

Inocuidad Alimentaria para la Generación de la Postguerra y Más



Comer afuera puede ser divertido, pero tenga cuidado en ese ambiente.

Esté alerta y note la limpieza del restaurante y el personal. Las comidas deben servirse a las temperaturas correctas.



¿Sabía Que?

- Las enfermedades causadas por alimentos afectan a 76 millones de Americanos cada año¹
- Los restaurants están asociados con casi el 59% de los casos reportados en enfermedades causadas por alimentos^{1,2}
- El uso inadecuado de termómetros para cocinar y mantener la comida, la higiene personal deficiente y la contaminación cruzada han sido identificados como las causas más probables de enfermedades causadas por alimentos³

Comiendo Afuera y Comida para Llevar

Debe notar lo siguiente al comer afuera—


Antes de entrar al restaurante:


 ¿Aparenta el local estar limpio y ordenado desde afuera?


Después de entrar al restaurante:

 ¿Aparenta la parte interior del local estar limpia y ordenada?

 ¿Se han limpiado las mesas?

 ¿Está limpio el personal—con delantales y la cabellera recogida?


 ¿Se ven limpios los vasos, cubiertos y platos?


 ¿Puede ver la cocina? ¿Aparenta estar limpia?

 Restaurantes con servicio de bufet:


- ¿Hay protectores contra estornudo protegiendo los alimentos?
- ¿Están calientes los alimentos calientes, y fríos los alimentos fríos?
- ¿Hay tenazas disponibles para servir la comida y el hielo?

Al llegar la comida:


 ¿Están calientes los alimentos calientes, y fríos los alimentos fríos?


 Si va a guardar la mitad de la comida, divídala inmediatamente y pídale al mesero que la refrigere.

Después de la comida:

 Refrigere todas las sobras antes de dos horas después de que se han servido o deséchela.

 Guarde las sobras en una capa delgada para que se enfríen más rápidamente.

 Ponga la fecha en la caja y coma las sobras antes de 3-4 días.

 Remueva todas las sobras de los recipientes para llevar antes de calentarlas y caliéntelas al máximo a 165°F.

 No es seguro recalentar la comida en una olla de cocimiento lento.

Fuente: ¹Centros para el Control de Enfermedades; ²Jones T, Angulo F (2006); y ³Admin de Alimentos y Drogas. Equipo Nacional de Comida al por Menor

