

## Ahora somos el Departamento de Salud del Condado de Snohomish

A partir del 1 de enero de 2023, el Distrito de Salud de Snohomish se ha convertido en parte del condado de Snohomish. Como Departamento de Salud del Condado de Snohomish, seguiremos ofreciendo los mismos servicios de la misma manera en que usted está acostumbrado. Parte de nuestra información de contacto ha cambiado, incluido nuestro correo electrónico principal. Si tiene alguna pregunta, envíenos un correo electrónico a [food.safety@snoco.org](mailto:food.safety@snoco.org).

### Gerente Certificado en Protección de Alimentos

Para el **1 de Marzo de 2023**, el nuevo código de alimentos requerirá que cada establecimiento de servicio de alimentos tenga un Gerente Certificado de Protección de Alimentos (por sus siglas en inglés CFPM). El enfoque principal del requisito CFPM es aumentar la seguridad alimentaria proactiva, observando las cosas antes de que salgan mal. Las políticas y procedimientos de seguridad alimentaria deben enseñarse a los empleados. Este es un proceso en marcha. Debe monitorear y verificar que el personal entienda y recuerde las prácticas y procedimientos. Cuando el departamento de salud realice su inspección, le preguntará cuáles son las políticas del establecimiento. También recopilaremos información sobre el origen o de donde viene la capacitación. El Departamento de Salud del Estado de Washington creó esta plantilla de [Gerente Certificado y Control Gerencial Activo](#) para usarla como una guía para el requisito de CFPM.



#### Aquí hay seis cosas a tener en cuenta sobre el nuevo requisito:

- No es necesario que el CFPM esté en el sitio o establecimiento, aunque sí una copia de su certificado. Esto significa que no todos los gerentes necesitan estar certificados. Podría tener una persona designada como CFPM para el establecimiento de servicio de alimentos o incluso varios establecimientos. Compartir un CFPM entre establecimientos es aceptable, pero debe poder mantener Control Gerencial Activo (AMC).
- Un establecimiento tendrá 60 días para reemplazar un CFPM si se retira su CFPM anterior.

- El CFPM será responsable de implementar un programa de protección de alimentos que ayude a cada Persona a Cargo (por sus siglas en inglés PIC) y a cualquier otro empleado a seguir el código de alimentos.
- El CFPM será responsable de capacitar a cada PIC para que comprendan los conceptos de seguridad alimentaria y puedan demostrar conocimientos y mantener el Control Gerencial Activo (por sus siglas en inglés AMC). Se ha demostrado que AMC reduce los factores de riesgo asociados con los brotes de Enfermedades Transmitidos por los Alimentos (por sus siglas en inglés FBI).
- No se requiere que un CFPM tome una clase, aunque se recomienda. Solo deben aprobar uno de los exámenes de gerente de alimentos aprobadas por Instituto Americano de Estándares Nacionales (por sus siglas en inglés ANSI).
- Los Establecimientos de Bajo Riesgo, los Servicios Temporales de Alimentación y las Concesiones de Actividades Juveniles están exentos del requisito del CFPM. Todavía se recomienda que esos operadores tengan un CFPM, pero no es un requisito para la operación.

Esta es una lista de los cursos aprobados por ANSI que cumplirán con el requisito de CFPM, con información importante sobre cada opción:

1. National Restaurant Association Solutions

[ServSafe® Food Protection Manager Certification Program](#)

Ofrece capacitación y examen en persona, capacitación y examen en línea, solo examen en línea y materiales de apoyo para el autoaprendizaje.

Idiomas: Inglés, Español, Chino, Coreano

2. American Safety Council/State Food Safety

[Certified Food Protection Manager \(CFPM\) Exam](#)

Ofrece opciones en línea: capacitación y examen, solo capacitación o solo examen.

Idiomas: Inglés, Español, Chino, Vietnamita (disponible solo para capacitación)

3. National Registry of Food Safety Professionals

[Food Protection Manager Certification](#)

Ofrece opciones de examen en persona o en línea y materiales de apoyo para el autoaprendizaje. Idiomas: examen en papel y lápiz: Inglés, Español, Chino, Coreano

Examen en línea: Inglés, Español

4. Learn2Serve/360training.com, Inc.

[Food Protection Manager Certification](#)

Ofrece capacitación y examen en línea o simplemente examen en línea.

Idiomas: Inglés

5. Always Food Safe Company, LLC

[Food Protection Manager Certification](#)

Ofrece opciones en línea: capacitación y examen basados en video, solo capacitación o solo examen.

Idiomas: Inglés, Español

6. 1 AAA Food Safety, LLC

[Certified Food Protection Manager](#)

Ofrece opciones en línea: capacitación y examen, solo capacitación o solo examen.

Idiomas: Inglés, Español

**Tenga en cuenta que, con estas certificaciones, está buscando la Opciones de GERENTE DE LOS ALIMENTOS. Estas empresas también ofrecen la opción de Manipulador de Alimentos. Esa no**

**es una forma aceptable de cumplir con el requisito de CFPM.** En este momento, esos Certificados de Manipulador de Alimentos tampoco se aceptarán como su Tarjeta de Trabajadores de Alimentos. La única Tarjeta de Trabajador de Alimentos aceptada en Washington se puede obtener en [Do it Right, Serve it Safe! \(wa.gov\)](https://www.wa.gov).

## Nueva Función de Verificación de Tarjeta

El sitio Web de la Tarjeta de Trabajador de Alimentos del Estado de Washington en Línea ahora brinda acceso público para verificar la validez de una tarjeta de trabajador de alimentos. Simplemente vaya a [cardverify.tpchd.org](https://cardverify.tpchd.org) y verifique su tarjeta escaneando el código QR o ingresando la información de la tarjeta.



¡Ayúdanos a mejorar tu experiencia en nuestros servicios! Háganos saber si tiene alguna pregunta, comentario o solicitud para mejorar.

¡Gracias!

Equipo de ¡Hazlo Bien, Sírvelo Seguro!  
[foodworkercard@tpchd.org](mailto:foodworkercard@tpchd.org)



## Capacitación Sobre Enfermedades Verificables (sección del código 02205)

El nuevo código de alimentos requiere que los establecimientos proporcionen a cada trabajador de alimentos la siguiente información de una manera que pueda verificarse. Esta capacitación solo deberá proporcionarse una vez, pero la Persona a Cargo debe poder demostrar que todos los trabajadores de alimentos han recibido esta información:

**Los trabajadores de la alimentación deben informar al la Persona a Cargo si tiene:** Diarrea, vómitos, dolor de garganta con fiebre, ictericia, una lesión en la mano o la muñeca que contiene pus o una herida infectada en la mano o la muñeca que está abierta y supura.

**Los trabajadores de alimentos deben informar a la Persona a Cargo si se les diagnostica:** Norovirus, Hepatitis A, Shigella, E. coli productora de toxina Shiga, Salmonella Tifo (fiebre tifoidea), Salmonella (no tifoidea).

Algunos ejemplos de métodos verificables:

- Mantener una declaración firmada por cada empleado que indique que han sido informados de este requisito. Recomendamos guardar esta declaración firmada

- con la Tarjeta de Trabajador de Alimentos del empleado.
- Publicar claramente la información en el área de trabajo de los empleados o en la sala de descanso, con la hoja de firmada que los empleados firman una vez que la han revisado.
  - Crear un plan de estudios y mantener una lista de los empleados que asisten o pasan por esa capacitación. Esta información se puede almacenar electrónicamente. Si es así, el inspector de campo le pedirá ver esta información en la computadora para verificar el cumplimiento de los requisitos.

El Departamento de Salud del Condado de Snohomish ha creado folletos de Restricción y Notificación de Trabajadores de Alimentos Enfermos para que sean firmados por los empleados y así ayudarlo a cumplir con este requisito de manera verificable. Están ubicados en español en nuestra página Nuevos [Recursos Educativos de Seguridad Alimentaria](#) o en inglés en nuestra página de [Educational Resources](#) (Recursos Educativos).



## Clostridium Perfringes

La bacteria *Clostridium perfringens* es una de las causas más comunes de intoxicación alimentaria. Se estima que es la causa de casi un millón de enfermedades transmitidas por alimentos en los Estados Unidos cada año.


*C. perfringens* produce esporas, que son una forma inactiva de la bacteria que le ayuda a sobrevivir al calor, la sequedad y otras condiciones ambientales. Cuando los alimentos se mantienen en la zona de peligro (entre 41 °F y 135 °F), las esporas de *C. perfringens* pueden transformarse en bacterias activas, que se multiplican en los alimentos y pueden producir una toxina (veneno). Los alimentos específicos comúnmente relacionados con esta intoxicación alimentaria incluyen pavo, pollo, carne de res, cerdo, salsa gravy, cacerolas y estofados espesos.

La mayoría de las personas con intoxicación alimentaria por *C. perfringens* tienen diarrea y calambres estomacales intensos, pero no vómitos. Los síntomas generalmente comienzan de 6 a 24 horas después de tragar la bacteria. Los síntomas pueden comenzar repentinamente y generalmente duran menos de 24 horas.

Para reducir la posibilidad de enfermedades, mantenga calientes los alimentos calientes y fríos los alimentos fríos. Asegúrese de enfriar los alimentos adecuadamente. Use el método de bandeja poco profunda y asegúrese de que la comida esté descubierta y no tenga más de dos pulgadas de grosor mientras se enfría. Los alimentos sólidos se deben cortar a 4 libras o 4 pulgadas de espesor o menos para que se enfríen adecuadamente. Los alimentos deben recalentarse rápidamente para que alcancen los 165 °F en dos horas. Estas medidas mantienen los alimentos fuera de la zona de peligro tanto como sea posible y reducen la cantidad de tiempo que las bacterias pueden multiplicarse.

## Notificame

Regístrese para recibir este boletín a través de la página [Notify Me](#).

 Share on Facebook

 Share on Twitter

 Share via Email

