





## FOOD SAFETY PRACTICES OVERVIEW

HOLDING TEMPERATURES			
<b>Hot Holding Temperature</b> - Potentially Hazardous Foods (PHF) (e.g. meat, poultry, dairy, etc.).	135°F or above		
<b>Cold Holding Temperature</b> - PHF	41°F or below		
WATER TEMPERATURE			
<b>Hot Water</b> – Entire facility	120°F or above		
COOKING TEMPERATURES			
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			
Reheating PHF by stove/grill/oven	165°F for 15 seconds		
Reheating PHF by microwave	165°F and hold for 2 minutes		
Commercially prepared and hermetically sealed PHF	135 °F		
Reheating from 41°F to 165°F	Within 2 hours		
RAPID COOLING			
Food is to be cooled down from 135°F to 41°F within 6 hours	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">To 70°F within 2 hours</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">To 41°F within a total time of 6 hours</td> </tr> </table>	To 70°F within 2 hours	To 41°F within a total time of 6 hours
To 70°F within 2 hours			
To 41°F within a total time of 6 hours			
PROPER THAWING METHODS – PHF			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Under refrigeration (Foods must be maintained at 41°F or below at all times).</li> <li>Submerged under running water at 70°F or below for two hours or less with sufficient water velocity to flush off loose particles in a food preparation sink.</li> <li>In a microwave oven followed immediately by preparation.</li> <li>As part of the cooking process.</li> </ul>			
MANUAL WAREWASHING SANITIZER LEVELS			
All food contact surfaces and multiservice utensils must be effectively washed, rinsed and sanitized. Manual sanitization must 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			
Use appropriate test strips to test the concentration of the solution used.			
Chlorine solution (bleach)	Must be a minimum of 100 ppm		
Quaternary ammonia (QUAT)	Must be a minimum of 200 ppm		

HANDWASHING
Prior to engaging in any food preparation activity, employees must 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.
APPROVED EQUIPMENT
All food-related equipment must be approved by an ANSI approved certification agency. The typical markings on the equipment are depicted below:
   
OPERATOR RESPONSIBILITIES & EMPLOYEE HEALTH
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 San Bernardino County, Division of Environmental Health Services at 800.442.2283. The reportable diseases are as follows:
<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Salmonella typhi</i></li> <li><i>Salmonella</i> spp.</li> <li>Hepatitis A Virus</li> <li><i>Shigella</i> spp.</li> <li><i>E. Coli</i> (Enterohemorrhagic or shiga toxin producing <i>E. Coli</i>)</li> <li>Norwalk or Norwalk-like virus</li> <li><i>Entamoeba histolytica</i></li> </ul>
The PIC must 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.
MINIMUM LABELING REQUIREMENTS FOR PRE-PACKAGED FOOD
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Common name of the food item.</li> <li>2. If made from two or more ingredients, a list of ingredients in order of predominance by weight.</li> <li>3. Accurate declaration of quantity of contents (net weight).</li> <li>4. Name and address of the manufacturer, packer and distributor.</li> </ol>
FOOD WORKER CARD
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 San Bernardino County issued Food Worker card. Visit our website at: <a href="http://wp.sbcounty.gov/dph/ehs">wp.sbcounty.gov/dph/ehs</a> or text/call 800.442.2283 for more information about our online class and test.

## PRÁCTICAS GENERALES SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

### TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO

<b>Temperatura de Mantenimiento Caliente</b> - Alimentos Potencialmente Peligrosos (PHF por su sigla en inglés), como la carne, las aves de corral, productos lácteos, etc.	135°F o más
<b>Temperatura de Mantenimiento Frío</b> - PHF	41°F o menos

### TEMPERATURA DEL AGUA

<b>Agua Caliente</b> —Establecimiento completo	120°F o más
--	-------------

### TEMPERATURAS DE COCINAR

Huevos crudos, pescado, piezas individuales de carne de res, ternera, cordero, cerdo y animales de caza	145°F por 15 segundos
Rátidas (avestruz), carne inyectada, carne molida, huevos crudos	155°F por 15 segundos
Aves de corral, cortada o sin cortar, pescado/carne/pollo/ aves de corral/pasta (con relleno)	165°F por 15 segundos
Frutas y verduras (para mantenerlas calientes)	135°F
Cocine en el microondas (los alimentos crudos de origen animal)	165°F y mantenga por 2 minutos

### TEMPERATURAS DE RECALENTAMIENTO/TIEMPO

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

### ENFRIAMIENTO RÁPIDO

Los alimentos deben enfriarse de 135°F a 41°F dentro de 6 horas.	A 70°F en 2 horas
	A 41°F en un tiempo total de 6 horas

### MÉTODOS CORRECTOS PARA DESCONGELAR - PHF

- En el marco de refrigeración (Los alimentos deben mantenerse a 41°F o menos en todo momento).
- Sumergido bajo agua corriente a 70°F o menos durante 2 horas o menos con suficiente velocidad de agua para eliminar partículas sueltas en un fregadero de preparación de los alimentos.
- En un horno de microondas siguiendo inmediatamente la preparación.
- Como parte del proceso de cocinar.

### NIVELES DE DESINFECTANTE PARA LAVAR MANUALMENTE

Todas las superficies de contacto con los alimentos y utensilios de multiservicio deben ser efectivamente lavados y desinfectados. Desinfectante manual debe realizarse en el enjuague final por uno de los siguientes:

Cloro	100 partes por millón (ppm) por 30 segundos
Yodo	25 ppm por 1 minuto
Amonio Cuaternario	200 ppm por 1 minuto
Agua Caliente	171°F por 30 segundos

### SOLUCIÓN DE DESINFECTANTE DE TOALLAS

Utilizar las tiras de pruebas adecuadas para comprobar la concentración de la solución.

Solución de cloro	Debe ser un mínimo de 100 ppm
Amonio cuaternario (QUAT)	Debe ser un mínimo de 200 ppm

### LAVARSE LAS MANOS

Antes de participar en cualquier actividad de preparación de alimentos, los empleados deben lavarse las manos y los brazos a fondo frotándolas vigorosamente con agua tibia y jabón por lo menos 15-20 segundos, prestando atención a las áreas entre los dedos y debajo de las uñas.

### EQUIPO APROBADO

Todos los equipos relacionados con los alimentos deben ser aprobados por una agencia de certificación aprobada por ANSI. A continuación, se muestran las marcas típicas del equipo:



### RESPONSABILIDADES DEL OPERADOR y SALUD DE LOS TRABAJADORES

Los operadores de los establecimientos están obligados a designar a una persona a cargo (PIC, por su sigla en inglés) durante todas las horas de funcionamiento. Los operadores deben reportar enfermedades de declaración al Condado de San Bernardino, Servicios de Salud Ambiental al 800.442.2283. Las enfermedades de notificación son los siguientes:

- *Salmonella typhi*
- *Salmonella* spp.
- Virus de la Hepatitis A
- *Shigella* spp.
- *E. Coli* (Enterohemorrágico o de la toxina Shiga producida por *E. Coli*)
- Norwalk o Norwalk-like virus
- *Entamoeba histolytica*

La PIC debe notificar a la agencia de encargo local de cuando sepa de que dos o más empleados de alimentos están experimentando al mismo tiempo síntomas asociados a una enfermedad gastrointestinal aguda—cualquier combinación de diarrea, vómitos, fiebre y calambres abdominales.

### REQUISITO MÍNIMO DE ETIQUETA PARA ALIMENTOS EMPAQUETADOS

1. Nombre común del alimento.
2. Si está hecho con dos o más ingredientes, una lista de ingredientes en orden de predominio por peso.
3. Declaración exacta de la cantidad de contenido (peso neto).
4. Nombre y dirección del fabricante, envasador y distribuidor.

### TARJETA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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 de preparación de alimentos distribuido por el Condado de San Bernardino. Visite nuestro sitio web [www.sbcounty.gov/dph/dehs](http://www.sbcounty.gov/dph/dehs), llame por teléfono o envíe un mensaje de texto al 800.442.2283 para obtener más información acerca de nuestra clase y examen por internet.