GUÍA DE OPERADORES DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PARA VENTA AL MENUDEO

Condado de San Diego
Departamento de Salud Ambiental
División de Alimentos y Viviendas
P.O. Box 129261
San Diego, CA 92112-9261
(619) 338-2379 (619) 338-2245 fax
www.sdcdeh.org

Segunda Edición
Julio 2007

Condado de San Diego
Departamento de Salud Ambiental
División de Alimentos y Viviendas

La División de Alimentos y Viviendas del Departamento de Salud Ambiental del Condado de San Diego busca incrementar la expectativa y calidad de vida promoviendo la salud y seguridad públicas para los 3 millones de residentes del Condado de San Diego y los más de 14.7 millones de personas que visitan el Condado cada año. Nuestro compromiso está comprendido dentro de nuestras metas y objetivos e incluye el ofrecer la mayor oportunidad de reducir las desigualdades de salud en la comunidad.

Una de las principales metas de la División de Alimentos y Viviendas es reducir en el Condado de San Diego el número de enfermedades transmitidas por alimentos. Tenemos planeado trabajar hacia este objetivo con todos los interesados para mejorar el comportamiento de quienes trabajan con alimentos y las prácticas de preparación de alimentos que guardan relación directa con las enfermedades transmitidas por alimentos en los establecimientos de venta de comida al menudeo. Al mejorar el comportamiento de los empleados y las prácticas de preparación de alimentos, se reducirá el número de infracciones mayores de riesgos alimenticios identificados por el Centro de Control y Prevención de las Enfermedades como los factores más significativos que contribuyen a las enfermedades transmitidas por alimentos.

Existen 18 ciudades con más de 11,000 establecimientos de venta de comida al menudeo en el Condado de San Diego. Los tipos de establecimientos de comida regulados por el Condado de San Diego incluyen: restaurantes, elaboradores de comida para venta al menudeo, mercados, almacenes de alimentos mayoristas, barcos (con servicio de alimentación), cocinas de escuelas, carritos de comida y camiones de alimentos (loncheras), así como los mercados de venta al menudeo.

La presente guía ha sido preparada para ofrecer a los operadores una comprensión básica de las prácticas y procedimientos de seguridad alimenticia y sobre la operación de nuestro programa de seguridad de alimentos. El uso de esta guía ayudará a los operadores a determinar la calidad de su trabajo y les proveerá las herramientas necesarias para mejorar todos los aspectos del manejo, la preparación, el almacenamiento, el transporte y el servicio de alimentos. Además, esta guía brinda a los operadores información sobre el proceso de inspección, el reporte emitido por el Especialista Acreditado en Salud Ambiental (inspector) y los criterios para evaluar el sistema de calificación.

Por favor note que la información en esta guía está basada en el Código de Alimentos para Venta al Menudeo de California (CalCode). Para el preciso lenguaje reglamentario, se le sugiere al operador de comida para venta al menudeo tener una copia del Código (Calcode) disponible en su lista de referencia.

Tabla de Contenido

	Nº de Página
Factores de Riesgo de Seguridad Alimenticia para Enfermedades Transmitidas por Alimentos	**4**
Comprendiendo Su Reporte de Inspección	**7**
• **Demostración de Conocimiento**	**7**
• **Prácticas de Salud e Higiene del Empleado**	**8**
• **Prevenir la Contaminación por las Manos**	**10**
• **Relaciones entre Tiempo y Temperatura**	**11**
• **Protección ante la Contaminación**	**13**
• **Comida de Fuentes Aprobadas**	**15**
• **Cumplir con los Procedimientos Aprobados**	**16**
• **Advertencia al Consumidor**	**16**
• **Poblaciones altamente Susceptibles**	**17**
• **Agua/Agua Caliente**	**17**
• **Eliminación de Desechos Líquidos**	**18**
• **Bichos**	**18**
• **Supervisión**	**19**
• **Limpieza Personal**	**19**
• **Requisitos Generales sobre Seguridad de Alimentos**	**19**
• **Almacenamiento/Exhibición/Servicio de Comida**	**21**
• **Equipo/Utensilios/Mantelería**	**22**
• **Instalaciones Físicas**	**24**
• **Instalaciones de Comida Permanente**	**26**
• **Requerimientos de Letreros**	**27**
• **Cumplimiento e Imposición**	**27**
Cómo comprender su Calificación y los Requisitos para Mostrar la Calificación	**29**
División de Alimentos y Viviendas del Condado de San Diego	**30**
Contactos Importantes	**31**
Contactos para Descarga de Aguas de Desecho Aplicables a los Establecimientos de Comida	**32**

Apéndices

		Nº de Página
APÉNDICE A:	**Lista de Comprobación de Auto-inspección**	**33**
APÉNDICE B:	**Resumen de las Infracciones Principales**	**35**
APÉNDICE C:	**Plan Ejemplar sobre los Procedimientos del del Riesgo y Seguridad de Alimentos**	**37**
APÉNDICE D:	**Procedimientos para los Establecimientos de Comida en Caso de Desastre, Emergencia, o la Interrupción de Utilidades**	**61**
APÉNDICE E:	**Principales Patógenos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos**	**72**
APÉNDICE F:	**Trampas/Interceptores de Grasa en los Establecimientos de Comida**	**76**
APÉNDICE G:	**Vehículos para el Servicio de Comida/ Entrega de Alimentos**	**77**
APÉNDICE H:	**Eventos Temporales**	**78**
APÉNDICE I:	**Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP)**	**79**
APÉNDICE J:	**Etiqueta "Para Llevar" o de "Sobras"**	**81**
APÉNDICE K:	**Requisitos sobre las Ostras Crudas**	**82**
APÉNDICE L:	**Alérgenos Alimenticios**	**88**
APÉNDICE M:	**Tiempo como Control a la Salud Pública**	**92**

Factores de Riesgo de Seguridad Alimenticia para Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Cada año, en los Estados Unidos, las enfermedades transmitidas por alimentos causan un estimado de 76 millones de enfermedades, 325,000 hospitalizaciones y 5,000 muertes debido a fuentes que incluyen lugares comerciales y residenciales. La buena noticia es que estas enfermedades se pueden prevenir y usted puede contribuir al seguir los principios presentados en esta guía. De acuerdo con el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), se han identificado cinco factores de

riesgo de seguridad alimenticia relacionados con el comportamiento de empleados y las prácticas de preparación, que contribuyen a las enfermedades transmitidas por alimentos. Ellos son:

1. **Temperaturas de mantenimiento incorrectas**
2. **Higiene personal deficiente**
3. **Cocción inadecuada**
4. **Equipo contaminado**
5. **Alimentos provenientes de fuente no confiable**

Se requiere una corrección inmediata cuando ocurra una infracción por un factor de riesgo, aún cuando el inspector no se encuentre en su establecimiento. Si la infracción no se puede corregir inmediatamente, una alternativa adecuada debe ser implementada o el área o proceso afectado deberá cerrarse hasta que se corrija la infracción. La falta de no tomar acción correctiva inmediata aumentará el riesgo de que un brote de enfermedad transmitida por alimentos tenga origen en su establecimiento. Cuando el Especialista en Salud Ambiental realiza una inspección de rutina, se enfoca en los factores críticos de riesgo arriba indicados. Al enfocarse en los 5 factores principales de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, el Especialista en Salud Ambiental podrá ayudar a los operadores de establecimientos de comidas a identificar las áreas que podrán incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Una vez identificadas dichas áreas, el Especialista en Salud Ambiental podrá discutir métodos para reducir/mejorar las condiciones que no sean seguras.

Además de los factores de riesgo ya indicados, la Administración Federal de Alimentos y Fármacos (FDA) ha identificado cinco intervenciones claves de salud pública como métodos para proteger la salud del consumidor:

1. **Demostración de conocimiento**
2. **Controles en la salud del empleado**
3. **Controles en las manos como vehículo de contaminación**
4. **Parámetros de tiempo y temperatura para controlar patógenos**
5. **La advertencia al consumidor**

Usted tiene una responsabilidad significativa para asegurar que la comida sea segura. El sistema de manejo de seguridad de alimentos debe enfocarse en observar y controlar los factores de riesgo e implementar intervenciones de salud pública para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

9555

Reporte de Inspección Alimenticia

Condado de San Diego, Departamento de Salud Ambiental
P.O.Box 129261, San Diego, CA 92112-9261
(619) 338-2222 (800) 253-9933 www.sdcdeh.org

Fecha (Mes/Día/Año) ☐☐ / ☐☐ / ☐☐

Nombre del Establecimiento Grado a Grado

Permiso ☐☐☐☐☐☐

Dirección Ciudad Código Postal CT

Tipo de permiso ☐☐☐☐

Dueño Fecha de Vencimiento del Permiso Tiempo de Entrada/Tiempo de Salida

de Empleados ☐☐☐☐

Tipo de Inspecciόn: Rutina Re-inspección Queja Ambiental Otro

Tiempo Dedicado ☐.☐ ☐.☐ ☐.☐ ☐.☐ ☐.☐ ID# ☐☐☐☐☐☐

In=En cumplimiento N/O=No fue observado N/A=No es aplicable MAJ OUT=Infracciόn grave fue observada MIN OUT=Infracciόn menor fue Observada COS-Corregido en el lugar PTS=Puntos PTS LOST=Puntos perdidos

			DEMONSTRACION DE CONOCIMIENTO	MAJ OUT	MIN OUT	COS	PTS	PTS LOST
In	N/O	N/A	1a. Certificación de Seguridad Alimenticia & la Fecha de Vencimiento		☐	☐	2	
In	-	N/A	1b. Entrenamiento para el preparador de comida		☐	☐	2	
			EPRACTICAS DE SALUD & HIGIENE DEL EMPLEADO					
In	N/O	-	2. Enfermedad contagiosa – reportar, restricciones & exclusiones	☐		☐	4	
In	N/O	-	3. No hay derrame por los ojos, nariz o boca	☐		☐	2	
In	-	N/A	4. Comer, Saborear, Beber Adecuadamente & el uso de tabaco		☐	☐	2	
			PREVENIR LA CONTAMINACION POR LAS MANOS					
In	N/O	-	5. Manos limpias y lavadas adecuadamente; guantes usado adecuadamente	☐		☐	4	
In	-	-	6. Instalaciones de lavamanos adecuados, proveídos & accesible		☐	☐	2	
			RELACIONES ENTRE TIEMPO Y TEMPERATURA					
In	N/O	N/A	7. Adecuadas temperaturas para retener el calor o frío ☐Caliente ☐Frío	☐	☐	☐	4/2	
In	N/O	N/A	8. Tiempo como control a la seguridad pública – procedimientos & archivos	☐	☐	☐	4/2	
In	N/O	N/A	9. Métodos adecuados para enfriar	☐		☐	4	
In	N/O	N/A	10.Adecuados tiempos y temperaturas para cocinar	☐		☐	4	
In	N/O	N/A	11.Adecuado proceso de recalentar para la retención caliente	☐		☐	4	
			PROTECCION ANTE LA CONTAMINACION					
In	N/O	N/A	12. No devolver y servir de nuevo la comida		☐	☐	2	
In	-	-	13. Comida en buena condición, segura & pura	☐	☐	☐	4/2	

			PROTECCION ANTE LA CONTAMINACION	MAJ OUT	MIN OUT	COS	PTS	PTS LOST
In	N/O	N/A	14. Superficies en contacto con la comida limpia y desinfectada Desinfectante ☐Cloro ☐Amon. Cuart. ☐Temp. Alta Locación & Concentración /Temp:	☐	☐	☐	4/2	
			COMIDA DE FUENTES APROBADAS					
In	-	-	15. Comida obtenida por fuentes aprobadas	☐		☐	4	
In	N/O	N/A	16. Cumplimiento con las etiquetas de reserva de conchas, condición, muestra ☐Ostras ☐Mejillones ☐Almejas ☐Otro	☐		☐	2	
In	N/O	N/A	17. Cumplimiento con las Regulaciones de las Ostras del Golfo	☐		☐	2	
			CUMPLIMIENTO CON PROCEDIMIENTOS APROBADOS					
In	-	N/A	18. Cumplir con: ☐Variación ☐Proceso especializado ☐Plan HACCP	☐	☐	☐	2	
			ADVERTENCIA AL CONSUMIDOR					
In	N/O	N/A	19. Advertencia al consumidor provista para la comida cruda o no cocinada		☐	☐	2	
			POBLACIONES MUY SUSCEPTIBLES					
In	-	N/A	20. Establecimientos licenciados de asistencia médica/ escuelas públicas & privadas; comidas prohibidas no se ofrecen	☐		☐	4	
			AGUA/AGUA CALIENTE					
In	-	-	21. Agua caliente & fría disponible Lavamanos: Lavaplatos:	☐	☐	☐	4/2	
			ELIMINACION DE RESIDUOS DE LIQUIDO					
In	-	-	22. Agua residual desechada adecuadamente	☐	☐	☐	4/2	
			BICHO					
In	-	-	23. No roedores, insectos, pájaros o animales	☐	☐	☐	4/2	

PRODUCTO/LOCACION	TEMP	PRODUCTO/LOCACION	TEMP	PRODUCTO/LOCACION	TEMP

SUPERVISION	PTS	PTS Lst.
24. Persona encargada está presente & hace sus deberes	1	
LIMPIEZA PERSONAL		
25. Limpieza personal; redecilla para cubrir el cabello	1	
REQUISITOS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTICIA		
26. Aprobados métodos usados para descongelar, comida congelada	1	
27. Comida separada y protegida	1	
28. Frutas & verduras lavadas	1	
29. Sustancias tóxicas adecuadamente identificadas, almacenadas, usadas	1	
ALMACENAMIENTO DE COMIDA/EXHIBICION/SERVICIO		
30. Advertencia al Consumidor prevista para la comida cruda o no cocinada.	1	
31. Auto-Servicio para el Consumidor	1	
32. Comida etiquetada adecuadamente & presentada limpia	1	

EQUIPO/UTENSILIOS/MANTELERIA	PTS	PTS Lst.
33. Limpias superficies que no tienen contacto con la comida	1	
34. Instalaciones de lavaderos-instalados, mantenidos y usados; cintas de prueba disponible	1	
35. Equipo/Utensilios aprobados; instalados, en buena condición; capacidad	1	
36. Equipo, utensilios & mantelería; uso y almacenamiento	1	
37. Máquinas expendedoras	1	
38. Ventilación y luz adecuada; áreas designadas; el uso	1	
39. Termómetros proveídos y precisos	1	
40. Trapos de limpiar, usados y almacenados adecuadamente	1	
INSTALACIONES FISICAS		
41. Plomería: adecuados aparatos de contra flujo	1	
42. Basura & desperdicios adecuadamente desechados; instalaciones mantenidas	1	

INSTALACIONES FISICAS (cont.)	PTS	PTS Lst.
43. Cuartos de baños; construidos adecuadamente, suministrados y limpios	1	
44. Instalaciones; artículos personales/limpieza; protección ante el bicho	1	
ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PERMANENTE		
45. Pisos, paredes y techos: construido, mantenido & limpio	1	
46. No hay casas privadas, cuartos de vivir o dormir en el establecimiento	1	
REQUISITOS DE LETREROS		
47. Tarjeta de grado, letreros, último reporte de inspección disponible	1	
CUMPLIMIENTO & IMPOSICION	AVISO EMITIDO	
48. Reviso del Plan	☐	
49. Permisos Disponibles	☐	
50. Confiscación	☐	
51. Suspensión del Permiso	☐	

Resultado de la Inspección

☐Ordenado a cerrar ☐Aprobado para reabrir ☐Si ☐ No ☐ Ninguno ☐ Inactivo ☐ Administrado Calificación de la Inspección: 100 - _____= ☐☐☐ %

OBSERVACIONES & ACCIONES CORRECTIVAS (véase al revés para comentarios adicionales)

Recibido por (Legible) Recibido por (Firma) Título

Especialista (Legible) Especialista (Firma) Teléfono

Este reporte es un Aviso Oficial de Infracciones. Las correcciones se deben completar en el tiempo especificado. Véase el lado reserva para los requisitos generales y artículos del código

Comprendiendo el Reporte de Inspección del Establecimiento de Comidas

El Especialista en Salud Ambiental usará el informe de inspección oficial al calificar su establecimiento. El valor de los puntos de las infracciones observadas es ponderado sobre los factores de riesgo de seguridad de alimentos mencionados anteriormente. Al terminar la inspección, el Especialista en Salud Ambiental analizará los resultados de la inspección y las acciones necesarias requeridas para corregir toda infracción. Usted debe mantener los reportes de inspección en un archivo separado con la intención de revisarlos regularmente para evaluar el mejoramiento o las infracciones repetitivas encontradas durante las inspecciones.

Los Especialistas en Salud Ambiental trabajan con los operadores para lograr un cumplimiento voluntario cuando sea posible. Sin embargo, es importante dejar constar que las infracciones detalladas en el Reporte de Inspección del Establecimiento de Comidas son violaciones del Código de Salud y Seguridad de California y necesitan ser corregidas. Se requiere corrección inmediata sobre aquellas infracciones de los factores de riesgo que han sido identificadas como infracciones mayores. Cuando estas infracciones mayores no se puedan corregir inmediatamente, u otra alternativa adecuada no se ha presentado, el establecimiento de comida puede estar sujeto al cierre de las áreas contaminadas o de los procesos de elaboración de comida, hasta que las infracciones sean corregidas.

Las tendencias en la frecuencia de las infracciones mayores pueden identificar necesidades de entrenamiento, cambios de procedimiento o mejoramiento de equipo para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimento o lesiones. Como operador del establecimiento, usted es responsable por toda infracción encontrada en su establecimiento y debe hacer el esfuerzo para asegurarse que su establecimiento tenga los procedimientos adecuados en funcionamiento para el manejo de alimentos, el entrenamiento y el equipo necesario para operar un negocio seguro.

Si el establecimiento tiene antecedentes de repetidas infracciones mayores, repetidas calificaciones menores del 90%, o cierres repetidos, usted podrá recibir un aviso para comparecer en una audiencia administrativa y será puesto en un plan de mejoramiento. Para las infracciones más severas del código, la continua falta de cumplimiento o la interferencia en el desempeño de las funciones del Especialista en Salud Ambiental, podrá causar la suspensión o revocación de su permiso.

Esta sección de la guía provee una explicación de las principales partes del Reporte de Inspección del Establecimiento de Comidas y sirve como recurso para ayudar a los operadores en los establecimientos de comida a lograr los requisitos del Código de Salud y Seguridad de California.

DEMOSTRACIÓN DE CONOCIMIENTO

Demostración de conocimiento/Certificación de Seguridad de Alimentos

Se requiere que todo establecimiento de comidas que manipule comidas desempacadas potencialmente peligrosas, tenga un propietario o empleado que haya pasado un examen aprobado de certificación de seguridad de alimentos. **Una persona podrá estar certificada para sólo un**

establecimiento. Para obtener una lista de escuelas del manejo de alimentos que otorgan el examen de certificación de seguridad de alimentos, visite nuestro sitio web en www.sdcdeh.org o llame al (619) 338-2379.

Tarjeta de Manejador de Alimentos

Se requiere que toda persona que prepare o sirva alimentos, lave platos o de alguna forma entre en contacto con alimentos desempacados o utensilios, tenga conocimiento sobre la seguridad de alimentos en las tareas de su responsibilidad, y posea una tarjeta válida del manejo de alimentos. La tarjeta podrá obtenerse, ya sea completando con éxito una clase de 3 horas para manipuladores de alimentos de una escuela aprobada, un examen de certificación de seguridad de alimentos, o pasado una prueba para manipuladores de alimentos emitida por el condado, dada por el dueño o el empleado que cuente con certificación de seguridad de alimentos. La persona certificada será responsable de cerciorarse de que los empleados tengan suficiente conocimiento de las prácticas sobre seguridad de alimentos para garantizar una segura preparación y servicio de los alimentos. Para obtener una lista de las escuelas de manipuladores de alimentos que ofrecen la certificación de seguridad de alimentos, visite nuestro sitio web en www.sdcdeh.org o llame al (619) 338-2484 para escuchar la grabación sobre manipuladores de alimentos.

PRÁCTICAS DE SALUD E HIGIENE DEL EMPLEADO

Enfermedad contagiosa; notificación; restricciones y exclusiones

Los manipuladores de alimentos que estén infectados podrán transmitir a los consumidores una amplia gama de enfermedades e infecciones transmisibles a través de los alimentos y/o de los utensilios y equipo relacionados con los alimentos. Un manejo adecuado de la operación de un establecimiento de comida empieza por instituirse un sistema que asegure que los empleados que presenten riesgo de transmitir patógenos transmitidos por alimentos a la comida o a otros empleados, no manipulen alimentos desempacados, utensilios o equipo. Los empleados que manipulen alimentos deberán notificar a la persona que esté a cargo cuando experimenten síntomas tales como diarrea, fiebre, vómitos, ictericia, garganta irritada y fiebre, o lesiones, de modo que la persona a cargo pueda tomar las medidas apropiadas para evitar la transmisión de enfermedades por alimentos. Cuando la persona a cargo tenga conocimiento de que un empleado ha sido diagnosticado con una enfermedad que debe notificarse, deberá llamar a nuestro Departamento al (619) 338-2356. También es importante llamar si otras personas que viven en el hogar del empleado tengan síntomas o enfermedades similares.

Si usted está enfermo, la Ley Estatal requiere que usted haga lo siguiente:

1. **Notificar a la persona encargada** si usted ha sido diagnosticado con las siguientes enfermedades gastrointestinales: Salmonela, Hepatitis A, Shigella, E. coli, Norovirus o Entamoeba histolytica.

   Recuerde, no trabaje con comida o utensilios si usted tiene enfermedades gastrointestinales, especialmente diarrea y/o calambres abdominales, fiebre o vómito.

2. **Notificar a la persona encargada** si usted tiene una lesión o herida abierta en las manos, muñecas o brazos.

   Recuerde, toda lesión o herida en esta área debe estar protegida con un protector impermeable (tal como un dedil) y cubierto con guantes si la herida es en las manos. Las lesiones en otras partes del cuerpo deben estar cubiertas con una venda ajustada, seca y duradera.

Una persona encargada debe estar presente durante las horas de trabajo. Si usted está enfermo, la Ley Estatal requiere que la persona encargada haga lo siguiente:

1. **No admitir a un empleado de comida** en el establecimiento si el fue diagnosticado con Salmonela, Hepatitis A, Shigella, E. coli, Norovirus o Entamoeba histolytica **y** reportarlo al Departamento de Salud Ambiental llamando al (619)-338-2356.

   Tales exclusiones solamente pueden ser removidas por el Departamento de Salud Ambiental o la Agencia de Salud o Servicios Humanos del Condado de San Diego.

2. **Limitar el trabajo del empleado** con la comida expuesta, equipo, mantelería, y utensilios limpios, artículos desenvueltos individuales, si el empleado padece de síntomas de enfermedad aguda gastrointestinal o sufre de tos persistente, estornudo o descargos nasales.

   Estas restricciones pueden ser removidas cuando el empleado de comida declara que ya no tiene tales síntomas.

3. **Reportar al Departamento de Salud Ambiental** si dos o más personas tienen una enfermedad aguda gastrointestinal o si han sido diagnosticados con Salmonela, Hepatitis A, Shigella, E. coli, Norovirus o Entamoeba histolytica llamando al (619) 338-2356.

   Una enfermedad aguda gastrointestinal es la diarrea, sola o en conjunción con el vómito, fiebre o calambres abdominales. También puede ser vómito en conjunción con la diarrea u otros dos síntomas gastrointestinales como fiebre o calambres abdominales.

4. **Asuntos que involucren la salud del empleado de comida deben ser tratados de la mejor manera posible para proteger el derecho de confidencialidad del individuo.**

No hay derrame de los ojos, nariz o boca

Si los empleados de comida sufren de estornudo persistente, tos o nariz mocosa, la ley estatal requiere que estos empleados no trabajen con comida expuesta o equipo limpio, utensilios y mantelería, hasta que ya no tengan estos síntomas.

Infracción Grave:

***No restrinjir* a** un empleado que tiene estornudo persistente, tos o nariz mocosa con derrame de los ojos, nariz o boca, de trabajar con la comida expuesta, equipo, utensilios, o mantelería limpios.

Comer, probar, Beber o el Uso de Tabaco

Comer o beber solamente en áreas afuera de la cocina designadas a los empleados. No se permite comer o beber en la cocina o en otra área donde se prepare y guarde la comida. Sin embargo, usted puede beber de un envase sólo si usa un popote.

También puede probar la comida siempre que use el utensilio una vez.

PREVENIENDO LA CONTAMINACIÓN POR LAS MANOS

Las manos limpias y lavadas adecuadamente; uso apropiado de los guantes

Se requiere que los empleados se laven las manos exhaustivamente antes de empezar a trabajar, y después de usar el cuarto de baño. Los manipuladores de alimentos también deben lavarse las manos antes de manipular alimentos/equipo/utensilios, antes de usar guantes, y con la frecuencia necesaria cuando alternen entre trabajar con alimentos crudos y alimentos listos para comer, después de tocar partes del cuerpo, o en cualquier momento en que pueda ocurrir contaminación.

Infracción Grave:

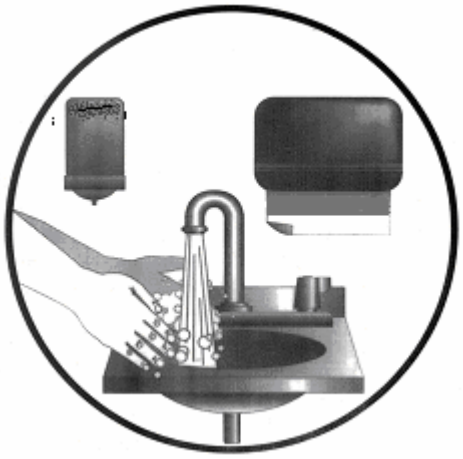
Las manos no están lavadas cuando se requiere, no se usan guantes correctamente, o se usan los mismos para otros deberes.

Los empleados se lavarán las manos y brazos flotándolos vigorosamente con jabón y agua tibia por lo menos durante 10-15 segundos.

Los empleados de comida que tengan una herida abierta deberán cubrirla con una venda fresca y usar guantes. Los empleados de comida que tengan uñas postizas también deberán usar guantes cuando trabajan con comida. Cámbiese los guantes cada vez que se lave las manos para no contaminar la comida, tal como después de tocar carne cruda y después de estornudar. *Nunca use guantes cuando tenga que usar el baño.* Siempre use un par de guantes frescos y limpios antes de trabajar con las comidas listas para comer.

Además, el contacto de mano y brazo sin guantes con los alimentos listos para servir, debe ser limitado a través del uso de cucharas, tenedores, pinzas, envoltorios, guantes u otros utensilios para preparar o servir la comida.

Instalaciones adecuadas para lavarse las manos; suministrado y accesible



Letreros para lavarse las manos debarán estar fijados en todos los lavamanos. Estos deben tener agua tibia y jabón en líquido o en polvo. Cada lavamanos debe tener un dispensador de toallas desechables o un aparato de aire caliente para secar las manos.

En todos los lavamanos, proveer un servicio individual de jabón y toallas de papel.

PARÁMETROS DE TIEMPO Y TEMPERATURA

Mantenimiento de temperatura adecuada caliente y fría

Los alimentos potencialmente peligrosos se mantendrán permanentemente calientes a 135°F o más, o fríos a 41°F o menos. Los mariscos y moluscos vivos, huevos crudos y leche pasteurizada, así como los productos lácteos pasteurizados en envase no abiertos, deberán recibirse y almacenarse a temperatura interna de 45°F (7°C) o menos. Ejemplos comunes de alimentos potencialmente peligrosos son la carne, carne de ave, productos lácteos, huevos crudos y cocidos, mariscos, salsas, arroz cocido, frijoles refritos, papas horneadas, col de Bruselas, melones cortados y jugos de fruta no pasteurizados. Los productos alimenticios potencialmente peligrosos deberán mantenerse dentro de unidades de refrigeración que estén funcionando adecuadamente. La comida se deberá preparar en forma diligente en pequeñas tandas para minimizar el tiempo que se mantenga a temperatura ambiente. Las comidas calientes se deberán servir calientes y las comidas frías se deberán servir frías.

Infracción Grave:

Múltiples comidas potencialmente peligrosas o los huevos agrupados se conservan a la temperatura de 50°F-130°F sin otra intervención.

Tiempo como control de la salud pública

Para información sobre el tiempo como control de la salud pública referirse al Apéndice M.

Infracción Grave:

Comida que ha sido marcada con fecha y que ha excedido la fecha de vencimiento.

Métodos Adecuados de Enfriamiento

Los alimentos cocidos potencialmente peligrosos deberán ser enfriados en 2 horas de 135°F a 70°F; y en 4 horas de 70°F a 41°F o menos. Un enfriamiento rápido de pequeñas cantidades de alimentos potencialmente peligrosos en el refrigerador, podrá lograrse colocando la comida en cacerolas poco profundas o separándola en porciones más pequeñas. Los alimentos cocidos también podrán enfriarse usando equipo de enfriamiento rápido, agregando hielo como ingrediente o colocando los recipientes en un baño helado y agitándolo continuamente. Los envases de comida usados para enfriar se deben mantener parcialmente cubiertos, o destapados si durante el proceso de enfriamiento estarán protegidos de la contaminación por lo alto, y deberán ser agitados para lograr enfriamiento constante.

Infracción Grave:

Comida potencialmente peligrosa no está enfriada adecuadamente.

Tiempo y temperaturas adecuadas para cocinar

Infracción Grave:

La comida potencialmente peligrosa no se ha cocinado tal como se ha requerido.

Todo alimento listo para servirse, preparado en el establecimiento de comida de tejido animal crudo o parcialmente cocido, deberá ser cocido por completo antes de servirse. Cocinar comidas potencialmente peligrosas a las temperaturas requeridas es la única manera de matar los microbios en los termómetros de comida. Se debe usar termómetro de vástago para verificar temperaturas internas. Un termómetro thermocouple (termómetro electrónico) es mejor usado para medir la temperatura interna de alimentos de poco espesor, tal como la carne de hamburguesas.

Las temperaturas internas de cocinar ordenadas por el estado son:

Productos de Comida	Temperatura de Cocinar
Frutas y verduras cocinados para la retención caliente	135°F
Huevos cocinados para servicio inmediato; pescado; pedazos individuales de carne	145°F por 15 segundos
Carne molida; carne inyectada; huevos crudos para el servicio más tarde	155°F por 15 segundos
Carne de ave; carne de ave molida; productos rellenos (pescado, carne, carne de ave, pasta); relleno conteniendo pescado; carne; carne de ave; avestruz	165°F por 15 segundos
Asado (carne de res, carne de cerdo y jamón)	130°F o indicado en el Código de Alimentos para Venta al Menudeo de California (CalCode)

Es importante notar que la temperatura requerida **no es** la temperatura del horno, sino la temperatura interna en el punto geocéntrico (el centro) de la comida después que se haya cocinado.

Procesos adecuados para recalentar alimentos

Infracción Grave:

Comida potencialmente peligrosa no está recalentada tal como se ha requerido.

Los alimentos que hayan sido preparados, cocinados y enfriados por un establecimiento de comida se volverán a calentar a una temperatura interna mínima de 165°F. Los alimentos no serán calentados o "cocinados" en mesas de vapor o en otras unidades que se usan para conservar el calor. La comida recalentada en el microondas debe ser girada o batida, tapada, calentada a 165°F y mantenida tapada por dos minutos después de haberla recalentado. La comida elaborada comercialmente lista para servir y que es potencialmente peligrosa debe ser recalentada dentro de 2 horas a 135°F o más. La comida cocinada y refrigerada que ha sido preparada para servicio inmediato puede ser servida en cualquier temperatura.

PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN

Comida devuelta o no usar de nuevo

Después que la comida es servida o vendida a un consumidor, la porción no usada o devuelta por el consumidor (por ejemplo, salsas acompañantes desempaquetadas, pan, totopos, salsa, pepinillos, pimientos, etc.) no podrá ser usada nuevamente, sino descartada luego que el primer cliente termine de servírsela.

Comida en buena condición, segura y pura

Cuando reciba alimentos, debe inspeccionarlos y revisar para la temperatura adecuada, señas de deterioro (por ejemplo, envases dañados, producto derramado o empaques manchados), y la contaminación (por ejemplo, hielo sucio en contacto con la comida, insectos en los granos, hormigas en el azúcar y el excremento de ratón en la harina). La comida también se debe proteger de la contaminación cruzada. La contaminación cruzada ocurre cuando se transfieren peligrosos microorganismos de un alimento a otro, tal como almacenar o descongelar la carne cruda o carne de ave encima de otras comidas preparadas para comer.

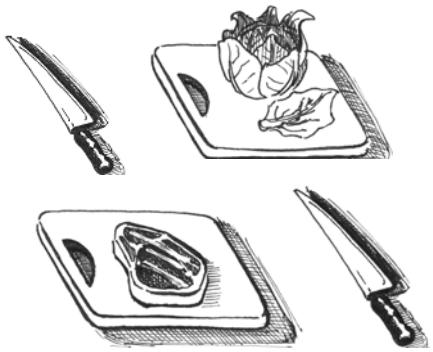
Infracción Grave:

La comida que tiene evidencia de ser contaminada o impura.

Al hielo a menudo se le llama la "comida olvidada". Aunque esté congelado, el hielo todavía puede estar contaminado con microbios. No use sus manos o envases de beber para sacar el hielo del contenedor. No use hielo en las bebidas si ha sido usado para otro propósito, tal como los envases de beber almacenados en el hielo. Cuando saque hielo, sólo use cucharas comerciales de plástico o de metal con manillas especiales para alimentos.

La comida también debe estar protegida de aditivos no aprobados, como los sulfitos o la contaminación química. Los sulfitos no se pueden agregar a las comidas potencialmente peligrosas o a las frutas frescas o vegetales porque pueden causar una severa reacción alérgica a algunas personas. Además, los envases usados para almacenar químicos no pueden usarse de nuevo para guardar comida, utensilios o mantelería.

Superficies en contacto con alimentos limpios y desinfectados



La contaminación cruzada ocurre cuando se transfieren peligrosos microorganismos de un producto de comida a otro. Por esta razón, todas las superficies que vienen en contacto con la comida deberán limpiarse y desinfectarse cada vez que haya un cambio de procesamiento entre distintos productos crudos de origen animal, alimentos cosechados y alimentos listos

Infracción Grave:

Inadecuada desinfección de las superficies en contacto con alimentos; inadecuada temperatura de la máquina de lavaplatos; La contaminación en las superficies que puedan resultar en la contaminación de comida; y la falta de desinfectar las superficies como se ha requerido.

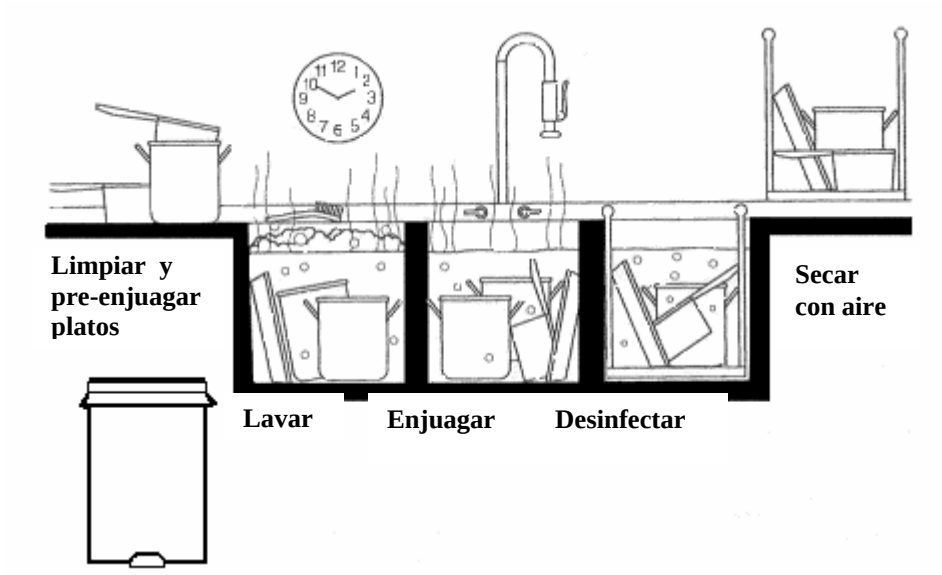
para servirse; y por lo menos una vez después de cada 4 horas de uso. Esto incluye tablas de picar, cuchillos, rebañadoras u otro equipo que esté en contacto directo con los alimentos. Los platos y utensilios usados por los consumidores deben ser lavados y desinfectados adecuadamente después de cada utilización para prevenir la transmisión de enfermedades. Los termómetros electrónicos y de vástago se deberán lavar y desinfectar antes y después de usarse.

Las máquinas lavaplatos deberán ajustarse a las especificaciones de la etiqueta del fabricante. En particular, solamente se deben usar para los utensilios o equipo pretendidos y deben cumplir con las especificaciones de temperatura de agua y desinfectante del fabricante. La solución desinfectante deberá cambiarse a menudo para asegurar la eficacia del desinfectante. Antes de ser apilados y almacenados, todos los utensilios deberán secarse con aire.

Para el lavado y desinfección manual, se proporcionará un lavadero por lo menos con 3 compartimientos para el lavado, el enjuague y la desinfección del equipo y utensilios.

El compartimiento de **Lavado** de un lavadero contendrá una solución de lavado con detergente u otro agente de limpieza, de acuerdo con las instrucciones en la etiqueta del fabricante del agente de limpieza. La temperatura de la solución de lavado será mantenida a no menos de 110°F o a la temperatura especificada en las instrucciones de la etiqueta del fabricante del agente de limpieza.

Lavadero de Tres Compartimientos



El agua del compartimiento de **Enjuague** deberá mantenerse caliente y limpia. Si el agua se enfría o se vuelve turbia, deberá ser renovada.

Los **desinfectantes** químicos estarán aprobados por el EPA para su uso en establecimientos de comidas y serán empleados de acuerdo con las instrucciones de uso del fabricante, especificadas en la etiqueta del producto. La desinfección manual se logrará en el último enjuague, mediante uno de los siguientes pasos:

a) Contacto durante 30 segundos con una solución disponible de cloro de 100 ppm.
b) Contacto durante un minuto con una solución disponible de yodo de 25 ppm.
c) Contacto durante un minuto con una solución de 200 ppm de amoniaco cuaternario.
d) Contacto durante 30 segundos con agua a temperatura mínima de 82°C (180°F).
e) Contacto con cualquier desinfectante químico que cumpla con los requisitos del Artículo 178.1010 del Título 21 del Código del Reglamento Federal.

COMIDA DE FUENTES APROBADAS

Comida obtenida de fuentes aprobadas

Todo alimento deberá provenir de una ***Fuente Aprobada***. Sólo se comprarán alimentos de un distribuidor acreditado que cuente con permiso, licencia o certificación de una agencia reguladora de alimentos. No se podrán preparar alimentos en un hogar privado. Para comprobar el origen de los alimentos se podrá usar la factura de compra de los alimentos. La carne cruda o procesada y los productos avícolas deberán ostentar un sello de aprobación del USDA (Departamento de Agricultura de EE.UU.). Le recomendamos solicitar a su distribuidor mayorista copias de su último reporte de inspección. Las revisiones periódicas de las garantías de calidad de sus proveedores mayoristas es otra forma de cómo podrá usted contribuir para asegurarse de que los alimentos que usted recibe sean manipulados con seguridad. Cuando usted reciba los productos, deberá inspeccionarlos para asegurarse que están libres de contaminación, se mantienen a la temperatura correcta y proceden de una fuente aprobada.

Infracción Grave:

Cuando la comida es transportada en una manera desaprobada; o si proviene de fuentes no verificables o inseguras.

El queso blando o fresco deberá comprarse a un proveedor o fabricante de alimentos autorizado. ¡NO COMPRE QUESO BLANDO DE UN VENDEDOR AMBULANTE! La producción de queso blando-fresco por fabricantes no autorizados representa una amenaza para la salud pública. El queso deberá contar con lo siguiente: nombre y domicilio del fabricante, número de la planta de procesamiento, información sobre ingredientes y nutrición y una fecha válida de caducidad.

Cumplimiento con las etiquetas de conchas en reserva, condición y muestra

Las etiquetas de los mariscos deberán mantenerse con el envase en que se guardan hasta que esté vacío y deberán conservarse en el sitio por lo menos 90 días. La reserva de las conchas no deben combinarse (por ejemplo, diferentes bolsas de ostras mezcladas juntas y las ostras almacenadas en el mismo envase con las almejas).

Infracción Grave:

Si las etiquetas de certificación de mariscos están perdidas ó incompletas, o el almacenamiento de agua para los mariscos no es adecuado (incluye la mezcla).

Cumplimiento con las Regulaciones de las Ostras del Golfo

Establecimientos que vendan, sirvan o regalan ostras crudas recogidas del los estados de la costa del Golfo (Luisiana, La Florida, Tejas, Alabama y

Misisipí) deberán cumplir con los requisitos de la regulación estatal de California. Las Ostras Crudas de la Costa del Golfo no se pueden servir o vender sin la evidencia de tratamiento aprobado entre los meses del 1 de Abril al 31 de Octubre.

Letreros de aviso sobre las Ostras Crudas de la Costa del Golfo deben ser mostrados para las ostras crudas sin tratamiento entre los meses del 1 de Noviembre al 31 de Marzo.

Infracción Grave:

Si las Ostras de la Costa del Golfo se sirven o venden durante los meses prohibidos (Abril 1-Octubre 31), o si los letreros de aviso no están en muestra durante Noviembre 1-Marzo 31.

CUMPLIR CON LOS PROCEDIMIENTOS APROBADOS

Cumplimiento con variación; proceso especializado; plan de HACCP

Los métodos para la elaboración de alimentos de alto riesgo requieren un plan sobre el Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP). Si usted utiliza una de las siguientes prácticas, usted necesitará el plan HACCP:

- Ahumar la comida como método de preservación
- Curar la comida
- Usar aditivos de comida como método de preservación o como manera de cambiar la comida para que no sea potencialmente peligrosa
- Operar un tanque para preservar los mariscos y moluscos con la intención que estos sean utilizados para el consumo humano.
- Procesar animales como comida
- Elaborar Bebidas Alcohólicas
- Usar acidificación o actividad de agua para prevenir el crecimiento del Clostridium botulinum*
- Envasar Oxígeno reducido*

Infracción Grave:

Si usa empaque reducido de oxígeno para la comida potencialmente peligrosa o modifica la comida usando acidificación o actividad de agua y el establecimiento no ha conseguido un Plan HACCP, o se requiere tener un Plan HACCP aprobado o variación y no está obedeciendo los procedimientos aprobados.

Puntos marcados con un asterisco al final requieren la aprobación del Departamento de Salud Ambiental del Estado.
Para más información sobre el Plan HACCP, vea el Apéndice J.

ADVERTENCIA AL CONSUMIDOR

Advertencia al Consumidor sobre alimentos crudos/poco cocinados

Si se sirve alimentos crudos o parcialmente cocidos como carne de res, puerco, aves, pescado, o huevos, o comida que contiene huevos crudos o poco cocidos (por ejemplo, aderezo de ensalada cesar o salsa holandesa), se deberá dar una advertencia al consumidor, ya sea oral o escrita, indicando que la comida está cruda o poco cocinada.

Una advertencia al consumidor no es necesaria para el Sashimi, el Atún Ahí rebosado y filete tártaro, porque es de conocimiento común que estos alimentos se sirven crudos. Tampoco se requiere dar advertencia cuando el consumidor específicamente ordena comida cruda o poco cocinada (tal como, el filete raro o huevos tiernos).

También se les debe notificar a los clientes oralmente o por escrito de que deben usar platos y utensilios limpios cuando regresan a servirse una segunda porción al buffet de ensaladas.

POBLACIONES ALTAMENTE SUSCEPTIBLES

Establecimientos autorizados de asistencia médica/escuelas públicas y privadas; alimentos prohibidos

Ciertos alimentos de alto riesgo están prohibidos en las escuelas públicas y privadas y en los establecimientos autorizados de asistencia médica para poder proteger a las poblaciones altamente susceptibles tal como los niños, las personas mayores (ancianos) y las personas con problemas inmunológicos. Estos alimentos prohibidos son:

Infracción Grave:

Si se sirve comida prohibida.

1. Jugo, leche, o leche en polvo no pasteurizados.
2. Huevos no pasteurizados, a menos que se usen los huevos crudos para una porción del platillo del consumidor y cocinado tal como el código lo requiere, o combinado como un ingrediente antes de cocerlo en el horno y cocinado a fondo en forma “listo para servir”, o el establecimiento está funcionando según el Plan HACCP.
3. Alimentos servidos a personas que están en aislamiento médico, incluyendo comida en paquetes cerrados, no podrán ser servidos otra vez.
4. Alimentos listos para servir que contienen comida cruda de origen animal o comidas parcialmente cocinadas.
5. Brotes de semillas crudas.

AGUA/AGUA CALIENTE

Agua Caliente y Fría Disponible

Los establecimientos de comidas tendrán disponible en todo momento una cantidad suficiente y segura de agua potable fría y caliente bajo presión. La temperatura mínima del agua caliente deberá ser de 120°F para el lavado de los utensilios y 100°F en lavaderos para lavarse las manos. El agua caliente para las máquinas de lavaplatos debe estar a la temperatura requerida según las especificaciones del fabricante. **Los establecimientos de comida no deben preparar o servir comida no empaquetadas cuando no se disponga de agua.**

Infracción Grave:

- El agua caliente, en el lavadero está a menos de 110°F.
- Hay un suministro de agua contaminada o desaprobada.

ELIMINACIÓN DE DESECHOS LIQUIDOS

Las aguas residuales desechadas adecuadamente

Los desechos líquidos se deben deshacer a través de un sistema aprobado de plomería o un sistema de eliminación privado. Equipos tales como mesas de vapor, máquinas de hielo, unidades de refrigeración y líneas de buffet deberá drenar adecuadamente dentro de un resumidero de piso a través de un espacio de aire (no al interior de baldes o cazuelas). Retrasos de agua residual, desagüe o atascamiento de trampas/interceptores de grasa o la falta de inodoros operables requieren corrección inmediata. **Los establecimientos se cerrarán si la tubería del drenaje o las trampas/interceptores de grasa se tapan, hasta que se haya corregido el problema y el establecimiento esté limpio y desinfectado.**

Infracción Grave:

- Si las aguas residuales se tapan o derraman en el establecimiento de comida, que puede resultar en la contaminación de las superficies en contacto con comida y adulteración de alimentos
- Hay una trampa/interceptor de grasa que se derrama y está tapada.
- Los sanitarios no funcionan.

BICHOS

Libre de roedores, insectos, pájaros o animales

Su establecimiento deberá estar libre de cucarachas u otros insectos y roedores. Cualquier abertura en el edificio (por ejemplo, puertas abiertas u hoyos en las paredes exteriores) por donde puedan entrar insectos o roedores, deberá ser tapada. Al recibir los productos, se deberá siempre inspeccionarlos para detectar si han sido dañados por insectos o por roedores. No se permitirán mascotas o animales dentro del establecimiento de comidas. Los acuarios de peces y los animales al servicio de discapacitados sólo serán permitidos en las áreas de los clientes. **Los establecimientos se cerrarán cuando hay una infestación grave de cucarachas, roedores o moscas, y hasta que el problema se resuelva. Utilice siempre un operador autorizado de control de plagas para controlar la presencia de los bichos.**

Infracción Grave:

Cuando la presencia de cucarachas, ratones, ratas y bichos similares (que cargan enfermedad) dentro del establecimiento de comida es evidenciada por organismos vivos, excrementos de animales, vómito, manchas de orina o marcas de mordidas, que han resultado o pueden resultar en la contaminación de comida, equipo, empacamiento.

SUPERVISIÓN

La persona a cargo debe estar presente y llevar a cabo sus responsabilidades

La persona a cargo debe estar presente en el establecimiento durante las horas de trabajo ya que es responsable de excluir o limitar el trabajo del empleado enfermo, asegurarse de que los clientes no entren por la cocina, y notificar a los consumidores que deben usar platos y utensilios limpios cada vez que regresen a las barras de ensalada o buffet.

LIMPIEZA PERSONAL

Limpieza personal y redecilla para cubrir el cabello

Los empleados de comida deberán practicar buena higiene y usar ropa limpia y zapatos mientras trabajan con alimentos, equipo o utensilios. Los empleados (incluyendo los gerentes) quienes preparan la comida siempre deben cubrirse el cabello. Ejemplos de artículos para cubrir el cabello incluyen las gorras, mallas o redecillas.

A los empleados de comida no se les permite fumar en la cocina o en cualquier lugar donde se prepara o se almacena los alimentos o utensilios. Recuerde siempre lavarse las manos después de haber fumado en su descanso.

REQUISITOS GENERALES SOBRE LA SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Métodos aprobados para descongelar los alimentos

Mantenga los alimentos congelados en estado de congelación hasta que estén listos para prepararse. Existen sólo cuatro maneras seguras de descongelar los productos alimenticios:

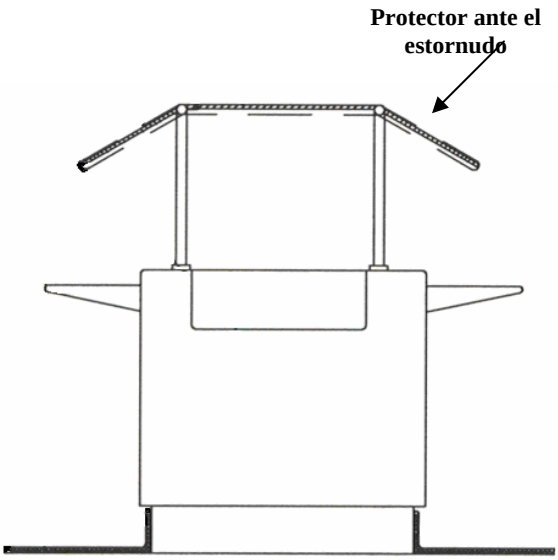
1. **En un refrigerador, a 41°F o menos.**

2. **Bajo un chorro de agua limpia, a una temperatura de 70°F o menos, mientras se les está supervisando.**

3. **Como parte de un procedimiento de cocinar. La comida deberá alcanzar la temperatura mínima requerida para cocinar.**

4. **En un horno de microondas, si se ha de cocinar el alimento inmediatamente después de descongelarse.**

Comida separada y protegida



La comida debe ser almacenada, preparada y servida de una forma para protegerla de la contaminación.

Siempre almacene los alimentos preparados o listos para servirse, tales como verduras, carne de res, de ave y pescado para impedir la contaminación cruzada. De ser posible, almacene la carne de res, de ave y pescado crudas en una unidad separada de los alimentos cocidos y listos para servirse. El hielo, aunque congelado, pude contaminarse con microbios. No use sus manos o envases de beber para sacar el hielo. Solo use cucharas comerciales con manijas de metal o plástico.

Los aparadores de alimentos para autoservicio (por ejemplo, las barras de ensaladas y de condimentos o de cualquier alimento listo para ingerirse que sea exhibido y esté accesible a los clientes), deberán contar con una barrera de protección contra estornudos para protejer los alimentos de la contaminación. Dichos aparadores deberán tener una pantalla protectora para interceptar cualquier posible línea directa entre la boca del cliente y el alimento que está expuesto. Para obtener información sobre las medidas específicas requeridas del aparador de alimentos de autoservicio, sírvanse llamar al Tel. (619) 338-2364, o conéctese a www.sdcdeh.org. Además, los aparadores de alimentos de autoservicio y el equipo usado afuera deben ser guardados adentro del establecimiento de comida durante las horas sin trabajo o durante un mal clima, tal como la lluvia, el viento o condiciones polvorientas.

Lavar las frutas y verduras

Lavar las frutas y verduras antes de usarlas. Asegúrese de usar un lavadero de preparación o un escurridor de comida limpio y desinfectado para que las frutas y verduras estén protegidas de la contaminación.

Sustancias tóxicas adecuadamente identificadas, almacenadas y usadas

Todo químico y producto de limpieza debe ser etiquetado y almacenado separadamente de la comida, utensilios, material de empaque y superficies donde la comida tiene contacto. Todos los insecticidas o venenos para matar roedores deben ser usados de acuerdo con las instrucciones en la etiqueta del producto. La etiqueta también debe decir que el químico es seguro para usarse en una cocina comercial.

ALMACENAMIENTO/EXHIBICIÓN/SERVICIO DE COMIDA

Almacenamiento de comida; envases identificados para almacenar comida

Los alimentos deberán almacenarse en recipientes limpios, con tapa, y en un lugar alto. Todo alimento deberá ser almacenado de forma que esté protegido de la suciedad, los microbios, goteo o derrame de jugos de otros productos, u otra contaminación. Todas las instalaciones contarán con espacio adecuado de almacenamiento para su operación.

Auto Servicio para el consumidor

Las barras de ensaladas y buffet deben ser observadas frecuentemente y cada recipiente de comida debe tener su propio utensilio para servir. Los dispensadores de beber en las áreas de autoservicio para el consumidor también deben ser observados y manejados de una manera segura e higiénica.

La carne no empaquetada y cruda, tal como la carne de ave y el pescado destripado (excepto el sushi o mariscos crudos), no se puede ofrecer en el autoservicio para el consumidor a menos que sea cocinada inmediatamente y consumida en el establecimiento.

Comida etiquetada adecuadamente y presentada honestamente

Los alimentos pre-empaquetados deberán ser etiquetados de acuerdo con la Ley Sherman de California para Alimentos, Fármacos y Cosméticos. Todo alimento incorrectamente rotulado o con la fecha de fabricación alterada, será considerado mal etiquetado.

Todo alimento pre-empaquetado deberá incluir por lo menos el nombre común del alimento, el nombre y domicilio de los fabricantes o distribuidores, el peso y los ingredientes en orden descendente de acuerdo al peso. Los productos de panadería vendidos directamente a otro establecimiento de comida, o a través de un mostrador al cliente, están libres del requisito de etiqueta.

Los recipientes de comida a granel donde los consumidores se pueden servir ellos mismos, deben estar etiquetados con los ingredientes, o tener una tarjeta, letrero u otra manera de dar esta información al consumidor.

EQUIPO/UTENSILIOS/MANTELERÍA

Superficies limpias que no entran en contacto con los alimentos

Todas las superficies que no entren en contacto con los alimentos deberán limpiarse con frecuencia para impedir la acumulación de polvo, suciedad, residuos de alimentos u otros desperdicios. Esto incluye los estantes, mesas de trabajo u otro equipo que no esté en contacto directo con los alimentos.

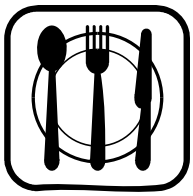
Instalaciones de lava platos: instalado, mantenido, uso; cintas de prueba

Para lavar platos manualmente, se proporcionará un lavadero por lo menos con 3 compartimientos para el lavado, el enjuague y la desinfección manual del equipo y los utensilios. Los compartimientos del lavadero serán lo suficientemente grandes como para permitir la inmersión del equipo y los utensilios de mayor tamaño.

Todo el equipo de lavado de utensilios, con excepción de las máquinas para platos bajo el mostrador, estará provisto de dos escurridores de metal de buen tamaño y construcción. Un escurridor estará adherido al punto de entrada de utensilios sucios y el otro estará adherido al punto de salida de los utensilios limpios y desinfectados. Cuando se emplee una máquina lavaplatos bajo el mostrador, habrá dos escurridores, uno para utensilios sucios y el otro para utensilios limpios, ubicados junto a la máquina. Los escurridores estarán inclinados y drenarán hacia un receptor de desperdicios aprobado.

Las cintas de prueba se deberán utilizar para determinar si el desinfectante tiene la concentración adecuada en la máquina lavaplatos, o en el tercer compartimiento del lavadero cuando se laven platos manualmente. Las cintas de prueba normalmente se podrán adquirir del proveedor de químicos. Las cintas de prueba también se deben guardar apropiadamente (por ejemplo, las cintas de cloro no deben mojarse y las cintas de amoniaco cuaternario no deben estar expuestas a la luz excesiva).

Equipo/Utensilios – aprobados; instalados; en buena condición; capacidad

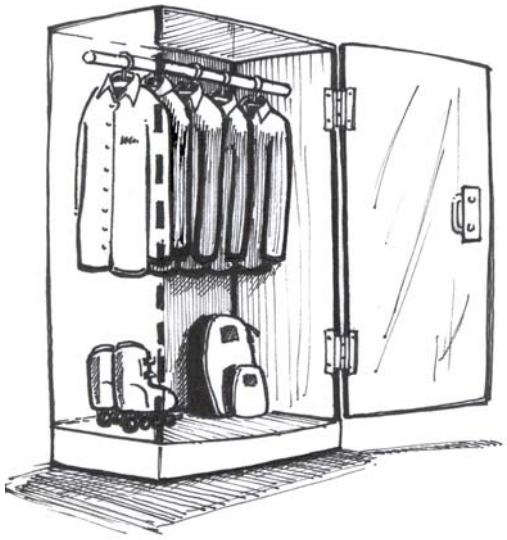


Topo equipo nuevo y de repuesto asociado a alimentos y a utensilios deberá contar con certificación o clasificación de sanidad por un programa acreditado de certificaciones del Instituto Americano de Normas Nacionales (ANSI por su sigla en inglés). A falta de un certificado de sanidad aplicable de ANSI, el equipo asociado a los alimentos y a los utensilios deberá ser aprobado por la autoridad competente. Deberá haber equipo con la suficiente capacidad de uso para enfriar o calentar la comida y para mantener la comida fría y caliente. También se debe proveer un fregadero para la preparación de alimentos cuando la comida se tenga que lavar, enjuagar, remojar, descongelar o preparar, a fin de proteger la comida de la contaminación.

Mantenga las unidades de refrigeración organizadas y no las llene excesivamente. No forre los estantes con papel metálico, papel o cartón. El forrar los estantes de un refrigerador y el llenar el refrigerador en exceso impide la correcta circulación del aire para un enfriamiento eficaz.

Los platos, los utensilios y todo el equipo deben estar en buenas condiciones de funcionamiento y operación y deben ser usados para lo que fueron diseñados. Todos los platos despostillados y desgastados deberán ser descartados. Las superficies, tales como tablas de picar, sujetas a rasparse o rayarse, deberán ser revestidas cuando ya no puedan limpiarse o desinfectarse, o descartarse si es que no se pueden revestir.

Equipo, utensilios y mantelería: almacenamiento y uso



Toallas u otra mantelería sucia serán almacenadas en los depósitos designados, lejos de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. La mantelería limpia también debe estar separada de la mantelería sucia y tiene que ser mantenida por una lavandería de buena reputación.

El equipo, los utensilios y la mantelería en uso se deben guardar de forma limpia. Nunca los guarde en un armario individual, cuartos de baños, cuartos de basura, cuartos mecánicos, bajo escaleras abiertas, o bajo líneas de alcantarilla o líneas con goteo de agua. Los artículos que no se utilicen deben guardarse de una manera limpia o desecharlos.

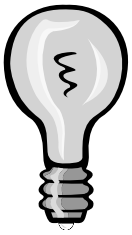
Guarde siempre los utensilios de forma que se puedan recoger con las manijas. Guarde los vasos y copas de vidrio boca abajo en una superficie limpia para que no se toque el borde o el interior de la copa de vidrio.

Todos los fregaderos deberán usarse para el fin con el que se diseñaron. Los siguientes son ejemplos de usos **incorrectos**: uso de un lavadero de estropajos, lavadero de manos, o lavadero de utensilios para la preparación de alimentos. Nunca use los lavamanos para otra cosa que no sea lavarse las manos. Está prohibido almacenar productos en el lavadero de manos o bloquear el lavadero de modo que no pueda usarse.

Máquinas Expendedoras

Las máquinas expendedoras que dispensan bebidas en un vaso, helado u otras comidas potencialmente peligrosas, se deberán construir bajo las normas de NSF o NAMA. También deben mostrar: un permiso separado de salud, el nombre del dueño, la dirección y el número de teléfono del lugar, y un registro de limpieza y desinfección. Las máquinas expendedoras que dispensan comida potencialmente peligrosa deben ser capaz de mantener la comida a temperaturas seguras. Las máquinas expendedoras situadas afuera de edificios deben tener protección por encima y estar localizadas en un área protegida de la contaminación.

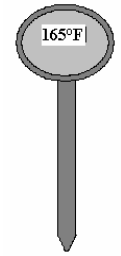
Ventilación y luz adecuada; áreas designadas, el uso



Toda la instalación estará provista de alumbrado y ventilación suficientes para facilitar la preparación y almacenamiento adecuados de la comida y proveer a los empleados con razonables condiciones de comodidad. El equipo de ventilación por extracción deberá estar encima de todo equipo de cocina y se deberá mantener limpio, especialmente los extractores. Los baños también necesitan un recurso de ventilación tal como una ventana de reja o un extractor.

Todos los focos de luz serán cubiertos, revestidos, o resistentes a estrellarse en las áreas donde se exponga comida, equipo, utensilios, toallas y mantelería; o artículos desenvueltos de servicio para uso individual.

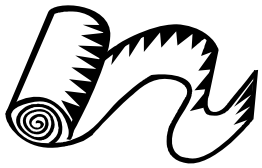
Termómetros proveídos y precisos



Los termómetros aprobados son requeridos en toda unidad refrigerada y son recomendados en las unidades que conservan el calor para permitir un control y verificación de que fueron mantenidos a temperaturas seguras. El termómetro se debe mantener en la parte más caliente de la unidad de refrigeración, que está usualmente localizada en la parte delantera de arriba de la unidad. Los termómetros deben ser precisos en su especificación o hasta ± 2°F del rango pretendido de uso. Los aparatos para medir la temperatura de alimentos no podrán tener sensores o troncos construidos de vidrio, con excepción de los termómetros que tengan sensores o tubos de vidrio encajados dentro de una cubierta que no se estrelle, tales como los termómetros para dulce. Los termómetros se pueden comprar a los mayoristas o a los proveedores de restaurantes.

Los termómetros de vástago o los termómetros electrónicos son requeridos para verificar la temperatura interna de los alimentos mientras se calientan, antes de servirse, cuando se retiene la comida caliente, en unidades de refrigeración y para verificar las temperaturas del agua. El termómetro de vástago o el termómetro electrónico tienen sensores adecuados de diámetro pequeño que están diseñados para medir la temperatura de los alimentos delgados, tal como la carne de hamburguesa, colocándolo por lo menos ¼ pulgada dentro del alimento.

Trapos de limpiar: uso y mantenimiento adecuado



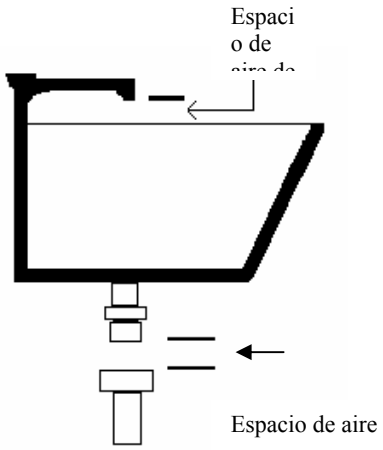
Los trapos de limpieza deben estar limpios y sin indicios de desperdicios de comida o mugre visible. Su uso debe ser para un solo propósito (por ejemplo, limpiar las mesas, las sillas, o accesorios de las mesas), o deben ser usados una sola vez y desechados. Pueden ser usados repetidamente para un solo propósito si se mantienen en solución desinfectante. Los trapos de limpieza que se usan en productos animales crudos deben mantenerse separados de los trapos usados para otros propósitos. Las esponjas no se pueden usar en las superficies de contacto de comida.

Si se usan desinfectantes, se deben tener disponibles cintas de prueba química. En cualquier tiempo en el que la solución desinfectante se ponga turbia o demasiado llena de partículas de alimentos y jugos, o deje de tener el nivel de concentración requerido de desinfectante recomendado, debe ser remplazada.

INSTALACIONES FÍSICAS

Plomería; aparatos adecuados para prevenir el reflujo

Las tuberías deberán mantenerse en buen estado de reparación, sin goteras, y deberá existir en todo momento una adecuada presión de agua. Las tuberías de aguas de desechos deberán mantenerse libres de goteras. . Los fregadores, resumideros y desagües de piso deberán drenar libremente. Se contará, para cuando se requieran, con dispositivos de control de conexión cruzada en buen estado de reparación. (Ello incluye dispositivos de prevención de reflujo en los lavaderos de trapeadores y máquinas de platos, y mangueras). Si se usan los espacios de aire, esta metodología preventiva se debe mantener con cuidado. El dar mantenimiento a estos aparatos ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos o el agua, con las aguas de desecho. Los aparatos para prevenir el reflujo pueden requerir ser examinados y pasar los estándares periódicamente.

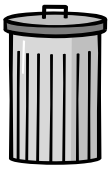


Las trampas y los interceptores de grasa son parte de las instalaciones sanitarias de desagüe de un establecimiento de comidas. La grasa se adhiere a las superficies que están libres de agua. Por lo tanto, la grasa se acumulará desde la parte alta y hacia abajo de la tubería de desagüe y continuará acumulándose restringiendo el flujo de aguas de desecho. El objeto de una trampa o interceptor de grasas es remover, separar, acumular y recuperar glóbulos de grasa, cebos y aceites de los desperdicios de modo que se asegure el flujo libre de aguas de desecho. Limpiar y retirar el contenido de una trampa de grasa generalmente involucra abrir el dispositivo y retirar el contenido manualmente. Durante la operación normal, el contenido de una trampa de grasa huele mal y es antihigiénico, por lo cual, ésta es una labor desagradable.

Debido a los problemas asociados con sanidad, ocasionados al permitir trampas de grasa dentro de las áreas de preparación de alimentos, todas las instalaciones de trampas e interceptores de grasa para establecimientos recién construidos deberán ubicarse fuera del establecimiento de alimentos.

La Unidad de Revisión de Planos del Departamento de Salud Ambiental trabaja en cooperación con cada distrito local de aguas de desecho para coordinar la revisión de planos para la instalación de estos dispositivos. Es importante tener presente que el distrito local de aguas de desecho determina la necesidad y el tamaño de las trampas de grasa. La unidad de revisión de planos evalúa la ubicación de la trampa/el interceptor de grasa para certificar que no crea un problema de sanidad en el establecimiento de comidas. Para mayor información, sírvase llamar a la Unidad de Revisión de Planos al (619) 338-2364.

Eliminar la basura y los desechos adecuadamente; los establecimientos mantenidos



Cada establecimiento de comidas contará con el equipo necesario para almacenar o eliminar adecuadamente todo material de descarte. Todo desperdicio de alimentos y basura que contenga desperdicios de alimentos y reciclables se mantendrá en depósitos herméticos y a prueba de roedores y estará confinado para de minimizar el olor y el desarrollo de insectos, cubriéndolo con tapas de cierre hermético o colocado en una bolsa desechable que se haya impermeabilizado y luego sellado. Los depósitos de basura dentro del establecimiento de comidas no requieren estar cubiertos durante los periodos de operación. Todo desperdicio de alimento, basura y reciclables será retirado y eliminado en forma higiénica, con la frecuencia que resulte necesaria para prevenir la creación de contaminación, pero no menos de una vez por semana.

Instalaciones de baños: construidas, proporcionadas y limpiadas adecuadamente

Mantenga todas las instalaciones de baños limpias y en buen estado de mantenimiento. El cuarto de baño ubicado en el local debe estar totalmente cerrado y dotado de una puerta de cierre hermético y automático para aislarlo de las otras áreas del establecimiento de comidas. El papel higiénico deberá estar en los surtidores apropiados.

Los establecimientos de comida permanente construidos después del 1 de Enero del 2004 que proveen espacio para el consumo de comida en el lugar, deben proveer instalaciones de baño para los clientes. Los establecimientos construidos antes del 1 de Enero del 2004 deben proveer instalaciones de baño limpios para los clientes, o deben poner un letrero indicando que no se provee ese servicio.

Establecimientos; productos personales o de limpieza; a prueba de bichos

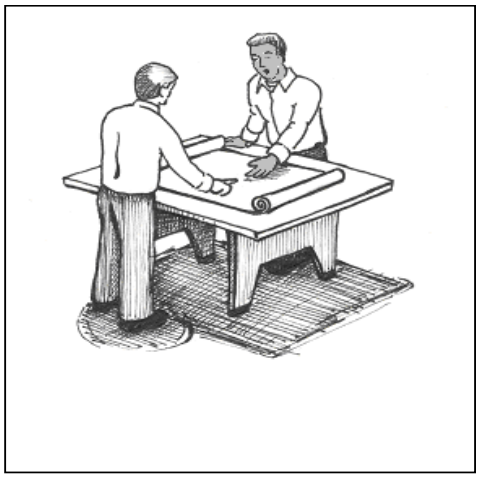
El establecimiento de comida deberá ser mantenido y operado de manera a prevenir la entrada de insectos, roedores o pájaros. Cualquier abertura en las paredes o en el edificio deberá ser tapada, las puertas abiertas deberán tener un componente de cierre automático y mantenerse cerradas cuando no utilizadas, las ventanas atravesadas deberán permanecer cerradas, y el establecimiento deberá estar libre de basura y artículos innecesarios para el manejo del establecimiento. Si se usan aparatos electrocutantes de insectos, estos serán diseñados para retener al insecto en el aparato y no deben ser colocados en las áreas de comida o utensilios.

Los artículos de ropa y otros productos personales se guardarán en un área separada y designada para el uso del empleado. Los trapeadores y productos de limpieza también serán guardados en áreas designadas lejos de los alimentos y utensilios. Después de usar trapeadores, póngalos en una posición que les permita secarse con aire sin ensuciar las paredes, el equipo o los productos.

INSTALACIONES PERMANENTES DE ALIMENTOS

Pisos, Paredes y Techos: construidos, mantenidos y limpios

Todos los pisos, paredes y techos deberán estar libres de grasa, suciedad y desechos. Los drenajes del piso, lavaderos de piso, ventanas, mosquiteros, desfogues de ventilación, ventiladores, alrededores de conductos, tapetes, deberán mantenerse limpios. El azulejo, lechada del azulejo, el cemento, el material de hormigón, la pintura, el panel de techo o la madera debe estar limpio y en buen estado de reparación. Antes de efectuar reparaciones o de reemplazar pisos, paredes o techos, consultar con la Unidad de Revisión de Planos de Salud Ambiental del Condado de San Diego (619-338-2364) para certificar que los materiales/planos estén aprobados.



Condado de San Diego
Unidad de Verificación de
Planos de Salud Ambiental

Prohibido vivir o dormir en el establecimiento

No se permite vivir o dormir en el establecimiento de comida.

REQUISITOS SOBRE LOS LETREROS

Letreros mostrados; último reporte de inspección disponible

La tarjeta de calificación y el permiso de salud deberán estar permanentemente exhibidos de modo que puedan ser vistos con facilidad. Esto incluye cualquier tarjeta “B” o “C” que se haya otorgado. En caso de dañarse la tarjeta de calificación, llamar al (619) 338-2379 para reemplazarla.

Una copia de su reporte de inspección más reciente deberá estar disponible para inspección a solicitud del público. Un letrero debe también ser exhibido notificando a los clientes que el reporte más reciente de inspección está disponible para revisión, cuando sea requerido (usted encontrará esta notificación en la Tarjeta de Calificación). Los letreros para lavarse las manos deben ser exhibidos en los lavamanos y los letreros de “Prohibido Fumar” deben estar en las áreas de preparación de comida, almacenamiento de alimentos y áreas de lavaplatos.

CUMPLIMIENTO E IMPOSICIÓN

Revisión del Plan

Se requiere la aprobación del departamento para remodelar o realizar cambios sustanciales en la estructura de su establecimiento. Llame a su Especialista en Salud Ambiental para cualquier consulta relativa al cambio de su operación o a cambios físicos a su establecimiento. Los cambios importantes requerirán planos y aprobación de la Unidad de Revisión de Planos y Construcción del Departamento de Salud Ambiental, (619) 338-2364.

Permisos disponibles

Para poder operar un establecimiento de comidas se requiere un permiso de la salud pública. El permiso no es transferible y es válido sólo por el tiempo indicado, sólo para la persona, el lugar o el tipo de ventas de alimentos, a menos que sea suspendido o revocada por alguna causa. Los establecimientos que se encuentren funcionando sin permiso serán inmediatamente cerrados y pueden estar sujetos a una multa tres veces más cara que el precio del permiso. Es importante darse cuenta que su solicitud completa para el permiso y la cuota necesaria no indica una autorización para operar su establecimiento. El establecimiento debe ser inspeccionado primero por un Especialista en Salud Ambiental y aprobado para funcionar.

Para obtener un permiso de operar un establecimiento de venta de comidas al menudeo, por favor contacte a nuestro especialista de información pública al (619)-338-2379. Se pueden cobrar cuotas adicionales por audiencias o inspecciones múltiples conducidas para determinar el cumplimiento con las infracciones notadas en su reporte de inspección.

Confiscación

Basado en los resultados de la inspección u otra evidencia, el Especialista en Salud Ambiental puede confiscar la comida, el equipo o los utensilios que se encuentren en condición antihigiénica o en mal estado, para evitar que la comida, el equipo o utensilios sean contaminados o adulterados. La comida o equipo que hayan sido confiscados no deberán ser usados hasta que la confiscación sea liberada por la autoridad sanitaria.

Suspensión de permiso

Se requerirá el **Cierre** inmediato de un establecimiento de comidas cuando la operación de los alimentos presente una amenaza para la salud pública o para el personal del establecimiento. Ejemplos de situaciones que ameritan el cierre incluyen más no se limitan a:

- El reflujo del desagüe dentro del establecimiento.
- No disponibilidad de agua caliente o fría bajo presión.
- Prolongado apagón eléctrico
- Omisión de mejorar una calificación C después de 30 días.
- Plaga de bichos (cucarachas, ratones, ratas, moscas, etc.)
- Transmisión de enfermedad
- Control de temperatura insegura de los alimentos potencialmente peligrosos
- Incapacidad de limpiar y desinfectar las superficies en contacto con la comida
- Alimentos contaminados o adulterados

Un establecimiento cerrado deberá permanecer en tal condición hasta que el Departamento de Salud Ambiental haya otorgado aprobación para su reapertura. Un propietario de permiso puede solicitar una audiencia durante 15 días hábiles después de recibir el aviso de cerrar inmediatamente debido a la presencia de un peligro para la salud.

Después de la audiencia, el permiso se podrá modificar, suspender, o revocar formalmente debido a las infracciones serias y repetidas del Código de Comida (CalCode), o por interferencia en las funciones del inspector.

Cómo comprender su Calificación y los Requisitos para Mostrar la Calificación

Todos los restaurantes, bares, tabernas, elaboradores de alimentos al menudeo, mercados y mercados de alimentos cocidos y preparados listos para servir (*deli*) recibirán una tarjeta de calificación. La tarjeta de calificación estará basada en el número total de los puntos restados por las infracciones observadas durante una inspección.

Calificación A 90 - 100 puntos

Ésta indica que su establecimiento ha cumplido sustancialmente con todos los requisitos. La sección de comentarios de su informe de inspección contendrá instrucciones que puedan mejorar su operación y su puntuación antes de la próxima inspección.

Calificación B 80 – 89 puntos

Ésta indica que su establecimiento necesita una mejora sustancial, ya sea en la estructura o en los procedimientos operativos. Si usted recibe una calificación B, también se le entregará una notificación oficial delineando las infracciones y el tiempo requerido para corregirlas.

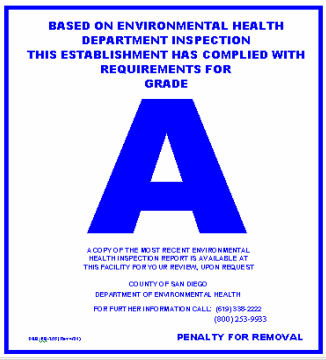
Calificación C debajo de 80 puntos

Una calificación C es una calificación desaprobatoria. Indica que su establecimiento requiere de cambios o mejoras importantes. Con una calificación C se emitirá una notificación oficial de infracciones y de correcciones requeridas. Los establecimientos deberán recibir una calificación aprobatoria en un plazo de 30 días después de haber recibido una calificación C, en caso contrario estarán sujetos al cierre.

Su tarjeta de calificación deberá ser exhibida durante todas las horas de operación. Los establecimientos que operen sin exhibir su tarjeta de calificación podrán estar sujetos a acción legal posteriormente.

Solicitud de Inspección para Re-Calificación

Si su establecimiento recibe una calificación distinta a una calificación A, tendrá que pagar una tarifa si usted desea ser re-calificado antes de la próxima inspección de rutina. Esta tarifa cubre el costo de la inspección imprevista. Una vez pagada la tarifa, usted podrá solicitar una re-calificación. Sin embargo, no se le garantiza que la calificación del establecimiento será cambiada a menos que se hayan hecho cambios significativos para ganarse los puntos que originalmente fueron deducidos.



Condado de San Diego
Departamento de Salud Ambiental
División de Alimentos y Viviendas

Calificaciones de los Especialistas en Salud Ambiental

Los Especialistas en Salud Ambiental deberán tener grado de Licenciatura obtenido en un instituto o universidad acreditada, con un mínimo de 30 unidades semestrales de cursos básicos sobre ciencias biológicas, físicas o ambientales. Todo Especialista en Salud Ambiental de la División de Alimentos y Viviendas deberá contar con una certificación vigente de Especialista en Salud Ambiental acreditado por el Estado de California. Dicho registro asegura que los Especialistas en Salud Ambiental reúnan los requisitos específicos de educación, capacitación y experiencia para servir mejor a sus comunidades.

Qué hacer en caso de Enfermedad Transmitida por Alimentos

Se anima a los operadores de establecimientos de comidas a reportar toda queja sobre enfermedades transmitidas por alimentos al Departamento de Salud Ambiental, al número para quejas de enfermedades transmitidas por alimentos (619) 338-2356. Una vez tomado el informe, el Enlace de Epidemiología determinará si se requiere una visita al lugar. Cualquier información recibida de un demandante, sobre una enfermedad transmitida por alimentos, deberá mantenerse en confidencia.

¿Interesado en participar más en la Seguridad de Alimentos en San Diego?

El Consejo de Asesoría en Seguridad de Alimentos (FSAC por sus siglas en inglés) se reúne cada año para tratar aspectos importantes de seguridad de alimentos en el Condado de San Diego. Si usted está interesado en participar en el Consejo de Asesoría en Seguridad de Alimentos, sírvase contactarnos al (619) 338-2298.

¿Construyendo o Remodelando su Establecimiento de Comidas?

Una persona que se proponga construir o remodelar un establecimiento de comidas deberá presentar planos completos, fácilmente legibles, dibujados a escala, y especificaciones a la autoridad competente local para su revisión y aprobación antes de iniciar alguna construcción o remodelación de cierta instalación para ser usada como establecimiento de venta al menudeo de comida. Los planos serán aprobados o rechazados dentro de 20 días hábiles después de ser recibidos por la División de Alimentos y Viviendas (FHD), y el solicitante será notificado de la decisión. Para mayor información acerca de la presentación del plano, contactar a la Unidad de Revisión de Planos al (619) 338-2364.

Números de Contacto de la División de Alimentos y Viviendas

Especialista en Salud Ambiental de Turno	(619) 338-2379
Quejas	(619) 338-2283
Quejas o Remisiones sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos	(619) 338-2356
Información sobre Entrenamiento del Manejador de Alimentos	(619) 338-2484
Unidad de Revisión de Planos	(619) 338-2364

Sitio Web: www.sdcdeh.org
Correo Electrónico: fhdutyeh@sdcounty.ca.gov

Oficina de San Diego	Oficina de San Marcos	Oficina de El Cajon
1255 Imperial Ave., 3rd Fl.	338 Via Vera Cruz, Rm. 201	200 E. Main, 6th Fl.
San Diego, CA 92101	San Marcos, CA 92069	El Cajon, CA 92020
(619) 338-2222	(760) 471-0730	(619) 441-4030
L - V 8:00 am – 4:30 pm	L - V 8:00 am – 4:00 pm	L - V 8:00 am – 4:00 pm

Contactos Importantes

Condado de San Diego
Departamento de Salud Ambiental
División de Alimentos y Viviendas

Web: www.sdcdeh.org
Correo Electrónico: fhdutyeh@sdcounty.ca.gov
Facsímile: (619) 338-2245

Especialista en Salud Ambiental de Turno - (619) 338-2379
Quejas - (619) 338-2283
Quejas sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos - (619) 338-2356
Información sobre Entrenamiento del Manejador de Alimentos - (619) 338-2484 ó (619) 338-2397 (español)
Permisos - (619) 338-2087
Unidad de Revisión de Planos - (619) 338-2364 Facsímile: (619) 237-8541
Reciclaje – (877) 713-2784 (desperdicios no peligrosos)

Oficina de San Diego
1255 Imperial Ave., 3er Piso
San Diego, CA 92101
(619) 338-2222
L - V 8:00 am – 4:30 pm

Oficina de San Marcos
338 Vía Vera Cruz, Rm. 201
San Marcos, CA 92069
(760) 471-0730
L - V 8:00 am – 4:00 pm

Oficina de El Cajón
200 E. Main, 6to Piso
El Cajón, CA 92020
(619) 441-4030
L - V 8:00 am – 4:00 pm

Departamento de Agricultura de EE.UU. / Administración de Alimentos y Fármacos de EE. UU.

Centro para la Seguridad de Alimentos y Nutrición Aplicada, Centro de Divulgación e Información

CFSAN, conjuntamente con el personal de campo del FDA, es responsable de promover y proteger la salud pública asegurando que el suministro de alimentos de la nación sea seguro, higiénico, saludable y etiquetado con veracidad; asimismo, que los productos cosméticos sean seguros y estén adecuadamente rotulados.

200 C Street SW (HFS-555)

Washington, DC 20204

Línea de Información Gratuita:
(888) 723-3366 www.cfsan.fda.gov

Food and Drug Administration (Administración de Alimentos y Fármacos)

Federal (USFDA, Asistencia a Pequeños Negocios)
(510) 637-3980 / Quejas - (800) 495-3232

Línea Directa del Departamento de Agricultura de EE UU para Carne de Res y Ave (Incluyendo huevos)

Este servicio telefónico gratuito ayuda a prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos, específicamente, contestando las preguntas sobre el seguro almacenamiento, manipulación y preparación de los productos de carne de res, carne de aves y huevos.
10:00 am - 4:00 pm (lunes - viernes)
(800) 535-4555 / (800) 256-7072 (TDD/TTY)

Centro de Información para la Educación en Enfermedades Transmitidas por Alimentos

El Centro de Información para la Educación en Enfermedades Transmitidas por Alimentos del USDA/FDA brinda información sobre prevención de enfermedades transmitidas por alimentos a educadores, entrenadores y organizaciones que desarrollan material educativo y de capacitación para los trabajadores del ramo de alimentos y sus consumidores.

Centro de Información para la Educación en Enfermedades Transmitidas por Alimentos del USDA/FDA
Biblioteca Nacional de Agricultura, USDA
10301 Baltimore Blvd., Room 304
Beltsville, MD 20705-2351
(301) 504-5755

Rama de Alimentos y Fármacos del Departamento de Servicios de Higiene del Estado de California

La misión de la Rama de Alimentos y Fármacos es proteger y mejorar la salud de todos los residentes de California, certificando que los alimentos, fármacos, aparatos médicos, cosméticos y otros productos de consumo específicos sean seguros y que no se adulteren, rotulen incorrectamente o publiquen engañosamente; y que los fármacos y aparatos médicos sean eficaces.

(800) 495-3232

Contactos para Descarga de Aguas de Desecho Aplicables a los Establecimientos de Comida *(Trampas / Interceptores de grasa)*

Carlsbad	(760) 438-2722 ext. 7109	**Imperial Beach**	(619) 628-1357
Chula Vista	(619) 409-3805	**La Mesa**	(619) 667-1176
Ciudad de San Diego	(858) 654-4188	**Lemon Grove**	(619) 825-3927
Coronado	(619) 522-7380	**National City**	(619) 336-4210
Condado de San Diego	(619) 338-2364	**Oceanside**	(760) 435-3950
Del Mar	(858) 694-2212	**Poway**	(858) 668-4719
El Cajon	(619) 441-1726	**San Marcos**	(760) 744-1050
Encinitas	(760) 633-2770	**Santee**	(619) 448-4551
Leucadia	(760) 753-0155	**Solana Beach**	(858) 720-2477
Escondido	(760) 839-4647	Vista	**(**760) 639-6108 Ext. 1372 o1371

Contactos para Aguas Pluviales Regionales

Líneas Directas para Agua de Lluvia Regionales	(888) 846-0800 y (888) Think-Blue www.projectcleanwater.org
Carlsbad	(760) 602-2799
Chula Vista	(619) 397-6000
Coronado	(619) 522-7380
Condado de San Diego	(888) 846-0800
Del Mar	(760) 753-1120
El Cajón	(619) 441-1653
Encinitas	(760) 633-2787
Escondido	(760) 839-4668
Imperial Beach	(619) 428-4095
La Mesa	(619) 667-1340
Lemon Grove	(760) 825-3925
National City	(619) 336-4380
Oceanside	(760) 435-5800
Poway	(858) 668-4700
Puerto de San Diego	(619) 686-6254
San Diego	(619) 235-1000 Línea Directa (619) 525-8647 General
Santee	(619) 258-4100 ext. 177
San Marcos	(760) 744-1050
Solana Beach	(858) 720-2477
Vista	(760) 726-1340 x1686 (Inglés), x1698 (Español)

Apéndice A

Lista de Comprobación para Auto-Inspección

Los avisos detallados a continuación representan las principales áreas evaluadas durante una inspección de rutina a un establecimiento de comidas. Esta lista de verificación está diseñada para asistirle a usted, el operador del establecimiento, a evaluar la condición de su establecimiento entre las inspecciones del Departamento de Salud Ambiental. Le sugerimos repasar toda esta lista y "comprobar" aquellos avisos que usted considera se han cumplido. Los no marcados podrían ser considerados una "infracción" y se deben corregir. Esperamos que esto le sirva de ayuda para mantener su establecimiento conforme a las normas más exigentes.

Si tiene más preguntas, llame a nuestra oficina principal al (619) 338-2222 o envíe un correo electrónico a fhdutyeh@sdcounty.ca.gov

CONDADO DE SAN DIEGO

DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL

DIVISIÓN DE ALIMENTOS Y VIVIENDAS
LISTA DE COMPROBACIÓN DE AUTO-INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE COMIDAS

Los avisos detallados a continuación representan las principales áreas evaluadas durante una inspección de rutina a un establecimiento de comidas. Esta lista de verificación está diseñada para asistirle a usted, el operador del establecimiento, a evaluar la condición de su establecimiento entre las inspecciones del Departamento de Salud Ambiental. Le sugerimos repasar toda esta lista y "comprobar" aquellos avisos que usted considera se han cumplido. Los no marcados podrían ser considerados una "infracción" y se deben corregir. Esperamos que esto le sirva de ayuda para mantener su establecimiento conforme a las normas más exigentes. Si tiene más preguntas, llame a nuestra oficina principal al (619) 338-2222 o envíe un correo electrónico a fhdutyeh@sdcounty.ca.gov

SEGURIDAD DE ALIMENTOS

☐ 1. Los alimentos están etiquetados adecuadamente y se compran de una fuente aprobada (con licencia del condado, estado o gobierno federal).
☐ 2. Los alimentos son inspeccionados y determinados libres de contaminación, adulteración y deterioro.
☐ 3. Se descartan alimentos desempacados que hayan sido servidos o devueltos del área del comedor.
☐ 4. Todos los alimentos se almacenan a un mínimo de 6" por encima del suelo.
☐ 5. Los baños no se usan para almacenar comida, equipo o productos.
☐ 6. Productos crudos se lavan antes de ser cortados, mezclados con otros ingredientes, cocinados o servidos.
☐ 7. Los alimentos están protegidos de la suciedad, la manipulación innecesaria, goteo de arriba y otras formas de contaminación.
☐ 8. Todos los envases para el almacenamiento de alimentos están bien tapados y están correctamente etiquetados.
☐ 9. Los alimentos están distribuidos en el área de autoservicio de una manera adecuada.
☐ 10. El uso de sulfitos en alimentos frescos y productos agrícolas está prohibido.
☐ 11. Los productos alimenticios están etiquetados y almacenados en envases no tóxicos.
☐ 12. Los alimentos crudos están separados de los alimentos cocidos.
☐ 13. Las etiquetas de mariscos se guardan durante 90 días; de ser necesario, se colocan letreros de aviso para las Ostras Crudas del Golfo. Se prohíbe vender ostras crudas durante los meses del 1 de abril hasta el 31 de octubre de cada año.
☐ 14. La comida es transportada y recibida de una manera limpia y la comida potencialmente peligrosa es conservada bajo 41°F o más de 135°F.

CONTROL DE TEMPERATURA

☐ 1. Los alimentos potencialmente peligrosos están conservados a menos de 41°F o por encima de 135°F.
☐ 2. Existe un termómetro preciso hasta + o menos de -2°F, que es parte integral del refrigerador (para marcar por fuera), o está ubicado dentro de cada unidad en su punto más caliente en un lugar fácilmente visible.

☐ 3. Un termómetro bimetálico preciso o un termómetro electrónico adecuado para medir la temperatura de los alimentos, está disponible y es usado para revisar las temperaturas de la comida.
☐ 4. Los productos congelados son descongelados sólo mediante uno de los siguientes métodos: a) en unidades de refrigeración, b) bajo agua potable fría que sale a suficiente velocidad para limpiar partículas sueltas de los productos, c) en un horno de microondas, d) como parte del proceso de cocinar.
☐ 5. Los alimentos congelados se mantienen en estado congelado.
☐ 6. Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar a menos que se hayan cocinado primero.
☐ 7. Para todo alimento de alto riesgo se emplean procedimientos rápidos de enfriamiento y recalentamiento.
☐ 8. Las carnes de res, carnes de ave, los huevos y el pescado crudo se deben cocinar a la temperatura requerida, a menos que se provee una advertencia al consumidor. Los establecimientos con licencia de asistencia médica o las escuelas públicas y privadas no deben ofrecer comidas crudas o parcialmente cocidas de origen animal.

SALUD E HIGIENE DEL EMPLEADO

☐ 1. La persona encargada está disponible durante las horas de trabajo.
☐ 2. Un Gerente Certificado en Seguridad de Alimentos está disponible.
☐ 3. Todos los empleados que preparan alimentos o utensilios desempacados han obtenido sus Certificados/capacitación de Operadores de Comida y todos los archivos están disponibles. Todo empleado tiene un conocimiento adecuado sobre la seguridad de la comida y de sus deberes asignados.
☐ 4. Los empleados se lavan las manos con jabón y agua caliente por cualquiera de los siguientes motivos: a) antes de empezar a trabajar, b) inmediatamente después de usar el baño, c) entre las labores, d) en cualquier momento que se requiera para evitar la contaminación de los alimentos.
☐ 5. Los empleados que preparan los alimentos o los utensilios no tienen heridas abiertas y no están enfermos con síntomas de diarrea, vómito, fiebre, tos, estornudo, o nariz mocosa persistente.
☐ 6. Los empleados están usando prendas de vestir limpias.
☐ 7. Las tenazas u otros implementos son usados para preparar los productos de comida.
☐ 8. El cabello de los empleados ha sido adecuadamente recogido.
☐ 9. Los empleados no fuman ni usan tabaco dentro del establecimiento.
☐ 10. La ropa y los artículos personales se guardan en un lugar apropiado.

AGUA Y DESAGÜE

☐ 1. Todos los lavaderos deben funcionar con agua caliente y fría bajo presión.
☐ 2. Todos los lavaderos drenan adecuadamente. Los desagües y lavaderos de piso están limpios y funcionando correctamente.
☐ 3. La plomería está en buena condición de mantenimiento y no gotea.
☐ 4. Un aparato de control para la conexión cruzada ha sido adecuadamente instalado y está en buena condición. (Igualadores de presión o bloqueadores de reflujo).
☐ 5. Las trampas e interceptores de grasa se limpian frecuentemente.

EQUIPO

☐ 1. Todo el equipo (por ejemplo, estufas, parrillas, refrigeradores, mesas, lavaderos, etc.) está limpio y bien mantenido y las superficies en contacto con los alimentos están lavados y desinfectados adecuadamente.
☐ 2. El equipo que no funciona debe ser reparado, reemplazado o removido del establecimiento.
☐ 3. Sólo se ha instalado el equipo aprobado en la forma y en el lugar autorizado.

UTENSILIOS

☐ 1. Los utensilios empleados en múltiples servicios son lavados únicamente por uno de los siguientes medios:
   a) lavado manual en un lavadero aprobado de tres compartimientos (lavado-enjuagado-desinfectado),
   b) desinfectante químico (máquina de lavaplatos) conforme a las normas del NSF,
   c) desinfección a alta temperatura.
☐ 2. Se dispone y se emplean materiales para probar adecuadamente los métodos de desinfección.
☐ 3. Todos los utensilios están limpios, desinfectados y bien mantenidos.
☐ 4. Los utensilios no aprobados o dañados han sido reparados o reemplazados.
☐ 5. Los utensilios están adecuadamente protegidos mientras están almacenados.
☐ 6. Los trapos de limpieza, ya sean secos o mojados, se usan adecuadamente.

PISOS / PAREDES / TECHOS

☐ 1. Los pisos están limpios, bien mantenidos y en buena condición.
☐ 2. Las paredes, los techos y las ventanas están limpios, bien mantenidos y en buena condición.

CUARTO DE BAÑO / VESTIDOR / LAVADEROS PARA LAS MANOS

☐ 1. Las instalaciones sanitarias están limpias, bien mantenidas y trabajando en buenas condiciones.

☐ 2. Las puertas de cierre automático en los baños y vestidores están funcionando correctamente.
☐ 3. Los dispensadores automáticos de jabón y toallas de uso individual, instalados sobre el lavamanos están y funcionando y tienen la cantidad adecuada.
☐ 4. Los dispensadores automáticos de papel de baño deben estar totalmente almacenados.
☐ 5. Los letreros legibles señalando el lavado de manos han sido instalados correctamente.
☐ 6. En cada baño hay ventilación funcionando correctamente.

LUZ Y VENTILACIÓN

☐ 1. Hay luz y ventilación adecuada en todo el establecimiento.
☐ 2. Los filtros de ventilación por extracción están limpios y bien mantenidos.
☐ 3. Las instalaciones de luz cuentan con cubiertas de seguridad aprobados.

CONTROL DE PLAGAS

☐ 1. El establecimiento está libre de plagas de insectos y roedores.
☐ 2. No se permiten animales, pájaros o aves de corral vivos en las áreas de preparación de alimentos.
☐ 3. Las puertas exteriores y mosquiteros son de cierre automático y están funcionando adecuadamente.
☐ 4. Las cortinas de aire están funcionando correctamente.
☐ 5. Sólo se usan pesticidas aprobados de la manera adecuada.

DESPERDICIOS

☐ 1. Los recipientes de basura están protegidos de goteras y tienen tapa.
☐ 2. Las bolsas de plástico se amarran antes de colocarlas en los recipientes de desperdicio.
☐ 3. Los contenedores de basura encontrados afuera están limpios y en buenas condiciones, y las tapas están cerradas.
☐ 4. Los locales exteriores y las áreas de desperdicio están limpios y bien mantenidos.

OPERACIÓN

☐ 1. Las sustancias peligrosas (material de limpieza) están correctamente etiquetados y almacenados lejos de los productos de comida.
☐ 2. No existen viviendas dentro del establecimiento.
☐ 3. Se han instalado correctamente los letreros de “no fumar” y de primeros auxilios (asfixia).
☐ 4. El equipo de limpieza y la mantelería están almacenados adecuadamente.
☐ 5. Los productos alimenticios devueltos, dañados o no etiquetados están almacenados adecuadamente.
☐ 6. El establecimiento tiene un permiso actual del Departamento de Salud Ambiental para operar, y está colgado en un lugar visible.
☐ 7. La tarjeta de calificación está instalada en un lugar adecuado.
☐ 8. Una copia del último reporte de inspección está disponible cuando se solicite por el cliente.

Apéndice B

Resumen de las Infracciones Graves

Las Infracciones graves requieren inmediata acción correctiva o una alternativa adecuada hasta que la infracción sea corregida. Cuando no se pueda corregir una infracción grave inmediatamente o no se pueda encontrar otra alternativa adecuada, el establecimiento de comida debe cerrar el área contaminada hasta que se haya corregido la infracción.

Área de Datos	Infracción Grave
Enfermedad Contagiosa; reportando; restricciones y exclusiones	Si usted no reporta al empleado enfermo o no cumple con las exclusiones o restricciones requeridas en estas secciones.
No hay descarga de los ojos, nariz o boca	Falta de restringir un empleado que padece de persistente estornudo, tos o nariz mocosa con descarga, de trabajar con comida expuesta, equipo, utensilios o mantelerías limpios.
Las manos limpias y lavadas adecuadamente; uso apropiado de los guantes	Si las manos no están lavadas cuando se requiere, los guantes no se usan correctamente, o se usan para otros deberes.
Temperatura Adecuada Caliente y Fría Retenida	Múltiples comidas potencialmente peligrosas o huevos combinados deben conservarse a la temperatura de 50° F-130°F sin cualquier otra intervención.
Tiempo como control de salud pública; procedimientos y archivos	Si la comida que se haya etiquetado por fecha está vencida.
Métodos Adecuados de Enfriamiento	Si la comida potencialmente peligrosa está enfriada incorrectamente.
Tiempo y temperaturas adecuados al cocinar	Si la comida potencialmente peligrosa no está cocinada como sea requerida.
Procesos adecuados de recalentar para la retención caliente	Comida potencialmente peligrosa no está recalentada como sea requerida.
Comida en buena condición, segura y pura	Hay prueba en la comida de estar contaminada o adulterada.
Superficies en Contacto con alimentos, limpias y desinfectadas	Desinfectante inadecuado en las superficies de contacto con la comida; temperatura inadecuada de la máquina de lavaplatos; la contaminación en las superficies en contacto con la comida puede resultar en la contaminación de comida; y la falta de desinfectar las superficies en contacto con la comida cuando sea requerido.
Comida obtenida por fuentes aprobadas	La comida se transporta en una manera desaprobada, o proviene de fuentes desaprobadas o inseguras que no pueden comprobar su existencia.
Cumplimiento con las etiquetas de conchas en reserva, condición y muestra	Etiquetas de la certificación de mariscos están perdidas o incompletas o el almacenamiento inadecuado de los mariscos (incluye el mezclado).
Cumplimiento con las regulaciones de las ostras del golfo	Ostras crudas del golfo que no han sido procesadas se han servido y vendido durante los meses prohibidos (1 de Abril – 31 de Octubre) o los letreros de avisos no están colocados durante el 1 de Noviembre al 31 de Marzo.
Cumplimiento con: variación; proceso especializado; plan de HACCP	Si usa el Empacado de Oxígeno Reducido para la comida potencialmente peligrosa o modifica la comida usando acidificación o actividad de agua, y el establecimiento no ha obtenido el Plan HACCP, o está requerido a tener un aprobado Plan HACCP del Departamento o de tal variación, y no sigue los procedimientos aprobados.
Establecimientos autorizados de asistencia médica/escuelas públicas y privadas; alimentos prohibidos no permitidos	Si las comidas prohibidas se sirven.
Agua Caliente y Fría Disponible	• El agua caliente en los lavaderos es menor de 110°F. • Hay una cantidad de agua contaminada o no aprobada. • No hay agua potable disponible.
Agua Residual depurada adecuadamente	• El agua residual se derrama o retrasa en el establecimiento de comida y resulta, o puede resultar, en la contaminación de las superficies en contacto de comida y la contaminación de alimentos. • Una trampa/interceptor de grasa derramada o tapada • No sirven los excusados del baño.
No roedores, insectos, pájaros o animales	La presencia de cucarachas, ratones, ratas y bichos similares (que cargan enfermedad) dentro del establecimiento de comida comprobados por los organismos vivos, excrementos de animales, vómito, manchas de orina o marcas de mordida que ha resultado o probablemente resultará en la contaminación de comida, equipo, empacamiento o utensilios.

Apéndice C

Cuaderno sobre el Plan Ejemplar del Control de Riesgo en la Seguridad Alimenticia

Una de las principales metas de seguridad alimenticia de la industria de establecimientos para la venta al menudeo y del Departamento de Salud Ambiental es reducir el número de enfermedades transmitidas por alimentos en el Condado de San Diego. Juntos podemos trabajar para lograr este objetivo, al enfocar nuestros esfuerzos a los factores de riesgo que puedan resultar en una enfermedad transmitida por alimentos en establecimientos de comida, y al trabajar para mejorar el comportamiento de los empleados y las prácticas de preparación de comida que tienen una directa relación con enfermedades transmitidas por alimentos.

Esta guía está diseñada para proveerle información sobre cómo desarrollar e implementar un plan del control de riesgo y la seguridad de alimentos. Un plan de control de riesgo le ayuda a identificar y mitigar los riesgos de la seguridad alimenticia. También le ayuda a prepararlo para responder rápida y eficazmente a las revocaciones de comida. En general, un plan del control de riesgo incluye los procesos para tratar las siguientes áreas:

1. Instrucciones de Recetas/Procesos
2. Control de Temperatura
3. Fuentes Aprobadas de Comida
4. Recibir los alimentos
5. Salud e Higiene del Empleado
6. Control de Plagas/Bichos
7. Almacenamiento de Comida
8. Limpiar y Desinfectar
9. Seguridad Alimenticia/ Protección
10. Revocaciones de Comida
11. Mantener Documentación y Archivos

Es importante usar las recomendaciones generales de esta guía para adaptar prácticas o procesos de seguridad de alimentos según como sea apropiado al operar un establecimiento de comida.

Por favor note que este documento sirve como guía y puede no incluir todo tipo de situaciones.

Cuaderno sobre el Plan Ejemplar del Control de Riesgo en la Seguridad Alimenticia

Tabla de Contenido

Número de página

1. Instrucciones de Recetas/Procesos **39**

2. Hoja sobre los Procesos del Control de Temperatura **40**

- Proceso de Calibración el Termómetro 42
- Ejemplo de un Registro para la Calibración de Temperaturas 43
- Ejemplo de un Registro del Control de Temperatura 44

3. Hoja para Verificar Fuentes Aprobadas **45**

4. Hoja de Procedimientos para Recibir la Comida **46**

- Ejemplo de un Registro de Recibo 47

5. Hoja sobre Procedimientos de Salud & Higiene del Empleado **48**

- Ejemplo del Acuerdo con Empleado de Comida para Reportar 50

6. Hoja sobre Procedimientos del Control de Plaga/Bicho **51**

7. Hoja sobre Procedimientos de Almacenamiento de Alimentos **52**

8. Hoja sobre Procedimientos de Limpieza (SOP's) **53**

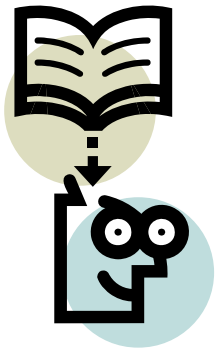
9. Hoja sobre Procedimientos de Seguridad y Protección de Alimentos **54**

10. Hoja sobre la Revocación y Retiros de Alimentos **56**

- Hoja de Datos – Revocaciones de Alimentos 57

11. Hoja sobre Procedimientos para Mantener Documentación y Archivos **60**

Instrucciones de Recetas/Procesos



Ayuda a desarrollar e implementar las instrucciones de recetas/procesos para preparar la comida servida en su establecimiento. Algunas simples medidas de control, integradas en las recetas o procesos, pueden mejorar la contención de los factores de riesgo en enfermedades transmitidas por alimentos.

Se debe evaluar cada proceso de preparación de comidas del menú en su establecimiento para identificar las áreas donde los factores de riesgo en la seguridad alimenticia puedan estar “fuera de control”. Por ejemplo:

a. Las instrucciones de recetas/procesos, que especifican el uso de tablas de cortar codificadas por color para separar las carnes crudas de los productos listos para servir, son implementadas para controlar el potencial de la contaminación cruzada.

b. Se sustituyen los huevos pasteurizados en las recetas que requieren los huevos crudos para reducir el riesgo de enfermedades transmitida por alimentos.

c. Se usa el pollo comercialmente precocido en recetas que requieren el pollo cocido, tal como la ensalada de pollo, para reducir el riesgo de contaminar las superficies en contacto con comidas con el pollo crudo y comidas listas para servir.

d. La pasta está enfriada en una bañera de hielo inmediatamente después de cocinarla y antes de ponerla en la unidad de retención fría para reducir el tiempo en la zona peligrosa.

Una de las cosas más importantes que usted puede hacer para identificar riesgos en la seguridad de alimentos, es evaluar el fluir de los procesos en la preparación de alimentos en su establecimiento. La falta de controlar los factores de riesgo de seguridad alimenticia puede contribuir a un brote de enfermedades transmitidas por alimentos en su establecimiento.

Hoja sobre los Procesos del Control de Temperatura

I. Registros sobre el Control de Temperatura

Los Procesos del Control de Temperatura están diseñados para asegurar que los alimentos potencialmente peligrosos se conserven a la temperatura adecuada para mantener su calidad y seguridad. Los registros sobre el control de temperatura, o métodos equivalentes, se deben guardar para lo siguiente:

a. Cada unidad de refrigeración o enfriamiento:
Apunte las temperaturas al comienzo de cada día y cada cuatro horas durante las horas de trabajo. Un sistema continuo de lectura con alarma se puede usar en lugar del registro del control de temperatura. En este caso, una revisión manual se debe hacer al comienzo de cada turno de trabajo para verificar que el sistema está trabajando (véase ejemplo del registro de control de temperatura).

b. Temperaturas recibidas de los alimentos potencialmente peligrosos:
Apunte la temperatura interna recibida de las comidas potencialmente peligrosas durante cada envío. Tenga un registro de recibo y apunte la temperatura en el documento de factura/envío (véase el ejemplo del registro de recibo), u otro método adecuado.

c. Unidades que retienen comida fría y caliente usadas para la comida potencialmente peligrosa:
Apunte la temperatura interna de la comida al colocarla en la unidad que retiene comida fría o caliente y cada cuatro horas durante las horas de trabajo (véase el ejemplo del registro del control de temperatura).

d. Recalentar la comida por retención caliente:
Apunte la temperatura interna de la comida después que se haya recalentado para asegurarse que cumple las normas del estado. También anote cuanto tiempo duró la comida para alcanzar la temperatura requerida (véase el ejemplo del registro del control de temperatura).

e. Cocinando carne, pescado, huevos, carne de ave:
Apunte la temperatura interna de la comida después que se haya cocinado para asegurarse que cumple los criterios estatales (véase el ejemplo del registro del control de temperatura). Algunos establecimientos pueden decidir comprar alimentos, tal como la carne de hamburguesa, que logren la especificada densidad de la comida. En estos casos, el tiempo y temperatura normal para cocinar debe ser establecido y la comida debe ser inspeccionada para asegurar que la temperatura interna esté conforme a los criterios estatales. ***Si la comida no es cocinada a la temperatura requerida, se necesita una advertencia al consumidor (comida parcialmente cocinada de origen animal no se puede servir en las escuelas o en establecimientos acreditados de asistencia médica).***

II. Registros de Calibración

Los procedimientos de calibrar aparatos para medir temperatura son importantes para asegurar su precisión. Las instrucciones del fabricante se deben obedecer. Los aparatos para medir la temperatura deben estar calibrados con precisión a más o menos dos grados Fahrenheit. Los aparatos, tal como los sensores de temperatura, se deben calibrar por lo menos una vez a la semana o reemplazarse con un nuevo termómetro calibrado. Un registro de calibración se debe mantener archivado (véase los procedimientos de calibración de termómetros y el ejemplo de registro de calibración). Es importante notar que un sensor de temperatura se debe reemplazar con un nuevo termómetro calibrado cuando se ha caído, sacudido severamente, o ha estado sujeto a variaciones severas de temperatura durante un tiempo corto, o si la exactitud de la temperatura se ha comprometido.

III. Procedimientos Escritos

Los procedimientos escritos deben incluir (mínimo):

a. La persona/posición que anotará la temperatura

b. La persona/posición que conducirá la calibración de los termómetros

c. Los alimentos para los cuales se anotarán las temperaturas

d. Cuando serán anotadas las temperaturas

e. De qué manera se registrará la temperatura

f. Cuales aparatos para grabar la temperatura serán calibrados o verificados en el establecimiento y cuales necesitarán calibración por el fabricante o agente autorizado

g. Cuando se calibrará cada uno de los aparatos para grabar la temperatura

h. Como se calibrarán los aparatos que necesitan verificación en el establecimiento

i. Donde se mantendrán los registros de temperatura y calibración

j. Procedimiento para desinfectar los termómetros después de usarse (por ejemplo, las toallitas de alcohol)

Calibración del Termómetro

Los instrumentos para medir la temperatura de los alimentos deberán ser calibrados según las especificaciones del fabricante, con la frecuencia necesaria para asegurar su precisión. Además, deberá llevarse un registro de anotaciones de las calibraciones de termómetros. Se adjunta una muestra de registro.

Si un termómetro no tiene instrucciones de calibración específicas, podrán usarse los siguientes métodos.

I. Método del Punto de Congelación

1. Llene un recipiente grande con hielo, preferiblemente triturado si se cuenta con él. Agregue agua limpia del grifo hasta llenar el recipiente. Agite la mezcla de agua helada.

2. Ponga el vástago del termómetro dentro del agua helada de modo que el área sensoria, que normalmente está aproximadamente una pulgada arriba en un termómetro bimetálico, quede totalmente sumergida. No deje que la sonda toque los lados o el fondo del depósito. Espere 30 segundos o hasta que el indicador de temperatura deje de moverse.

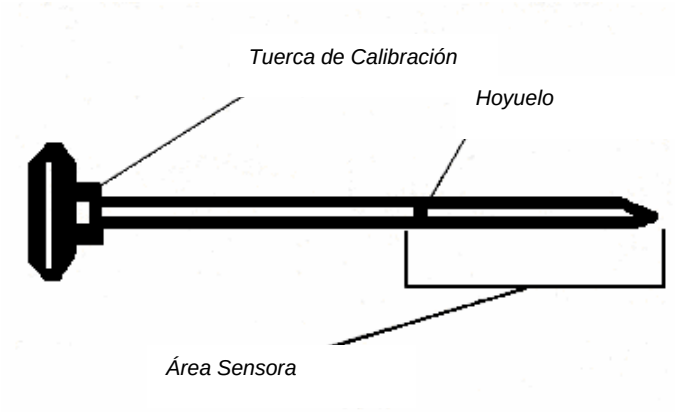
3. En los termómetros bimetálicos, sostenga firmemente la tuerca de calibración sobre la cara inferior de la cabeza del cuadrante con una llave de tuercas - o la herramienta adosada a la funda - y rote la cabeza del cuadrante hasta que la lectura en el termómetro sea 32°F (0°C).

II. Método del Punto de Hervor

1. En un recipiente hondo ponga agua limpia de la llave al punto de hervor.

2. Ponga la sonda del termómetro dentro del agua hirviente de modo que el área sensoria quede totalmente sumergida. Nuevamente, no permita que las sondas toquen los lados o el fondo del recipiente. Espere 30 segundos o hasta que el indicador de temperatura deje de moverse.

3. En los termómetros bimetálicos, sostenga firmemente la tuerca de calibración sobre la cara inferior de la cabeza del cuadrante con una llave de tuercas - o la herramienta adosada a la funda y gire la cabeza del cuadrante hasta que la lectura en el termómetro sea 212°F (100°C) o el punto de hervor apropiado para la altura.



(Se recomienda que los termómetros se calibren o reemplacen por uno nuevo cada semana)

(Ejemplo) Registro de la Calibración del Termómetro

Fecha / Hora	# de Identificación del Termómetro	Método de Calibración	Comentarios	Iníciales
6/17/04	34	Método del Punto de Congelación		J.G.

(EJEMPLO) REGISTRO DE LA TEMPERATURA

Employee Name (Nombre Del Empleado)	Date (Fecha)	Time (Hora)	Temperature (Temperatura)	Type of Food (Tipo de Alimento)	Location (Lugar)	Corrective Action (Acción correctiva)

Hoja para Verificar Fuentes Aprobadas

I. Sistema para Verificar Fuentes Aprobadas de Alimentos

Es importante tener un sistema establecido para asegurar que las fuentes de alimento cumplan o excedan criterios reguladores. Lo siguiente son algunos métodos sugeridos para verificar que los alimentos que usted reciba provenga de una fuente aprobada:

a. Evidencia de supervisión reguladora (último reporte de inspección, licencia/registro estatal o federal, permiso de la salud)
b. Resultados de auditoria de tercer partido (ejemplo, NSF o AIB)
c. Auto-Certificación (garantía) basado en el HACCP u otro sistema de control del riesgo
d. Sellos de USDA en la carne o en productos de ave
e. Una copia de la garantía de normas de seguridad alimenticia de los proveedores a los distribuidores de alimentos
f. Resultados de las pruebas de laboratorios
g. Verificación de persona en el establecimiento (algunos establecimientos sucursales controlan la comida que compran)
h. Certificación de adherencia a las Buenas Prácticas de Agricultura (para los productos agrícolas)
i. Lista de Establecimientos Aprobados por el USDC (mariscos) http://seafood.nmfs.noaa.gov
j. Lista en Ínterstado o Distribuidores de Mariscos en California (mariscos y moluscos) www.dhs.ca.gov\fdb o www.ISSC.org
k. Etiquetas de mariscos (mariscos y moluscos)
l. Verificación del proceso para el tratamiento de las ostras del golfo

II. Procedimientos Escritos

Los procedimientos escritos deberán incluir (al mínimo):

a. Quien verificará las fuentes aprobadas.

b. Cuales archivos se mantendrán como evidencia de fuentes aprobadas.

c. Cuando y con que frecuencia se le pedirá a los proveedores la verificación de fuentes aprobadas.

d. Donde se mantendrán los archivos y por cuánto tiempo.

I. Procedimientos Escritos para Recibir

Los procedimientos escritos deberán incluir (al mínimo):

a. Revisar las entregas. No permita las entregas desatendidas.
- Quien es responsable de revisar las entregas

b. Mantener copias de los documentos de factura/envío.
- Cuales documentos se deben guardar
- Donde se deben guardar los documentos

c. Las entregas se inspeccionan para que no haya alteración, decoloración, agujeros pequeños, goteos, paquetes raros, contaminación (actividad de roedores o insectos), huevos en cascarón limpios y no quebrados, y que las temperaturas estén seguras (véase el ejemplo del registro del recibo). Revise también la condición del vehículo de entregas (limpio, en buena condición, temperatura segura, sin insectos, sin excremento de roedor, y sin jugo de carne en el piso).
- Quien es responsable de inspeccionar las entregas

d. Los recipientes de mariscos y moluscos crudos o crudos y congelados deberán estar correctamente rotulados con la especie, la cantidad, el lugar de la cosecha y el nombre y número de autorización del cosechador o embarcador original, o de ambos. El rótulo o la etiqueta de autorización de mariscos deberá mantenerse sobre el recipiente original hasta que éste se haya vaciado, y debe ser conservado por un período no menor de 90 días a partir de la fecha del recibo. La etiqueta deberá estar escrita en tinta imborrable. Los mariscos moluscos vivos no se podrán aceptar a menos que se reciban a una temperatura interna de 7°C (45°F) o menor.

e. Productos alimenticios de bajo nivel. Se debe guardar un archivo de los productos alimenticios rechazados (véase el registro de recibo).

. Cuales acciones correctivas se aplicarán si los alimentos recibidos no cumplen con los criterios de su plan
. Como se documentarán las acciones correctivas

f. Unificar la cantidad del producto recibido con el ordenado.
- Como reconciliar la cantidad recibida con la ordenada

f. Notificar a la agencia del orden público y la salud pública si se encuentra evidencia de alteración en los documentos de alimentos o envío.
- Cuando será necesario notificar a la agencia del orden público y la salud pública

IV. Archivos:

a. Temperatura de alimentos potencialmente peligrosos y condición de los alimentos recibidos o entregados.
b. Documentos de factura/envío.
c. Acciones correctivas (por ejemplo, rechazar alimentos porque están contaminados o no se encuentran a la temperatura adecuada).

(EJEMPLO) REGISTRO DEL RECIBO								
Fecha	**Número del Lote Interno**	**Nombre/Descripción**	**Distribuidor/Fabricante**	**Número del Lote del Fabricante**	**Cantidad**	**Temperatura**	**Número P.O.**	**Comentarios/ Acciones Correctivas**

Hoja sobre los Procedimientos de Salud & Higiene del Empleado

I. Entrenamiento para el Empleado de Comida

El conocimiento que tiene el empleado de comida es la base para establecer buenas prácticas en su establecimiento. Toda persona que trabaja con comida en su establecimiento debe conocer los principios básicos de la seguridad de alimentos e higiene. Dependiendo de la situación, presentaciones formales, entrenamiento individual, pólizas, instrucciones o demostraciones (demostración de lavar las manos) pueden ser apropiadas. Los procesos escritos deben incluir (al mínimo):

a. **Conducir el entrenamiento de la seguridad de alimentación del trabajador durante 10 días de ser contratado (por el gerente certificado en seguridad alimenticia o por un instructor aprobado para el entrenamiento del preparador de comida). Instructores aprobados para el entrenamiento del preparador de comida pueden ser encontrados en la página web del Departamento al** www.sdcdeh.org

b. **Asegurarse que una prueba para el preparador de comida (70% es una calificación aprobada) sea tomada al menos una vez cada tres años por cada empleado de comida. La prueba se puede conducir por un gerente certificado de la seguridad alimenticia o por un instructor aprobado por el Condado para el entrenamiento del preparador de comida.**

c. **Tener al menos un gerente certificado en seguridad de alimentos dentro de 60 días de tener el establecimiento abierto, o contratar un nuevo gerente.**

d. **Mantener los registros y exámenes del entrenamiento de los empleados si fueron entrenados por un gerente certificado en seguridad alimenticia en el establecimiento.**

II. Salud e Higiene del Empleado

Procedimientos Escritos sobre la Salud e Higiene del Empleado deben incluir (al mínimo):

a. **Proveer letreros de lavamanos en los lavaderos para las manos.**

b. **Enseñar a los empleados cómo y cuándo lavarse las manos.**

c. **Asegurar que el empleado use ropa limpia y proveerle un vestuario u otra área para guardar cosas personales.**

d. **Proveer guantes/curitas a los empleados que tengan cortadas o heridas.**

e. **Proveer un área limpia y separada para el descanso/almuerzo del empleado.**

f. **Hacer cumplir las reglas de no fumar, comer, o beber en áreas de alimentos** (es aceptable beber de un envase tapado con un popote en las áreas de alimentos).

g. **Tener procedimientos para tratar a los empleados enfermos**

Su póliza para tratar a los empleados enfermos debe contener al menos lo siguiente:

1. **Los empleados de comida deben notificar a la persona encargada** si se le ha diagnosticado con las siguientes enfermedades gastrointestinales: Salmonela, Hepatitis A, Shigella, E. coli, Norovirus o Entamoeba histolytica.

Recuerde, los empleados de comida no deben trabajar con la comida o utensilios

si tienen una enfermedad gastrointestinal, especialmente diarrea y/o calambres abdominales, fiebre o vómito.

2. **Los empleados de comida deben notificar a la persona a cargo** si tienen una lesión o herida en las manos, muñecas o brazos y está abierta o drenando.

   Recuerde, toda lesión o herida en estas áreas deben estar protegida con un protector impermeable (tal como un dedil) o cubierta con guantes si la herida está en las manos. Las lesiones en otras partes del cuerpo deben estar tapadas con una venda ajustada, seca y duradera.

Una persona encargada debe estar presente durante las horas de trabajo. Si el empleado está enfermo, la Ley Estatal requiere que la persona a cargo haga lo siguiente:

1. **Reportar al Departamento de Salud Ambiental** si el empleado fue diagnosticado recientemente con Salmonela, Hepatitis A, Shigella, E. coli, Norovirus o Entamoeba histolytica, llamando al (619)-338-2356.

2. **Reportar al Departamento de Salud Ambiental** si dos o más personas tienen una enfermedad aguda gastrointestinal, al llamar al (619)-338-2356.

Una enfermedad aguda gastrointestinal es la diarrea, sola o en conjunto con el vómito, fiebre o calambres abdominales. También puede ser vómito en conjunto con la diarrea u otros dos síntomas gastrointestinales como fiebre o calambres abdominales.

3. **Excluir a un empleado** del establecimiento de comida si está diagnosticado con Salmonela, Hepatitis A, Shigella, E. coli, Norovirus o Entamoeba histolytica.

   Tales exclusiones solamente pueden ser removidas por el Departamento de Salud Ambiental o la Agencia de Salud o Servicios Humanos del Condado de San Diego.

4. **Restringir el trabajo del empleado** con la comida expuesta, equipo limpio, mantelería limpia, utensilios limpios y artículos desenvueltos si el empleado padece de síntomas de enfermedad aguda gastrointestinal o si el empleado sufre de la tos persistente, estornudo o descargos nasales.

   Estas restricciones pueden ser removidas cuando el empleado de comida declara que ya no tiene tales síntomas.

Ejemplo del Acuerdo del Empleado de Comida para Reportar

Propósito: Para prevenir la transmisión de enfermedades alimenticias por aquellos empleados infectados con una enfermedad debida a Norovirus, ***Salmonella* Typhi, *Shigella*** spp.**,** Entamoeba histolytica, Enterohemorragia (EHEC) o toxina Shiga (STEC) producida por E. ***coli*** o el Virus del hepatitis A

El propósito de este acuerdo es para informarle al empleado de comida de su responsabilidad de notificar a la Persona Encargada cuando padece de alguna de las condiciones mencionadas para que la Persona Encargada pueda tomar los pasos adecuados a fin de prevenir la transmisión de una enfermedad por alimentos.

ESTOY DE ACUERDO A REPORTARLO A LA PERSONA ENCARGADA:

Durante el comienzo de los siguientes síntomas, mientras adentro o afuera del trabajo, incluyendo la fecha cuando comenzó:

1. Diarrea
2. Vómito
3. Ictericia
4. Dolor de garganta con fiebre
5. Cortes o heridas infectados, o lesiones que contienen pus en las manos, muñecas, parte del cuerpo expuesto u otra parte del cuerpo; o si las cortadas, heridas o lesiones no están tapadas adecuadamente *(tal como las heridas quemadas o infectadas, sin importar el tamaño)*

Diagnóstico Médico:

Si soy diagnosticado con la enfermedad de Norovirus, fiebre tifoidea (***Salmonela* Typhi**), **Entamoeba histolytica**, **shigella** (infección ***Shigella*** spp.), ***E.* coli O157:H7 u otra infección EHEC/STEC, o hepatitis A (virus del hepatitis A).**

Yo he leído (o se me ha explicado) y comprendo los requisitos con respecto a mis responsabilidades, mediante el **Código de Comida para la Venta al Menudeo de California** en los artículo 113949-113950.5 y 113974 y el presente acuerdo, y debo cumplir con:

1. Reportar cualquier condición ya mencionada que esté conectada con los síntomas, diagnósticos, o contacto ya especificados.
2. Restricciones o exclusiones que se me imponen.
3. Prácticas adecuadas sobre la higiene.

Yo comprendo que al no cumplir con los términos de este acuerdo podrá resultar en que el establecimiento de comida o la autoridad reguladora de alimentos tome medidas que pueden poner en peligro mi empleo, y puede haber una demanda legal en contra de mi o el dueño.

Nombre del Empleado (letra imprenta) _____

Firma del Empleado _____ **Fecha**_____

Firma del Dueño del Permiso o un Representante_____ **Fecha**_____

Hoja sobre los Procedimientos para el Control de Plagas/Bichos

I. Procedimientos Escritos

Las plagas o bichos, tal como los roedores, insectos volantes, insectos arrastrantes u otros deben permanecer fuera del establecimiento de comida. Tener en el establecimiento un plan preventivo para el control de plagas le ayudará a prevenir la contaminación de alimentos o productos. Algunas sugerencias para un programa efectivo del control de plagas incluyen:

a. **Usar un Operador para el Control de Plaga (PCO) con licencia.** Conozca a su operador para el control de plaga (PCO) y su número de licencia de PCO. Asegure que el operador para el control de plaga (PCO) también haga inspecciones y ofrezca recomendaciones como parte del servicio del contrato.

b. **Usar solamente insecticidas aprobados.** Asegure que se usen y apliquen los insecticidas en el establecimiento tal como se ha indicado en la etiqueta. El operador para el control de plaga (PCO) está requerido, bajo la ley, a documentar los siguientes datos en el reporte de su visita al establecimiento:
   - El nombre del insecticida usado
   - La cantidad de insecticida usado
   - El lugar donde se usó el insecticida

c. **Enumerar y poner en mapa las trampas/estaciones.** Aprenda como las trampas/estaciones están numeradas y localizadas en el mapa. No se debe usar una trampa de veneno en el interior del establecimiento. Las trampas de veneno deben estar cerradas o pegadas al piso o edificio.

d. **Registro Semanal (se registra diariamente si se nota el problema).** Sus procedimientos deben incluir quien es responsable por la revisión de las trampas/estaciones encontrados adentro y afuera del establecimiento.

e. **Servicio para el control de plaga, adentro y afuera del establecimiento, al menos una vez por mes.**

f. **Eliminar las condiciones de la propagación y refugio de roedores (agua estancada/reservada, acumulación de basura, el desorden, productos de comida derramados, áreas potenciales de anidamiento, vegetación fuerte cerca del edificio exterior, mal mantenimiento de las áreas de basura/basureros, almacenamientos de tarimas, etc.)**

g. **Mantener un espacio libre entre las paredes y estanterías o tarimas.**

h. **Las puertas y mosquiteros deben estar protegidos de los bichos (no hay hoyos en las paredes, ventanas con mosquiteros en buena condición, no hay aberturas bajo las puertas que sean de más de ¼ pulgada).**

II. Archivos

a. Recibos de servicio para el control de plaga (se recomienda que una evaluación ambiental sea parte del acuerdo de servicio).
b. Mapa de todos las trampas/ estaciones.
c. Registros semanales sobre la auto-inspección del control de plaga.

Hoja sobre los Procedimientos de Almacenamiento de Alimentos

I. Procedimientos Escritos y la Auto-Inspección

Los alimentos se deben almacenar para que estén protegidos de plagas o contaminación. Además, algunos alimentos no se almacenan adecuadamente los microorganismos pueden crecer en ellos. Para proteger la comida, los procedimientos escritos para asegurar el almacenamiento de alimentos deben incluir (al mínimo):

a. Proveer espacio adecuado para el almacenamiento.

b. Almacenar productos no alimenticios (incluye los productos químicos y de limpieza) separados de la comida.

c. Almacenar adecuadamente los químicos tóxicos/peligrosos no reservados para la venta.

d. Separar la comida cruda de animal de la comida lista para servir.

e. Proteger la comida contra la contaminación (empacamiento o cubierto adecuado).

f. Proveer un área separada con letrero para el almacenamiento de productos devueltos o recuperados.

g. Implementar procedimientos para manejar la comida rescatada, vencida, dañada o contaminada (incluye la eliminación en tiempo oportuno de los productos dañados, estropeados o vencidos). La eliminación de estos productos alimenticios también se debe documentar.

h. Alternar la reserva de alimentos para asegurar la rotación adecuada observando el Primero Adentro - Primero Afuera (First In – First Out (FIFO)).

i. Proveer luz y ventilación adecuadas.

j. Asegurar que la comida recibida está etiquetada adecuadamente.

k. Limpiar y organizar las áreas de almacenamiento de comida.

l. Mantener temperaturas adecuadas para el almacenamiento de comida.

m. Mantener un espacio libre y claramente delineado entre las paredes y productos almacenados.

n. Almacenar comida encima del piso al menos 6 pulgadas o en tarimas que se deben mover fácilmente con un porta paleta, montacargas u otro aparato similar.

II. Hoja de Procedimientos Escritos

Los detalles ya mencionados se deben incluir en el proceso mensual de auto-inspección del establecimiento (véase el ejemplo en la hoja sobre los procedimientos para la auto-inspección). Los procedimientos escritos desarrollados deben incluir (al mínimo):

a. Quien es la persona responsable de asegurar el cumplimiento de los procesos de almacenamiento de comida.

b. Procesos que usted debe implementar para asegurar el cumplimiento con cada uno de los detalles ya mencionados.

Hoja sobre los Procedimientos de Limpieza (SOPs)

I. Horario Principal de Limpieza, Agua de Prueba y Registros de Limpieza

Los establecimientos se deben mantener limpios y en buena condición. La limpieza eficaz se debe conducir evitando la contaminación de comida, equipo o utensilios relacionados. Los procesos de limpieza (SOP) deben incluir (al mínimo):

a. Un registro diario de limpieza/mantenimiento para los cuartos de baños (limpios, mantenidos y almacenados).
b. Resultados de la agua de prueba si la agua proviene de un pozo (en particular si el hielo se hace en el establecimiento). En estos casos, el agua de prueba se debe registrar de acuerdo con las leyes aplicables, y ese procedimiento se debe realizar al menos dos veces por año.
c. Un horario y procedimiento principal para limpieza y mantenimiento.

II. Procedimientos Escritos

Los procedimientos escritos deben incluir (al mínimo):

a. Un registro diario de limpieza/mantenimiento para los baños (limpios, mantenidos y almacenados) con los procesos de quien va a limpiar y almacenar los baños diariamente y donde se pondrá el registro de limpieza.

b. Resultados de la agua de prueba si la agua proviene de un pozo (en particular si el hielo se hace en el establecimiento). El procedimiento debe incluir: quien va a tomar la prueba del agua, con que frecuencia se tomarán las pruebas, e su número del permiso de agua. Generalmente, esto está incluido bajo el permiso estatal o local, pero usted necesitará verificar la seguridad del agua con la agencia reguladora.

c. Un horario y procedimiento principal para limpieza y mantenimiento. Deberá incluir quién es responsable para asegurar que la limpieza se ha completado en lo siguiente:

- Superficies en contacto con los alimentos incluyen, pero no están limitadas, a los lavaderos, tableros para cortar, utensilios, equipo de comida y mesas. No se olvide de incluir los procedimientos para el uso de trapos de limpieza.
- Superficies que no están en contacto con la comida y asegurar que las pipas de arriba están limpias y que no gotean.
- Montacargas o porta paletas, tarimas, paletas, botes de basura, bolsas.
- Agua de basura o estanque, afuera o adentro del establecimiento.
- Recipientes para el transporte de comida
- Refrigeradores/enfriadores (pisos, paredes, techos, bobinas) y máquinas de hielo/cuchara o pala de hielo
- Drenaje y equipo
- Área de bote/contenedor de basura y asegurándose que la limpieza es frecuente y adecuada
- Pisos, Paredes, Techos
- Cuartos de la portería, vestuarios y áreas de comer
- Otro equipo o cuarto que necesita limpieza o mantenimiento.

III. Archivos

a. Un registro de limpieza/mantenimiento para el cuarto de baño.

b. Resultados de las pruebas de agua.

HOJA SOBRE PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

ANTECEDENTES:
Es la responsabilidad de cada establecimiento de comidas ofrecer comida segura y saludable a sus clientes. No es posible proteger los sistemas de alimentos y agua contra todo riesgo potencial; sin embargo, se ha desarrollado esta lista para ayudarle al operador del establecimiento de venta de comidas al menudeo a reducir los riesgos potenciales.

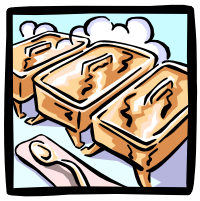
SEGURIDAD:

- ❑ Limitar el acceso a las áreas de preparación y almacenamiento de comidas.
- ❑ No permitir personal innecesario o no autorizado en las áreas de preparación y de almacenamiento de los alimentos.
- ❑ Asegurar las puertas y ventanas, admitiendo en estas áreas sólo al personal autorizado. Las salidas de incendio no deberán estar bloqueadas.
- ❑ Supervisar a las visitas y al personal de entrega. Considerar un registro de visitas.
- ❑ Reportar una actividad rara al gerente o representante de seguridad.

FUENTE APROBADA:
- ❑ Confirmar que los proveedores hayan instituido un plan de seguridad para los alimentos y la seguridad personal.
- ❑ Revisar las entregas, no permitir entregas que no sean atendidas.
- ❑ Conservar una lista de los lugares donde se compren productos alimenticios y guardar las copias de las facturas/los conocimientos de embarque a fin de seguir con atención todas las compras.
- ❑ Diseñar un plan escrito que contenga los procedimientos para el recibo de alimentos del establecimiento de comidas.
- ❑ Usar sólo fuentes de alimentos aprobadas. Todo producto cosechado deberá ser lavado antes de usarse.
- ❑ Estar alerta a las condiciones de entrega y a la calidad del producto. Inspeccionar si existen paquetes que han sido alterados, están manchados, contienen orificios o envases raros.

ALMACENAMIENTO:
- ❑ Mantener la seguridad e integridad de las áreas de almacenamiento. Concentrar la atención en puntos potenciales de contaminación.
- ❑ Los productos químicos y de limpieza deben ser almacenados en un área designada, lejos de los alimentos y utensilios.
- ❑ Todos los productos alimenticios y condimentos deberán estar adecuadamente protegidos de contaminación, en recipientes cubiertos aprobados.

ESCAPARATE DE COMIDA / BUFFET:



- ❑ Las áreas de autoservicio o buffet pueden estar en riesgo. Desarrolle un plan de supervisión para observar el área, y no simplemente durante el momento de surtir.
- ❑ No vuelva a llenar los recipientes que estén parcialmente vacíos. Coloque un recipiente limpio o nuevo de producto fresco en el área de servido. Esto rompe el ciclo de contaminación potencial.
- ❑ Se requiere de una barrera contra estornudos y/o cubiertas para los alimentos a fin de brindar protección contra la contaminación al salpicar.
- ❑ Todo alimento que haya sido manoseado deberá retirarse del servicio.

SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS (CONTINUACIÓN)

AGUA / HIELO:

- ❑ Suministrar/ verificar que los dispositivos para prevenir el estancamiento estén instalados en los distribuidores automáticos de bebidas.
- ❑ Proteger la(s) máquina(s) de hielo en el interior del establecimiento para impedir la contaminación.
- ❑ El agua y el hielo deberán provenir de fuente aprobada. Su entrega se hará de tal manera que se proteja de contaminación. Las bolsas de hielo no se colocarán sobre el suelo.

EMPLEADOS:

- ❑ Todos los empleados deberán recibir capacitación adecuada del entrenador capacitado para manipular alimentos y la gerencia deberá mantener guardados todos los respectivos registros.
- ❑ Se deberá establecer una política de selección de empleados o de verificación de antecedentes.
- ❑ Se suministrará capacitación adecuada a los nuevos empleados, con la debida supervisión.
- ❑ Los empleados deberán usar uniformes limpios.
- ❑ Se suministrarán, lejos del área de preparación y almacenamiento de alimentos, casilleros seguros para las pertenencias de los empleados.

ENLACE DEL GOBIERNO:

- ❑ Reportar enfermedades que se sospeche que hayan sido transmitidas por alimentos (por ejemplo, vómitos, diarrea y/o fiebre) al Departamento de Salud Ambiental, al (619) 338-2356.
- ❑ Después de las horas de trabajo, en días festivos y en fines de semana llame al Especialista en Salud Ambiental a través de Comunicaciones del Condado, al (858) 565-5255.
- ❑ En caso de alteraciones confirmadas, llame inmediatamente al 911. Además, notificar al Departamento de Salud Ambiental al (619) 338-2379/2222.

Para mayor información sobre seguridad de alimentos y recursos está disponible el Internet:

www.cdc.gov www.fda.gov www.usda.gov www.sdcdeh.org

GUÍA PARA LA REVOCACIÓN Y RETIRO DE ALIMENTOS

La industria de alimentos y sus agencias reguladoras tienen la responsabilidad legal de certificar que los productos alimenticios sean seguros y no causen enfermedad al consumidor. Las acciones correctivas necesarias para retirar un producto de la distribución normalmente se llevan a cabo conjuntamente con varias agencias del gobierno.

Los retiros son acciones "voluntarias" adoptadas por una empresa para retirar un producto del mercado, que podrán realizarse a iniciativa de la propia empresa, a solicitud del FDA (Administración de Alimentos y Fármacos) o del USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos), o por mandato de la autoridad legal. Dependiendo de la gravedad o de las consecuencias o efectos para la salud después de ingerir el alimento o la bebida, habrá tres niveles o tipos de mandatos:

1. Mandato de Clase I es una situación donde hay razonable probabilidad de que el uso de, o exposición a, un producto ordenado a retirarse causará graves consecuencias adversas para la salud, o la muerte.

2. Mandato de Clase II es una situación donde el uso de, o exposición a, un producto ordenado a retirarse causará consecuencias temporales adversas para la salud o médicamente reversibles, o donde la probabilidad de graves consecuencias para la salud es remota.

3. Mandato de Clase III es una situación donde el uso de, o exposición a, un producto ordenado a retirarse es probable que cause consecuencias adversas para la salud.

Respondiendo a una Orden de Retiro de Producto

a. Conozca a sus proveedores de alimentos – mantenga registros con información sobre ellos; por ejemplo, ubicación del establecimiento, personas de contacto y números de teléfono.

b. Mantenga archivos sobre información de productos, entregas e inventario de los productos.

c. Lea siempre los mensajes recibidos de su proveedor.

d. Separe inmediatamente del resto del inventario de sus productos los productos alimenticios comprendidos en la orden de devolución al proveedor.

e. Mantenga un registro de los productos devueltos al proveedor. El registro deberá incluir información acerca de los productos, tales como nombre del producto, fabricante, números de código y/o fecha de fabricación.

Por favor note que esta lista sirve como una guía e quizás no tenga todo incluido para cada situación. Para reportar una enfermedad o muerte, se debe contactar el Departamento de Salud Ambiental del Condado de San Diego al (619) 338-2356. Para otra asistencia sobre la revocación, llame al (619) 338-2379 o por correo electrónico al fhdutyeh@adcounty.ca.gov

HOJA DE DATOS

Retiros de Alimentos

La siguiente lista está tomada de la hoja de datos para los retiros de comida publicada en la página Web del Departamento de Agricultura de EE.UU (USDA):

¿Qué es un retiro de alimentos de circulación?

Un retiro de comida es una acción voluntaria por el fabricante o distribuidor para proteger al público de productos que puedan causar problemas de salud o la muerte.

¿Quién regula los productos de comida?

El Servicio de Inspección y Seguridad Alimenticia (FSIS) del Departamento de Agricultura de EE.UU (USDA) inspecciona y regula los productos de carne y carne de ave, y huevos procesados (huevos que se le han quitado la cáscara para que sean procesados aún más) que han sido producido en fábricas inspeccionadas federalmente. El FSIS es responsable de asegurar que todos los productos están seguros, limpios y etiquetados adecuadamente. Todos los otros productos están regulados por la Administración Federal de Alimentos y Fármacos (FDA).

¿Cuál es el propósito de un retiro de alimento?

El propósito de un retiro de circulación es retirar la comida del mercado donde se cree que ha sido alterada (dañina a la salud o inadecuada para el consumo humano), o mal etiquetada (etiqueta falsa o engañosa y/o el empacamiento).

¿Quién decide cuando un retiro es necesario?

Todos los retiros son voluntarios. Pueden ser iniciados por el fabricante o distribuidor de comida o ser solicitadas por el FSIS o FDA. Si una compañía se niega a revocar los productos, entonces el FSIS tiene autoridad legal para detener la carne y producto(s) de ave en el mercado cuando se cree que la salud del público está en peligro o si otro requisito para la protección del consumidor no se ha cumplido.

¿Cómo se descubren los productos inseguros?

La comida mal etiquetada o insegura puede llegar a la atención del FSIS o FDA en varias maneras:

- La compañía que ha fabricado o distribuido la comida le informa a la agencia sobre la situación.
- El descubrimiento se hace a través de resultados de prueba recibidos por la agencia como parte del programa para propósitos de muestreo.
- Los inspectores de campo y agentes de cumplimiento, en el curso de sus deberes rutinarios, coleccionan información y hacen observaciones para poder descubrir comida mal etiquetada o insegura.
- Las agencias pueden enterarse de comida insegura por las quejas del consumidor, los hechos epidemiológicos sometidos por el estado o el departamento local de la salud pública, u otras agencias.

En cuanto la agencia se entere que hay un alimento mal etiquetado o inseguro en el mercado, se conduce una investigación preliminar para determinar si un retiro de comida es necesario.

La investigación preliminar puede incluir algunos o todos de los pasos siguientes:

- Coleccionar y verificar información sobre la comida sospechosa;
- Documentar una cronología de eventos;
- Contactar al fabricante de comida para más información;
- Discusiones con el personal de inspección de campo o cumplimiento;
- Entrevistar al consumidor quien supuestamente se enfermó o lastimó por haber comido la comida;
- Coleccionar y analizar ejemplares de comida; y
- Contactar al departamento estatal o local de salud.

¿Cuál es el propósito del USDA y el FDA?

Durante el retiro del alimento, la salud pública está protegida al asegurar que las comidas potencialmente peligrosas sean removidas del mercado. El propósito principal de las agencias reguladoras es revisar detalladamente la efectividad de los procedimientos de revocación y proveer asesoría científica y técnica.

¿Cuáles son los varios tipos de retiros?

Clase I – Un mandato de Clase I es una situación de peligro a la salud donde hay probabilidad razonable de que la ingestión del alimento causará problemas a la salud o la muerte. La carne que está contaminada con bacteria patógena, tal como la Listeria monocitógena en un producto listo para servir o la Escherichia coli 0157:H7 en la carne de res cruda, estaría sujetada al retiro de Clase I. También, al agregar alérgenos de la Categoría I, tal como los cacahuates o huevos, como ingredientes en carne procesada sin apuntarlo en la etiqueta se justificaría como una revocación en la Clase I.

Clase II –Un mandato de Clase II es una situación donde hay una probabilidad distante de consecuencias adversas a la salud al comer la comida. Un ejemplo de la revocación en la Clase II sería la leche seca, un alérgeno de Categoría II, como un ingrediente en el chorizo sin haber mencionado la leche seca en la etiqueta.

Clase III –Un mandato de Clase III es una situación donde el comer el alimento no causará consecuencias adversas a la salud. Un ejemplo sería la carne procesada mal etiquetada, en la cual el agua agregada no está anotada en la etiqueta, como requerido por las regulaciones federales. Además de determinar la clase del retiro, la agencia apropiada verificará que la compañía ha identificado la información de producción y distribución para facilitar el retiro.

¿Cuáles son otras acciones sobre el retiro de comida?

Otras acciones del retiro de comida pueden incluir la recuperación de reservas, retiros del mercado, o producto retenido. Estas acciones pueden ser iniciadas por el fabricante o distribuidor para enfocarse en el control de calidad u otros asuntos que probablemente no vayan a impactar la salud pública.

¿Cómo se asegura el USDA y FDA que el producto sujeto a la revocación sea devuelto?

El personal de campo conduce “inspecciones efectivas” para asegurar que la compañía haga todo lo posible para recuperar la carne de res y ave que han sido retiradas. Se hacen varias inspecciones efectivas para verificar que el retiro es conducido de una manera efectiva, y que la compañía encargada de localizar, recuperar, controlar o disponer del alimento está funcionando conforme con los requisitos reguladores.

Después que la agencia haya determinado que la compañía de revocación ha hecho esfuerzos razonables para recuperar y disponer adecuadamente de la comida retirada, la agencia será notificada oficialmente por carta indicando que el retiro está terminado y no se requiere más acción.

¿El USDA mantiene documentación sobre las revocaciones?

La División de la Administración para los Retiros mantiene archivos completos de todos los retiros coordinados por el FSIS (USDA).

¿Dónde pueden los consumidores encontrar información sobre los retiros de productos de comida?

- Para más información sobre los retiros de carne y productos de ave, el consumidor puede visitar: la página Web del USDA en el área "Open Federal Cases", llamar a la línea de asistencia de Carne y Carne de Ave del USDA al 1-800-535-4555, o mandar un correo electrónico a: mphotllne.fsis@usda.gov
- Para más información sobre la revocación de otras comidas, por favor contacte al Centro para la Seguridad Alimenticia del FDA y el Centro de Información y Acercamiento de la Nutrición Aplicada al 1-888-SAFE FOOD (1-888-723-3366).
- Información adicional está disponible en la página Web: www.foodsafety.gov

¿Dónde se puede encontrar más información sobre el proceso de retiro?

Para más información sobre el proceso de retiro de alimentos, el consumidor puede leer los siguientes documentos disponibles a través del FSIS:

- Recall of Meat and Poultry Products, FSIS Directive 8080.1,Rev.3(Jan 19,2000)PDF
- Product Recall Guidelines for Firms, FSIS Directive 8080.1, Rev. 3, Amendment 2 (Jan 19, 2000). I PDF .Improving Recalls at the Food Safety and Inspection Service, Report of the Recall Policy Working Group (Aug 1998). PDF
- A Review of Recall Policies at the Food Safety and Inspection Service, The Product Recall Research Group, Directed by Dirk C. Gibson, Ph.D. (Jun 1, 2000).
- Evaluation Report -FSIS Recall Notification and Industry Guidance, Evaluation and Analysis Division, OPPDE (Sep 2000, PDF Only)

Guía sobre los Procedimientos para Mantener Documentación y Archivos

I. Procedimientos para Mantener Documentación y Archivos

La documentación y los archivos de registro son importantes para mantener un historial del establecimiento. Se debe tener un sistema eficiente para asegurar que los archivos sean guardados adecuadamente de acuerdo con el detallado en su plan. Los archivos también necesitan estar organizados y guardados en un lugar seguro, y mantenidos por un tiempo prolongado. Un concepto importante que debe recordar es, ¡***si no lo anota, nunca sucedió!***

a. Mantenga los archivos organizados.

¿Dónde guarda sus archivos?: _____

¿Quién es responsable de mantener sus archivos?: _____

¿Por cuánto tiempo mantendrá sus archivos?: _____

b. Mantenga y revise regularmente el archivo sobre las quejas del consumidor. Revise el archivo para conocer repetidas quejas que pueden indicar si hay o no un problema con un producto alimenticio específico, o práctica de preparación.

¿Quién mantiene el archivo de quejas del consumidor?: _____

¿Dónde se guarda el archivo de quejas del consumidor?: _____

c. Archivos que usted debe mantener (lo mínimo):

1. Plan de Control de Riesgo de la Seguridad Alimenticia
2. Facturas y documentos de envío
3. Verificación de fuentes aprobadas
4. Etiquetas de mariscos por lo menos 90 días
5. Registros del control de temperatura o copias impresas de computador
6. Registros de la calibración del termómetro
7. Registros mensuales sobre la auto inspección del establecimiento
8. Registros de recibo/transporte/entrega
9. Archivos del entrenamiento, exámenes de preparadores de comida, y certificado sobre el manejo seguro de la comida
10. Registros y Horarios de Limpieza
11. Disposición de la comida rescatada, vencida, dañada o contaminada
12. Documentación e Información sobre la implementación de los retiros de alimentos
13. Resultados de las pruebas de agua
14. Recibos del servicio del control de plagas (incluir las inspecciones y recomendaciones como parte del contrato de servicio)
15. Mapa de todos los aparatos del control de plagas/trampas (si corresponde)
16. Registros semanales de la inspección del control de plagas
17. Reporte de inspección/verificación de documentos de la agencia reguladora

Apéndice D

Procedimientos para los Establecimientos de Comida en Caso de Desastre, Emergencia o la Interrupción de Servicios

Procedimientos para los Establecimientos de Comida en Caso de Desastre o Emergencia

Durante un desastre, se podrán fracturar y quebrar las tuberías de agua, desagüe y gas natural. Asimismo, a menudo ocurren roturas de líneas eléctricas y de suministro de corriente, con interrupción de los servicios por tiempo prolongado. Considerando estos problemas potenciales, se deberán observar las siguientes guías:

1. **PROBLEMAS CON EL SERVICIO DE AGUA:** Si se interrumpe o contamina el servicio de agua, el agua de estas tuberías no podrá ser usada para beber o para cocinar. Las tuberías de agua conectadas a locales que suministran el agua para las fuentes para beber, máquinas de café, máquinas de bebidas / sodas y máquinas de hielo no se podrán usar para el consumo humano. En caso de hacerlo, existe un gran riesgo de enfermedad o muerte debido a la contaminación de los recursos hidráulicos.

   SOLUCIÓN: Interrumpa la preparación de alimentos y el servicio de comidas no empaquetadas. Use agua embotellada para lavarse las manos. Si no hay agua disponible en el establecimiento de comidas, el negocio necesita ser cerrado de inmediato y se deberá llamar a nuestro departamento para obtener aprobación antes de la reapertura.

2. **PROBLEMAS ELÉCTRICOS**: Si el suministro eléctrico es interrumpido o totalmente suspendido, los alimentos almacenados en refrigeradoras o congeladores podrá deteriorarse dependiendo de la duración de la interrupción de la corriente. En caso de no haber corriente, si es posible NO ABRA las unidades. Un refrigerador cerrado podrá mantener una temperatura de 41ºF o menos por hasta 4 horas. Un refrigerador cuya puerta ha sido abierta podrá mantener esta misma temperatura por menos de dos horas. Los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente pueden mantenerse generalmente, a la temperatura ambiente por hasta una hora sin echarse a perder o causar problemas mayores de salud. (No aprobamos que los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente se conserven a la temperatura ambiente. De acuerdo al código de Salud y Seguridad de California, deberán mantenerse en todo momento a 41ºF o menos, o a 135ºF o más. Esto es aplicable solamente en situaciones de desastre.) Una vez descongelados, los alimentos no se podrán volver a congelar.

   SOLUCIÓN: Trate de mantener los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente a 41ºF o menos. Use hielo limpio, sin contaminar, para mantener estos alimentos a la temperatura adecuada. Todo alimento deteriorado deberá ser puesto en bolsas plásticas selladas de basura y eliminado en el depósito de escombros o desechos. Asegúrese que las tapas del contenedor estén cerradas para impedir la reproducción de moscas y el acceso de roedores.

3. **PROBLEMAS DE DESAGÜE**: Si la tubería de desagüe se ha rajado o roto, podrá causar la acumulación de agua o desagüe dentro del establecimiento o su desborde fuera del establecimiento, o ambos.

SOLUCIÓN: Interrumpa de inmediato el uso de todas las instalaciones de inodoros y toda descarga de aguas de desecho. El establecimiento de comidas deberá ser cerrado de inmediato. Trate de contener el derrame del desagüe fuera del edificio para impedir riesgos para el público y usar cualquier cloro o lejía para ayudar a desinfectar el área. Todo alimento, incluyendo latas o botellas, contaminado por el desagüe deberá ser adecuadamente eliminado en los depósitos de desechos y NO PODRÁ ser lavado y usarse otra vez. Todos los pisos y el equipo contaminado deberán ser adecuadamente limpiados y desinfectados.

4**. PROBLEMAS CON LA TUBERÍA DE GAS:** Si las tuberías de gas se rompen y se interrumpe el servicio, no funcionarán ciertos equipos del establecimiento de comidas, incluyendo las estufas, planchas de vapor y el calentador de agua.

SOLUCIÓN: Si no hay agua caliente, interrumpa el servicio de preparación de alimentos non empaquetados. Los establecimientos de comidas tendrán un problema al operar sin el servicio de gas natural. Algunos utensilios de múltiples usos, tales como platos y cubiertos, no podrían ser lavados y desinfectados apropiadamente. Se deberán usar utensilios desechables, tales como platos, vasos, cuchillos, tenedores y cucharas de papel y plástico.

5**. INCENDIOS**: Durante un terremoto u otro desastre a veces ocurren incendios.

SOLUCIÓN: Si su establecimiento de comidas es afectado por un incendio, deberá ser cerrado de inmediato e inspeccionado por nuestro Departamento antes de la reapertura.

CONDADO DE SAN DIEGO

DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL

Información con respecto el Aviso de Agua Hervida

(Restaurantes y Bares)

Cuando un "Aviso de Agua Hervida" sea emitido por el departamento local o estatal de la salud, todo establecimiento de comida, excepto las compañías que venden comida previamente empaquetadas, deben parar toda preparación de alimento y no vender comida que no está empaquetada hasta que se determine que el agua es segura. Cuando el "Aviso de Agua Hervida" haya sido removido y el agua sea segura para el consumo, los operadores serán avisados por su distribuidor de agua, el Departamento de Salud Ambiental del Condado de San Diego, y/o un Comunicado de Prensa.

Después de haberse removido el "Aviso de Agua Hervida":

Preocupaciones del Establecimiento:

- Deje correr el agua de los fregaderos de 3 a 5 minutos con agua caliente para limpiar las tuberías, antes de volverlos a usar. Debe incluir los que están localizados en los baños, la cocina, las estaciones de meseros y las fuentes de beber.
- Limpiar las tuberías y desinfectar todas las máquinas de hielo, cafeteras, máquinas para mezclar y máquinas de fuentes para beber. Véase más adelante las instrucciones para limpiar la máquina de hielo.
- Limpiar y desinfectar todas las unidades, fregaderos y equipo conectados con las tuberías de agua.
- Debe cumplir con los procesos recomendados por el fabricante para desinfectar los suavizantes de agua, antes de colocarlos en las tuberías; desinfectar los filtros o reemplazar los pequeños filtros en las máquinas de hielo, en los sistemas del tratamiento de agua, máquinas expendedoras de bebidas; y reemplazar los filtros de carbón.
- Lavar y desinfectar otra vez los platos, utensilios de múltiple uso y áreas de trabajo.

Preocupaciones sobre la Alimentos:

- Eliminar los alimentos potencialmente contaminados antes del "Aviso de Agua Hervida" tal como:
  - Frutas y Verduras preparadas y listas para servir o comidas combinadas con fruta o verdura cruda que han sido lavadas con el agua contaminada.
  - Comidas o platos que tienen hielo o se le han agregado el agua como ingrediente, o parte del proceso de enfriamiento.
  - Bebidas o hielo hechos con el agua del sistema de reserva, tal como los jugos, té helado o café.

Para más información respecto al estado del aviso de agua hervida o asesoría, contactar al:

SISTEMAS GRANDES DE AGUA DE BEBER:

- Su proveedor de agua – la información de contacto puede ser incluida en el Aviso de Agua Hervida
- Departamento de Servicios de Salud del Estado de California - Agua de Beber (619) 525-4159
- Línea principal de la Autoridad de Agua del Condado - (858) 522-6600
- Página Web del Departamento de Salud Ambiental (DEH) del Condado: http://www.sdcdeh.org/deh
- Recepción del Departamento de Salud Ambiental del Condado (DEH) al (619) 338-2379

SISTEMAS PEQUEÑOS DE AGUA PARA BEBER EN ÁREAS RURALES

- Sistemas Pequeños de Agua para Beber del Condado de San Diego - (858) 694-3113
- Recepción del Departamento de Salud Ambiental (DEH) al (619) 338-2379

Procedimiento para Limpiar y Desinfectar las Máquinas de Hielo con Hieleras Portátiles o No Portátiles

Cuando un "Aviso de Agua Hervida" sea emitido, siga estos procedimientos.

1. Desenchufe las máquinas de hielo. Ponga un letrero en la máquina que diga "No Usar". Elimine todo el hielo.
2. Apague el suministro de agua de la máquina. Drene toda el agua de la máquina.
3. Si es necesario, siga los procedimientos recomendados por el fabricante para la limpieza y desinfección. El fabricante puede indicar que las soluciones químicas no sean usadas.

Procedimientos de limpieza y desinfección para las máquinas de hielo comerciales con superficies de contacto de hielo portátiles.

Si las instrucciones del fabricante no están disponibles, siga los pasos 1 y 2 del párrafo anterior, y después haga lo siguiente:

1. Remueva todas las partes de contacto con el hielo.
2. Lave todas las partes en agua caliente con detergente. Use un cepillo flexible para remover la oxidación y suciedad de las partes de metal. Las partes de nylon o hule incluyendo las juntas de culata se deben lavar usando un trapo. Enjuague completamente las partes en agua limpia.
3. Ponga las partes en un líquido desinfectante por 30 segundos. Use una mezcla de amonio cuaternario, siguiendo las instrucciones del fabricante, o use 1 onza de blanqueador casero en 3 galones de agua potable limpia. Después de 30 segundos, permita que las partes se sequen al aire.
4. Lávese las manos completamente antes de manejar las partes desinfectadas.
5. Vuelva a ensamblar la máquina. Limpie toda superficie expuesta con una solución de cloro. Deje que se sequen al aire.
6. Reinicie la máquina. Elimine el hielo producido primero.

Procedimientos de limpieza y desinfección para las máquinas de hielo comerciales con superficies de contacto de hielo no portátiles.

Las máquinas con superficies de contacto de hielo no portátiles indicadas en el NSF/ANSI Criterio 12, están diseñadas para que el líquido desinfectante circule en las máquinas.

El fabricante puede indicar que soluciones químicas no sean usadas durante el proceso de limpiar. Si no:

1. Remover hielo residual del estanque o tolva de hielo. Apagar la máquina para permitir que otro hielo se derrita.
2. Encender el suministro de agua y electricidad. Drenar suficiente agua por la máquina para limpiar el agua residual o suciedad de la máquina.
3. Haga correr la máquina a través de 2 o 3 ciclos. Elimine el hielo hecho.
4. Apague el suministro de agua.
5. Drene el agua y el hielo dentro del sistema de hielo.
6. Circule un líquido tibio para limpiar la máquina por lo menos 2 minutos. Drene el sistema.
7. Circule agua limpia potable por 2 minutos. Drene el sistema.
8. Circule un líquido desinfectante. Use una mezcla de amoniaco cuaternario, siguiendo las instrucciones del fabricante, o use 1 onza de blanqueador de cloro casero en 3 galones de agua limpia potable. Haga correr el líquido por la máquina por 2 minutos. Drene el sistema.
9. Lave, enjuague y desinfecte cualquier contenedor de almacenamiento.
10. Devuelva las válvulas de drenaje a su posición normal y comience la máquina.
11. Elimine el hielo producido primero.

Estos procedimientos fueron extraídos de varias fuentes, incluyendo el Departamento de Servicios de Salud del Estado de California.

CONDADO DE SAN DIEGO

DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL

RECUPERACION DE INCENDIOS PARA EL OPERADOR DE COMIDA

ANTES DE ENTRAR…

- Revise la estructura externa para encontrar daños
- Contacte al departamento de incendios si la seguridad interna del lugar es sospechosa

ANTES DE REABRIR

- Contacte al Departamento de Salud Ambiental a fhdutyeh@sdcounty.ca.gov o al (619) 338-2379, o a su especialista de salud ambiental local para una aprobación.

CUANDO ES SEGURO ENTRAR…

REVISAR:

- ❑ Suministro de agua potable.
- ❑ Suministro de energía eléctrica.
- ❑ Sistema de desagüe funcionando
- ❑ Suministro de gas natural.
- ❑ Seguridad del establecimiento.

REMOVER:

- ❑ Toda comida expuesta al incendio, desechos del fuego, retardador de fuego, humo, agua, o daño causado por el incendio.
- ❑ Toda comida de alto riesgo con temperaturas de 41°F a 135°F.

EVALUAR:

- ❑ Toda comida o producto dañado por el incendio.
- ❑ Contactar a su compañía de seguro y/o agente autorizado para una revisión y evaluación de los posibles costos de recuperación.

LIMPIAR Y DESINFECTAR TODO EL ESTABLECIMIENTO:

- ❑ Las superficies en contacto con la comida.
- ❑ Los utensilios.
- ❑ Los platos y productos de vidrio.
- ❑ Las superficies externas del equipo.
- ❑ Las paredes, pisos, techos.
- ❑ Las superficies y filtros extractores.
- ❑ Las estaciones de trabajo y mesas para los clientes.
- ❑ Todo equipo que inspira aire.
- ❑ Todo tubo de ventilación.

RECUPERACION DE INCENDIOS PARA EL OPERADOR DE COMIDA

Si el operador del establecimiento quiere resumir la preparación de comida y vender comida empaquetada…

VERIFICAR LO SIGUIENTE:

- ❑ Suministro de agua caliente y fría potable está disponible.
- ❑ Suministro de lavamanos está disponible.
- ❑ Suministro de cuarto de baño está disponible.
- ❑ Servicios de electricidad y gas natural (si es necesario) están disponibles.
- ❑ Las unidades de refrigeración y/o congeladores capaces de mantener temperatura de 41°F o menos.
- ❑ Las unidades que retienen la comida caliente capaz de mantener temperatura de 135°F o menos.
- ❑ La comida dañada ha sido removida de la venta.
- ❑ Toda comida está protegida de contaminación.
- ❑ Infestaciones de roedores o insectos no existen.

Si el operador del establecimiento tiene la intención de vender solamente la comida empaquetada que no requiera refrigeración o calentamiento…

VERIFICAR LO SIGUIENTE:

- ❑ La comida dañada ha sido removida de la venta.
- ❑ Toda comida debe estar protegida de contaminación.
- ❑ Infestaciones de roedores o insectos no existen.
- ❑ Suministro de lavamanos está disponible.
- ❑ Suministro de los baños está disponible.

CONDADO DE SAN DIEGO

DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL

RECUPERACION DE INCENDIOS PARA EL OPERADOR DE COMIDA DAÑADA

La siguiente guía le provee información a los establecimientos de venta de comida al menudeo sobre la operación de recuperar alimentos después de tener un incendio, o impacto del humo, o daño de ceniza. Los productos de comida dañados se deben remover de la venta o del uso, y se deben disponer adecuadamente.

REVISAR PRODUCTOS ENLATADOS:

- Cualquier daño causado por la temperatura o presión.
- Contacto con desperdicios líquidos, desagüe, químico, agua limpia o aguas de inundación (hasta el agua limpia puede estar contaminada).
- Contacto con polvo, desechos, o químicos.
- Etiquetas perdidas.
- Severamente o bruscamente se han endentado los paneles de lado de las latas.
- Tapas endentadas.
- Los bordes de tapas dañados.
- Oxidación en las tapas y los cierres de lado.
- Abultamiento en los cierres, tapas o lados.
- Separación en las superficies de las tapas.
- Separación en los cierres.
- Goteos o perforaciones.

REVISAR BOTELLAS Y JARRAS:

- Cualquier daño causado por la temperatura o presión.
- Tapas o cubiertas sueltas.
- Quebraduras, astilladuras, aberturas.
- Etiquetas dañadas o perdidas.
- Contacto con desperdicios líquidos, desagüe, químico, agua limpia o aguas de inundación (hasta el agua limpia puede estar contaminada).
- Tiene muy mal olor al abrir el envase.

REVISAR PRODUCTOS AGRÍGOLAS:

- Daño de fuego o incendio, incluyendo las cenizas o humo.
- Residuo o telillas.
- Daño físico.
  Sustancia extraña.
- Contacto con desperdicios líquidos, desagüe, químico, agua limpia o aguas de inundación (hasta el agua limpia puede estar contaminada).
- Olor asqueroso o putrefacto

RECUPERACION DE INCENDIOS PARA EL OPERADOR DE COMIDA: COMIDA DAÑADA (CONT.)

REVISAR COMIDAS O ENVASES PREEMPAQUETADOS:

- Empaques rotos, rasgados o abiertos.
- Residuo o telillas crecidas dentro del empaque.
- Daño físico del producto.
- Contacto con desperdicios líquidos, desagüe, químico, agua limpia o aguas de inundación (hasta el agua limpia puede estar contaminada).
- Eliminar los productos que tienen goteos, quebraduras, fragmentos de vidrio u otra evidencia de contaminación.

PROBAR LA COMIDA PREEMPAQUETADA PARA ENCONTRAR DAÑOS:

- Seleccionar algunos productos empaquetados de cada estante como ejemplos.
- Abrir los ejemplos e inspeccionar para encontrar evidencia de humo, sustancia extraña o desperdicio. Eliminar los ejemplos después de la inspección.
- Si los ejemplos demuestran evidencia de contaminación o desperdicio dentro del empaque, se debe remover todos los empaques en ese estante y se debe mantenerlos para una evaluación por un salvador de comida licenciado.
- Si los ejemplares no demuestran contaminación en el producto, pero demuestran una sustancia de aumento que se puede limpiar, se debe limpiar los productos en el estante usando toallas de papel y de agua. Cambiar las toallas de papel frecuentemente.
- Continuar este procedimiento por todas las secciones de la comida empaquetada.

OTRAS COMIDAS (que necesitan ser eliminadas):

- El grano o harina, lo cual normalmente está refinada, pero ahora está endurecida y no fluye.
- Empaques en aluminio que demuestran evidencia de estar manchados en la envoltura de adentro.
- Los productos de comida en bulto contaminados se deben eliminar.
- Comidas refrigeradas o congeladas que exceden a 41°F se deben eliminar. Comidas congeladas que están mantenidas en o menos de 41°F se pueden salvar.

Si los productos demuestran uno de los daños mencionados arriba, no se deben vender o dar al consumidor…

DEBE HACER:

- Colocar la comida dañada y envases contaminados en una área separada.
- Debe usar doble bolsas de plástico para la comida desperdiciada y tirarlas en un contenedor de basura hermético o en basureros con tapas bien apretadas, si es que hay una cantidad pequeña.
- Contactar a la compañía de eliminación de basura para coordinar la eliminación de la basura y contratar un vertedero. Se pueden necesitar más basureros.
- Contactar a su compañía de seguro para conocer el posible costo de recuperación de la comida dañada.
- Contactar a un agente autorizado de alimentos para la evaluación y revisión.

NO DEBE HACER:

- Devolver los productos dañados a los estantes.
- Intentar reparar envases dañados.
- Reemplazar etiquetas rasgadas, rotas, o perdidas.
- Almacenar producto desperdiciado o dañado por más de 7 días.

SEGURIDAD DE COMIDA RELACIONADO CON EL APAGON ELECTRICO

Con la posible escasez eléctrica encarando el Condado de San Diego, el Departamento de Salud Ambiental del Condado ofrece los siguientes consejos de seguridad de alimentos para prevenir las enfermedades trasmitidas por comida en caso de que haya un apagón eléctrico:

- Mantener las puertas del refrigerador o congelador cerradas. Mantener la comida potencialmente peligrosa, tal como la carne de res o ave, enfriando a 41°F o menos.

- No debe poner comida caliente en el refrigerador después que el apagón haya ocurrido. Esto aumentará la temperatura dentro de la unidad. Enfriar la comida en baños de hielo según se necesite. Cualquier comida que haya sido preparada antes del apagón eléctrico y no fue enfriada rápidamente se debe eliminar.

- Si el congelador no está lleno, agrupe los empaques para que retengan el frío más efectivo. Sin fuerza eléctrica, un congelador lleno mantendrá todo congelado por 2 días. Un congelador lleno a la mitad mantendrá la comida congelada por 1 día.

- Si tiene aviso avanzado del apagón eléctrico y si se anticipa que el apagón dure más de 4 horas, se debe mover la comida que tiene que estar refrigerada al congelador, si el espacio lo permite.

- Si se necesita, usar hielo en bloque o hielo embolsado para enfriamiento adicional.

- Mantener las carnes de res y aves separadas de otras comidas, para prevenir que al derretirse el jugo extracto no gotee en las otras comidas.

- Eliminar cualquier comida descongelada que se ha elevado a temperatura ambiente y se ha mantenido por 2 horas o más.

- Algunos establecimientos pueden necesitar unidades temporales de almacenamiento de refrigeración durante un apagón eléctrico prolongado (por ejemplo, unidad móvil/tráiler).

- Las unidades de ventilación de la cocina serán apagadas durante el apagón eléctrico. Queda advertido que el humo, fuego y la emisión de grasa pueden activar el sistema de alarma y fuego cuando la fuerza eléctrica está apagada y el sistema de ventilación no está funcionando.

! Cuando tenga duda, tírelo!

Cuando la fuerza eléctrica se vuelva a prender, toda la comida potencialmente peligrosa debe ser evaluada para su temperatura adecuada. La bacteria se puede multiplicar rápidamente en las comidas potencialmente peligrosas que han estado a temperatura ambiente por más de 2 horas. Comida descongelada que está a 41°F o menos, se debe usar lo más pronto posible. No se debe congelar la comida descongelada. Se debe cocinar la comida a la temperatura adecuada para la seguridad de la comida.

CONDADO DE SAN DIEGO
DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL

EL USO SEGURO DEL HIELO SECO EN EMERGENCIAS CRÍTICAS DE DESASTRES NATURALES

El hielo seco es un dióxido de carbono solidificado. Cuando el hielo se derrite, se convierte en un gas de dióxido de carbono. El gas de dióxido de carbono siempre está presente en el ambiente, pero en bajas concentraciones. No tiene color y ni olor.

¿Hay cuidados especiales que debo tomar cuando se usa el hielo seco?

Hay varias precauciones importantes que debe tomar cuando maneje el hielo seco:

- El hielo seco es más frío que el hielo regular, y puede quemar la piel similar a la congelación. Debe usar guantes aislantes cuando maneje el hielo seco. Debe usar lentes seguros y un protector facial si está cortando o picando.
- Mantenga el hielo seco fuera del alcance de niños.
- Nunca debe comer o tragar el hielo seco.
- Evite aspirar el gas de dióxido de carbono.

¿Me puedo asfixiar con hielo seco?

El hielo seco puede ser un peligro serio en un lugar pequeño que no sea bien ventilado. Al descongelarse el hielo seco, se convierte en gas de dióxido de carbono. En un lugar pequeño, este gas puede aumentar. Si una cantidad suficiente de gas de dióxido de carbono está presente, una persona puede quedar inconsciente, y en algunos casos, morir.

¿Puedo usar el hielo seco en un enfriador o congelador de entrada?
Es muy peligroso usar el hielo seco en un congelador o enfriador de entrada, un depósito cerrado, u otro espacio pequeño con mala ventilación. Una cantidad grande de hielo seco en un congelador o enfriador de entrada puede producir mucho dióxido de carbono, lo cual posiblemente puede ser fatal para la persona que entra a este espacio.

El uso seguro del hielo seco

El gas dióxido de carbono es más grueso que el aire, por lo tanto, puede aumentarse en los sótanos u otras áreas bajas.

Cuando se transporta el hielo seco, siempre mantenga las ventanas del vehículo abiertas para recibir aire fresco.

La cantidad de hielo seco usado en un congelador almacenado o en refrigerador es poco probable de producir el gas dióxido de carbono con la suficiente cantidad de causar problemas de salud. El hielo seco se puede usar fácilmente para mantener la comida enfriada en estos tipos de envases.

¿Cuáles son las señales de respirar mucho dióxido de carbono?

Los síntomas de sobre exposición al dióxido de carbono incluyen el dolor de cabeza y la dificultad de respirar, y una alta exposición causa náusea y vómito.

¿Cuáles son algunos consejos al usar el hielo seco para mantener la comida refrigerada?

- Ordenar hielo seco en la forma y tamaño de la manera como se usará. Puede ser difícil y peligroso cortar el hielo seco.
- Almacenar el hielo seco en un contenedor que permita algún goteo. Si no está ventilado, el gas dióxido de carbono puede aumentar presión dentro de una jarra o envase al hielo seco que se está derritiendo.

¿Cuánto hielo seco voy a necesitar?

La cantidad del hielo seco que necesita para mantener la temperatura en un congelador o refrigerador puede variar. Algunos consejos básicos de usar el hielo seco para enfriar la comida son:

En un refrigerador:

- Un refrigerador casero puede usar 10 libras de hielo seco por día.
- El hielo seco puede congelar los productos, así que se debe poner la comida que pueda ser dañada por congelamiento lejos del hielo seco.
- Colocar el hielo abajo de la unidad casera. Poner periódico u otro material para que sirva como aislamiento en los estantes de vidrios con el propósito de prevenir que los estantes se quiebren.
- Mantener líquidos bien tapados para que no se carbonicen mientras el refrigerador se llena de dióxido de carbono.

En un congelador:

- Un congelador pequeño puede usar 40 a 50 libras de hielo seco por día, colocado arriba de la comida.
- Una unidad casera con la combinación de refrigerador/congelador.
- Una unidad donde el congelador está abajo puede usar 15 a 25 libras por día, colocado arriba de la comida.
- Una unidad donde el congelador está arriba puede usar 20 a 30 libras por día, colocado arriba de la comida o alrededor.
- Una unidad con un congelador paralelo puede usar 30 a 40 libras por día, colocado arriba de la comida o alrededor.

¿Cómo puedo eliminar el hielo seco?

- El hielo seco no se debe tirar en un desagüe, contenedor de basura, etc., porque puede causar gas de dióxido de carbono y aumentar la presión.
- Permita que el hielo seco sobrante se derrita y se haga gas en un área bien ventilada.

Apéndice E

Principales Patógenos de Enfermedades Trasmitidas por Alimentos

Principales Patógenos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Organismo o toxina asociada	Síntomas Predominantes	Tiempo aproximado de aparición de síntomas	Alimentos asociados y factores de riesgo	Medidas Preventivas
Primero ocurren o predominan síntomas en el tracto gastrointestinal superior (náusea, vómitos)				
Staphylococcus aureus y sus enterotoxinas	Náusea, vómitos, arcadas, diarrea, dolor abdominal, postración.	1-6 h promedio de 2-4 h	Comidas recalentadas; jamón y otras carnes; carne de ave, productos de huevo y otros alimentos proteicos; sándwiches; leche y productos lácteos; ensaladas de papa; cremas instantáneas; pasteles rellenos de crema; salsa para ensaladas	Evitar la contaminación producida por manos sin lavar o sin guantes; practicar una buena higiene personal; excluir del servicio de alimentos a los empleados que hayan contraído infecciones en la piel por labores de manipulación y preparación de alimentos; refrigerar los alimentos correctamente; enfriar rápidamente las comidas preparadas
Bacillus cereus	Vómitos, calambres abdominales, diarrea, náusea.	8-16 h (posibles 2-4 h de emesis)	Productos de arroz; féculas (productos de papa, pastas y queso); salsas; pudines; sopas; platillos horneados; pasteles; ensaladas; carnes; leche; verduras; y pescado	Control cuidadoso del tiempo y las temperaturas y métodos rápidos para enfriar comidas; adecuada cocción de los alimentos
Primero ocurren o predominan síntomas en el tracto gastrointestinal inferior				
Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Streptococcus faecalis, S. faecium	Calambres abdominales, diarrea, diarrea putrefacta asociada con *C. perfringens*, a veces náusea y vómitos.	2-36 h, promedio de 6-12 h	Carne cocida ; productos derivados de carne; carne de ave; guisados; salsas; o frijoles incorrectamente enfriados	Tener un control cuidadoso de los tiempos y temperaturas al enfriar y recalentar los alimentos cocidos. Evitar la contaminación ocasionada por manos sin guantes o sin lavar; practicar una buena higiene personal.
Especies de Salmonella (incluyendo *S. arizonae*), *Shigella*, *Escherichia coli* enteropatógena; otros *Enterobacteriacae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Yersinia enterocolitica*, *Pseudomonas aeruginosa Aeromonas hydrophila*, *Plesiomonas shigelloides*, *Campylobacter jejuni*, *Vibrio cholerae* (O1 y non-O1) *V.vulnificus*, *V. fluvialis*	Calambres abdominales, diarrea, vómitos, fiebre, escalofríos, malestar general, náusea, posible dolor de cabeza. Algunas veces diarrea con sangre o moco, lesiones de la piel asociadas con V. vulnificus. Yersinia enterocolitica gripe mímica y apendicitis aguda.	12-74 h, promedio de 18-36 h	Carne de ave y productos derivados; carne de res y productos derivados; pescado; camarones; leche, huevos crudos y productos de ovo; melones en tajadas; tomates en tajadas; brotes y coles de Bruselas crudas y otros productos de cosecha; queso importado, leche no pasteurizada y sidra/jugo de manzana; agua sin cloro (*Vibrio vulnificus*)- mariscos crudos o semi-crudos (en particular, ostras)	Evitar la contaminación cruzada; refrigerar los alimentos; cocinar la carne de ave completamente hasta 165°F (74°C) durante 15 segundos como mínimo; cocinar la carne de puerco hasta 145°F durante 15 segundos; cocinar la carne molida de res hasta 155°F (68°C) como mínimo durante 15 segundos; Practicar una buena higiene personal. No preparar o servir alimentos si tiene diarrea y vómitos.

Viruses entéricos	Diarrea, fiebre, vómitos, dolor abdominal, síntomas respiratorios.	3-5 días	Mariscos crudos o semi-crudos; agua potable, hielo; verduras crudas o sin cocer; frutas frescas y ensaladas; leche y productos lácteos	Conseguir los mariscos de una fuente aprobada; evitar la contaminación cruzada de las manos; asegurar que los manipuladores de alimentos practiquen una buena higiene personal; limpiar y desinfectar las superficies que están en contacto con los alimentos; cocinar los alimentos completamente hasta alcanzar las temperaturas internas mínimas seguras; y usar agua potable, clorada.
Giardia lamblia	Diarrea mucosa (deposiciones grasosas), dolor abdominal, pérdida de peso.	1-6 semanas	Agua; hielo; ensaladas; otras verduras sin cocer	Usar suministros de agua potable con cloro asegurarse que los manipuladores de alimentos practiquen una buena higiene personal; lavar los productos de cosecha cuidadosamente.
Ocurren síntomas neurológicos (alteraciones visuales, vértigo, hormigueo, parálisis)				
Toxina de mariscos	*** VER SÍNTOMAS GASTROINTESTINALES Y/O NEUROLÓGICOS (Toxinas de Mariscos) (este Apéndice)	Menos de 1 h	Mariscos (mejillones, almejas, conchas de abanico, etc.) (La intoxicación neurotóxica por mariscos podrá estar asociada con la Marea Roja)	Obtener los mariscos de una fuente aprobada; cocer los alimentos hasta alcanzar las temperaturas mínimas internas seguras; dar a los mariscos la refrigeración adecuada en todo momento; evitar comer mariscos durante la Marea Roja.
Toxina de Ciguatera	Hormigueo y adormecimiento, gastroenteritis, mareo, boca seca, dolores musculares, pupilas dilatadas, visión borrosa, parálisis.	1-6 h	Pescado Tropical	Refrigerar adecuadamente el pescado después de pescarse. Obtener pescado tropical de una fuente aprobada.
Clostridium botulinum y sus neurotoxinas	Vértigo, visión doble o borrosa, pérdida de reflejo a la luz, dificultad para tragar, hablar y respirar, boca seca, debilidad y parálisis respiratoria.	2 h hasta 6 días, generalmente 12-36 h	Alimentos que no se procesaron por completo o cuya temperatura de almacenamiento fue inadecuada; alimento enlatado bajo en ácido, productos de ajo y aceite sin tratar, cebollas salteadas en salsa de mantequilla; papas horneadas sobrantes; guisos; pasteles de carne de res/carne de ave	No usar los productos enlatados en casa; tener un control cuidadoso de tiempos y temperaturas para los productos tratados “al vacío” y para todo alimento de gran tamaño, voluminoso; comprar sólo mezclas acidificadas de ajo y aceite y mantenerlas refrigeradas; saltear cebollas a pedido; enfriar los sobrantes rápidamente.
Ocurren síntomas alérgicos (rubor en el rostro, comezón)				
Histamina (escombroide)	Dolor de cabeza, mareo, náusea, vómitos, sabor picante, ardor de garganta, hinchazón y rubor facial, dolor de estómago, comezón en la piel.	Menos de 1 h	Pescado escrombroide (atún, caballa, mahi-mahi, aguja)	Refrigerar adecuadamente el pescado después de pescarse

Ocurren síntomas de infección generalizada (fiebre, escalofríos, malestar general, postración, dolores, hinchazón de nódulos linfáticos)				
Trichinella spiralis	Gastroenteritis, fiebre, edema alrededor de los ojos, sudor, dolor muscular, escalofríos, postración, dificultad al respirar.	4-28 días, promedio 9 días	Principalmente de la carne de cerdo medio cruda, carne de animales de caza, carne de oso, carne de morsa.	Cocinar los alimentos por completo hasta alcanzar las temperaturas internas mínimas seguras; cocinar la carne de cerdo a una temperatura mínima de 160°F; evitar la contaminación cruzada
Salmonella typhi	Malestar general, dolor de cabeza, fiebre, tos, náusea, vómitos, constipación, dolor abdominal, escalofríos, manchas rosadas, excremento con sangre.	7-28 días, promedio 14 días	Agua o mariscos contaminados; alimentos manipulados por personas infectadas y no posteriormente calentados.	Cocinar los alimentos por completo hasta alcanzar una temperatura interna mínima segura: evitar la contaminación cruzada; No permitir que empleados enfermos manipulen la comida; asegurarse que los manipuladores de alimentos practiquen una buena higiene personal; Usar suministros de agua potable, clorada
Toxoplasma gondii	Fiebre, dolor de cabeza, mialgia, erupción	10-13 días	Carne de cerdo; hamburguesa insuficientemente cocida.	Cocinar los alimentos por completo hasta alcanzar una temperatura interna mínima segura.
Síntomas Gastrointestinales y/o Neurológicos - (Toxinas de Mariscos)				
Intoxicación Paralizante por Marisco (PSP) (saxitoxinas)	Hormigueo, ardor, somnolencia, lenguaje incoherente, parálisis respiratoria	0.5 a 2 h	Mariscos sólo de la Costa Nor-Oriental o Costa Nor-Occidental de EE.UU. y Norteamérica. También de América Central y de Asia.	Obtener los mariscos de una fuente aprobada; cocinar los alimentos hasta alcanzar las temperaturas mínimas internas seguras, Refrigerar adecuadamente los mariscos en todo momento
Intoxicación Neurotóxica por Mariscos (NSP) (brevetoxinas)	Sensación cambiante de calor y frío, hormigueo; adormecimiento de labios, lengua y garganta; dolores musculares, mareos, diarrea, vómitos	2-5 minutos hasta 3-4 h	Mariscos (mejillones, almejas, conchas de abanico, etc.) (La intoxicación neurotóxica por mariscos podrá estar asociada con la Marea Roja)	Obtener los mariscos de una fuente aprobada; cocinar los alimentos hasta alcanzar las temperaturas mínimas internas seguras. Refrigerar adecuadamente los mariscos en todo momento. Evitar comer mariscos durante la Marea Roja.
Intoxicación Diarreica por Mariscos (DSP) (toxina de dinofisis, ácido okadaico, pectenotoxina, yesotoxina)	Náusea, vómitos, diarrea, dolor abdominal, escalofríos, fiebre	30 minutos a 2-3 h	Mariscos (mejillones, almejas, conchas de abanico, etc.)	Obtener los mariscos de una fuente aprobada; cocinar los alimentos hasta alcanzar las temperaturas mínimas internas seguras. Refrigerar adecuadamente los mariscos en todo momento. Evitar comer mariscos durante la Marea Roja.
Intoxicación Amnésica por Mariscos (ASP) (ácido domoico)	Vómitos, diarrea, dolor abdominal, confusión, pérdida de memoria, desorientación, crisis epiléptica, coma	24 h (gastrointestinal) a 48 h (neurológico)	Mejillones, Almejas, Cangrejo	Refrigerar adecuadamente el pescado después de pescarse; Obtener mariscos de una fuente aprobada; cocinar los alimentos hasta alcanzar las temperaturas mínimas internas seguras.

Referencias: 1. Administración de Alimentos y Fármacos de EE.UU., Centro para la Seguridad de Alimentos y Nutrición Aplicada, Bad Bug Book. (1992). www.cfsan.fda.gov
2. National Restaurant Association Educational Foundation, ServSafe Essentials, (1999)

Apéndice F

Trampas/Interceptores de Grasa en los Establecimientos de Comida

Reglamento del Departamento de Salud Ambiental del Condado de San Diego

1. Toda instalación nueva de trampa/interceptores de grasa deberá estar ubicada fuera del establecimiento de comida.

2. Se deberá mantener la separación legal de intervalo de aire en los lavaderos o equipos que se requiera drenen hacia los resumideros de piso antes de conectarse en la entrada de una trampa de grasa.

3. Las dificultades estructurales que impidan la colocación de la trampa de grasa fuera de las áreas de preparación de alimentos (las áreas de almacenamiento, preparación y lavado de alimentos y utensilios) deberán ser aprobadas por el departamento; el propietario del establecimiento o su agente designado deberá presentar una carta documentando por qué no se le puede instalar fuera del área de preparación de alimentos. En tales casos, podrá ser de aplicación lo siguiente:

   a) Se designará dentro del establecimiento de comida, pero lejos de las áreas de preparación de alimentos, un área independiente designada para trampas de grasa, tal como:

      i. Un cuarto o área como la usada para el equipo de limpieza o el equipo mecánico. Dicho cuarto o área se ubicará de manera que el personal de mantenimiento y el equipo para la trampa de grasa no ingresen a las áreas de preparación de alimentos.
      ii. Un área cerca de la parte trasera o de la puerta de entrega, que permita el acceso para el mantenimiento. La trampa de grasa no estará dentro del área de tráfico y será colocada por lo menos a seis pulgadas de las paredes.

   b) La trampa de grasa será colocada de modo que la tapa o extensión superior esté al nivel del piso terminado.

   c) En los casos en que existan condiciones especiales, que no permitan que los pisos sean cortados con sierra debido al concreto de alta tensión, entonces se permitirán trampas de grasa pequeñas no muy visibles arriba del suelo. En la entrada se deberá mantener una separación legal de aire, y el fondo de la trampa de grasa deberá estar correctamente sellado al suelo. En estas situaciones, la comprobación deberá ser provista por la unidad de revisión de planos.

4. Estos requisitos no son aplicables a trampas de grasa existentes en los establecimientos actuales de comida, excepto si se están realizando renovaciones importantes.

5. La Unidad de Revisión de Planos de la División de Alimentos y Viviendas del Departamento de Salud Ambiental (DEH) brindará “asistencia técnica” para verificar estas condiciones. Para mayor información, llame a la unidad de revisión de planos al (619) 338-2364.

Apéndice G

Vehículos para elTransporte y Entrega de Alimentos

El Código de Seguridad e Higiene de California requiere que todos los alimentos sean fabricados, producidos, almacenado, y transportados de modo que estén libres de contaminación, sin adulteración, intactos, y que provengan de fuentes aprobadas. El propósito de esta guía es establecer normas para la operación de vehículos en el servicio de alimentación y el transporte de alimentos, a fin de asegurar que sean salubres y por consiguiente aptos para el consumo humano.

- PROVEEDOR DE COMIDAS. Un negocio que prepara alimentos para servicios de comida en eventos como, pero sin limitarse a, excursiones, bodas, banquetes, fiestas y reuniones. Esto incluye la preparación y servicio de comida fuera del evento, por un establecimiento de comidas autorizado.

- VEHÍCULO PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN / ENTREGA. Un vehículo en el cual se transportan los alimentos, las bebidas y el equipo de servicio relacionados al servicio de alimentos preparados.

- VEHÍCULO PARA LA ENTREGA DE ALIMENTOS VENDIDOS AL MENUDEO. Un negocio en el que los alimentos son entregados desde un establecimiento de comidas autorizado para venta al por menor, por una persona o negocio distintos a un empleado del establecimiento de comidas autorizado.

- FUNCIÓN DE SERVICIO DE COMIDAS PREPARADAS FUERA DEL LUGAR DEL EVENTO. Cualquier evento en el que el proveedor de comidas suministra alimentos a una o más personas en un lugar en el que no existe un permiso del departamento.

PERMISOS DE SALUD

Se considera que las personas que trabajan como proveedores de comida y los establecimientos que alquilan equipo para el servicio de comidas están operando un negocio cuya higiene es regulada y deberán obtener un permiso de salud pública.

Transporte de Comida

1. Todos los alimentos potencialmente peligrosos deberán mantenerse en todo momento a 41° F o menos, o por encima de 135° F. Si bien la ley estatal indica que los alimentos potencialmente peligrosos transportados durante un tiempo que exceda 30 minutos podrán ser refrigerados a 45°F durante el transporte, recomendamos firmemente que los alimentos potencialmente peligrosos que se mantengan fríos durante el transporte se conserven a temperatura de 41°F.

2. Antes de abandonar un establecimiento de comidas regulado, todo alimento preparado no empaquetado deberá ser colocado en recipientes aprobados cubiertos, y deben mantenerse en dichos recipientes hasta que se sirva la comida.

3. Los productos químicos deberán ser mantenidos en gabinetes separados, dentro del vehículo.

4. Los utensilios de los alimentos deberán estar cubiertos y protegidos de la contaminación.

5. Los vehículos usados para transportar alimentos deberán estar cerrados y se deberán mantener en condición limpia e higiénica.

Requisitos Para El Servicio de Comida Fuera del Establecimiento

1. En todo lugar donde los empleados se encuentren sirviendo comida se proveerán instalaciones para el lavado de manos, como sigue:

   a. Ubicación lejana: Se deberá proveer en el lugar un recipiente de un mínimo de 5 galones de capacidad con agua tibia, con llave, funcionando por gravedad, jabón y toallas de papel en máquinas dispensadoras; o

   b. Será aceptable una instalación, con agua potable caliente y fría, con jabón y toallas de papel en máquinas dispensadoras, que esté disponible dentro de una distancia de 200 pies del sitio donde se sirven las comidas.

2. Higiene:

   a. No se permitirán alimentos preparados en "casa".

   b. Los operadores de alimentos deberán usar uniformes limpios y tener el cabello cubierto.

   c. Los trabajadores de alimentos deberán contar con un certificado de operador de alimentos, y con un propietario o empleado que haya tomado satisfactoriamente un curso aceptado y acreditado de certificación en seguridad de alimentos.

   d. Los utensilios y el equipo deberán ser adecuadamente almacenados después de lavarse y desinfectarse:

      (1) En una facilidad central aprobada.

      (2) De un negocio de alquiler de equipo aprobado.

   e. El equipo deberá contar con certificación o clasificación de sanidad emitida por un programa de certificación acreditado por el Instituto de Normas Nacionales Americanas (ANSI por sus siglas en inglés).

   f. Se deberán suministrar depósitos adecuados para la basura y los desperdicios.

Para mayor información sobre el transporte del servicio de alimentos/comidas preparadas fuera del lugar, sírvanse llamar al (619) 338-2379.

Apéndice H

Eventos Temporales

Toda persona u organización que venda alimentos durante un evento público deberá contar con un Permiso Temporal para Establecimiento de Comidas. Consecuentemente, todos los vendedores de alimentos,

incluyendo los restaurantes, deberán solicitar un permiso para evento temporal. El permiso para el patrocinador del evento deberá tenerse en archivo por lo menos 30 días antes de dicho evento.

Los eventos temporales incluyen los desfiles, ferias en la vía pública, festivales y otros eventos aprobados de la comunidad. Los alimentos deberán prepararse y manipularse en forma higiénica para proteger la salud del público. Las tarifas varían según el tipo de permiso. Si la solicitud no es recibida 14 días antes del evento, hay una tarifa por presentación tardía.

Además del "Permiso Temporal para el Establecimiento de Comidas", se requieren Certificados de Capacitación de Manejador de Alimentos para por lo menos una persona por cada puesto donde haya comida abierta/desempaquetada.

Para Solicitar Nuevos Permisos

1. Llene y presente una "Solicitud de Permiso Temporal para Establecimiento de Comidas". Los formularios se pueden encontrar en nuestro sitio Web, en www.sdcdeh.org. Los cheques se harán pagaderos al 'County of San Diego'.
2. Remitir o enviar por correo al Departamento de Salud Ambiental (DEH por sus siglas en inglés) los formularios completos y las tarifas.

Una vez aprobada su solicitud, su "Permiso Temporal para Establecimiento de Comidas" será procesada y expedido por el Especialista en Salud Ambiental (inspector) el día del evento, o entregado al Organizador/ Patrocinador del Evento. En caso de tener preguntas sobre estas instrucciones, sírvase llamar a la oficina de Eventos Especiales, al (619) 338-2363.

Organizaciones Benéficas sin Fines de Lucro

1. Los grupos sin fines de lucro podrán celebrar 2 eventos sin cargo alguno; sin embargo, las solicitudes deberán ser presentadas por lo menos 2 semanas antes del evento.
2. No se requiere una tarifa de permiso en el caso de organizaciones sin fines de lucro aprobadas; sin embargo sí se aplicará un cargo por demora si la presentación ocurre menos de 2 semanas antes del evento.
3. Presente una prueba de su condición sin fines de lucro: IRS 501 (c) (3)

Vendedores Ambulantes de Alimentos

1. Los vendedores ambulantes de alimentos que hayan sido autorizados podrán participar en los Eventos Temporales sin contar con un permiso adicional.
2. Haga una fotocopia del permiso vigente y entréguela al patrocinador del evento. Mantenga el permiso en la unidad de operación durante todo el tiempo.

Apéndice I

El Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP)

El Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP por sus siglas en inglés) es una técnica de sentido común para controlar los peligros para la seguridad de los alimentos. Más que un sistema reactivo, es uno preventivo del control de riesgos. Los establecimientos de comidas podrán usarlo para garantizar alimentos más seguros para los consumidores. No se trata de un sistema sin

nada de riesgo, sino que está diseñado para minimizar el riesgo de los peligros para la seguridad de los alimentos. HACCP no es un programa aislado, sino que es parte de un sistema más amplio de procedimientos de control que deberá estar en su lugar apropiado a fin de que el HACCP funcione eficazmente.

Un sistema de HACCP ayuda al operador de un establecimiento de comidas en lo siguiente:

- Identificar los alimentos y procedimientos que son más posibles de causar enfermedades transmitidas por alimentos.
- Desarrollar procedimientos que reducirán el riesgo de un foco de enfermedad transmitida por alimentos.
- Supervisar procedimientos a fin de mantener seguros los alimentos.
- Verificar que el alimento que usted sirva sea consistentemente seguro.

Un plan de HACCP es un documento escrito que describe los procedimientos que un determinado establecimiento deberá seguir. Cada plan de HACCP es específico para el establecimiento, su menú, su equipo, sus procesos y sus operaciones. Un plan HACCP está basado en los siguientes principios:

Principio 1: Realizar un análisis de riesgos.

Principio 2: Determinar los puntos críticos de control (CCP).

Principio 3: Establecer los límites críticos.

Principio 4: Establecer los procedimientos de monitoreo.

Principio 5: Establecer las acciones correctivas.

Principio 6: Establecer los procedimientos de verificación.

Principio 7: Establecer los procedimientos para el mantenimiento de archivos y documentación

Los propietarios y operadores de establecimientos de comidas son principalmente responsables de la seguridad de los alimentos. El desarrollo y la implementación de los programas de HACCP constituyen un paso confiable y responsable para ayudar a garantizar la seguridad de los alimentos ofrecidos para consumo. Para mayor información sobre cómo desarrollar e implementar un programa HACCP, visitar el sitio Web del FDA, Centro para la Seguridad de Alimentos y la Nutrición Aplicada, en www.cfsan.fda.gov.

Apéndice J

Etiqueta "Para Llevar" o de "Sobras"

La División de Alimentos y Viviendas del Departamento de Salud Ambiental recomienda que los operadores del establecimiento de comidas coloquen una etiqueta de "Para Llevar" en los paquetes de alimentos sobrantes del cliente. Ésta es una buena manera de educar a los clientes sobre cómo manejar adecuadamente la comida sobrante para asegurar que permanezca segura para el consumo. La Asociación de Alimentos y Bebidas del Condado de San Diego proporcionó un ejemplo de etiqueta en este Apéndice.

Etiqueta Para Llevar (ejemplo)

Nombre del Restaurante: _____ Teléfono #: _____

Los alimentos que se pueden echar a perder deberán mantenerse refrigerados a una temperatura menor a 41°F en todo momento. Cuando se recalienten – se calentarán a 165°F como mínimo antes de consumirlos. Los alimentos sobrantes deberán consumirse dentro de 3 dias.

¡No arriesgue la seguridad de los alimentos!
Nosotros no lo hacemos.

Etiqueta de Sobras (ejemplo)

Terminada la comida, las sobras deberán refrigerarse lo más pronto posible. Las carnes deberán cortarse en pedazos de tres pulgadas o menos y todos los alimentos deberán almacenarse en envases pequeños, poco profundos, para acelerar el enfriamiento. Asegúrese de retirar todo el relleno del pavo o del pollo asado y almacénelo por separado. Las mollejas deberán almacenarse también por separado. Las sobras deberán consumirse dentro de tres días y recalentarse a 165° F (74° C). Las salsas y sopas se deberán hervir.

Apéndice K

Requisitos sobre las Ostras Crudas del Golfo

El Departamento de Servicios de Salud de California (DHS) modificó el reglamento estatal* en Abril de 2003 para prevenir enfermedades y muertes por *Vibrio vulnificus (V. vulnificus)* asociadas al consumo de ostras crudas del Golfo.

La modificación más significativa limita la venta de ostras crudas cosechadas en el Golfo de México entre el 1 de Abril y el 31 de Octubre de cada año, excepto si las ostras se tratan con un proceso científicamente confirmado para reducir V. vulnificus, un organismo causante de enfermedad, hasta niveles no detectables.

Entre el 1 de Abril y el 31 de Octubre no se necesita exhibir ningún letrero de advertencia sobre Ostras Crudas del Golfo ya que en los establecimientos de comidas al menudeo sólo se permiten Ostras del Golfo que han sido **tratadas**. La sección del código modificado aún requiere que los letreros de Advertencia sobre Ostras Crudas del Golfo sean visiblemente exhibidos durante los meses de **Noviembre a Marzo,** cuando se podrán vender, servir u obsequiar ostras del Golfo sin tratamiento previo en los establecimientos de comidas.

Los letreros de Advertencia sobre Ostras Crudas del Golfo, tanto en inglés como en español, necesitan ser mostrados y deben ser legiblemente antes de que un consumidor haga un pedido. Los letreros de muestra en este Apéndice se ajustan al texto, a la letra y al tamaño de letreros requeridos, especificados en el reglamento estatal, y deberán ser usados como modelos por los operadores de establecimientos de comidas.

*Código de Regulaciones de California, Título 17, Artículo 13675

WARNING

THIS FACILITY OFFERS RAW OYSTERS FROM THE GULF OF MEXICO. EATING THESE OYSTERS MAY CAUSE SEVERE ILLNESS AND EVEN DEATH IN PERSONS WHO HAVE LIVER DISEASE (FOR EXAMPLE, ALCOHOLIC CIRRHOSIS), CANCER OR OTHER CHRONIC ILLNESSES THAT WEAKEN THE IMMUNE SYSTEM. If you eat raw oysters and become ill, you should seek immediate medical attention. If you are unsure if you are at risk, you should consult your physician.

AVISO IMPORTANTE

ESTA FACILIDAD OFRECE OSTRAS CRUDAS DEL GOLFO DE MEXICO. COMER ESTAS OSTRAS CRUDAS PUEDE CAUSAR UNA ENFERMEDAD GRAVE Y HASTA LA MUERTE EN LAS PERSONAS QUE PADECEN DE ENFERMEDADES DEL HIGADO (POR EJEMPLO, CIRROSIS ALCOHOLICA), CANCER U OTRAS ENFERMEDADES CRONICAS QUE DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLOGICO. Si usted come ostras crudas y se enferma, debe buscar atención médica inmediatamente. Si usted cree estar en peligro, debe consultar a un médico.

ANUNCIOS DE ADVERTENCIA REQUERIDOS EN EL MENÚ
WARNING

THIS FACILITY OFFERS RAW OYSTERS FROM THE GULF OF MEXICO. EATING THESE OYSTERS MAY CAUSE SEVERE ILLNESS AND EVEN DEATH IN PERSONS WHO HAVE LIVER DISEASE (FOR EXAMPLE, ALCOHOLIC CIRRHOSIS), CANCER OR OTHER CHRONIC ILLNESSES THAT WEAKEN THE IMMUNE SYSTEM.

Nota: El tamaño del anuncio fue determinado por el tamaño de impresión de la letra.

Las especificaciones del código requieren:

1. Imprimir un tipo de letra que no sea menor de 10 puntos
2. La advertencia deberá estar encerrada en un rectángulo con no menos de 1/8” de espacio alrededor.

Anuncio de Advertencia en el Menú en Español (mismas especificaciones para el tamaño de impresión):

ADVERTENCIA

ESTA FACILIDAD OFRECE OSTRAS CRUDAS DEL GOLFO DE MÉXICO. COMER ESTAS OSTRAS CRUDAS PUEDE CAUSAR UNA ENFERMEDAD GRAVE Y HASTA LA MUERTE EN LAS PERSONAS QUE PADECEN DE ENFERMEDADES DEL HÍGADO (POR EJEMPLO, CIRROSIS ALCOHÓLICA), CÁNCER U OTRAS ENFERMEDADES CRÓNICAS QUE DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLÓGICO.

ANUNCIOS DE ADVERTENCIA REQUERIDOS EN EL MENÚ

Especificaciones del Código:

1. Dimensiones de la cartulina – forma y tamaño (cuadrado – lados de 4"; rectangular - 5'3")
2. Tamaño de impresión no menor a un tipo 12 de letra para el encabezado y las dos primeras oraciones.
   Tamaño de impresión no menor a un tipo 10 de letra para las oraciones restantes.

CARTULINA TENTATIVA DE 3" X 5"

WARNING

THIS FACILITY OFFERS RAW OYSTERS FROM THE GULF OF MEXICO.

EATING THESE OYSTERS MAY CAUSE SEVERE ILLNESS AND EVEN DEATH IN PERSONS WHO HAVE LIVER DISEASE (FOR EXAMPLE, ALCOHOLIC CIRRHOSIS), CANCER OR OTHER CHRONIC ILLNESSES THAT WEAKEN THE IMMUNE SYSTEM.

If you eat raw oysters and become ill, you should seek immediate medical attention. If you are unsure if you are at risk, you should consult your physician.

County of San Diego, Department of Environmental Health.

CARTULINA TENTATIVA DE 4" x 4"

ADVERTENCIA

ESTE ESTABLECIMIENTO OFRECE OSTRAS CRUDAS PROVENIENTES DEL GOLFO DE MÉXICO.

COMER ESTAS OSTRAS PUEDE CAUSAR ENFERMEDAD GRAVE Y HASTA LA MUERTE EN PERSONAS QUE PADECEN DE ENFERMEDADES DEL HÍGADO (POR EJEMPLO, CIRROSIS ALCOHÓLICA), CÁNCER U OTRAS ENFERMEDADES CRÓNICAS QUE DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLÓGICO.

Si usted come ostras crudas y se siente enfermo(a), deberá buscar atención médica inmediata. Si cree estar en peligro, debe consultar a su médico.

Departamento de Salud Ambiental del Condado de San Diego.

DEH:FH-623B

Condado de San Diego
Departamento de Salud Ambiental

Apéndice L

Alérgenos Alimenticios

Guía para la Industria

Preguntas y Respuestas Relacionadas a los Alérgenos Alimenticios, incluyendo la Ley de Etiquetado y Protección al Consumidor por Alérgenos Alimenticios del 2004

Esta guía representa la opinión actual de la Administración Federal de Alimentos y Fármacos sobre este tema. No pretende crear o conferir ningún derecho para, o sobre alguna persona, y tampoco opera para obligar al FDA o al público. Una propuesta alternativa se puede usar si esta satisface los requisitos de las leyes y regulaciones aplicables. Si desea discutir una propuesta alternativa, favor de contactar al personal de FDA responsable de implementar esta guía. Si no puede identificar el personal de FDA adecuado, favor de llamar al número de teléfono que se encuentra en la página título de este documento.

I. Introducción

Tal como fue promulgado originalmente en 1938, artículo 403(i) del Acta Federal de Alimentos, Fármacos y Cosméticos, se requiere que la etiqueta de la comida que sea fabricada con dos o más ingredientes declare cada ingrediente por su nombre normal o común (excepto las especies, condimentos y colores que se pueden declarar como una clase). Aunque las declaraciones de ingredientes en cumplimiento con el artículo 403(i) proveen información a los consumidores alérgicos a la comida, en algunos casos, el nombre común o normal de un ingrediente puede ser desconocido al consumidor y muchos no reconocen que esos ingredientes contienen o son derivados de alérgenos alimenticios. Esta situación llevó a cabo, a menos en parte, la promulgación de la Ley de Etiquetado y Protección al Consumidor por Alérgenos Alimenticios del 2004 (FALCPA) (Púb. L. 108-282).

Esta primera edición de la guía contiene preguntas y respuestas relacionadas a las alergias alimenticias, y a la Ley de Etiquetado y Protección al Consumidor de Alérgenos Alimenticios. El FDA espera emitir ediciones subsiguientes de esta guía con nuevas preguntas y respuestas que serán identificadas por la fecha en que fueron agregadas.

Los documentos de la guía del FDA, incluyendo este documento, no establecen responsabilidades legalmente ejecutables. En cambio, los documentos de esta guía detallan la opinión actual de la Agencia sobre el tema y solamente se deberán considerar como recomendaciones, a menos que requisitos reguladores y obligatorios específicos estén citados. El uso de la palabra *deber* en la guía de la Agencia significa que algo está sugerido o recomendado, pero no es requerido.

II. Preguntas y Respuestas

1. **¿Qué es la Ley de Etiquetado y Protección al Consumidor de Alérgenos Alimenticios del 2004?**

   La Ley de Etiquetado y Protección al Consumidor de Alérgenos Alimenticios del 2004 (FALCPA) (Ley Pública 108-282) fue promulgada en el Agosto del 2004, y trata, entre otros asuntos, sobre la etiquetación de alimentos que contienen alérgenos alimenticios.

2. **¿Cuándo se hacen efectivos los requisitos de la Ley de Etiquetado y Protección al Consumidor por Alérgenos Alimenticios (FALCPA) para la comida empaquetada vendida en los Estados Unidos?**

   Toda comida empaquetada, regulada bajo la Ley Federal de Alimentos, Viviendas y Cosméticos (Ley FFD&C) que está etiquetada el 1 de Enero del 2006 o después, debe cumplir con los requisitos de etiquetación de los alérgenos alimenticios de FALCPA.

3. **¿Se deben remover del mercado los productos con etiquetas que no cumplen con FALCPA del mercado una vez que la nueva ley de etiquetación esté vigente?**

   No. FALCPA no requiere acción con respecto a los productos etiquetados antes del 1 de Enero del 2006.

4. **¿Qué es un "principal alérgeno alimenticio"?**

   Bajo la FALCPA, un "principal alérgeno alimenticio" es un ingrediente que tiene uno de los siguientes ocho alimentos, o que proviene de uno de los tres grupos de alimentos, **o** es un ingrediente que contiene proteína derivada de uno de los siguientes:

   - leche
   - huevo
   - pescado
   - marisco crustáceo
   - nuez de árbol
   - trigo
   - cacahuates
   - sojas

5. **¿Es cierto que la FALCPA provee dirección específica para declarar la presencia de ingredientes de los tres grupos de alimentos que han sido designados como "principales alérgenos alimenticios" (ejemplo, nuez de árbol, pescado, y mariscos crustáceo)?**

   Si. FALCPA requiere, que en el caso de nueces de árbol, el tipo específico de la nuez se debe declarar (ejemplo, almendras, nuez india o nueces). Las especies se deben declarar para el pescado (ejemplo, lobina, platija o bacalao) y el marisco crustáceo (cangrejo, langosta o camarón).

6. **¿Se encuentran otros alérgenos alimenticios fuera de aquellos directamente indicados por FALCPA?**

   El Congreso ha indicado ocho alimentos o grupos de alimentos como "principales alérgenos alimenticios". Estos alimentos o grupos de alimentos se consideran el 90 por ciento de todos los alérgenos alimenticios. Aunque hay otros alimentos que pueden causar reacción a una persona sensible, las etiquetas de alimentos empacados que contienen estos alérgenos no son requeridas para estar en cumplimiento con la FALCPA.

7. **¿Qué tipo de alimentos están incluidos por los requisitos de etiquetación del FALCPA?**

   Los requisitos de FALCPA se aplican a todos los alimentos empacados vendidos en los Estados Unidos que han sido regulados bajo la Ley Federal de Alimentos, Fármacos & Cosméticos, incluyendo

los alimentos domésticamente fabricados o importados. El FDA regula todos los alimentos excepto los productos de carne o de ave y los productos de huevo.

8. **¿Es cierto que las frutas y verduras frescas en su condición natural están sujetas a los requisitos de FALCPA?**

   No. La mercancía agrícola cruda, tal como las frutas y verduras frescas en su condición natural no son afectadas por el FALCPA.

9. **¿Es cierto que FALCPA influye en la etiquetación de carne empacada, carne de ave, y productos de huevo regulados por el Departamento de Agricultura de EE.UU (USDA)?**

   Los requisitos de FALCPA se aplican solamente a los alimentos regulados por la Administración de Alimentos y Fármacos bajo la Ley FFD&C. Para los fabricantes de los productos de carne, carne de ave y huevos regulados por el USDA, le recomendamos que notifique a la agencia apropiada de USDA en cuanto a la etiquetación del producto.

10. **¿Es cierto que los términos "haba de soja", "soja" y "soya" se pueden considerar lo mismo que el término "haba de soja" para el propósito de satisfacer los requisitos de etiquetación del FALCPA?**

    Si. La "haba de soja", "soja" y "soya" son sinónimos razonables para el nombre común o normal del "haba de soja", y alguno de estos términos se puede usar para identificar la fuente de comida del alérgeno alimenticio perteneciendo al "haba de soja".

11. **¿Cuándo es adecuado usar el término "haba de soja" en vez de el sinónimo en la etiqueta del alimento?**

    Alimentos empaquetados que están hechos con haba de soja como un ingrediente o componente de un ingrediente de varios componentes (ejemplo, salsa de soja o tofu), deben continuar usando la palabra "haba de soja" como el nombre adecuado común o normal de este ingrediente, para identificarlo apropiadamente (ejemplo, "salsa de soja [agua, trigo, haba de soja, sal]").

12. **¿Es cierto que el término singular "cacahuate" se puede sustituir por el término plural "cacahuates", y que los términos singulares (ejemplo, almendra, pacana o nuez) se pueden usar para describir los diferentes tipos de "nueces de árbol" (ejemplo, almendras, pacanas o nueces) para satisfacer los requisitos de etiquetación del FALCPA?**

    Si. El FDA cree que "cacahuate" es un término reemplazante para "cacahuates" y que los nombres de las tres diferentes nueces de árbol se pueden expresar en su forma singular o plural para el propósito de satisfacer los requisitos de etiquetación del FALCPA.

13. **¿Es cierto que el anuncio que dice "Contiene" en una etiqueta de comida, suministrada en acuerdo con FALCPA, solo debe mencionar los nombres de las fuentes de alimentos que tengan un principal alérgeno alimenticio y que todavía no están identificados en la lista de ingredientes de la comida empaquetada?**

    No. Si un anuncio "Contiene" se usa en la etiqueta de comida, el anuncio debe incluir los nombres de las fuentes de alimentos de todos los principales alérgenos alimenticios usados como ingredientes en la comida empaquetada. Por ejemplo, si el "caseinato de sodio", "suero", "yema de huevo" y "sabor de maní natural" están declarados en la lista de los ingredientes del producto, cualquier anuncio "contiene" que aparece en el lado posterior o adyacente a ese anuncio, está requerido a identificar las tres fuentes del alérgeno alimenticio presente (ejemplo, "Contiene leche, huevos, cacahuates") en el mismo tipo de tamaño (ejemplo, impreso o tipo de letra) como fue usado en la lista de ingredientes.

14. **¿Es cierto que hay más de una manera de nombrar el anuncio “Contiene" usado para declarar el principal alérgeno alimenticio en la comida empaquetada?**

Si. La frases para el anuncio “Contiene” pueden ser limitados a solo usar la palabra “Contiene” seguido por los nombres de las fuentes de comida de todos los principales alérgenos alimenticios que están o que contienen los ingredientes usados para hacer el producto empaquetado. Alternativamente, se pueden usar frases adicionales para el anuncio “contiene” para que describa con precisión la presencia de cualquier principal alérgeno alimenticio, proveyendo que las siguientes tres condiciones sean cumplidas:

a. La palabra “Contiene” con la “C” mayúscula debe ser la primera palabra usada para comenzar el anuncio “contiene”. (El uso de tipografía y puntuación en el anuncio “Contiene” es opcional).

b. Los nombres de las fuentes de comida de los principales alérgenos alimenticios declarados en la etiqueta de comida deben estar igual a los especificados en el FALCPA, excepto que los nombres de las fuentes de comida se puedan expresar usando términos singulares en vez de términos plurales (ejemplo, nuez en vez de nueces) y los sinónimos “soja” y “soya” se pueden reemplazar con el nombre de fuente “haba de soja”.

c. Si está incluido en la etiqueta de comida, el anuncio “Contiene” debe identificar los nombres de las fuentes de comida para todos los principales alérgenos alimenticios que están en la comida o toman parte en los ingredientes de la comida.

15. **¿Hay multa por incumplimiento con FALCPA?**

Si. Una compañía y su administración pueden estar sujetas a sanciones civiles, multas criminales, o ambas bajo la Ley Federal de Alimentos, Fármacos y Cosméticos si uno de los productos alimenticios empaquetados no cumple con los requisitos de etiquetación de FALCPA. El FDA también puede solicitar la confiscación de productos de comida donde la etiqueta del producto no está conforme a los requisitos de FALCPA. Además, es probable que el FDA requiera que todo el producto de comida que contiene un alérgeno no declarado debe ser revocado por el fabricante o distribuidor.

16. **¿Es cierto que FALCPA requiere que los fabricantes de comida le pongan etiqueta a los productos con anuncios de advertencia, tal como “puede contener [alérgeno]” o “procesado en un establecimiento que también procesa [alérgeno]”?**

No. FALCPA no responde sobre el uso de etiquetación de advertencia, incluyendo los anuncios describiendo la presencia potencial de ingredientes no intencionados en los productos de comida resultado del proceso de fabricar los alimentos. FALCPA requiere al FDA a someter un reporte al Congreso sobre la etiquetación de advertencia (comisiones distintas examinan el uso de etiquetación y las preferencias del consumidor). Previamente en este guía, el FDA ha recomendado que la etiquetación de advertencia tal como “puede contener [alérgeno]” no se debe usar como un reemplazante para adherir a las recientes Prácticas Adecuadas de Fabricar (cGMPs). Además, cualquier anuncio de advertencia tal como “puede contener [alérgeno]” debe ser verdadero y no falso.

17. **¿Es cierto que FALCPA requiere que FDA fije principios así llamados para cualquier alérgeno alimenticio?**

FALCPA no requiere que el FDA establezca un nivel de principios para cada alérgeno alimenticio. Sin embargo, no es probable que el FDA necesite considerar un nivel de principios para uno o más alérgenos alimenticios en el contexto de revisar una petición o notificación sometida para solicitar que un ingrediente sea excluido de los requisitos de etiquetación de FALCPA.

Apéndice M

Parámetros de Tiempo en el Control de la Salud Pública

El proceso llamado “Parámetros de Tiempo en el Control de la Salud Pública” (TPHC) se puede usar como método alternativo para el control adecuado de la comida potencialmente peligrosa antes de ser cocinada, o comida potencialmente peligrosa lista para servir que está en muestra o mantenida para inmediato consumo.

Si se usa TPHC, procedimientos escritos se deben preparar por adelantado y mantener en el establecimiento de comida. Estos deben estar disponibles para el Especialista en Salud Ambiental cuando lo solicite para asegurar el cumplimiento de los requisitos del CalCode al usar el TPHC. Si los procedimientos escritos no están disponibles, el TPHC no se puede usar.

Los procedimientos escritos deben incluir lo siguiente:

1. La comida debe estar marcada o identificada de alguna manera para indicar el tiempo que es cuatro horas a partir del punto en que fue removida del control de temperatura.

2. La comida debe estar cocinada y servida, servirse si está lista para comer, o desechada dentro de cuatro horas consecutivas a partir de la hora en que la comida fue removida del control de temperatura. No se permite servir la comida otra vez. Tampoco se debe dividir el tiempo en incrementos. El tiempo debe ser consecutivo, si no la comida debe ser desechada, aunque solo dos horas hayan pasado y usted esté listo para cerrar por el día.

3. La comida en envases o empaques no marcados, o aquella que exceda el límite de 4 horas, se debe desechar.

4. Es importante notar que TPHC NO PUEDE ser usado para los huevos crudos en los establecimientos de asistencia médica autorizados y en las cafeterías de las escuelas públicas y privadas.

NOTAS

(Esta página está vacía intencionalmente para el uso de notas)