



FOOD SAFETY PRACTICES OVERVIEW

HOLDING TEMPERATURES		HANDWASHING		
Hot Holding Temperature—Potentially Hazardous Foods (PHF) such as meat, poultry, dairy, etc.	135 °F or above	Prior to engaging in any food preparation activity, employees shall wash their hands and arms thoroughly by vigorously rubbing them with soap and warm water for at least 15-20 seconds, paying particular attention to the areas between fingers and under the nails.		
Cold Holding Temperature—PHF	41 °F or below			
WATER TEMPERATURE				
Hot Water – Entire facility	120 °F or above	APPROVED EQUIPMENT		
COOKING TEMPERATURES		All food related equipment must be approved by an ANSI approved certification agency. The typical markings on the equipment are depicted below: <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> </div>		
Raw shell eggs, fish, single pieces of beef, veal, lamb, pork, and game animal	145 °F for 15 seconds			
Ratites (ostrich), injected meat, comminuted meat (hamburger), raw eggs	155 °F for 15 seconds			
Poultry, comminuted poultry, stuffed fish/meat/poultry/ratites/pasta	165 °F for 15 seconds			
Fruits and vegetables (for hot holding)	135 °F			
Microwave cooking (raw foods of animal origin)	165 °F and hold for 2 minutes			
REHEATING TEMPERATURES/TIME		EMPLOYEE HEALTH & OPERATOR RESPONSIBILITIES		
Reheating PHF by stove/grill/oven	165 °F for 15 seconds	Food facility operators are required to designate a person in charge (PIC) during all hours of operation. Operators are required to report diagnosed reportable diseases to County of San Bernardino, Division of Environmental Health Services at (909) 387-4608. The reportable diseases are as follows: <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Salmonella typhi</i> ▪ <i>Salmonella</i> spp. ▪ Hepatitis A Virus ▪ <i>Shigella</i> spp. ▪ <i>E. Coli</i> (Enterohemorrhagic or shiga toxin producing <i>E. Coli</i>) ▪ Norwalk or Norwalk-like virus ▪ <i>Entamoeba histolytica</i> The PIC shall notify the local enforcement agency when he or she is aware that two or more food employees are concurrently experiencing symptoms associated with an acute gastrointestinal illness — any combination of diarrhea, vomiting, fever, and abdominal cramps.		
Reheating PHF by microwave	165 °F and hold for 2 minutes			
Commercially prepared and hermitically sealed PHF	135 °F			
Reheating from 41 °F to 165 °F	Within 2 hours			
RAPID COOLING				
After heating/cooking (to 41 °F and below)	To 70 °F within 2 hours			
	To 41 °F within a total time of 6 hours			
PROPER THAWING METHODS – PHF		MINIMUM LABELING REQUIREMENTS FOR PRE-PACKAGED FOOD		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Under refrigeration, foods must be maintained at 41 °F or below at all times. ▪ Submerged under running water at 70 °F or below for 2 hours or less with sufficient water velocity to flush off loose particles, in a food preparation sink. ▪ In a microwave oven followed immediately by preparation. ▪ As part of the cooking process. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Common name of the food item. 2. If made from 2 or more ingredients, a list of ingredients in order of predominance by weight. 3. Accurate declaration of quantity of contents (net weight). 4. Name and address of the manufacturer, packer, and distributor. 		
			MANUAL WAREWASHING SANITIZER LEVELS	
			All food contact surfaces and multiservice utensils shall be effectively washed and sanitized. Manual sanitation shall be accomplished in the final sanitizing rinse by one of the following:	
			Chlorine	100 parts per million (ppm) for 30 seconds
Iodine	25 ppm for 1 minute			
Quaternary Ammonia	200 ppm for 1 minute			
Hot Water	171 °F for 30 seconds			
TOWEL SANITIZING SOLUTION		FOOD WORKER CARD		
Use appropriate test strips to test the concentration of the solution used.		Individuals who are involved in the preparation or service of food in a food facility (other than an individual holding a valid Food Manager certificate) must obtain a County of San Bernardino issued Food Worker card. Visit our website at www.sbcounty.gov/dph/dehs or call (800) 442-2283 for more information about our online class and test.		
Chlorine solution (bleach)	Must be a minimum of 100 ppm.			
Quaternary ammonia (QUAT)	Must be a minimum of 200 ppm.			

PRÁCTICAS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTICIA

TEMPERATURA DE MANTENIMIENTO		LAVARSE LAS MANOS
Temperatura de Mantenimiento en Caliente—Alimentos Peligrosos (PHF), como la carne, las aves de corral, productos lácteos, etc.	135 °F o mas alto	Antes de participar en cualquier actividad de preparación de alimentos, los empleados deben lavarse las manos y los brazos a fondo frotando vigorosamente con agua tibia y jabón por lo menos 15-20 segundos, prestando especial atención a las áreas entre los dedos y debajo de las uñas.
Temperatura de Mantenimiento en Frío—PHF	41 °F o por menos	
TEMPERATURA DEL AGUA		EQUIPO APROBADO
Agua Caliente—Establecimiento completo	120 °F o mas alto	Todos los equipos relacionados con los alimentos deben ser aprobados por una agencia de certificación aprobada por ANSI. Las marcas típicas de los equipos se describen a continuación:
TEMPERATURA DE COCINAR		   
Huevos crudos, pescados, piezas individuales de carne de res, ternera, cordero, cerdo y de animales de caza	145 °F por 15 segundos	
Las aves corredoras (avestruz), la carne inyectada, carne picada (hamburguesas), los huevos crudos	155 °F por 15 segundos	SALUD DE LOS TRABAJADORES Y RESPONSABILIDADES DEL OPERADOR
Las aves de corral, aves de corral picada, pescado relleno/carne/pollo/ aves corredoras/pasta	165 °F por 15 segundos	
Las frutas y verduras (para mantenerlos calientes)	135 °F	Los operadores de las instalaciones están obligados a designar a una persona a cargo (PIC) durante todas las horas de funcionamiento. Los operadores deben reportar enfermedades de declaración obligatoria al Condado de San Bernardino, División de Servicios de Salud Ambiental al (909) 387-4608. Las enfermedades de notificación son los siguientes:
Cocinar en microondas (los alimentos crudos de origen animal)	165 °F y mantenga por 2 minutos	
TEMPERATURAS DE RECALENTAMIENTO/TIEMPO		<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Salmonella typhi</i> ▪ <i>Salmonella spp.</i> ▪ Virus de la Hepatitis A ▪ <i>Shigella spp.</i> ▪ <i>E. Coli</i> (Enterohemmoragic o de la toxina Shiga producida por <i>E. Coli</i>) ▪ Norwalk o Norwalk-like virus ▪ <i>Entamoeba histolytica</i>
Recalentamiento de PHF por la estufa/parrilla/horno	165 °F por 15 segundos	
Recalentamiento de PHF por microonda	165 °F y mantenga por 2 minutos	
PHF preparada comercialmente y sellado herméticamente	135 °F	
El Recalentamiento de 41 °F a 165 °F	Dentro de 2 horas	La persona a cargo (PIC) debe notificar a la agencia local de cuando él o ella es consciente de que dos o más empleados de alimentos están experimentando al mismo tiempo los síntomas asociados a una enfermedad gastrointestinal aguda—cualquier combinación de diarrea, vómitos, fiebre y calambres abdominales
ENFRIAMIENTO RÁPIDO		
Después de calentar/cocinar (bajar la temperatura a 41 °F o menos)	A 70 °F en 2 horas	REQUISITO MÍNIMO DE ETIQUETA PARA ALIMENTOS EMPAQUETADOS
	A 41 °F dentro de un tiempo total de 6 horas	
LOS MÉTODOS CORRECTOS DE DESCONGELACIÓN—PHF		<ol style="list-style-type: none"> 1. Nombre común del alimento. 2. Si se hace de 2 o más ingredientes, una lista de ingredientes en orden de predominancia de peso. 3. Declaración exacta de la cantidad de contenido (peso neto). 4. Nombre y dirección del fabricante, envasador y el distribuidor.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ En el marco de refrigeración, los alimentos deben mantenerse a 41 ° F o menos en todo momento. ▪ Sumergido bajo el chorro de agua a 70 ° F o menos durante 2 horas o menos con la velocidad suficiente de agua para eliminar las partículas sueltas, en un fregadero de preparación de los alimentos. ▪ En un horno de microondas seguido inmediatamente por la preparación. ▪ Como parte del proceso de cocinar. 		
NIVELES DE DESINFECTANTE PARA LAVAR MANUALMENTE		TARJETA PARA PERSONAS QUE MANEJAN ALIMENTOS
Todas las superficies de contacto con los alimentos y utensilios de multiservicio deben ser efectivamente lavados y desinfectados. Saneamiento manual se realiza en la desinfección de enjuague final por uno de los siguientes métodos:		
Cloro	100 partes por millón (ppm) por 30 segundos	
Yodo	25 ppm por 1 minuto	
Amonio Cuaternario	200 ppm por 1 minuto	Las personas que están involucradas en la preparación o servicio de alimentos en un establecimiento de comida (que no sea una persona en posesión de un certificado válido de Gerente de Alimentos) deben obtener una tarjeta para personas que manejan alimentos distribuido por el Condado de San Bernardino. Visite nuestro sitio de internet en www.sbcounty.gov/dph/dehs o llame al (800) 442-2283 para obtener más información acerca de nuestra clase y exámen por internet.
Agua Caliente	171 °F por 30 segundos	
DESINFECTANTE PARA LA SOLUCIÓN DE TOALLA		
Utilizar las tiras de pruebas adecuadas para comprobar la concentración de la solución.		
Solución de cloro (lejía)	Debe ser un mínimo de 100 ppm.	
Amonio cuaternario (QUAT)	Debe ser un mínimo de 200 ppm.	