

Semana 1: La inspección del departamento de salud pública

La manera en que usted maneja los alimentos puede afectar su seguridad. Una inspección del departamento de salud pública le puede ayudar a ver si está haciendo todo lo posible para mantener seguros los alimentos. Como empleado que maneja alimentos, su meta no sólo es pasar la inspección, sino también seguir prácticas seguras cuando maneja los alimentos. La inspección puede ser una buena experiencia de aprendizaje si colabora con el inspector. Estas son algunas cosas que puede hacer para que la inspección sea una buena experiencia de aprendizaje.

Pida identificación.

- La mayoría de los inspectores presentarán sus documentos de identificación.
- No permita que nadie entre por atrás de su establecimiento sin la identificación correcta. Puede ser peligroso.

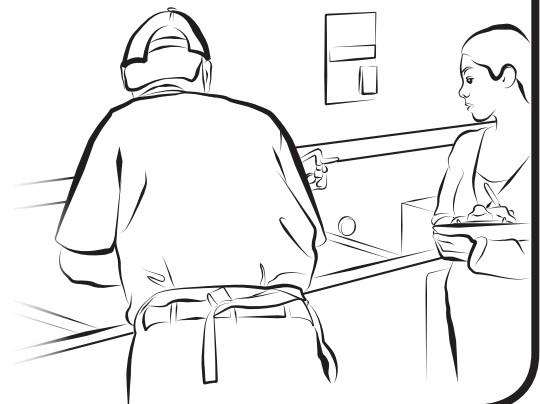


No haga esperar al inspector para dejarlo entrar.

- No haga esperar a los inspectores mientras usted limpia, pone termómetros en los refrigeradores o envuelve alimentos que estaban descubiertos.
- No es el momento de arreglar problemas que ya se deberían haber corregido.
- El apresurarse por arreglar un problema podría empeorarlo.

Responda a todas las preguntas del inspector lo mejor que pueda.

- Sea cortés y amigable. Trate al inspector como le gustaría que lo trataran a usted.
- Sea positivo. Ser negativo podría empeorar la situación para usted y para el establecimiento.
- Esté preparado para decirle al inspector lo que usted hace y cómo lo hace.
- Esté preparado para mostrarle al inspector cómo hace ciertas tareas. Esto le dará al inspector una mejor idea de cómo se manejan los alimentos y el equipo en su establecimiento.



Instrucciones: Escriba “**Sí**” en el espacio si el empleado que maneja alimentos actuó correctamente en la situación, y escriba “**No**” si no lo hizo.

- _____ 1. Alguien toca en la puerta trasera del establecimiento. María miró por la ventana y vio a un hombre de corbata con una tablilla en las manos. Cuando ella abrió la puerta, el hombre le dijo que se llamaba Bob Smith y que era del departamento local de salud pública. María dejó entrar al hombre y le pidió que esperara mientras iba a avisar al gerente.
- _____ 2. Mientras el inspector de salud pública inspeccionaba el cuarto de lavado de platos, Steve corrió a la cámara refrigeradora para cubrir una bandeja de ensaladas que había preparado más temprano. Mientras estaba en esta cámara, se dio cuenta de que faltaba un termómetro colgante. Rápidamente, fue por uno a la bodega y lo colgó en la cámara refrigeradora.
- _____ 3. El inspector de salud pública le preguntó a Paul cómo revisaba la concentración del sanitizante en el fregadero de tres compartimentos. Paul no sabía qué contestar porque nunca lo había hecho. Reaccionó rápido y dijo que llenaba el fregadero con agua fría y que oprimía el botón para dispensar el sanitizante. Después Paul dijo que le pedía al gerente que revisara la concentración del sanitizante, aunque nunca antes lo había hecho.
- _____ 4. El inspector de salud pública le preguntó a Jorge cómo revisaba la temperatura de la carne para hamburguesa que está en la parrilla. Jorge dijo que usaba un termómetro digital limpio y sanitizado para revisar la temperatura de cada porción de carne. También le dijo al inspector que la carne se cocinaba hasta que alcanzara una temperatura de, por lo menos, 155°F (68°C). Cuando el inspector le pidió que demostrara cómo lo hacía, Jorge lo hizo.
- _____ 5. El inspector de salud pública le preguntó a Marcus, un asistente de cocinero, cómo limpiaba y sanitizaba las mesas de preparación de la cocina. Marcus se consideraba todo un profesional y no le prestó atención a la pregunta del inspector. Estaba muy ocupado y ya estaba retrasado en las tareas del día. Marcus contestó de mala gana que no tenía tiempo y que el limpiaba y sanitizaba las mesas tal como el propietario le había enseñado. Después se retiró rápidamente.