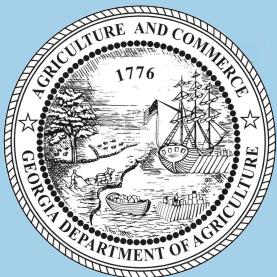


Enfoque en la seguridad de los alimentos en retail



Guía industrial
Departamento de Agricultura de Georgia
División de Seguridad Alimentaria



Índice

Introducción	Página 1
Su rol en la prevención de enfermedades de origen alimentario	Página 2
Factores de riesgo de seguridad alimentaria	Página 3
Mantener una buena higiene	Página 4
La seguridad alimentaria está en sus manos	Página 5
Sin contacto directo con las manos	Página 6-7
Riesgos de contaminación cruzada	Página 8
Controlar las temperaturas	Página 9
Temperaturas clave para preparación de alimentos	Página 10
Recalentar alimentos de manera rápida y segura	Página 11
Conservación segura de alimentos en calor y en frío	Página 12
Enfriar alimentos de manera rápida y segura	Página 13
Enfriar alimentos: reducir cantidad y volumen	Página 14
Medidas correctivas	Página 15
Aviso al consumidor	Página 16
Marcar fechas	Página 17
Trabajadores de alimentación que estén enfermos	Página 18
Lo que necesita saber sobre enfermedades de origen alimentario	Página 19-20
Limpieza y desinfección	Página 21
Instalaciones limpias y seguras	Página 22
Responsabilidades del titular de la licencia de retail	Página 23
Gerente Certificado de Protección de Alimentos	Página 24
Información de contacto y fuentes útiles	Página 25

Introducción

El panorama de la industria alimentaria de EE. UU. continúa cambiando y, en consecuencia, ha habido cambios significativos en la industria alimentaria de retail en los últimos años. El consumidor de hoy en día compra en tiendas de retail varias veces a la semana y gasta más dinero en comidas fuera de casa que nunca antes. Con este énfasis en conveniencia y eficiencia, la industria alimentaria está bajo la enorme presión de satisfacer la demanda pública de una gran variedad de alimentos de calidad superior que se preparen y se cocinen de manera segura.

La preparación segura y de calidad superior de los alimentos comienza con el personal bien formado y experto que se involucra en una cultura de seguridad alimentaria de toda la compañía. Este manual está diseñado para ayudarlo a enfocarse en los puntos clave para preparar, cocinar, mantener y almacenar alimentos de manera segura. También identifica y trata las bases para ayudar a prevenir enfermedades de origen alimentario.



La seguridad e higiene alimentarias no son un trabajo a tiempo parcial. Es la responsabilidad diaria de aquellos que preparan, manipulan y cocinan alimentos. Es imperativo que se mantenga una asociación cooperativa entre la industria y las autoridades para apoyar la meta común de prevenir enfermedades de origen alimentario.

Para información adicional, visite el sitio web del Departamento de Agricultura de Georgia en www.agr.georgia.gov y consulte la información que se encuentra en los sitios web de la División de Seguridad Alimentaria.

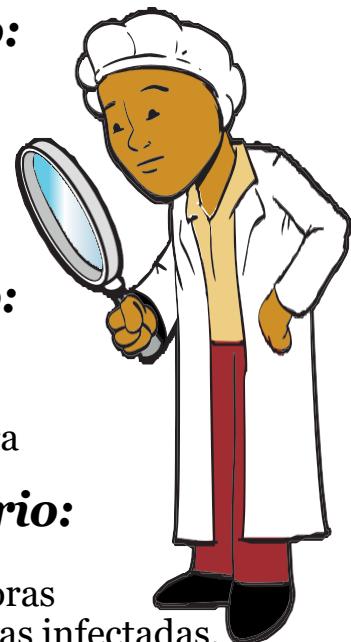
Siga a la División de Seguridad Alimentaria en Twitter @GDAFoodSafety para recordar alertas y otros consejos y actualizaciones sobre seguridad alimentaria.

Su rol en la prevención de enfermedades de origen alimentario

“Lucir limpio” no es suficiente para prevenir enfermedades de origen alimentario. Estas enfermedades son reales y afectan a miles de personas todos los días. Cada año hay alrededor de 48 millones de casos de enfermedades de origen alimentario en EE. UU., que causan 128,000 hospitalizaciones y 3,000 muertes. Las enfermedades de origen alimentario cuestan \$77 mil millones a los estadounidenses cada año debido a gastos como facturas médicas, salarios perdidos, productividad perdida, reclamos, bancarrota de negocios, investigaciones reglamentarias y más. ¡Esté atento a las causas de enfermedades de origen alimentario en sus instalaciones y a cómo puede ayudar a prevenirlas!

Agentes de enfermedades de origen alimentario:

- Peligros biológicos: bacterias, virus, parásitos, levadura y moho
- Peligros físicos: vidrios, plásticos, uñas y joyería
- Peligros químicos: productos de limpieza, desinfectantes, pesticidas y medicamentos
- Peligros químicos que ocurren naturalmente: toxinas de pescado o de plantas



Fuentes de enfermedades de origen alimentario:

- Seres humanos/trabajadores de alimentación:
manos contaminadas, enfermedades, etc.
- Alimentos: alimentos contaminados, abuso de tiempo o de temperatura

Síntomas de las enfermedades de origen alimentario:

- Los síntomas comunes empiezan usualmente en un plazo de 12 a 36 horas e incluyen diarrea, vómitos, irritación de la garganta con fiebre o heridas infectadas.
- Los síntomas menos comunes pueden incluir fallas del sistema corporal, insuficiencia renal, coma y muerte.

Los microorganismos necesitan condiciones favorables para crecer.

Entre las condiciones que ayudan a los microorganismos a multiplicarse se encuentran:

- | | | |
|-----------------------|---------------|-----------|
| • Origen del alimento | • Temperatura | • Oxígeno |
| • Tiempo | • Humedad | • Acidez |

Tiempo y temperatura:

- **La ZONA DE PELIGRO de la temperatura es de 41 °F a 135 °F, el rango en el que ocurre el crecimiento bacteriano rápido.**
- Los alimentos que requieren de controles de tiempo y temperatura por seguridad (Time and Temperature Control for Safety, TCS) no deberían exponerse a la zona de peligro por más de cuatro horas en total, incluido el tiempo que se usa en preparación, enfriamiento y recalentado de los alimentos.

Factores de riesgo de seguridad alimentaria

Los factores de riesgo se definen como procedimientos prácticos que plantean el mayor potencial para enfermedades de origen alimentario. Los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) y la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drugs Administration, FDA) de EE. UU. determinan estas amplias categorías de factores, y el Departamento de Agricultura de Georgia las regula parcialmente durante las inspecciones a las instalaciones de *retail*.

Origen del alimento:

- Alimentos de origen no inspeccionado o no aprobado
- Condición insana de alimentos o alimentos adulterados
- Los productos de mariscos siempre deben tener los registros o etiquetas de verificación de su origen intactos, el control de temperatura adecuado y un manejo seguro



Cocción inadecuada:

- Temperaturas de cocción inapropiadas
- Temperaturas de recalentado inapropiadas



Almacenaje inapropiado:

- Enfriamiento inapropiado
- Falta de la etiqueta de fecha
- Tiempo y temperaturas de conservación en frío o en calor inapropiados

Contaminación:

- Carnes, aves y mariscos crudos que no estén separados de alimentos listos para el consumo
- Especies sin separar (como la carne de res del pescado, etc.)
- Almacenaje o rotulado inapropiado de alimentos, químicos o productos de limpieza
- Falta de procedimientos eficaces de lavado, enjuagado y desinfección
- Presencia de pestes, lo que incluye insectos o roedores
- Falta de agua potable (para consumo)
- Eliminación inapropiada de aguas residuales



Higiene personal deficiente:

- Lavado de manos inapropiado o falta de lavado
- Contacto directo de las manos con alimentos listos para el consumo
- Trabajadores de alimentación que estén enfermos
- Empleados que comen, beben o fuman tabaco fuera de áreas designadas

Mantener una buena higiene

Una buena higiene es responsabilidad del trabajador y de la gerencia para crear una cultura que promueva la seguridad alimentaria en toda la compañía.

- Lávese las manos únicamente en lavabos, no en fregaderos para los platos, para la preparación de alimentos o para trapeadores.
- Los empleados que estén enfermos pueden causar enfermedades de origen alimentario. Los manipuladores de alimentos que estén enfermos pueden esparcir fácilmente el Norovirus y otros organismos altamente patógenos de individuo a individuo (a través de las vías fecal u oral) o a través de gotas transportadas por aire, alimentos, agua y superficies ambientales. Implemente una política rigurosa de permisos por enfermedad o reasigne las labores.
- Los empleados solo deben comer, beber o fumar productos de tabaco en áreas especialmente designadas, lejos de la producción y preparación de alimentos.
- No use repetidamente las mismas toallas o delantales para secarse las manos.
- No toque alimentos listos para el consumo con las manos.
- Mantenga las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No use joyería en áreas de procesamiento y preparación de alimentos (o restrínjalo únicamente a anillos planos tipo aro).
- Cubra cortadas abiertas y quemaduras con curitas o vendajes, y use guantes desechables.
- Siga los lineamientos para guantes desechables (*consulte la página 6 para estos consejos*).





La seguridad alimentaria está en sus manos

Lavarse las manos es importante para prevenir enfermedades de origen alimentario; lavarse las manos inapropiadamente o no hacerlo causa un tercio del total de los contagios de enfermedades de origen alimentario.

Trabajadores y gerencia:

- Lávense las manos de manera FRECUENTE y EFICAZ.
- Enjuáguese las manos con agua tibia; lávenlas con jabón por al menos 20 segundos (alrededor del tiempo que toma cantar la canción “cumpleaños feliz” dos veces de comienzo a fin).
- Use toallas de papel limpias desechables para secarse las manos.
- Mantenga los lavabos con jabón para manos y toallas de papel disponibles EN TODO MOMENTO.
- Lávese las manos en los MOMENTOS APROPIADOS.
- Recordatorio: se puede usar un desinfectante de manos de manera adicional al lavado de manos, pero no nunca puede reemplazar el lavado de manos en los momentos apropiados.

Lávese las manos siempre después de:

- Fumar, comer o beber
- Manejar alimentos crudos
- Ir al baño o cambiar un pañal
- Toser, estornudar o usar un pañuelo
- Limpiar o manipular basura
- Y también lave siempre sus manos ANTES de ponerse guantes

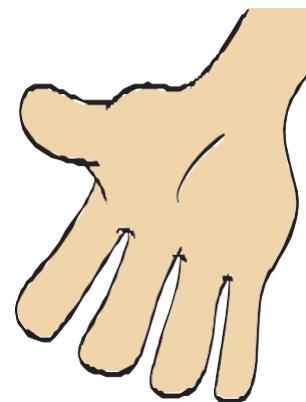


Sin contacto directo con las manos

¿Qué es un alimento listo para el consumo (ready-to-eat, RTE)? Se define como cualquier alimento que puede consumirse sin previa preparación. El contacto directo de las manos con alimentos RTE está prohibido.

Cuando manejen alimentos RTE, los trabajadores de servicios alimentarios deben usar lo siguiente solo o en combinación:

- Papel para alimentos
- Guantes desechables
- Equipo dispensador
- Utensilios, tales como espátulas, pinzas y tenedores



Lineamientos para guantes desechables:

- Los guantes no reemplazan la necesidad de buenos hábitos de lavado de manos.
- Lávese las manos antes de ponerse los guantes y deséchelos siempre tan pronto como se los quite.
- Póngase los guantes únicamente cuando esté preparado para manipular alimentos listos para el consumo, y deséchelos una vez que haya completado la labor.
- Si lo interrumpen durante la preparación de un alimento, quítese los guantes. Después de la interrupción, lávese las manos y reemplace los guantes por unos nuevos y limpios antes de continuar con la preparación del alimento.
Recordatorio: se puede usar un desinfectante de manos de manera adicional al lavado de manos, pero no nunca puede reemplazar el lavado de manos en los momentos apropiados.
- Cuando comience labores nuevas, lávese las manos primero siempre y luego póngase guantes nuevos y limpios.
- Los guantes desechables no deben usarse cerca de calor o grasas calientes.
- Los guantes son susceptibles a la contaminación; deséchelos cuandoquiera que se ensucien o deterioren.
- Los guantes reusables o de tela NO pueden usarse con alimentos listos para el consumo.
- Si usa guantes de látex de caucho natural, tenga en cuenta las alergias.

Uso correcto de los guantes:

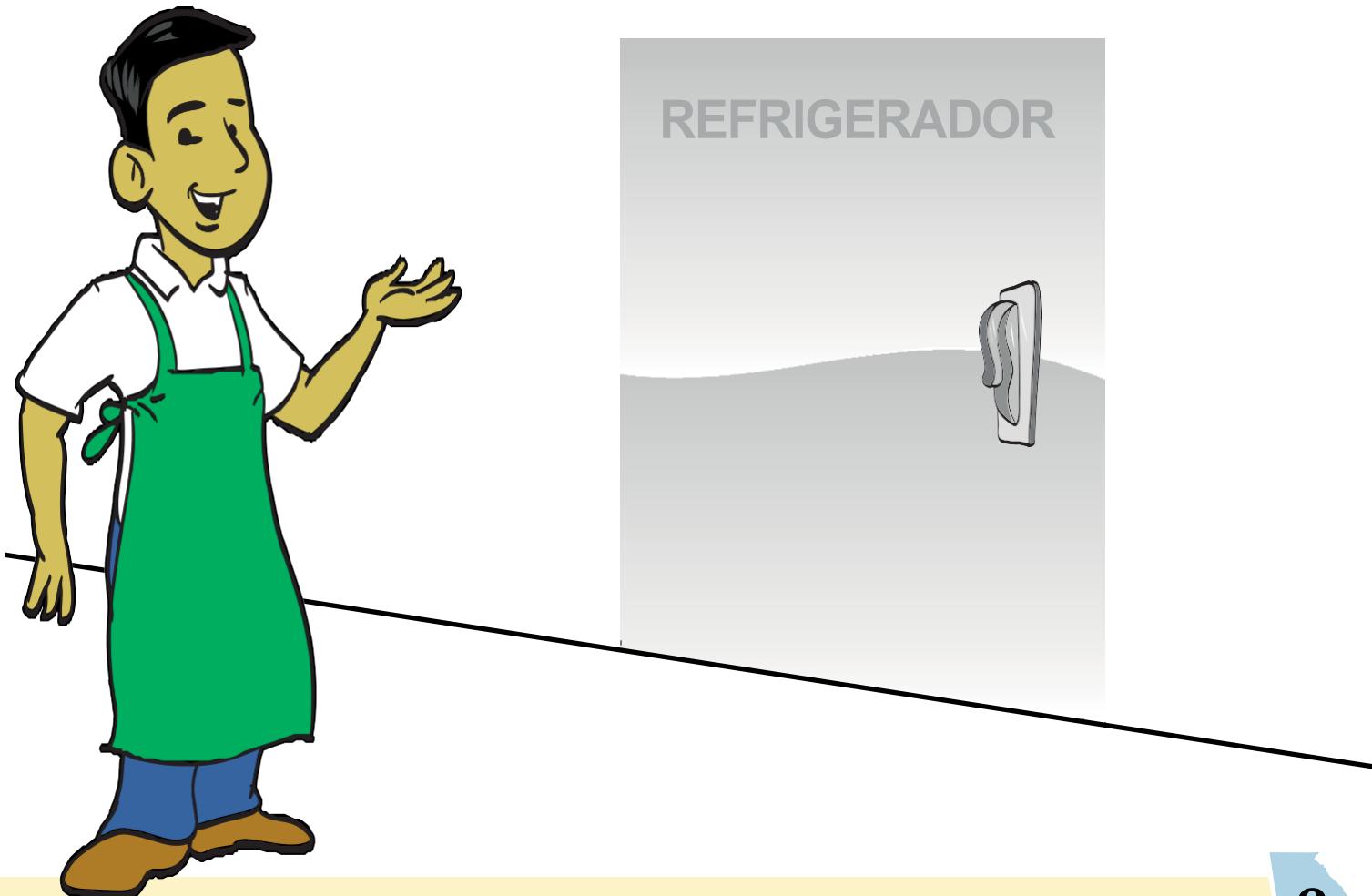


- Asegúrese de que nunca haya ningún contacto directo de las manos con los alimentos listos para el consumo; use guantes, papel para alimentos, utensilios o equipo dispensador
- Cuando esté rebanando carne, si usa guantes para cortar carne, debe usar también guantes de plástico SOBRE los guantes para cortar carne
- Cuando use manoplas para el horno, use las manoplas SOLO para tocar las ollas calientes y no pueden entrar en contacto directo con los alimentos; si los guantes entran en contacto directo con los alimentos, estos deben considerarse contaminados y debe tomarse una medida correctiva (p. ej., poner los alimentos en el horno para cocinarla o desecharla, etc.)

Riesgos de contaminación cruzada

Use tablas para cortar distintas para carnes crudas y alimentos cocinados o listos para el consumo

- Mantenga un buen lavado de manos e higiene
- No toque alimentos listos para el consumo o hielo con sus manos
- Use los utensilios apropiados o guantes desechables
- Almacene carnes crudas, aves crudas y huevos crudos con cáscara DEBAJO de alimentos cocinados o listos para el consumo en el refrigerador
- Limpie y desinfecte todos los utensilios y superficies que entran en contacto con los alimentos:
 - ✓ Despues de cada uso
 - ✓ Cuando se cambien o alternen los productos
 - ✓ Entre especies de carne (p. ej., carne de res, mariscos, cerdo y pollo)
 - ✓ Con frecuencia, cuando prepare grandes cantidades
 - ✓ Entre carnes rojas crudas y cocinadas o entre alimentos listos para el consumo



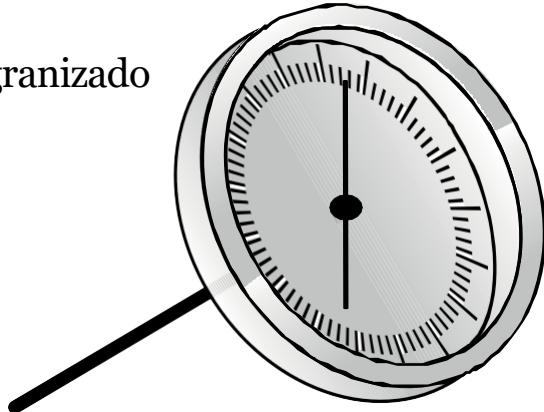
Controlar las temperaturas

Uso y cuidado de los dispositivos de medición de temperatura

***Para prevenir enfermedades de origen alimentario,
revise los controles de tiempo y temperatura por seguridad (TCS)***

Calibración:

- Introduzca el área sensible en una taza de hielo granizado
- Permita que el indicador se estabilice
- Ajuste la tuerca de calibración a 32 °F
- La precisión de los dispositivos digitales de termómetro y termopar se pueden revisar con este método



Limpieza:

- Use un termómetro limpio y desinfectado
- Pueden usarse paños desechables con alcohol u otros desinfectantes aprobados

Medir temperaturas:

- Use un termómetro de contacto, un termómetro digital o un termopar. Desinfecte el termómetro antes de usarlo
- Coloque el sensor del termómetro en el centro o en la parte más gruesa del alimento
- Para alimentos empacados, coloque el sensor en el pliegue flexible del producto alimenticio empaquetado o entre paquetes de alimentos; no perfore el paquete
- Permita que el termómetro registre la temperatura y anótela
- Use un termómetro de punta delgada para alimentos más delgados

Recordatorio: recuerde calibrar los termómetros con frecuencia.

Temperaturas clave para preparación de alimentos

Temperatura mínima necesaria para cocinar o recalentar



ALIMENTO	145 °F o mayor (mantenga por 15 segundos)	155 °F o mayor (mantenga por 15 segundos)	165 °F o mayor (mantenga por 15 segundos)
Baluts o huevos cocidos			Para servirlos de inmediato o conservar en calor
Huevos	Abiertos y preparados para servirlos de inmediato	Abiertos y preparados para conservar el calor	
Pescado (caimán, tortugas acuáticas, crustáceos, aleta de pescado, ranas, medusas, pepinos de mar, erizo y las huevas de estos animales)	Entero, en filetes intactos o cortes	Triturado (molido)	Pescado relleno o relleno que contenga pescado
Animales de caza * (antílope, bisonte, ciervo, alce, serpientes de tierra, rata almizclera, nutria, zarigüeya, conejo, mapache, reno, ardilla, búfalo de agua)	Entero, en filetes intactos o cortes	Triturado (molido) ablandado mecánicamente o inyectado	<ul style="list-style-type: none"> Animales de caza rellenos o relleno que contenga animales de caza Animales de caza salvajes (todas las preparaciones: filetes, cortes, triturados, inyectados, ablandados mecánicamente, rellenos, etc.)
Carne (res, ternera, cerdo, cordero y cabra)	Entero, en filetes intactos o cortes	Triturada (molida) ablandada mecánicamente o inyectada	Carne rellena o relleno que contenga carne
Aves* (pollo, pato, ganso, gallina de Guinea, avestruz, pichón, pavo, aves acuáticas y aves de caza†)		Aves no voladoras: Enteras, filetes intactos o cortes	<ul style="list-style-type: none"> Para servirlos de inmediato o conservar en calor Aves rellenas o relleno que contenga aves
CONSIDERACIONES ESPECIALES DE COCCIÓN			
Hornos de microondas	<ul style="list-style-type: none"> Rotar y revolver a mitad del proceso o a lo largo de la cocción para distribuir el calor de manera uniforme. Cubierto para retener la humedad de la superficie. Calentar a 165 °F en todas las partes del alimento. Dejarlo reposar cubierto por 2 minutos para que la temperatura se equilibre. 		
Crudo o poco cocido	<ul style="list-style-type: none"> Los filetes enteros de res sin preparar se pueden cocinar a una temperatura de 145 °F por ambas caras, siempre que se logre un cambio de color por la cocción en ambas caras. Los alimentos crudos o poco cocidos de origen animal (incluidos huevos crudos o suaves, pescados crudos o crudos y marinados, moluscos crudos o carnes poco cocidas o parcialmente cocidas) pueden servirse u ofrecerse a la venta bajo las siguientes condiciones: <ul style="list-style-type: none"> Se llena un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) con el Departamento y se garantiza una varianza. Se publican recordatorios y declaraciones de aviso al consumidor de manera visible. 		
Rostizados (carne de res, carne en conserva, cerdo ahumado (jamón), cordero y cerdo)	Para los rostizados, varían las temperaturas de horneado y de conservar en calor. Se recomienda que contacte al Departamento y discuta las opciones disponibles para producir un rostizado que cumpla con los estándares de calidad y garantice la seguridad del alimento producido.		
	Las frutas y vegetales cocidos para conservar en calor deben cocinarse a 135 °F.		

* Animales de caza criados para ser comerciados como alimentos o animales de caza amparados por el programa de inspección voluntaria.

† Como aves acuáticas y aves de caza migratorias se pueden incluir urogallo, perdiz, faisán, paloma o codorniz.

Recalentar alimentos de manera rápida y segura

***No mezcle alimentos nuevos ni frescos con sobras
(se recomienda el método primero en entrar, primero en salir)***

¿Cuál es la diferencia entre recalentar y cocinar?

Cocinar se define como la “práctica o habilidad de preparar alimentos al combinar, mezclar y calentar ingredientes”. Recalentar se define como “calentar alimentos de nuevo”. La mayor diferencia es que “cocinar” normalmente incluye alimentos crudos. Cuando se recalientan alimentos, el alimento ya se ha cocinado o vino de una instalación procesadora comercial.

Elementos clave:

- Recalentar alimentos previamente cocinados y refrigerados en el almacén a una temperatura interna de 165 °F o mayor
- Es necesario un recalentado rápido (2 horas o menos para alcanzar la temperatura necesaria)
- Revolver los alimentos con frecuencia para distribuir el calor
- Medir la temperatura interna con un termómetro de contacto
- Después de alcanzar los 165 °F, los alimentos deben mantenerse a 135 °F o más
- Los productos preparados comercialmente que se hayan tratado o cocinado en una instalación procesadora comercial pueden recalentarse a 135 °F (por ejemplo, frijoles verdes enlatados, la mayoría de los vegetales congelados, guisos preparados comercialmente que fueron congelados, etc.)

Métodos de recalentado:

- Calor directo (en la estufa) es el mejor; también pueden usarse cocinas a vapor, hornos y microondas si el recalentado alcanza los 135 °F o 165 °F en dos (2) horas
- Usar mesas de vapor o vasijas de barro para recalentar alimentos es inseguro y no es recomendable (estos métodos, por lo general, no pueden calentar alimentos lo suficientemente rápido)

Pista: revise, verifique y lleve registros de las temperaturas.

Conservación segura de alimentos en calor y en frío

Las temperaturas de conservación apropiadas deben mantenerse durante la exposición, la conservación y el transporte de alimentos.

Los alimentos fríos deben mantenerse a una temperatura interna de 41 °F o menor:

- Ponga etiquetas con fecha en los alimentos apropiadamente
- Cubra los alimentos para mantener la temperatura baja de conservación
- Los alimentos etiquetados como “mantener refrigerado” deben refrigerarse
- Cualquier alimento etiquetado como “mantener congelado” debe permanecer congelado (duro al tacto)

Los alimentos calientes deben mantenerse a una temperatura interna de 135 °F o mayor:

- Use el equipo correcto para conservar en calor
- Revuelva con frecuencia para distribuir la temperatura
- Cubra los alimentos para mantener la temperatura por más tiempo



***Pista: revise, verifique
y lleve registros
de las temperaturas.***

Enfriar alimentos de manera rápida y segura

El enfriamiento inapropiado puede ser causa de enfermedades de origen alimentario

Es necesario que los alimentos cocinados que necesitan controles de tiempo y temperatura por seguridad (TCS) se muevan rápido a través de la zona de peligro de temperatura para limitar el crecimiento bacteriano:

- El producto debe enfriarse de 135 °F a 41 °F en un total de seis (6) horas, **siempre que se enfríe de 135 °F a 70 °F** en las primeras dos (2) horas de enfriamiento.
- Cualquier preparado de alimentos refrigerados o a temperatura ambiente debe enfriarse a 41 °F en cuatro (4) horas o menos.
- Estas temperaturas deben REVISARSE para verificar que se alcancen las temperaturas apropiadas dentro de los tiempos requeridos.
(Pista: colocar alimentos en el congelador durante la noche NO cuenta como “revisar”).

Métodos de enfriamiento

Ollas llenas de metal de 2” a 4” de profundidad:

- Deje la olla cubierta holgadamente o sin cubrir.
- Refrigerar o congelar inmediatamente (use el congelador para alcanzar el frío rápidamente y luego trasládelo al refrigerador).
- NO apile ollas calientes; permita el flujo de aire.

Baño helado

- Llene un fregadero limpio o una olla grande con hielo y añada agua fría.
- Divida el producto en envases de 1 galón o menos.
- Sumerja el envase del producto en un baño helado hasta que el hielo esté al nivel del producto.
- Agite o revuelva cada 10 minutos con una paleta para helado, una cuchara o un utensilio para mezclar similar.
- Drene el agua y vuelva a colocar hielo a medida que se derrita.
- Use un termómetro limpio y desinfectado para revisar la temperatura del alimento.
- Deben alcanzarse los límites apropiados de enfriamiento (tiempos y temperaturas).
- Después de que los alimentos se hayan enfriado a 41 °F, refrigerelos inmediatamente.

Enfriar alimentos: reducir cantidad y volumen

- Divida los alimentos en ollas más pequeñas
- Separe los alimentos en porciones más pequeñas o delgadas (2" de profundidad para alimentos gruesos, 4" para líquidos espesos)
- Corte o rebane porciones de carne que no sobrepasen las 4" o las cuatro (4) libras



Consejos/pistas adicionales:

- Si es posible, añada hielo directamente al producto como un ingrediente
- Use equipos de refrigeración rápida que aceleren el enfriamiento
- Los envases de plástico no son recomendables para enfriar alimentos, ya que el plástico es un aislante.
- No debe permitirse que los alimentos se enfríen a temperatura ambiente (las bacterias crecen más rápido en estas condiciones)
- Disperse las ollas poco profundas en los refrigeradores
- Revise la temperatura con frecuencia para asegurarse de que los alimentos están enfriándose en el tiempo requerido; revise, verifique y lleve registros de las temperaturas

Medidas correctivas

La seguridad alimentaria es SU responsabilidad

Factores de riesgo

Medida correctiva

Origen no aprobado:

Evite alimentos de orígenes no aprobados o en condición insana



Deseche o rechace; devuelva el producto a su origen

Lavado de manos:

Un empleado manipulador de alimentos que no se lava las manos en el momento apropiado



Ofrezca formación e instruya al empleado sobre cuándo, dónde y cómo lavarse las manos; publique recordatorios en letreros

Conservación en frío:

Un alimento que necesita TCS y se mantuvo sobre los 41 °F por MÁS de 4 horas



Deseche.

Un alimento que necesita TCS y se mantuvo sobre los 41 °F por MENOS de 4 horas



Use immediately or cool rapidly
Post signage reminders

Cocción:

Un alimento que necesita TCS queda poco cocido



Continuar cocinando a las temperaturas apropiadas
(Consulte las páginas 9 y 10 para consejos adicionales)

Conservación en calor:

Un alimento que necesita TCS y se mantuvo debajo de los 135 °F por MÁS de 4 horas



Deseche.

Un alimento que necesita TCS y se mantuvo debajo los 135 °F por MENOS de 4 horas



Recaliente rápidamente a 165 °F en MENOS de 2 horas o deseche

Proceso de enfriamiento:

Un alimento que necesita TCS y se enfrió de 135 °F a 70 °F en MÁS de 2 horas



(Los alimentos deben enfriarse

Un alimento que necesita TCS y se enfrió de 135 °F a 41 °F en MÁS de 6 horas en total



Deseche

a 41 grados o menos en un máximo de 6 horas en total, SIEMPRE QUE el cambio entre 135 °F y 70 °F se alcance EN 2 horas).

Un alimento que necesita TCS y se enfrió de temperatura ambiente o temperatura



Deseche

(Entre los ejemplos de estos tipos de alimentos se encuentran sándwiches y ensaladas, como las de pollo,

refrigerada en MÁS de 4 horas

Deseche

papas, etc.)

Recalentado:

Un alimento que necesita TCS que no se recalentó a 165 °F en 2 horas o menos

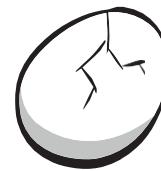
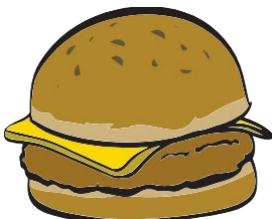
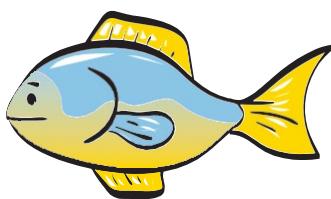


Deseche

Aviso al consumidor

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades de origen alimentario. Si se vende alguno de los alimentos siguientes como listo para el consumo (o como un ingrediente en otro alimento listo para el consumo), el establecimiento de retail que vende los alimentos crudos o poco cocidos debe tener un aviso para informar a los consumidores del incremento significativo de los riesgos de salud asociados con el consumo de alimentos crudos o poco cocidos.

- Carne de res
- Pescado
- Cerdo
- Huevo
- Cordero
- Aves
- Mariscos



El aviso debe incluir una DECLARACIÓN y un RECORDATORIO

La DECLARACIÓN debe incluir:

1. Una descripción de los alimentos derivados de animales, tales como “ostras en su concha abierta (ostras crudas)”, “ensalada césar con huevo crudo” y “hamburguesas (pueden cocinarse al gusto)”; o
2. Identificación de los alimentos derivados de animales por medio de asteriscos y notas a pie de página que declaren que los platos se sirven crudos o poco cocidos o que pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos.

El RECORDATORIO debe incluir asteriscos en los alimentos derivados de animales que señalen la declaración de una nota a pie de página que indique:

1. Respecto a la seguridad de estos platos, hay información disponible por escrito bajo pedido;
2. El consumo de carnes rojas, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede incrementar su riesgo de tener una enfermedad de origen alimentario; o
3. El consumo de carnes rojas, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede incrementar su riesgo de tener una enfermedad de origen alimentario, en especial si tiene ciertas condiciones médicas.

Marcar fechas

“¡A la basura, lo que cause duda!”

Marque claramente la fecha en la que los alimentos se deben consumir o desechar:

- Los alimentos pueden conservarse por un MÁXIMO de siete días en la refrigeración adecuada (41 °F o menos)
- El día de preparación o el día en el que se abre un alimento procesado comercialmente cuenta como “el día uno”; desde esta fecha, añada seis días para determinar el máximo preciso de siete días
- Si un producto final incluye múltiples ingredientes con varias fechas para su consumo o desecho, el día final de consumo se determinará por la fecha de vencimiento más próxima de alguno de los ingredientes
- Si se refrigeran alimentos listos para el consumo o alimentos que necesiten controles de tiempo y temperatura por seguridad antes de congelarse, cuando se saque el alimento del congelador, márquelo con una fecha de “consumir antes de” que es igual a siete días menos el periodo que estuvo refrigerado antes de congelarse

Debe marcarse con fecha si:

- Se prepara en el lugar y se mantiene refrigerado por más de 24 horas
- Es un alimento procesado comercialmente y se abrió su envase original; algunas excepciones son válidas
- Un producto listo para el consumo que necesite controles de tiempo y temperatura por seguridad (TCS)

Recordatorio: si falta una etiqueta de fecha, se considera vencido y debe desecharse

Uso del tiempo por seguridad alimentaria sin control de temperatura:

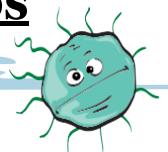
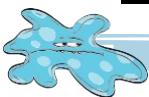
Debe suministrarse un procedimiento escrito si se usa tiempo en lugar de temperatura.

- **4 horas:** cuando se saque de la conservación en frío, el alimento debe tener una temperatura inicial de 41 °F o menos o de 135 °F o más cuando se saque de la conservación en calor, y debe marcarse para indicar el tiempo, el cual es de cuatro (4) horas después del momento en el que el alimento se sacó del control de temperatura, y debe usarse en un plazo de cuatro (4) horas.
- **6 horas:** (únicamente para conservación en frío). El alimento debe tener una temperatura inicial de 41 °F o menos cuando se saque de la conservación en frío y no puede sobrepasar los 70 °F por un tiempo máximo de seis (6) horas. El alimento debe marcarse para indicar el momento en el que el alimento se sacó del control de temperatura a 41 °F Y el tiempo que sería seis (6) horas después del momento en el que el alimento se sacó. El alimento deberá revisarse para garantizar que ninguna porción sobrepasa los 70 °F. Si la temperatura del alimento sobrepasa los 70 °F, debe desecharse.

Recordatorio: cualquier envase de alimentos sin etiqueta de tiempo o que pasó de las 4 o 6 horas marcadas, debe desecharse.

Pista: revise, verifique y lleve registros de las temperaturas.

Trabajadores de alimentación que estén enfermos



Síntomas que debe notificar:

Los empleados deben indicar que tienen estos síntomas a una persona a cargo en el trabajo.

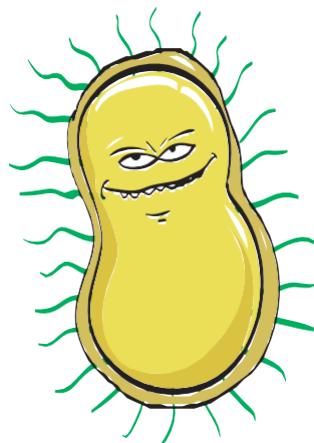
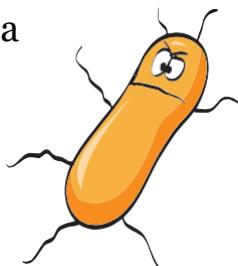
- Diarrea
- Vómito
- Fiebre
- Ictericia (pigmentación amarillenta de la piel y los ojos)
- Irritación de la garganta con fiebre
- Herida infectada descubierta (es decir, cortada, lesión o forúnculo)
- Contacto con cualquier persona enferma que padezca alguna de las enfermedades mencionadas más adelante



Diagnósticos que debe notificar:

La gerencia deberá notificar a la autoridad reglamentaria cuando un empleado de alimentación tenga ictericia o se le diagnostique alguna de las siguientes:

- Salmonella Typhi
- Shigella
- Escherichia Coli, productora de la toxina Shiga
- Hepatitis A
- Norovirus
- Salmonella no tifoidea



Restricción

Los empleados restringidos no pueden trabajar con alimentos o equipamiento. Pueden realizar labores como sacar la basura o hacer inventario, pero no deben entrar en contacto con alimentos listos para el consumo o equipamiento.

Exclusión

Los empleados excluidos no tienen permitido estar presentes en las instalaciones en absoluto. Si un empleado se enferma con alguna de las siguientes enfermedades o entra en contacto con personas que padecan estas enfermedades, debe darse la información inmediatamente a la gerencia y al departamento de salud local.

Lo que necesita saber sobre enfermedades de origen alimentario: organismos causantes

Patógeno causante	Tiempo de inicio después de la digestión	Duración de la enfermedad	Síntomas comunes	Fuentes o alimentos involucrados	Prevención
<i>Bacillus cereus</i> (intoxicación alimentaria por <i>B. cereus</i>)	De 10 a 16 horas	De 24 a 48 horas	Náuseas, vómito, espasmos abdominales y diarrea acuosa.	Arroz y platos con arroz, vegetales, salsas, carnes rojas, guisos, salsas para carnes y salsa de vainilla.	Cocine a la temperatura apropiada. Enfrie y recaliente alimentos rápidamente.
<i>Campylobacter Jejuni</i> (campilobacteriosis)	De 2 a 5 días	De 2 a 10 días	Calambres, fiebre, diarrea (puede ser sanguinolenta), náuseas, dolores de cabeza y vómito.	Lácteos no pasteurizados, carnes rojas y aves crudas o poco cocidas, agua contaminada y manipuladores de alimentos infectados.	Cocine exhaustivamente todos los alimentos. Use únicamente productos lácteos pasteurizados. Lávese las manos apropiadamente.
<i>Clostridium botulinum</i> (botulismo)	De 12 a 72 horas	Variable	Vómito, diarrea, visión borrosa o doble, dificultad para tragar y debilidad muscular. Puede causar insuficiencias respiratorias y la muerte.	Alimentos enlatados inapropiadamente, en especial vegetales en conserva caseros, pescados fermentados y papas horneadas en papel de aluminio.	Las personas que comen alimentos en conserva caseros deben considerar hervir el alimento por 10 minutos antes de comerlo para garantizar la seguridad. Las personas que envasan alimentos en casa deben seguir procedimientos de higiene rigurosos para reducir contaminación de los alimentos y seguir cuidadosamente las instrucciones para un envasado casero seguro. Los aceites imbibidos con ajo o hierbas deben refrigerarse. Las papas que se han horneado cubiertas con papel de aluminio deben conservarse calientes hasta que se sirvan o se refrigeren.
<i>Clostridium perfringens</i> (intoxicación Alimentaria por perfringens)	De 8 a 16 horas	Usualmente 24 horas	Espasmos abdominales intensos, diarrea acuosa y náuseas.	Carnes rojas, aves, salsas para carne, frijoles, guisos, alimentos cocinados a fuego lento, deshidratados o precocidos y alimentos con los que se ha abusado del tiempo o la temperatura.	Cocine y recaliente los alimentos a las temperaturas apropiadas. Cocine en lotes pequeños y rápidamente.
<i>Cryptosporidium</i> (cryptosporidiosis intestinal)	De 2 a 10 días	Puede aplacarse y causar recaídas durante semanas o meses	Diarrea (usualmente acuosa), calambres, malestar estomacal y fiebre ligera.	Alimentos crudos o contaminados por un manipulador de alimentos después de cocinar y agua para el consumo contaminada.	Use agua segura y descontaminada para lavar todos los alimentos que van a comerse crudos. Después de lavar los vegetales en agua segura y descontaminada, pélelos si planea comerlos crudos. Evite comer alimentos sin cocinar en viajes a países con tratamiento de aguas y desinfección insuficientes. Evite el agua que pueda estar contaminada.
<i>Cyclospora cayetanensis</i> (ciclosporosis)	De 1 a 14 días, usualmente al menos una semana	Puede aplacarse y causar recaídas durante semanas o meses	Diarrea (usualmente acuosa), pérdida del apetito, pérdida considerable de peso, calambres estomacales, náuseas, vómito y calambres.	Varios tipos de productos frescos (bayas importadas, lechuga y albahaca).	Cuando viaje a países en desarrollo, es esencial que sea cuidadoso con lo que come o bebe. Sin embargo, las infecciones recientes de cyclospora se han relacionado con alimentos importados a Estados Unidos y Canadá o producidos allí. Desafortunadamente, incluso lavar los alimentos cuidadosamente no es suficiente para eliminar el parásito que causa esta infección.
Toxina productora de <i>E. Coli</i> (<i>Escherichia Coli</i>) (infección de <i>E. Coli</i> , causa común de la "diarrea del viajero")	De 1 a 3 días	De 3 a 7 o más días	Diarrea acuosa, espasmos abdominales y algo de vómito.	Agua o alimentos contaminados con heces humanas.	Evite comer alimentos o tomar bebidas adquiridas de vendedores ambulantes u otros establecimientos en los cuales las condiciones no sean higiénicas. Evite comer mariscos o carnes crudos o poco cocidos, frutas crudas (p. ej., naranjas, bananas y aguacate) y vegetales, a menos que el viajero las pele.
<i>E. Coli O157:H7</i> : <i>E. Coli</i> productora de la toxina Shiga (Shiga Toxin-Producing Escherichia Coli, STEC) (Colitis Hemorrágica O Infección de <i>E. Coli</i> O157:H7)	De 1 a 8 días	De 5 a 10 días	Diarrea grave (con frecuencia sanguinolenta), dolor abdominal y vómito. Usualmente se presenta poca o no se presenta ninguna fiebre. Más común en niños de 4 años o menores. Puede causar insuficiencia renal.	Carnes molidas crudas o poco cocidas (en especial carne de res molida), leche y jugo sin pasteurizar, frutas y vegetales crudos (p. ej., brotes) y agua contaminada.	Cocine exhaustivamente las carnes molidas. Evite contaminación cruzada.

Lo que necesita saber sobre enfermedades de origen alimentario: organismos causantes

<i>Hepatitis A</i> (Hepatitis)	Promedio de 28 días (de 15 a 50 días)	Variable, de 2 semanas a 3 meses	Diarrea, orina oscura, ictericia y síntomas similares a la gripe, es decir, fiebre, dolores de cabeza, náuseas y dolor abdominal.	Agua, hielo, moluscos, ensaladas, fiambres, sándwiches, jugos de fruta, leche, productos lácteos, vegetales, alimentos que no reciban tratamientos de calor adicionales, productos crudos, agua para el consumo contaminada, alimentos crudos y cocidos que no se recalienten después del contacto con un manipulador de alimentos infectado y moluscos de aguas contaminadas.	Obtenga los moluscos de orígenes aprobados. Prevenga la contaminación cruzada por las manos. Asegúrese de que los manipuladores de alimentos mantengan buenos hábitos de lavado de las manos y que no toquen los alimentos con las manos.
<i>Listeria monocytogenes</i> (Listeriosis)	De 9 a 48 horas para los síntomas gastrointestinales, de 2 a 6 semanas para las enfermedades invasivas	Variable	Fiebre, dolores musculares y náuseas o diarrea. Las mujeres embarazadas pueden tener síntomas leves similares a la gripe y la infección puede causar parto prematuro, mortinato o aborted. Los pacientes mayores o inmunocomprometidos pueden desarrollar bacteriemia o meningitis.	Lácteos sin pasteurizar, queso, vegetales, mariscos, aves, quesos blandos hechos de leche sin pasteurizar y carnes de charcutería listas para el consumo.	Use únicamente productos lácteos pasteurizados. Cocine apropiadamente. Manténgalos refrigerados por un tiempo limitado.
<i>Norovirus</i> (con varios nombres: gastroenteritis viral, diarrea invernal, gastroenteritis aguda no bacteriana, intoxicación alimentaria e infección alimentaria)	De 12 a 48 horas	De 12 a 60 horas	Náuseas, vómito, espasmos abdominales, diarrea, fiebre y dolores de cabeza. La diarrea es más frecuente en adultos, y el vómito es más común en los niños.	Productos crudos, ensaladas preparadas, moluscos crudos, agua para el consumo contaminada, alimentos crudos y cocidos que no se recalienten después del contacto con un manipulador de alimentos infectado y moluscos de aguas contaminadas	Cocine los alimentos exhaustivamente. Lávese las manos. Use moluscos certificados. No toque los alimentos con las manos.
<i>Estafilococo aureo</i> (intoxicación alimentaria estafilocócica)	De 1 a 6 horas	De 24 a 48 horas	Aparición repentina de náuseas y vómito graves. Espasmos abdominales. Pueden presentarse diarrea y fiebre.	Mercancías listas para el consumo, es decir, sándwiches, ensaladas, jamón y otras carnes, ensaladas de papa, cremas, alimentos demasiado calentados; con frecuencia infectados por cortadas, garganta, nariz y acné de manipuladores de alimentos, carnes no refrigeradas o refrigeradas inapropiadamente, ensaladas de huevo y pasteles rellenos de crema.	Mantenga buenos hábitos de lavado de manos e higiene. Evite la contaminación. Reduzca el contacto directo de sus manos con los alimentos. Excluya a los manipuladores de alimentos con cortadas o lesiones. Enfrie los alimentos rápidamente.
<i>Salmonella</i> (Salmonelosis)	De 6 a 48 horas	De 4 a 7 días	Diarrea, fiebre, espasmos abdominales y vómito.	Carnes, aves y huevos crudos o poco cocidos, ensaladas de huevo y aves, cremas y salsas de huevo, alimentos proteicos, pestes y manipuladores de alimentos infectados, leches o jugos sin pasteurizar, quesos, vegetales y frutas crudos contaminados.	Evite la contaminación cruzada. Enfrie y refrigerue los alimentos inmediatamente. Cocine las carnes rojas o aves exhaustivamente. Mantenga buenos hábitos de lavado de manos.
<i>Shigella</i> (shigelosis o disentería bacilar)	De 4 a 7 días	De 24 a 48 horas	Espasmos abdominales, fiebre y diarrea. Las heces pueden contener mucosidad.	Alimentos listos para el consumo relacionados con el contacto directo con las manos (ensaladas, sándwiches, etc.), productos crudos, agua para el consumo contaminada, alimentos crudos y cocidos que no se recalienten después del contacto con un manipulador de alimentos infectado. Fuente: humanos (heces) y moscas.	Mantenga buenos hábitos de lavado de manos después de usar el baño. Use alimentos y agua aprobados. Controle las moscas. No toque los alimentos con las manos.
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (infección por vibrio parahaemolyticus)	De 4 a 96 horas	De 2 a 5 días	Diarrea acuosa (ocasionalmente sanguinolenta), espasmos abdominales, náuseas, vómito y fiebre.	Mariscos crudos o poco cocidos, como los moluscos (en especial las ostras).	Cocine los mariscos exhaustivamente.
<i>Vibrio vulnificus</i> (infección por vibrio vulnificus)	De 1 a 7 días	De 2 a 8 días	Vómito, diarrea, dolor abdominal, infecciones sanguíneas. Fiebre, sangrado en la piel, úlceras que requieren de extracción quirúrgica. Puede ser fatal para personas con enfermedades hepáticas o sistemas inmunes debilitados.	Mariscos crudos o poco cocidos, tales como los moluscos.	Cocine los mariscos exhaustivamente.

Máquinas de lavaplatos mecánicas:
enjuague antes de cargar cualquier
máquina para lavado.

Lavado manual de la vajilla:

Limpieza y desinfección

*iHacer una solución de cloro de 100 ppm es tan fácil como 1-2-3!
1 onza de cloro para 3 galones de agua*



1. Lave:

- Limpie y desinfecte lavabos, fregaderos y escurridores
- Remoje o enjuague las partículas sólidas de todos los utensilios de comida y el equipo antes de lavar
- Empiece con agua limpia, caliente (al menos a 110 °F) y jabonosa

2. Enjuague:

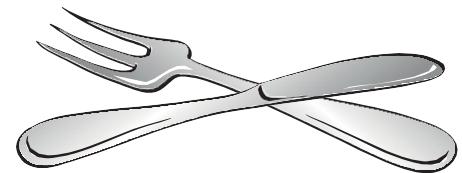
- Use agua limpia y caliente (al menos a 110 °F)

3. Desinfecte:

- Use tiras reactivas para verificar la concentración
- Use de 50 a 100 ppm de cloro o 200 ppm de amonio cuaternario (mezclado con agua a 75 °F)
- Use el tiempo de inmersión apropiado, normalmente 10 segundos en cloro; 30 segundos en amonio cuaternario
Siempre siga las instrucciones del fabricante como figuran en la etiqueta

4. Deje secar al aire; no apile objetos mojados

- Deje secar al aire utensilios y equipamiento



Alta temperatura:

1. La temperatura de lavado no debe ser menor a:

- 150 °F para una máquina de temperatura dual, bandeja estacionaria y tanque único
- 160 °F para una máquina de cinta transportadora y tanque único

2. Desinfección con agua caliente:

- Al menos 165 °F para máquinas de temperatura única y bandeja estacionaria; al menos 180 °F para todas las demás máquinas

Baja temperatura:

1. Se necesita desinfección química

2. Fije las temperaturas del agua de acuerdo el fabricante

3. Los químicos deben dispensarse automáticamente en el enjuague final

4. Debe tener un indicador de desinfección visual o auditivo de bajas temperaturas



Instalaciones limpias y seguras

Control de insectos y roedores



Los insectos y roedores transmiten enfermedades y pueden contaminar los alimentos y las superficies que tienen contacto con ellos. Siga estos pasos para minimizar su presencia:

- Proteja las entradas exteriores al mantener las puertas exteriores cerradas, reparar rejillas, mantener las entradas y puertas ajustadas y usar cortinas de aire
- Elimine el desorden y la basura dentro y alrededor de las instalaciones, incluidos el espacio de almacenaje sin uso, basureros, cajas, periódicos viejos, etc.
- Mantenga maleza, grama, arbustos y árboles podados y lejos de paredes y techo
- Use únicamente métodos de control de plagas aprobados

Nota: Mantenga la integridad estructural del edificio, asegúrese de que todas las áreas y el equipamiento de preparación de alimentos puedan limpiarse fácilmente y sin problemas, mantenga limpios pisos, paredes, techos, estantes, mostradores, equipos, etc.

Materiales tóxicos

Ciertos objetos pueden ser venenosos o tóxicos si entran en contacto con alimentos. Estos incluyen:

- Detergentes
- Desinfectantes
- Abrillantadores y productos de limpieza
- Insecticidas
- Veneno para roedores
- Artículos de primeros auxilios y medicamentos personales



Almacenaje apropiado, etiquetado y uso aprobado de los productos mencionados antes y seguir las instrucciones específicas de cada uno pueden ayudar a prevenir problemas de contaminación. Con cualquier material tóxico, siempre asegúrese de:

- Almacenarlo aparte de los alimentos y las superficies que entren en contacto con ellos
- Almacenarlos siempre DEBAJO de los alimentos y las superficies que entren en contacto con ellos
- Mantener los químicos en sus envases originales cuando sea posible; si los mezcla en envases nuevos, asegúrese de etiquetarlos apropiadamente; no reúse los envases para almacenar, transportar o dispensar alimentos
- Use únicamente químicos aprobados en áreas de alimentos

Responsabilidades del titular de la licencia de retail

*Reglas del Departamento de Agricultura de Georgia
Capítulo 40-7-1-40(10) venta de alimentos en retail*

Una vez que se acepta la LICENCIA expedida por el DEPARTAMENTO, el TITULAR DE LA LICENCIA, para conservar la licencia, deberá:

- (a) *Publicar la LICENCIA en una ubicación en el ESTABLECIMIENTO DE COMIDA que sea visible para los CONSUMIDORES;*
- (b) *Cumplir con las disposiciones de estas regulaciones, incluidas las condiciones de una VARIANZA garantizada como se especifica en el capítulo 40-7-1-.38(5) y con los planes APROBADOS especificados en el capítulo 40-7-1-.39(2);*
- (c) *Si se le exige en el capítulo 40-7-1-.39(3) a un ESTABLECIMIENTO DE COMIDA operar de conformidad a un PLAN DE HACCP, cumplir con el plan como se especifica en el capítulo 40-7-1-.38(5);*
- (d) *Contactar inmediatamente al DEPARTAMENTO para notificar una enfermedad de un EMPLEADO DE ALIMENTACIÓN o un EMPLEADO CONDICIONAL como se especifica en el capítulo 40-7-1-.04(1)(b);*
- (e) *Interrumpir las actividades y notificar al DEPARTAMENTO inmediatamente si puede existir un RIESGO SANITARIO INMINENTE como se especifica en el capítulo 40-7-1-.41(12);*
- (f) *Permitir a los representantes del DEPARTAMENTO ingresar al ESTABLECIMIENTO DE COMIDA como se especifica en el capítulo 40-7-1-.41(13);*
- (g) *Reemplazar las instalaciones y el EQUIPAMIENTO existentes especificados en el capítulo 40-7-1-.38(1) con instalaciones y EQUIPAMIENTO que cumplan con estas regulaciones si:*
 - 1. *el DEPARTAMENTO ordena el reemplazo porque las instalaciones y el EQUIPAMIENTO constituyen un RIESGO para la salud pública o una molestia o ya no cumplen con los criterios bajo los cuales las instalaciones y el EQUIPAMIENTO fueron aceptados,*
 - 2. *el DEPARTAMENTO ordena el reemplazo debido a un cambio de dueño o*
 - 3. *las instalaciones y el EQUIPAMIENTO se remplazan en el transcurso normal de las actividades;*
- (h) *Cumplir con las órdenes del DEPARTAMENTO, incluidos los tiempos para las medidas correctivas especificadas en los informes de inspección, avisos, órdenes, advertencias y otras órdenes expedidas por el DEPARTAMENTO con respecto al ESTABLECIMIENTO DE COMIDA del TITULAR DE LA LICENCIA o en respuesta a emergencias de la comunidad;*
- (i) *Aceptar avisos expedidos y atendidos por el DEPARTAMENTO de conformidad con la LEGISLACIÓN; y*
- (j) *Someterse a los recursos autorizados por la LEGISLACIÓN por fallas en el cumplimiento de estas regulaciones o de una orden del DEPARTAMENTO, incluidos los tiempos para las medidas correctivas especificadas en los informes de inspección, avisos, órdenes, advertencias y otras órdenes.*

GERENTE CERTIFICADO DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

Las nuevas actualizaciones en las regulaciones de Georgia para retail incluyen una disposición clave que exige que al menos un empleado con responsabilidades de supervisión sea un “Gerente Certificado de Protección de Alimentos (Certified Food Protection Manager, CFPM)”. Se exige el CFPM en el capítulo 40-7-1-03(3) de las regulaciones de venta de alimentos en retail de Georgia, que establece:

- (a) Al menos un EMPLEADO que tenga responsabilidades de supervisión y gerencia y la autoridad para dirigir y controlar preparación y entrega de ALIMENTOS deberá ser un Gerente Certificado de Protección de ALIMENTOS que ha demostrado dominio de la información necesaria a través de la aprobación de una evaluación que es parte de un PROGRAMA DE ACREDITACIÓN.
- (b) Esta sección no aplica a ciertos tipos de ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA que el DEPARTAMENTO considera que presentan un riesgo mínimo de causar o contribuir a enfermedades de origen alimentario basado en la naturaleza de las actividades y en la extensión de la preparación de los ALIMENTOS.

¿Qué es un CFPM?

Para que se le considere un CFPM, el empleado con deberes de supervisión debe aprobar una evaluación acreditada por el Instituto de Estándares Nacionales Estadounidenses (American National Standards Institute, ANSI). Actualmente, hay cuatro programas acreditados que satisfarán los requisitos para un CFPM en Georgia:

- 1) 360training.com, Inc.: Programa de Certificación de Gerencia de Protección de Alimentos de Learn2serve®.
- 2) Registro Nacional de Profesionales de Seguridad Alimentaria – Programa de Certificación de Gerencia de Protección de Alimentos.
- 3) Asociación Nacional de Restaurantes – Programa de Certificación de Gerencia de Protección de Alimentos de ServSafe®.
- 4) Prometric Inc.: Programa de Certificación de Gerencia de Protección de Alimentos.

¿Quién necesita un CFPM?

A las empresas con un riesgo mínimo no se les exigirá tener un CFPM; sin embargo, aún tendrán que demostrar su conocimiento de los requisitos de la regulación a nuestros inspectores cuando se encuentren condiciones que constituyan violaciones. Las empresas con controles de tiempo y temperatura por seguridad alimentaria que realicen actividades de manipulación específicas tendrán que cumplir con el requisito de un CFPM. El CFPM NO necesita estar presente en todo momento, pero una persona a cargo debe estar presente durante todas las horas de actividad, como se exige en el capítulo 40-7-1-03(1). La persona a cargo deberá ser titular de una licencia o su designado; y NO tiene que ser un CFPM.

No se necesita un CFPM	Se necesita un CFPM
<ul style="list-style-type: none">• Mercancías secas preempaquetadas• Alimentos refrigerados o congelados preempaquetados (preparados en una planta de procesamiento licenciada o inspeccionada)• Jarras de café• Máquinas de capuchino• Fuentes de soda• Máquinas de tipo Slushee o Icee• Pastelerías masivas “sírvase usted mismo”• Empaquetadoras de hielo al momento	<ul style="list-style-type: none">• Conservar alimentos en calor• El tiempo como un control de salud pública• Conservar alimentos en frío (alimentos preparados al momento)• Cocinar alimentos• Enfriar alimentos• Recalentar alimentos• Deshelar alimentos• Reempacar alimentos



Información de contacto

Departamento de Agricultura de Georgia
19 Martin Luther King, Jr. Dr., S.W.
Atlanta, Georgia 30334

Información de contacto de la División de Seguridad Alimentaria:

Sede principal: (404) 656-3627

Fax principal: (404) 463-6428

Distrito 1 (norte de Georgia): (770) 535-5955

Distrito 2 (centro o área metropolitana de Georgia): (404) 363-7646

Distrito 3 (sur de Georgia): (229) 386-3489

En línea: <https://agr.georgia.gov/food-safety>

 Twitter: @GDAFoodSafety

¡Entérese de quién es su inspector de seguridad alimentaria del Departamento de Agricultura de Georgia (Georgia Department of Agriculture, GDA), en qué distrito del GDA se encuentra usted y cuándo contactarnos! Ejemplos de cuándo necesita contactarnos:

- Para preguntas sobre inspección o licenciamiento
- Para revisión de planos antes de cualquier construcción o remodelación
- Para cambios o adiciones al tipo de actividad, equipamiento de procesamiento o línea(s) de producción
- Para informar sobre un cambio de dueño o de ubicación
- Para notificar un desastre natural o un apagón que involucre alimentos
- Para presentar una queja de un establecimiento de comida o de un producto
- Para notificar una enfermedad de origen alimentario u otras circunstancias que pudiesen poner en riesgo la salud pública
- Para solicitar materiales educativos o un orador de seguridad alimentaria del GDA para una conferencia, una capacitación u otro evento relacionado con la industria o los consumidores

Fuentes útiles:

División de Seguridad Alimentaria del GDA
<https://agr.georgia.gov/food-safety>

Programa Georgia Grow
<https://www.georgiagrown.com/>

Departamento de Salud de Georgia
<https://dph.georgia.gov/>

Lista de departamentos de salud locales y del distrito:
<https://dph.georgia.gov/district-office-directory>

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EE. UU.
<https://www.fda.gov/>

Departamento de Agricultura de EE. UU.
(United States Department of Agriculture, USDA)
<https://www.usda.gov/>

Asociación de Funcionarios de Alimentos y Medicamentos
(Association of Food and Drug Officials, AFDO)
<http://www.afdo.org/>

Asociación de Funcionarios de Alimentos y Medicamentos de los Estados del Sur
(Association of Food and Drug Officials of the Southern States, AFDOSS)
<http://www.afdoss.org/>

Grupo operativo de defensa y seguridad alimentaria de Georgia
<http://ga.foodprotectiontaskforce.com/>

Asociación de Georgia para la protección de alimentos
<https://www.gafoodprotection.org/>



Departamento de Agricultura de Georgia
19 Martin Luther King, Jr. Dr., S.W.
Atlanta, Georgia 30334
Teléfono: (404) 656-3600
Línea gratuita: (800) 282-5852