

Alimentación Masiva para Operaciones de Emergencia

Mass Feeding for Emergency Operations

CÓMO ENCONTRAR Y EQUIPAR UN SITIO DE ALIMENTACIÓN MASIVA

FINDING AND EQUIPPING A MASS FEEDING SITE

Spanish

Seguridad alimentaria

- Mantenga los alimentos perecederos a temperatura ambiente durante periodos de 30 minutos o menos. De lo contrario, mantenga la comida fría a 41°F, o menos, y, la caliente, a 135°F, o más.
- No sirva comida sometida a control de tiempo y temperatura para seguridad alimentaria (TCS), como carne molida o sándwiches de ensalada de huevos, pollo u otras aves, ensalada de papas y postres o pasteles rellenos de crema.
- Las comidas más adecuadas incluyen los sándwiches de mantequilla de maní y mermelada, carnes ahumadas o quesos, frutas y vegetales enlatados.
- No sirva comidas preparadas en casa o platos calientes. Se aceptan las comidas preparadas en casa que no sean TCS, tales como galletas, barras, tartas de frutas o tortas y bizcochos.

MANTENGA LA COMIDA CALIENTE A 135°F, O MÁS.

MANTENGA LA COMIDA FRÍA A 41°F, O MENOS.

English

Food safety

- Keep perishable foods at room temperature for periods of 30 minutes or less. Otherwise, maintain cold food at 41°F or below, or hot at 135°F or above.
- Do not serve time/temperature control for safety food (TCS food) such as ground meat or egg salad sandwiches, chicken or other fowl, potato salad and cream-filled desserts and pastries.
- Appropriate meal items include peanut butter and jelly sandwiches, smoked meat or cheese, and canned fruits and vegetables.
- Do not serve home-prepared meals or hot dishes. Home-prepared non-TCS foods such as baked cookies, bars, fruit pies or cakes are acceptable.

KEEP HOT FOODS HOT AT 135°F OR ABOVE.

KEEP COLD FOODS COLD AT 41°F OR BELOW.

La sanitización de los utensilios de cocina y de mesa

Cada vez que sea posible, use platos y cubiertos desechables. No reutilice los artículos de plástico o papel. Si usa platos, cubiertos y utensilios que se laven, lávelos en un fregadero estándar de tres compartimentos o en uno equipado con tres recipientes separados que puedan usarse como uno de tres compartimentos.

Procedimiento para sanitizar los utensilios de cocina y de mesa

1. Lave todos los artículos en el primer fregadero usando una solución de detergente casera y agua caliente.
2. Enjuague en el segundo fregadero en agua limpia y caliente. Elimine todos los residuos de detergente para asegurar que el paso final de sanitización sea efectivo.
3. Sanitice los utensilios en el tercer fregadero. Use una solución preparada con una cucharada de lejía por cada galón de agua. Así tendrá una concentración de cloro de 200 partes por millón, que debería ser adecuada para sanitizar sus platos, incluso si el agua que esté usando está contaminada. Asegúrese que su agua para lavar platos sea transparente y esté libre de lodo o sedimentos.
4. Seque al aire los platos, cubiertos y utensilios.

Trabajadores de servicios de comida

Todas las personas que se ofrezcan de voluntarias para trabajar en un centro de alimentación masiva deben recibir la

Sanitizing cooking and eating utensils

Use disposable dishes and utensils whenever possible. Do not reuse plastic or paper items. If you must use washable dishes and utensils, clean them in a standard three-compartment sink, or a sink equipped with three separate containers that can serve as an improvised three-compartment sink.

Procedure to sanitize cooking and eating utensils

1. Wash all items in the first sink, using a household detergent solution in clean, hot water.
2. Rinse in the second sink, in clean, hot water. Remove all detergent residues, to ensure that the final sanitizing step will be effective.
3. Sanitize your utensils in the third sink. Use a solution made with one tablespoon of bleach for each gallon of water. This will yield a chlorine concentration of 200 parts per million, which should be adequate to sanitize your dishes, even if the water you are using is contaminated. Make sure your dishwashing water is clear and free of sludge or sediment.
4. Air dry all dishes and utensils.

Food service workers

All persons volunteering to work in your mass feeding center should be properly oriented before they begin work.

orientación adecuada antes de empezar a trabajar.

Higiene personal

- Los que trabajen entregando comida deben lavarse las manos con frecuencia, especialmente después de ir al baño o de manipular materiales o equipos que puedan estar contaminados.
- Manténgase aseado y use ropa limpia. La limpieza es esencial para todos los que trabajan en un centro de alimentación masiva.
- No se debe permitir que las personas que tengan vómitos, diarrea, fiebre o enfermedades respiratorias trabajen en un ambiente de servicio de comida.
- Igualmente, no se debe permitir que las personas que tengan cortes o quemaduras, al igual que abrasiones en la piel, manipulen alimentos, a menos que tengan las heridas cubiertas con apósitos impermeables y se pongan guantes.

Cómo lavarse las manos

1. Mójese las manos
2. Enjabónese las manos
3. Frótese las manos durante 10 a 15 segundos
4. Enjuáguese las manos
5. Séquese las manos
6. Mantenga las manos limpias

Todo el proceso debe durar, cuando menos, 20 segundos. Ni los guantes, los pañitos húmedos, o el gel antiséptico para las manos son sustitutos del lavado de manos.

Personal hygiene

- Food workers should wash their hands frequently, particularly after using the toilet, or after handling materials or equipment that may be contaminated.
- Keep yourself and your clothing clean. Cleanliness is essential for all people who work in the mass feeding center.
- People with vomiting, diarrhea, fever, or respiratory illnesses should not be allowed to work in a food service operation.
- No one with cuts, burns or other skin abrasions should be allowed to handle food unless wounds are covered with waterproof dressings or gloves.

How to wash your hands

1. Wet your hands
2. Apply soap
3. Rub your hands for 10 to 15 seconds
4. Rinse your hands
5. Dry your hands
6. Keep hands clean

The entire process must last at least 20 seconds. Gloves, wet-wipes or hand antiseptics are not substitutes for handwashing.

Evite el contacto de las manos descubiertas con la comida

Las personas en una zona de desastre pueden tener un mayor riesgo de enfermarse al ingerir alimentos que no son seguros. Una manera de mantener segura la comida es que los trabajadores usen guantes mientras la preparan.

Es importante que los guantes se usen de forma adecuada:

- Los trabajadores que manipulan alimentos deben usar utensilios tales como tenazas, cucharones, papel de envolver comida o guantes desechables de uso único para evitar tocar la comida en la medida de lo posible.
- Es importante que usen guantes cuando toquen alimentos que no se van a cocinar (comida lista para consumo), tales como sándwiches, palitos de zanahoria y galletas.
- Los trabajadores que manipulan alimentos deben usar guantes desechables de uso único cuando estén preparando alimentos que deben ser manipulados mucho. Esto incluye preparar sándwiches, rebanar vegetales o distribuir la comida en un plato.

También es importante recordar que, tanto las manos, como los guantes, deben estar limpios en todo momento.

- Lávese siempre las manos antes de ponerse guantes nuevos.
- Cámbiese los guantes cuando se le rasgan o rompen.
- Cámbiese los guantes cuando se le ensucien.

Prevent bare hand contact with food

People in a disaster can be at greater risk for getting sick from unsafe food. One way of keeping food safe is for food workers to wear gloves while preparing food.

It is important that gloves be used the right way:

- Food workers should use utensils such as tongs, scoops, deli papers, or single-use gloves to keep from touching food whenever possible.
- It is important to wear gloves when touching food that will not be cooked (ready-to-eat food) such as sandwiches, carrot sticks and cookies.
- Food workers should wear single-use gloves when they are preparing foods that have to be handled a lot. This includes making sandwiches, slicing vegetables or arranging food on a platter.

It is also important to remember that both hands and gloves must always be clean.

- Always wash hands before putting on clean gloves.
- Change gloves that get ripped or torn.
- Change gloves that get dirty.
- Never wash or reuse gloves.
- Change gloves when you change jobs, such as when you move from making sandwiches to cutting raw vegetables.
- Throw gloves away after you use them.
- Wash your hands after taking gloves off.

- No lave ni vuelva a usar los mismos guantes.
- Use guantes nuevos al cambiar la tarea que estaba realizando; por ejemplo, cuando lo cambian de preparar sándwiches a cortar vegetales crudos.
- Bote los guantes a la basura después de usarlos.
- Lávese las manos después de quitarse los guantes.

Supervisión

De ser posible, alguien con experiencia en operaciones de servicio de comida de grandes magnitudes debería supervisar su operación de alimentación masiva. Entre los que podrían encargarse de esta supervisión, se cuentan los gerentes de servicios de alimentos de escuelas o instituciones o las personas que han trabajado como cocineros, empleados o gerentes de restaurantes grandes.

Agua para beber

Si su agua ha estado contaminada o duda de su grado de seguridad:

- Use únicamente agua hervida o embotellada.
- Solo use hielo empacado de fuentes comerciales aprobadas.

Manipulación de la basura

Bote la basura con frecuencia. Si no están disponibles las instalaciones locales para eliminación de basura de la comunidad, recurra a un área remota para almacenarla temporalmente. Limpie a fondo estas áreas temporales y transfiera la basura a las instalaciones que operan con ese fin tan pronto vuelvan a abrir.

Supervision

If possible, someone who has experience with large food service operations should supervise your mass feeding operation. Possible supervisors include school or institutional food service managers, or people who have worked as cooks, employees or managers in large restaurants.

Drinking water

If your water has been contaminated or if you are unsure of its safety:

- Use only boiled or bottled water.
- Use only commercially packaged ice from approved sources.

Garbage handling

Dispose of garbage frequently. If the local community disposal facility is not accessible, use a remote area for temporary storage. Clean these temporary storage areas thoroughly, and transfer garbage to the regular facility when it reopens.

Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)
(<http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety>)

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

ENERO DE 2019

*Para obtener esta información en otro formato,
llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.*

JANUARY 2019

*To obtain this information in a different format, call:
651-201-4500 or 651-201-6000.*