

# TOP 5 CDC RISK FACTORS CONTRIBUTING TO FOODBORNE ILLNESS

## Did You Know...?

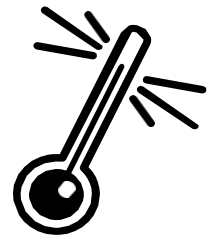
There are 48 million people in the United States who get food poisoning each year. As a result, more than 128,000 people are hospitalized, and many people die. The Centers for Disease Control and Prevention (CDC) have identified the top 5 factors contributing to foodborne illnesses:

### RISK factor

1

#### Improper hot/cold holding temperatures of potentially hazardous foods.

Up to 90% of all food poisoning cases occur when potentially hazardous foods are not held at proper temperatures. Keep hot foods at 135°F or above and cold foods below 41°F.



### RISK factor

2

#### Improper cooking temperatures.

The Food and Drug Administration establishes minimum internal temperatures for cooked foods. Temperatures should be measured with a probe thermometer in the thickest part of meats, or the center of other dishes, avoiding bones and container sides.



### RISK factor

3

#### Contaminated utensils and equipment.

Contaminated utensils and equipment can lead to cross-contamination of food. In order to prevent the spread of pathogens, all utensils and equipment shall be properly cleaned and sanitized at least once every 4 hours or more frequently as needed.

### RISK factor

4

#### Poor employee health and hygiene.

Food workers can be a significant source of harmful microorganisms. Good employee hygiene, such as proper hand washing, is essential to prevent direct and indirect contamination of food, utensils, and other food-related equipment. The person in charge should never allow sick employees to work in the kitchen.



### RISK factor

5

#### Food from unsafe sources.

All foods, distributed in restaurants and permitted facilities, must be obtained from approved sources that comply with applicable laws and regulations.

## 5 FACTORES DE RIESGO DEL CDC CONTRIBUYENDO A LAS ENFERMEDADES DE ALIMENTOS

### ¿Sabía Que...?

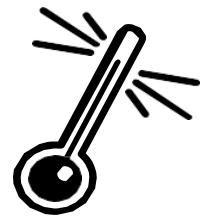
Cada año, 48 millones de personas en los Estados Unidos se enferman por consumir alimentos contaminados. Como resultado, más de 128,000 personas son hospitalizadas y muchas mueren. Los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) han identificado los 5 factores contribuyendo a las enfermedades de alimentos:

#### Factor de riesgo

1

#### Temperaturas frías/calientes inadecuadas en alimentos potencialmente peligrosos.

Hasta 90% de todas las enfermedades de alimentos contaminados ocurren cuando alimentos potencialmente peligrosos no se mantienen a las temperaturas adecuadas. Mantenga los alimentos caliente entre 135° F o más y alimentos fríos a 41° F o menos.



#### Factor de riesgo

2

#### Temperaturas de Cocción Inadecuadas

La Administración de Alimentos y Medicamentos establece las temperaturas internas mínimas para alimentos cocinados. Temperaturas deben medirse con la sonda de un termómetro en la parte más gruesa de carnes, o el centro de los platillos, evitando huesos y los lados de recipientes.



#### Factor de riesgo

3

#### Equipo y utensilios contaminados.

Equipo y utensilios contaminados pueden conducir a la contaminación cruzada que atraviesa alimentos. Para prevenir la dispersión de patógenos, todos los utensilios y equipo deben limpiarse correctamente y desinfectarse al menos una vez cada 4 horas, o más frecuentemente si es necesario.

#### Factor de riesgo

4

#### Higiene y el mal estado de salud del empleado.

Los empleados que manejan alimentos pueden ser una fuente de bacteria y otros microorganismos dañosos. Manteniendo buena higiene de los empleados y lavándose las manos apropiadamente, es necesario para prevenir contaminación directa e indirecta de alimentos, utensilios, y otros equipos usados para preparar alimentos. La persona encargada nunca debe permitir empleados enfermos que trabajen en la cocina.



#### Factor de riesgo

5

#### Alimentos de fuentes inseguras.

Todo el alimento, distribuido en restaurantes y sitios con permisos, debe obtenerse de fuentes apropiadas que cumplen con las leyes y regulaciones aplicables.