



## Mecklenburg County Health Department

Environmental Health Division • (704) 336-5100

700 N. Tryon Street, Suite 208 • Charlotte, NC 28202

### Cambios en las reglas de sanidad del servicio de alimentos de Carolina del Norte

El 1 de septiembre de 2012, entrarán en vigencia importantes cambios en las *Reglas que rigen la sanidad en los establecimientos de servicios alimentarios* 15A NCAC 18A.2600, para todos los establecimientos de servicios alimentarios en Carolina del Norte. Los cambios más drásticos que afectan los establecimientos de servicios alimentarios se detallan a continuación:

#### Los 5 mayores factores de riesgo de enfermedades causadas por los alimentos:

- Forma inadecuada de mantener las temperaturas
- Preparación inadecuada
- Equipos contaminados
- Comida proveniente de fuentes inseguras
- Higiene personal pobre

#### DEFINICIONES IMPORTANTES:

"**Vegetales de hojas verdes cortados**" son los vegetales de hojas verdes frescos cuyas hojas se han cortado, desmenuzado, cortado en trozos o desprendido. Este producto debe cumplir con los parámetros establecidos para mantener fríos los productos.

"**Persona a cargo**" (**Person in charge, PIC**) es la persona presente en el establecimiento de alimentos quien es responsable por la operación al momento de la inspección. El/La PIC debe estar presente durante las inspecciones para demostrar los conocimientos sobre seguridad alimentaria a través de certificaciones y un control administrativo activo.

"**Alimentos potencialmente peligrosos**" (control de seguridad de tiempo/temperatura para los alimentos) son los alimentos que necesitan control de seguridad de tiempo/temperatura (Temperature Control for Safety, TCS) para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Los alimentos TCS incluyen los siguientes: (1) alimentos de origen animal crudos o tratados con calor, (2) alimentos de tipo vegetal tratados con calor o que consisten en brotes de semilla cruda, cortes de melón, cortes de vegetales de hojas verdes, cortes de tomate o mezclas de cortes de tomates\*, o mezclas de ajos en aceite\*. Note que TCS tomará el lugar del término "Alimentos potencialmente peligrosos" (Potentially Hazardous Food, PHF).

\*Las cuales no son modificadas de manera que no permitan el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

"**Alimentos listos para comer**" (Ready-to-Eat Food, RTE) son los alimentos comestibles que no necesitan preparación adicional.

#### MANTENER EN FRÍO

Las unidades que mantienen en frío, incluyendo los armarios sobre encimera de preparación, requieren mantener una temperatura de 41 °F o menor. Este requisito se deberá llevar a cabo durante un periodo de transición de seis años.

#### CONTACTO DIRECTO CON LAS MANOS Y LOS ALIMENTOS LISTOS PARA COMER (RTE)

Las personas que manipulan alimentos RTE no podrán hacerlo con las manos descubiertas. Se requiere el uso de utensilios tales como tenazas, espátulas, papel manteca, guantes desechables, etc., para manipular alimentos que no serán cocinados o cocinados nuevamente antes de servir.

#### DEMOSTRACIÓN DE CONOCIMIENTOS SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

El/La PIC deberá ser capaz de demostrar conocimientos sobre seguridad alimentaria al pasar una prueba que forma parte de un programa acreditado de capacitación en seguridad alimentaria y de este modo convertirse en un administrador certificado de protección de alimentos. Los operadores de los establecimientos deberán cumplir con este cambio para el 1 de enero de 2014.

Se acepta la capacitación en línea, sin embargo, los exámenes deberán realizarse en una ubicación vigilada. Se deberá renovar la capacitación cada 5 años. Ya no se otorgarán 2 puntos por haber cumplido la capacitación de seguridad alimentaria.

#### MARCADO DE FECHAS

Una vez que se abren o preparan, y se mantienen por más de 24 horas, los alimentos RTE TCS deberán ser etiquetados. La etiqueta puede indicar la fecha en que se abrió/preparó el producto, o la fecha máxima para su uso o venta. Estos productos no deben mantenerse por más de 7 días cuando se mantienen a 41 °F o menos, o 4 días cuando se mantienen entre 42°F – 45°F\*.

\*Durante el periodo de transición de seis años.

Algunos ejemplos incluyen: carnes en conserva, vegetales de hojas verdes cortados y productos preparados en casa.

## PRECAUCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Al servir o vender alimentos como carne de res, huevos, pescado, cordero, cerdo, pollo o mariscos crudos, poco cocidos o sin procesar de modo que se eliminen los patógenos, se debe publicar un aviso que informe al consumidor(es) sobre los severos riesgos de salud que involucran consumir dichos alimentos. Los avisos de precaución deberán mencionar los productos y uno de los 3 recordatorios. Ver el ejemplo a continuación. Esta información se deberá incluir en la carta o publicar en carteles, dípticos de mesa u otros medios efectivos que puedan actuar como alertas visibles de estos riesgos de salud.

Ejemplos de avisos de precaución para el consumidor: Ensalada con aderezo César\*

\*Este plato se prepara utilizando ingredientes crudos o poco cocidos.

1. La información escrita sobre la seguridad de este plato está disponible a solicitud. O,
2. El consumo de carne, pollo, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades causadas por alimentos. O,
3. El consumo de carne, pollo, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades causadas por alimentos, especialmente si presenta alguna condición médica.

## HIGIENE PERSONAL Y LAVADO DE MANOS DEL PERSONAL

Las personas que manipulan alimentos deben lavarse las manos y brazos expuestos tan a menudo como sea necesario para retirar suciedad y prevenir cualquier tipo de contaminación.

Las personas que manipulan alimentos no deben utilizar esmalte de uñas o uñas artificiales al trabajar con alimentos a menos que utilicen guantes desechables de uso único. Las personas que manipulan alimentos no deben usar joyas en los brazos o manos, incluyendo los brazaletes identificadores médicos. Solo se permite un aro de matrimonio simple.

Cuando las personas que manipulan alimentos comen o usan tabaco sin humo, solo podrá ser en áreas designadas lejos del lugar de preparación de los alimentos, del almacén de alimentos y el de utensilios/equipos limpios.

Está prohibido fumar en establecimientos de servicio de alimentos y bares en Carolina del Norte.

## POLÍTICAS DE SALUD DEL EMPLEADO

Los empleados del servicio de alimentos deberán reportar al/a la PIC si experimentan alguno de los siguientes síntomas:

- Vómitos
- Diarrea
- Ictericia
- Inflamación de garganta con fiebre
- Alguna lesión infectada o infección en las manos, muñecas o área de los brazos expuesta.

Los empleados del servicio de alimentos deberán reportar al/a la PIC si presentan una enfermedad que se pueda transmitir a través de la comida. También deberán informar al/a la PIC si un profesional de la salud les ha diagnosticado alguna de las siguientes enfermedades:

- *Norovirus*
- *Hepatitis A*
- *Shigella*
- *E. Coli* productora de la toxina Shiga
- *Salmonella typhi*

Los empleados del servicio de alimentos deberán informar al/a la PIC si han estado expuestos o si son sospechosos de ser la fuente de una epidemia de:

- *Norovirus* dentro de las últimas 48 horas de exposición
- *E. Coli* productora de la toxina Shiga dentro de los últimos 3 días
- *Salmonella* dentro de los últimos 14 días
- *Hepatitis A* dentro de los últimos 30 días

El/La PIC es responsable de asegurarse de que el empleado del servicio de alimentos que se reporta al trabajo padeciendo cualquiera de los síntomas mencionados, o que ha estado expuesto o se le ha diagnosticado cualquiera de las enfermedades mencionadas, sea excluido o restringido del trabajo.

Los empleados del servicio de alimentos pueden encontrar en la página web de la Agencia de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) la siguiente información de utilidad:

**Employee Health and Personal Hygiene Handbook (Manual de la salud e higiene personal del empleado):**  
<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm266434.htm>

**¿Tiene alguna pregunta?** O para obtener una lista completa de los cambios inminentes, contacte al Departamento de Salud del condado de Mecklenburg al: (704) 336-5100 o visite nuestra página web: <http://envhealth.charmeck.org/>