



## Estándar de Procedimientos Operativos (SOPs) Evaluación de la seguridad alimentaria

Escribe las respuestas de las siguientes preguntas/categorías debajo en un documento separado. Las respuestas deben escribirse en inglés. Estos deberían ser específicos a su facilidad, en sus propias palabras, no solamente en general, o respuestas copiadas.

Envíe respuestas para números 1 a 22 (si la categoría no se aplica a su operación, márcalo como N/A); respuestas para números 23 a 29 solamente deberían ser enviados si se aplican a su operación. Artículos marcados con una \* indican los que proveemos más información en nuestro sitio web. <https://www.c-uphd.org/educational-materials.html>

Por favor envíe solamente copias en papel (no discos compactos, no unidades USB, etc.). Típicamente, el documento final tiene entre dos y quince páginas. Paquetes más largos o carpetas no serán aceptados, ya que este documento estará puesto en su archivo de permiso. Cualquier cambios hechos durante el proceso de la revisión del plan tendrán que ser actualizados en su documento de EPO, y una copia final y aprobada debe estar enviada antes de programar una inspección final.

**1. Enfermedad de Empleado:** Envíe su:

- a. Política de enfermedad de empleado \*
- b. Procedimientos para responder a un evento de vomitar o de diarrea \*
- c. Cómo los empleados serán conscientes de esto

*Tenga en cuenta: estos documentos deberían estar presentados/disponibles en todos momentos en su facilidad.*

- 2. Certificación de Gerente Certificado de Protección de Alimentos (CFPM):** Envíe las copias de los certificados para todos CFPM, o comprobante de registro en una clase aprobada (debe ser completada y la certificación emitida antes que la inspección sea programada). Tenga en cuenta que por lo menos una persona-a-cargo (PIC) debe estar en el área durante todas horas de operación. En todas las facilidades de Categoría 1/ Riesgo Alto, todos CFPM también deben tener comprobante de entrenamiento de alérgenos. Adicionalmente, todos los otros manipuladores de alimentos (cocineros, cantineros, servidores, lavaplatos, etc) deben obtener un Certificado de Manipulador de Alimentos (FHC). <https://www.c-uphd.org/food-worker-training.html>

**3. Lavarse las Manos:** Envíe su:

1. procedimientos de lavarse las manos
2. lista de los veces cuando los empleados deben lavarse las manos
3. Ejemplo del letrero de cómo lavarse las manos en todos lavamanos (requerido)

- 4. Contacto de Manos Desnudas:** Envíe su plan de evitar contacto de manos desnudas con comidas-listas-de-comer. \*



5. **Prevención de Contaminación Cruzada:** Envíe su plan de evitar la contaminación cruzada en cada una de las siguientes áreas:
  1. materiales
  2. lavarse las manos
  3. designación de los tareas de los empleados
  4. almacenamiento
  
6. **Fuente Alimentaria:** Envíe una lista de los fuentes alimentarias que usará (distribuidores, vendedores, granjas, etc.) Si va a estar sirviendo carne de caza, champiñones silvestres, o inventario de mariscos, proporciona información específica de productos y fuentes.
  
7. **Entregas:** Envíe sus procedimientos para aceptar las entregas de sus vendedores de alimentos, incluyendo cómo revisar temperaturas y verificar la calidad, y quién es responsable.
  
8. **Marcar las Fechas:** Envíe como marcaras las fechas de control de tiempo/temperatura para seguridad (TCS) de los alimentos preparados in situ y alimentos comerciales de TCS que se abren y se mantienen durante 24 horas. *Asegúrese de indicar cuánto tiempo estos alimentos estarán contenidos antes de ser desechados. \**
  
9. **Cocinar:** Envíe una lista de alimentos que cocinará y la temperatura mínima para cada una. *Esto debe ser una lista específica de las comidas y no sólo categorías en general. También, incluye los procedimientos de cualquier método discontinuo que tiene la intención de usar.*
  
10. **Contener Alimentos Fríos:** Envíe sus procedimientos de contener alimentos fríos, incluyendo:
  1. cuál será la temperatura máxima de alimentos contenidos fríos
  2. cuáles maquinarias se usarán para mantener los alimentos contenidos fríos
  3. cómo los empleados controlarán a las temperaturas
  4. qué sucederá si los alimentos exceden las temperaturas correctas

*Si estás proponiendo contener cualquier alimento en hielo, enumera los alimentos y la locación; es posible que una aplicación de "Tiempo como un Control de Salud Público" tendrá que ser presentada también.*
  
11. **Conteniendo Alimentos Calientes:** Envíe sus procedimientos de contener alimentos calientes incluyendo:
  1. cuál será la temperatura mínima de alimentos contenidos calientes
  2. cuáles maquinarias se usarán para mantener los alimentos contenidos calientes
  3. cómo los empleados controlarán a las temperaturas
  4. qué sucederá si los alimentos bajen debajo de las temperaturas correctas
  
12. **Enfriar de los Alimentos:** Envíe lo siguiente:
  1. una lista de todos los alimentos que serán cocidos y enfriados en su facilidad
  2. procedimientos de enfriar, paso-por-paso para estos productos \*
  3. cómo vas a supervisar tiempo/temperatura de los alimentos en el proceso de enfriamiento
  4. qué hará si el producto no cumple con cada requisito de tiempo/temperatura



- 13. Termómetros:** Envíe información con respeto a:
1. los tipos de termómetros que usará  
*Nota: si tienes alimentos delgados como empanadas de carne o filetes de pescado en su menú, una sonda de diámetro-pequeño diseñado para medir la temperatura de los alimentos también tendrá que estar disponible para usar.*
  - b. cómo calibrará los termómetros \*
  - c. con qué frecuencia calibrará estos termómetros
- 14. Lavar de Productos:** Envíe lo siguiente:
1. una lista de todos los productos en su facilidad que requieren que lo laven
  2. procedimientos de lavar productos (cómo y dónde/ cuál lavadero)
- 15. Descongelación:** Envíe lo siguiente:
1. Una lista de todos los alimentos que serán descongelados en su facilidad
  2. Procedimientos para descongelación (incluyendo dónde)
- 16. Desinfectante:** Envíe la siguiente información para lo que usarás en baldes con paños, atomizadores, lavaderos de tres compartimentos, etc.:
1. tipo de desinfectante que usará (asegúrese de incluir el químico específico, no solamente el nombre de la marca)
  2. a cuál concentración que el desinfectante será mezclado (en ppm – partes por millón) *Asegúrese de que tengas las tiras de pruebas correctas.*
  - c. temperatura del agua con que el desinfectante será mezclado
- 17. Lavando Equipamiento:** Envíe la siguiente información con respeto a sus procedimientos de lavar equipamiento.
1. procedimientos de lavar artículos en lavaderos de tres compartimentos – incluye la temperatura mínima del agua de lavar, químico de desinfectante usado, concentración de desinfectante, temperatura mínima del agua con desinfectante, cuánto tiempo deben estar dejados en el desinfectante, y como serán secados
  2. procedimientos de lavar artículos en el lavavajillas (si lo tiene la facilidad)
    1. Si su máquina usa un químico para desinfectar, incluye al químico desinfectante, la concentración requerida y a la temperatura mínima del agua.
    2. Si su máquina usa calor-alta para desinfectar, incluye las temperaturas mínimas de lavar y enjuagar. *Nota: facilidades están requeridos para proporcionar una manera para probar a su máquina. (tiras de prueba de desinfectante para el elemento químico, banda térmica irreversible o termómetro que soporta temperaturas altas para un elemento de temperaturas altas.*
  3. una lista de todo el equipamiento que no encajará dentro del lavadero de tres compartimentos, y procedimientos de cómo estarán limpiados-en-lugar
- 18. Químicos:** Envíe la siguiente información:
1. donde los químicos estarán guardados
  2. enumere todas las conexiones de químicos a las tuberías de agua (ej. en el lavadero de la fregona o en el lavador de tres compartimentos), la compañía de químicos, y el propósito de la conexión química  
*Nota: si usted tiene desinfectante conectado a las tuberías de agua, asegúrese de que sea conectado a una línea fría y caliente, o una línea templada, para proporcionar la temperatura correcta de agua.*



- 19. Áreas de Empleados:** Envíe la(s) área(s) asignadas específicas donde los empleados están autorizados a:
1. guardar sus pertenencias
  2. guardar y comer bebidas
  3. guardar y comer comida
- 20. Control de Plagas:** Envíe su plan de gestión de plagas. Si tiene una compañía de control de plagas, también envíe el nombre de la compañía y la información de contacto.
- 21. Formación de Empleados:** Envíe como formará a empleados con respeto a esta Estándar de Procedimientos Operativos (incluyendo cuándo y cómo será cumplido y cómo estará documentado).
- 22. Procedimientos de Emergencia:** Si está disponible, envíe cualquier procedimiento que tenga su facilidad con respeto a órdenes de ebullición, incendios, inundación, reflujos de aguas residuales. \*

---

*Nota: Solamente envíe respuestas a artículos 23-29 si se aplican a su operación.*

- 23. Tiempo como un Control de Salud Público:** Si desea utilizar el tiempo como control, en vez de temperatura, para cualquier alimento (ej. una jarra para crema para el uso de los clientes, arroz de sushi, queso rallado sobre hielo), envíe una aplicación de *Tiempo como un Control de Salud Público*.
- 24. Asesoramiento al Cliente:** Si cualquier alimentación animal (ej. res, huevos, pescado, cordero, carne de cerdo, aves de corral, o mariscos) se servirá crudo, poco cocido, o sin haber sido procesado de otro modo para eliminar los agentes patógenos, ya sea en forma lista-de-comer o como ingrediente en otra comida, se requiere un asesoramiento al cliente. Esto debe incluir una divulgación (ej. una descripción diciendo que la comida está “cruda” o “preparados al momento”, además de un recordatorio (ej. un asterisco al lado de cada producto alimenticio con un asesoramiento al cliente debajo de cada página del menú con un asterisco). Presenta un borrador de su menú con estos artículos para revista. \*
- 25. Restauración:** Si piensa ofrecer restauración como parte de su operación, incluye el tipo (entrega, montaje/ servicio en el lugar, público, privado – o cualquier o todas), además de cualquier menú adicional de restauración y que equipamiento de transportación y de servicio usará. \*
- 26. Cocina Lenta:** Enumere todos alimentos cocinados a fuego lento, y presenta sus procedimientos completos para la cocina lenta (para procesos culinarios que duran más de 6 horas – ej. barbacoa). Incluye el tiempo que dura cada alimento cocinado a fuego lento para alcanzar la temperatura mínima requerida. Indica sus procedimientos para cuando los alimentos no están en las temperaturas correctas.
- 27. Destrucción de Parásitos:** Envíe una lista de los productos que contienen destrucción de parásitos, y presenta una copia de la(s) letra(s) de destrucción de parásito. *Estos típicamente se requiere para servir el pescado crudo como sushi, sashimi, o poke.*



- 28. Población Altamente Susceptible:** Si su facilidad sirve principalmente a una población altamente susceptible (hogar de ancianos, guardería con niños de 4 años o menos, inmunocomprometida, etc.), envíe sus procedimientos que abordan la cocción de los alimentos crudos y/o el uso de jugos no pasteurizados.
- 29. Procesos Especiales:** Si su facilidad estará haciendo cualquiera de los siguientes: ahumado para preservación, envasado con oxígeno reducido o al vacío, cocina sous vide, sous vide, procesamiento de carne a medida, curado de carne, pruebas de pH para la conservación, germinación de semillas, adición de conservantes, elaboración de jugos no pasteurizados, envasado de jugos, fermentación de salchichas, kimchi, encurtidos, chucrut, funcionamiento de un tanque de moluscos, entonces un formulario de solicitud de varianza \* (y posiblemente un plan HACCP) debe ser presentado.

08/23



**Distrito de Salud Pública de Champaign-Urbana**  
**Departamento de Salud Pública del Condado de Champaign**  
**201 W. Kenyon Road**  
**Champaign, IL 61820**  
**(217) 373-7900 or (217) 363-3269**  
**c-uphd.org**