios. Cuando maneje cualquier químico peligroso debe de usar el producto como se establece en la etiqueta, usar apropiado equipo de protección y almacénelos apropiadamente. |  |
| Recibimiento y Almacenaje | |
| Criterios para recibir alimentos: si se le asigna la tarea de verificar los envíos de alimentos cuando llegan, inspeccione los alimentos dentro de los diez minutos posteriores a su llegada. Los criterios detallados se describen en HACCP, Parte 2: Procedimientos de manejo seguro de alimentos. Los alimentos TCS que llegan fríos deben ser de 41oF o más fríos, los alimentos congelados deben ser de 0oF o más fríos, y los alimentos calientes de al menos 135oF. Debe rechazarse la comida que no está a la temperatura adecuada o en un recipiente dañado, tiene fecha pasada o para la cual falta la etiqueta. Los productos mohosos y horneados también deben ser rechazados. Los alimentos rechazados se almacenan en un área designada por la persona a cargo. |  |
| Condiciones de almacenamiento – Líneas de limpieza, comida en el piso y temperaturas de refrigeradores y congeladores:   * Nunca quite etiquetas de los paquetes de comida o envases químicos. * Rotación de los productos para que la comida mas vieja este en el frente y la mas nueva atrás; Eliminar cualquier comida que este pasada de fecha de expiración. * Mantener los refrigeradores a 39° F o menos, congeladores a 0º F o menos y los gabinetes que mantienen el calor tengan por lo menos a 135º F. * Almacene comida, artículos desechables y articulo limpio por lo menos 6 pulgadas del piso en áreas de almacenamiento limpias y secas. * Almacene los productos limpiadores y otros químicos separados de la comida, equipo, platos y utensilios, mantelería y cualquier otra cosa que se use por separado. * No cambie los productos de limpieza y químicos de su envase original al menos que se mezclen para su uso. * No sobrecargue los congeladores y no ponga comida caliente en ellos. * Mantenga cerradas las puertas de los refrigeradores y congeladores lo mas que se pueda. * Almacene comida cruda debajo de los alimentos cocinados o listos para consumirse. |  |
| Preparación | |
| Ubicación de recetas y procedimientos establecidos y cómo usarlos: siga siempre recetas establecidas aprobadas para esta instalación. Pregúntale a la persona a cargo por la aclaración si las recetas no se entienden claramente. |  |
| Manipulación de alimentos listos para comer: evite el contacto directo con las manos descubiertas y use los utensilios adecuados, como pañuelos de papel, espátulas, pinzas, guantes de un solo uso o equipo dispensador para manipular alimentos listos para comer. |  |
| Usar diferentes tablas para cortar debidamente desinfectadas, cuchillos y utensilios para carne cruda, pescado y pollo–Limpie y desinfecte los artículos entre usos. |  |
| Como medir y registrar las temperaturas de la comida, almacenamiento, cocción y mantenimiento– La comida debe de estar a una apropiada temperatura, todas las comidas que se mantienen calientes debe de estar a 135oF o más y comidas frías a 41oF o menos. Las temperaturas de cocción están anotadas en los procedimientos de las recetas establecidas, y se deben de utilizar para preparar la comida. |  |
| Como manejar el sobrante de comida, monitorear y registrar temperaturas, eliminar y/o almacenar, procedimiento de recalentado. - – Todo el sobrante de comida se debe de usar en 72 horas y comidas pre-cocinadas en cuatro semanas. La temperatura de la comida debe de ser anotada en el record de producción diario. |  |

\*  Si no es parte de la responsabilidad de su trabajo, escriba no aplica (N/A)

Entiendo estas políticas y procedimientos y acepto seguir estas políticas y procedimientos debido a su importancia para mantener la seguridad alimenticia de nuestros niños. Entiendo que seguir estas políticas y procedimientos es una condición de empleo en esta escuela y distrito escolar.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Firma del empleado | Fecha | Firma del persona responsable | Fecha |