

Cómo Recibir los Productos Alimenticios

RESPONSABILIDADES DE LA PERSONA A CARGO

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.
- 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.

Programe 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.

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 pestes.

Latas

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

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

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Receiving food products_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](http://www.hennepin.us/envhealth)

