

# Uso Seguro de las Barras de Ensaladas en las Escuelas

## Safe Use of Salad Bars in Schools

### Spanish

#### Equipo

Los equipos, como es el caso de las barras de ensaladas y los fregaderos para preparación de comida, deben contar con la certificación sanitaria de un programa de certificación acreditado por el Instituto Nacional Estadounidense de Normas (ANSI) especializado en equipo para servicio de comida.

Para su barra de ensaladas, puede usar:

- Una unidad refrigerada mecánicamente para mantener a 41°F, o menos, el control de tiempo y la temperatura fría para seguridad de alimentos (TCS).

**O**

- Una unidad de exhibición no refrigerada y usar el tiempo como control de salud pública (TPHC) para la comida TCS.

Es necesario contar con un fregadero para preparación de comida que se usará para lavar las frutas y los vegetales crudos y eliminar la tierra y otros contaminantes antes de cortarlos, prepararlos o servirlos.

Las frutas y los vegetales que se le compran prelavados al productor están listos para consumo.

#### Cómo prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos

Lavarse las manos es la manera más efectiva de evitar la diseminación de las bacterias y

### English

#### Equipment

Equipment such as salad bars and food preparation sinks must be certified for sanitation by an American National Standards Institute (ANSI) accredited certification program for food service equipment.

For your salad bar, you may use either a:

- Mechanically refrigerated unit to maintain cold time/temperature control for safety food (TCS) at 41°F or below.

**OR**

- Non-refrigerated display unit, and use time as public health control (TPHC) for TCS food.

A food preparation sink is required for washing raw fruits and vegetables to remove soil and other contaminants before cutting, preparing, or serving.

Fruits and vegetables purchased pre-washed by the manufacturer are ready-to-eat.

#### Preventing foodborne illness

Handwashing is the single most effective means of preventing the spread of bacteria and viruses, which can cause foodborne illness.

virus que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

La persona a cargo (PIC) debe asegurar que:

- Los empleados y los estudiantes eviten la contaminación cruzada de la comida lista para consumo por contacto con las manos descubiertas.
- La comida de la barra de ensaladas está protegida de la contaminación por vidrios protectores de comida, empaques, utensilios y otros métodos efectivos, tales como cambiar con frecuencia los utensilios.
- Los empleados que están capacitados en procedimientos de operación segura supervisan de rutina las temperaturas y los tiempos o cumplen con los requerimientos para aplicar el TPHC.
- A los estudiantes que se acercan a la barra para volver a servirse se les informa que deben usar platos y cubiertos nuevos.

## El Tiempo como Control de Salud Pública

Las escuelas deben escribir y seguir un protocolo de TPHC si utilizan una unidad de exhibición no refrigerada para la comida TCS.

### Requerimientos

- Redacte los procedimientos por adelantado y manténgalos en el establecimiento de venta de comida. Mantenga los procedimientos al alcance para que su inspector los revise.
- Enfríe adecuadamente la comida si la ha preparado, cocido y refrigerado antes de aplicar el TPHC.

The person in charge (PIC) must ensure that:

- Employees and students prevent cross-contamination of ready-to-eat food from bare hands.
- Food on the salad bar is protected from contamination by food guards, packaging, utensils or other effective means such as frequently changing utensils.
- Employees trained in safe operating procedures routinely monitor food temperatures and times or follow requirements for using TPHC.
- Students who make return trips to the salad bar are informed to use clean tableware.

## Time as public health control

Schools must write and follow a procedure for TPHC if using a non-refrigerated display unit for TCS food.

### Requirements

- Write procedures in advance and maintain them in the food establishment. Have the procedures available for your inspector to review.
- Properly cool food if prepared, cooked, and refrigerated before using TPHC.
- Mark food containers with the time food must be cooked, served or discarded.

- Indique en los envases de comida el tiempo que se deben cocinar y el momento en que se tienen que servir o desechar.
  - Cocine, sirva o deseche la comida dentro del tiempo máximo que haya indicado en el envase, una vez que lo haya retirado de la etapa de control de temperatura:
    - La comida caliente (135°F, o más) puede mantenerse hasta cuatro horas después de haber sido retirada de la etapa de control de temperatura.
    - La comida fría (41°F, o menos) puede mantenerse hasta cuatro horas después de haber sido retirada de la etapa de control de temperatura, si no se monitorea la temperatura.
    - La comida fría (41°F, o menos) puede mantenerse hasta seis horas después de haber sido retirada de la etapa de control de temperatura, si se monitorea la temperatura y ésta nunca excede los 70°F.
  - Una vez que se inicia el TPHC, no vuelva a enviar la comida a control de temperatura.
  - Deseche la comida si no tiene marcaje de tiempo, o si está en envases mal marcados.
- Cook, serve or discard food within the maximum time marked on the container once removed from temperature control:
    - Hot food (135°F or above) can be held up to four hours after it is removed from temperature control.
    - Cold food (41°F or below) can be held up to four hours after it is removed from temperature control if the temperature is not monitored.
    - Cold food (41°F or below) can be held up to six hours after it is removed from temperature control if the temperature is monitored and never rises above 70°F.
  - Once TPHC begins, do not return food to temperature control.
  - Discard food in unmarked or improperly marked containers.

## Procedimientos escritos

Sus procedimientos deben describir la manera en la que usted controlará, identificará y desechará la comida que mantiene aplicando el TPHC. Al tratarse de comida preparada, cocinada y refrigerada antes de aplicar el TPHC, sus procedimientos también deben describir la manera en la que

## Written procedures

Your procedures must describe how you will monitor, mark, and dispose of food held using TPHC. For food prepared, cooked, and refrigerated prior to using TPHC, your procedures must also describe how you will meet safe cooling requirements.

cumple con los requerimientos de  
enfriamiento seguro.

*Contacte a su inspector si necesita ayuda  
para desarrollar procedimientos que  
cumplan con los requerimientos de TPHC.*

*Contact your inspector for help developing  
procedures that comply with TPHC  
requirements.*

## Recursos (Resources)

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

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](mailto:health.foodlodging@state.mn.us)  
[www.health.state.mn.us](http://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](mailto:MDA.FFSD.Info@state.mn.us)  
[www.mda.state.mn.us](http://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.*