

# El Programa de Asistencia Alimentaria de Emergencia (TEFAP)

## Almacenamiento del TEFAP





# Acrónimos de Programas y Agencias

**TEFAP** – [The Emergency Food Assistance Program](#) (Programa de Asistencia Alimentaria de Emergencia)

**USDA** – [United States Department of Agriculture](#) (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos)

**DHS** – [Wisconsin Department of Health Services](#) (Departamento de Servicios de Salud de Wisconsin)

**ERA** – Eligible Recipient Agency (Agencias Beneficiarias Elegibles)

**FIFO** – First In, First Out (primero en entrar, primero en salir)



# Operaciones de almacenamiento del TEFAP





# Guías para bancos de alimentos

Los bancos de alimentos deben tener un congelador y un lugar para almacenar productos secos.

El personal del banco de alimentos puede tener uno o más refrigeradores.



# Guías para bancos de alimentos continuar

El TEFAP ofrece ocasionalmente productos refrigerados.

La refrigeración aumenta la capacidad de almacenamiento de productos frescos.



# Requisitos de almacenamiento de alimentos del TEFAP

- Los requisitos de almacenamiento de alimentos son universales.
- Los requisitos se aplican a los alimentos del TEFAP.
- Las ERA son responsables de inspeccionar el almacenamiento de alimentos.
- Los centros de distribución del TEFAP deben garantizar que todos los alimentos distribuidos se almacenen de forma segura y adecuada.



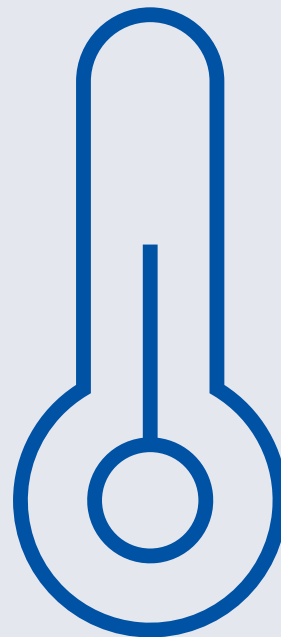
# Temperatura de almacenamiento de los alimentos



- La temperatura de los alimentos congelados es de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  o menos.
- La temperatura de los alimentos refrigerados debe estar entre  $1,5$  y  $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Almacenamiento en seco: todos los alimentos que se almacenen en estanterías o recipientes deben estar entre  $10$  y  $21\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

# Conciencia de la sensibilidad a la temperatura

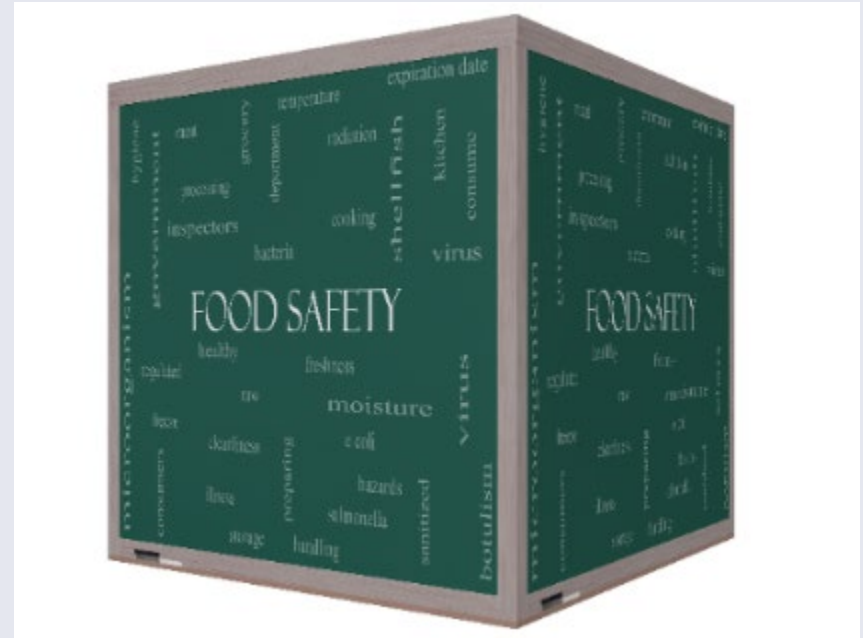
- Lleve los productos muy sensibles a la temperatura a un lugar más fresco.
- Aumente la ventilación con ventiladores.
- Instale extractores de aire cerca de refrigeradores y congeladores.
- Distribuya rápidamente los alimentos y minimice el tiempo de almacenamiento.





# Requisitos de almacenamiento de alimentos

- Practique el método de control de inventario “primero en entrar, primero en salir” (FIFO). Distribuya primero los productos más viejos.
- En refrigeradores y congeladores, separe los alimentos preparados de los alimentos crudos que requieran cocción.
- Mantenga el espacio de circulación requerido alrededor de los alimentos almacenados.



# Otros requisitos de almacenamiento de alimentos



- Separe los productos de limpieza y las sustancias químicas de los alimentos.
- Las paredes, los techos y los pisos deben estar libres de peligros.
- Los estantes deben estar libres de elementos tóxicos.

# Estrategias de control de plagas



- Incluye inspecciones y tratamientos regulares (trampas para roedores, papel matamoscas y trampas para insectos).
- Los centros de distribución pueden contratar un servicio de control de plagas o realizar la tarea con personal o voluntarios y registrar las fechas de inspección.

# Pérdida de alimentos del USDA en centros de distribución o almacenes de las agencias receptoras elegibles (ERA)

- Podría suceder que un desastre natural haga que se pierdan alimentos del USDA.
- Podría suceder que una falla humana haga que se pierdan alimentos.
- Si se perdieran alimentos, notifique de inmediato a la ERA.
- La ERA presentará la documentación necesaria.
- La ERA colaborará con el DPH.



# Participe en una comprobación opcional de conocimientos



