

2-102.11 Demostración de conocimientos

Sobre la base de los riesgos propios de la actividad alimentaria, durante las inspecciones y cuando se le solicite, la persona responsable deberá mostrar a la autoridad reguladora sus conocimientos sobre la prevención de enfermedades causadas por los alimentos, la aplicación de los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) y los requisitos del presente Código. La persona responsable (PR) demostrará estos conocimientos de la siguiente forma:

(C) Responder correctamente a las preguntas del inspector en relación con la actividad alimentaria específica. Las áreas de conocimiento incluyen:

- 1) Describir la relación entre la prevención de las enfermedades causadas por los alimentos y la higiene personal de un empleado del sector alimentario;
- 2*) Explicar la responsabilidad de la persona responsable en prevenir la transmisión de enfermedades causadas por los alimentos por parte de un empleado de la industria alimentaria que tenga una enfermedad o afección médica que pueda causar una de estas enfermedades.
- 3*) Describir los síntomas asociados a las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos.
- 4) Explicar la importancia de la relación entre el mantenimiento del tiempo y la temperatura del control de tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos y la prevención de las enfermedades causadas por los alimentos.
- 5) Explicar los peligros del consumo de carne, aves, huevos y pescado crudos o mal cocinados.
- 6) Indicar las temperaturas y los tiempos necesarios para la cocción segura de los alimentos según el control de tiempo/temperatura para la seguridad, incluidas la carne, las aves de corral, los huevos y el pescado.
- 7) Indicar las temperaturas y los tiempos necesarios para la conservación en frío, la conservación en caliente, el enfriamiento y el recalentamiento seguros de los alimentos del control de tiempo/temperatura para la seguridad.
- 8) Describir la relación entre la prevención de las enfermedades causadas por los alimentos y el manejo y el control de lo siguiente:
 - (a) contaminación cruzada,
 - (b) contacto directo de las manos con los alimentos listos para comer,
 - (c) lavado de manos y
 - (d) mantener el establecimiento alimentario limpio y en buen estado.
- 9) Describir los alimentos considerados como los principales alérgenos alimentarios y los síntomas que podrían causar en una persona que tiene una reacción alérgica.
- 10) Explicar la relación entre la seguridad alimentaria y el suministro de equipos que cumplan con lo siguiente:
 - (a) suficientes en número y capacidad,
 - (b) diseño, construcción, ubicación, instalación, operación, mantenimiento y limpieza correctos.
- 11) Explicar los procedimientos correctos de limpieza y desinfección de los utensilios y de las superficies de los equipos en contacto con los alimentos.
- 12) Identificar la fuente de agua utilizada y las medidas adoptadas para protegerla de la contaminación, tales como evitar el refluo e impedir la formación de conexiones cruzadas.
- 13) Identificar los materiales venenosos o tóxicos en el establecimiento alimentario y los procedimientos necesarios para asegurarse de que se almacenan, distribuyen, utilizan y eliminan de forma segura y de acuerdo con la ley.
- 14) Identificar los puntos críticos de control en la actividad, desde la compra hasta la venta o el servicio, que cuando no se controlan pueden contribuir a la transmisión de enfermedades causadas por los alimentos, y explicar las medidas adoptadas para garantizar que estos puntos se controlan de acuerdo con los requisitos de este Código.
- 15) Explicar los detalles de cómo la persona responsable y los empleados del sector alimentario cumplen con el plan HACCP si la ley, este Código o un acuerdo entre la autoridad reguladora y el establecimiento alimentario exigen un plan.
- 16) Explicar las responsabilidades, los derechos y las autoridades asignadas por este código a las siguientes personas:
 - (a) empleado del sector alimentario,
 - (b) empleado condicional,
 - (c) persona responsable,
 - (d) autoridad reguladora.
- 17*) Explicar cómo la persona responsable, los empleados del sector alimentario y los empleados condicionales cumplen con la responsabilidad de la presentación de informes y la exclusión o restricción de los empleados de este sector.

**Según las instrucciones de marcado, el hecho de que la PR no demuestre conocimiento de estos puntos se trataría en el punto 3 de la hoja de inspección.*