

Octubre de 2018

Actualización importante: DEBE LEER ESTA INFORMACIÓN

La administración de alimentos y drogas de los Estados Unidos actualizó el Código alimentario de la FDA en 2017. La actualización del Código alimentario ha cambiado información crítica para su entrenamiento y examen. Favor de consultar este documento para conseguir información que se reflejará en el examen de Protección de alimentos para gerentes (Food Safety Protection Manager). La información actualizada se ve reflejada en letra cursiva..

En el capítulo 1: Proporcionar alimentos seguros: (Tema nuevo) *La importancia de convertirse en un gerente certificado en la protección de alimentos (Página 1.11)*

Este es el nuevo contenido que se ha agregado a esta sección (en letra cursiva):

La importancia de convertirse en un gerente certificado en protección de alimentos (Nuevo encabezado)

El código alimentario de la FDA requiere que la persona encargada de un establecimiento de servicio de alimentos sea un gerente certificado en protección de alimentos. Esa persona debe encontrarse en el establecimiento en todo momento durante las horas de operación. Un Gerente certificado en protección de alimentos debe demostrar que él o ella tiene el conocimiento requerido al haber pasado una prueba de un programa acreditado. El programa debe ser acreditado por una agencia aprobada por una Conferencia para la protección de los alimentos.

Completar el curso de ServSafe para gerentes y aprobar el examen de certificación de ServSafe de protección de alimentos para gerentes cumple con este requisito. Pero, ¿por qué es de suma importancia certificarse?

Un estudio de los Centros para el control y la prevención de enfermedades sugiere que la presencia de un gerente certificado en protección de alimentos reduce el riesgo de un brote de una enfermedad transmitida por alimentos para un establecimiento. El estudio también sugiere que esto fue un factor distintivo entre los restaurantes que experimentaron un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos y aquellos que no lo tuvieron.

Además, los estudios de la FDA sobre los factores de riesgos alimentarios en establecimientos minoristas sugieren que la presencia de un gerente certificado tiene una correlación positiva con un control más efectivo de ciertos factores de riesgo, como la mala higiene personal, en diferentes tipos de instalaciones.

En el capítulo 2: Formas de contaminación: Respuestas: *Caso práctico para repasar el capítulo (Página 2.35)*

Estos son los cambios para esta sección (en letra cursiva):

1. ¿Qué hizo bien Salvador?

- Apuntó la información de contacto de los clientes y los detalles de su experiencia.
- Revisó los estándares y procedimientos con sus empleados.
- *Limpio y sanitizó el área de preparación.*

2. ¿Qué errores cometió Salvador?

- *Estaba trabajando estando enfermo.*
- *No le preguntó a la persona en qué momento se enfermó y cuáles eran sus síntomas.*
- No documentó la información sobre el producto que pudo haber causado el brote.
- No notificó a la autoridad reguladora local del supuesto brote.
- No identificó a los empleados que pudieron haber estado en contacto con el producto en cuestión



En el capítulo 3: Manipulación segura de los alimentos: *Heridas o forúnculos (abscesos) infectados (Página 3.8)*

Estos son los cambios para esta sección (en letra cursiva):

Si la herida o forúnculo está en la *mano, el dedo o la muñeca*

- 1.** Entonces cúbralos con una protección impermeable, como un dedil o un vendaje. **Impermeable** significa que el líquido de la herida no puede pasar a través de ella.
- 2.** Después ponga un guante de un solo uso sobre la protección.

En el capítulo 3: Manipulación segura de los alimentos: *¿Es correcto?* (Página 3.9)

Estos son los cambios para esta sección (en letra cursiva):

Tina tenía *una cortada infectada* en su dedo índice. Ella prefería que la cortada estuviera expuesta al aire, para que pudiera sanar más rápido. Pero en el trabajo se la cubría con *un tipo de venda que previene que el líquido de la herida se trasmite y luego se ponía un guante arriba*.

En el capítulo 4: El trayecto de los alimentos: Introducción: *Pautas para prevenir la contaminación cruzada entre alimentos* (Página 4.3)

Este es el nuevo contenido que se ha agregado a esta sección (en letra cursiva):

Separe la carne, el pollo y los mariscos crudos de las frutas y vegetales sin lavar y también de los listos para comer. Haga esto durante el almacenamiento, la preparación, el mantenimiento y mientras se muestran para la venta para prevenir así la contaminación cruzada.

En el capítulo 6: El trayecto de los alimentos: Preparación: *Descongelación del pescado empacado con reducción de oxígeno (ROP)* (Página 6.5)

Estos son los cambios para esta sección (en letra cursiva):

El pescado congelado puede suministrarse empacado con reducción de oxígeno. Este pescado debe, por lo general, mantenerse congelado hasta que se vaya a utilizar. Si así se indica en la etiqueta, el pescado deberá sacarse del empaque en las siguientes situaciones:

- Antes de descongelarlo en el refrigerador.
- Antes o inmediatamente después de descongelarlo bajo un chorro de agua.

Si empaca pescado usando el método de reducción de oxígeno, el pescado debe:

- *Estar congelado antes, después y durante el empaque.*
- *Incluir una etiqueta que indique que el pescado debe mantenerse congelado hasta el momento de usarse.*

En el capítulo 6: El trayecto de los alimentos: Preparación: *Prácticas de preparación que tienen requerimientos especiales* (Página 6.7)

Estos son los cambios para esta sección (en letra cursiva):

Un permiso es un documento emitido por una autoridad reguladora que permite que un requisito reglamentario se pueda eliminar o cambiar. Necesitará un permiso si su establecimiento tiene planes de preparar comida en cualquiera de las siguientes maneras:

- Envasar jugo fresco en el establecimiento para venderlo, a menos que el jugo tenga una etiqueta de advertencia que cumple con los reglamentos.
- Ahumar los alimentos como una manera de preservarlos (pero no para mejorar el sabor).
- Usar aditivos para alimentos o agregar componentes, como vinagre, para preservar o alterar los alimentos para que no se necesite control de tiempo y temperatura para su seguridad.
- Curar los alimentos.
- Procesar animales con métodos privados para uso personal. Por ejemplo, un cazador trae un venado al restaurante para que se lo preparen y se lo lleva a su casa para consumirlo.
- Empacar alimentos usando un método de empaque con reducción de oxígeno (ROP por sus siglas en inglés). Esto incluye alimentos empacados con atmosfera modificada, al vacío y sous vide, como lo muestra la foto de la derecha.
- Germinar semillas o brotes vegetales.
- Ofrecer mariscos vivos tomados de un tanque de exhibición.

Al solicitar un permiso (variance), su autoridad reguladora le puede pedir que entregue un plan HACCP.

- *El plan HACCP debe tener en cuenta los riesgos a la seguridad de los alimentos en relación la forma en que piensa preparar el alimento.*
- *Debe cumplir con el plan HACCP y con los procedimientos descritos en su plan.*
- *Debe mantener y entregar los registros que pide la autoridad reguladora que muestren que usted hace esto de manera regular:*
 - *Sigue los procedimientos para monitorear los Puntos críticos de control*
 - *Monitorea los Puntos críticos de control*
 - *Verifica la eficacia del proceso operativo*
 - *Toma las medidas necesarias para corregir los problemas si se presentan fallos en un punto crítico de control*

En el capítulo 6: El trayecto de los alimentos: Preparación: *Requerimientos de cocción para alimentos específicos (Página 6.11)*

Estos son los cambios para esta sección (en letra cursiva):

Tabla 6.2: Requerimientos de cocción para alimentos específicos	
	165°F (74°C) por <1 segundo (Instantáneos) • Aves (enteras o molidas), incluyendo pollo, pavo y pato • Relleno hecho con pescado, carne o aves • Carne, mariscos, aves y pasta rellenos • Platos que incluyen alimentos previamente cocinados o ingredientes TCS (los ingredientes crudos se deben cocinar a su temperatura interna mínima)
	155°F (68°C) por 17 segundos • Carne molida, que incluye, entre otras, carne de res y cerdo • Carnes inyectadas, que incluyen jamón con salmuera y asados con sabores inyectados • Carne ablandada mecánicamente • Carne molida de animales de caza criados e inspeccionados comercialmente • Aves ráticas (mayormente aves no voladoras con esternón plano) incluyendo avestruz y emú • Mariscos molidos, ya sea en trozos o desmenuzados • Huevos en cascarón que se mantendrán calientes para servirse
	135°F (57°C) (no hay tiempo mínimo) • Alimentos de plantas, incluyendo frutas, verduras, granos (como arroz y pasta), y leguminosas (como frijoles y frijoles refritos) que se mantendrán calientes para servirlos

En el capítulo 6: El trayecto de los alimentos: Preparación: *Preguntas de estudio*
(Página 6.23)

Estos son los cambios para esta sección (en letra cursiva):

6. ¿Cuál es la temperatura interna mínima de cocción de la carne de pavo molida?

- A** 135°F (57°C)
- B** 145°F (63°C) por 15 segundos
- C** 155°F (68°C) por 17 segundos
- D** 165°F (74°C) por <1 segundo

En el capítulo 7: El trayecto de los alimentos: Servicio: *Pautas para el mantenimiento de alimentos* (Página 7.2)

Estos son los cambios para esta sección (en letra cursiva):

Tiempo: *Asegúrese de que los manipuladores de alimentos monitoreen regularmente las temperaturas de los alimentos durante el mantenimiento en caliente y en frío. Revise la temperatura de los alimentos por lo menos cada cuatro horas, como muestra la foto de la izquierda. Siga estas pautas:*

- Deseche los alimentos que no estén a 41°F (5°C), o menos o a 135°F (57°C), o más.
- También puede revisar la temperatura cada dos horas. Así habrá tiempo para corregir el problema. Por ejemplo, los alimentos TCS calientes que se hayan mantenido a menos de 135°F (57°C) se pueden recalentar y después se pueden regresar a la unidad de mantenimiento caliente.



En el capítulo 7: The Flow of Food: Servicio: *Mantenimiento de alimentos sin control de temperatura* (Página 7.3)

Estos son los cambios para esta sección (en letra cursiva):

Si su establecimiento exhibe o mantiene sin control de temperatura los alimentos TCS, lo debe hacer bajo ciertas condiciones. *Estas incluyen:*

- *Preparar procedimientos escritos y obtener aprobación escrita con anticipación por parte de la autoridad reguladora.*

- *Mantener esos procedimientos en el establecimiento.*
- *Asegurarse de que esos procedimientos estén disponibles para la autoridad reguladora en caso de que los pidiera.*

Existen otras condiciones que pueden aplicarse. Recuerde que las condiciones para el mantenimiento de alimentos fríos son diferentes a las de los alimentos calientes. Antes de usar el tiempo como método de control, pregunte a la autoridad reguladora local sobre los requerimientos específicos.

En el capítulo 9: Instalaciones seguras y manejo de plagas: *Emergencias que afectan las instalaciones* (Página 9.11)

Estos son los cambios para esta sección (en letra cursiva):

Cuando se enfrente a alguna de estas crisis, primero debe determinar si hay un peligro grave para la seguridad de los alimentos. Si así fuera, debe suspender el servicio y notificar a la autoridad reguladora local.

Los alimentos contaminados o deteriorados se deben tirar, junto con los alimentos cuyo empaque no esté intacto. Finalmente, tome medidas para corregir el problema, entre éstas están:

- Establecer el control de tiempo y temperatura de alimentos TCS
- La limpieza y la sanitización de las superficies del establecimiento
- Restablecer la seguridad física del establecimiento
- Verificar que el suministro de agua sea potable

Sin importar cómo se corrija el problema, necesitará la aprobación de la autoridad reguladora local para poder continuar con el servicio. *La autoridad reguladora podría permitir que el establecimiento siga funcionando en el evento de una interrupción en el servicio de agua o electricidad bajo las siguientes condiciones:*

- *El establecimiento cuenta con un plan de emergencia escrito y aprobado con anticipación por la autoridad reguladora local.*
- *Se toman medidas correctivas inmediatas para prevenir, eliminar, o controlar cualquier riesgo a la seguridad alimentaria y cualquier peligro inminente a la salud asociado con la interrupción.*
- *La autoridad reguladora es informada inmediatamente después de implementar el plan de funcionamiento de emergencia.*

En el capítulo 10: Limpieza y sanitización: *Limpiadores* (Página 10.2)

Estos son los cambios para esta sección (en letra cursiva):

Los limpiadores deben ser estables, no corrosivos y seguros para usar. *También deben estar disponibles para los empleados durante todas las horas de operación.* Hay una variedad de limpiadores disponibles, cada uno con un propósito diferente.

Estos incluyen:

- Detergentes
- Desengrasantes
- Descalcificadores
- Limpiadores abrasivos

En el capítulo 10: Limpieza y sanitización: *Sanitización química* (Página 10.2)

Estos son los cambios para esta sección (en letra cursiva):

Los tres tipos comunes de sanitizantes químicos son el cloro, el yodo y los compuestos de amonio cuaternario, conocidos como “quats”. Los sanitizantes químicos están regulados por las agencias estatales y federales de protección del medio ambiente. *Estos productos deben estar disponibles para los empleados durante todas las horas de operación.*

En el capítulo 10: Limpieza y sanitización: *Como limpiar después de que se enferman las personas* (Página 10.15)

Estos son los cambios para esta sección (en letra cursiva):

Para ser efectivos, el establecimiento tiene que tener procedimientos *escritos* establecidos para limpiar el vómito y la diarrea. Estos procedimientos deben cubrir tareas específicas que los empleados deben hacer para minimizar la contaminación y la exposición a los alimentos, las superficies y a otras personas. Es de suma importancia que se entrene a los empleados en dichos procedimientos.

