

Cómo Recibir los Productos Alimenticios

Receiving Food Products

RESPONSABILIDADES DE LA PERSONA A CARGO

RESPONSIBILITIES OF THE PERSON IN CHARGE

Spanish

Fuentes autorizadas

Verifique las facturas, etiquetas o rótulos para confirmar que la comida proviene de fuentes autorizadas.

Las fuentes autorizadas pueden incluir agricultores locales, regionales o internacionales, plantas de fabricación de alimentos o proveedores y distribuidores de alimentos. Conserve la documentación de los productos alimenticios que ha recibido.

Si los productos alimenticios no provienen de una fuente autorizada, no los acepte ni los deseche.

Vea la hoja de datos de [Fuentes Autorizadas para Productos Alimenticios \(Approved Sources for Food Products\) \(PDF\)](#) si desea obtener detalles adicionales.

Temperaturas requeridas

Al recibirlos, verifique las temperaturas de los alimentos con control de tiempo y temperatura para seguridad alimentaria (TCS). Asegúrese de recibir los productos alimenticios TCS a las temperaturas requeridas.

Los alimentos TCS fríos los debe recibir a 41°F, o menos, excepto:

- La leche líquida y los huevos en su cáscara, que debe recibirlos a 45°F, o menos y los debe enfriar hasta que alcancen 41°F, o menos.

English

Approved sources

Check invoices, labels or tags to confirm food is from approved sources.

Approved sources may include local, regional or international growers; food manufacturing plants; or food suppliers or distributors. Maintain documentation for food products received.

If food products are not from an approved source, do not accept the food, or discard the products.

See the [Approved Sources for Food Products \(PDF\)](#) fact sheet for more detail.

Required temperatures

Check temperatures of time/temperature control for safety food (TCS) when it is received. Ensure that TCS food products are received at required temperatures.

Cold TCS food must be received at 41°F or below, except:

- Fluid milk and shell eggs must be received at 45°F or below and cooled to 41°F or below.

- Los moluscos, que debe recibirlos a 45°F, o menos y los debe enfriar hasta que alcancen 41°F, o menos.

Los alimentos TCS calientes los debe recibir a 135°F, o más.

La comida TCS congelada la debe recibir sólida congelada.

Programa las entregas de la comida TCS de manera que pueda asegurar que los empleados encargados de la comida monitoreen y verifiquen las temperaturas de la comida TCS fría y caliente.

Si las temperaturas de la comida TCS no cumplen con los requerimientos o si los alimentos muestran evidencia de abuso previo de temperatura, no los acepte ni los deseche.

Buen estado

Durante el transporte y la entrega, hay potencial de contaminación y daño que pueden sufrir los empaques, los que incluyen cajas, cajas de cartón, envases o latas. Cuando los empaques no están en buen estado, pueden aumentar las probabilidades de riesgo biológico, químico o físico.

Si los empaques no se encuentran en buen estado, no los acepte ni los deseche.

Contaminación

Revise los empaques de los productos alimenticios para ver si están contaminados. Asegúrese que los productos crudos de origen animal, tales como carne de res y aves de corral o pescados, no estén almacenados encima de la comida lista para consumo. Busque evidencia de residuos químicos o contaminantes físicos.

- Molluscan shellfish must be received at 45°F or below and cooled to 41°F or below.

Hot TCS food must be received at 135°F or above.

Frozen TCS food must be received frozen solid.

Schedule deliveries of TCS food to ensure food employees monitor and verify temperatures of cold and hot TCS food.

If TCS food temperatures do not meet requirements or if TCS food shows evidence of previous temperature abuse, do not accept the TCS food, or discard the products.

Good condition

During transport and delivery, there is a potential for contamination and damage to packaging, including boxes, cartons or containers and cans. When packages are not in good condition, the risk from biological, chemical or physical hazards may increase.

If packages are not in good condition, do not accept the food, or discard the products.

Contamination

Check packages of food products for contamination. Ensure that raw animal products, such as meat, poultry, or fish are not stacked on top of ready-to-eat food. Look for evidence of chemical residue or physical contaminants.

Cajas, cajas de cartón o envases

Revise los empaques de los productos alimenticios al recibirlos. Asegúrese que las cajas, cajas de cartón o envases estén intactos y no tengan fugas. Revise para ver si hay excrementos de roedores o pájaros, insectos vivos o muertos al igual que cualquier otra evidencia de plagas.

Latas

Tan pronto los reciba, revise las latas para asegurar que no estén:

- Gravemente hinchadas en la costura lateral o en el borde superior o inferior.
- Abombadas o que tengan protuberancias.
- Oxidadas y con pintura

Boxes, cartons or containers

Check packages when food products are received. Ensure that boxes, cartons or containers are intact and not leaking. Look for rodent or bird droppings, living or dead insects, and other evidence of pests.

Cans

Check canned products when they are received to ensure they are not:

- Severely dented on the side seam or top or bottom rim.
- Swollen or bulging.
- Rusted with pitted surfaces.

Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety \(www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

[Approved Sources for Food Products \(PDF\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/apprvdsrcefs.pdf)

www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/apprvdsrcefs.pdf

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

ENERO DE 2019

Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.

JANUARY 2019

To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000.