PAQUETE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

PERSONAL DE INSPECCIÓN DE ALIMENTOS

Shannon Self, REHS
(740) 203-2071
sself@delawarehealth.org

Jennifer Wilson, REHS
(740) 203-2073
jwilson@delawarehealth.org

Karie Sanders REHS
(740) 203-2072
ksanders@delawarehealth.org

Alizabeth Elliott
(740) 203-2062
aelliott@delawarehealth.org

Mansimran Kaur, REHS-IT
(740) 203-2041
mkaur@delawarehealth.org

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

LAVADO DE UTENSILIOS DE 3 FREGADERO

ENJUAGAR RASPAR REMOJAR

LAVAR
Detergente + 110ºF agua

ENJUAGAR
agua tibia limpia

DESINFECTAR
75º-120º F agua + desinfectante

SECAR AL AIRE

¡Desinfecte con la cantidad adecuada de desinfectante para matar GÉRMENES!

- 50-100 ppm de cloro durante 7-10 segundos
- Amonio cuaternario según las especificaciones del fabricante.
- 12,5 - 25 ppm de yodo durante 30 segundos
- Utilice tiras reactivas para comprobar la concentración de desinfectante.

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUTOINSPECCIÓN

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

1. _____ Todos los alimentos almacenados en recipientes y paquetes cerrados.
2. _____ Los alimentos sin envasar que hayan sido devueltos del comedor se desechan.
3. _____ Los alimentos secos a granel, como harina, sal, azúcar, etc., se almacenan en recipientes limpios y etiquetados.
4. _____ Los alimentos no se almacenan debajo de líneas de agua o alcantarillado desprotegidas o expuestas.
5. _____ Los alimentos y las superficies en contacto con alimentos se almacenan a 6 pulgadas por encima del piso para permitir la limpieza y evitar la contaminación.
6. _____ Las áreas, estantes y contenedores de almacenamiento de alimentos están limpios y libres de residuos de alimentos, basura y artículos innecesarios.
7. _____ Los alimentos tienen fecha y/o se colocan en los estantes para garantizar una rotación de "primero en entrar, primero en salir".
8. _____ Todos los alimentos se obtienen de una fuente aprobada (con licencia del gobierno del condado, estatal o federal).
9. _____ Las latas abolladas se desechan o se devuelven y no se guardan para su uso.
10. _____ Los estantes están ubicados lejos de la pared para desalentar la anidación de insectos y roedores.
11. _____ No se almacenan materiales tóxicos ni productos químicos junto con los alimentos.
12. _____ La ropa y los artículos personales de los empleados se almacenan en un área designada separada de los alimentos.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO ALIMENTARIOS/ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

1. _____ Los trapeadores, el equipo de limpieza y la ropa de cama sucia se almacenan adecuadamente.
2. _____ El área de almacenamiento está limpia y libre de basura y residuos de alimentos.
3. _____ Los materiales y productos químicos tóxicos están etiquetados y almacenados adecuadamente.

REFRIGERADORES Y CONGELADORES

1. _____ Tiempo/Temperatura controlada por seguridad (TCS), los alimentos se enfrían adecuadamente de 135 °F a 70 °F en 2 horas y de 70 °F a 41 °F en 4 horas usando barras enfriadoras, baños de hielo o 2 pulgadas de profundidad. recipientes que no estén sellados herméticamente hasta que se enfríen.
2. _____ Los alimentos no se apilan ni se almacenan demasiado juntos para que el aire pueda circular libremente.
3. _____ Los congeladores están limpios y los alimentos permanecen congelados.
4. _____ Los alimentos congelados no muestran evidencia de quemado en el congelador, deterioro o acumulación de hielo.
5. _____ Todos los alimentos en refrigeradores y congeladores están en recipientes cerrados y etiquetados correctamente.
6. _____ La carne, los mariscos y los huevos crudos no se almacenan encima de los alimentos cocidos o listos para comer y se almacenan de acuerdo con sus temperaturas de cocción (las temperaturas de cocción más altas se almacenan en los estantes inferiores).
7. _____ Los alimentos TCS listos para comer se marcan y etiquetan con la fecha después de abrirlos o prepararlos y se usan o desechan dentro de los 7 días.
8. _____ Las hieleras están limpias y la temperatura es de 41 °F o menos.
9. _____ Se proporciona un termómetro preciso y fácilmente visible como parte integral del refrigerador o congelador, o se encuentra dentro de la unidad en su ubicación más cálida.

ÁREA DE PRODUCCIÓN/PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

1. _____ Todos los equipos, electrodomésticos, paredes, pisos, techos, respiraderos, filtros y rejillas del servicio de alimentos están limpios.
2. _____ Todos los alimentos se cocinan a la temperatura interna adecuada (según el Código Uniforme de Seguridad Alimentaria de Ohio).
3. _____ Todos los empleados del servicio de alimentos que manipulan o preparan alimentos tienen el cabello debidamente sujeto.
4. _____ Toda la iluminación está protegida por bombillas o protectores resistentes a roturas.
5. _____ Los utensilios, ollas, sartenes y platos están libres de residuos de comida, suciedad y grasa.
6. _____ Las tablas de cortar se limpian y desinfectan entre usos y cuando se cambia entre alimentos crudos y cocidos.
7. _____ Las tablas de cortar no tienen ranuras profundas y se pueden limpiar fácilmente y los utensilios no tienen hoyos, grietas ni astillas.
8. _____ Los empleados infectados con una enfermedad o que tienen síntomas de una enfermedad que puede transmitirse a través de los alimentos son enviados a casa o restringidos a actividades sin contacto con los alimentos. Los empleados no tienen llagas abiertas ni cortes.
9. _____ Los equipos de preparación de alimentos, como molinillos, picadoras, batidoras, cuchillos y abrelatas, se limpian y desinfectan entre usos y cada 4 horas durante el uso continuo.

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUTOINSPECCIÓN CONTINUACIÓN

10. _____ Los empleados del servicio de alimentos se lavan bien las manos después de ir al baño, toser, estornudar, manipular carne cruda, antes de usar guantes y entre cambios de guantes o cualquier otra forma de contaminación.
11. _____ Los empleados del servicio de alimentos no tocan ni manipulan alimentos cocidos y listos para comer con sus manos desnudas.
12. _____ Los alimentos congelados se descongelan adecuadamente (bajo refrigeración a 41 °F o menos, bajo agua corriente potable que sea 70°F o menos, en el microondas si se cocina inmediatamente o como parte del proceso de cocción).
13. _____ Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar. Los alimentos cocidos o procesados se pueden volver a congelar.
14. _____ Los alimentos TCS se mantienen a la temperatura correcta (135 °F o más o 41 °F o menos).
15. _____ Los alimentos TCS se recalientan adecuadamente a 165 °F en 2 horas. No se utilizan mesas de vapor ni calentadores de alimentos para recalentar alimentos.
16. _____ Hay disponible un lavabo para lavarse las manos de fácil acceso y equipado con jabón, toallas de papel desechables u otra provisión aprobada para secar las manos, agua corriente fría y caliente y un cartel recordatorio del lavado de manos.
17. _____ Las verduras y frutas se lavan adecuadamente antes de cortarlas y prepararlas.
18. _____ Se encuentra disponible un termómetro de sonda metálica preciso, aprobado por la NSF (0-220 °F) para monitorear las temperaturas de cocción, enfriamiento, recalentamiento y mantenimiento.
19. _____ Los empleados no fuman, usan tabaco ni comen en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Las bebidas deben estar en recipientes tapados.
20. _____ Todo el equipo está aprobado por la NSF (Fundación Nacional de Saneamiento) o equivalente y está en funcionamiento.
21. _____ No se ha movido, reemplazado o agregado ningún equipo sin notificar al departamento de salud local.
22. _____ No se utilizan sulfitos como ingrediente añadido.
23. _____ Se proporciona iluminación y ventilación adecuadas en toda la instalación.
24. _____ Los paños de limpieza se almacenan en cubos de paños desinfectantes entre usos (Quat: según las instrucciones del fabricante, cloro: 100 ppm).
25. _____ Las etiquetas o rótulos de conchas se conservan durante noventa días a partir de la fecha en que se vendió la última concha.
26. _____ Los empleados que manipulan alimentos no llevan joyas en las manos ni en las muñecas.

ÁREA DE LAVADO DE PLATOS

1. _____ Un lavavajillas de alta temperatura alcanza una temperatura de ciclo de lavado de 150 °F y una temperatura de ciclo de enjuague de 180 °F (superficie de la placa de 160 °F) o las temperaturas indicadas en las especificaciones del fabricante.
2. _____ El lavado manual de vajilla en un fregadero de tres compartimentos debe incluir lavado (agua y jabón), enjuague (agua limpia), desinfección (desinfectante y agua) y secado al aire. Los desinfectantes que se pueden usar incluyen cloro a 50 ppm, compuesto de amonio cuaternario en una concentración según las especificaciones del fabricante o yodo entre 12,5 y 25 ppm.
3. _____ Los platos, vasos, etc. se secan al aire y no se apilan mientras están mojados.
4. _____ Si se utiliza un lavavajillas de baja temperatura con un agente químico, la temperatura y la concentración del químico deben estar según las especificaciones del fabricante.
5. _____ No hay platos ni vasos agrietados o astillados.
6. _____ No hay evidencia de residuos de comida en platos, ollas, sartenes, etc. "limpios".
7. _____ Toda la plomería está correctamente instalada y mantenida con dispositivos de contraflujo y sifonaje adecuados y espacios de aire. Todos los lavabos tienen agua corriente fría y caliente y desagüen adecuadamente.
8. _____ Hay disponibles kits de prueba de desinfectantes para probar adecuadamente las soluciones desinfectantes y los lavavajillas a diario.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

1. _____ Los carritos de comida y las cajas de conservación de alimentos fríos y calientes están limpios y en buenas condiciones antes de su uso.
2. _____ Los alimentos TCS se transportan y se mantienen a 41 °F o menos o a 135 °F o más y todos los alimentos están protegidos de la contaminación.
3. _____ Las bandejas y otros utensilios se lavan minuciosamente antes de volver a utilizarlos.
4. _____ Se practica el lavado de manos adecuado en el sitio.

ÁREA DE BASURA/BASURA Y CONTROL DE PLAGAS

1. _____ Los contenedores de basura y desperdicios están limpios y en buenas condiciones sin fugas.
2. _____ Los contenedores de basura (incluido el contenedor de basura exterior) tienen tapas ajustadas.
3. _____ Hay un bote de basura cubierto disponible en el baño de mujeres.
4. _____ No hay evidencia de infestación de roedores o plagas. .
5. _____ Las puertas exteriores y las puertas mosquiteras están bien ajustadas y las cortinas de aire funcionan correctamente.
6. _____ Los dispositivos de control de plagas están ubicados de manera que no contaminen los alimentos ni las áreas de preparación de alimentos.

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

CÓMO PREPARARSE Y REACCIONAR ANTE UN AVISO DE INTERRUPCIÓN Y EBULLICIÓN DEL AGUA

Se requiere un suministro suficiente de agua segura y limpia (potable) para operar una instalación de alimentos autorizada en todo momento. El agua se utiliza en numerosas aplicaciones, incluido el lavado de manos, la distribución de bebidas y hielo, la preparación y cocción de alimentos y la limpieza de equipos y utensilios.

Ya sea que una instalación de alimentos con licencia cuente con un suministro de agua comunitario o no comunitario, pueden ocurrir interrupciones en el suministro de agua potable. Las interrupciones planificadas incluyen el mantenimiento rutinario o programado de la bomba o las tuberías o, con menos frecuencia, el desvío del agua durante ciertas horas cada día debido al racionamiento. Las interrupciones no planificadas incluyen roturas de líneas de agua, demandas del departamento de bomberos, contaminación del suministro o fallas del sistema debido a accidentes o desastres naturales.

Muchas veces, la instalación se quedará sin agua solo por un corto período de tiempo. SIN EMBARGO, durante al menos 24 horas después de la restauración, la instalación estará bajo aviso de ebullición. Este aviso de ebullición se implementa para proteger a los consumidores de una posible contaminación que pueda haber ocurrido durante la reparación o emergencia. Esto significa que su instalación debe continuar brindando un suministro de agua limpio y seguro mientras esté vigente la advertencia de hervir.

Hay muchos factores que deben considerarse al decidir qué acción es necesaria para proteger la salud pública durante una interrupción. Los factores incluyen la dependencia del agua de las instalaciones (p. ej., menú y naturaleza de la operación), la duración prevista de la interrupción del suministro de agua, cualquier planificación de contingencia anticipada y la disponibilidad inmediata de suministros alternativos de agua potable, vajillas de un solo uso/utensilios de cocina de un solo uso y otros recursos. .

Hay cuatro alternativas que una operación de alimentos puede tomar durante una interrupción del agua y un aviso de hervor:

1. Deje de funcionar temporalmente hasta que desaparezca el aviso de ebullición.
2. Modificar el menú para servir solo alimentos preenvasados sin necesidad de preparación de alimentos. (por ejemplo: refrescos envasados, dulces, nueces o alimentos TCS que se prepararon y empaquetaron antes de la interrupción del consumo de agua)
3. Hervir el suministro actual en el sitio durante al menos un minuto para eliminar eficazmente cualquier patógeno presente en el agua.
4. Proporcionar un suministro suficiente de agua potable de una fuente alternativa*. Esto puede incluir:

- Envases individuales de agua embotellada comercialmente del tamaño de una porción
- Tuberías, tubos o mangueras aprobados conectados a una fuente aprobada cercana (una que no se vea afectada por la interrupción)
- Contenedores de agua a granel llenos de una fuente aprobada, un camión cisterna de agua/alimentos lleno de agua de una fuente aprobada; o
- Un tanque/cisterna de agua estacionario aprobado y llenado de una fuente aprobada

*Para que sea aceptable, un suministro alternativo debe estar protegido de la contaminación y debe proporcionar suficiente agua para acomodar las operaciones del servicio de alimentos relacionadas con la salud pública. Además, los contenedores a granel, camiones cisterna o tanques de agua utilizados para transportar o almacenar agua potable deben limpiarse, desinfectarse y llenarse de manera aceptable.

La descarga de los inodoros y el agua utilizada para trapear los pisos no requieren un suministro alternativo para su uso.

** Ejemplo de estación de lavado de manos temporal

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

CÓMO PREPARARSE Y REACCIONAR ANTE UN AVISO DE INTERRUPCIÓN Y EBULLICIÓN DEL AGUA CONTINUADO

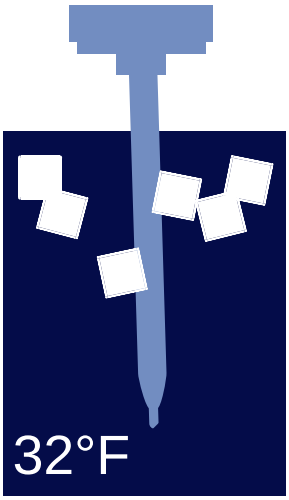
A continuación, puede encontrar métodos alternativos para las actividades diarias que requieren agua potable. Tenga en cuenta que estos métodos DEBEN continuar mientras dure el aviso de ebullición y se debe mantener un suministro suficiente de agua durante ese tiempo. Si cree que su operación no puede mantener estos métodos alternativos durante todo el tiempo, es posible que deba optar por cesar esa actividad o cerrar.

ACTIVIDAD DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS	MÉTODO ALTERNO
Descongelar alimentos congelados	Descongelar en el frigorífico | Descongelar como parte del proceso de cocción.
Lavar productos	Utilice productos prelavados (ya sea de un fabricante o productos que se lavaron antes de la interrupción) | Utilice un suministro alternativo de agua potable o agua hervida.
Productos nebulizados para el comercio minorista	SIEMPRE apague cualquier dispositivo nebulizador conectado directamente al suministro de agua | Utilice un suministro alternativo de agua potable o agua hervida.
Preparación y cocción de alimentos (incluye reconstitución de alimentos secos)	Utilice únicamente alimentos preparados antes de la interrupción del agua | Utilice alimentos preparados de otra instalación autorizada con agua potable | Utilice un suministro alternativo de agua potable o agua hervida | Suspender la venta de alimentos preparados.
hacer hielo	SIEMPRE apague la máquina de hacer hielo si está conectada directamente al suministro de agua | Utilice hielo preparado antes de la interrupción | Utilice hielo en bolsas de una fuente aprobada.
Dispensador de bebidas (incluye bebidas de fuente, máquinas de café, máquinas de bebidas heladas, máquinas F'Real)	SIEMPRE – Apague cualquier máquina dispensadora de bebidas conectada directamente al suministro de agua | Utilice bebidas embotelladas o enlatadas | Utilice un suministro alternativo de agua potable o agua hervida.
Lavado de manos (incluye lavabos para empleados y baños públicos)	Utilice un suministro alternativo de agua potable o agua hervida | Instale una estación de lavado de manos temporal utilizando refrigeradores dispensadores de bebidas o jarras con agua tibia.
Limpieza e higienización de equipos, utensilios, menaje de cocina, tablas de cortar, superficies de mesas, componentes de máquinas expendedoras, etc...	Utilice únicamente artículos de un solo uso, como platos y vasos de papel y cubiertos de un solo uso | Lleve los artículos a la comisaría para su limpieza | Utilice un suministro alternativo de agua potable o agua hervida.
Almacenamiento de utensilios normalmente almacenados en pozos de cuchara.	Guardar utensilios en la comida | Guarde los utensilios en un lugar limpio y seco y cámbielos por utensilios limpios cada 4 horas. Utilice palas o cucharas de un solo uso.
Usando trituradores de basura	Disponer la basura en contenedores adecuados junto con otros desechos.

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

CALIBRACIÓN DEL TERMÓMETRO

MÉTODO DE AGUA HIELA

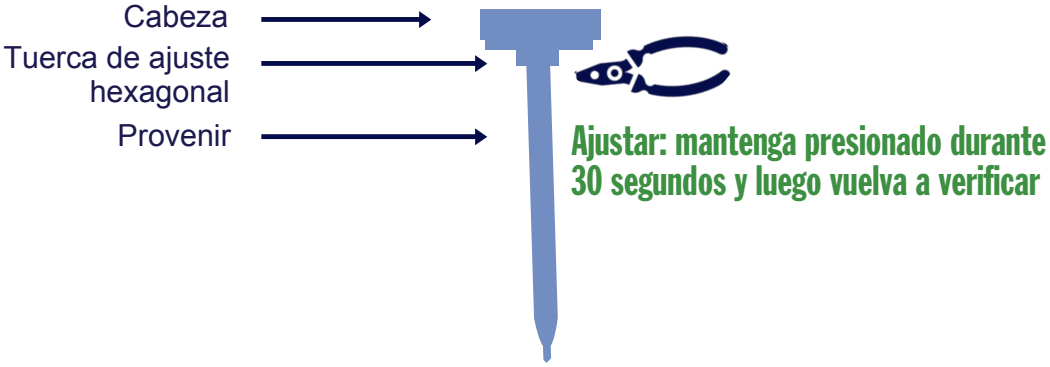


- Llena un vaso grande con hielo picado.
- Agregue agua limpia del grifo hasta que el vaso esté lleno.
- Coloque el termómetro o el vástago de la sonda en agua helada para que el área de detección quede completamente sumergida.
- Espera 30 segundos
- Sujete firmemente la tuerca de ajuste con una llave o unos alicates y gire el cabezal del termómetro hasta que indique 32°F.

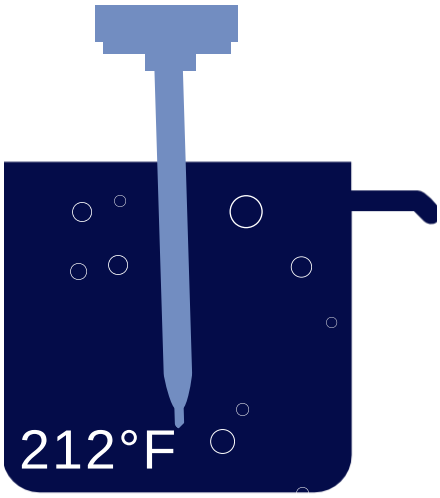
IMPORTANTE A TENER EN CUENTA

- Revuelve bien la mezcla
- No dejes que el tallo toque el fondo o los lados del vaso.
- El vástago del termómetro o de la sonda debe permanecer en el agua helada.
- Presione el botón de reinicio en un termómetro digital para ajustar la lectura.

REGISTRO:
Fecha Hora
Temperatura
Acción tomada
Iniciales



MÉTODO DE AGUA HERVIDA



- Ponga a hervir agua limpia del grifo en una olla profunda.
- Coloque el termómetro o el vástago de la sonda en agua hirviendo para que el área de detección quede completamente sumergida.
- Espera 30 segundos
- Sujete firmemente la tuerca de ajuste con una llave o unos alicates y gire el cabezal del termómetro hasta que indique 212°F (100 °C) o la temperatura de ebullición adecuada.

IMPORTANTE A TENER EN CUENTA

- No dejes que el tallo toque el fondo o los lados de la maceta.
- El vástago del termómetro o de la sonda debe permanecer en el agua hirviendo.
- Presione el botón de reinicio en un termómetro digital para ajustar la lectura.

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

ASESORAMIENTO AL CONSUMIDOR

Comer carnes, aves, mariscos, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de sufrir enfermedades transmitidas por los alimentos. Los niños pequeños, las mujeres embarazadas, los adultos mayores y quienes padecen determinadas afecciones médicas corren un mayor riesgo.

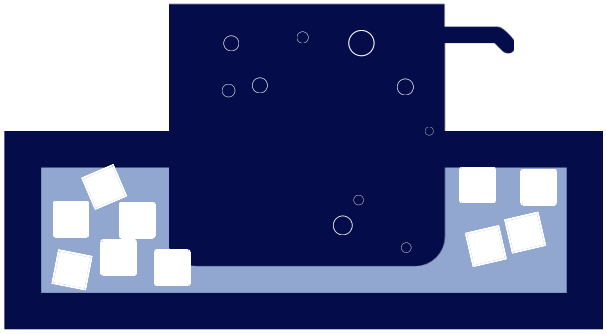
** Antes de comprar alimentos, pregunte al personal sobre los artículos que se ofrecen de forma segura y que pueden cumplir con este criterio.

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO ADECUADOS

Evite que crezcan gérmenes en sus alimentos utilizando métodos de enfriamiento adecuados:

1. MÉTODO DEL AGUA HIELA



2. VARITA DE HIELO

3. BANDEJAS POCO PROFUNDAS (No más de 2 pulgadas)

4. ABATIDOR

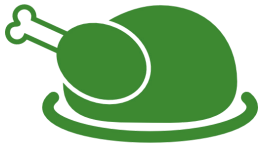
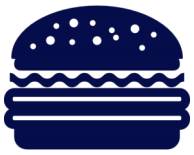
- Enfríe TODOS los alimentos calientes de 135°F a 70°F en 2 horas o menos
- Y de 70°F a 41°Fin otras 4 horas o menos
- El tiempo total de enfriamiento no puede exceder las 6 horas.

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Temperaturas internas mínimas seguras | Nunca mantenga los alimentos a temperatura ambiente o entre 41°F y 135°F

*Todas las temperaturas de cocción deben observarse durante 15 segundos.

Sobras de ave recalentadas	165°F	
Carne molida Carne de cerdo molida Huevos crudos para conservar en caliente	155°F	
Huevos para servicio inmediato Pescados y Mariscos Carne Entera Cerdo Entera Cordero Entero	145°F	
Verduras & alimentos precocinados	135°F	
Después de cocinar los alimentos, deben mantenerse calientes a	135°F	

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

REGISTRO DE ENFRIAMIENTO

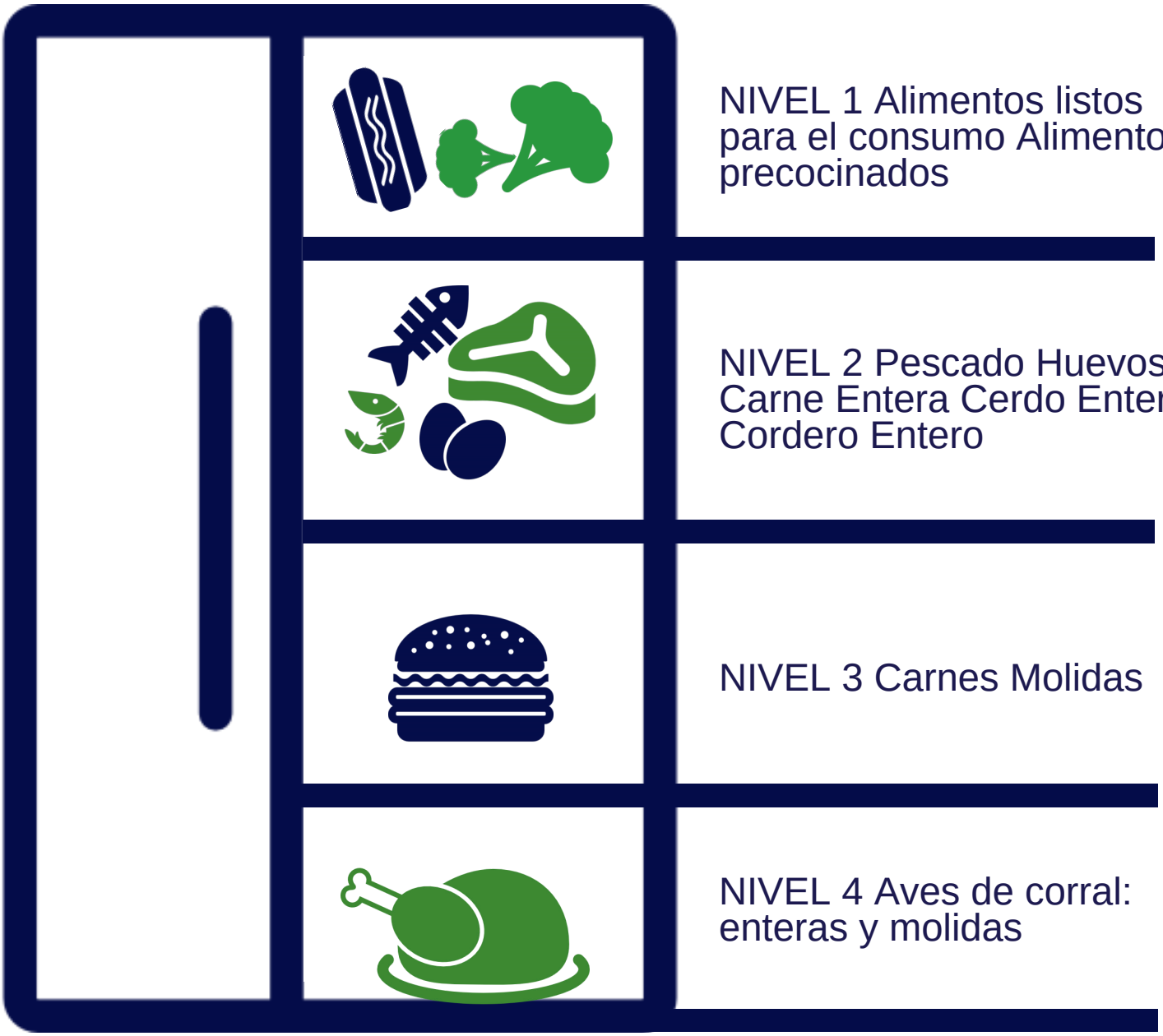
FECHA	ALIMENTO	TIEMPO A 135°F	TIEMPO A 70°F	TIEMPO A 41°F

1. Cocine los alimentos a la temperatura requerida (por ejemplo, pollo a 165 °F) ** El proceso de enfriamiento no comienza hasta que los alimentos estén a 135 °F **
2. Marque el tiempo en el gráfico cuando la comida alcance los 135°F.
3. Marque el tiempo en la tabla cuando el alimento alcanza los 70°F ** Si el alimento no se enfrió de 135°F a 70°F en 2 horas, debe desecharse **
4. Marque el tiempo en la tabla cuando el alimento alcanza los 41°F ** Si el alimento no se enfrió de 70°F a 41°F dentro de 4 horas adicionales, debe desecharse **

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

SEGURIDAD EN REFRIGERACIÓN

- Refrigere rápidamente
- Nunca dejes la comida a temperatura ambiente.
- Sobre y marca de fecha (Desechar después de 7 días)
- Mantener a 41°F o menos
- Apile los alimentos en el orden correcto para evitar la contaminación cruzada.
- Guarde los alimentos a 6 pulgadas del suelo.

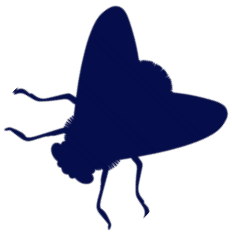


Delaware Public Health District
Dedicated to your health

MOSCAS Y COMIDA

¿QUÉ SUCEDE CUANDO UNA MOSCA SE POSA SOBRE LA COMIDA?

- Las moscas no pueden comer alimentos sólidos, por lo que para ablandarlos vomitan sobre ellos.
- Luego, estampan el vómito hasta que esté líquido, generalmente estampando algunos gérmenes por si acaso.
- Luego, cuando está bien y líquido, lo chupan todo nuevamente, probablemente dejando caer algo de excremento al mismo tiempo.
- Y cuando hayan terminado de comer, te toca a ti.



Delaware Public Health District
Dedicated to your health

SIN CONTACTO CON LAS MANOS DESNUDAS | LÁVESE LAS MANOS CON FRECUENCIA

20 seconds at the sink?

or

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

20 kinds of sick?

LAVARSE LAS MANOS ANTES

- TU TURNO COMIENZA
- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- PONERSE GUANTES LIMPIOS

LAVARSE LAS MANOS DESPUÉS

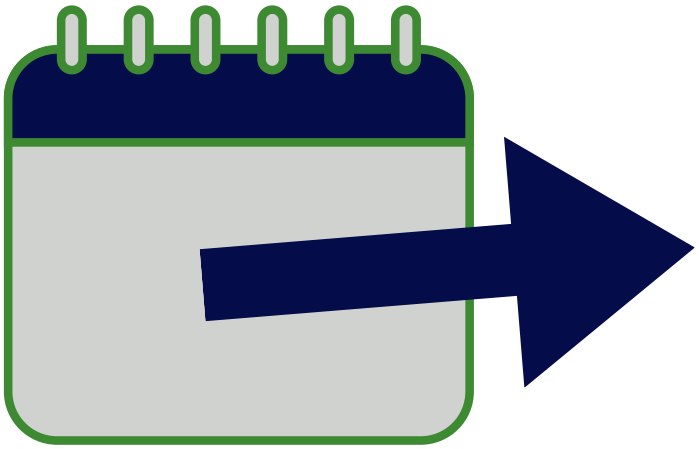
- USANDO EL BAÑO
- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS
- TOMAR UN DESCANSO/FUMAR
- TOSER, ESTORNUDAR, COMER, BEBER
- LIMPIAR/SACAR BASURA
- TANTAS VECES COMO SEA NECESARIO PARA ELIMINAR TIERRA Y CONTAMINACIÓN

- ¡LÁVATE LAS MANOS DURANTE 20 SEGUNDOS CON AGUA CALIENTE Y JABÓN!
- ¡NO TOQUE LOS ALIMENTOS LISTOS PARA COMER CON LAS MANOS DESNUDAS!
- USO: GUANTES, PINZAS, PAÑUELOS DESECHABLES Y OTROS UTENSILIOS.

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

FECHAS DE LOS ALIMENTOS

¡ESPERAR! ¡DALE UNA CITA!



- SOPAS Y SOBRAS
- ENVASES ABIERTOS, PAQUETES DE CARNES, QUESOS, ENSALADAS/ENSALADAS
- ALIMENTOS DESCONGELACIÓN

LOS ALIMENTOS DEBEN CONSUMIRSE O DESECHARSE DENTRO DE:

7 DÍAS CUANDO SE MANTIENE A 41°F O MENOS

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

FOODBORNE ILLNESS

The term "foodborne illness" does not refer to a particular disease. It means that the cause of the illness came from food. Over 180 different organisms can cause foodborne illness. In 67% of cases of foodborne illness, the cause is unknown.

The source of foodborne illness is rarely the last meal a person ate. The symptoms and times for these different illnesses may either be so similar that they are difficult to distinguish, or so unusual that a person might not recognize the illness as foodborne. Determining which organism or toxin that caused a person's illness requires professional evaluation. The Delaware Public Health District has staff to help make that determination.

Foodborne illness outbreaks are defined as two or more people with similar cases of illness that had a common exposure.

Be proactive! The Health District foodborne illness investigation team is here to help you!

- Please take a name and phone number of the customer
- Let them know that you will be forwarding the complaint to the health department
- Save any leftover food in the refrigerator and date it. We will contact you as soon as possible

In the State of Ohio, anyone who knows of a possible foodborne outbreak must report it to the local health department. That means if a customer calls and reports that two or more of their party ate food from your business and became ill afterwards, you are required to report that information to the local health department for investigation. The purpose of an investigation is not to blame the business. It is to determine the cause and prevent the spread of illness to anyone else.

Delaware Public Health District
Dedicated to your health

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

El término "enfermedad transmitida por alimentos" no se refiere a una enfermedad en particular. Significa que la causa de la enfermedad provino de la comida. Más de 180 organismos diferentes pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos. En el 67% de los casos de enfermedades transmitidas por alimentos se desconoce la causa.

La fuente de las enfermedades transmitidas por los alimentos rara vez es la última comida que comió una persona. Los síntomas y tiempos de estas diferentes enfermedades pueden ser tan similares que sean difíciles de distinguir, o tan inusuales que una persona podría no reconocer que la enfermedad se transmite por los alimentos. Determinar qué organismo o toxina causó la enfermedad de una persona requiere una evaluación profesional. El Distrito de Salud Pública de Delaware cuenta con personal para ayudar a tomar esa determinación.

Los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos se definen como dos o más personas con casos similares de enfermedad que tuvieron una exposición común.

¡Ser proactivo! ¡El equipo de investigación de enfermedades transmitidas por alimentos del Distrito de Salud está aquí para ayudarlo!

- Por favor tome el nombre y número de teléfono del cliente.
- Hágales saber que enviará la queja al departamento de salud.
- Guarde los restos de comida en el frigorífico y feche. Nos pondremos en contacto con usted tan pronto como sea posible

En el estado de Ohio, cualquier persona que tenga conocimiento de un posible brote transmitido por alimentos debe informarlo al departamento de salud local. Eso significa que si un cliente llama e informa que dos o más de su grupo comieron alimentos de su negocio y luego se enfermaron, usted debe informar esa información al departamento de salud local para su investigación. El propósito de una investigación no es culpar a la empresa. Es para determinar la causa y prevenir la propagación de la enfermedad a otras personas.