

A partir del 1 de marzo de 2022 se implementará una versión actualizada del código de alimentos. Aunque hay docenas de cambios al código, hay 3 de ellos que cada establecimiento debería estar preparándose a implementar. Visite nuestro sitio web o use el código QR para aprender más sobre los cambios al código de alimentos.



1. Plan de limpieza para eventos de vómito y diarrea

Los establecimientos deben tener procedimientos escritos para que sigan sus empleados al responder a eventos que involucran la descarga de vómito o materia fecal sobre superficies en establecimientos de alimentos. Los procedimientos deben incluir acciones específicas que sus empleados deben hacer para limpiar y sanitizar el área para:

- Minimizar la exposición de los empleados y clientes al vómito o material fecal.
- Minimizar la contaminación de los alimentos y de las superficies.

2. Salud del empleado

La siguiente información debe ser proporcionada a cada uno de los trabajadores del sector alimenticio en una manera que puede ser verificada. Algunos ejemplos de métodos verificables: Guardar una declaración firmada de cada empleado indicando que están conscientes de este requisito. Publicar la información con claridad en el área de empleados o área de descanso con una hoja de firmas que el empleado pueda firmar una vez que la haya leído. Crear un currículum de entrenamiento y mantener una lista de empleados que hayan asistido o hayan tomado esa capacitación. La persona a cargo debe poder comprobar que todos los trabajadores de alimentos han recibido esta información.

Los trabajadores de alimentos deben informar a la persona a cargo si tienen:

- diarrea • vómito • dolor de garganta con fiebre • ictericia • una lesión en las manos o muñecas que tengan pus. • una herida infectada en las manos o muñecas que esté abierta y drenando.

Los trabajadores de alimentos deben informar a la persona a cargo si son diagnosticado con:

- Norovirus • Virus de la Hepatitis A • Shigella • Shiga-toxina producida por el E. coli
- Salmonella Typhi (Fiebre tifoidea) • Salmonella (no tifoidea)

3. Marcaje o etiquetado de fechas

Existen algunos alimentos en específico que necesitarán ser marcados y usados en 7 días. Esos alimentos son refrigerados, listos para comer, alimentos perecederos que son preparados en el lugar o en paquetes abiertos. Esto aplica solamente a alimentos que se mantendrán en el establecimiento por más de 24 horas. Es aceptable el uso de las etiquetas escritas en los contenedores de alimentos, etiquetas circulares de control diario u otros procedimientos sistemáticos que rastreen de manera efectiva la expiración de los alimentos. Si un alimento se enfría en el lugar y se mantendrá en el establecimiento por más de 24 horas, se requiere marcar la fecha, iniciando con el primer día que se enfrió. Estos son unos ejemplos de alimentos que requieren marcaje de fechas, así como unas excepciones:

Marcaje de fecha requerida (Si se prepara en el lugar o de un paquete abierto)	Marcaje de fechas <u>NO</u> requerida
Leche (animal, nueces, soya)	Productos lácteos cultivados (yogurt, crema agria, mantequilla)
Carnes frías, hot dogs y salchichas	Peperoni y salami estables para almacenar
Quesos suaves (como brie, feta, mozzarella, requesón, queso crema, ricota)	Queso suave y semiduro (Cheddar, Colby, Gouda, Suizo, Parmesano, rebanadas procesadas)
Patés y carnes para untar	Carnes y aves crudas
Huevos duros	Huevos con cascara cruda
Salmón de grado sushi	Ostras con concha
Ensalada casera de papas y macarrones	Ensaladas de delicatessen hechas comercialmente (los paquetes abiertos están bien)
Melones cortados, jitomates y verduras de hojas verdes	Melones enteros, tomates, y lechuga entera