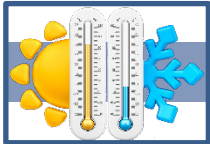


Seguridad Alimenticia para Entregar y Recoger Alimentos

Mejores prácticas para los alimentos que se entregan y se recogen

El manejo adecuado de los alimentos durante la preparación, la espera en entregar, la recogida y la llevada de los alimentos es esencial para garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo. Los alimentos de los restaurantes que se recogen o entregan deben consumirse inmediatamente. Los alimentos para recoger o llevar a domicilio, como sándwiches o comida cocinada, deben mantenerse a temperaturas adecuadas hasta que se coman. Ver a continuación:



Manejo de Alimentos Fríos y Calientes

Los alimentos **fríos** deben mantenerse a una temperatura interna de 41°F o menos.

Los alimentos **calientes** deben mantenerse a una temperatura interna de 135° o más. Una vez cocinados los alimentos, se deben mantener calientes a una temperatura interna de 135°F o más. Mantener los alimentos calientes (entre 41° y 135°F) no es seguro.

Si no se consumen, refrigerar todos los alimentos fáciles de dañarse tan pronto como sea posible, siempre dentro de dos horas después de la compra o la entrega.



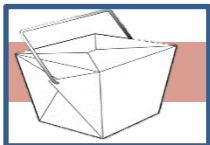
Entrega

Cuando el plazo de entrega es de más de 30 minutos, los alimentos deben mantenerse fríos (debajo de 41°F) o calientes (a más de 135°F). Los alimentos entregados deben transportarse o sujetarse en recipientes hechos de materiales lisos, lavables e impermeables que sean capaces de soportar una limpieza frecuente. Los contenedores de entrega deben ser a prueba de fugas y mantener los alimentos a temperaturas de retención adecuadas.



Procedimientos de Manejo Adecuado

Proteja los alimentos de la contaminación durante el proceso de recoger y entregar. Los alimentos deben ser envasados/cubiertos y mantenidos para no estar expuestos a la posible contaminación del personal de entrega o de los manipuladores de alimentos. Los alimentos solo se deben entregar/recoger envasados/cubiertos.



Alimentos que Sobran

Deseche todos los alimentos que se dañan pronto, como la carne, carne de aves, o los huevos que se han dejado a temperatura ambiente durante más de dos horas. Esto incluye alimentos que sobraron y se llevan de un restaurante a casa. Refrigere o congele los alimentos que sobraron en recipientes poco profundos. Envuelva o cubra los alimentos.



Fuentes de Alimentos

Los alimentos solo deben ser entregados/recibidos de las instalaciones de alimentos permitidas por los Servicios de Salud Ambiental del Condado de Marin.