

Guía al Código Alimentario de Anchorage para los Trabajadores de la Industria Alimenticia

| | |
|--|----|
| Definiciones..... | 1 |
| Papel de la Persona a Cargo y Demostración de conocimiento..... | 3 |
| Salud de los Empleados..... | 7 |
| Higiene de las manos y Contacto con las Manos Descubiertas..... | 11 |
| Almacenaje, Preparación y Servicio de Alimentos..... | 14 |
| Protección de los Alimentos de la Contaminación..... | 14 |
| Alimentos Potencialmente Peligrosos..... | 15 |
| Temperaturas | 15 |
| Descongelamiento..... | 16 |
| Cocinado | 16 |
| Enfriado..... | 16 |
| Recalentado..... | 17 |
| Utilización de Tiempo para Limitar el Crecimiento Bacterial | 18 |
| Fecha de Expiración de Alimentos Peligrosos (Marcado de la fecha) | 19 |
| Sirviendo Alimentos Crudos o Poco Cocidos de Origen Animal | 21 |
| Notificación al Consumidor: Declaración y Recordatorio | 21 |
| Destrucción de Parásitos en Pescado Crudo..... | 23 |
| Sirviendo Mariscos, Moluscos (Ostras, Almejas y Mejillones) | 24 |
| Uso y Almacenaje de Químicos | 25 |
| Agua y Aguas Residuales | 27 |
| Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP)y Permisos Especiales | 29 |
| Inspecciones y Conformidad | 30 |
| Form 1: Risk Assessment..... | 33 |
| Form 2: Food Establishment Inspection Report..... | 35 |
| Form 3: Employee Health Agreement..... | 36 |
| Form 4: Employee Health Decision Tree..... | 37 |
| Form 5: Foods Exempt from Date Marking..... | 48 |
| Ejemplo de Preguntas del Examen..... | 51 |

En el 2010, el nuevo Código de alimentos de Anchorage basado en el Código Federal del 2005 fué adoptado en el Municipio de Anchorage. Este nuevo Código está enfocado en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos y la protección de la salud del consumidor. Este manual está diseñado como una referencia para cualquiera responsable de preparar, servir, o almacenar alimentos para el consumo público en el Municipio de Anchorage. Los locales que preparan alimentos que estén localizados fuera del Municipio de Anchorage son regulados por el Departamento de Conservación Ambiental (Department of Environmental Conservation). Las regulaciones en locales inspeccionados por el Departamento de Conservación Ambiental pueden ser diferentes a las regulaciones descritas en este manual.

Todos los establecimientos con permisos en la Municipalidad de Anchorage deben atenerse al Código Alimentario de Anchorage (AMC 16.60) y las secciones adoptadas del Código Federal Alimentario del 2005 (FDA). Este manual está diseñado para ser utilizado como una guía para los trabajadores de la industria alimentaria en locales regulares y en locales provisionales. La sección 16.60.220 del AMC del Código Alimentario de Anchorage específicamente menciona regulaciones adicionales que aplican a facilidades provisionales y temporales. En este manual, los artículos que conciernen a locales temporales y provisionales están subrayados.

Gracias por leer este manual y por todo lo que usted hace para servir alimentos seguros a la población. Ofrecemos un examen de 30 preguntas con varias elecciones basadas en la información provista en este manual. Aquellos que pasen el examen recibirán la Tarjeta del Trabajador Alimentario de Anchorage, la cual es válida por 3 años. Esta tarjeta no sustituye al examen para Gerente Certificado de Protección Alimentaria.

Definiciones

Alimentos Potencialmente Peligrosos: Un alimento que requiere control del crecimiento de las bacterias por medio de tiempo o temperatura. Estos alimentos son conocidos también como Control de Tiempo/Temperatura para la seguridad del alimento.

Bacteria: Organismos microscópicos unicelulares. *Listeria*, *E. coli*, *Shigella*, *Campylobacter* son todas bacterias.

Comidas Listas para comer: Comidas que deben ser consumidas sin necesidad de lavar, cocinar o procesar.

Comisaría: Un local permitido donde los operadores pueden guardar y preparar comidas.

Contacto con manos descubiertas: Tocar o manipular un artículo con las manos descubiertas.

Demonstración de conocimiento: La habilidad para demostrar con palabras o acciones que un individuo entiende como guardar, preparar, y servir comidas de manera segura.

Enfermedad transmitida por comida: Enfermedad o dolencia que resulta por ingestión de uno o más alimentos.

Facilidad Provisional Temporal: Un establecimiento permitido localizado en el mismo lugar, que opera no más de 2 días a la semana, y funciona por un período de menos de 120 días.

Facilidad Temporal: Un establecimiento permitido el cual funciona en una localidad por no más de 21 días consecutivos.

Gerente Certificado de Protección Alimentaria: Persona que ha completado el examen para gerentes de Industria Alimentaria de un programa acreditado.

HACCP: Siglas en Inglés que indican Análisis de Peligro y Punto de Control Crítico. Es un plan detallado de preparación de comidas.

Ictericia: Descoloración de la piel y los ojos.

Marcar la Fecha: Marcar la comida con el día o fecha en que la comida fue preparada o el día o fecha cuando la comida debe ser desechada.

Parásitos: Organismos que viven dentro o en otros organismos de otra especie.

Permiso Especial: Un documento escrito producido por el Departamento de Salud y Servicios Humanos que permite una modificación o variación de uno de los requerimientos del Código Alimentario de Anchorage.

Persona a Cargo (PAC), (PIC) en Inglés: Un individuo que está presente en un local donde se sirve comida y que es responsable por la operación.

Población Altamente Sensible: Aquellos que son más propensos que la población general a experimentar enfermedades transmitidas por los alimentos. Niños de pre-escolar, ancianos y aquellos con sistema inmunológico débil son altamente susceptibles a enfermedades transmitidas por los alimentos.

Tipo de Riesgo: El nivel de riesgo en un establecimiento de comida basado en los procedimientos utilizados en el procesamiento de comida según una evaluación del riesgo. El formulario utilizado para evaluar el riesgo se puede encontrar en el AMC 16.60.110 y en la página 33 de este manual.

Virus: Un material infeccioso muerto el cual infecta a células vivas. Ejemplos de virus incluyen Hepatitis A y norovirus.

Papel de la Persona a Cargo (PAC) y demostración de Conocimiento

El servir alimentos seguros para el consumo no ocurre por accidente. La comida es almacenada, preparada, y servida de manera segura cuando la gerencia y los trabajadores incorporan acciones específicas en forma deliberada o aplican procedimientos para controlar los factores de riesgo de enfermedad causados por los alimentos. Un ejemplo de una acción específica que controla los factores de riesgo de enfermedad causados por comida es el lavarse las manos de manera correcta antes de comenzar a preparar comida. Hay cinco categorías de factores de riesgo de enfermedad causados por alimentos. Estos son:

1. Comida de fuentes no confiables;
2. Alimentos cocinados en forma inadecuada;
3. Alimentos mantenidos a temperaturas inapropiadas;
4. Equipo contaminado; y
5. Mala higiene personal.

Para reducir de manera efectiva los riesgos de enfermedad causados por alimentos, los gerentes de establecimientos donde se sirven alimentos deben enfocar sus esfuerzos en controlar y reducir estos riesgos de enfermedad. Este enfoque intencional para controlar enfermedades causadas por ingestión de alimentos es conocido como “Control directivo activo”.

La Persona a Cargo (PAC) debe de estar presente siempre que la comida este siendo preparada o servida. El PAC es responsable por la operación y tiene muchas otras responsabilidades incluyendo el supervisar y entrenar a los empleados, y previniendo que los empleados enfermos trabajen en el local. Usualmente, el PAC será el dueño o gerente. Si la persona que usualmente es el PAC, como un gerente, no está en el local, entonces otra persona debe ser designada como el PAC. El PAC debe tener el conocimiento y autoridad para asegurarse que prácticas seguras para manejar la comida sean observadas todo el tiempo. El PAC debe demostrar que tiene un conocimiento básico de como proteger los alimentos.

Hay tres maneras en las cuales el PAC puede demostrar conocimiento de prácticas seguras de manejar alimentos.

1. Cumplir con el Código Alimentario al no tener ninguna violación crítica durante una inspección.
2. Tener un certificado actualizado de gerente de protección de los alimentos.
3. Responder correctamente a las preguntas del inspector sobre la protección de los alimentos y como esta se relaciona con la operación específica del local.

Las violaciones críticas tienen más probabilidad de contribuir a la contaminación de los alimentos, a enfermedades adquiridas por alimentos, u otros peligros ambientales para la salud en general. En el reporte de inspección en la página 35 de este manual, los puntos bajo la categoría “Factores de Riesgo de Enfermedad por Alimentos e Intervenciones de

Salud Pública” son las violaciones críticas. Estos incluyen buenas prácticas sanitarias y temperaturas apropiadas de cocción para alimentos potencialmente peligrosos. Si un local no tiene violaciones críticas durante una inspección, entonces el requerimiento de demostración de conocimiento a sido cubierto.

La segunda manera en la cual el PAC puede demostrar conocimiento de prácticas de protección de los alimentos es teniendo un certificado gerente de protección de alimentos. El certificado de gerente de protección de los alimentos debe ser obtenido de un programa acreditado y es válido por 5 años. Para cumplir con el requerimiento de conocimiento con el certificado, el individuo que posee el certificado debe de estar presente durante la inspección y debe ser el PAC. Si el individuo que tiene el certificado no está presente durante la inspección o no es el PAC, entonces la persona que es el PAC debe demostrar conocimiento mediante una de las otras dos opciones.

Si un local tiene violaciones críticas durante la inspección y el PAC no tiene un certificado de gerente de protección de los alimentos, entonces el PAC debe demostrar conocimiento a través de la tercera opción. Esto se puede lograr respondiendo correctamente a las preguntas del inspector sobre protección de los alimentos según sea pertinente al local específico. Por ejemplo, si durante una inspección las carnes frías están sobre el mesón y tienen una temperatura de 55°F (13°C), el PAC debe demostrar que sabe que la carne debe estar a 41°F (5°C) o menos.

Los temas y preguntas que pueden ser utilizados para cumplir con la tercera opción para demostrar conocimiento son tomados directamente del Código Federal Alimentario del 2005. Todos estos temas son discutidos en más detalles en este manual y se muestran aquí para referencia. Los temas que el PAC necesita entender para satisfacer la tercera opción de demostración de conocimiento son:

1. Describir la relación entre prevención de enfermedades causadas por alimentos y la higiene personal de los empleados;
2. Explicar la responsabilidad del PAC de prevenir la transmisión de enfermedades causadas por alimentos a través de empleados enfermos con una dolencia o condición médica que pueda causar enfermedades causadas por alimentos.
3. Describir los síntomas asociados con las enfermedades que son transmitidas a través de alimentos.
4. Explicar la importancia de la relación entre mantener el tiempo y temperatura de alimentos potencialmente peligrosos y la prevención de enfermedades causadas por comidas.
5. Explicar los peligros involucrados en el consumo de productos de origen animal crudos o poco cocidos.
6. Indicar las temperaturas requeridas y tiempo necesario para cocinar de manera correcta y segura los alimentos potencialmente peligrosos tales como las carnes, aves, huevos y pescados.
7. Indicar las temperaturas y tiempos requeridos para guardar y proteger los alimentos durante el periodo de refrigeración, calentamiento, enfriado y recalentamiento de alimentos potencialmente peligrosos.

8. Describir la relación entre la prevención de enfermedades causadas por alimentos y el control de los siguientes factores:
 - A. Cruce de contaminación
 - B. Contacto con manos descubiertas con comidas listas para comer,
 - C. Lavado de manos, y
 - D. Mantener el establecimiento limpio y en buenas condiciones.
9. Describir los alimentos identificados como alérgicos y los síntomas que estos pueden causar en una persona sensible que pueda tener una reacción alérgica.
10. Explicar la relación entre la protección de los alimentos y proveer equipo que es:
 - A. Suficiente en número y capacidad, y
 - B. Diseñado, construído, localizado, instalado, operado, mantenido, y limpiado de forma apropiada.
11. Explicar los procedimientos correctos para limpiar y desinfectar utensilios y superficies de contacto con alimentos del equipo.
12. Identificar la fuente de agua utilizada y que medidas están siendo tomadas para asegurarse que el agua este protegida de fuentes de contaminación tales como el reflujó y prevenir la creación de conexión de fuentes de agua potable con fuentes de agua residual.
13. Identificar los materiales venenosos o tóxicos en el establecimiento y los procedimientos necesarios para asegurarse que esten bien guardados, utilizados y desechados de acuerdo a la ley.
14. Identificar los puntos de control críticos en la operación desde la compra hasta la venta del producto o servicio, que al no ser controlados pueden contribuir a la transmisión de enfermedades causadas por comidas y explicar los pasos tomados para asegurar que los puntos son controlados de acuerdo a los requerimientos de este Código.
15. Explicar los detalles de como el PAC y los empleados del establecimiento cumplen con el plan HACCP si el plan es requerido por ley, este Código, o un acuerdo entre la autoridad reguladora y el establecimiento.
16. Explicar las responsabilidades, derechos, y autoridades asignadas por este Código al:
 - A. Empleado que trabaja con comidas,
 - B. Empleados condicionales,
 - C. PAC,
 - D. Autoridad Reguladora; y
17. Explicar como el PAC, empleados que trabajan con comidas, y empleados condicionales cumplen con las responsabilidades de reportar y exclusión ó restricción de empleados que trabajan con alimentos.

Durante una inspección, normalmente hay una conversación entre el inspector y los trabajadores del local. Aun si su local a cumplido con el requerimiento de demostración de conocimiento al no tener violaciones críticas ó con un certificado de gerente de protección de alimentos, el inspector puede tener preguntas sobre la operación. Por favor responda las preguntas del inspector lo mejor que pueda. A veces el inspector simplemente está tratando de entender como funciona la operación del local.

Mientras que tener el certificado de gerente de protección de alimentos es una opción para el PAC cumplir con el requerimiento de conocimiento, los certificados son

requeridos en algunos locales. No hay requerimiento para estos certificados si el local es Riesgo Tipo 1. Todos los establecimientos que son Riesgo Tipo 2 ó Riesgo Tipo 3 deben tener por lo menos una persona activa, que trabaje regularmente en el local que tenga la certificación de gerente de protección de alimentos. El tipo de riesgo refleja el riesgo de enfermedad causada por alimentos si los procesos utilizados en el local no son los correctos. El formulario utilizado para calcular el Tipo de Riesgo se encuentra en el Código en la sección AMC 16.60.110 y en la página 33 de este manual.

Mientras que los locales que sean Riesgo Tipo 2 ó Riesgo Tipo 3 deben tener un gerente certificado, todos los trabajadores que trabajen con alimentos en todas las facilidades, independientemente del Tipo de Riesgo, debe tener una tarjeta de trabajador alimentario actualizada. Cada trabajador que trabaje con comidas debe estar entrenado en protección básica de los alimentos y debe tener una tarjeta actualizada de un programa aprobado por el Departamento de Salud. Esta tarjeta debe ser obtenida no menos de 30 días del comienzo del empleo. La tarjeta es valida por 3 años. Cualquier persona que trabaje con comida desempacada, alimentos potencialmente peligrosos, ó superficies de contacto con los alimentos como platos limpios, debe tener la tarjeta de trabajador alimentario.

El gerente certificado en protección de alimentos debe ser alguien responsable por la operación diaria del local y trabajar regularmente y activamente en el local. El gerente certificado es responsable por compartir el conocimiento que tiene sobre como servir comida segura con los demás trabajadores en el local. El gerente certificado puede ser el PAC tambien, pero no es requerido.

Alguien que es responsable por operar una facilidad provisional debe tener una tarjeta de trabajador alimentario o un certificado de protección de alimentos. Los requerimientos para todos los empleados de tener entrenamiento en tecnicas básicas de protección de alimento a los 30 días de empezar a trabajar aplican tambien a locales provisionales.

Estas son algunas de las preguntas más comunes sobre los requerimiento concernientes al PAC, Demonstración de Conocimiento, al gerente de protección de alimentos.

Pregunta: Mi sobrino trabaja en nuestro restaurante duranet los veranos. ¿Puede mi sobrino ser la Persona a Cargo (PAC)?

Respuesta: Cuando su sobrino trabaje en el restaurante, puede ser el PAC.

P: ¿Es necesario que mi sobrino tenga un certificado de gerente de protección de alimentos?

R: No. Pero, si su restaurante es Riesgo Tipo 2 o Riesgo Tipo 3 entonces por lo menos una persona activa, que trabaje regularmente en el local debe tener la certificación.

P: Yo soy el PAC en mi restaurante. Yo voy al banco todos los días a las 10 am. ¿Alguien tiene que cubrir por mí mientras estoy fuera del local?

R: Sí. Cuando usted no está presente en el local y dirigiendo a los trabajadores, alguien debe ser designado como el PAC.

P: Mi restaurante está categorizado como Riesgo Tipo 2 y está abierto 7 días a la semana. Tengo un empleado que es certificado y trabaja en el restaurante los Lunes en la tarde solamente. ¿Es esto aceptable de acuerdo al requerimiento del certificado para gerente de protección de alimentos?

R: No. Este empleado no es considerado una persona presente y activa en el local.

P: No tuvimos ninguna violación crítica durante nuestra última inspección. ¿Se requiere aún tener el certificado de protección de alimentos?

R: Si su local es considerado Riesgo Tipo 2 o 3, entonces por lo menos una persona activa, presente en el local tiene que tener el certificado.

P: ¿Como se determina el Tipo de Riesgo?

R: Un formulario es utilizado para determinar el Riesgo. Este formulario se puede encontrar en el Código en la sección AMC 16.60.110 y en la página 33 de este manual.

P: ¿Como puedo saber cual es el Tipo de Riesgo de mi local?

R: Usted puede preguntar a su inspector o llamar al Departamento de Salud y Servicios Humanos at (907) 343-4200.

P: Yo solo sirvo café y pasteles. Tuve una violación crítica en mi inspección y no tengo una persona con el certificado de protección de alimentos. Para cumplir con el requerimiento de conocimiento, ¿Me preguntará el inspector cual es la temperatura para cocinar pollo?

R. No. Si usted no sirve pollo, el inspector no le preguntará como cocinarlo.

P: Yo solo sirvo café y pasteles. Para cumplir con el requerimiento de conocimiento, podría un inspector pedirme que explique la manera correcta de lavar los platos?

R: Sí. Lavar platos es una tarea que es parte de su operación y es posible que el inspector le pida que describa la manera correcta de lavar los platos.

P: Tengo un certificado de gerente de protección de los alimentos. ¿Necesito una tarjeta de trabajador de alimentos?

A: No. Usted no necesita tener una tarjeta de trabajador de alimentos si tienen un certificado de gerente de protección de alimentos.

Salud de los Empleados

El PAC es responsable de explicar e implementar la política de salud de los empleados.

Empleados que tengan síntomas tales como diarrea, vómitos, ictericia o dolor de garganta con fiebre deben reportar estos síntomas al PAC. Algunas enfermedades diagnosticadas deben reportarse al PAC. **Un diagnóstico positivo de *Shigella*, *E. coli*, Hepatitis A, o *Salmonella Typhi* deben ser reportados al PIC.** Estos síntomas y enfermedades tienen una alta probabilidad de ser transmitidas de un trabajador a un cliente. Por ejemplo, si un trabajador tiene diarrea que es causada por un enfermedad transmitida por alimentos, este trabajador puede contagiar a los clientes a través de la comida que el trabajador manipule.

Debido a los síntomas o un diagnóstico en particular, el PAC puede necesitar restringir o excluir a algunos empleados. Si un empleado necesita ser restringido, entonces el empleado no puede trabajar con alimentos que estén expuestos, equipo limpio, utensilios, artículos de tela, o artículos desechables al descubierto.

Los locales que sirven a poblaciones altamente sensibles tales como escuelas pre-escolares, hogares de ancianos y hospitales deben cumplir con requerimientos de salud para los empleados más estrictos. Si usted es responsable por un local que sirve a poblaciones altamente sensibles, lea atentamente las secciones 2-201.11 a 2-201.13 del Código Federal Alimentario del 2005.

En la página 36 de este manual hay un acuerdo para la salud de los empleados y en la página 37 hay un esquema de decisiones concernientes a la salud de los empleados. Contacte a nuestra oficina si tiene alguna pregunta sobre los requerimientos de la política de salud de los empleados.

Las siguientes Preguntas & Respuestas aplican a la mayoría de los locales. Si tiene preguntas sobre los requerimientos de salud de su local, por favor preguntele a su inspector ó contacte al Departamento de Salud y Servicios Humanos al (907) 343-4200.

P: ¿Es suficiente que se les diga a los empleados que vengán a trabajar cuando están enfermos?

R: No. Los empleadores deben informar a sus trabajadores de que condición y diagnósticos se deben reportar.

P: ¿Que malestares deben reportar los empleados?

R: Los trabajadores deben informar al PAC cada vez que tengan diarrea, vómito, ictericia ó dolor de garganta con fiebre dentro de 24 horas del su turno de trabajo.

P: ¿Que diagnósticos deben reportar los empleados?

R: Los empleados deben informar al PAC cuando han sido diagnosticados con norovirus, Hepatitis A, Shigella, E. Coli o Salmonella.

P: ¿Que necesita hacer el PAC si un trabajador a tenido diarrea ó vomito durante 24 horas de su turno de trabajo?

R: El trabajador no puede estar en el establecimiento. Cuando hayan pasado 24 horas desde el final de los síntomas, entonces el trabajador puede volver a trabajar.

P: ¿Que necesita hacer el PAC si un trabajador a sido diagnosticado con una de las siguientes enfermedades?

R: Vea la Tabla 1.

Tabla 1: Trabajadores on enfermedades diagnósticadas.

| Enfermedad | Mínima acción requerida | ¿Cuándo pueden volver a trabajar? | Notificar a DHHS* |
|-------------------------|--|---|-------------------|
| Norovirus | Excluir por 24 horas entonces restringir 24 horas a menos que se apruebe de otra manera. | Después que 48 horas han pasado desde el fin de los síntomas ó con la aprobación de DHHS ó un doctor. | Sí |
| <i>Shigella</i> | Excluir por 24 horas entonces restringir por 6 días. | Después que 7 días han pasado desde el fin de los síntomas ó con permiso de DHHS ó un doctor. | Sí |
| <i>E. coli</i> | Excluir por 24 horas y entonces restringir por 6 días. | Después que 7 días han pasado desde el fin de los síntomas ó con permiso de DHHS ó un doctor. | Sí |
| Hepatitis A | Excluir hasta que DHHS permita que vuelvan a trabajar. | Con el permiso de DHHS. | Sí |
| <i>Salmonella Typhi</i> | Excluir hasta que DHHS permita que vuelvan a trabajar. | Con el permiso de DHHS. | Sí |

*DHHS es el Departamento de Salud y Servicios Humanos. Para notificar a DHHS, llame al (907)343-4200

P: ¿Si un trabajador debe ser excluido, puede trabajar en el local?

R: No. Si el empleado debe ser excluido, el PAC debe asegurarse que el empleado no trabaje en el local en ninguna capacidad.

P: ¿Si un trabajador debe ser restringido, que es lo que no puede hacer?

R: Los empleados que deben ser restringidos no pueden trabajar con alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios, artículos de telas, ó artículos desechables expuestos.

P: ¿Es requerido que mi negocio informe a todos los trabajadores de estos requerimientos de reportar?

R: Sí.

P: ¿Necesito tener una política por escrito explicando esta información?

R: No, pero hay formularios en el Código para Alimentos Federal del 2005 que cubren toda esta información. Para su conveniencia, un formulario de “acuerdo de salud de los empleados” está incluido en la página 36 de este manual. Este formulario también se puede encontrar en el formulario 1B, en el anexo del Código Federal de Alimentos del 2005. Un esquema de decisiones concernientes con la salud de los empleados está incluido en la página 37 de este manual. También se puede encontrar en el Código Federal de Alimentos del 2005 en la página 333 en el Anexo 3.

P: ¿Si un empleado no tiene ninguno de estos síntomas pero parece tener un resfriado, que se debe hacer?

R: Los empleados que estornuden, tengan tos, o nariz con moqueo persistente, no pueden trabajar con alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios, artículos de telas, ó artículos desechables. Pueden hacer otras tareas como limpiando pisos, sacar basura.

Estos ejemplos muestran los requerimientos de salud de los empleados.

Escenario # 1

Pepe is un cocinero en su restaurante y llama para decir que no vendrá a trabajar hoy (Miercoles) porque estuvo enfermo con vomito y diarrea anoche. Usted le pregunta cuando se terminaron los síntomas y Pepe responde que como a las 3:00 am. (Miercoles). Pepe dice que no fue al doctor porque se sentía mejor cuando se levantó de la cama el Miercoles en la mañana.

P: ¿Puede Pepe empezar a trabajar su turno normal que empieza a las 9:00 am el Jueves?

R: Si. Los síntomas terminaron más de 24 horas antes del comienzo del turno de Pepe y el no a sido diagnosticado con una enfermedad.

Escenario # 2

María es una cocinera en su restaurante y le a informado que su esposo fue diagnosticado recientemente con E. Coli.

P: ¿Puede María trabajar en el establecimiento?

R: Si, si su establecimiento no sirve a clientes sensibles específicamente. Usted debe enseñarle a María que tipos de síntomas ella debe conocer.

Escenario # 3

Cristóbal es un cocinero en su restaurante y le informa que le diagnosticaron con Hepatitis A.

P: ¿Puede Cristóbal trabajar en el establecimiento?

R: No. Usted debe reportar el diagnóstico a DHHS.

Escenario # 4

Santiago trabaja en el deli haciendo sandwiches y tiene una tos persistente y moqueo constante.

P: ¿Puede Santiago trabajar en el establecimiento hoy?

R: Santiago no puede hacer sandwiches hoy. El puede hacer otras tareas en el establecimiento como limpieza de pisos, baños hasta que se halla recuperado lo suficiente para volver a hacer sandwiches.

Higiene de las manos y Contacto con Manos Descubiertas

Los empleados deben lavarse las manos frecuentemente. El lavado de las manos debe ocurrir en el lavabo, el cual debe estar accesible para lavarse las manos en todo momento. Específicamente, se debe lavar las manos antes de preparar alimentos y antes de trabajar con equipo limpio, utensilios, ó artículos desechables como cubiertos, vasos etc. Las manos se deben lavar también despues de manejar huevos, carnes crudas, utensilios sucios, químicos, basura y despues de hacer alguna actividad antihigiénica como comer, fumar ó utilizar el baño. Hay muchas acciones que se consideran antihigiénicas. Cualquier cosa que pueda contaminar las manos es antihigiénica. Tocarse la boca, recoger basura del piso, ó limpiarse la nariz son considerados como acciones antihigiénicas. Si usted no está seguro de que lo que a hecho es antihigiénico, protejase y lavese las manos.

Las manos se deben lavar bajo agua corriente tibia, con jabón. Primero, las manos se deben enjuagar bajo agua tibia. Segundo, las manos se deben frotar vigorosamente por lo menos por 10 a 15 segundos con jabón y agua tibia. Tercero, las manos se deben enjuagar completamente con agua corriente tibia y finalmente se deben secar con toallas de papel o con secadoras automáticas. Laciones desinfectantes aprovadas pueden ser aplicadas a las manos que han sido lavadas de forma apropiada. Los desinfectantes de manos no sustituyen el lavado de manos, pero pueden utilizarse en adición al lavado de manos.

Los locales Temporales y Provisionales que no tienen lavabos con plomería pueden tener una estación temporal para lavarse las manos. La estación debe consistir de jabón, toallas de papel, y un contenedor con una llave de agua con capacidad de por lo menos 2 galones, lleno de agua tibia. Tambien debe tener un balde para el agua residual. Con la aprobación del Departamento de Salud y Servicios Sociales, facilidades temporales que manipulan un mínimo los alimentos, pueden utilizar toallitas tratadas en lugar del lavado de manos. Las estaciones de lavado de manos temporales sólo son permitidas en locales temporales con un permiso temporal.

Las manos y brazos con uñas largas o joyas tales como anillos de boda y brazaletes que son difíciles de limpiar y pueden acumular partículas y bacterias, pueden ser un problema durante el lavado de manos. Mientras se prepara la comida, los empleados no pueden utilizar joyas, incluyendo brazaletes con información médica en sus brazos y manos. La única prenda de joyería aceptable durante preparación de comidas es un anillo de bodas simple. Los empleados tambien deben mantener sus uñas limpias, recortadas de manera que los bordes sean fáciles de limpiar.

Aún cuando sean lavadas correctamente, algunas bacterias pueden permanecer en sus manos. El lavarse las manos correctamente reduce el número de bacterias, pero no las elimina completamente. A no ser que un empleado adorne una bebida o lave frutas o vegetales, los trabajadores están prohibidos de tocar los alimentos listos para comer con sus manos descubiertas.

Los alimentos listos para consumir son alimentos que no requieren ser cocinados o procesados antes de ser servidos. A menos que un alimento este específicamente exento, los trabajadores en la industria alimentaria en Anchorage no pueden tocar alimentos listos para el consumo con sus manos descubiertas. Cualquier alimento que no requiere ser cocinado para ser consumido es considerado listo para comer. Algunos ejemplos incluyen: pan, rosquillas, pepperoni, pollo cocinado, perros calientes. Para trabajar con alimentos listos para consumir, una barrera debe ser utilizada entre las manos descubiertas del empleado y los alimentos. Esta barrera puede ser un utensilio. Algunos utensilios pueden ser cucharas, papel de cocina, guantes etc.

Hay dos excepciones a la regla concerniente al contacto con las manos descubiertas. La primera es el lavado de frutas y vegetales. Cuando se laven frutas y vegetales, el empleado puede tocar los alimentos con sus manos descubiertas. El segundo es el adorno de bebidas. El empleado puede tocar los adornos con sus manos descubiertas. Un adorno de bebidas es frecuentemente un pedazo de fruta que es agregado a una bebida. Cuando los empleados esten preparando bebidas, no está permitido que toquen ningún ingrediente de la bebida con sus manos descubiertas. Sólo el adorno para la bebida puede ser tocado con las manos desnudas. Nota: Fuera de el Municipio de Anchorage, la excepción para los adornos de bebidas no es aplicable.

Si un empleado está trabajando con alimentos que no son considerados como listos para comer, entonces el empleado puede tocar los alimentos con sus manos descubiertas. Por ejemplo, el pollo crudo no se considera como un alimento listo para comer ya que tiene que ser cocinado antes de ser consumido. Los empleados por tanto, pueden tocar el pollo crudo con sus manos descubiertas. Otras tareas que no incluyen manejar alimentos tales como limpiar el piso, no requieren el uso de guantes u otro implemento.

Es muy importante que los empleados que trabajen con comidas esten entrenados en el uso apropiado de guantes. **El utilizar los guantes no sustituye el lavado de manos.** Los empleados deben lavarse las manos correctamente antes de ponerse los guantes. Si los guantes se contaminan o rompen, entonces deben ser desechados. Los guantes no se pueden re-usar. Una vez que el empleado se a sacado los guantes, estos deben ser desechados. **Si los guantes han sido utilizados para manejar carnes crudas y el empleado tiene que pasar de procesar carne cruda a cortar manzanas, entonces el empleado debe desechar sus guantes, lavarse las manos correctamente utilizando jabón y agua tibia antes de ponerse guantes nuevos.** Cuando tenga dudas, protejase. Deseche los guantes, lavesse las manos correctamente, y pongase guantes nuevos.

Estas son preguntas comunes sobre higiene de las manos y contacto con las manos descubiertas.

P: ¿Me tengo que lavar las manos si voy a utilizar guantes?

R: Absolutamente. Las manos se deben lavar correctamente antes de ponerse guantes. La única excepción son los establecimientos provisionales con procesos mínimos que tienen permiso para utilizar toallitas químicas en lugar del lavado de manos.

P: Me lavé las manos en el baño. ¿Me las tengo que lavar otra vez en la cocina?

R: Sí. Antes de ponerse los guantes o trabajar con comidas, platos, utensilios o artículos desechables, lávese las manos en el lavabo en la cocina.

P: ¿Con que frecuencia tengo que cambiar de guantes?

R: Los guantes son un implemento para un solo uso y se pueden utilizar para una sola tarea. Los guantes se deben desechar si se rompen, se ensucian, o cuando un trabajador cambia de tarea. Después que el trabajador se saca el guante, se debe desechar. Los guantes usados no se pueden volver a utilizar.

P: ¿Que es un ejemplo de una tarea?

R: Manejar alimentos listos para consumir se considera como una tarea. Por ejemplo, el trabajador puede preparar sandwiches y entonces preparar postres sin cambiarse los guantes.

P: ¿Esta prohibido manejar todos los alimentos con las manos descubiertas?

R: No. A menos que estén excluidos, solo alimentos considerados listos para el consumo no pueden ser manejados con las manos desnudas.

P: ¿Que son algunos ejemplos de alimentos listos para consumir?

R: Cualquier alimento que no tiene que ser cocinado para protección del consumidor y es listo para comer. Algunos ejemplos incluyen: pan, rosquillas, pepperoni, pollo cocinado, perros calientes y papas fritas.

P: ¿Son los guantes desechables, la única opción para evitar el contacto con las manos?

R: No. Otros utensilios tales como cucharas o tenazas que previenen el contacto con las manos, pueden ser utilizados.

P: Estoy preparando una bebida mixta con varios ingredients. ¿Puedo manejar los ingredients con mis manos desnudas?

R: No, usted no puede manejar los ingredients con sus manos descubiertas. Sólo el adorno se puede manejar con las manos desnudas.

P: ¿Puedo ponerme mi anillo de boda mientras preparo comidas?

R: Si es un aro sencillo, usted lo puede usar. Si es más decorativo que un aro simple, entonces no puede usarlo mientras prepara comida.

Almacenaje, preparación y Servicio de Alimentos.

Protegiendo los Alimentos de la Contaminación

Todos los alimentos deben ser almacenados y preparados de manera que sean protegidos de la contaminación. La protección de la comida empieza con la compra de alimentos que provengan de una tienda o negocio que sea aprobado para vender alimentos.

Una vez que los alimentos han sido comprados deben ser almacenados y preparados en un local licenciado. **Las comidas que van a ser servidas al público no pueden ser almacenadas o preparadas en un hogar privado u otro local sin autorización.**

Los locales provisionales pueden ser requeridos de tener una comisaría u otra local aprobado para almacenar o preparar comidas. Para utilizar una comisaría u otro local licenciado, el operador debe notificar al Departamento de Salud y Servicios Humanos por escrito, con una carta por ejemplo; del dueño de la comisaría mostrando que el operador tiene permiso para utilizar la comisaría.

Hay muchas maneras en que los alimentos pueden ser contaminados y todos los trabajadores deben tomar precauciones para evitar contaminar los alimentos. La comida puede ser contaminada por las manos descubiertas, guantes que han sido utilizados para varias tareas, o actos antihigiénicos durante el periodo de preparación y almacenaje de los alimentos. Actos antihigiénicos incluyen, pero no están limitados a, vomiar, fumar, estornudar, escupir, y comer. **Nadie puede comer en las áreas de preparación o almacenaje de los alimentos. La única excepción es cuando un trabajador necesita probar la comida como parte del proceso de preparación. Para probar comidas de forma apropiada, utilice un utensilio una sola vez. Después de utilizar un utensilio desechable para probar la comida, este debe ser desechado. Si se utiliza un utensilio lavable, entonces se lo debe lavar, enjuagar, desinfectar y secar al aire antes de usarlo nuevamente.**

Un alimento listo para comer, tal como una manzana, puede ser contaminado si un cuchillo fue utilizado para cortar pollo crudo y entonces es utilizado para cortar manzanas. Las bacterias en el pollo crudo serán destruidas durante el proceso de cocción que el pollo debe pasar antes de ser servido. La manzana es un alimento listo para consumir y no pasará por el mismo proceso de cocción antes de ser servida. Este tipo de contaminación se llama cruce de contaminación. Los trabajadores alimentarios deben prestar atención al lavado, enjuague y desinfección de utensilios antes de pasar de procesar alimentos de origen animal crudos que deben cocinarse a procesar alimentos listos para el consumo.

Las plagas son otra fuente de contaminación. Los locales deben utilizar las medidas apropiadas para excluir plagas como roedores, moscas, y cucarachas. Si hay roedores, moscas, o cucarachas en un local donde se sirve comida, las medidas necesarias se deben tomar para eliminar el problema. Estas medidas pueden incluir contratar servicios de exterminación profesional. **Para evitar una infestación en su local, mantenga todas**

las entradas cerradas, inspeccione las entregas cuidadosamente, y si hay evidencia de roedores, moscas o cucarachas, haga lo necesario para eliminar el problema.

Los químicos son otra fuente de contaminación. Para proteger los alimentos de los químicos, los alimentos deben ser almacenados de tal manera que no puedan ser contaminados por químicos. Vea la sección llamada "Uso y Almacenaje de Químicos" para más información de como proteger los alimentos de los químicos.

La comida debe ser protegida de manera que elementos externos no puedan contaminar la comida. Excepto durante el período de refrigeración, los alimentos deben ser cubiertos cuando no se estén usando. En adición a estar cubiertos durante el almacenaje, todos los alimentos, utensilios, vajilla e implementos desechables deben ser almacenados por lo menos 6 pulgadas (15 cm) por encima del piso en un area que sea limpia, seca y no este expuesta a salpicaduras, polvo u otra contaminación.

Los alimentos, vajilla, y artículos de un solo uso no pueden ser almacenados donde haya el potencial de contaminación. Específicamente, la comida no puede ser almacenada en baños, vestidores, basureros, cuartos de máquinas, bajo cañerías de aguas residuales, bajo cañerías que gotean, bajo escaleras expuestas, o cualquier otro lugar donde la comida pueda ser contaminada.

Alimentos Potencialmente Peligrosos

Los alimentos potencialmente peligrosos tienen características que promueven el crecimiento de bacterias. **Algunos ejemplos de alimentos potencialmente peligrosos incluyen frijoles chinos, carnes, crema agria, frijoles fritos, melón cortado, queso fresco, leche y perros calientes.** Debido a estas características, los procedimientos correctos de descongelar, cocinar, enfriar y recalentar deben ser observados para limitar el crecimiento de bacteria en los alimentos potencialmente peligrosos. Para retrasar el crecimiento de bacterias, los alimentos potencialmente peligrosos se deben mantener a las temperaturas apropiadas. Si los procedimientos correctos no son seguidos, estos alimentos no serán seguros para el consumo.

Temperaturas

A menos que se utilice "Tiempo Como un Control" (vea página 18), la temperatura debe utilizada para limitar el crecimiento de bacterias en los alimentos potencialmente peligrosos. **Para utilizar la temperatura para controlar el crecimiento de las bacterias, los alimentos potencialmente peligrosos deben ser mantenidos a 41°F (5°C) o menos durante el período de refrigeración y a 135°F (57°C) o más si se mantiene caliente.** Medidas deben ser tomadas para asegurarse que los alimentos potencialmente peligrosos se mantengan a las temperaturas apropiadas. El equipo utilizado para guardar alimentos peligrosos, tales como refrigeradores deben ser capaces de mantener los alimentos a las temperaturas apropiadas. Los termómetros deben estar disponibles y ser utilizados para verificar la temperatura de los alimentos.

Descongelamiento

Hay muchas maneras de descongelar los alimentos potencialmente peligrosos. **Los alimentos peligrosos deben ser descongelados en un refrigerador que mantenga la comida a 41°F (5°C) o menos. Otro método aprobado para descongelar alimentos peligrosos es sumergiendo el producto bajo un chorro de agua a 70°F (21°C) o menos.** Si se utiliza este método, la temperatura de los alimentos no puede subir a más de 41°F (5°C) por más de 4 horas. **Una tercera opción es descongelar los alimentos peligrosos durante el proceso de cocinado hasta que el alimento alcance la temperatura mínima.**

Cocinado

Las carnes crudas como la carne de res, pollo y pescado debe ser cocinado a una temperatura interna por un período de tiempo antes de ser servida. La temperatura mínima de cocción depende del tipo de producto de origen animal. Alimentos de origen animal comunes y sus temperaturas de cocción se encuentran en la tabla 2.

Tabla 2: Temperaturas de cocción mínimas

| | |
|---|---|
| Asados | 130°F (54°C) por 112 minutos o 135°F (57°C) por 36 minutos o 145°F (63°C) por 12 minutos u otro tiempo/temp en la tabla* |
| Puerco& Carnes de animales salvajes | 145°F (63°C) por 15 segundos |
| Pescado | 145°F (63°C) por 15 segundos |
| Huevos para servicio inmediato | 145°F (63°C) por 15 segundos |
| Filete de Res intacto | 145°F (63°C) en la superficie |
| Huevos que no serán servidos inmediatamente (Quiche) | 155°F (68°C) por 15 segundos |
| Carne molida (Hamburguesa) | 155°F (68°C) o 15 segundos o 150°F (66°C) por un minuto u otro tiempo/temp en la tabla* |
| Aves (Pollo, Pato) | 165°F (74°C) por 15 segundos |

*Vea 3-401.11 del Código Alimenticio Federal del 2005

Enfriado

Al enfriar alimentos peligrosos desde 135°F (57°C) a 41°F (5°C), los alimentos pasan por las temperaturas en que las bacterias se multiplican rápidamente. Estas temperaturas entre 41°F (5°C) a 135°F (57°C) son conocidas como la “Zona Peligrosa”. **Para limitar el crecimiento de las bacterias, el enfriamiento debe ocurrir lo más pronto posible. Los alimentos peligrosos deben ser enfriados desde 135°F (57°C) a 70°F (21°C) en 2 horas y de 70°F (21°C) a 41°F (5°C) en otras 4 horas adicionales.** Los alimentos peligrosos que están a temperatura ambiente, como melón recién cortado o atún enlatado deben ser refrigerados de 70°F (21°C) a 41°F (5°C) en 4 horas. Los alimentos peligrosos cocinados o que se mantienen calientes en un local temporal o provisional no pueden ser enfriados para ser servidos después.

Porciones densas de alimentos peligrosos no enfrían rápido, por lo tanto medidas apropiadas deben tenerse en cuenta para acelerar el proceso de enfriado. Poner el alimento en una bandeja poco profunda, separar el alimento en porciones pequeñas, utilizar una paleta de hielo, o agregar hielo pueden acelerar el proceso de enfriamiento. Use termómetros para verificar las temperaturas durante el proceso de enfriamiento para asegurarse que los alimentos se enfríen rápidamente para cumplir con el requerimiento del Código.

Recalentado

Los alimentos que han sido cocinados, enfriados, y entonces recalentados para mantenerlos calientes deben ser recalentados en 2 horas de manera que todas las porciones del alimento alcancen 165°F (74°C) o más por lo menos por 15 segundos. Los alimentos listos para consumir que provienen de un recipiente sellado, procesado comercialmente, deben ser recalentados hasta 135°F (57°C) o más si se mantienen calientes. Alimentos que han sido cocinados, refrigerados, y recalentados para servicio inmediato para un cliente individual pueden ser recalentados a cualquier temperatura.

Estas son algunas de las preguntas más comunes sobre como servir alimentos peligrosos.

P: Necesito descongelar pan. ¿Es necesario seguir estos procedimientos?

R: No. El pan no es un alimento peligros y puede estar a temperature ambiente.

P: Quiero servir sushi que contiene pescado crudo. ¿Puedo hacer esto?

R: Si los consumidores son notificados apropiadamente, esto se puede hacer. Para más información vea la sección llamada “Sirviendo Alimentos de Origen Animal crudos y poco cocidos”.

P: Tengo un permiso provisional y serviré chili dos días consecutivos. ¿Si sobra chili del primer día, puedo enfriarlo y recalentarlo para servirlo el próximo día?

R: No. El permiso provisional no le permite enfriar el chili para servirlo el próximo día.

P: Cociné frijoles que estaban a 170°F (77°C) cuando los quite de la estufa. ¿Tengo que enfriarlos en 2 horas a 70°F (21°C)?

R: No. Las 2 horas no empiezan hasta que la comida se a enfriado a 135°F (57°C)

P: Los cantidad de frijoles fritos en la olla grande es de un grosor de 8 pulgadas (20 cm). ¿Puedo poner la olla en el refrigerador?

R: No. El espesor es mucho para que los frijoles se enfríen de 135°F (57°C) a 70°F (21°C).

P: Un cliente a ordenado arroz. Tengo un contenedor de arroz cocinado en el refrigerador que me gustaría servir. ¿Cual es la temperature minima a que el arroz tiene que ser calentado antes de servirlo?

R: Ninguna. El arroz se puede servir a cualquier temperature si es servido inmediatamente.

P: Tengo arroz en el refrigerador que me gustaría recalentar y mantener caliente durante el almuerzo. ¿Cual es la temperatura minima a que se debe recalentar?

R: La temperatura minima de recalentado es por lo menos 165°F (74°C)

P: ¿Se debe mantener el arroz a 165°F (74°C) o más todo el día?

R: No. Una vez que el arroz está a 165°F (74°C), se debe mantener a 135°F (57°C) o más caliente.

P: Compré un paquete de sopa de una planta procesadora, que quiero calentar y mantener caliente. ¿A que temperatura se tiene que calentar la sopa?

R: Ya que la sopa fue hecha en una planta procesadora, se debe calentar a 135°F (57°C) o más.

P: Tengo sobrante de sopa que fue hecha en una planta procesadora. Voy a enfriar la sopa y recalentarla mañana. ¿A que temperatura se debe recalentar la sopa?

R: Una vez que la sopa ha sido sacada del paquete original y calentada, todas las veces que sea recalentada debe ser calentada a 165°F (74°C)

Utilización de Tiempo para Limitar el Crecimiento Bacterial (Tiempo como Control)

Los alimentos peligrosos que no son mantenidos a la temperatura correcta son un lugar excelente para el crecimiento de las bacterias. Mantener los alimentos peligrosos fríos (41°F, 5°C o menos) o calientes (135°F, 57°C) demora el crecimiento de las bacterias en gran manera. Las bacterias no crecen instantaneamente y su crecimiento puede ser limitado tambien con el tiempo. Si un operador quiere mantener los alimentos peligrosos a temperaturas entre los 41°F (5°C) y 135°F (57°C), puede hacerlo siempre que cumpla con los requerimientos del procedimiento llamado “Tiempo como control”. Para utilizar Tiempo como Control, registros escritos deben estar disponibles para mostrar que comidas estan incluidas, la hora en que la comida fue servida, y la hora en que la comida debe ser desechada despues que el límite de tiempo a expirado. Una vez que los alimentos han sido puestos a temperatura ambiente, deben ser desechados despues que el límite de tiempo a expirado.

La máxima cantidad de tiempo que un alimento peligroso puede estar a temperatura ambiente es 6 horas. El límite de 6 horas solo aplica a alimentos peligrosos fríos. La comida debe tener una temperatura inicial de 41°F (5°C) o menos cuando sea sacada del refrigerador y la comida no puede estar a 70°F (21°C) o más. Si alguna parte de los alimentos excede los 70°F (21°C), entonces debe ser desechada. A no ser que la temperatura ambiente sea más fría que 70°F (21°C), la temperatura de la comida debe ser monitoreada con un termómetro para asegurarse que la temperatura de la comida no sobrepase los 70°F (21°C). Una vez que las 6 horas han pasado, o la parte más caliente de los alimentos este a 70°F (21°C) o más, los alimentos deben ser desechados. Los alimentos deben ser marcados o identificados para indicar la hora en que fueron sacados de la refrigeración y la hora que indique cuando han pasado 6 horas.

Los alimentos peligrosos con una temperatura de 135°F (57°C) o más calientes pueden mantenerse fuera de temperatura por un máximo de 4 horas. Los alimentos peligrosos que estén a 41°F (5°C) o menos y no sean monitoreados para asegurar que ninguna porción del alimento exceda 70°F (21°C), pueden mantenerse por un máximo de 4 horas. Después de que las 4 horas han pasado desde que el alimento fue servido, este debe ser desechado. El alimento debe ser marcado o identificado para indicar el momento cuando las 4 horas han pasado desde que el alimento fue sacado del control por temperatura.

Estas son algunas de las preguntas más comunes sobre el Tiempo como Control.

P: Yo recalenté frijoles que fueron enfriados correctamente anoche, a 165°F (74°C) y entonces los mantuve a 135°F (57°C) o más. ¿Hay algún límite en el tiempo que se pueden mantener los frijoles a 135°F (57°C) o más?

R: No. En este caso, la temperatura está siendo utilizada para controlar el crecimiento de las bacterias.

P: El pollo que cocino siempre es servido a las 11 am para el almuerzo y se acaba a las 2pm. ¿Tengo que mantener registros escritos?

R: Sí. A no ser que el pollo se mantenga frío (41°F, 5°C o menos) o caliente (135°F, 57°C o más), registros por escrito deben mostrar a que hora la comida es servida y a que hora se debe desechar.

P: Yo pongo el pollo cocinado a temperatura ambiente a las 11 am y siempre sobra pollo a las 3pm. ¿Puedo poner el pollo en el refrigerador para el próximo día?

R: No. El pollo debe ser desechado después a las 3pm.

P: Yo pongo el pollo cocinado a temperatura ambiente a las 11am y al mediodía me doy cuenta que serví mucho. ¿Puedo poner el sobrante en el refrigerador?

R: Si la temperatura de la comida es más que 41°F (5°C) o menos de 135°F (57°C) no puede ser puesta en el refrigerador para utilizarla otro día. Debe ser desechada cuando el límite de tiempo expire.

P: ¿Que es un registro escrito aceptable de Tiempo como Control?

R: Hay muchas opciones. Lo más importante es que los trabajadores y el Inspector puedan determinar cuando los alimentos deben ser desechados. Registros escritos aprobados incluyen una etiqueta, un diario, o un papel.

Fecha de Expiración de Alimentos Peligrosos (Marcado de la Fecha)

Las bacterias están en todas partes, aún en la comida servida en los restaurantes. Hay diversos requerimientos para prevenir o reducir el crecimiento de las bacterias en la comida incluyendo la refrigeración, enfriamiento, y temperaturas mínimas de cocción y recalentamiento. Mientras que la refrigeración retrasa el crecimiento de bacterias, algunas como la *Listeria* continúan creciendo en alimentos refrigerados. **Debido a este continuo crecimiento de bacterias, la mayoría de los alimentos peligrosos refrigerados no pueden ser servidos después de 7 días de la fecha en que fueron preparados o**

abiertos. A menos que sean excluidos específicamente, los alimentos peligrosos que estén más de 24 horas bajo refrigeración, deben ser marcados de manera que el día o fecha en que el alimento fue preparado o abierto (1er Día) o el día o fecha en que el alimento debe ser desechado (7mo Día) este claro a los empleados. Marcar los alimentos con el día o fecha se conoce como “Marcado de Fecha”. Hay muchas maneras aceptables para marcar los alimentos. Los alimentos pueden ser marcados con la fecha en que fueron preparados, la fecha en que deben ser desechados, o aún con una etiqueta de color que indique cuando el alimento debe ser desechado.

Cualquier método que sea utilizado, el PAC es responsable de asegurar que los alimentos que requieran ser marcados lo sean en forma correcta y que el alimento no sea servido más allá del séptimo día. Si un alimento peligroso que requiere ser marcado con la fecha de expiración no es marcado, la etiqueta es incorrecta, o es almacenado por más tiempo que el límite de 7 días, el alimento entonces debe ser desechado.

Algunos alimentos son comprados en un envase que debe ser refrigerado después de ser abierto. En este caso, el alimento debe haber sido preparado y empaquetado en una planta procesadora de alimentos y el día que la empaquetadura es abierta cuenta como el primer día. **Cuando uno o más alimentos peligrosos son combinados, el ingrediente preparado primero determina la fecha en que se debe marcar el producto. Por ejemplo, dos alimentos peligrosos van a ser combinados el día Lunes. La etiqueta en uno indica que debe ser desechado el Viernes, y el otro debe ser desechado el Miércoles. En este caso, el alimento resultante debe ser desechado en la primera fecha que es el Miércoles.**

No todos los alimentos deben ser marcados con el día o fecha. Poner la fecha en los alimentos no es requerido para alimentos que no son peligrosos y no contienen ingredientes potencialmente peligrosos. Ensaladas tales como ensalada de papas y ensaladas de huevo que son preparadas y empaquetadas en una planta procesadora no necesitan ser marcadas con la fecha de expiración. Las ensaladas que son preparadas en la cocina tienen que tener la fecha de expiración. Algunos otros alimentos que son exentos de necesitar la fecha de expiración incluyen los quesos duros, quesos semi-blandos, leche, crema, yogurt, salsa amarga, productos de pescado ácidos, y productos como el prosciutto que no requieren refrigeración. Estos alimentos son exentos porque el crecimiento de *Listeria* es reducido o cohibido en estos alimentos. Una lista de alimentos potencialmente peligrosos que son exentos de necesitar fecha de expiración se encuentra en la página 48 de este manual y en 3-501.17(F) del Código Federal Alimentario del 2005.

Estas son algunas preguntas comunes sobre marcar la fecha de expiración.

P: ¿Que alimentos deben ser marcados con la fecha de expiración?

R: Los alimentos potencialmente peligrosos que han sido abiertos o preparados en la cocina del local, a menos que estén específicamente excluidos en 3-501.17(F) del Código Federal Alimentario del 2005.

P: Acabo de abrir un paquete de pan. ¿Necesito ponerle fecha de expiración?

R: No. El pan no es un alimento potencialmente peligroso.

P: ¿Como se debe de marcar los alimentos?

R: Los alimentos pueden ser marcados con fechas, días de la semana, marcas de colores, o cualquier otro sistema que sea efectivo mientras que sea consistente.

P: Yo cociné arroz el Domingo y lo mantuve refrigerado a 41°F (5°C). ¿Puedo servirlo el Viernes?

R: Sí. El Domingo es el Día 1, y el Viernes es el Día 6.

P: Yo cociné arroz el Domingo y lo mantuve refrigerado a 41°F (5°C). ¿Puedo servirlo el Sábado?

R: Sí. El alimento se puede utilizar por un máximo de 7 días y el Sábado es el Día 7. Este es el último día que el arroz se puede servir.

P: Yo cociné arroz el Domingo y entonces cociné más arroz el Miercoles. Me gustaría combinar ambos. ¿Como debo marcar la fecha de expiración?

R: La fecha de expiración en la porción combinada de arroz, debe mostrar la fecha más temprana en que el arroz fue preparado, en este caso es el Domingo.

P: Yo cocino arroz todos los días y no guardo el sobrante para el próximo día. ¿Tengo que marcar la fecha de expiración en el arroz?

R: No. Los alimentos que se almacenan por menos de 24 horas no necesitan fecha de expiración.

P: Estoy combinando salsa amarga que fue abierta el Domingo con frijoles fritos que fueron preparados el Miercoles. ¿Como debo de marcar la fecha de expiración?

R: La salsa amarga está específicamente excluida de necesitar fecha de expiración en el 3-501.17(F), así que el producto combinado necesita la fecha de expiración basado en los frijoles fritos.

Sirviendo Alimentos Crudos y Poco Cocidos de Origen Animal

Notificación al Consumidor: Declaración y Recordatorio

El servir alimentos de origen animal crudos o poco cocidos es permitido siempre que el consumidor sea notificado apropiadamente de que el alimento o un ingrediente en el alimento está poco cocido o crudo. El servir alimentos de origen animal crudos o poco cocidos está prohibidos en eventos provisionales o en locales que sirven a poblaciones altamente sensibles. Algunos ejemplos de alimentos de origen animal que son comunmente servidos poco cocidos o crudos son el sushi, aderezo de ensalada con huevos crudos, ostras crudas, y ceviche. La manera apropiada de notificar al consumidor tiene dos componentes escritos: Declaración y Recordatorio.

La Declaración debe ser por escrito y debe indicar con claridad que alimentos de origen animal son servidos crudos o poco cocidos. El proposito de la Declaración es notificar al

consumidor que un alimento en particular no es cocinado a la temperatura mínima así que el consumidor puede decidir si desea o no comer el alimento crudo de origen animal.

Para cumplir con el requerimiento de Declaración, se puede escribir que alimentos son crudo o poco cocidos en el menú, una etiqueta, placa u otra area visible al público. Otra opción es declarar que alimentos son crudos o poco cocidos con un asterisco, el cual indique que todos los alimentos marcados con dicho asterisco son crudos o poco cocidos. Se cumple con el requerimiento de Declaración siempre que sea por escrito, llamativo, e indique claramente que el alimento de origen animal es crudo o poco cocido.

La porción de la notificación al cliente que consiste de el Recordatorio, le informa al consumidor que comer alimentos de origen animal crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedad causada por alimentos. Este Recordatorio debe tener lenguaje específico. Hay tres opciones disponibles que cumplen con el requerimiento del Recordatorio y estos se encuentran a continuación. Por lo menos uno de estos de aparecer al pie de la Declaración. Nota: El Recordatorio y la Declaración deben ser escritos en Inglés. Si usted quiere, puede informar a sus clientes en más idiomas, pero uno de estos idiomas debe ser Inglés. Las tres opciones para el Recordatorio están provistas abajo en Inglés con la traducción al Español para su información.

1. Regarding the safety of these items, written information is available upon request. (Con respecto a la seguridad de estos alimentos, información por escrito está disponible a petición del cliente.);

2. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. (Consumir alimentos de origen animal crudos o poco cocidos como carnes, aves, mariscos, moluscos, o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedad causada por alimentos.); o

3. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. (Consumir alimentos de origen animal crudos o poco cocidos como carnes, aves, mariscos, moluscos, o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedad causadas por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas.)

Una vez que el alimento es declarado como crudo o poco cocido y el consumidor recibe el recordatorio que consumir estos alimentos puede causar enfermedades causadas por alimentos, entonces la decisión de consumir estos alimentos es del consumidor.

Estas son algunas preguntas comunes sobre los requerimientos de Declaración y el Recordatorio cuando se sirvan alimentos de origen animal crudos o poco cocidos.

P: El menú muestra claramente “Ostras Crudas”. ¿Cumple este aviso con el requerimiento de Declaración?

R: Sí. En este caso, las ostras están claramente identificadas como crudas.

P: ¿Es necesario que el sushi sea marcado como crudo?

R: Sí. Si hay un ingrediente en el sushi que es un producto de origen animal, entonces debe ser identificado como crudo.

P: ¿Aparte del menú, como se pueden declarar los alimentos crudos?

R: Otras opciones incluyen una placa, una etiqueta, un folleto u otro método por escrito que sea visible.

P: ¿Puedo utilizar mis propias palabras en la porción del Recordatorio en el aviso al cliente?

R: No. Usted debe utilizar una de las tres opciones mostradas arriba.

Destrucción de Parásitos en Pescado Crudo.

Muchos pescados están infestados con parásitos. Los parásitos son organismos vivientes pequeños que dependen de un huésped para sobrevivir. Los parásitos que han infectado un pez pueden vivir en el pescado aún después de que el pescado ha sido capturado para ser consumido. Si una persona come pescado que tiene parásitos vivos, existe el riesgo de que la persona sea infectada por el parásito. A causa de este riesgo, los parásitos en el pescado deben ser destruídos antes de que el pescado sea servido. Los parásitos pueden ser destruídos cocinando el pescado o congelando el pescado. Si el pescado va a ser servido crudo, entonces debe ser congelado para destruír los parásitos.

Para destruír los parásitos a través del proceso de congelamiento, es requerido mantener el pescado a una temperatura específica por un período mínimo de tiempo. Hay tres opciones que cumplen con el requerimiento para la destrucción de parásitos. Estas tres opciones son: el pescado es congelado a -20°F (-29°C) por lo menos por 7 días; o el pescado es congelado a -31°F (-35°C) por lo menos por 15 horas; o el pescado es congelado a -31°F (-35°C) hasta que este sólido, y entonces sea almacenado a -4°F (-20°C) por lo menos por 24 horas.

El requerimiento de congelado no aplica a los mariscos, al atún de aleta amarilla, atún de aleta azul del sur, atún patudo, o atún de aleta azul del norte. Estas especies de atún son excluídas del requerimiento de congelación porque no son susceptibles a los parásitos que pueden infestar a un consumidor humano. Todas las otras especies de pescados o productos derivados de pescados que serán servidos crudos deben ser congelados para destruír los parásitos antes de ser servidos.

Si el pescado es congelado en el local para cumplir con el requerimiento de destrucción de los parásitos, el PAC es responsable de mantener los expedientes escritos que muestren la temperatura a que el pescado fue congelado y por cuánto tiempo. Estos expedientes se deben mantener por 90 días después de la fecha en que el pescado fue vendido o servido. Si el pescado fue congelado por el suministrador, es aceptable que el mismo provea un acuerdo por escrito que muestre que el pescado fue congelado y mantenido a la temperatura apropiada por el tiempo correcto para cumplir con los requerimientos. El

PAC no necesita repetir el proceso de congelación si hay documentación por escrito del suministrador que muestre que este proceso a tomado lugar.
Estas son algunas de las preguntas más comunes sobre el requerimiento de destrucción de parásitos en los pescados.

P: ¿El requerimiento de congelación es mandatorio para todo el pescado que se sirva crudo?

R: No. El requerimiento de congelación no aplica a los mariscos como los moluscos, Atún de aleta amarilla, Atún de aleta azul del sur, Atún patudo, o Atún de aleta azul del norte.

P: ¿El requerimiento de congelamiento es requerido para pescado que va a ser cocinado?

R: No. El requerimiento de congelamiento no aplica al pescado que va a ser cocinado.

P: No creo que mi pescado tenga parásitos. Yo examiné el pescado cuidadosamente y no ví parásitos. ¿Tengo que congelarlo o debo utilizar la notificación escrita para el consumidor sobre los parásitos?

R: Sí. Si el pescado va a ser servido crudo o poco cocido y no está específicamente exento, entonces debe ser congelado para destruir los parásitos antes de ser servido o los consumidores deben ser notificados correctamente por escrito.

P: ¿Que otros productos de origen animal que serán servidos crudos o poco cocidos deben ser congelados?

R: Este requerimiento sólo es para pescados.

P: ¿Puedo congelar mi pescado por más tiempo que el requerido?

R: Sí. Estos requerimientos son lo mínimo requerido.

P: ¿Si un pescado con parásitos es congelado, no hay parásitos en el pescado aún?

R: Sí, pero los parásitos estarán muertos y no tendrán la habilidad de infectar a los consumidores.

Sirviendo Mariscos, Moluscos (Ostras, Almejas, Mejillones)

Los mariscos y moluscos incluyen ostras, almejas, mejillones frescos y congelados. Al igual que con todos los alimentos que son servidos en un local licenciado, los moluscos y mariscos deben ser de una suministrador aprobado. Las etiquetas o letreros deben ser suministrados por el pescador y mantenidos por el local para demostrar que los mariscos provienen de un suministrador aprobado. Los mariscos que no tengan etiquetas o letreros que muestren toda la información requerida no pueden ser servidos.

Las etiquetas y letreros contienen información importante tales como el número de identificación y la fecha en que los mariscos fueron pescados. Esta información es crucial en caso de que haya un brote de enfermedad asociado con mariscos. Si no hay etiquetas o

letreros, sería imposible saber si los mariscos en un local en particular; están relacionados o son parte del brote de enfermedad.

Casi siempre, los mariscos se mantienen en el contenedor donde fueron recibidos y las etiquetas están unidas al contenedor. Sólo hay dos excepciones a esta regla. La primera es cuando los mariscos son puestos a la muestra para la venta. Esto se permite siempre que los mariscos estén protegidos de contaminación y las etiquetas o información en las etiquetas estén a la muestra. La otra excepción es cuando hay más de un contenedor de mariscos que tienen las mismas etiquetas mostrando el mismo número de identificación, la misma fecha de pesca, y la misma áreas de crecimiento. En este caso, se permite mezclar los contenedores. Si las etiquetas no son idénticas, entonces los mariscos no se pueden mezclar.

Una vez que el recipiente de mariscos este vacío, la etiqueta debe ser removida y guardada por lo menos por 90 días después de la fecha en que el marisco fue pescado según la etiqueta. Las etiquetas se deben guardar en orden cronológico basado en si el marisco fue servido o vendido. Si hay un brote de enfermedad causado por alimentos que es causada por mariscos, las etiquetas guardadas ayudarán en la investigación y determinación de que locales recibieron el producto contaminado. Al guardar las etiquetas, el local puede mostrar si los mariscos implicados fueron servidos y de donde provienen. Sin las etiquetas, el operador no puede probar que los mariscos provienen de una fuente aprobada.

Estas son algunas preguntas comunes sobre el servir mariscos y moluscos.

P: Yo recogí almejas el fin de semana pasado y pienso hacer sopa de almejas en mi restaurante con esas almejas. ¿Es esto permitido?

R: No. Estas almejas no provienen de una fuente aprobada y no pueden ser servidas en ningún restaurante de ninguna manera.

P: Yo tengo una caja de ostras congeladas que no tienen etiquetas. ¿Las puedo utilizar?

R: Si las ostras congeladas están en el recipiente original y hay un letrero en la caja que provee la información requerida, entonces pueden ser utilizadas.

P: Yo compré vieiras de un mercado y no me dieron etiquetas. ¿Que puedo hacer en este caso?

R: Cuando haga la compra, consiga una fotocopia de la etiqueta en la tienda.

Uso y Almacenaje de Químicos

Los químicos son una parte importante e integral de los establecimientos que sirven alimentos. Los químicos más comunmente utilizados son el cloro o lejía, amoníaco quaternario, y el yodo. Todos los químicos tienen el potencial de contaminar los alimentos y deben ser almacenados, marcados y utilizados correctamente. Sólo los

químicos requeridos para la operación y mantenimiento del establecimiento están permitidos en el local.

Los químicos deben ser almacenados de manera que los alimentos, vajilla limpia, manteles, y artículos para el servicio desechables, no sean contaminados por los mismos. Esto se puede lograr al guardar los químicos bajo los alimentos y otros artículos que deban ser protegidos. Los químicos también se pueden almacenar de manera que estén completamente separados de los alimentos y otros artículos que deban ser protegidos.

Todos los recipientes con químicos deben estar claramente identificados. El recipiente original debe tener una etiqueta del fabricante. Los químicos que han sido sacados del recipiente original a otro recipiente, tal como una botella de rociado debe tener un letrero con el nombre común del químico. Esto es muy importante porque un químico líquido puede ser confundido con comida o agua si no tiene letrero. **Un recipiente que a sido utilizado para guardar químicos no puede ser utilizado para guardar alimentos.**

Los químicos deben ser utilizados de acuerdo a las leyes federales., el Código Federal Alimentario del 2005 y conforme a las instrucciones del fabricante. Lea la etiqueta cuidadosamente para determinar si el químico es adecuado para ser utilizado en un establecimiento de alimentos. Muchos químicos deben ser diluidos a una concentración en especial antes de ser utilizados para desinfectar vajillas, toallas, o superficies de contacto con los alimentos. **Para el cloro la concentración debe ser entre 50-100 ppm. Para alcanzar esta concentración, mezcle aproximadamente una tapita de cloro en un galón de agua.** Cuando utilice yodo, la mezcla debe estar a 75°F (24°C) de temperatura y debe tener el pH que es mencionado en el recipiente. Para los desinfectantes de amonio cuaternarios, el agua debe estar a 75°F (24°C) y debe ser diluido a la concentración que se muestra en el contenedor principal para superficies de contacto con los alimentos. **Utilice las papeletas de prueba para medir la concentración del químico para asegurarse que se encuentre dentro de los límites permitidos. Nunca agregue jabón al desinfectante.** Una vez que el químico alcance la concentración apropiada para desinfectar, entonces es considerado una solución desinfectante.

Las toallitas para desinfectar deben ser guardadas en la solución desinfectante cuando no estén siendo utilizadas. Estas toallitas que son guardadas en la solución desinfectante pueden ser utilizadas para limpiar mesones y otras superficies de contacto con los alimentos. Después de sacar la toallita de la solución desinfectante, exprímala para extraer el exceso de líquido, y entonces limpie la superficie que necesita ser desinfectada. Es importante que la toallita no sea enjuagada con agua corriente antes de ser utilizada para limpiar la superficie. El enjuagado con agua corriente remueve el desinfectante de la toalla. Después del uso, las toallitas pueden ser enjuagadas para limpiarlas antes de ser puestas en la solución desinfectante nuevamente. Al limpiar las superficies con toallitas con desinfectante, la superficie está siendo desinfectada. Los platos y equipo que hayan podido ser contaminados deben ser lavados, enjuagados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente. Los platos y utensilios son

contaminados después de que un cliente los a utilizado. El equipo que a sido utilizado para carnes crudas es contaminado por las mismas y debe ser lavado, enjuagado y desinfectado antes de poder ser utilizado para alimentos que están listos para el consumo, o para otras carnes crudas que tengan una temperatura de cocción menor.

Algunos locales utilizan máquinas lavaplatos para lavar, enjuagar y desinfectar utensilios, platos e implementos contaminados. Estas máquinas deben ser mantenidas y chequeadas para asegurarse de que funcionen bien. **El proceso de lavar, enjuagar y desinfectar puede ser hecho a mano en el lavabo de tres compartimientos. En el primero los platos deben ser sumergidos y lavados con agua y jabón a por los menos 110°F (43°C) de temperatura. Después de ser lavados en el primer compartimiento, los platos deben ser enjuagados en el segundo compartimiento para remover todo el jabón. Los platos entonces son desinfectados en el tercer compartimiento. Los platos son desinfectados al sumergirlos en una solución aprobada o en agua a una temperatura de por lo menos 171°F (77°C). Los platos deben ser sumergidos por el tiempo mínimo indicado en el recipiente original. Cuando utilice agua caliente (171°F, 77°C) los platos deben permanecer sumergidos por lo menos por 30 segundos. Cuando utilice cloro a 50 ppm, los platos deben ser sumergidos por lo menos por 10 segundos. Después de haber sido desinfectados, los platos deben de secar al aire antes de ser reusados o guardados.**

Estas son algunas preguntas comunes sobre los químicos.

P: ¿Puedo guardar químicos en el mismo cuarto que la comida?

R: Sí. Si los químicos son guardados debajo de la comida o completamente separados de la comida de manera que no haya chance de contaminación, entonces es aceptable guardar los químicos en el mismo cuarto que los alimentos.

P: ¿Puedo secar los platos con una toalla después de desinfectarlos?

R: No. Los platos deben ser secados al aire.

P: ¿Como me puedo deshacer de las marcas de agua en los platos secos?

R: Después de que un plato a sido secado al aire, puede ser pulido con toallas limpias y secas.

Agua y Aguas Residuales

El agua es necesaria para el lavado de manos, platos, para hacer solución desinfectante, y es frecuentemente utilizada para preparar alimentos o para servir bebidas. Es importante que el agua sea segura, este disponible y tibia para completar tareas como el lavado de las manos. Si no hay agua corriente en el local, o el agua está fría, entonces el servicio y preparación de los alimentos debe cesar hasta que el problema sea arreglado. Los locales provisionales pueden utilizar una estación de lavado de manos provisional o toallitas tratadas químicamente, tal como se describe en la sección “Higiene de las manos y contacto con las manos descubiertas” en este manual.

A menos que un operador tenga un permiso para un evento provisional y cumpla con los requerimientos descritos en “Higiene de las manos y contacto con las manos descubiertas” en este manual, el agua debe ser suministrada a todos los lavabos, estar bajo presión, y disponible en todo momento. Si el agua no está disponible en uno de los lavabos, dicho lavabo debe ser reparado. Si el agua corriente no está disponible en el área de preparación de alimentos y los empleados no se pueden lavar las manos utilizando agua tibia en un lavabo para manos, entonces la preparación y servicio de alimentos debe cesar hasta que el agua tibia este disponible. Los lavabos provisionales solo se permiten en locales provisionales y no pueden sustituir los lavabos regulares en un local licenciado como un restaurante.

El agua que es transportada o bombeada para ser usada en una unidad móvil licenciada debe ser de una fuente de agua aprobada. Agua municipal es un ejemplo de una fuente de agua aprobada. Un ejemplo de una fuente de agua no aprobada es agua de un lago. Por lo menos una vez a año, los tanques que almacenan agua potable en una unidad móvil deben ser llenados con una solución desinfectante de cloro de 50 ppm y entonces deben ser enjuagados completamente. Para una unidad móvil que solo opera por unos meses al año y permanece cerrada el resto del año, esto se debe hacer cada vez antes de abrir. Una vez que los tanques esten llenos con agua potable y la unidad móvil este lista para abrir, una muestra del agua debe ser examinada para comprobar si tiene bacterias. El agua de todas las unidades móviles debe ser examinada una vez al año por las bacterias y los resultados de la prueba deben estar disponibles en la unidad. El agua utilizada en eventos provisionales tambien debe ser de una fuente aprobada, pero no es requerido que el agua sea examinada, aún si el evento provisional funciona en conjunción con una unidad móvil siempre que el operador haya obtenido un permiso provisional.

El agua que a sido utilizada para lavado de manos, para limpiar el piso, u otra actividad es considerada agua residual y debe ser eliminada de manera apropiada. El echar aguas residuales afuera no es aceptable. Echar las aguas residuales en un desagüe sanitario es un método aceptable.

Estas son algunas de las preguntas más comunes sobre el agua y las aguas residuales.

P: Tengo un balde de agua residual de mi lavabo temporal. ¿Lo puedo echar en la calle?

R: No. Lleve el agua adentro y deséchela en el sanitario.

P: El agua a sido cerrada temporalmente en mi restaurante. ¿Puedo permanecer abierto?

R: No. Si el agua a sido cerrada, entonces usted debe de cerrar el restaurante hasta que el agua este disponible otra vez.

P: Yo tengo una unidad móvil a la que se le acabó el agua. ¿Puedo seguir abierto?

R: No. Usted debe de cerrar hasta que tenga agua otra vez.

P. ¿A que temperatura debe de estar el agua?

R: La temperatura mínima en los lavabos para las manos es de 100°F (38°C) y la temperatura mínima en el lavabo de tres secciones es de 110°F (43°C). Vea la sección 4-501.110 para las temperaturas requeridas para máquinas de lavar platos.

Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP) y Permisos Especiales

Un permiso especial es un documento escrito que autoriza una modificación de uno o más requerimientos del Código Alimentario de Anchorage. Algunos de los procesos que requieren un permiso incluyen el servir productos de origen animal crudos o poco cocidos sin aviso al consumidor, jugo precesado y empaçado para la venta al por menor, ahumado de alimentos como un método de preservación, curado de alimentos, empaçado de alimentos potencialmente peligros al vacío, operación de un tanque con moluscos vivos o la utilización de un aditivo para cambiar un alimento peligroso a no peligroso. Si un operador quisiera hacer algo que no es permitido bajo el Código Alimentario de Anchorage, el operador puede aplicar por un permiso especial. Después de que el operador presente la aplicación para el permiso especial, el Departamento de Salud y Servicios Humanos revisará la aplicación cuidadosamente y determinará su aprobación.

A veces el plan HACCP será requerido en adición al permiso especial. Si el permiso especial es requerido debido al servicio de productos de origen animal crudos o poco cocidos sin aviso al consumidor, ahumado de alimentos como preservativo, curado de alimentos, empaçado al vacío de alimentos potencialmente peligrosos, operar un tanque con mariscos vivos, o el uso de aditivos para cambiar un alimento peligroso a no peligroso, un plan HACCP también será requerido. Los procesos que requieren un permiso especial y un plan HACCP están detallados en las secciones 3-401.11(D)(3), 3-502.11 and 4-204.110(B) del Código Federal Alimentario del 2005. Un plan HACCP es un plan detallado, de preparación específica de alimentos. Siempre que el plan HACCP es requerido para la producción o envasado de un alimento en particular, dicho plan debe ser seguido exactamente. El propósito principal de un plan HACCP es identificar los pasos de preparación o envasado que son cruciales para asegurar la seguridad de los alimentos. Una vez que estos pasos han sido identificados, el plan HACCP detalla que es necesario hacer en cada paso del proceso para que el alimento sea preparado y envasado de manera segura.

Estas son algunas de las preguntas más comunes sobre los permisos especiales y los planes HACCP.

P: Para mi sushi, yo agrego vinagre al arroz y entonces mantengo el arroz a temperatura ambiente. ¿Necesito un permiso especial y un plan HACCP?

R: Sí. El arroz es un alimento potencialmente peligroso. Al agregar vinagre al arroz, este es cambiado a un alimento no peligroso.

P: ¿Que es envasado de oxígeno reducido?

R: Es un proceso en el cual el aire es removido del envase. Es también conocido como envase al vacío.

P: Si quiero hacer algo que no está permitido bajo el Código Alimentario de Anchorage, puedo aplicar por un permiso especial y entonces hacer lo que yo quiera?

R: No. Usted puede aplicar por el permiso y después de revisar su solicitud, el Departamento de Salud y Servicios Humanos aprobará o negará su solicitud.

P: ¿Puedo conseguir un permiso especial sin hacer un plan HACCP?

R: Sí. Si el permiso especial no pertenece a las secciones 3-401(D)(3), 3-502.11 o 4-204.110(B) del Código Federal Alimentario del 2005, entonces el plan HACCP no será requerido. Por ejemplo, si un local recibió un permiso especial para utilizar un lavabo de dos secciones, entonces el plan HACCP no será requerido.

P: ¿Por qué es requerido el plan HACCP?

R: Los procedimientos que requieren un permiso especial tienen un riesgo más alto de causar enfermedades transmitidas por los alimentos, si no son implementados correctamente. El seguir un plan HACCP correctamente disminuye el riesgo de que los alimentos cubiertos por el permiso especial sean preparados o envasados de forma peligrosa.

Inspecciones y Conformidad

Los restaurantes, unidades móviles, puestos de comida provisionales y otros establecimientos de comida que son requeridos de tener una licencia bajo el Código Alimentario de Anchorage son sujetos a inspecciones por un representante del Departamento De Salud y Servicios Sociales. Este representante es comúnmente conocido como el “inspector de salud pública”. Una inspección puede ocurrir a cualquier hora razonable. Una hora razonable está definida en el Código Alimentario de Anchorage como “todas horas de operación incluyendo períodos de preparación, recibido, almacenado de alimentos”. Por ejemplo, si un restaurante está abierto al público desde las 11 am hasta las 4 pm, y hay trabajadores preparando alimentos cuando el restaurante no está abierto al público, el inspector puede hacer una inspección durante cualquiera de esas horas. El propósito de la inspección es asegurarse que el local está cumpliendo con los requerimientos del Código Alimentario de Anchorage. Una vez que el inspector a llegado al local, todos los trabajadores deben permitirle al inspector completar su inspección. Un operador no puede decirle al inspector que se marche del local, o tratar de prevenir que el inspector conduzca su inspección.

El inspector puede tener preguntas sobre los procedimientos o lo que a observado en el establecimiento. El inspector puede encontrar violaciones durante la inspección. Si hay una violación, el inspector explicará cual es la violación y le dará un plazo para corregir la violación. Algunas violaciones deben ser corregidas inmediatamente. Si el inspector encuentra una situación que puede ser un riesgo inmediato, significativa a la salud pública, entonces el local deberá ser cerrado. Una vez que el local a sido cerrado, dicho

local debe permanecer cerrado hasta que haya recibido permiso de un representante del Departamento de Salud y Servicios Humanos para re abrir.

Estas son algunas preguntas comunes sobre la inspección y cumplimiento.

P: El inspector a llegado al restaurante para hacer una inspección y estamos muy ocupados. ¿Le puedo decir al inspector que vuelva despues?

R: No. Usted debe permitirle al inspector que complete la inspección.

P: Estoy operando un puesto de comida provisional. ¿Puede ser inspeccionado tambien?

R: Sí.

P: Mi local fue cerrado y ya arreglé todas las violaciones. ¿Puedo re-abrir sin el permiso del Departamento de Salud y Servicios Humanos?

R: No.

P: ¿Cuanto tiempo debo esperar para re-abrir una vez que haya arreglado todas las violaciones y haya contactado al Departamento de Salud y Servicios Humanos?

R: Re-abrir un local cerrado es una prioridad alta para el Departamento de Salud y Servicios Humanos y su local será re-abierto en cuanto podamos verificar que todas las violaciones han sido corregidas.

P: ¿Hay multas o cuotas por las violaciones?

R: Sí. Vea AMC 16.60.290, AMC 16.60.350, y AMC 14.60.030 para información en las multas y cuotas por las violaciones.

El Departamento de Salud y Servicios Humanos está dedicado a asistir a los trabajadores de la industria alimentaria a entender y a cumplir con los requerimientos del Código Alimentario de Anchorage. Le agradecemos por tomar el tiempo de leer este manual. Si tiene preguntas, por favor visite nuestra página web o contacte nuestra oficina.

Web: <http://www.muni.org/departments/health/environment/fss/Pages/default.aspx>

Por Correo: Food Safety and Sanitation Program
PO Box 196650
Anchorage AK 99519

Teléfono: (907) 343-4200

Fax: (907) 343-4786

En persona: 825 L Street en el tercer piso. Llame al (907) 343-4200 para nuestras horas de operación.

Form 1: Risk Assessment

| Table One—Risk Assessment | |
|---|---------------|
| Operation Processes | Points |
| The operation prepares, serves or stores potentially hazardous foods (PHF) | 2 |
| The operation uses or prepares raw meat items | 2 |
| The operation uses Time as a Control | 2 |
| The operation hot holds foods | 2 |
| The operation specifically serves a highly susceptible population | 2 |
| The operation cools foods from 135°-41° F for later service | 2 |
| The operation handles ready-to-eat foods | 2 |
| The operation acidifies, cures, reduced-oxygen packages or otherwise modifies foods from PHF to non-PHF | 2 |
| The operation uses multiple-use (washable) utensils for customers | 1 |
| The operation operates as a mobile food establishment | 1 |
| Total Points | |

| Table Two—Food Establishment Permit Fees Based on Risk Assessment | | |
|--|------------------|-------------------|
| Total Points from Section One | Risk Type | Permit Fee |
| 0-5 | F001 | \$225.00 |
| 6-9 | F002 | \$400.00 |
| 10+ | F003 | \$575.00 |

| Table Three—Temporary Food Establishment Fees | |
|---|-------------------------------|
| Temporary Food Establishment Type | Permit Fee (Per event) |
| For a Temporary Food Establishment Operating 1 day | \$25.00 |
| For a Temporary Food Establishment Operating 2 to 4 days | \$40.00 |
| For a Temporary Food Establishment Operating 5 to 21 days | \$60.00 |

| Table Four—Seasonal Temporary Food Establishment Fees | | |
|--|------------------|-------------------|
| Total Points from Section One | Risk Type | Permit Fee |
| 0--5 | F506 | \$115.00 |
| 6--9 | F507 | \$200.00 |
| 10+ | F508 | \$290.00 |

| Table Five—Child Care Centers and Public School Fees | |
|---|----------|
| The fee for child care centers and public schools is a flat fee and not based on a risk assessment. | |
| Child Care Centers | \$150.00 |
| Public Schools | \$150.00 |

Forms from the 2005 FDA Food Code

Food Establishment Inspection Report

| | | | | | |
|--|----------------------|--|------------------|-----------------------|--|
| As Governed by State Code Section | | No. of Risk Factor/Intervention Violations | | Date _____ | |
| | | No. of Repeat Risk Factor/Intervention Violations | | Time In _____ | |
| | | Score (optional) | | Time Out _____ | |
| Establishment | Address | City/State | Zip Code | Telephone | |
| License/Permit # | Permit Holder | Purpose of Inspection | Est. Type | Risk Category | |

FOODBORNE ILLNESS RISK FACTORS AND PUBLIC HEALTH INTERVENTIONS

Circle designated compliance status (IN, OUT, N/O, N/A) for each numbered item Mark "X" in appropriate box for COS and R
IN=in compliance **OUT**=not in compliance **N/O**=not observed **N/A**=not applicable **COS**=corrected on-site during inspection **R**=repeat violation

| Compliance Status | | | | COS | R | Compliance Status | | | | COS | R | |
|--|----------------|---|--|-----|---|--|----------------|---|--|-----|---|--|
| Supervision | | | | | | Potentially Hazardous Food (TCS food) | | | | | | |
| 1 | IN OUT | Person in charge present, demonstrates knowledge, and performs duties | | | | 16 | IN OUT N/A N/O | Proper cooking time and temperatures | | | | |
| Employee Health | | | | | | Consumer Advisory | | | | | | |
| 2 | IN OUT | Management awareness; policy present | | | | 23 | IN OUT N/A | Consumer advisory provided for raw or undercooked foods | | | | |
| 3 | IN OUT | Proper use of reporting, restriction & exclusion | | | | Highly Susceptible Populations | | | | | | |
| Good Hygienic Practices | | | | | | Chemical | | | | | | |
| 4 | IN OUT N/O | Proper eating, tasting, drinking, or tobacco use | | | | 25 | IN OUT N/A | Food additives: approved and properly used | | | | |
| 5 | IN OUT N/O | No discharge from eyes, nose, and mouth | | | | 26 | IN OUT | Toxic substances properly identified, stored, used | | | | |
| Preventing Contamination by Hands | | | | | | Conformance with Approved Procedures | | | | | | |
| 6 | IN OUT N/O | Hands clean and properly washed | | | | 27 | IN OUT N/A | Compliance with variance, specialized process, and HACCP plan | | | | |
| 7 | IN OUT N/A N/O | No bare hand contact with ready-to-eat foods or approved alternate method properly followed | | | | Risk factors are food preparation practices and employees behaviors most commonly reported to the Centers for Disease Control and Prevention as contributing factors in foodborne illness outbreaks. Public health interventions are control measures to prevent foodborne illness or injury. | | | | | | |
| 8 | IN OUT | Adequate handwashing facilities supplied & accessible | | | | | | | | | | |
| Approved Source | | | | | | | | | | | | |
| 9 | IN OUT | Food obtained from approved source | | | | | | | | | | |
| 10 | IN OUT N/A N/O | Food received at proper temperature | | | | | | | | | | |
| 11 | IN OUT | Food in good condition, safe, and unadulterated | | | | | | | | | | |
| 12 | IN OUT N/A N/O | Required records available: shellstock tags, parasite destruction | | | | | | | | | | |
| Protection from Contamination | | | | | | | | | | | | |
| 13 | IN OUT N/A | Food separated and protected | | | | | | | | | | |
| 14 | IN OUT N/A | Food-contact surfaces: cleaned & sanitized | | | | | | | | | | |
| 15 | IN OUT | Proper disposition of returned, previously served, reconditioned, and unsafe food | | | | | | | | | | |

GOOD RETAIL PRACTICES

Good Retail Practices are preventative measures to control the introduction of pathogens, chemicals, and physical objects into foods.
 Mark "X" in box if numbered item is **not** in compliance Mark "X" in appropriate box for COS and/or R **COS**=corrected on-site during inspection **R**=repeat violation

| Safe Food and Water | | | | COS | R | Proper Use of Utensils | | | | COS | R | |
|---|--|---|--|-----|---|--|--|---|--|-----|---|--|
| 28 | | Pasteurized eggs used where required | | | | 41 | | In-use utensils: properly stored | | | | |
| 29 | | Water and ice from approved source | | | | 42 | | Utensils, equipment and linens: properly stored, dried, handled | | | | |
| 30 | | Variance obtained for specialized processing methods | | | | 43 | | Single-use/single-service articles: properly stored, used | | | | |
| Food Temperature Control | | | | | | Utensils, Equipment and Vending | | | | | | |
| 31 | | Proper cooling methods used; adequate equipment for temperature control | | | | 44 | | Gloves used properly | | | | |
| 32 | | Plant food properly cooked for hot holding | | | | Physical Facilities | | | | | | |
| 33 | | Approved thawing methods used | | | | 45 | | Food and nonfood-contact surfaces cleanable, properly designed, constructed, and used | | | | |
| 34 | | Thermometers provided and accurate | | | | 46 | | Warewashing facilities: installed, maintained, used; test strips | | | | |
| Food Identification | | | | | | 47 | | Nonfood-contact surfaces clean | | | | |
| 35 | | Food properly labeled; original container | | | | 48 | | Hot and cold water available; adequate pressure | | | | |
| Prevention of Food Contamination | | | | | | 49 | | Plumbing installed; proper backflow devices | | | | |
| 36 | | Insects, rodents, and animals not present | | | | 50 | | Sewage and waste water properly disposed | | | | |
| 37 | | Contamination prevented during food preparation, storage & display | | | | 51 | | Toilet facilities: properly constructed, supplied, cleanec | | | | |
| 38 | | Personal cleanliness | | | | 52 | | Garbage/refuse properly disposed; facilities maintained | | | | |
| 39 | | Wiping cloths: properly used and stored | | | | 53 | | Physical facilities installed, maintained, and clean | | | | |
| 40 | | Washing fruits and vegetables | | | | 54 | | Adequate ventilation and lighting; designated areas use | | | | |

| | |
|---|---|
| Person in Charge (Signature) _____ | Date: _____ |
| Inspector (Signature) _____ | Follow-up: YES NO (Circle one) Follow-up Date: _____ |

| | |
|---------------------------|--|
| FORM 1-B | Conditional Employee or Food Employee Reporting Agreement Preventing Transmission of Diseases through Food by Infected Conditional Employees or Food Employees with Emphasis on illness due to Norovirus, Salmonella Typhi , Shigella spp., Enterohemorrhagic (EHEC) or Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC), or hepatitis A Virus |
|---------------------------|--|

The purpose of this agreement is to inform conditional employees or food employees of their responsibility to notify the person in charge when they experience any of the conditions listed so that the person in charge can take appropriate steps to preclude the transmission of foodborne illness.

I AGREE TO REPORT TO THE PERSON IN CHARGE:

Any Onset of the Following Symptoms, Either While at Work or Outside of Work, Including the Date of Onset:

1. Diarrhea
2. Vomiting
3. Jaundice
4. Sore throat with fever
5. Infected cuts or wounds, or lesions containing pus on the hand, wrist , an exposed body part, or other body part and the cuts, wounds, or lesions are not properly covered (*such as boils and infected wounds, however small*)

Future Medical Diagnosis:

Whenever diagnosed as being ill with Norovirus, typhoid fever (*Salmonella Typhi*), shigellosis (*Shigella* spp. infection), *Escherichia coli* O157:H7 or other EHEC/STEC infection, or hepatitis A (hepatitis A virus infection)

Future Exposure to Foodborne Pathogens:

- 1. Exposure to or suspicion of causing any confirmed disease outbreak of Norovirus, typhoid fever, shigellosis, *E. coli* O157:H7 or other EHEC/STEC infection, or hepatitis A.**
- 2. A household member diagnosed with Norovirus, typhoid fever, shigellosis, illness due to EHEC/STEC, or hepatitis A.**
- 3. A household member attending or working in a setting experiencing a confirmed disease outbreak of Norovirus, typhoid fever, shigellosis, *E. coli* O157:H7 or other EHEC/STEC infection, or hepatitis A.**

I have read (or had explained to me) and understand the requirements concerning my responsibilities under the **Food Code** and this agreement to comply with:

1. Reporting requirements specified above involving symptoms, diagnoses, and exposure specified;
2. Work restrictions or exclusions that are imposed upon me; and
3. Good hygienic practices.

I understand that failure to comply with the terms of this agreement could lead to action by the food establishment or the food regulatory authority that may jeopardize my employment and may involve legal action against me.

Conditional Employee Name (please print) _____

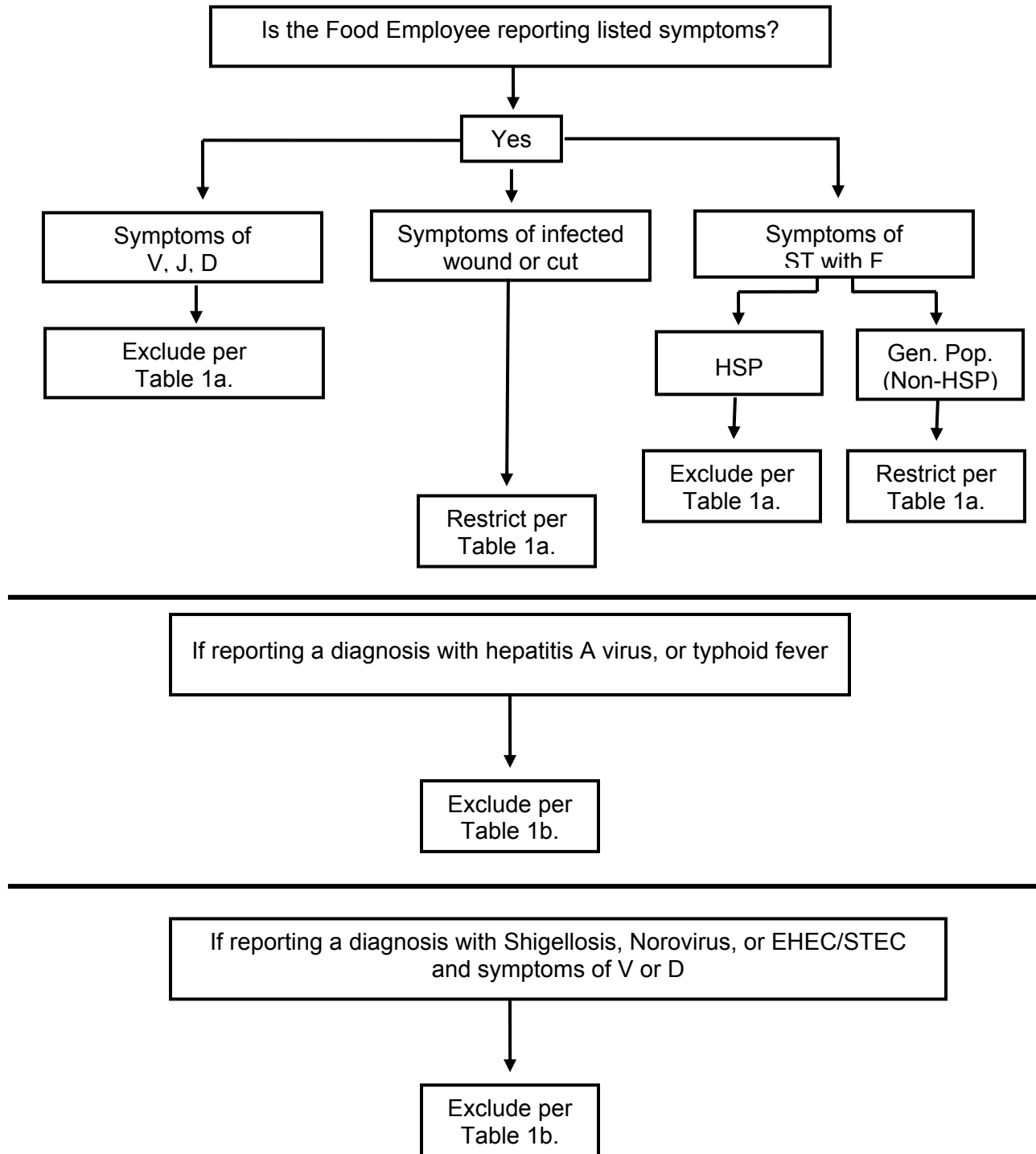
Signature of Conditional Employee _____ **Date** _____

Food Employee Name (please print) _____

Signature of Food Employee _____ **Date** _____

Signature of Permit Holder or Representative _____ **Date** _____

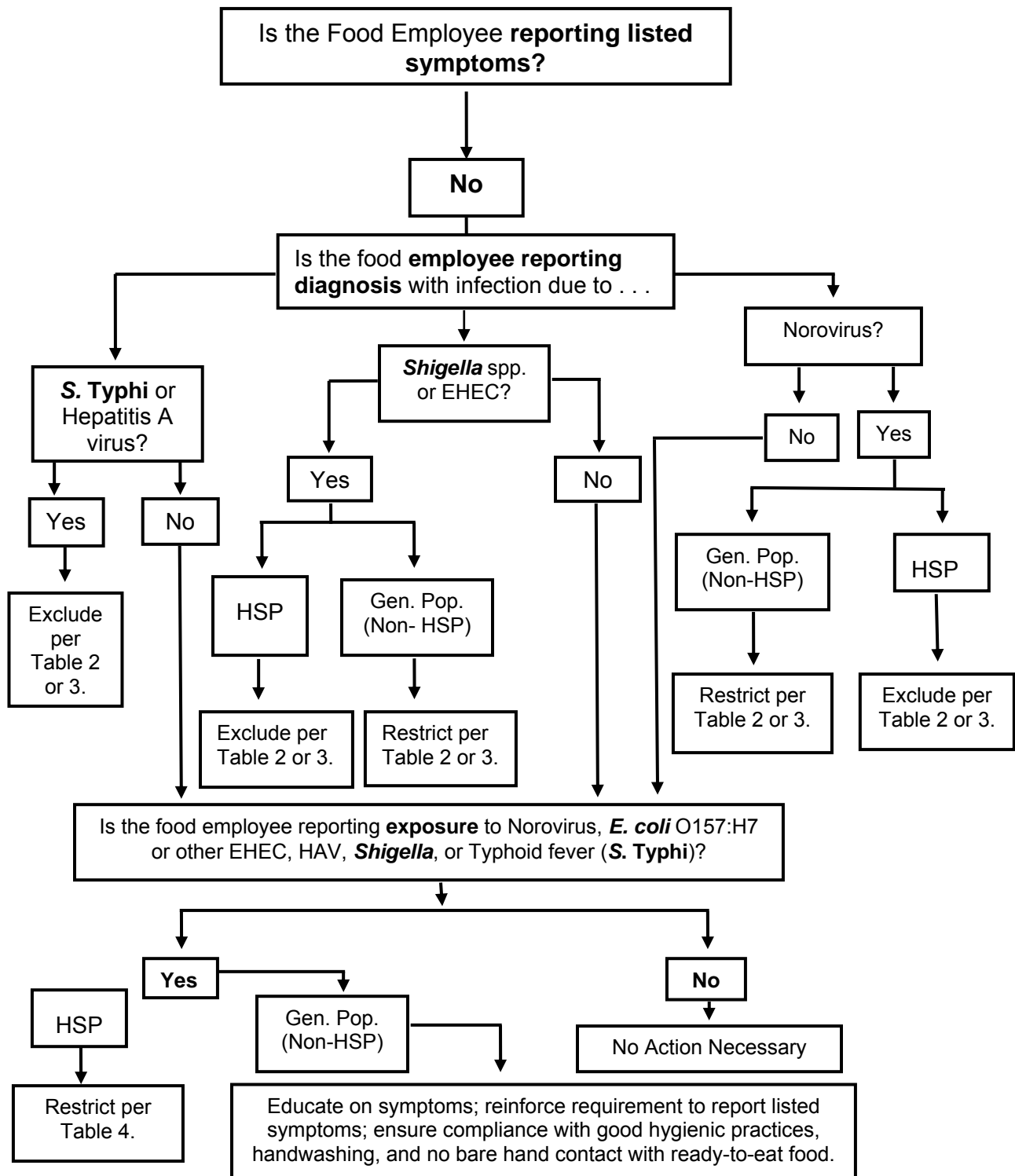
2-201.11 / 2-201.12 Decision Tree 1. When to Exclude or Restrict a Food Employee Who Reports a Symptom and When to Exclude a Food Employee Who Reports a Diagnosis with Symptoms Under the Food Code



Key:

Listed Symptoms for Reporting: (V) Vomiting; (J) Jaundice; (D) Diarrhea; (ST with F) Sore Throat with Fever; (HSP) Highly Susceptible Population; (Gen. Pop.) General Population

2-201.11 / 2-201.12 Decision Tree 2. When to Exclude or Restrict a Food Employee Who is Asymptomatic and Reports a Listed Diagnosis and When to Restrict a Food Employee Who Reports a Listed Exposure Under the Food Code



Key:
(HSP) Highly Susceptible Population; (Gen. Pop.) General Population

2-201.12 Table 1a: Summary of Requirements for Symptomatic Food Employees

| Food employees and conditional employees shall report symptoms immediately to the person in charge | | | | |
|--|---|---|---|--|
| The person in charge shall prohibit a conditional employee that reports a listed symptom from becoming a food employee until meeting the criteria listed in section 2-201.13 of the Food Code, for reinstatement of a symptomatic food employee. | | | | |
| Symptom | EXCLUSION/ OR RESTRICTION | | Removing symptomatic food employees from exclusion or restriction | RA Approval Needed to Return to Work? |
| | Facilities Serving a HSP | Facilities not serving a HSP | | |
| Vomiting | EXCLUDE 2-201.12(A)(1) | EXCLUDE 2-201.12(A)(1) | When the excluded food employee has been asymptomatic for at least 24 hours or provides medical documentation 2-201.13(A)(1). Exceptions: If diagnosed with Norovirus, <i>Shigella</i> spp., <i>E. coli</i> O157:H7 or other EHEC, HAV, or typhoid fever (S. Typhi) (see Tables 1b & 2). | No if not diagnosed |
| Diarrhea | EXCLUDE 2-201.12(A)(1) | EXCLUDE 2-201.12(A)(1) | When the excluded food employee has been asymptomatic for at least 24 hours or provides medical documentation 2-201.13(A). Exceptions: If Diagnosed with Norovirus, <i>E. coli</i> O157:H7 or other EHEC, HAV, or S. Typhi (see Tables 1b & 2). | No if not diagnosed |
| Jaundice | EXCLUDE 2-201.12(B)(1) if the onset occurred within the last 7 days | EXCLUDE 2-201.12(B)(1) if the onset occurred within the last 7 days | When approval is obtained from the RA 2-201.13 (B), and: <ul style="list-style-type: none"> • Food employee has been jaundiced for more than 7 calendar days 2-201.13(B)(1), or • Provides medical documentation 2-201.13(B)(3). | Yes |
| Sore Throat with Fever | EXCLUDE 2-201.12(G)(1) | RESTRICT 2-201.12(G)(2) | When food employee provides written medical documentation 201.13(G) (1)-(3). | No |
| Infected wound or pustular boil | RESTRICT 2-201.12(H) | RESTRICT 2-201.12(H) | When the infected wound or boil is properly covered 2-201.13(H)(1)-(3). | No |

Key for Tables 1, 2, 3, and 4:

RA = Regulatory Authority

EHEC = Enterohemorrhagic, or Shiga toxin-producing *Escherichia coli*

HAV = Hepatitis A virus

HSP = Highly Susceptible Population

2-201.12 Table 1b: Summary of Requirements for Diagnosed, Symptomatic Food Employees

| Food employees and conditional employees shall report a listed diagnosis with symptoms immediately to the person in charge | | | |
|---|--|---|--|
| The person in charge shall notify the RA when a food employee is jaundiced or reports a listed diagnosis | | | |
| The person in charge shall prohibit a conditional employee that reports a listed diagnosis with symptoms from becoming a food employee until meeting the criteria listed in section 2-201.13 of the Food Code, for reinstatement of a diagnosed, symptomatic food employee. | | | |
| Diagnosis | EXCLUSION Facilities Serving HSP or not Serving HSP | Removing diagnosed, symptomatic food employees from exclusion | RA Approval Needed to Return to Work? |
| Hepatitis A virus | EXCLUDE if within 14 days of any symptom, or within 7 days of jaundice 2-201.12(B)(2) | When approval is obtained from the RA 2-201.13(B), and: <ul style="list-style-type: none"> The food employee has been jaundiced for more than 7 calendar days 2-201.13(B)(1), or The anicteric food employee has had symptoms or more than 14 days 2-201.13(B)(2), or The food employee provides medical documentation 2-201.13(B)(3) (also see Table 2). | Yes |
| Typhoid Fever (S. Typhi) | EXCLUDE 2-201.12(C) | When approval is obtained from the RA 2-201.13(C)(1), and: <ul style="list-style-type: none"> Food employee provides medical documentation, that states the food employee is free of a S. Typhi infection 2-201.13(C)(2) (also see Table 2). | Yes |
| E. coli O157:H7 or other EHEC/ STEC | EXCLUDE Based on vomiting or diarrhea symptoms, under 2-201.12(A)(2) | <ol style="list-style-type: none"> <u>Serving Non-HSP facility:</u> 2-201.13(A)(4)(a): May only work on a restricted basis 24 hours after symptoms resolve and remains restricted until meeting the requirements listed below: <u>Serving HSP facility:</u> 2-201.13(A)(4)(b): Remains excluded until meeting the requirements listed below: <ul style="list-style-type: none"> Approval is obtained from RA 2-201.13(F), and Medically cleared 2-201.13(F)(1), or More than 7 calendar days have passed since the food employee became asymptomatic 2-201.13(F)(2) (also see Table 2). | Yes to return to HSP or to return unrestricted; Not required to work on a restricted basis in a non-HSP facility |

(continued on next page)

2-201.12 Table 1b: Summary of Requirements for Diagnosed, Symptomatic Food Employees (continued)

| Diagnosis | EXCLUSION Facilities Serving HSP or not Serving HSP | Removing diagnosed, symptomatic food employees from exclusion | RA Approval Needed to Return to Work? |
|----------------------|--|--|--|
| Norovirus | EXCLUDE Based on vomiting or diarrhea symptoms, under 2-201.12(A)(2) | <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Serving non-HSP facility:</u> 2-201.13 (A)(2)(a): May only work on a restricted basis 24 hours after symptoms resolve and remains restricted until meeting the requirements listed below: 2. <u>Serving HSP facility:</u> 2-201.13(A)(2)(b): Remains excluded until meeting the requirements listed below: <ul style="list-style-type: none"> • Approval is obtained from the RA 2-201.13(D), and • Medically cleared 2-201.13(D)(1), or • More than 48 hours have passed since the food employee became asymptomatic 2-201.13(D)(2) (also see Table 2). | Yes to return to HSP or to return unrestricted; Not required to work on a restricted basis in a non-HSP facility |
| Shigella spp. | EXCLUDE Based on vomiting or diarrhea symptoms, under 2-201.12(A)(2) | <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Serving Non-HSP facility:</u> 2-201.13(A)(3)(a): May only work on a restricted basis 24 hours after symptoms resolve, and remains restricted until meeting the requirements listed below: 2. <u>Serving HSP facility:</u> 2-201.13(A)(3)(b): Remains excluded until meeting the requirements listed below: <ul style="list-style-type: none"> • Approval is obtained from the RA 2-201.13(E), and • Medically cleared 2-201.13(E)(1), or • More than 7 calendar days have passed since the food employee became asymptomatic 2-201.13(E)(2) (also see Table 2). | Yes to return to HSP or to return unrestricted; Not required to work on a restricted basis in a non-HSP facility |

2-201.12 Table 2: Summary of Requirements for Diagnosed Food Employees with Resolved Symptoms

| Food employees and conditional employees shall report a listed diagnosis immediately to the person in charge | | | | |
|--|----------------------------------|-----------------------------------|---|--|
| The person in charge shall notify the RA when a food employee reports a listed diagnosis | | | | |
| The person in charge shall prohibit a conditional employee that reports a listed diagnosis from becoming a food employee until meeting the criteria listed in section 2-201.13 of the Food Code, for reinstatement of a diagnosed food employee. | | | | |
| Pathogen Diagnosis | Facilities Serving HSP | Facilities Not Serving HSP | Removing Diagnosed Food Employees with Resolved Symptoms from Exclusion or Restriction | RA Approval Required to Return to Work |
| Typhoid fever (S. Typhi) including previous illness with S. Typhi (see 2-201.11 (A)(3)) | EXCLUDE 2-201.12(C) | EXCLUDE 2-201.12(C) | When approval is obtained from the RA 2-201.13(C)(1), and: <ul style="list-style-type: none"> Food employee provides medical documentation, that states the food employee is free of a S. Typhi infection 2-201.13(C)(2) (also see Table 1b). | Yes |
| Shigella spp. | EXCLUDE 2-201.12(E)(1) | RESTRICT 2-201.12(E)(2) | <ol style="list-style-type: none"> <u>Serving Non-HSP facility:</u> 2-201.13(A)(3)(a): May only work on a restricted basis 24 hours after symptoms resolve, and remains restricted until meeting the requirements listed below: <u>Serving HSP facility:</u> 2-201.13(A)(3)(b): Remains excluded until meeting the requirements listed below: <ul style="list-style-type: none"> Approval is obtained from the RA 2-201.13(E), and: Medically cleared 2-201.13(E)(1), or More than 7 calendar days have passed since the food employee became asymptomatic 2-201.13(E)(3)(a) (also see Table 1b). | Yes to return to HSP or to return unrestricted; Not required to work on a restricted basis in a non-HSP facility |

(continued on next page)

2-201.12 Table 2: Summary of Requirements for Diagnosed Food Employees with Resolved Symptoms (continued)

| Pathogen Diagnosis | Facilities Serving HSP | Facilities Not Serving HSP | Removing Diagnosed Food Employee with Resolved Symptoms from Exclusion or Restriction | RA Approval Required to Return to Work |
|---|----------------------------------|-----------------------------------|--|--|
| Norovirus | EXCLUDE 2-201.12(D)(1) | RESTRICT 2-201.12(D)(2) | <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Serving Non-HSP facility:</u> 2-201.13(A)(2)(a): May only work on a restricted basis 24 hours after symptoms resolve and remains restricted until meeting the requirements listed below: 2. <u>Serving HSP facility:</u> 2-201.13(A)(2)(b): Remains excluded until meeting the requirements listed below: <ul style="list-style-type: none"> • Approval is obtained from the RA 2-201.13(D), and: • Medically cleared 2-201.13(D)(1), or • More than 48 hours have passed since the food employee became asymptomatic 2-201.13(D)(2) (also see Table 1b). | Yes to return to HSP or to return unrestricted; Not required to work on a restricted basis in a non-HSP facility |
| <i>E. coli</i> O157:H7 or other EHEC/ STEC | EXCLUDE 2-201.12(F)(1) | RESTRICT 2-201.12(F)(2) | <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Serving Non-HSP facility:</u> 2-201.13(A)(4)(a): May only work on a restricted basis 24 hours after symptoms resolve and remains restricted until meeting the requirements listed below: 2. <u>Serving HSP facility:</u> 2-201.13(A)(4)(b): Remains excluded until meeting the requirements listed below: <ul style="list-style-type: none"> • Approval is obtained from the RA 2-201.13(F), and: • Medically cleared 2-201.13(F)(1), or • More than 7 calendar days have passed since the food employee became asymptomatic 2-201.13(F)(2). | Yes to return to HSP or to return unrestricted; Not required to work on a restricted basis in a non-HSP facility |

(continued on next page)

2-201.12 Table 2: Summary of Requirements for Diagnosed Food Employees with Resolved Symptoms (continued)

| Pathogen Diagnosis | Facilities Serving HSP | Facilities Not Serving HSP | Removing Diagnosed Food Employees with Resolved Symptoms from Exclusion or Restriction | RA Approval Required to Return to Work |
|--------------------|--|--|--|--|
| Hepatitis A virus | EXCLUDE if within 14 days of any symptom, or within 7 days of jaundice 2-201.12(B)(2) | EXCLUDE if within 14 days of any symptom, or within 7 days of jaundice 2-201.12(B)(2) | When approval is obtained from the RA 2-201.13(B), and: <ul style="list-style-type: none"> • The food employee has been jaundiced for more than 7 calendar days 2-201.13(B)(1), or • The anicteric food employee has had symptoms for more than 14 days 2-201.13(B)(2), or • The food employee provides medical documentation 2-201.13(B)(3) (see also Table 1b). | Yes |

2-201.12 Table 3: Summary of Requirements for Diagnosed Food Employees Who Never Develop Gastrointestinal Symptoms

| Food employees and conditional employees shall report a listed diagnosis immediately to the person in charge | | | | |
|---|----------------------------------|-----------------------------------|--|--|
| The person in charge shall notify the RA when a food employee reports a listed diagnosis | | | | |
| The person in charge shall prohibit a conditional employee that reports a listed diagnosis from becoming a food employee until meeting the criteria listed in section 2-201.13 of the Food Code, for reinstatement of a diagnosed food employee | | | | |
| Pathogen Diagnosis | Facilities Serving HSP | Facilities Not Serving HSP | Removing Diagnosed Food Employees Who Never Develop Gastrointestinal Symptoms from Exclusion or Restriction | RA Approval Required to Return to Work |
| Typhoid Fever (S. Typhi) including previous illness with S. Typhi (see 2-201.11 (A)(3)) | EXCLUDE 2-201.12(C) | EXCLUDE 2-201.12(C) | When approval is obtained from the RA 2-201.13(C)(1), and: Food employee provides medical documentation, specifying that the food employee is free of a S. Typhi infection 2-201.13(C)(2). | Yes |
| Shigella spp. | EXCLUDE 2-201.12(E)(1) | RESTRICT 2-201.12(E)(2) | Remains excluded or restricted until approval is obtained from the RA, and: <ul style="list-style-type: none"> • Medically cleared 2-201.13(E)(1), or • More than 7 calendar days have passed since the food employee was last diagnosed 2-201.13(E)(3). | Yes to return to HSP or to return unrestricted; Not required to work on a restricted basis in a non-HSP facility |
| Norovirus | EXCLUDE 2-201.12(D)(1) | RESTRICT 2-201.12(D)(2) | Remains excluded or restricted until approval is obtained from the RA 2-201.13(D), and <ul style="list-style-type: none"> • Medically cleared 2-201.13(D)(1), or • More than 48 hours have passed since the food employee was diagnosed 2-201.13(D)(3). | Yes to return to HSP or to return unrestricted; Not required to work on a restricted basis in a non-HSP facility |

(continued on next page)

2-201.12 Table 3: Summary of Requirements for Diagnosed Food Employees Who Never Develop Gastrointestinal Symptoms (continued)

| Pathogen Diagnosis | Facilities Serving HSP | Facilities Not Serving HSP | Removing Diagnosed Food Employees Who Never Develop Gastrointestinal Symptoms from Exclusion or Restriction | RA Approval Required to Return to Work |
|---|----------------------------------|-----------------------------------|---|--|
| <i>E. coli</i> O157:H7 or other EHEC/STEC | EXCLUDE 2-201.12(F)(1) | RESTRICT 2-201.12(F)(2) | Remains excluded or restricted until approval is obtained from the RA 2-201.13(F), and: <ul style="list-style-type: none"> • Medically cleared 2-201.13(F)(1), or • More than 7 calendar days have passed since the food employee was diagnosed 2-201.13(F)(3). | Yes to return to HSP or to return unrestricted; Not required to work on a restricted basis in a non-HSP facility |
| Hepatitis A virus | EXCLUDE 2-201.12(B)(3) | EXCLUDE 2-201.12(B)(3) | When approval is obtained from the RA 2-201.13(B), and <ul style="list-style-type: none"> • The anicteric food employee has had symptoms for more than 14 days 2-201.13(B)(2), or • The food employee provides medical documentation 2-201.13(B)(3). | Yes |

Key for Tables 1, 2, 3, and 4:

RA = Regulatory Authority

EHEC = Enterohemorrhagic, or Shiga toxin-producing *Escherichia coli*

HAV = Hepatitis A virus

HSP = Highly Susceptible Population

2-201.12 Table 4: History of Exposure, and Absent Symptoms or Diagnosis

| <p>Food employees and conditional employees shall report a listed exposure to the person in charge</p> <p>The person in charge shall prohibit a conditional employee who reports a listed exposure from becoming a food employee in a facility serving a HSP until meeting the criteria listed in section 2-201.13 of the Food Code, for reinstatement of an exposed food employee</p> <p>The person in charge shall reinforce and ensure compliance with good hygienic practices, symptom reporting requirements, proper handwashing and no BHC with RTE foods for all food employees that report a listed exposure</p> | | | | |
|--|--------------------------------|---|--|--------------------|
| Pathogen Diagnosis | Facilities Serving HSP | Facilities Not Serving HSP | When Can the Restricted Food Employee Return to Work? | RA Approval needed |
| Typhoid Fever (<i>S. Typhi</i>) | RESTRICT 2-201.12(I) | Educate food employee on symptoms to watch for and ensure compliance with GHP, handwashing and no BHC with RTE foods. | 2-201.13(I)(3) When 14 calendar days have passed since the last exposure, or more than 14 days has passed since the food employee's household contact became asymptomatic. | No |
| <i>Shigella</i> spp. | RESTRICT 2-201.12(I) | Educate food employee on symptoms to watch for and ensure compliance with GHP, handwashing and no BHC with RTE foods. | 2-201.13(I)(2) When more than 3 calendar days have passed since the last exposure, or more than 3 days have passed since the food employee's household contact became asymptomatic. | No |
| Norovirus | RESTRICT 2-201.12(I) | Educate food employee on symptoms to watch for and ensure compliance with GHP, handwashing and no bare hand contact with RTE foods. | 2-201.13(I)(1) When more than 48 hours have passed since the last exposure, or more than 48 hours has passed since the food employee's household contact became asymptomatic. | No |
| <i>E. coli</i> O157:H7 or other EHEC/ STEC | RESTRICT 2-201.12(I) | Educate food employee on symptoms to watch for and ensure compliance with GHP, handwashing and no bare hand contact with RTE foods. | 2-201.13(I)(2) When more than 3 calendar days have passed since the last exposure, or more than 3 calendar days has passed since the food employee's household contact became asymptomatic. | No |
| Hepatitis A virus | RESTRICT 2-201.12(I) | Educate food employee on symptoms to watch for and ensure compliance with GHP, handwashing and no bare hand contact with RTE foods. | 2-201.13(I)(4) When any of the following conditions is met: * The food employee is immune to HAV infection because of a prior illness from HAV, vaccination against HAV, or IgG administration; or * More than 30 calendar days have passed since the last exposure; or since the food employee's household contact became jaundiced; or * The food employee does not use an alternative procedure that allows BHC with RTE food until at least 30 days after the potential exposure, and the employee receives additional training. | No |

Key for Table 4: GHP = Good Hygienic Practices; RTE = Ready-to-Eat foods; BHC = Bare Hand Contact

Form 5: Foods Exempt from Date Marking

Deli Salads Prepared and Packaged in a Food Processing Plant

Examples of deli salads include ham salad, chicken salad, egg salad, seafood salad, pasta salad, potato salad, and macaroni salad, manufactured according to 21 CFR 110.

According to data from the risk assessment, deli salads prepared and packaged by a food processing plant contain sufficient acidity, along with the addition of preservatives (e.g., sorbate, benzoates), to prevent the growth of *Listeria monocytogenes*. There are estimates that 85% of all deli salads are prepared and packaged in a food processing plant and do not support growth. Based on discussions with deli salad manufacturers and trade associations, it is a nearly universal practice for food processing plants preparing and packaging deli salads to add one or more preservatives that inhibit the growth of *Listeria monocytogenes*. Based on their wide use within this segment of the industry and their effectiveness at inhibiting the growth of *Listeria monocytogenes*, all deli salads prepared and packaged in a food processing plant are exempt from date marking. However, all deli salads prepared in a food establishment require date marking.

Hard and Semi-Soft Cheeses

In December, 1999, FDA issued an exemption from date marking for certain types of hard and semi-soft cheeses (<http://www.cfsan.fda.gov/~ear/ret-chdt.html>), based on the presence of several factors that may control the growth of *Listeria monocytogenes*. These factors may include organic acids, preservatives, competing microorganisms, pH, water activity, or salt concentration. The results of the risk assessment support this interpretation and therefore, hard and semi-soft cheeses each manufactured according to 21 CFR 133 are exempt from date marking.

List of Some Hard and Semi-Soft Cheeses Exempt from Date marking

Asadero
Abertam
Appenzeller
Asiago medium or old
Bra
Cheddar
Christalina
Colby
Cotija Anejo
Cotija
Coon
Derby
Emmentaler
English Dairy
Gex (blue veined)
Gloucester
Gjetost
Gruyere
Herve

Lapland
Lorraine
Oaxaca
Parmesan
Pecorino
Queso Anejo
Queso Chihuahua
Queso de Prensa
Romanello
Romano
Reggiano
Sapsago
Sassenage (blue veined)
Stilton (blue veined)
Swiss
Tignard (blue veined)
Vize
Wensleydale (blue veined)
Asiago soft
Battelmatt
Bellelay (blue veined)
Blue
Brick
Camosum
Chantelle
Edam
Fontina
Gorgonzola (blue veined)
Gouda
Havarti
Konigskase
Limburger
Milano
Manchego
Monterey
Muenster
Oka
Port du Salut
Provolone
Queso de Bola
Queso de la Tierra
Robbiole
Roquefort (blue veined)
Samsoe
Tilsiter
Trappist

Cultured Dairy Products

Cultured dairy products include yogurt, sour cream, and buttermilk, each manufactured according to 21 CFR 131. Many of these products often are low pH foods manufactured with lactic acid fermentation. Data from the risk assessment show that *Listeria monocytogenes* does not grow in these foods and therefore, these products are exempt from date marking.

Preserved Fish Products

Preserved fish products include pickled herring and dried, or salted cod, and other acidified fish products, manufactured according to 21 CFR 114. Data from the risk assessment show that the high salt and/or acidity of these products does not allow for the growth of *Listeria monocytogenes* and therefore, these products are exempt from date marking. This exemption does not apply to hot or cold smoked fish products, nor does it apply to fish products that are dried, marinated, or otherwise preserved on-site, in a food establishment, such as ceviche.

EJEMPLO DE PREGUNTAS DEL EXAMEN

1. ¿Que síntomas debe reportar el trabajador que elabora alimentos a la persona a cargo?
 - a. Sólo el vómito.
 - b. Diarrea, vómito, ictericia, o dolor de garganta con fiebre.
 - c. Picazón en los pies.
 - d. Insomnio.

2. Cierto o Falso: El trabajador del restaurante que está vomitando puede tener una enfermedad que se puede transmitir a través de los alimentos que toque.
 - a. Cierto.
 - b. Falso.

3. ¿Cual es la manera correcta de preparar la solución desinfectante cuando se utiliza cloro?
 - a. Hechar cloro en un recipiente con agua hasta que se pueda oler el cloro.
 - b. Hechar jabón y una tapita de cloro en un galón de agua. Utilize las papeletas de medir para asegurarse que la concentración sea de 50 ppm.
 - c. Utilize agua solamente. Los químicos como el cloro no son permitidos en la cocina.
 - d. Hechar una tapita de cloro en un galón de agua. Utilize las papeletas de medir para asegurarse que la concentración sea de 50 ppm. No agregar jabón.

4. ¿Cuándo debe un trabajador lavarse las manos?
 - a. Después de utilizar el baño, después de comer o fumar, y al entrar a la cocina.
 - b. Después de trabajar con pollo crudo y antes de preparar ensaladas.
 - c. Después de tocarse la nariz, boca, cabello u otra parte del cuerpo y después de darle la mano a un amigo.
 - d. Todo lo mencionado arriba y mucho más.

5. Un cliente a terminado con su plato y el plato se va a re-usar para el próximo cliente. ¿Cual de las siguientes maneras, es la correcta para el lavado de los platos?
 - a. Enjuague el plato para eliminar todas las partículas de comidas.
 - b. Utilizando jabón y agua tibia, friegue el plato, enjuaguelo y sequelo al aire.
 - c. Utilizando el lavabo de tres secciones, el plato debe ser sumergido y lavado con agua jabonosa tibia en la primera sección, enjuagado completamente en la segunda sección, sumergido en cloro a 50 ppm por lo menos por 10 segundos en la tercera sección , y entonces secado al aire.
 - d. Utilizando el lavabo de tres secciones, el plato debe ser lavado en agua tibia jabonosa en la primera sección , sumergido en cloro a 50 ppm for lo menos por 10 segundos en la segunda sección , enjuagado en la tercera sección y entonces secado.

Respuestas: 1-b; 2-a; 3-d; 4-d; 5-c.