

# 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.

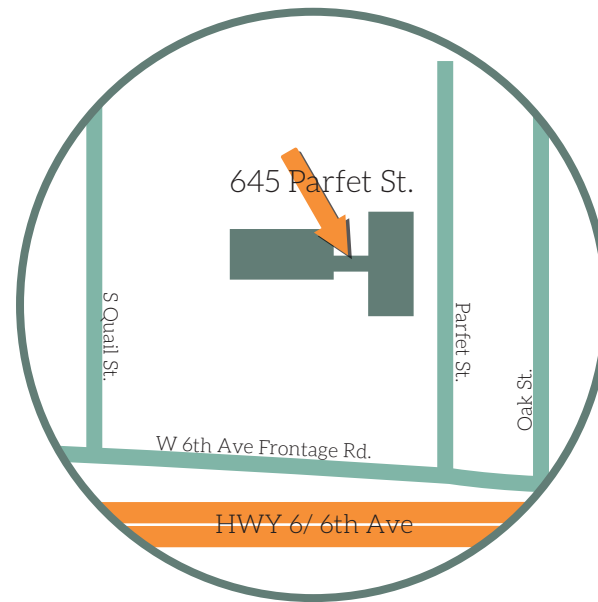
## Enfriar

- 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](http://jeffco.us/public-health)



@JeffcoPH



@jeffcopublichealth

Mayo 2018



# 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](http://www.jeffco.us/2408/Food-Safety)**

**o llamando**

**303-271-5766 o 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](http://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](http://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

