

Charla de comida de primera línea



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

Protegiendo Grupos de Alto Riesgo de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

Según la FDA, uno de cada seis estadounidenses sufre enfermedades transmitidas por alimentos, lo que resulta en aproximadamente 128,000 hospitalizaciones y 3,000 muertes cada año. En la mayoría de los casos, aquellos con sistemas inmunológicos que funcionan correctamente se recuperarán más rápido de una enfermedad transmitida por alimentos sin complicaciones graves. Sin embargo, algunas personas corren un mayor riesgo de desarrollar complicaciones potencialmente mortales y se las considera de **alto riesgo**.

Mujeres Embarazadas y sus Bebés por Nacer: El embarazo debilita el sistema inmunológico, lo que pone en mayor riesgo tanto a la madre como al feto.

Niños(as): Los niños(as) menores de cinco años se consideran de alto riesgo debido a que sus sistemas inmunológicos no están desarrollados y no pueden combatir las infecciones.

Adultos Mayores: A medida que las personas envejecen, su sistema inmunológico se debilita, lo que las hace más susceptibles a enfermedades graves causadas por patógenos transmitidos por los alimentos.

Medicamente Comprometida: Enfermedades como la diabetes, el cáncer y ciertas enfermedades autoinmunes debilitan el sistema inmunológico. Algunos medicamentos utilizados para tratar estas enfermedades también pueden disminuir la respuesta del sistema inmunológico.

Medidas de Protección para Grupos de Alto Riesgo:

Los establecimientos de alimentos de Carolina del Norte que **sirven principalmente alimentos a grupos de alto riesgo**, como hogares de ancianos, centros de vida asistida, hospitales y guarderías, no pueden servir lo siguiente:

- Carne o carne de aves crudas o poco cocidas
- Mariscos crudos o parcialmente cocidos
- Mariscos crudos (ostras, almejas, mejillones, vieiras)
- Huevos crudos o poco cocidos/alimentos que contienen ingredientes crudos o poco cocidos
- Brotes crudos como alfalfa o brotes de frijol
- Leche no pasteurizada (cruda) y productos elaborados con leche cruda
- Jugos no pasteurizados



Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union

Los establecimientos de alimentos abiertos al **público en general** pueden servir alimentos crudos o poco cocidos si se proporciona un aviso al **consumidor** que informa al cliente sobre los elementos del menú crudos o poco cocidos. Sin embargo, para proteger a los clientes de alto riesgo, no se puede ofrecer carne **triturada** en el menú infantil.



La definición **Triturada** que se encuentra en el Código Alimentario de Carolina del Norte:

- (1) "**Triturado**" significa tamaño reducido mediante métodos que incluyen picar, desmenuzar, moler o picar.
- (2) "**Triturados**" incluye productos como el PESCADO o CARNE que se han reducido de tamaño y reestructurados o reformulados, como albóndigas de pescado, gyros, carne molida y salchichas; y una mezcla de 2 o más tipos de CARNES reducidas de tamaño y combinadas, como por ejemplo salchichas elaboradas con 2 o más CARNES.

Un aviso al consumidor debe contener dos partes:

- 1) **Divulgación:** una descripción escrita que identifique claramente los alimentos de origen animal y los jugos no pasteurizados que son servidos/ordenados crudos o poco cocidos o que contienen ingredientes crudos o poco cocidos.
- 2) **Recordatorio:** una declaración escrita que recuerde a los consumidores el posible riesgo para la salud asociado con el consumo de alimentos crudos o poco cocidos.

Ejemplos del Lenguaje para Divulgaciones y Recordatorios:

- "Aviso: Los artículos marcados con * Pueden ser cocinado bajo pedido o pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos, o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas".
- "El aderezo para ensalada César contiene huevos crudos. El consumo de huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de sufrir enfermedades transmitidas por los alimentos".



Cursos Acreditados en línea Certificación en Protección de Alimentos para Gerentes

Del 22 al 23 de abril de 2024, Salud Ambiental del Condado de Union organizó un curso de Certificación de Protección de Alimentos para Gerentes. El curso permitió a los participantes aprender a través de componentes de capacitación visuales y prácticos y obtener la certificación en 1.5 días. Los participantes también recibieron un manual, una guía de estudio, materiales de capacitación, herramientas de la industria e infografías tanto en inglés como en español. [Lee la historia completa aquí.](#)

Los horarios de trabajo ajetreados pueden impedir que los trabajadores asistan a clases de capacitación en persona. Hay muchas organizaciones que ofrecen cursos de certificación de gerentes de seguridad alimentaria en línea, pero no todas están acreditados y aprobados.

Consulte el sitio web de la [Junta Nacional de Acreditación ANSI](#) para obtener una lista de organizaciones que ofrecen cursos en línea de Certificación de Protección de Alimentos para Gerentes acreditados por ANSI y aprobados por Carolina del Norte.



Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union



Establecimientos de Alimentos: Guía de Advertencia para los Consumidores

La advertencia a los consumidores aplica para todos los establecimientos de alimentos donde se sirven al consumidor alimentos crudos o poco cocinados de origen animal, como carne de res, huevos, pescado, cordero, cerdo, aves de corral o mariscos. La advertencia al consumidor debe estar disponible en el punto de selección. Esto incluye, pero no se limita a: mercados de marisco que ofrezcan marisco de concha, menús en línea/catering, menús de autoservicio (drive-thru), menús impresos, especiales del día, pizarras de menús, menús para llevar, etc. Los establecimientos que sirven a una Población Altamente Susceptible no pueden servir productos crudos o poco cocinados.

El objetivo de una advertencia al consumidor es garantizar que todos los consumidores estén debidamente informados sobre el elevado riesgo de consumir alimentos de origen animal crudos o poco cocinados, especialmente en el caso de los niños pequeños, los ancianos y las personas con sistemas inmunitarios debilitados. Muchos alimentos comunes se sirven tradicionalmente crudos o poco cocinados, como el aderezo para ensaladas "César", las ostras a media concha, los huevos "a cualquier estilo", los filetes y hamburguesas a la plancha, el pescado a la plancha y el sushi. Los consumidores deben estar debidamente informados de los riesgos asociados a los alimentos que van a consumir.

Recuerde que la carne picada poco cocida no puede ofrecerse en los menús infantiles.

No es posible anticipar todas las situaciones imaginables. Salud Ambiental del Condado Union puede orientar a los establecimientos para que desarrollen la forma más eficaz de alcanzar los objetivos de conformidad satisfactoria. Si tiene más preguntas sobre la elaboración de su advertencia al consumidor, póngase en contacto con su inspector.

Conformidad

Cuando se ofrecen alimentos de origen animal crudos o poco cocidos, la ausencia de una advertencia al consumidor, tal como se especifica en 3-603.11 del Código Alimentario de la FDA de 2017, constituye una infracción. Se obtiene un nivel de conformidad satisfactorio cuando se proporciona tanto una **divulgación** como un **recordatorio** de manera coherente con el Código Alimentario de la FDA de 2017.

Algunos ejemplos de alimentos crudos son:

Ostras crudas	Huevo crudo sin pasteurizar en aderezo "César"
Sushi	Tartare de filete o atún

Algunos ejemplos de alimentos poco cocidos son:

Hamburguesas cocinadas al momento	Huevos cocinados al momento
Filetes al punto	Costilla de ternera poco cocida ('rare')

Nota: Los huevos pasteurizados (líquidos o con cáscara) y los filetes enteros de músculo intacto NO requieren una advertencia al consumidor.

La divulgación debe:

figurar en el menú o, a falta de menú, presentarse por escrito a los consumidores en el punto de elección, y;

Identificar los alimentos crudos, poco cocinados o que puedan contener ingredientes crudos/ poco cocinados, y;

Especificar que el alimento contiene carne vacuna, huevos, pescado, cordero, cerdo, aves de corral o mariscos crudos o poco cocidos.

Ejemplo de divulgación:

Divulgación por descripción: Los artículos están descritos, como:

- Ostras en media concha (ostras crudas)
- Ensalada "César" (aderezo de huevo crudo)
- Hamburguesas (se preparan por encargo) O

Divulgación mediante un asterisco en los alimentos a una nota al pie de página que indique adecuadamente que los artículos:

- "Se sirven crudos o poco cocidos"; o
- "Contienen (o pueden contener) ingredientes crudos o poco cocidos"; u
- Otra divulgación escrita adecuada.

El recordatorio debe:

1. Llevar un asterisco a los alimentos que requieren divulgación, y;
2. Estar situada dentro del menú para que el consumidor pueda encontrarla fácilmente (preferiblemente en la primera o última página); o
3. En un letrero, en una mesa o por otros medios escritos, según corresponda al punto de selección

Ejemplo de Recordatorio:

Use uno de los tres recordatorios que contengan la advertencia actual:

Divulgación 1: "Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos."

Divulgación 2: "El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted padece ciertas condiciones médicas."

Divulgación 3: "En cuanto a la seguridad de estos artículos, hay información escrita disponible a petición."

Algunos ejemplos de redacción aceptable para los avisos sobre menús:

* Estos productos pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos".

* *"Los huevos se sirven a cualquier estilo. El consumo de huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos"*

Recomendaciones y Ejemplos

Como se ha indicado anteriormente, hay dos componentes para lograr un nivel de conformidad satisfactorio: Divulgación y Recordatorio. Los siguientes ejemplos son formas comunes en que las instalaciones pueden cumplir los requisitos de conformidad y comunicarse eficazmente con los clientes.

La **Divulgación** se cumple cuando:

Se describen productos como ostras crudas a media concha, ensalada "César" con huevo crudo, mezclas de jugos con huevo crudo, huevos al estilo ranchero ("over easy"), cóctel de camarones con camarones parcialmente cocidos y hamburguesas cocinadas a pedido. **O**

Los productos llevan un asterisco a pie de página que indica que se sirven crudos o poco cocidos y que pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos.

El **Recordatorio** se cumple cuando los alimentos que requieran una divulgación se les asigna un asterisco a un pie de página que declare:

1. En cuanto a la seguridad de estos artículos, puede solicitarse información por escrito. **O**
2. El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, sobre todo si se padecen determinadas condiciones médicas.

Ejemplo Menú A

Ensaladas

Ensalada de Pollo a la Plancha
Ensalada Cobb
Ensalada Cesar (contiene huevo crudo)*

Hamburguesas (Cocidas por Orden)*

Hamburguesa con queso
Hamburguesa con Tocino Deluxe
Hamburguesa BBQ Definitiva

Divulgación

Recordatorio

(Presentado al final de la página)

* Consumir carnes, pollo, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede incrementar su riesgo de enfermedad transmitida por los alimentos, especialmente si padece de una condición médica.

Ejemplo Menú B

Hamburguesas

Hamburguesa con queso*
Hamburguesa con Tocino Deluxe*
Hamburguesa BBQ Definitiva*

Filetes y Pollo

Filete Porterhouse 12oz *
Pollo a la Plancha
New York Strip 6oz *

Divulgación

Recordatorio

(Presentado al final de la página)

* Estos alimentos pueden ser servidos poco cocidos. Consumir carnes, pollo, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede incrementar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Ejemplo Menú C

Mariscos

Salmon a la plancha
Ostras a media concha (servidas crudas)
Camarón empanizado

Divulgación

Reminder

(Presentado al final de la página)

* Consumir carnes, pollo, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede incrementar su riesgo de enfermedad transmitida por los alimentos, especialmente si padece de una condición médica.



Advertencia al Consumidor

Consumir carnes, pollo, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede incrementar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted padece de ciertas condiciones médicas.

