

Cinco Pasos Simples Para Alimentos Seguros

Educar

- Atender el entrenamiento de Excelencia en Seguridad Alimentaria.

Limpiar

- Lávese las manos y superficies con frecuencia.
- Limpie (con jabón y agua caliente) y desinfecte las superficies.

Separar

- No contaminar. Mantenga ciertos alimentos separados, como las carnes y sus jugos, de otros alimentos durante el almacenamiento y la preparación.

Cocinar

- Cocine a las temperaturas adecuadas. La "zona de peligro" está entre 41F y 135F.
- Use un termómetro de alimentos para asegurarse que los alimentos estén cocinados a una temperatura segura.

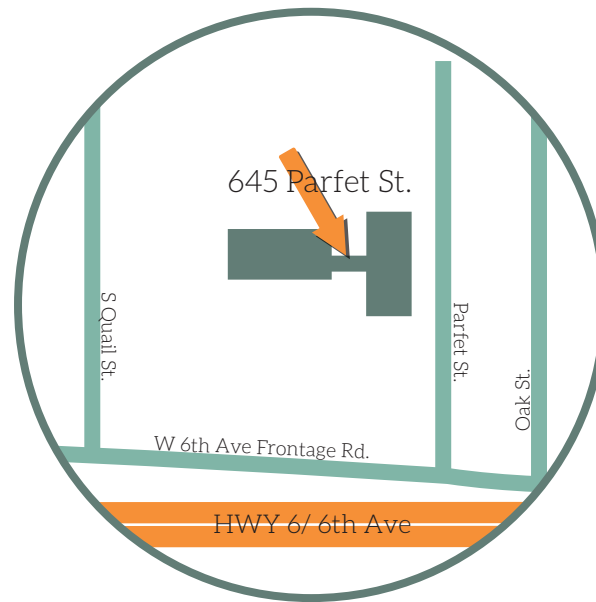
Enfriar

- Almacenar alimentos fríos a 41F o menos.
- Enfríe la comida caliente en 6 horas o menos.



Salud Pública del Condado de Jefferson

645 Parfet Street
Lakewood, CO. 80215



(303) 232-6301



jeffco.us/public-health



@JeffcoPH



@jeffcopublichealth

December 2021



Excelencia en Seguridad Alimentaria

Una clase para
manipuladores de alimentos



JEFFERSON
COUNTY COLORADO
Public Health

*Cada año en los Estados Unidos, aproximadamente 48 millones de personas (aproximadamente 1 de cada 6) se enferman, 128,000 son hospitalizadas y cerca de 3.000 personas mueren a causa de enfermedades transmitidas por los alimentos. Reduciendo las enfermedades transmitidas por los alimentos por sólo 10% mantendría 5 millones Americanos de enfermar cada año.

*CDC

Excelencia en Seguridad Alimentaria es una clase de entrenamiento diseñado para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y las prácticas inseguras de manipulación de alimentos. La clase se ha desarrollado específicamente para el personal de servicio de comida, pero cualquier persona interesada en la seguridad alimentaria están invitados a asistir.

Aprende de:

- Alimentos potencialmente peligrosos
- Control de tiempo/temperatura
- Higiene personal
- Contaminación Cruzada
- Técnicas de saneamiento y
- Otros principios de seguridad alimentaria.

Entrenar Su Personal para Seguridad Alimentaria



Entrenamiento del Condado de Jefferson

Jefferson County Public Health
645 Parfet Street
Lakewood, CO. 80215

Aprenda más en línea en
www.jeffco.us/2408/Food-Safety
o llamando 303-271-5714

Los tiempos y horarios de clase pueden cambiar. Las clases pueden ser canceladas si el tamaño mínimo de clase no se cumple. Cada participante deberá traer \$10 en dinero efectivo (no cambio disponible) o un cheque a nombre de Jefferson County Treasurer.



Entrenamiento de Manipulador de Alimentos en Línea

www.StateFoodSafety.com

Disponibilidad de entrenamientos sobre seguridad alimentaria en cualquier lugar donde tenga una computadora con conexión al internet. No necesita registrarse, solo visite el sitio web.

\$10.00

(Incluye certificado imprimible)

Idiomas Disponibles:
Inglés, Español, Mandarín, Vietnamita, Coreano y ASI.



Entrenamiento para Gerentes de Restaurantes en Línea

www.StateFoodSafety.com

Se proporciona entrenamiento preparatorio para cualquiera de los exámenes para gerentes de seguridad alimentaria acreditados nacionalmente..

\$124.00

(Precio para la clase y el examen de certificación)

Cumple el requisito del Código de Alimentos de la FDA para certificación de Gerente de Protección de Alimentos

