

Ley de Alimentos Caseros de Alabama: Seguridad alimentaria

► La seguridad alimentaria debe ser su prioridad al preparar alimentos para su familia o para sus clientes. Antes de empezar la preparación de alimentos, tenga en cuenta estas recomendaciones para garantizar el más alto nivel de seguridad alimentaria en sus productos.

LIMPIE SU COCINA POR COMPLETO

Solución de limpieza

- Los detergentes y el agua caliente son una excelente solución de limpieza. No limpie las superficies en contacto con alimentos con productos químicos que no estén aprobados para dicho uso.
- Limpie todas las superficies antes de desinfectarlas.

Solución desinfectante con cloro

- Utilice 1 cucharadita de cloro sin aroma por galón de agua.
- El cloro actúa rápidamente. El cloro también se inactiva rápidamente.
- Deseche las soluciones de cloro que se almacenen en un envase abierto diariamente. El cloro en una botella bien cerrada durará aproximadamente una semana.
- Almacene el cloro en cualquiera de sus formas en un lugar fresco y oscuro para conservar su potencia.

¿Con qué frecuencia debe limpiar y desinfectar?

- Antes de empezar su preparación.
- Después de usar un alérgeno, como leche, huevos, maníes, frutos secos, soja, trigo y sésamo.
- Al pasar de una tarea a otra.

Barras de cocina y otros espacios de trabajo

- Limpie las barras de cocina con agua caliente y jabón.
- Enjuague las superficies con agua limpia para eliminar los residuos de jabón.
- Limpie con una solución desinfectante.
- Deje secar al aire.

Pisos

- Barra el piso para eliminar la suciedad suelta.
- Luego, friegue el piso con una solución de limpieza para garantizar la seguridad alimentaria.

Utensilios y equipos

- Limpie y desinfecte ollas, sartenes, tazones, cucharas,

tazas medidoras y cualquier otro utensilio que haya utilizado.

Higiene personal y de sus ayudantes

- Use ropa limpia.
- Sujétese o átese el cabello o use una gorra.
- Quítese el esmalte de uñas y las joyas.
- Cúbrase cortes o llagas en las manos con una venda y póngase guantes de un solo uso.
- Lávese las manos (durante 20 segundos con jabón y agua caliente) después de tocarse la cara o manipular alérgenos, al pasar de una tarea a otra, después de ir al baño y después de hacer cualquier cosa que pueda contaminar sus manos.
- NO prepare alimentos mientras tengas síntomas de vómitos o diarrea.
- NO permita que nadie coma ni fume mientras se preparan alimentos caseros.
- NO permita el acceso de niños pequeños o bebés a la zona de la cocina mientras se preparan alimentos.
- NO tenga animales domésticos en la cocina durante la preparación de los alimentos.

Alérgenos

- Un alérgeno alimentario es una proteína natural de un ingrediente o alimento a la que las personas pueden ser sensibles. Los principales alérgenos alimentarios son: leche, huevos, maníes, frutos secos, soja, trigo y sésamo. Es recomendable incluir todos los alérgenos en la etiqueta, pero no es obligatorio según la Ley de Alimentos Caseros de Alabama. Es obligatorio indicar en la etiqueta: Este producto puede contener alérgenos.
- Es posible que los consumidores tengan alergias alimentarias no contempladas como alérgenos principales, y las reacciones alérgicas pueden ser mortales. Como productor, debe ser capaz de responder a las preguntas sobre sus productos e ingredientes para los consumidores con alergias alimentarias.
- Para evitar la transferencia de alérgenos de un producto a otro (lo que se conoce como contaminación cruzada), prepare los alimentos que no incluyan los principales alérgenos antes de preparar los alimentos que sí los

contienen; por ejemplo, cocine las galletas con chispas de chocolate antes de cocinar las de mantequilla de maní. Lave, enjuague y desinfecte bien las sartenes y los equipos entre la preparación de un producto y otro. Deseche el papel entre la preparación de un producto y otro.

Suministro de agua

- Utilice agua de un sistema público de abastecimiento de agua aprobado y mantenido o de un pozo que haya sido debidamente controlado. Consulte con su Departamento de Salud la frecuencia de las pruebas para un suministro privado de agua; la frecuencia debe ser, como mínimo, anual.
- No prepare alimentos si no cuenta con un suministro de agua seguro.

Almacenamiento de alimentos

- Guarde los productos de limpieza separados de los alimentos.
- Almacene los ingredientes para el procesamiento de alimentos de su empresa separados de los suministros alimentarios domésticos.
- Almacene los utensilios y otros equipos utilizados específicamente para el procesamiento de alimentos en una zona separada del equipo doméstico.

Calidad

- Cree una receta estándar para asegurarse de producir siempre el mismo resultado.

Manipulación del producto terminado

- Utilice siempre guantes al manipular cualquier producto alimenticio listo para el consumo. Considere la posibilidad de utilizar guantes sin látex para evitar la contaminación cruzada.
- No manipule alimentos listos para el consumo con las manos desprotegidas.

Almacenamiento de su producto terminado

- Destine un lugar para almacenar el producto terminado en una zona separada de los artículos domésticos.
- Almacene el producto en estantes lejos del suelo.
- Almacene los alimentos en un lugar fresco y seco.
- Implemente un sistema de rotación de almacenamiento de Primero en Entrar, Primero en Salir (FIFO).

El texto obligatorio de la etiqueta debe tener una letra de 10 puntos como mínimo e incluir lo siguiente:

- Nombre del individuo o la empresa
- Dirección real o apartado postal del individuo o la empresa
- Nombre común del alimento
- Declaraciones: **Este alimento no es inspeccionado por el Departamento de Salud. Este producto puede contener alérgenos.**
- Lista de ingredientes: Los ingredientes y subingredientes que están entre paréntesis deben enumerarse en orden descendente por peso.
- **Nota:** Cada paquete debe incluir una etiqueta.

La etiqueta recomendada debe incluir lo siguiente:

- Nombre del producto en negrita
- Una declaración que incluya una lista de alérgenos. Ejemplo: **Contiene: Leche, huevos, maníes**
- Peso o volumen del producto. Ejemplo de peso: **1 lb 3 oz** Ejemplo de volumen: **8 fl oz**

Envasado

- Compre material de envasado de calidad alimentaria.
- Cubra todos los productos para que sus clientes puedan transportarlos de manera segura.



Revisado por **Christiana Mendoza**, *Agente de Extensión Regional*, Seguridad, Preparación y Conservación de Alimentos, Universidad de Auburn. Originalmente redactado o revisado por **Jean Weese**, ex *Especialista en Seguridad Alimentaria de Extensión*; **Alice Moore**, *Agente de Extensión Regional*, Seguridad y Calidad Alimentaria; y **Christiana Mendoza**, *Agente de Extensión Regional*, Seguridad, Preparación y Conservación de Alimentos, todos con la Universidad de Auburn.

Para obtener más información, contáctese con la oficina de Extensión de su condado. Visite www.aces.edu/directory. Las marcas y los nombres comerciales empleados en esta publicación se proporcionan con fines exclusivamente informativos. El Sistema de Extensión Cooperativa de Alabama no pretende ni deja implícita ninguna garantía, aval o discriminación entre productos comparables. El Sistema de Extensión Cooperativa de Alabama (Universidad A&M de Alabama y Universidad de Auburn) es un educador y empleador que promueve la igualdad de oportunidades.

Revisado en julio de 2024, FCS-2059-S © 2024 por el Sistema de Extensión Cooperativa de Alabama. Todos los derechos reservados. www.aces.edu