



Ciudad de Baytown Departamento de Salud

División de Salud Ambiental



Manipulación segura de alimentos

220 W. Defee St., Baytown, Texas 77520
(281) 420-5384
www.baytown.org

La División de Salud Ambiental del Departamento de Salud de la Ciudad de Baytown lleva a cabo inspecciones e investiga quejas de instalaciones donde se sirven cualquier tipo de comida en la ciudad. Esto incluye restaurantes, tiendas de comestibles, unidades "móviles" de venta de comida, cafeterías de hospitales y escuelas, procesadoras de alimentos, y todo otro lugar donde se sirve y vende comida. El trabajo de esta división es prevenir que se sirva comida contaminada que pudiera hacer que nuestros residentes se enfermaran. Siguiendo estos sencillos 4 pasos en su casa, mantendrá sus alimentos seguros; LIMPIE, SEPARE, COCINE y ENFRÍE.

LIMPIE. Lávese las manos con frecuencia.

- Lávese las manos con jabón y agua caliente por 20 segundos antes/después de cambiar de tareas.
- Lave la tabla de cortar antes y después de preparar cada tipo de alimento distinto.



- Enjuague las frutas y verduras antes de comerlas.
- Utilice toallas de papel para limpiar los derrames de comida en lugar de usar paños.

SEPARE. No contamine alimentos unos con otros.

- Separe las carnes crudas, la comida de mar y los huevos de los demás alimentos.
- **Evite que el jugo de las carnes caiga sobre otros alimentos en el refrigerador.**
- Nunca guarde alimentos crudos sobre alimentos cocidos.
- **Nunca coloque alimentos crudos sobre una superficie donde antes hubo carne cruda o huevos y no fue lavada adecuadamente .**
- Guarde los productos químicos lejos de la comida y del equipo para



COCINE.

Cocine siempre a temperaturas correctas. Utilice un termómetro de cocina para medir con exactitud la temperatura interna de los alimentos.

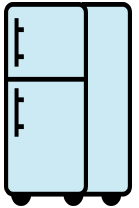
Reglas sobre la temperatura cuando cocina:

- 165°F** Animales con alas
- 165°F** Comidas rellenas con carne
- 155°F** Animales que caminan sobre el suelo
- 155°F** Cortes de carne o carnes inyectadas
- 155°F** Cazuelas con huevos
- 145°F** Huevos con cáscara
- 145°F** Animales que viven en el



ENFRÍE. Refrigere los alimentos de forma inmediata.

- Refrigere o congele los alimentos fríos (o corte las frutas y verduras) inmediatamente.
- Utilice siempre un termómetro para controlar las temperaturas.
- Nunca descongele alimentos a la temperatura ambiente.



Descongele los alimentos correctamente: descongéuelos en el refrigerador, colóquelos bajo agua corriente o utilice la función de descongelamiento del horno de micro ondas.

Para enfriar alimentos correctamente, divídalos en recipientes de poca profundidad, colóquelos en hielo o use hielo como ingrediente.

Si sospecha que una enfermedad fue causada por la comida,

llame al Departamento de Salud al 281-420-5384.

Tenga la siguiente información lista:

1. Información personal
2. Hora de la enfermedad
3. Fecha/hora que comió el alimento
4. Síntomas
5. Alimento que sospecha que comió
6. ¿Consultó un médico?
7. Nombre y dirección de donde comió la comida
8. Qué comió antes de estar enfermo