



GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS - Alimentos animales sin cocinar, tales como huevos, pescado, carne, pollo, y otros alimentos que contienen ANIMALES CRUDOS.

ALIMENTOS-LISTOS-PARA-COMER - Alimentos que pueden ser consumidos sanamente, sin preparación adicional.

ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS - Alimentos que contienen BACTERIAS que crecerán cuando están en la ZONA PELIGROSA, entre 41°F y 135°F.

BACTERIA – Las bacterias son gérmenes de solo una célula que se pueden multiplicar en grandes cantidades cuando los alimentos quedan en la zona peligrosa.

CALIBRAR - El procedimiento de verificar y ajustar los termómetros para poder medir temperaturas exactas.

CUANDO EN DUDA, VÓTELO A LA BASURA – Si usted no está seguro cuanto tiempo un alimento estuvo en temperaturas inapropiadas, deshágase de él.

CROS-CONTAMINACIÓN - Cuando los gérmenes de un alimento pasan a otro alimento, especialmente desde carnes crudas a ALIMENTOS LISTOS PARA COMER.

DEPARTAMENTO DE SALUD – El departamento autorizado que trabaja conjuntamente con los establecimientos de alimentación, para asegurar el servicio de alimentos seguros.

DESINFECTANTE - Químicos que reducen los gérmenes que causan enfermedades a niveles saludables.

DESINFECTAR - El paso final necesario para remover bacteria de las superficies en contacto con alimentos que recién se han LAVADO /LIMPIADO. Un desinfectante común se hace mezclando una cucharita de cloro con un galón de agua. Esa mezcla se usa para DESINFECTAR equipos e utensilios.

ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR LAS COMIDAS - Enfermedades causadas por los gérmenes o toxinas en alimentos, también llamado intoxicación.

EPIDEMIAS DE INTOXICACIÓN - Cuando dos o más individuos consumen el mismo alimento contaminado y se enferman de la misma manera.

EXCLUIR - Mantener a un empleado contagioso fuera del establecimiento que vende alimentos hasta que el o ella esté sano.

FDA: Administración de Alimentos y Drogas de Los Estados Unidos.

GÉRMENES – Patógenos que causan enfermedades.

HACCP - Análisis de Puntos Críticos de Control. Un programa de auto-inspección que ayuda a los empleados a identificar los puntos críticos de control cuando los alimentos están corriendo riesgo de causar enfermedades. Cocinando alimentos a temperaturas seguras es un ejemplo de un punto crítico del control.

LAVAR /LIMPIAR - El proceso que remueve suciedad y previene acumulación de comida.

LISTERIA - UNA bacteria que puede causar infecciones serias y a veces la muerte. Estas bacterias pueden crecer a la temperatura que hace dentro del refrigerador.

PATÓGENO - Bacteria o virus que causa enfermedades.

PERIODO DE INCUBACIÓN - El tiempo que pasa desde el momento de la exposición a la bacteria o virus, y la aparición del primer síntoma de la enfermedad.

PPM - Partes por millón. Unidad usada para medir la concentración del desinfectante.

RESTRINGIR - Limitar a un empleado enfermo a tareas que no envuelvan alimentos, equipo para preparar comidas, o artículos para servir desechables.

SUPERFICIE EN CONTACTO CON ALIMENTOS - Una superficie, equipo o utensilio que normalmente está en contacto con alimentos.

TEST STRIP (PRUEBA) - Prueba que mide la concentración en partes por cada millón de desinfectante en una mezcla (ppm).

USDA - Departamento de Agricultura de Los Estados Unidos.

ZONA PELIGROSA - La ZONA PELIGROSA es cuando los alimentos se quedan entre los 41°F y 135°F. Se llama ZONA PELIGROSA porque las bacterias crecen rápidamente entre estas temperaturas.