

**AGENCIA DE SERVICIOS DE SALUBRIDAD - CONDADO DE SANTA CRUZ**  
**SERVICIOS DE SALUBRIDAD AMBIENTAL**  
**701 OCEAN ST., CUARTO #312, SANTA CRUZ, CA 95060 (831) 454 2022**

**INSTRUCCIONES PARA RECIBIR Y ALMACENAR LA COMIDA**

**INTRODUCCIÓN**

Para asegurar que los clientes reciban comida segura y saludable, se requiere la inspección y almacenamiento apropiado de la comida.

**LA INSPECCIÓN AL RECIBIR**

La comida debe inspeccionarse en cuanto sea recibida y antes de usarse, almacenarse o volver a venderse. Acepte la comida solamente si satisface las siguientes condiciones:

- La comida fué preparada y recibida de una fuente aprobada. (Una fuente aprobada es una instalación de comida que ha recibido un permiso del condado, estado, o del gobierno federal. **La comida preparada en una residencia privada no es una fuente aprobada**).
- La comida está en una condición saludable.
- La comida está en recipientes que no se han dañado.
- La comida o los recipientes no están contaminados con insectos, roedores u otros bichos.
- La comida que se echa a perder fácilmente se entregó dentro de los requisitos de temperatura. (Comidas calientes a 140°F o más alto, comidas frías a 41°F o más bajo).
- Las comidas congeladas no tienen señales visibles de descongelamiento o recongelamiento (hielo en la comida o en las cajas).
- Los blanquillos (huevos) están limpios e intactos.
- Los recipientes de mariscos crudos o congelados y crudos tienen las etiquetas adecuadas con la especie, cantidad, lugar de cosecha, fecha de cosecha y el nombre y número de certificación del colector o el expedidor original o ambos. (Guarde las etiquetas cuando menos 90 días).

**MÉTODOS APROPIADOS DE ALMACENAMIENTO**

Los lugares para almacenar la comida deben estar suficientemente grandes para almacenar toda la comida. Cosas que no son comestibles deben almacenarse separadamente de los comestibles.

- Guarde toda la comida cuando menos seis (6) pulgadas arriba del piso (con la excepción de recipientes para mayoreo).
- Los recipientes pueden guardarse en diablillos, estantes o paletas que no satisfacen los requisitos de altura del piso si se pueden mover fácilmente.
- Guarde todos los recipientes de comida para protegerlos de tierra, insectos o roedores, goteo de arriba, u otros tipos de contaminación.
- Comida que esté dañada o que se devolverá debe guardarse separadamente.
- Comida para mayoreo que no se guarde en el recipiente original debe marcarse con el nombre común del producto en el recipiente que se guarde.
- Limpie y desinfecte todos los recipientes que no estén usados y los utensilios antes de guardarlos.

**COMIDAS SIN PAQUETE**

Las comidas sin paquete pueden mostrarse para que los clientes se sirvan así mismos bajo ciertas condiciones. Los tipos de comidas que pueden mostrarse sin paquete son frutas y vegetales (en la tienda de comida), granos para mayoreo, sopas y frutas secas en recipientes para servirse por sí mismo, y comidas en barras de ensalada o líneas de bufét.

**FRUTAS Y VEGETALES**

- Frutas y vegetales enteros, sin cortarse pueden mostrarse sobre mostradores abiertos o recipientes. Frutas y vegetales cortados tienen que estar en paquetes y quizá necesiten refrigerarse.

**COMIDAS POR MAYOREO**

- Comidas por mayoreo en recipientes para servirse por sí mismo deben tener tenazas, un cucharón u otro tipo de utensilio con mango para servir. El recipiente debe tener una etiqueta con el nombre común del producto y una lista de los ingredientes.

**COMIDAS PREPARADAS Y LISTAS PARA COMERSE**

- Comidas preparadas y listas para comerse, como en las barras de ensalada y líneas de bufét deben tener lo siguiente:
  - protegidos por una barrera contra estornudos,
  - guardados en un recipiente con una tapadera que cierre apretada,
  - o servido con un dispensador mecánico.
- Se utilizará un utensilio como tenazas, cuchara, cucharón, o papel para pasteles u otra manera aprobada para servir.

**EQUIPO APROPIADO PARA ALMACENAMIENTO**

Equipo para almacenamiento incluye recipientes, mostradores, estantes, mesas, y equipo de refrigeración. Asegure que todo el equipo para almacenamiento esté:

- En buenas condiciones y funcionando apropiadamente.
- Hecho de material duradero, no tóxico, no corrosivo, no absorbente, y fácil de limpiarse.

**PARA MÁS INFORMACIÓN**

Para más información sobre la protección de comida, por favor llame al Servicio de Salubridad Ambiental a teléfono (831) 454-2022.