

PARTNERING TO END HUNGER



Good Shepherd

FOOD BANK OF MAINE

**Manual de capacitación y cuaderno de trabajo
sobre seguridad alimentaria**

Actualizado: Mayo de 2021

Bienvenido y gracias por participar

¡Hola! Bienvenido al curso de capacitación sobre seguridad alimentaria de una agencia asociada al Good Shepherd Food Bank of Maine. Somos la mayor organización de asistencia alimentaria de Maine; por lo tanto, colaboramos con una red de más de 500 agencias en todo el estado para asegurar que nuestros vecinos que afrontan la escasez de alimentos tengan acceso a los comestibles nutritivos que necesitan para vivir mejor.

En estrecha colaboración con despensas de alimentos, sitios de servicio de comidas, escuelas y centros de atención médica en todo el estado, hemos aumentado nuestra distribución anual de alimentos en un 160 por ciento durante la última década. Junto con socios comunitarios, funcionarios electos y partidarios dedicados, estamos haciendo un considerable progreso para erradicar el hambre y mejorar la calidad de vida de miles de residentes de Maine. Sin el apoyo de ellos y su voluntad de hacer lo que hace falta, no sería posible nuestro trabajo.

Le agradecemos por ser la primera línea de acción y por el trabajo que usted realiza día a día. ¡Sin usted no podríamos cumplir con nuestro trabajo!



Kristen Miale

Presidenta del Good Shepherd Food Bank

En este manual...

- Generalidades
- Comprendamos la importancia de la seguridad alimentaria y el papel que desempeñamos
- Transporte y recepción de productos
- Inspección de productos y retiros por seguridad alimentaria
- Cómo conservar los productos alimenticios de forma segura

Descripción general del programa de capacitación sobre seguridad alimentaria

El Good Shepherd Food Bank y sus agencias asociadas son responsables de acatar las normas de práctica que garantizan el manejo seguro y adecuado de los productos alimenticios donados. La capacitación regular de empleados y voluntarios, así como la inspección física de las prácticas de manejo de alimentos, permiten que nuestro trabajo se mantenga enfocado en la salud y seguridad de las personas a quienes prestamos servicios.

Requisitos de las agencias asociadas

Para consultar los requisitos operacionales de seguridad alimentaria, las agencias deben referirse al contrato de la agencia (*Agency Contract*) con el Good Shepherd Food Bank, al manual de colaboración (*Partnership Manual*) y a los miembros del personal de recursos comunitarios (*Community Resources*). En lo que respecta a la capacitación en seguridad alimentaria, “la agencia acepta recibir capacitación y mantener su certificación en seguridad alimentaria, tal como exige el Good Shepherd Food Bank y de conformidad con las mejores prácticas recomendadas. Un plan de estudios de capacitación sobre seguridad alimentaria no aprobado por el Good Shepherd Food Bank requiere la aprobación previa por escrito del Banco de Alimentos para ser admisible como capacitación sustitutiva”. - Sección 2(c)

Cumplimiento de los requisitos

El certificado de capacitación en seguridad alimentaria de la agencia asociada al Good Shepherd Food Bank of Maine es válido por dos años. Una vez que haya mirado los videos de capacitación, tendrá que cumplir una evaluación de conocimientos. Una vez cumplida con éxito la evaluación (70%), se envía un certificado por correo electrónico al estudiante y el Banco de Alimentos conserva una copia en su archivo.

Los requisitos de capacitación en seguridad alimentaria de las agencias asociadas son los siguientes:

- Al menos un representante por despensa de alimentos debe tener certificación en seguridad alimentaria.
- Todos los conductores de transporte deben tener certificación en seguridad alimentaria. Esto incluye voluntarios o miembros del personal que hacen entregas a domicilio o que transportan alimentos hacia y desde la agencia.
- Si su agencia opera distribuciones a través de centros dependientes, al menos un representante debe tener certificación en seguridad alimentaria y estar presente durante toda la distribución.

Los programas de servicio de comidas, tales como comedores populares y refugios, necesitan capacitación adicional más específica para la preparación de alimentos y deben presentar documentación al Good Shepherd Food Bank sobre la capacitación por parte de una

PARTNERING TO END HUNGER



Good Shepherd

FOOD BANK OF MAINE

organización de capacitación calificada y profesional en seguridad alimentaria. Los programas de capacitación aprobados actualmente incluyen el programa *Cooking for Crowds* de la Extensión Cooperativa de la Universidad de Maine o la capacitación *ServSafe® Manager Training*. Para satisfacer el requisito, dos miembros del personal del programa de servicio de comidas deben cumplir el programa *Cooking for Crowds*, o una persona debe cumplir el programa *ServSafe® Manager Training*.

Las agencias asociadas siguen cumpliendo el requisito de capacitación en seguridad alimentaria hasta que caduque su certificado de capacitación en seguridad alimentaria o cuando no haya personas que participen activamente en la agencia asociada y que hayan documentado el cumplimiento de la capacitación en seguridad alimentaria que consta en el archivo del Banco de Alimentos (debido a la rotación de personal y voluntarios o a los cambios de rol). En ocasiones, puede ser necesario cumplir el curso de repaso anterior en caso de detectarse un incumplimiento del manejo seguro de alimentos durante la supervisión de la agencia.

Las mejores prácticas recomendadas

Las agencias son responsables de asegurar que el personal del programa y los voluntarios estén capacitados adecuadamente en higiene personal y manejo seguro de los productos alimenticios. Se recomienda enfáticamente que todo el personal y los voluntarios participen en la capacitación en línea sobre seguridad alimentaria de la agencia asociada al Good Shepherd Food Bank, pero no es obligatorio.

Enlaces para los videos

- Introducción - <https://youtu.be/r87J5itXyf0>
- Comprendamos la importancia de la seguridad alimentaria y el papel que desempeñamos - <https://youtu.be/DPFKs6BWJ9A>
- Transporte y recepción del producto - https://youtu.be/d_2N4fLJNZ4
- Inspección de productos y retiros por seguridad alimentaria - https://youtu.be/KbXKUub_NBko
- Cómo conservar los productos alimenticios de forma segura - <https://youtu.be/ka0ZjQiB34U>

Evaluación de conocimientos

Una vez que haya finalizado este curso de capacitación sobre seguridad alimentaria, deberá cumplir una evaluación de conocimientos. Para recibir un certificado de cumplimiento válido, debe obtenerse un puntaje del 70% o superior.

Su certificado de seguridad alimentaria se le enviará por correo electrónico a la dirección que ingresó en la evaluación.

Preguntas frecuentes sobre el programa de capacitación en línea sobre seguridad alimentaria

¿Por qué el Good Shepherd Food Bank pasó de la capacitación individualizada y en grupo a un formato en línea?

El formato en línea facilita el acceso a información importante. En lugar de coordinarse con muchas agencias asociadas para reunirse en un lugar y hora específicos cada tantos años, cada persona interesada en cada agencia tendrá la flexibilidad de aprender a su propio ritmo sin necesidad de viajar. La capacitación en línea también permite que los empleados o voluntarios nuevos se pongan al día rápidamente sin tener que programar una visita con el personal del Banco de Alimentos. Además, la evaluación en línea permite obtener resultados instantáneos, así como una fácil repetición de la evaluación, la generación automática de certificados y el mantenimiento de registros electrónicos.

¿Cuánto dura la capacitación sobre seguridad alimentaria (FST, por las iniciales en inglés)?

En total, mirar los cinco videos en línea toma unos 20-25 minutos. Cumplir la evaluación toma unos 15 minutos.

¿Qué pasa si uno de mis empleados o voluntarios no tiene una dirección de correo electrónico para realizar la evaluación de la FST?

Haga que su empleado o voluntario ingrese el correo electrónico de su organización o el de otra persona asociada con la despensa. Su certificado de cumplimiento se enviará a la dirección de correo electrónico indicada.

¿Qué debo hacer si un voluntario no aprende o no obtiene un buen resultado de evaluación a través de los medios en línea?

La expectativa es que cada agencia asociada encuentre un empleado o voluntario que pueda capacitarse y hacer la evaluación en línea. Un empleado o voluntario que se siente a gusto con computadoras puede facilitar la capacitación individual o en grupos pequeños con otros voluntarios de la agencia. Para el personal o los voluntarios con dominio limitado del inglés en lectura y escritura, se recomienda que las preguntas de evaluación se lean y debatan en voz alta para facilitar la comprensión y se respondan juntos como de manera colectiva para cumplir la evaluación con éxito.

¿Cómo puedo obtener certificados para todo el personal o los voluntarios de mi agencia que cumplieron la evaluación?

Haga que sus empleados o voluntarios le reenvíen a usted el correo electrónico que contiene el certificado de ellos.

Al realizar la evaluación, ¿qué debo hacer si no puedo encontrar el nombre de mi organización en la lista de agencias asociadas?

Comuníquese con su representante de recursos comunitarios.

¿Necesito enviar una copia de mi certificado de cumplimiento al Food Bank?

No, cuando usted cumpla la evaluación se nos enviará una copia del certificado directamente a nosotros. Guarde una copia en sus registros para referencia futura.

¿Tiene preguntas que no han sido respondidas a través de la capacitación en línea?

Todos los representantes de recursos comunitarios del Good Shepherd Food Bank están capacitados en seguridad alimentaria. Comuníquese si tiene cualquier pregunta.

Video uno:

Comprendamos la importancia de la seguridad alimentaria y el papel que desempeñamos

La seguridad alimentaria es sumamente importante en el papel que desempeñamos, como organizaciones de asistencia alimentaria para ayudar a nuestros vecinos necesitados. Muchas veces, los visitantes pertenecen a la población vulnerable y de alto riesgo. Eso incluye bebés, niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas que están desnutridas, discapacitadas físicamente o que tienen sistemas inmunitarios comprometidos.

En este video, aprenderá sobre los peligros que atentan contra la seguridad de los productos alimenticios. Al limpiar, desinfectar y prevenir la contaminación cruzada, usted desempeña un papel específico para velar por la seguridad alimentaria.

Las personas que reciben apoyo de bancos de alimentos o agencias confían en que usted mantenga la seguridad de los productos alimenticios. Las enfermedades transmitidas por los productos alimenticios son una preocupación importante para muchas agencias. Hay muchos peligros que pueden hacer que los productos alimenticios no sean seguros y que las enfermedades se transmitan por medio de ellos. Estas enfermedades casi siempre se pueden prevenir, si se toman medidas de precaución.

Peligros ambientales para los productos alimenticios

- Sustancias químicas peligrosas
 - Limpiadores, desinfectantes y plaguicidas
- Peligros físicos
 - Generalmente ocurren cuando caen objetos en los productos alimenticios, como plásticos, vidrio, metal y vendas.
- Peligros biológicos
 - Conocidos como patógenos, tales como bacterias, virus, hongos y parásitos. Usted no puede ver, oler ni probar estos patógenos.

Una de las maneras más fáciles de mantener la seguridad de los productos alimenticios es una buena higiene personal.

- Use técnicas adecuadas de lavado de manos y asegúrese de exhibir las instrucciones de lavado de manos en su agencia cerca de los fregaderos, incluso en los baños.
- Asegúrese de utilizar el fregadero adecuado para lavarse las manos. Y, si no conoce la ubicación del fregadero correcto, pregunte.

- La mala higiene personal es la causa número uno de los brotes de enfermedades transmitidas por los productos alimenticios.
- En este momento —más que nunca— es sumamente importante quedarse en casa si se siente enfermo.
- Vista siempre ropa y delantales limpios.
- Para ver los indicios y síntomas de las enfermedades, así como pautas e instrucciones sobre qué hacer si se siente enfermo, visite el sitio web del Centro para el Control de Enfermedades.

Lávese siempre las manos después lo siguiente:

- Al llegar para su turno
- Usar el baño
- Tocarse el cabello, la cara o la ropa
- Estornudar, toser o sonarse la nariz
- Fumar
- Comer o beber
- Sacar la basura
- Usar productos químicos
- Tocar cualquier cosa que pueda contaminar sus manos
- Manejar carne cruda

Limpieza y desinfección

La limpieza y desinfección son algunas de las mejores maneras de combatir las condiciones de riesgo.

- La limpieza elimina los productos alimenticios y la suciedad de las superficies.
- La desinfección reduce los patógenos en una superficie a niveles seguros.
- Siga siempre las instrucciones de desinfección del envase de los productos.

- Mantenga todo limpio.
- Asegúrese de limpiar y desinfectar todo lo que entre en contacto con los productos alimenticios.
- Siempre permita que las superficies se sequen al aire.
- Inspeccione el sitio regularmente en busca de roedores e insectos; para ello, verifique si hay nidos, excrementos o daños en los productos y empaques.
 - Mantenga un registro de las inspecciones.
 - Asegúrese de que estén sellados todos los posibles puntos de acceso para plagas.
 - Si encuentra evidencia de ratones o insectos, comuníquese con una compañía local de control de plagas.
- Retire siempre la basura, los materiales de reciclaje y el cartón lo más pronto posible.
- Asegúrese de que los basureros, tanto en interiores como en exteriores, siempre tengan tapas y estén cubiertos.

Contaminación cruzada y alérgenos alimentarios

La contaminación cruzada puede ocurrir entre alimentos, equipos o personas.

- La contaminación de un alimento a otro puede causar enfermedades graves. Para evitar la contaminación entre alimentos:
 - Almacene siempre los productos alimenticios listos para comer por encima de los productos alimenticios crudos en el refrigerador.
 - Nunca almacene los productos alimenticios crudos en la misma caja que los productos alimenticios listos para comer.
 - Almacene los productos alimenticios crudos en recipientes para evitar fugas o derrames.
- La contaminación del equipo a los productos alimenticios puede ocurrir cuando alguna superficie no está limpia o desinfectada. Para evitar ese tipo de contaminación, haga lo siguiente:
 - Limpie y desinfecte regularmente las zonas de almacenamiento de alimentos.
 - Recuerde que cualquier artículo que toque la carne cruda puede contaminar otros alimentos.
 - Nunca utilice una caja que contenía carne cruda para distribuir alimentos.
 - Deje siempre que las áreas desinfectadas se sequen al aire.

- Las contaminaciones de personas a alimentos se abordaron en la sección sobre la buena higiene de este programa de capacitación. ¡Recuerde lavarse siempre las manos!

Alergias alimentarias y contacto cruzado

- Los alérgenos son proteínas que causan reacciones alérgicas. Las alergias a los productos alimenticios pueden ser mortales para algunos.
- Ocho de las alergias alimentarias más comunes que sufren las personas se deben a:
 - Cacahuates
 - Frutos secos (almendras, nueces, pacanas, etc.)
 - Trigo
 - Leche
 - Soya
 - Huevos
 - Mariscos crustáceos (langosta, cangrejos, camarones, etc.)
 - Pescado

Prevención del contacto cruzado

- Asegúrese siempre de limpiar y desinfectar toda superficie que haya tenido contacto con uno de los alérgenos indicados.
- Si es posible, almacene los productos alimenticios con alérgenos por separado para evitar la posibilidad de contacto cruzado.
- Lávese las manos después de manipular productos alimenticios que contengan alérgenos.
- Limpie inmediatamente todo alérgeno derramado.
 - Inspeccione el área circundante para asegurarse de que no se hayan contaminado otros productos.
 - Si el empaque de otro producto contaminado no puede limpiarse y desinfectarse de forma segura, deseche el producto.

Control de tiempo y temperatura

La zona de peligro de temperatura está entre 41 grados y 135 grados Fahrenheit. Ese es el rango en el que los patógenos pueden multiplicarse más rápidamente en los productos alimenticios y crear condiciones alimentarias inseguras.

Para garantizar la seguridad de los productos alimenticios, es imprescindible mantenerlos a la temperatura correcta.

- Asegúrese siempre de que los productos alimenticios se mantengan a las temperaturas correctas para evitar el crecimiento de patógenos.
- No deje a temperatura ambiente el producto que debe ser refrigerado o congelado.
- Transporte los productos fríos en el menor tiempo posible.
- Si el transporte de productos de almacenamiento en frío es superior a 30 minutos, se debe aplicar el enfriamiento activo.
- Utilice enfriadores y mantas térmicas para ayudar a mantener refrigerados los productos fríos durante el transporte.
- Coloque los productos fríos en el almacenamiento en frío inmediatamente después de regresar a la agencia.
- Utilice enfriadores y mantas térmicas para ayudar a mantener fríos los productos alimenticios durante la distribución si no se pueden distribuir directamente desde un refrigerador o congelador.
- Recuerde que es importante reducir el tiempo acumulado que el producto pasa en la zona de peligro de temperatura: transporte a su agencia, tiempo de distribución y manejo, y transporte a la casa del cliente.

Calibración de termómetros

- Asegúrese de que los termómetros de todas las unidades de almacenamiento en frío sean exactos y se calibren regularmente.
- Los termómetros pueden perder exactitud con el tiempo o si se caen.
- Si no puede calibrar el termómetro utilizado en una unidad de almacenamiento en frío, compruébelo regularmente comparándolo con un termómetro de varilla bimetálica, colocando el termómetro de varilla en la unidad de almacenamiento en frío.
- Asegúrese de calibrar los termómetros de varilla bimetálica mensualmente, o si se caen.

Video dos:

Transporte y recepción de productos

En este segmento, hablaremos de formas seguras de transportar y recibir productos del Banco de Alimentos, comerciantes minoristas y donaciones individuales.

Transporte del producto

- Transporte los productos alimenticios en el menor tiempo posible para garantizar un control adecuado de la temperatura y el tiempo.
- Utilice enfriadores y mantas térmicas para mantener refrigerados los productos fríos (no deje a temperatura ambiente los productos que deben refrigerarse o congelarse).
- El producto congelado debe permanecer congelado.
- No almacene alimentos crudos encima de alimentos listos para comer durante el transporte.
- No almacene productos alimenticios que contengan alérgenos encima de otros productos durante el transporte.
- Asegúrese de que el vehículo esté limpio, sin olor y sin insectos.
- Limpie regularmente todos los vehículos de transporte.
- No utilice un vehículo que se haya utilizado para transportar basura.
- No deje el producto fuera del vehículo o sin supervisión.
- Mantenga los productos químicos separados de los productos alimenticios.

Recepción de productos

Asegúrese de inspeccionar todas las entregas y donaciones. Utilice únicamente fuentes de alimentos seguras.

- Inspeccione el estado general de los vehículos de entrega.
- Compruebe si hay indicios de insectos o plagas.
- Inspeccione el estado del producto.

- Compruebe las temperaturas del producto frío.
 - El producto refrigerado debe recibirse a 41 grados Fahrenheit o menos.
 - El producto congelado debe recibirse totalmente congelado; a cero grados Fahrenheit o menos.
 - Las frutas y verduras cortadas o la lechuga cortada deben recibirse a 41 grados Fahrenheit o menos.
- No acepte ni distribuya productos caseros, ya que no conoce las condiciones en las que se prepararon.

Primero en vencer, primero en salir (FEFO, *First Expired, First Out*)

La aplicación de un sistema de inventario de alimentos es una de las formas más fáciles de combatir los problemas relativos a la seguridad alimentaria.

- Compruebe todas las fechas de código a medida que se recibe el producto y asegúrese de que su inventario esté organizado de forma que el primer producto en vencer sea el primero en salir. (Consulte la sección sobre inspección del producto para obtener más información sobre las fechas de código).
- Escriba la fecha y etiquete todo producto en cajas durante la recepción/inspección para ayudar a identificar fácilmente cuándo debe distribuirse.
- Revise el inventario con regularidad para asegurarse de que el producto no se distribuya después de una fecha de seguridad aceptable. Consulte la Guía del almacenador de productos alimenticios (*Food Keeper Guide*) para obtener más información sobre el tiempo en que el producto es aceptable más allá de las fechas de código.

Video tres:

Inspección de productos y retiros por seguridad alimentaria

En este segmento, hablaremos de formas seguras de inspeccionar los productos y de lo que debe hacer si hay un retiro por seguridad alimentaria.

Fechas de código

Hay tres tipos comunes de fechas de código en los productos alimenticios y la mayoría de ellos son seguros para comer después de esas fechas. Consulte *la Guía del almacenador de productos alimenticios (Food Keeper Guide)* para obtener más información sobre el tiempo en que los productos alimenticios son aceptables más allá de las fechas impresas (fechas de código).

Algunos productos también tienen una fecha de empaque o elaboración que utilizan los fabricantes para el seguimiento y los retiros. Es importante tener en cuenta que los productos alimenticios y la fórmula para bebés no pueden distribuirse después de su fecha de código impresa.

- *Fecha límite de venta (Sell-by Date)*: Indica a una tienda por cuánto tiempo exhibir el producto para su venta.
- *Fecha de caducidad (Use by)*: La última fecha recomendada para el producto en su máxima calidad.
- *Fecha sugerida para máxima calidad (Best-by/Best if used by)*: Recomendada para obtener el mejor sabor o calidad del producto.

Inspección del producto

La inspección de cualquier producto, ya sea del Banco de Alimentos, comerciantes minoristas o donaciones individuales, es imprescindible para la seguridad alimentaria.

A continuación se muestran algunos ejemplos de cuándo desechar el producto que puede tener en su agencia.

Cuándo desechar el producto enlatado:

- Abolladuras severas en las costuras, el borde superior o el borde inferior
- Abolladuras profundas en los lados que no permiten apilar latas
- Latas hinchadas o abultadas

- Óxido o suciedad que no puede limpiarse
- Latas sin etiquetas o con etiquetas ilegibles
- Latas agujereadas
- Indicios visibles de fuga
- Moho o marcas de agua
- Fechas pasadas de la fecha aceptable de seguridad

Cuándo desechar el producto en cajas y bolsas:

- Indicios de insectos o plagas, como excrementos, marcas hechas por roedores, huevos o agujeros
- Cajas y bolsas que no están selladas
- Empaque interior roto, rasgado o no sellado
- Etiquetas que faltan o son ilegibles
- Moho o marcas de agua
- Fechas pasadas de la fecha aceptable de seguridad

Cuándo desechar el producto envasado en frascos de vidrio y botellas:

- Tapas/cubiertas rotas, hinchadas, abolladas, oxidadas o no selladas (son aceptables los productos con sello interno en buenas condiciones)
- Indicios de fuga
- Frascos o botellas rotos
- Faltan etiquetas o están ilegibles
- Moho o marcas de agua
- Fechas pasadas de la fecha aceptable de seguridad
- Objetos extraños o moho dentro del envase
- Moho o suciedad debajo de la tapa
- Indicios de insectos o plagas, como excrementos, marcas hechas por roedores, huevos o agujeros
- Decoloración del producto
- Separación inusual del producto

Cuándo desechar las verduras y frutas:

- Gravemente magulladas
- Moho, putrefacción o malos olores
- La piel no está intacta
- Las verduras, frutas y lechuga cortadas que están a una temperatura superior a 41 grados Fahrenheit
- Indicios de insectos o plagas, como excrementos, huevos o cuerpos de insectos

Cuándo desechar la carne congelada:

- Empaque perforado o desgarrado
- Malos olores
- Un matiz verdoso en la carne
- Las fechas pasan de la fecha aceptable de seguridad para la carne congelada (consulte *la Guía del almacenador de productos alimenticios [Food Keeper Guide]* para obtener más información)

Retiros por seguridad alimentaria

- Consulte regularmente los sitios web del USDA y la FDA para obtener información sobre el retiro de productos.
- Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del USDA - <https://www.fsis.usda.gov/recalls>
- Retiros de la FDA, Retiros del Mercado y Alertas de Seguridad - <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>
- Revise su inventario para ver si el producto retirado estuvo o está en stock.
- Si ha retirado un producto de su inventario, siga las pautas de eliminación y elaboración de informes asociadas con el retiro.
- Póngase en contacto con los clientes para informarlos sobre el retiro.
- Mantenga un registro de todos los retiros durante al menos seis meses para ayudar con las inspecciones de donaciones y colectas de productos alimenticios.

Video cuatro:

Cómo conservar los productos alimenticios de forma segura

En este video, explicaremos cómo conservar los productos alimenticios de forma segura. Esto incluye el almacenamiento de productos alimenticios secos y las pautas generales para el almacenamiento de productos alimenticios fríos.

Pautas generales para el almacenamiento en seco

Para garantizar que los productos alimenticios se manejen de forma segura, a continuación se indican las mejores prácticas.

- Almacene siempre los productos alimenticios en las zonas designadas para alimentos.
- Utilice únicamente recipientes destinados al almacenamiento de productos alimenticios.
- Almacene los productos alimenticios a 6 pulgadas del suelo y alejados de las paredes.
- Almacene los productos alimenticios en un lugar fresco y seco protegido del congelamiento.
- Almacene los granos, los cereales, etc., de tal manera que estén protegidos contra roedores o insectos.
- Revise regularmente si hay indicios de plagas o insectos y mantenga un registro.
- Limpie regularmente las áreas de almacenamiento.
- Si hay olor a humedad o condensación, utilice un deshumidificador.
- Almacene siempre los productos químicos lejos de los productos alimenticios y nunca en estanterías arriba de los productos alimenticios.
- No almacene productos alimenticios cerca de dispositivos que producen calor, tuberías de agua no aisladas, calentadores de agua, hornos, respiraderos de aire forzados, hornos industriales, etc.
- No almacene los productos alimenticios bajo la luz solar directa.
- Asegúrese de que las áreas de almacenamiento de productos alimenticios tengan acceso bajo llave o limitado solamente a voluntarios y empleados aprobados.

- Compruebe con regularidad si el producto presenta daños o deterioro.
- Rote siempre el inventario: primero en vencer, primero en salir (*FEFO, First Expired, First Out*).
- Nunca almacene el producto en un lugar residencial.
- Todos los lugares de almacenamiento deben ser aprobados previamente y supervisados por el Good Shepherd Food Bank antes de almacenar los productos alimenticios en ese sitio.

Pautas generales para almacenamiento en frío

Para garantizar que los productos alimenticios se manejen de forma segura, a continuación se indican las mejores prácticas.

- Almacene las verduras y frutas refrigeradas a 41 grados Fahrenheit o menos (eso incluye las verduras/frutas cortadas o la lechuga cortada).
- No permita que el producto frío permanezca en la zona de peligro de temperatura, entre 41 grados y 135 grados Fahrenheit.
- Mantenga los productos alimenticios congelados totalmente congelados, a cero grados Fahrenheit o menos.
- No descongele la carne congelada, ya que los clientes pueden volver a congelarla sin saber que se descongeló previamente.
- Mantenga un termómetro en cada unidad de almacenamiento en frío.
- Anote las temperaturas en un registro de temperatura cada vez que esté en la agencia y conserve los registros de temperatura al menos por dos años.
- Limpie, desinfecte y descongele las unidades de almacenamiento en frío con regularidad.
- Almacene siempre los productos alimenticios listos para comer por encima de los productos alimenticios crudos en el refrigerador.
- Almacene siempre los productos que contienen alérgenos debajo de los productos alimenticios listos para comer en el refrigerador.
- Utilice enfriadores y mantas térmicas durante la distribución de artículos que necesiten almacenamiento en frío si no puede distribuirlos directamente desde un refrigerador o congelador.

- Asegúrese de permitir una ventilación adecuada en los refrigeradores y congeladores. No bloquee las rejillas de ventilación ni las unidades de prevención de sobrellenado.
- Mantenga el control del inventario en todas las unidades de almacenamiento en frío para garantizar que el primer producto que vence es el primero que se distribuye (FEFO).
- Nunca almacene producto en un lugar residencial.
- Todos los lugares de almacenamiento deben ser aprobados previamente y supervisados por el Good Shepherd Food Bank antes de almacenar los productos alimenticios en ese sitio.

Conclusión

Además de este programa de capacitación en seguridad alimentaria, no olvide cumplir todo requisito de salud y seguridad local, estatal y federal aplicable con respecto al manejo seguro y apropiado de los productos y alimentos donados.

Le agradecemos que haya mirado los cuatro videos del curso de capacitación sobre seguridad alimentaria del Good Shepherd Food Bank of Maine.

Ahora responderá un cuestionario de evaluación de conocimientos y deberá obtener un puntaje del 70% o superior para recibir su certificado de cumplimiento. Este certificado se le enviará por correo electrónico a la dirección que ingresó en la evaluación.

¡Nuevamente gracias por su atención y compromiso con la seguridad alimentaria!

Información de contacto

Visite nuestro sitio web para consultar la información de contacto de su representante de recursos comunitarios. www.gsfb.org/partner-agency/#contact-staff

AUBURN DISTRIBUTION CENTER
3121 Hotel Road
P.O. Box 1807 Auburn, ME 04211
Tel.: (207) 782-3554 Fax: (207) 782-9893

HAMPDEN DISTRIBUTION CENTER
11 Penobscot Meadow Dr, Hampden, ME 04444

WWW.FEEDINGMAINE.ORG