

# Centro de Seguridad Alimentaria Carpeta informativa sobre seguridad de los alimentos para la venta





## Pautas de obtención de licencias

#### para iniciar un nuevo negocio de alimentos

#### Paso 1: Autorización urbanística

Obtenga la autorización urbanística de su ciudad o comunidad para operar un establecimiento de venta de alimentos.

#### Paso 2: Aprobación del sistema de tratamiento de aguas residuales

- Esto aplica únicamente para establecimientos con sistemas de alcantarillado propios. Si el establecimiento está conectado a un sistema de alcantarillado público, avance al Paso 3.
  - Si hay un sistema de tratamiento de aguas residuales en el lugar, envíe una solicitud de Determinación de aptitud del sistema al Departamento de Gestión Ambiental (DEM, por sus siglas en inglés) de Rhode Island. Envíe una copia de la solicitud aprobada al Centro de Seguridad Alimentaria como parte del paquete de solicitud, e incluya la capacidad en asientos y cualquier otra restricción impuesta por el DEM.
  - Si se requiere un sistema de tratamiento de aguas residuales nuevo en el lugar, envíe una solicitud de permiso de construcción de un nuevo Sistema de tratamiento de aguas residuales local (OWTS, por sus siglas en inglés) al DEM. Envíe una copia del Certificado de conformidad emitido por el DEM al Centro de Seguridad Alimentaria como parte de su paquete de solicitud.

#### Paso 3: Aprobación del suministro de agua

- Esto es relevante solo para establecimientos con un suministro de agua in situ (agua de pozo). Si el establecimiento tiene suministro de agua municipal, avance al Paso 4.
- Obtenga la aprobación del Centro para la calidad del agua potable del Departamento de Salud de Rhode Island, donde se indique que el suministro de agua in situ es seguro.

#### Paso 4: Complete la solicitud de licencia y envíela con los pagos correspondientes

- Complete la solicitud de licencia para cada tipo de licencia requerida (por ejemplo, Mercado, establecimiento de servicio de alimentos, lácteos).
- Envíe los paquetes de solicitud de licencias y los pagos al Centro de Seguridad Alimentaria al menos dos semanas antes de la fecha de apertura propuesta para las instalaciones existentes, y al menos un mes antes de la construcción de nuevas instalaciones o la renovación de instalaciones existentes.
- Incluir los pagos necesarios para cada tipo de licencia requerida.



## Pautas de obtención de licencias para iniciar un nuevo negocio de alimentos (continuación)

- Emita todos los cheques a nombre de General Treasurer, State of Rhode Island.
- Las tarifas de solicitud y de revisión de planos no son reembolsables.
- Todos los paquetes de solicitud de licencias deben incluir:
  - Solicitud o solicitudes
  - Pago de cargos de solicitud
  - Aprobación del DEM (si es necesaria)
  - Aprobación de la División de calidad del agua potable (si es necesaria)
  - Propuesta de menú
  - Cualquier otro documento de solicitud de licencia requerido para construcciones nuevas e instalaciones que están siendo remodeladas, como:
    - » Solicitud de permiso de construcción
    - » Cargo por revisión de planos (equivalente al cargo de la licencia, y solo si el costo de la construcción nueva o la remodelación es superior al 50% del valor del establecimiento)
    - » Tres juegos de planos arquitectónicos

#### Paso 5: Gerentes certificados en seguridad alimentaria

Si se requiere, asegúrese de que el establecimiento cuente con la cantidad adecuada de gerentes certificados en seguridad alimentaria.

#### Paso 6: Permisos locales

Solicite los permisos necesarios a funcionarios de la ciudad o comunidad, como el encargado de obras, el jefe de bomberos, etc.

#### Paso 7: Inspección previa a la apertura

I Una vez que el Centro de Seguridad Alimentaria revise la solicitud, cuando la construcción haya finalizado y todos los equipos estén operativos, llame al Centro de Seguridad Alimentaria al **401-222-2750** para programar una inspección previa a la apertura. Se solicita que para esta inspección esté presente un gerente certificado en seguridad alimentaria, el propietario o un supervisor. Si la inspección es satisfactoria, se aprobará su licencia y la recibirá por correo.



	19	o turn	10	2	° turn	0	3	o turn	10	Comentarios/correcciones
	Sí	No	N/C	Sí	No	N/C	Sí	No	N/C	
SALUD E HIGIENE DE LOS EMPLEADOS	1									
Los empleados no muestran signos de enfermedad.										
Los empleados mantienen una higiene personal adecuada (uniformes limpios, sin cortes ni heridas abiertas, cabello recogido, uñas bien cuidadas, sin joyas).										
No comen, beben ni fuman en áreas de preparación de alimentos.										
LAVADO DE MANOS/USO DE GUANTES	1	T			ı		_		<u> </u>	T
Hay lavamanos accesibles.										
Los lavamanos tienen agua fría y caliente, jabón y toallas de papel.										
Lavado de manos de forma correcta, frecuente y en los momentos adecuados.										
Los empleados usan y se cambian los guantes correctamente y no tocan sin guantes los alimentos listos para consumir.  CONTROL DE LA TEMPERATURA										
Los alimentos fríos se mantienen a 41 °F	T	Г			l			Ι	ı	T T
o menos.										
Los alimentos se recalientan a 165 °F.										
Los alimentos calientes se mantienen a 135 °F o más.										
Las temperaturas de cocción se controlan/son adecuadas.										
Los alimentos se enfrían de 135 a 70 °F en 2 horas y de 135 a 41 °F en 6 horas o menos.										
Los alimentos se reciben a 41 °F o menos.										
PREVENCIÓN DE ADULTERACIÓN Y CONTAI	IINAC	IÓN								
Los productos de origen animal crudos están almacenados para evitar la contaminación cruzada con los alimentos listos para consumir.										
Los principales alérgenos alimenticios se conservan separados de otros alimentos.										
Todos los productos químicos están correctamente almacenados y etiquetados.										
Todos los alimentos e insumos alimentarios están almacenados en los lugares indicados, no en el piso.										
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN										
Superficies de equipos y utensilios en contacto con alimentos limpias										
Desinfectante en la concentración correcta										
Las lavadoras funcionan correctamente										
Los utensilios y los equipos están en buenas condiciones										
Los utensilios están guardados de forma adecuada										
No hay evidencia de plagas/animales en el establecimiento										
Pisos, paredes y techo limpios								Ì		
Las superficies de los equipos que no están en contacto con alimentos están limpias										
	Fir	ma.								Fecha:



## Etiquetas de los alimentos

#### ¿Qué alimentos necesitan etiquetas?

- Alimentos envasados
- Alimentos de autoservicio

Descargue formularios de aprobación de etiquetas en

www.health.ri.gov/forms/ approval/FoodLabel.pdf

#### ¿Qué debe figurar en la etiqueta?

- 1. Nombre del producto (en inglés)
- 2. Contenido neto (contenido en el envase) expresado en el sistema de EE. UU. (oz., lb., gal.) y métrico (g, kg, l)
- 3. Ingredientes (ordenados de mayor cantidad a menor cantidad)
- Principales alérgenos alimenticios (trigo, leche, huevos, maní, nueces, pescado, mariscos, soya)
- 5. Nombre y dirección de la empresa (fabricante o distribuidor)
  - INGREDIENTES: tomates, agua, vinagre, aceite de soya, albahaca, cebolla, ajo, sal y especias
  - CONTIENE: soya
    Producido en una fábrica donde
    se elaboran productos que podrían
    contener trigo, leche, huevos, maní,
    nueces, pescado, mariscos o soya.
  - 5 ENVASADO POR: North Eastern Foods, Inc., 123 Main Street, New York, NY 07123



Para más información, consulte la <u>Guía de etiquetado de la Administración de Alimentos y</u> <u>Medicamentos de los EE. UU</u>.





## Alergias alimentarias

### Lo que usted debe saber

Millones de personas tienen alergias alimentarias de leves a potencialmente fatales.

Si un cliente tiene una reacción alérgica, informe al gerente y llame al 911

#### Permita que el cliente decida

Cuando un cliente le indica que alguien en su grupo tiene una alergia alimentaria, siga estas 4 reglas:

- Derive la inquietud sobre una alergia alimentaria al chef, al gerente o a la persona a cargo
- Revise la alergia alimentaria con el cliente y verifique las etiquetas de los ingredientes
- Recuerde controlar el procedimiento de preparación para detectar una posible contaminación cruzada
- Respóndale al cliente e indíquele lo que encontró

#### Evite la contaminación cruzada

Las fuentes de contaminación cruzada incluyen aceites para cocinar, salpicaduras y vapor de alimentos en cocción.

Cuando estos elementos entren en contacto con alérgenos alimenticios, lávelos bien con agua caliente y jabonosa:

- Todos los utensilios (cucharas, cuchillos, espátulas, pinzas, etc.)
- Bandejas, ollas, sartenes
- Freidoras y planchas

#### Alérgenos alimenticios más comunes







## Reacciones alérgicas a los alimentos

Cómo reconocer y responder a reacciones alérgicas a los alimentos presuntas o activas (anafilaxia)

#### Para uno o más de estos síntomas graves:



Falta de aire, jadeo, tos repetitiva



Inflamación significativa de la lengua y los labios



Palidez, coloración azul, desmayo, pulso débil, mareo



Urticaria en el cuerpo, enrojecimiento disperso

Sensación de que algo

malo está por ocurrir, ansiedad, confusión



## Intestinos

Garganta

Rigidez, sin vos,

dificultad para

respirar o tragar

Vómitos reiterados, diarrea grave



Pida una ambulancia con epinefrina

### 2 Recueste a la persona con las piernas elevadas

Si vomita o tiene dificultad para respirar, permita que se sienta o se recueste de lado.

#### 3 Próximos pasos

Traslado a la Sala de emergencias (ER). La persona debe permanecer en ER por 4 horas ya que los síntomas pueden regresar

#### Estos son síntomas leves de una reacción alérgica:



Nariz

Picazón o goteo nasal, estornudos



Boca

Picazón



Piel

Poca urticaria, picazón leve



#### **Intestinos**

Náusea o molestias leves







## Origen autorizado

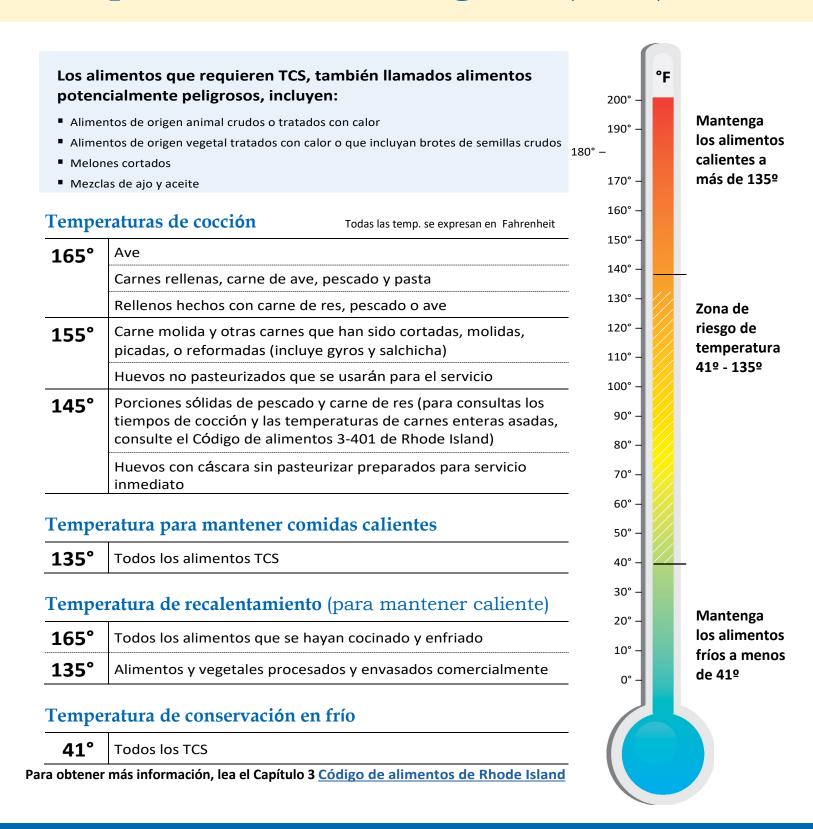
La sección Origen autorizado (3-201.11) de la ley de Código de Alimentos de Rhode Island (216-RICR-50-10-1) ayuda a garantizar la seguridad alimentaria y a proteger la salud pública.

- Los alimentos deben estar autorizados. Es decir, deben provenir de un origen que cumpla con la ley, como instalaciones con licencia.
- Los alimentos preparados en un hogar privado no se podrán utilizar ni ofrecer para la venta.
- Los alimentos envasados deben etiquetarse como lo exige la ley.
- Los mariscos comestibles que se sirven crudos y el pescado que se sirve crudo primero deben congelarse.
- La carne de músculo entero cocida por debajo de su punto de cocción y que no tiene una advertencia para el cliente debe etiquetarse como tal.
- La carne de res y de ave se debe etiquetar con las instrucciones de manipulación segura que indica la ley.
- Los huevos que no fueron tratados para destruir la Salmonella se deben etiquetar con las instrucciones de manipulación segura que indica la ley.





## Control de tiempo y temperatura para alimentos seguros (TCS)





## Temperaturas de cocción

## interna mínimas

Alimento	Temperatura	Tiempo mínimo de espera
Frutas y vegetales para mantener calientes	135°F	
Alimentos procesados comercialmente y listos para consumir para mantener calientes	135°F	
Huevos para consume inmediato	145°F	15 segundos
Pescado, filetes	145°F	15 segundos
Animales de caza, criados comercialmente	145°F	15 segundos
Chuletas de cordero	145°F	15 segundos
Carnes asadas: las carnes enteras asadas pueden cocinarse a menos de 145 °F (4minutos) Consulte el <u>cuadro</u> en el Código alimentario de la FDA (3-401.11(B)(2))		
Carne de res asada	145°F	4 minutos
Carne de cerdo curada asada (jamón)	145°F	4 minutos
Carne asada de cordero	145°F	4 minutos
Carne asada de cerdo	145°F	4 minutos
Carne asada de ternera	145°F	4 minutos
Chuletas de cerdo y chuletas empanizadas	145°F	15 segundos
Frutos de mar	145°F	15 segundos
Chuletas de ternera y chuletas empanizadas	145°F	15 segundos
Huevos, mantener calor	155°F	17 segundos
Pescado, desmenuzado	155°F	17 segundos
Hamburguesas	155°F	17 segundos
Carnes inyectadas	155°F	17 segundos
Salchicha	155°F	17 segundos
Ave (pollo, pato y pavo)	165°F	<1 segundo
Alimentos recalentados para mantener calientes	165°F	15 segundos
Carnes rellenas, pescado, ave y pasta	165°F	<1 segundo
Rellenos hechos con carne de res, pesado o ave	165°F	<1 segundo
Cualquier alimento potencialmente peligroso cocinado en microondas. Permita que repose cubierto por 2 minutos después de la cocción.	165°F	

#### Registro de temperaturas de cocción

Use este registro para anotar y controlar temperaturas de cocción

Producto en cocción	Tiempo	Temperatura	Medida correctiva	Iniciales

Guía de temperaturas									
Tipos de alimentos	Temperatura de cocción interna mínima								
Frutas y vegetales cocidos para mantener calientes, alimentos procesados comercialmente recalentados	135°F								
Carne de res, cerdo, pescado, cordero y animales de caza criados comercialmente	145°F								
Huevos cocidos para servicio inmediato	145°F								
Huevos cocidos para servicio posterior/mantener calientes	155°F								
Carnes molidas, incluidas hamburguesas, carne de cerdo molida, pescado desmenuzado, carne molida de animales de caza o salchicha	155°F								
Carne de ave y productos con carne de ave (pollo, pato, pavo); rellenos que contengan pescado, carne de res, carne de ave, ratites, carnes rellenas, pescado relleno, pasta rellena; alimentos cocinados en microondas y alimentos recalentados que no sean alimentos totalmente cocidos procesados comercialmente.	165°F								



Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island
Para más información, llame al (401) 222-2750

#### REGISTRO DE TEMPERATURAS DE ENFRIAMIENTO

El propósito de este documento es controlar el enfriamiento de alimentos mediante el registro de temperatura en momentos específicos.

El enfriamiento active debe comenzar a 135 °F. Los alimentos deben pasar de 135 °F a 70 °F en un plazo de 2 horas, y a 41 °F o menos en un plazo total de 6 horas. Si el aspecto del alimento indica que no se podrá cumplir con los plazos permitidos, se debe emplear una medida correctiva. Esto incluye actuar de inmediato para acelerar el enfriamiento.

			Inic	cial	2 h	oras	4 h	oras	6 h	oras	
Fecha	Hora de recepción	Producto	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Medida correctiva

El producto se debe mantener a una temp. mínima de 135 grados Fahrenheit.			
Si se observa un producto a menos de 135 grados Fahrenheit, registrar la medida	Revisado por:	Fecha:	STM 2.23.1
correctiva en la columna correspondiente.			



Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island

Para más información, llame al (401) 222-2750

## REGISTRO DE TEMPERATURAS PARA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN FRÍO

			lni	cial	2 h	2 horas		4 horas		oras	
Fecha Hora de recepción	Producto	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Medida correctiva	
		er a una temp. mínima			a Revisado			Fecha:		OTM (	2.23.17



Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island

Para más información, llame al (401) 222-2750

## REGISTRO DE TEMPERATURAS PARA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN CALOR

			Inic	cial	2 h	oras	4 h	oras	6 h	oras	
Fecha	Hora de recepción	Producto	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Medida correctiva

ΕI	producto se	debe conserva	r a una te	mp. mínima	de 135 g	grados Fa	hrenheit

Si se observa un producto a menos de 135 grados Fahrenheit, registrar Revisado por:\_\_\_\_\_\_Fecha:\_\_\_\_\_STM 2.23.17 la medida correctiva en la columna correspondiente.



Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island

Para más información, llame al (401) 222-2750

## REGISTRO DE TEMPERATURAS DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSERVAR EN FRÍO

			Ini	cial	2 h	oras	4 h	noras	6 h	oras	
Fecha	Fecha Hora de Producto recepción	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Medida correctiva	

Fahrenheit. Si se observa un producto por encima de los 41 grados Revisado por:\_\_\_\_\_\_ Fecha Fahrenheit, registrar la media correctiva en la columna correspondiente.



Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island

Para más información, llame al (401) 222-2750

0/00/4

## REGISTRO DE TEMPERATURAS DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSERVAR CALIENTES

			Ini	cial	2 h	oras	4 h	oras	6 h	oras	
Fecha	Hora de recepción	Producto	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Temp.	Iniciales	Medida correctiva

El producto debe conse	ervarse a una temp.	mínima de 135	grados Fahrenheit
------------------------	---------------------	---------------	-------------------

Si se observa un producto a menos de 135 grados Fahrenheit, registrar Revisado por: \_\_\_\_\_\_Fecha: \_\_\_\_\_STM 2.23.17 la medida correctiva en la columna correspondiente.



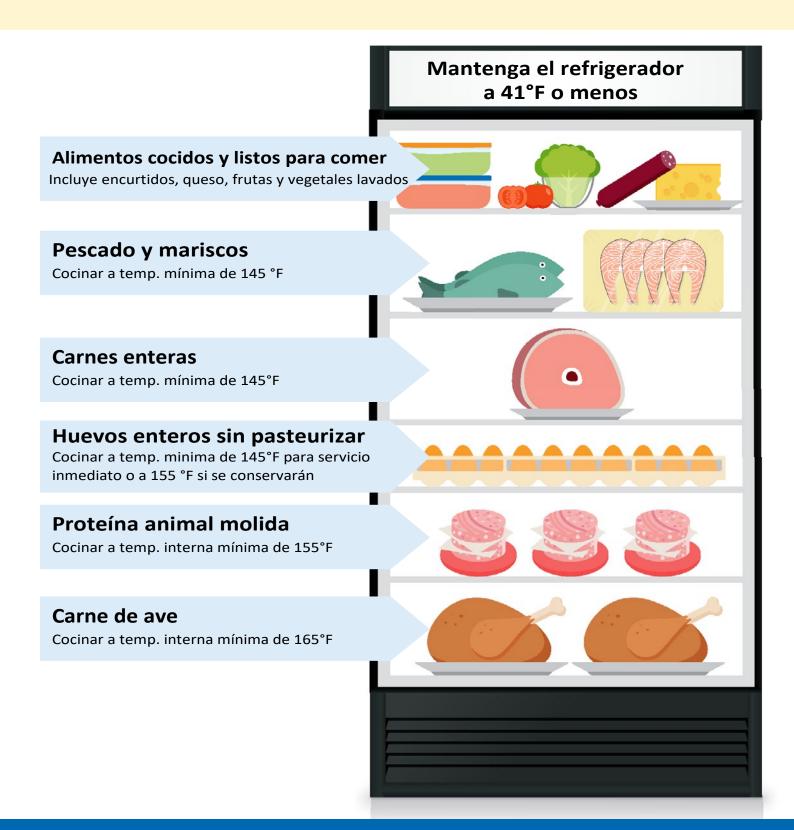
Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island

Para más información, llame al (401) 222-2750

7/23/1



## Almacenamiento en refrigerador De arriba hacia abajo





REGISTRO DE CONTROL MENSUAL DE TEMP. DEL REFRIGERADOR							
FECHA	Pı	rimera lectu	ıra	Segunda lectura			Comentarios
	Hora	Temp. en ° F	Inicial	Hora	Temp en ° F	Inicial	



Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island Para más información, llame al (401) 222-2750

#### Registro de temperatura del freezer

Mes:	_Año:	Freezer/Lugar:
Nombre del lugar/número:		

Día		1º lectura		2º lectura		3º lectura			Medida correctiva	
	Hora	Temp.	Iniciales	Hora	Temp.	Iniciales	Hora	Temp.	Iniciales	Temp. estándar: 45 °F o menos
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

Informe de inmediato a su supervisor si la temp. del freezer es ≥ 10 °F. Si la temp. de los alimentos congelados es superior a 0 °F (pero < 10 °F), vuelva a controlar después de que la puerta haya estado cerrada por 15 minutos. Si la temp. no comienza a descender después de 15 minutos o si continúa por encima de los 0 °F después de 2 horas, informe al supervisor o llame a reparaciones. Nuestra unidad comercial recomienda que en los establecimientos abiertos durante más de 10 horas se realice una tercera lectura.

Revisión mensual por:	Fecha:
-----------------------	--------



Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island Para más información, llame al (401) 222-2750



## Responsabilidades del empleador en relación con la salud de los empleados

Según los Centros para el Control de Enfermedades (CDC), cuando trabajadores de la industria alimentaria enfermos manipulan alimentos, pueden propagar enfermedades a través de los alimentos. ¡Aquí le indicamos cómo evitarlo!

Responsabilidades del empleador	Qué puede hacer
Asegurarse de que en su establecimiento no haya trabajadores enfermos que manipulen alimentos	<b>Pregunte</b> a todos los empleados de todos los turnos si están enfermos
Asegurarse de que todos los empleados conozcan los síntomas y las enfermedades de notificación obligatoria	Cree y aplique una Política de salud para los empleados y capacite a todos los empleados para que la cumplan
Restringir el acceso de empleados cuando lo considere apropiado	Restrinja el acceso de empleados con una lesión cutánea infectada con pus o que hayan estado expuestos a patógenos transmitidos por alimentos, como alguien en el hogar con síntomas o una enfermedad de notificación obligatoria
<b>Excluir</b> a los empleados por 48 horas después de que desaparezcan los síntomas si presentan síntomas de notificación obligatoria	Excluya a los empleados que presenten vómitos, diarrea, ictericia, dolor de garganta o fiebre
<b>Excluir</b> a los empleados con diagnóstico de enfermedades de notificación obligatoria y <b>reportarlos</b> al Departamento de Salud de Rhode Island	Excluya y reporte a los empleados con estos diagnósticos:  Norovirus Hepatitis A Shigella spp. E. coli que produce la toxina Shiga 0157:H7 (STEC) Salmonella tifoidea Salmonella no tifoidea Para obtener más información, consulte el
	Código de alimentos de Rhode Island
Asegurarse de que los empleados sepan cómo limpiar correctamente vómito y diarrea	Capacite a todos los empleados en cómo limpiar correctamente vómito y diarrea para proteger a los empleados, los clientes y las superficies contra la contaminación



## >> Salud de los empleados

Síntomas y enfermedades de notificación obligatoria

## Debe notificar cualquiera de estos síntomas a la persona a cargo:

- Vómitos
- Diarrea
- Ictericia
- Dolor de garganta con fiebre
- Tos, estornudos o goteo nasal
- Un corte o una herida con pus



Según los Centros para el Control de Enfermedades (CDC) de EE. UU., cuando trabajadores de alimentación enfermos manipulan alimentos, pueden propagar enfermedades a través de ellos.

## Debe informar a la persona a cargo si ha estado expuesto o le han diagnosticado:

- Norovirus
- Virus de la hepatitis A
- Shigella spp. (shigelosis)
- E. Coli enterohemorrágica o que produce la toxina Shiga
- Salmonella tifoidea (fiebre tifoidea)
- Salmonelosis (infección por Salmonella no tifoidea)

Para obtener más información sobre síntomas y enfermedades de notificación obligatoria, consulte el Código de alimentos de Rhode Island.



#### Empleado condicional o empleado que manipula alimentos



## Acuerdo de notificación

Cómo prevenir que empleados infectados propaguen estas enfermedades a través de los alimentos: Norovirus, Salmonella tifoidea, Salmonella no tifoidea, Shigella spp., E. coli enterohemorrágica (EHEC), E. coli que produce la toxina Shiga (STEC), o virus de la hepatitis A.

Este acuerdo indica que los empleados condicionales y los empleados que manipulan alimentos deben informar a la persona a cargo si presentan cualquiera de las afecciones que se indican en la lista para que la persona a cargo pueda tomar medidas para evitar que la enfermedad se propague a través de los alimentos.

Los empleados condicionales son personas a las que se les ofrecen empleos en la industria alimentaria con la condición de que respondan preguntas o se realicen un examen médico para averiguar si tienen una enfermedad que pueda propagarse a través de los alimentos.

#### Acepto notificar a la persona a cargo:

- 1. Cualquier aparición de estos síntomas en el trabajo o fuera del trabajo con la fecha de inicio de los síntomas:
  - Diarrea
  - Vómitos
  - Ictericia (piel o parte blanca de los ojos de color amarillo)
  - Dolor de garganta con fiebre
  - Corte, herida o lesión infectada con pus (como un forúnculo) sin cubrir de forma adecuada en una mano, en la muñeca o en otra parte del cuerpo, independientemente de lo pequeña que sea

#### 2. Cualquier diagnóstico médico de:

- Norovirus
- Fiebre tifoidea (infección por Salmonella tifoidea)
- Salmonelosis (infección por Salmonella no tifoidea)
- Shigelosis (infección por Shigella spp.)
- Infección por Escherichia Coli
- Infección por el virus de la hepatitis A

página siguiente »»



## Empleado condicional o empleado que manipula alimentos, Acuerdo de notificación (continuación)

#### 3. Cualquier exposición a patógenos transmitidos por los alimentos:

- Exposición o sospecha de haber provocado un brote confirmado de norovirus, fiebre tifoidea, salmonelosis, shigelosis, infección por E. coli o hepatitis A.
- Un miembro del hogar diagnosticado con una de las enfermedades anteriores.
- Un miembro del hogar asiste o trabaja en un entorno que está experimentando un brote confirmado de una de las enfermedades anteriores.

Leí, o me explicaron, y comprendo que conforme al Código de alimentos de Rhode Island y a este acuerdo debo:

- Informar síntomas, diagnósticos y exposiciones específicas, según lo acordado
- Respetar las restricciones o exclusiones laborales cuando se indiquen
- Mantener una buena higiene

Entiendo que si no cumplo con este acuerdo podría perder mi trabajo, enfrentar una demanda judicial contra mí o ambas opciones.

Nombre del empleado (en letra de imprenta)	
Firma del empleado	Fecha
Firma del titular del permiso o representante	Fecha



#### Guía para la toma de decisiones ante empleados enfermos

Los gerentes de un establecimiento de venta de alimentos deben usar esta guía para decidir qué hacer cuando los empleados están enfermos

#### Para decidir si debe cambiar las responsabilidades de un empleado, pregunte:

¿Ha tenido vómitos, diarrea o dolor de garganta con fiebre?



#### Excluir al empleado del trabajo

- Enviarlo a casa si está trabajando
- Permitir que regrese solo si no ha tenido síntomas por 48 horas
- Registrar los síntomas en el registro de enfermedad del empleado
- Si la enfermedad fue diagnosticada por un médico, debe informarla al Departamento de Salud de Rhode Island: salmonella, shigelosis, infecciones por E. coli, norovirus o hepatitis A

No

¿Alguien en su casa tiene vómitos o diarrea?

¿Tiene una lesión cutánea con pus?



Restrinja al empleado en el trabajo

- Refuerce el lavado de manos adecuado
- Asegúrese de que las heridas estén cubiertas
- No permita el contacto de las manos sin guantes con alimentos listos para consumir ni con platos limpios
- Hable sobre los requisitos de informe de enfermedad del empleado, las maneras en que los empleados pueden propagar enfermedades a través de los alimentos y estrategias de prevención

¿Tiene algún otro síntoma o inquietud?



NO

#### No excluya al empleado ni restrinja sus obligaciones normales

- Restrinja a un empleado si tiene dudas sobre la propagación de otras enfermedades transmisibles
- Llame al Departamento de Salud de Rhode Island con sus dudas específicas

**Recuerde:** Si ocurre un incidente de vómito en el establecimiento de venta de alimentos, debe seguir las pautas de limpieza adecuadas. Para más información, visite <a href="www.disinfect-for-health.org/">www.disinfect-for-health.org/</a> wp-content/themes/ disinfect/pdfs/NorovirusPrevent 8.5x11 English Color.pdf



#### Pautas de



## Respuesta a incidentes de vómito y diarrea en establecimientos de venta de alimentos

El norovirus es muy contagioso. Solo hacen falta unas pocas partículas para infectar a una persona. Cuando alguien con norovirus vomita, partículas del virus pueden propagarse hasta 25 pies de distancia. Para proteger a otros de contraer el virus, los operadores de servicios de alimentos deben contener el vómito y limpiar y desinfectar el área.

El artículo 2-501.11 del Código de alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA) requiere que los establecimientos de venta de alimentos:

- Tengan procedimientos escritos para sus empleados en relación con la limpieza de diarrea y vómito
- Incluyan en los procedimientos escritos cómo los establecimientos de venta de alimentos protegen a los clientes, los empleados, los alimentos y las superficies de la contaminación

#### Todos los operadores de servicios alimentarios deben:

- Tener un plan por escrito para abordar incidentes de vómito y diarrea
- Restringir o excluir a los empleados sintomáticos por 48 horas después del último síntoma (Código de alimentos, artículo 2-201.12)
- Restringir o excluir a cualquier empleado con diagnóstico de norovirus, aunque sean asintomáticos (sin síntomas), ya que pueden portar el virus
- Asegúrese de lo siguiente:
  - » Los empleados deben lavarse las manos
  - » Los empleados no deben manipular sin guantes alimentos listos para consumir
  - » Los empleados enfermos deben ser excluidos o restringidos
  - » Los alimentos que fueron manipulados por un empleado enfermo deben desecharse

#### Siga estas pautas para crear un procedimiento escrito:

#### Proteja a los clientes

- Ubique a los clientes a una distancia de al menos 25 pies de las áreas afectadas
- Bloquee el acceso al área contaminada
- Deseche los alimentos y elementos descartables que puedan haberse contaminado

página siguiente »»



#### Proteja a los empleados

- Exija que los empleados que están limpiando usen guantes, mascarillas y delantal
- Deseche o lave los elementos después del uso
- Lávese bien las manos
- » Recuerde: los desinfectantes para manos podrían no ser eficaces contra el norovirus

#### Contenga el derrame

Use bicarbonato de sodio u otro material absorbente diseñado para contener el derrame

#### Limpieza

Use toallas de papel para limpiar y deséchelas en bolsas plásticas de basura o para materiales de peligro biológico

- » **No** aspire (al aspirar se pueden propagar las partículas)
- Use agua jabonosa en:
  - » Área de derrame
  - » Superficies cercanas al derrame
  - » Áreas de contacto frecuente como grifos, pomos de puertas, encimeras y teléfonos
- Enjuague bien
- Seque con toallas de papel

#### Desinfecte las superficies después de limpiar (para eliminar los gérmenes restantes)

- Use lejía para todo excepto telas y alfombras
  - » Para superficies duras, use 1/3 taza de lejía (¼ taza si es concentrada) + 1 galón de agua
  - » Para superficies porosas, use 1-2/3 taza de lejía (1 taza si es concentrada) + 1 galón de agua
- Limpie con vapor o use otros desinfectantes autorizados para establecimientos de venta de alimentos en las áreas que no pueden limpiarse con lejía:
  - » Desinfectantes ambientales fenólicos a 2 a 4 veces la concentración
  - » Desinfectantes registrados en EPA
- Después de desinfectar, enjuague todas las superficies en contacto con alimentos

#### Para obtener más información, visite:

www.health.ri.gov/diseases/food/?parm=73
www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html
www.foodsafety.gov/poisoning/causes/bacteriaviruses/norovirus/index.html



## Lista de verificación para la limpieza de vómito y diarrea

Proteja a los clientes	Kit de limpieza para
☐ Ubique a los clientes al menos a 25 pies de las áreas afectadas	vómito y diarrea
☐ Bloquee el acceso al área contaminada	☐ Lista de control de limpieza ☐ Mascarillas
☐ Deseche alimentos y elementos descartables que puedan haberse contaminado	☐ Guantes ☐ Toallas de papel
Proteja a los empleados	<ul><li>☐ Bolsas plásticas de basura</li><li>☐ Cinta de precaución</li></ul>
<ul> <li>Exija a los empleados que limpian que usen guantes, mascarilla y delantal</li> </ul>	☐ Trapos desechables ☐ Bicarbonato de sodio
☐ Deseche o lave los elementos después del uso	☐ Tela protectora
☐ Lávese bien las manos	
» Recuerde: los desinfectantes para manos podrían <b>no</b> ser efic	aces contra el norovirus
Contenga el derrame	
☐ Use bicarbonato de sodio u otro material absorbente diseñado	para contener derrames
Limpieza	
☐ Use toallas de papel para limpiar y deséchelas en bolsas plástica peligro biológico	as de basura o para materiales de
» No aspire (al aspirar se pueden propagar las partículas)	
☐ Use agua jabonosa en:	
» Área de derrame	
» Superficies cercanas al derrame	
» Áreas de contacto frecuente como grifos, pomos de puertas,	encimeras y teléfonos
☐ Enjuague bien	
☐ Seque con toallas de papel	
Desinfecte las superficies después de limpiar (para eliminar los	gérmenes restantes)
☐ Use lejía para todo excepto telas y alfombras	
» Para superficies <b>duras</b> , use 1/3 taza de lejía (¼ taza si es conc	entrada) + 1 galón de agua
» Para superficies <b>porosas</b> , use 1-2/3 taza de lejía (1 taza si es o	concentrada) + 1 galón de agua
☐ Limpie con vapor o use otros desinfectantes autorizados para e venta de alimentos en las áreas que no pueden limpiarse con le	
» Desinfectantes ambientales fenólicos a 2 a 4 veces la concen	tración
» Desinfectantes registrados en EPA	
■ Desnués de desinfectar, enjuague todas las superficies en contac	to con alimentos





## Prohibido el contacto con las manos descubiertas

El Código de alimentos de Rhode Island (3-301.11) no permite el contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para consumir (RTE). Los alimentos RTE se sirven sin preparación adicional para hacerlos más seguros. Los alimentos RTE incluyen sándwiches, ensaladas y pan. Por ley, los trabajadores de establecimientos de venta de alimentos deben usar utensilios adecuados al manipular alimentos RTE.



## Los utensilios adecuados incluyen:











Papel encerado

**Espátulas** 

**Pinzas** 

tenedores y otros utensilios para servir

Guantes desechables no de látex



### Pautas para guantes desechables

- INo use guantes en lugar de lavarse las manos!
- Lávese las manos antes de ponerse los guantes
- Use los guantes para una sola tarea, como manipular alimentos RTE
- Lávese las manos entre cambios de guantes
- Deseche los guantes si se rompen o se ensucian
- No use guantes de tela o reutilizables para manipular alimentos RTE



Si manipula alimentos, ¡debe lavarse las manos con frecuencia!

El lavado de manos es la mejor forma de prevenir la propagación de una infección.

### ¿Por qué?

- Sus manos pueden verse limpias, pero tienen gérmenes
- Lavarse las manos ayuda a evitar que sus clientes se enfermen
- ¡Lo exige la ley!

### ¡Use guantes nuevos!

- Cada vez que se lave las manos
- Cuando un guante esté roto o sucio

### ¿Cuándo?

- Al llegar al trabajo
- Después de usar el baño
- Después de fumar
- Después de estornudar
- Después de tocar su cabello, rostro o ropa
- Después de comer o beber
- Después de quitarse o antes de ponerse un par de guantes nuevos
- Antes de manipular alimentos, especialmente alimentos listos para consumir, como ensaladas y sándwiches
- Después de manipular basura
- Después de manipular equipos, platos o utensilios sucios
- Después de tocar carne cruda de res, ave o pescado
- Cada vez que cambie de tarea (pase de hacer una cosa a otra)

### ¿Cómo?



1

**Mójese** las manos con agua corriente tibia

**Enjabone** 



2

**Refriegue** entre los dedos, en la parte superior y debajo de las uñas

Lávese por 10-15 segundos o lo que demore en cantar el "Feliz cumpleaños"



3

**Séquese** las manos con toallas de papel desechables o un secador eléctrico

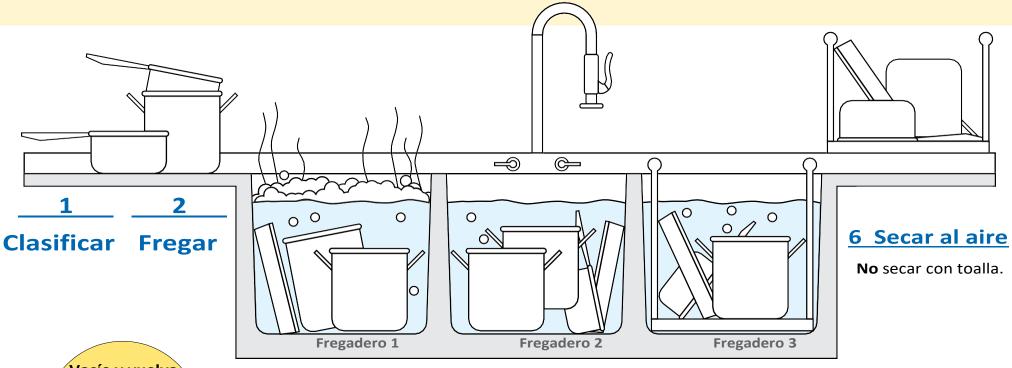


4

**Use** una toalla de papel para cerrar el grifo



## Cómo lavar platos a mano



Vacíe y vuelva a llenar los fregaderos según sea necesario para mantener el agua limpia.

#### Lavar

Use detergente en agua caliente (110 °F o más) para eliminar la suciedad.

#### **Enjuagar**

Use agua **limpia** para retirar el detergente.

#### 5 Sanitizar

Use un sanitizante a 75 °F. Use un kit de prueba para medir la concentración de sanitizante en partes correctas por milímetro (ppm).

Sanitizante	Concentración
Cloro	50-100 ppm
Iodo	12.5-25 ppm
Amonio	200 ppm o según las
cuaternario	indicaciones



	Regist	ro de concentración de sa	nitizantes químic	os	
Sanitizante	Cloro	Amonio cuaternario	lodo		
Concentración	50-100 ppm (75 °F)	Según etiqueta del fabricante Usualmente 150-400 ppm (75 °F			
Fecha	Lugar	Tipo de sanitizante	Concentración	Medida correctiva	Iniciales
					_
					_
			1		



Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island Para más información, llame al (401) 222-2750

#### Registro de temperatura del lavavajillas para sanitizado en calor

Fecha	Temperatura de lavado (≥140 °F)	Temperatura de enjuague (≥180 °F)	PSI	Medida correctiva	Iniciales



Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island Para más información, llame al (401) 222-2750