

# Charla de comida de primera línea



Un boletín presentado por el Programa de Alimentos e Instalaciones de Salud Ambiental del Condado Union

## La Nueva Ley Reduce la Frecuencia de las Inspecciones en los Establecimientos Alimentarios

A partir del 27 de septiembre de 2023, una nueva ley cambia la frecuencia con la que se inspeccionan determinados establecimientos alimentarios. Reduce la frecuencia de inspección para los establecimientos de Categoría de Riesgo 4 a al menos una vez cada cuatro meses y añade una visita educativa una vez por año fiscal. La visita educativa no dará como resultado la emisión de un nueva calificación sanitaria. En su lugar, implicará una revisión y discusión con el operador del establecimiento sobre lo siguiente:

1. Cualquier infracción prioritaria que se haya producido durante las tres últimas inspecciones.
2. Los factores de riesgo para la salud pública identificados en el informe de inspección de la autoridad sanitaria local.
3. Si procede, cualquier Plan de Análisis de Peligros y Control Crítico requerido.

Durante el proceso de concesión de permisos, un establecimiento alimentario recibe una categoría de riesgo inicial de la autoridad sanitaria local. Sin embargo, esta categoría está sujeta a cambios en función de las prácticas observadas y las conversaciones mantenidas durante las inspecciones rutinarias. La asignación de la categoría de riesgo se determina revisando el menú y discutiendo los procesos alimentarios del establecimiento con el operador. Las respuestas del operador a las siguientes preguntas ayudan a determinar con qué frecuencia debe inspeccionarse un establecimiento:

- ¿El establecimiento alimentario, cocina y enfría un número ilimitado de alimentos calientes que requieren control de tiempo o temperatura para su seguridad?
- ¿El establecimiento alimentario, corta, adoba o procesa alimentos crudos de origen animal?
- ¿El establecimiento alimentario, sirve a una población altamente susceptible, como centros de cuidados a largo plazo, escuelas con programas de preescolar, centros de nutrición para ancianos o un hospital?
- ¿El establecimiento alimentario realiza procesos especializados como la acidificación del arroz, fermentación o envasado con oxígeno reducido?

**A un establecimiento alimentario se le asigna una de las siguientes cuatro categorías de riesgo:**

### Categoría de Riesgo 1:

- Sólo prepara alimentos sin control de tiempo/temperatura para la alimentos seguros (TCS por sus siglas en inglés).
- Por ejemplo: Una cafetería que sólo sirve productos de pastelería y utiliza platos, vasos y cubiertos reutilizables.



Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union

### Categoría de Riesgo 2:

- Cocina y enfría no más de 2 alimentos TCS que requieran control de tiempo o temperatura para la seguridad alimentaria
- Alimentos crudos de origen animal recibidos listos para cocinar
- Ejemplos: Un deli en la tienda de comestibles y departamentos de frutas y verduras.



### Categoría de Riesgo 3:

- Cocina y enfría no más de 3 alimentos TCS
- Alimentos crudos de origen animal no recibidos listos para cocinar
- Ejemplos: un mercado de carne; una unidad móvil de alimentos que no compra alimentos de origen animal crudos listos para cocinar



### Categoría de Riesgo 4:

- Cocina y enfría una cantidad ilimitada de alimentos TCS
- Establecimientos de alimentos que atienden a poblaciones altamente susceptibles (HSP por sus siglas en inglés ).
- Establecimientos de alimentos que utilizan procesos especializados como acidificación del arroz, envasado con oxígeno reducido, fermentación, etc.
- Ejemplos: Residencias de ancianos, la cocina de un hospital y un restaurante que prepara arroz para sushi en el lugar.

## **En abril se ofrecerá el Curso de Gerente Certificado en Protección de Alimentos**

Salud Ambiental del Condado de Union ofrecerá el curso de Gerente Certificado de Protección de Alimentos esta primavera. Esta clase en persona se llevará a cabo el lunes y martes, **22-23 de abril de 2024** en Servicios Humanos del Condado de Union ubicado en 2330 Concord Ave, en Monroe.

### **El curso incluirá**

- Instrucción en persona con demostraciones prácticas
- Manual integral.
- Documentos de orientación y materiales de referencia.
- Termómetro y herramientas para la industria.
- Examen supervisado.
- El manual y el examen en español están disponibles si los solicita.



**Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union**

**Somos conscientes de que los trabajadores del sector alimentario tienen horarios muy exigentes, por lo que hemos diseñado este curso para ofrecer flexibilidad en los exámenes .**

Opción #1: Los participantes que deseen completar el curso en un día pueden tomar el examen después de un día completo de instrucción en el primer día.

Opción #2: Los participantes que deseen más tiempo para estudiar pueden optar por volver el segundo día y tomar el examen después de una sesión de repaso.

Esté atento a los detalles de inscripción y tarifas.

## **Programas en línea acreditados para Gerente Certificado en Protección de Alimentos**

Los ocupados horarios de trabajo pueden impedir que los trabajadores asistan a clases de instrucción en persona . Muchas organizaciones ofrecen en línea cursos de certificación para gerente en seguridad alimentaria, pero no todos están acreditados y aprobados.

Las siguientes organizaciones ofrecen cursos en línea acreditados por ANSI de Gerente Certificado en Protección Alimentaria que están aprobados en Carolina del Norte:

1 AAA Food Safety (AAA Food Safety, LLC)

APS Culinary Dynamics (DBA: World Food Safety Organization)

Certus/StateFoodSafety

Learn2Serve

My Food Service License

National Registry of Food Safety Professionals

National Restaurant Association Solutions

Relish Works, Inc. (DBA: Trust20)

Responsible Training / Safeway Certifications, LLC

The Always Food Safe Company, LLC

