

RAW CHICKEN HANDLING
TRAINING MANUAL
FOR OWNERS & MANAGERS

MANUAL DE CAPACITACIÓN SOBRE
MANIPULACIÓN DE POLLO CRUDO
PARA PROPIETARIOS Y GERENTES

生雞肉處理培訓手冊
適用於業主和管理者



ENVIRONMENTAL HEALTH
SAN MATEO COUNTY

ÍNDICE

SECCIÓN 1: ADMINISTRACIÓN

Introducción	3-4
Primeros pasos	5
Consejos para capacitar a manipuladores de alimentos	6
Cómo usar los métodos seguros	7

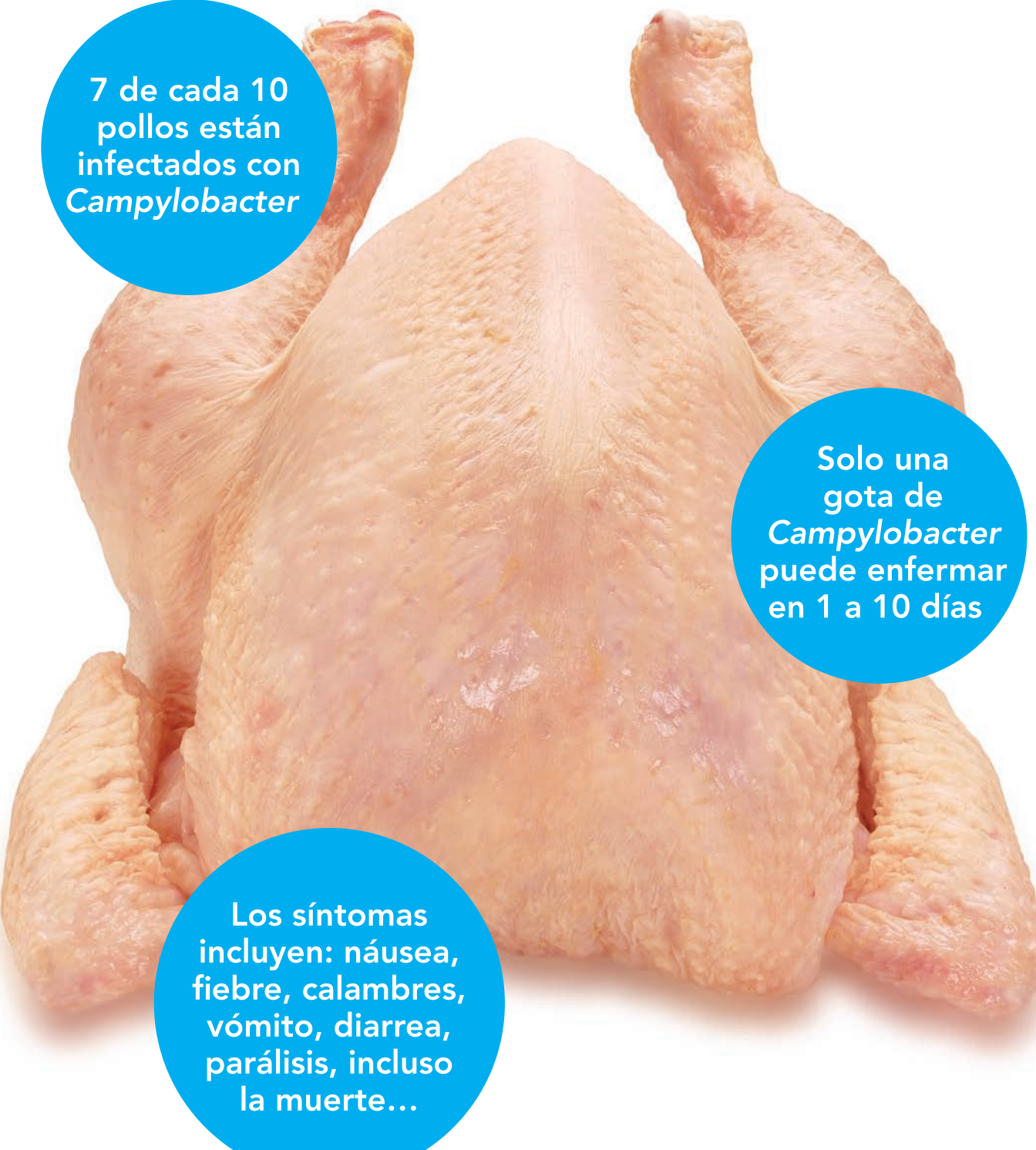
SECCIÓN 2: MANIPULACIÓN DE POLLO CRUDO

El problema con el pollo crudo	10
Almacenamiento del pollo	11-13
Preparación del pollo	14-17
Cocción del pollo	18-20

SECCIÓN 3: LISTAS DE VERIFICACIÓN DE CAPACITACIÓN Y AUTO INSPECCIÓN

Introducción a las herramientas de administración	21
Evaluación del centro	23
Lista de verificación de capacitación de los empleados	25
Lista de verificación de auto inspección del centro	27





7 de cada 10
pollos están
infectados con
Campylobacter

Solo una
gota de
Campylobacter
puede enfermar
en 1 a 10 días

Los síntomas
incluyen: náusea,
fiebre, calambres,
vómito, diarrea,
parálisis, incluso
la muerte...

SECTION 1:
MANAGEMENT
DIVIDER TAB PAGE

INTRODUCCIÓN

¿Qué es el kit de capacitación de campy?

Este kit de campy, gratuito y fácil de usar, contiene instrucciones paso a paso para que los gerentes capaciten al personal de cocina en seguridad alimentaria y manejo apropiado del pollo crudo. El kit de capacitación de campy incluye lo siguiente:

- Video educativo
- Manual de capacitación sobre manipulación de pollo crudo para propietarios y gerentes
- Tarjetas de referencia rápida para manipuladores de alimentos
- Posters e imanes
- Termómetro
- Listas de verificación de seguridad alimentaria
- Listas de verificación de capacitación de los empleados



¿Cómo me beneficiaré de usar este Kit?

El kit de capacitación de campy es para restaurantes que manipulan pollo crudo. Fue desarrollado por la San Mateo County (SMC) Environmental Health (EH) Services Division (División de servicios de salud ambiental del Condado de San Mateo) para disminuir las enfermedades transmitidas por alimentos relacionadas con personas que se enferman después de consumir pollo que se preparó inadecuadamente en restaurantes.

Este kit práctico y fácil de usar le ayudará a cumplir con el California Retail Food Code (Cal Code) (Código de alimentos para venta al detalle de California). El Código Cal dice que usted debe poder mostrar cómo garantiza que los alimentos que vende son seguros para comer con procedimientos e información por escrito. El kit de capacitación de campy le ayudará a cumplir estas regulaciones.

El uso del kit de capacitación de campy le ayudará a:

- Cumplir el SMC y las regulaciones del Código Cal
- Obtener una mejor clasificación de estatus de seguridad alimentaria en su próxima inspección rutinaria
- Mostrar cómo proteger a sus clientes mediante la preparación de alimentos más seguros para consumir
- Capacitar a su personal en prácticas alimentarias seguras
- Proteger la reputación de su negocio y evitar demandas
- Mejorar su negocio mediante la reducción de desperdicios y tiempo

ENVIRONMENTAL HEALTH
SAN MATEO COUNTY

(continúa en la siguiente página)

INTRODUCCIÓN

¿Quién debe tomar esta capacitación?

El gerente de cocina o la persona a cargo del personal de cocina deben usar el kit de capacitación de campy para enseñar a los manipuladores de alimentos acerca de la preparación segura de pollo crudo.

¿Cuánto durará la capacitación?

- De 30 a 60 minutos para repasar el Manual de capacitación sobre manipulación de pollo crudo para propietarios y gerentes
- 15 minutos para ver el video de campy
- 30 minutos para repasar las áreas de preparación de pollo en su cocina
- 60 minutos para capacitar a cada personal de turno o de cocina que manipula pollo crudo
- 15 minutos cada día para hacer una lista de verificación de apertura y cierre.
- 15 minutos cada semana para completar una lista de verificación para revisar las áreas de preparación de su cocina y hacer los ajustes necesarios

¿Cuándo debo tomar esta capacitación?

¡Lo más pronto posible! El empleo del kit de capacitación de campy le ayudará a su restaurante a ser incluso mejor y servir alimentos más seguros. ¡No tiene nada que perder!

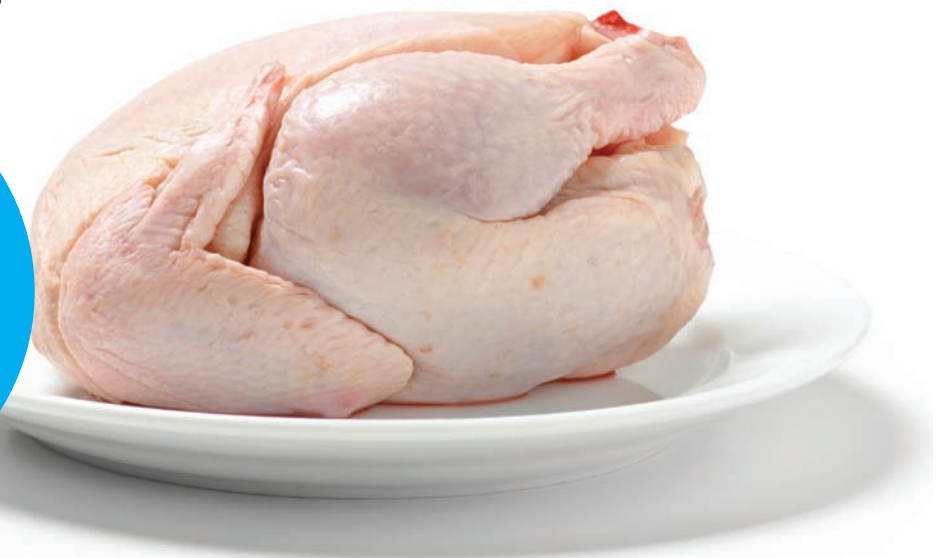
- Comience hoy a prepararse usted mismo y a su cocina
- Programe tiempo esta semana para capacitar a todos los manipuladores de alimentos actuales
- Repase la capacitación con los manipuladores de alimentos trimestralmente o según sea necesario
- Capacite a los empleados nuevos tan pronto como sean contratados

¿Dónde debo tomar esta capacitación?

Haga la capacitación en la cocina para que los manipuladores de alimentos puedan ver cómo poner en práctica los principios en el trabajo.

**Capacite
donde sea que se
encuentre la cocina:**

- Almacenado
- Preparado
- Cocinado



PRIMEROS PASOS



PREPÁRESE

- 1 Lea el *Manual de capacitación sobre manipulación de pollo crudo para propietarios y gerentes*
- 2 Vea el video de campy

PREPARE SU COCINA

- 3 Despliegue las etiquetas de almacenamiento, posters, imanes y termómetros en ubicaciones apropiadas
- 4 Evalúe las áreas de preparación del pollo en su cocina con el formulario de evaluación del centro
- 5 Haga los ajustes necesarios para establecer áreas seguras para el almacenamiento, preparación y cocción del pollo

PREPARE A SU PERSONAL

- 6 Programe una sesión de capacitación con cada personal de turno o de cocina
- 7 Capacite a cada manipulador de alimentos con la lista de verificación de capacitación de los empleados y los puntos de enseñanza en cada sección del *Manual de capacitación sobre manipulación de pollo crudo para propietarios y gerentes*

MANTENGA Y MEJORE SUS PROCESOS

- 8 Realice listas de verificación de aperturas y cierres diarios con la lista de verificación de auto inspección del centro
- 9 Lleve a cabo una revisión semanal de los procesos de preparación del pollo
- 10 Repase la capacitación con los manipuladores de alimentos cada trimestre o según sea necesario
- 11 Capacite a los nuevos empleados tan pronto como sean contratados

CONSEJOS PARA CAPACITAR A MANIPULADORES DE ALIMENTOS



Como propietario, gerente o persona a cargo, usted es la fuerza impulsora en la cocina. Se dé cuenta o no, usted es un ejemplo para los manipuladores de alimentos y ellos seguirán su liderazgo. Usted tiene el poder de influir en lo que ocurre en su cocina para hacer de ella un lugar donde los empleados valoren la seguridad alimentaria. Responsabilícese usted y los que lo rodean de servir alimentos seguros a sus clientes. ¡Involúcrese y muéstrele a los que lo rodean cómo preparar alimentos de forma segura hoy y todos los días!

Use los siguientes consejos cuando enseñe a los manipuladores de alimentos cómo manejar pollo crudo de forma segura:

CLARIDAD

- Comunique con claridad los objetivos de la capacitación y su contenido
- Enseñe rutinas que hagan que la manipulación segura del pollo sea automática
- Explique por qué la preparación segura del pollo es importante para los manipuladores de alimentos, el restaurante y sus trabajos
- Adapte la instrucción al nivel de conocimientos y destrezas de los manipuladores de alimentos

PLANIFICACIÓN Y PREPARACIÓN

- Repase y practique el contenido
- Familiarícese con las destrezas actuales de los manipuladores de alimentos

COMENTARIOS

- Haga preguntas que hagan que los manipuladores de alimentos evalúen y reflexionen sobre los procedimientos de manejo del pollo crudo
- Ofrezca elogios sinceros y responda de manera positiva a las respuestas correctas

TRANSFERENCIA DEL APRENDIZAJE

- Asegúrese de que los manipuladores de alimentos comprendan los principios de manejo seguro del pollo pidiéndoles que apliquen los conceptos
- Brinde ejemplos y demuestre buena conducta

EVALUACIÓN

- Respete las prácticas de manipulación de pollo crudo de los manipuladores de alimentos
- Repase con frecuencia las prácticas de manipulación del pollo crudo para corregir problemas frecuentes
- Brinde capacitación adicional según sea necesaria

Adaptado de: <http://www.ilr.cornell.edu/tac/toolbox/tips/effective.html> (accedido el 6/26/2012)

CÓMO USAR LOS MÉTODOS SEGUROS

La columna de 'Punto de seguridad' destaca las cosas que son importantes para preparar alimentos de forma segura.

La columna '¿Por qué?' le dice por qué es importante el punto de seguridad.

Las imágenes ayudan a ilustrar los puntos de seguridad.

COCCIÓN DEL POLLO

Cuando se cocina el pollo, éste debe ser manipulado apropiadamente para evitar la contaminación. Utilice equipo, bandejas y utensilios de cocina diferentes para pollo crudo y cocinado, a menos que hayan sido lavados, enjuagados, desinfectados y secados al aire adecuadamente después de haber sido expuestos al pollo crudo. Asegúrese de que el pollo crudo no entre en contacto con alimentos que ya han sido cocinados o alimentos que no requieren cocción antes de ser consumidos, como vegetales crudos y frutas. Para evitar la contaminación cruzada durante la cocción, use los siguientes puntos de seguridad.

Punto de seguridad	¿Por qué?	¿Cómo hace esto?
Contaminación cruzada <ul style="list-style-type: none"> Use utensilios distintos para pollo crudo y cocinado. 	El empleo de utensilios distintos evita la contaminación de alimentos cocinados con alimentos crudos.	¿Usa pinzas o utensilios distintos para pollo crudo y cocinado? <ul style="list-style-type: none"> Provea suficientes utensilios como para que hayan utensilios distintos para alimentos crudos y cocinados.

La columna '¿Cómo hace esto?' es para que usted escriba lo que hace.

Cocción: <ul style="list-style-type: none"> Cuando agregue pollo crudo a la superficie de cocción, asegúrese de que no toque, gotee o salpique sobre los alimentos que se están cocinando. 	Las bacterias dañinas se pueden	¿Cómo mantiene separada la
--	---------------------------------	----------------------------



Termómetros:

- Use un termómetro para comprobar que el pollo esté cocinado a la temperatura apropiada.

Algunas veces...

La columna '¿Qué hacer si las cosas salen mal?' le da consejos prácticos sobre cómo enfrentar los problemas.

La columna '¿Cómo hacer que esto no pase de nuevo?' le dice cómo evitar los problemas.

COCCIÓN DEL POLLO

Punto de seguridad	¿Por qué?	¿Cómo hace esto?
Temperaturas mínimas de cocción requeridas: <p>165°F (74°C) – Pollo, otras aves de corral, pescado rellena, carne rellena y pasta rellena.</p> <p>155°F (69°C) – Carne molida o desmenuzada, huevos crudos y alimentos que contienen huevos crudos.</p> <p>145°F (63°C) – Huevos crudos con cascara preparados a la orden, pescado y piezas individuales de carne incluyendo carne de res, ternera, cordero o cerdo.</p> <p>135°F (58°C) – Frutas y vegetales que se cocinan para mantenerlos calientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Todas las temperaturas de cocción deben lograrse y mantenerse durante 15 segundos. Cualquier alimento cocinado en un horno microondas debe cocinarse a 165°F (74°C). 	Cuando el pollo se cocina a 165°F (74°C) o más, cualquier germen que podría enfermar a los clientes será eliminado antes de que el alimento se consuma. Los alimentos que sirva a sus clientes serán seguros para ser consumidos.	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe la temperatura del pollo antes de servirlo a los clientes. Inserte el termómetro en la parte más gruesa del pollo. Si la temperatura es mayor de 165°F (74°C), el pollo es seguro para comer. Si la temperatura es menor de 165°F (74°C): <ul style="list-style-type: none"> Continúe cocinando el alimento hasta que alcance 165°F (74°C). Si el tiempo es un factor, puede conseguir los 165°F (74°C) más rápido dividiendo el alimento en porciones más pequeñas o usando un equipo o método diferente.

¿Qué hacer si las cosas salen mal	Cómo evitar que esto pase de nuevo
<ul style="list-style-type: none"> Cocine los alimentos hasta que alcancen los 165°F (74°C). Acelere el proceso de cocción, por ejemplo dividiendo los alimentos en cantidades más pequeñas o usando equipo diferente. 	<ul style="list-style-type: none"> Repare o reemplace el equipo. Revise su equipo de cocina. Podría necesitar aumentar el tiempo o la temperatura, o usar equipo diferente. Capacite de nuevo al personal en este método seguro. Mejore la supervisión del personal.

(continúa en la siguiente página)

(continúa en la siguiente página)

CÓMO USAR LOS MÉTODOS SEGUROS

COCCIÓN DEL POLLO

Puntos de enseñanza:

- Antes de cocinar el pollo crudo, reúna suficientes utensilios como para poder separarlos para pollo crudo y cocinado.
- Dé ejemplos de las formas en que los manipuladores de alimentos pueden evitar los derrames, goteos o salpicaduras de pollo crudo sobre otros alimentos o superficies cuando se coloca el pollo en la superficie de cocción.
- Enseñe a los manipuladores de alimentos cómo calibrar los termómetros y a designar lugares para almacenar los termómetros para su fácil acceso cuando se cocina.
- Instruya a los manipuladores de alimentos por qué la temperatura de cocción adecuada es importante para servir a los clientes comida segura.
- Muéstrela a los manipuladores de alimentos cómo verificar la temperatura de cocción del pollo colocando el termómetro en la parte más gruesa del mismo.
- La temperatura de cocción adecuada para el pollo es de 165°F (74°C).
- Pídale a los manipuladores de alimentos que identifiquen las acciones correctivas apropiadas si la temperatura del pollo es menor de 165°F (74°C).

Siga estos pasos para calibrar su termómetro



PASO 1

Consiga una taza de medir.



PASO 2

Llene con hielo y agua helada. Mezcle y agregue el termómetro.



PASO 3

Si el termómetro no registra 32°F (0°C), presione "Set" para calibrarlo.



PASO 4

La pantalla se vuelve roja, ajuste los botones a 32°F (0°C).



PASO 5

Presione de nuevo "Set", espere que aparezca "OK" en verde en la pantalla.



PASO 6

El termómetro está ahora calibrado a 32°F (0°C).

La sección 'Puntos de enseñanza' le muestra los puntos más importantes a enseñar a sus empleados. Use esta sección cuando capacite para asegurarse de que los empleados conozcan la información crítica y que se sientan confiados al almacenar, preparar y cocinar pollo de forma segura.

SECTION 2:
RAW CHICKEN HANDLING
DIVIDER TAB PAGE



EL PROBLEMA CON EL POLLO CRUDO

Campylobacter y Campylobacteriosis

Campylobacter (kam-pi-lo-bak-ter) o *campy* es una bacteria que se encuentra en el pollo crudo.

- Casi 7 de cada 10 pollos crudos están infectados con *Campylobacter*¹
- Incluso una diminuta gota de jugo de pollo crudo infectado con *Campylobacter* puede hacer que los clientes se enfermen²

La Campylobacteriosis (kam-pi-lo-bak-ter-i-o-sis) es la enfermedad causada por esas bacterias. Es la enfermedad bacteriana transmitida por alimentos más común en los EE. UU.

- El 77% de personas enfermas de campylobacteriosis dijeron haber comido en restaurantes antes de enfermarse
- En el 2010, hubieron 238 enfermedades de campylobacteriosis en el Condado de San Mateo³
- En el 2010, hubieron 6,704 enfermedades de campylobacteriosis en California
- *La campylobacter* causa un estimado de 24 millones de enfermedades y 124 muertes cada año
- Los síntomas pueden comenzar de 1 a 10 días después de haber comido alimentos infectados con *Campylobacter*⁴
- Los síntomas incluyen náusea, diarrea, vómitos y fiebre

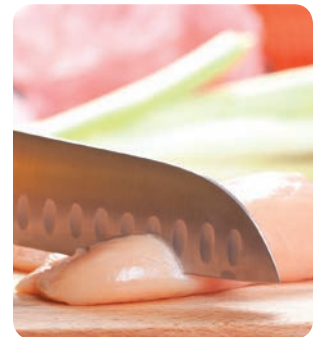
Manipulación insegura del pollo crudo

La campylobacter se puede propagar por la manipulación insegura del pollo crudo. Esté atento a estas prácticas inseguras para mantener seguros a sus alimentos y clientes:

- Tocar o comer pollo crudo o semicocinado
- Gotas o salpicaduras de pollo crudo o semicocinado sobre alimentos listos para comer o superficies de contacto de los alimentos
- La contaminación cruzada de pollo crudo o semicocinado con otros alimentos

Fuentes:

- 1 "2008 Retail Meat Report." National Antimicrobial Resistance Monitoring System. 2010.
- 2 Javid, M.H. and Shadab H. Ahmed. "Campylobacter Infections." Medscape Reference; Drugs, Diseases & Procedures. 23 de agosto 2011. Web. 17 de noviembre 2011.
- 3 2011 Community Assessment: Health and Quality of Life in San Mateo County. San Mateo: Healthy Community Collaborative of San Mateo County (HCCSMC), 2011. Web.
- 4 Campylobacter. CDC.gov. CDC National Center for Emerging and Zoonotic Infectious Diseases, 2010. Web. 25 de octubre 2011.



Puntos de enseñanza:

- La mayoría del pollo crudo está contaminado con *Campylobacter*.
- Incluso una diminuta gota de jugo de pollo crudo infectado con *Campylobacter* puede hacer que los clientes se enfermen
- Todo el pollo debe ser tratado como si estuviera infectado.
- Evite la contaminación cruzada de pollo crudo o semicocinado con otros alimentos o superficies de contacto de alimentos para mantener los alimentos seguros.

ALMACENAMIENTO DEL POLLO

Cuando almacene los alimentos asegúrese de separar el pollo crudo de los alimentos listos para comer. Los alimentos listos para comer son alimentos que no necesitan ser cocinados o que ya han sido cocinados. Tocar el pollo o derramar jugo de pollo sobre otros alimentos, superficies o equipo puede conducir a contaminación cruzada o a la propagación de la bacteria dañina. Siempre almacene el pollo crudo en el fondo del refrigerador para evitar que los jugos goteen sobre otros alimentos y los contaminen. Para evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento del pollo crudo, utilice los siguientes puntos de seguridad:

Punto de seguridad

Ubicación del almacenamiento:

- Almacene el pollo crudo y los alimentos listos para comer de forma separada.
- Si se almacenan en el mismo refrigerador, almacene el pollo crudo abajo de los alimentos listos para comer.
- Etiquete el área de estantería donde se almacenará el pollo crudo Almacene SOLAMENTE pollo crudo en el estante designado.



¿Por qué?

Si el pollo crudo o sus jugos tocan alimentos listos para comer, la bacteria dañina se puede transferir del pollo a los alimentos listos para comer. Los clientes también se pueden enfermar por consumir alimentos listos para comer.



Evita la contaminación cruzada por goteos, derrames o la mezcla de alimentos entre sí.

¿Cómo hace esto?

¿Cómo se puede asegurar de que el pollo crudo y los alimentos listos para comer están almacenados separadamente?

¿Están estos espacios limpios y protegidos de contaminación?

Si no, designe un área de estantería para el pollo crudo.

¿Se usan etiquetas para identificar el pollo crudo en almacenamiento refrigerado?

Sí No

Si no, etiquete el área de estantería. Utilice la etiqueta gratuita proporcionada en el Kit de capacitación de campy para asignar el área de almacenamiento refrigerado para pollo crudo solamente. O haga su propia etiqueta para identificar el área de almacenamiento de pollo crudo.

(continúa en la siguiente página)

ALMACENAMIENTO DEL POLLO

Punto de seguridad

Recipientes de almacenamiento:

- Mantenga los alimentos cubiertos.
- Almacene el pollo crudo en recipientes de grado comercial, aprobados NSF. Vea el símbolo abajo.



* NSF, National Sanitation Foundation (Fundación Nacional de Sanidad)

¿Por qué?

Evite el goteo y los derrames del jugo de pollo crudo sobre alimentos listos para comer.

¿Cómo hace esto?

¿Cómo almacena el pollo y lo mantiene cubierto?

- Cubra todos los alimentos con tapas, papel de aluminio o envoltorio plástico.
- No los almacene en recipientes abiertos.
- Lave, enjuague y desinfecte los recipientes antes de usarlos de nuevo.

Descongelamiento:

- Determine cuánto pollo necesitará para los días siguientes y si necesitará descongelarlo.
- Planifique por adelantado para dejar suficiente tiempo y espacio para descongelar pequeñas cantidades de alimentos en el refrigerador.

Evite la prisa para descongelar para necesidades de último minuto y mantenga los alimentos protegidos.

Colocar los alimentos en el refrigerador los mantendrá a una temperatura segura mientras se descongelan.

¿Dónde descongela los alimentos?

¿Cuánto tiempo deja para el descongelamiento?

- Para descongelar, mueva el pollo congelado del congelador al refrigerador antes de que lo necesite.
- Descongele el pollo crudo solamente en la repisa del fondo designada del refrigerador.

(continúa en la siguiente página)

ALMACENAMIENTO DEL POLLO

Punto de seguridad

Planifique el almacenamiento por adelantado

Prepare un plan antes de comenzar sus tareas que identifique:

- Productos alimenticios que necesitarán ser almacenados en el refrigerador.
- Productos alimenticios que necesitarán ser descongelados en el refrigerador.

¿Por qué?

Reduzca el desorden en el refrigerador y asegúrese de que otros alimentos estén protegidos cuando almacene pollo crudo.

¿Cómo hace esto?

- Almacene el pollo crudo solamente en el estante designado del fondo del refrigerador.
- Designe áreas de almacenamiento para otros alimentos.

Qué hacer si las cosas salen mal

- Si cree que los alimentos listos para comer no se han mantenido separados del pollo crudo, descarte los alimentos listos para comer.
- Si el equipo, superficies, utensilios han sido tocados por pollo crudo, lávelos, enjuáguelos, desinféctelos y séquelos al aire para evitar que se propaguen las bacterias dañinas.

Cómo evitar que esto pase de nuevo

- Reorganice el almacenamiento y la preparación de los alimentos para que sea más fácil mantener los alimentos separados.
- Asegúrese de tener suficiente espacio de almacenamiento y que esté bien organizado.
- Capacite de nuevo al personal sobre este método seguro.
- Mejore la supervisión del personal.

Puntos de enseñanza:

- Almacene siempre el pollo crudo en la ubicación designada en el fondo del refrigerador.
- Almacene siempre el pollo crudo en recipientes aprobados.
- Mantenga cubiertos los recipientes.
- El almacenamiento adecuado evita el goteo sobre otros alimentos y su contaminación.
- Descongele con anticipación el pollo crudo en el refrigerador y almacénelo en la ubicación designada.

PREPARACIÓN DEL POLLO

La manipulación segura del pollo crudo es un paso importante antes de cocinarlo. Cuando manipule pollo crudo, manténgalo separado de alimentos cocinados y listos para comer. El pollo crudo (o sus jugos) puede contener bacterias como la *Campylobacter*, lo que puede conducir a la contaminación cruzada y la propagación de bacterias dañinas a otros alimentos, superficies o equipo. Use los siguientes puntos de seguridad para proteger otros alimentos de las bacterias dañinas durante la preparación del pollo crudo.

Punto de seguridad	¿Por qué?	¿Cómo hace esto?
<p>Lavado del pollo:</p> <ul style="list-style-type: none"> No lave el pollo. 	<p>Lavar el pollo aumenta la probabilidad de transferir las bacterias porque el agua usada para lavar el pollo puede tocar otros alimentos o superficies cercanas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ¿Lava el pollo? Si lo hace, ¿cómo puede cambiar su proceso para eliminar el lavado? <hr/> <hr/>
<p>Área de preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Prepare el pollo crudo y otros alimentos en áreas diferentes. Si no es posible la separación física, sepárelos preparándolos en horas diferentes y límpielos completamente entre tareas. 	<p>Evite que las bacterias dañinas se propaguen de un alimento a otro.</p> 	<p>¿Cómo separa el pollo crudo y otros alimentos durante la preparación?</p> <p>Describe cómo separará la preparación del pollo de la preparación de otros alimentos en tiempo y espacio.</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Designe un lugar y hora específicos para la preparación del pollo crudo. Revise la lista de verificación* de los materiales requeridos antes y después de preparar el pollo crudo. <p>* Vea la lista de verificación al reverso de este manual de capacitación.</p>

PREPARACIÓN DEL POLLO

Punto de seguridad

Equipo:

- Designe una tabla de cortar, cuchillo u otro equipo para usar con el pollo crudo solamente. El uso de una tabla de cortar de color amarillo ayudará a los manipuladores de alimentos a recordar que es para el pollo.
- Nunca utilice de nuevo la misma tabla de cortar o cuchillos que se usaron para preparar el pollo crudo para alimentos listos para comer (a menos que estén completamente limpios y desinfectados entre usos).
- Reemplace las tablas de cortar que estén agrietadas, rayadas o que no puedan ser limpiadas y desinfectadas con efectividad.
- Repare o reemplace cualquier equipo o utensilios que estén dañados o que tengan piezas flojas.

¿Por qué?

Las bacterias dañinas en el pollo crudo se pueden propagar de las tablas de cortar y cuchillos a otros alimentos.

El uso de tablas con codificación de color evita el uso de la misma tabla de cortar para preparar pollo crudo y alimentos listos para comer.

La suciedad y las bacterias dañinas se pueden acumular en cualquier área donde la tabla de cortar no esté lisa.

Las piezas flojas pueden caer dentro de los alimentos.

¿Cómo hace esto?

¿Se está usando una tabla de cortar designada o codificada con color?

Si no, designe una tabla para preparar el pollo o

- Proporcione tablas de cortar codificadas por color y designe cuchillos específicos para la preparación del pollo crudo solamente.
- Al terminar de preparar el pollo crudo, coloque de inmediato las tablas de cortar y cuchillos sucios en el área de lavado o de desinfección.

Limpie mientras lo hace:

- Guarde y ordene el equipo de cocina después de terminar las tareas y póngalos en el área de lavado o desinfección.
- Descarte cualquier envoltorio, cuerda, etc. tan pronto como lo retire.



Las superficies de trabajo son más fáciles de mantener limpias cuando no están atestadas y evita que el equipo sea reutilizado antes de que haya sido lavado y desinfectado.

Mantener las superficies despejadas y limpias ayudará a evitar la propagación de bacterias a otras superficies o alimentos.

¿Cómo mantiene el área de preparación limpia y despejada?

- Retire el equipo sucio al área de lavado o de desinfección después de terminar la tarea.

(continúa en la siguiente página)

PREPARACIÓN DEL POLLO

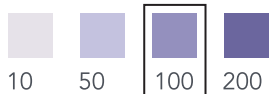
Punto de seguridad

Paños de limpieza:

- Lave o limpie los derrames con un paño y solución desinfectante tan pronto como ocurran.
- Desinfecte las superficies de trabajo después de limpiar los derrames de pollo crudo.

Instrucciones para preparar una solución desinfectante de cloro:

- En una cubeta, mezcle una cucharadita de cloro en 1 galón de agua tibia. Sumerja la tira de prueba de cloro en la solución para medir la concentración.
- Asegúrese de que el nivel esté al menos a 100 ppm de cloro.



Instrucciones para preparar una solución de desinfectante cuaternario:

- En una cubeta, mezcle la solución de acuerdo a las instrucciones en la etiqueta.
- Sumerja la tira de prueba cuaternaria en la solución durante 10 segundos para medir la concentración.
- Asegúrese de que el nivel esté al menos a 200 ppm de cuaternario.



¿Por qué?

Las bacterias se pueden propagar si se usa el mismo paño de limpieza para limpiar otras superficies de contacto con los alimentos.



¿Cómo hace esto?

¿Hay disponible una cubeta de solución desinfectante?

¿Con cuánta frecuencia cambia la solución desinfectante para paños de limpieza reutilizables?

¿Donde pone el personal los paños sucios reutilizables?

- Use paños de limpieza de un solo uso y descártelos después de cada tarea o mantenga paños multiuso en una cubeta de solución desinfectante.
- Asegúrese de mantener un nivel mínimo de desinfectante en la cubeta en todo momento y cambie la solución cuando el agua esté turbia.

Superficies de limpieza:

- Limpie y desinfecte por completo las superficies de trabajo después de cada tarea.
- Use un paño nuevo (o uno que haya sido lavado y desinfectado) para limpiar las superficies de trabajo antes de preparar alimentos listos para comer.

Evite que la suciedad y las bacterias se propaguen sobre los alimentos desde la superficie. Un paño sucio podría propagar las bacterias sobre la superficie.

¿Cómo limpia y desinfecta las superficies de trabajo?

- Asegúrese de que las superficies de trabajo, tablas de cortar y cuchillos estén lavados, enjuagados, desinfectados y secados al aire después de cada uso.

PREPARACIÓN DEL POLLO

Punto de seguridad

Planifique por anticipado la preparación:

Prepare un plan antes de comenzar sus tareas que identifique:

- Productos alimenticios
- Hora
- Espacio
- Equipo
- Quién
- Limpieza

¿Por qué?

Reduce la desorganización en la cocina y garantiza que otros alimentos estén protegidos cuando prepare pollo crudo.

¿Cómo hace esto?

Para cada producto alimenticio que se va a preparar, determine:

- ¿Quién lo preparará?
- ¿Qué equipo se necesitará?
- ¿Dónde se prepararán los alimentos?
- ¿Cuándo se prepararán los alimentos?
- ¿Cómo se limpiarán y desinfectarán las áreas de preparación antes y después de la preparación?

Puntos de enseñanza:

- Elimine el lavado del pollo del proceso de preparación.
- Designe una hora y lugar específicos para la preparación del pollo crudo.
- Reúna todos los suministros y equipo necesarios antes de comenzar a preparar el pollo.
- Proporcione tablas de cortar y cuchillos específicos para la preparación del pollo crudo y asegúrese de que se encuentren en buenas condiciones.
- Cuando haya terminado la preparación del pollo crudo, coloque de inmediato las tablas de cortar y los cuchillos sucios en el área de lavado o de desinfección.
- Lave, enjuague, desinfecte y seque al aire las tablas de cortar, cuchillos y otro equipo empleado en la preparación del pollo crudo antes de reutilizarlos con otros alimentos.
- Use paños de limpieza de un solo uso y descártelos después de cada tarea o mantenga paños de limpieza multiuso en una cubeta de solución desinfectante.
- Pruebe la solución desinfectante con frecuencia con tiras de prueba para garantizar que el nivel mínimo de desinfectante se mantenga en la cubeta en todo momento. Cambie la solución cuando la concentración de desinfectante esté baja o el agua esté turbia.
- Desarrolle un plan que especifique quién, qué, dónde, cuándo y cómo de la preparación del pollo crudo. Capacite a los manipuladores de alimentos para utilizar el plan cuando preparen pollo.

COCCIÓN DEL POLLO

Cuando se cocina el pollo, éste debe ser manipulado apropiadamente para evitar la contaminación. Utilice equipo, bandejas y utensilios de cocina diferentes para pollo crudo y cocinado, a menos que hayan sido lavados, enjuagados, desinfectados y secados al aire adecuadamente después de haber sido expuestos al pollo crudo. Asegúrese de que el pollo crudo no entre en contacto con alimentos que ya han sido cocinados o alimentos que no requieren cocción antes de ser consumidos, como vegetales crudos y frutas. Para evitar la contaminación cruzada durante la cocción, use los siguientes puntos de seguridad.

Punto de seguridad	¿Por qué?	¿Cómo hace esto?
<p>Contaminación cruzada</p> <ul style="list-style-type: none"> Use utensilios distintos para pollo crudo y cocinado. 	<p>El empleo de utensilios distintos evita la contaminación de alimentos cocinados con alimentos crudos.</p>	<p>¿Usa pinzas o utensilios distintos para pollo crudo y cocinado?</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Provea suficientes utensilios como para que haya utensilios distintos para alimentos crudos y cocinados.
<p>Cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuando agregue pollo crudo a la superficie de cocción, asegúrese de que no toque, gotee o salpique sobre los alimentos que se están cocinando.  	<p>Las bacterias dañinas se pueden propagar del pollo crudo o sus jugos a otros alimentos y volverlos inseguros para ser comidos.</p>  	<p>¿Cómo mantiene separada la carne cruda de alimentos que se están cocinando?</p> <hr/> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Mantenga el recipiente del pollo crudo cerca de la superficie de cocción. Use un plan de goteo para evitar derrames sobre otros alimentos o superficies.
<p>Termómetros:</p> <ul style="list-style-type: none"> Use un termómetro para comprobar que el pollo esté cocinado a la temperatura apropiada. 	<p>La comprobación de la temperatura de cocción con un termómetro es la mejor manera de garantizar una cocción completa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mantenga cerca el termómetro de la carne para garantizar su fácil acceso. Calibre el termómetro con frecuencia.

COCCIÓN DEL POLLO

Punto de seguridad

Temperaturas mínimas de cocción requeridas:

165°F (74°C) – Pollo, otras aves de corral, pescado rellena, carne rellena y pasta rellena.

155°F (69°C) – Carne molida o desmenuzada, huevos crudos y alimentos que contienen huevos crudos.

145°F (63°C) – Huevos crudos con cascara preparados a la orden, pescado y piezas individuales de carne incluyendo carne de res, ternera, cordero o cerdo.

135°F (58°C) – Frutas y vegetales que se cocinan para mantenerlos calientes.

- Todas las temperaturas de cocción deben lograrse y mantenerse durante 15 segundos.
- Cualquier alimento cocinado en un horno microondas debe cocinarse a 165°F (74°C).

¿Por qué?

Cuando el pollo se cocina a 165°F (74°C) o más, cualquier germen que podría enfermar a los clientes será eliminado antes de que el alimento se consuma. Los alimentos que sirva a sus clientes serán seguros para ser consumidos.



¿Cómo hace esto?

- Compruebe la temperatura del pollo antes de servirlo a los clientes.
- Inserte el termómetro en la parte más gruesa del pollo.
- Si la temperatura es mayor de 165°F (74°C), el pollo es seguro para comer.
- Si la temperatura es menor de 165°F (74°C):
 - Continúe cocinando el alimento hasta que alcance 165°F (74°C).
 - Si el tiempo es un factor, puede conseguir los 165°F (74°C) más rápido dividiendo el alimento en porciones más pequeñas o usando un equipo o método diferente.



Qué hacer si las cosas salen mal

- Cocine los alimentos hasta que alcancen los 165°F (74°C).
- Acelere el proceso de cocción, por ejemplo dividiendo los alimentos en cantidades más pequeñas o usando equipo diferente.

Cómo evitar que esto pase de nuevo

- Repare o reemplace el equipo.
- Revise su equipo de cocina. Podría necesitar aumentar el tiempo o la temperatura, o usar equipo diferente.
- Capacite de nuevo al personal en este método seguro.
- Mejore la supervisión del personal.

(continúa en la siguiente página)

COCCIÓN DEL POLLO

Puntos de enseñanza:

- Antes de cocinar el pollo crudo, reúna suficientes utensilios como para poder separarlos para pollo crudo y cocinado.
- Dé ejemplos de las formas en que los manipuladores de alimentos pueden evitar los derrames, goteos o salpicaduras de pollo crudo sobre otros alimentos o superficies cuando se coloca el pollo en la superficie de cocción.
- Enseñe a los manipuladores de alimentos cómo calibrar los termómetros y a designar lugares para almacenar los termómetros para su fácil acceso cuando se cocina.
- Instruya a los manipuladores de alimentos *por qué* la temperatura de cocción adecuada es importante para servir a los clientes comida segura.
- Muéstrela a los manipuladores de alimentos cómo verificar la temperatura de cocción del pollo colocando el termómetro en la parte más gruesa del mismo.
- La temperatura de cocción adecuada para el pollo es de 165°F (74°C).
- Pídales a los manipuladores de alimentos que identifiquen las acciones correctivas apropiadas si la temperatura del pollo es menor de 165°F (74°C).

Siga estos pasos para calibrar su termómetro



PASO 1

Consiga una taza de medir.



PASO 2

Llene con hielo y agua helada. Mezcle y agregue el termómetro.



PASO 3

Si el termómetro no registra 32°F (0°C), presione "Set" para calibrarlo.



PASO 4

La pantalla se vuelve roja, ajuste los botones a 32°F (0°C).



PASO 5

Presione de nuevo "Set", espere que aparezca "OK" en verde en la pantalla.



PASO 6

El termómetro está ahora calibrado a 32°F (0°C).

SECTION 3:
TRAINING & SELF-INSPECTION
CHECKLISTS
DIVIDER TAB PAGE

INTRODUCCIÓN A LAS HERRAMIENTAS DE ADMINISTRACIÓN

Manejar su negocio de manera efectiva es vital para la seguridad alimentaria. Esta sección incluye información sobre diferentes asuntos de administración, incluyendo verificaciones a hacer cuando abre y cierra, capacita y auto inspecciona.

¿En qué consisten?

Se le han proporcionado tres (3) herramientas de auto inspección

- 1 Evaluación del centro
- 2 Lista de verificación de capacitación de los empleados
- 3 Lista de verificación de auto inspección del centro

¿Dónde mantenerlas?

Mantenga los registros de **Evaluación del centro** y **Lista de verificación de capacitación de los empleados** en esta carpeta del Kit de capacitación de campy en un lugar seguro, como la oficina. La **Lista de verificación de auto inspección del centro** se puede mantener en la oficina o en la estación de trabajo para el empleado responsable de hacer las verificaciones.

¿Cómo usarlas?

Responda las preguntas y llene las tablas como se le indique.

¿Quién debería llenarlos?

El propietario, gerente o persona a cargo deben hacer estas verificaciones en una base regular para mantener a sus clientes seguros de intoxicación alimentaria.

¿Por qué usarlas?

EVALUACIÓN DEL CENTRO

- Saber si su restaurante es seguro para la preparación de pollo crudo
- Poder preparar los alimentos más seguros para sus clientes

LISTA DE VERIFICACIÓN DE CAPACITACIÓN DE LOS EMPLEADOS

- Probar que su personal ha sido capacitado en asuntos importantes de seguridad alimentaria

LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUTO INSPECCIÓN DEL CENTRO

- Mantener a su restaurante seguro todos los días
- Evitar que los clientes se enfermen

¿Cuándo usarlos?

EVALUACIÓN DEL CENTRO

- Cuándo comenzar este Kit de capacitación de campy
- Entonces, una vez al mes

LISTA DE VERIFICACIÓN DE CAPACITACIÓN DE LOS EMPLEADOS

- Comience ahora a capacitar a sus empleados actuales
- En cualquier momento que contrate a nuevos empleados
- Luego, refresque al personal sobre seguridad alimentaria cada 3 meses

LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUTO INSPECCIÓN DEL CENTRO

- Cada mañana y cada tarde

APÉNDICE 1: EVALUACIÓN DEL CENTRO

Haga estas verificaciones al menos una vez al mes.
Puede agregar también sus propias verificaciones a la lista.

FECHA:

HORA:

VERIFICACIONES PARA PREPARAR POLLO SEGURO	INICIALES	NOTAS:
ALMACENAMIENTO		
El estante del refrigerador está etiquetada para almacenamiento de "pollo crudo" solamente		
Los recipientes y cubiertas aprobadas NSF para almacenamiento de pollo crudo se encuentran en buenas condiciones.		
PREPARACIÓN		
El pollo crudo se prepara en un lugar o momento diferente de otros alimentos		
La tabla de cortar codificada por color o designada se usa para la preparación de pollo crudo solamente		
Los cuchillos y equipo específico se usan para la preparación de pollo crudo solamente		
El equipo empleado para pollo crudo se almacena lejos del equipo empleado para otros alimentos		
Se encuentran disponibles muchos paños de limpieza de un solo o muchos usos		
Los paños de limpieza se almacenan en un lugar protegido		
Hay disponibles tiras de prueba de desinfección		
Hay disponibles cubetas de desinfección separadas para alimentos de origen animal y no animal		
COCCIÓN		
Hay disponibles muchos utensilios para pollo crudo y cocinado		
Los termómetros están disponibles en el área de cocción		
Los termómetros están calibrados		

APÉNDICE 2: LISTA DE VERIFICACIÓN DE CAPACITACIÓN DEL EMPLEADO

Capacite de nuevo a todos los empleados cada tres (3) meses y a los empleados nuevos cuando sean contratados.

NOMBRE DEL EMPLEADO: _____

FECHA DE CONTRATACIÓN: _____

TARJETA DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
O CAPACITACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: _____

FECHA DE LA SIGUIENTE CAPACITACIÓN (3 MESES A PARTIR DE HOY): _____

MÉTODO SEGURO	FECHA	INICIALES	NOTAS:
EVITE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL ALMACENAMIENTO DEL POLLO			
Lugar de almacenamiento			
Recipientes de almacenamiento			
Planifique por anticipado el almacenamiento			
Descongelamiento			
EVITE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE LA PREPARACIÓN DEL POLLO			
Lavado del pollo			
Áreas de preparación			
Equipo			
Limpie mientras lo hace			
Paños de limpieza			
Superficies de limpieza			
Planifique por anticipado la preparación			
EVITE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE LA COCCIÓN DEL POLLO			
Contaminación cruzada			
Cocción			
Termómetros			
Temperaturas de cocción			

APÉNDICE 3: LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUTO INSPECCIÓN DEL CENTRO

FECHA:

HORA:

VERIFICACIONES DE APERTURA

INICIALES

NOTAS:

*Usted debe hacer estas verificaciones al comienzo del día.
Puede agregar también sus propias verificaciones a la lista.*

Refrigeradores, congeladores, etc. funcionando apropiadamente		
Otro equipo (parrilla, horno, mantenimiento en caliente, etc.) funcionando apropiadamente		
Registros de temperatura completados		
El personal está saludable, apto para el trabajo y vistiendo ropa de trabajo limpia		
Fregadero de 3 compartimientos o máquina lavaplatos instalados y funcionando correctamente		
Solución desinfectante preparada para paños de limpieza		
Paños de limpieza limpios/sin usar en cubetas desinfectantes		
Tablas de cortar, utensilios y otro equipo limpios y desinfectados		
Los termómetros están limpios y calibrados		

VERIFICACIONES DE CIERRE

INICIALES

NOTAS:

*Usted debe hacer estas verificaciones al final del día.
Puede agregar también sus propias verificaciones a la lista.*

Ningún alimento es olvidado		
El pollo crudo es almacenado en el estante del fondo del refrigerador		
Las superficies de contacto con los alimentos se han limpiado y desinfectado		
Refrigeradores, congeladores, etc. funcionando apropiadamente		
Los paños sucios se han retirado para limpieza y reemplazados con paños limpios		
Los desechos se han retirado y se han puesto bolsas nuevas en los cubos de basura		

