

# Food Establishment Resource Library



## Orientación sobre los conocimientos que debe tener la persona encargada

La persona encargada de un establecimiento alimentario debe conocer las operaciones específicas relacionadas con los alimentos, conforme a las regulaciones del 2010, secciones 2-102 y 2-103.

El nivel de complejidad de dicho conocimiento depende de los procesos de alimentos que tienen lugar en el establecimiento en particular.

**La información aquí proporcionada tiene como único propósito servir de orientación y no constituye una lista completa de los conocimientos requeridos.** Para resolver sus dudas, póngase en contacto con el inspector de su distrito.

### Tipo 1 - Solo alimentos empacados

Todos los productos alimentarios son recibidos por el establecimiento de alimentos empacados comercialmente y se vende en esos mismos paquetes

La persona encargada debe saber que:

- Los productos alimentarios son recibidos de fuentes aprobadas (3-201).
- Los productos alimentarios no estén adulterados.
- Los alimentos potencialmente peligrosos (alimentos PHF/TCS) se reciben (3-202) y se mantienen (3-501.16) a la temperatura apropiada.
- Se vigile la temperatura de los alimentos y los equipos usando termómetros precisos (4-302.13 y 4-202.11).
- Los productos alimentarios están protegidos contra la contaminación después de ser recibidos, durante su almacenamiento y mientras sean exhibidos para la venta (3-3).
- Los manipuladores de alimentos conocen los cinco síntomas de las enfermedades alimentarias, las “cinco grandes” enfermedades alimentarias que impiden trabajar a un manipulador de alimentos, conocen su obligación de notificar los síntomas y las enfermedades que pudieran transmitirse por los alimentos y la importancia que tiene abstenerse de trabajar cuando sea necesario (2-201). La persona encargada debe asegurarse también de que el establecimiento alimentario tenga una política de salud para los empleados y que todos los empleados la cumplan.

# Food Establishment Resource Library



## Tipo 2 - Servicios de alimentos listos para su consumo (alimentos RTE)

Los establecimientos alimentarios reciben todos los alimentos potencialmente peligrosos (alimentos PHF/TCS) completamente cocinados o listos para comer.

Además de todo lo que se indica para el Tipo 1, la persona encargada debe saber que:

- Los manipuladores de alimentos observen buenas prácticas de higiene personal e higiene de las manos (2-3 y 2-4) y no toquen con las manos desnudas los (alimentos RTE).
- Los alimentos estén protegidos contra la contaminación durante la preparación y el servicio (3-3).
- Como se descongelan los alimentos potencialmente peligrosos de forma correcta (alimentos PHF/TCS). (3-501.13).
- Los alimentos (RTE PHF/TCS) se mantienen y se sirven de la manera apropiada (3-501.17).
- Los alimentos listos para comer/potencialmente peligrosos (alimentos RTE PHF/TCS) que hayan sido procesados comercialmente se recalientan hasta que alcancen la temperatura de 135 °F (57.22 °C) y se mantienen a esa temperatura (3-403.11C).
- Procesos correctos para limpiar y sanitizar las superficies que entran en contacto con los alimentos. (4-4).

## Tipo 3 - Operaciones de preparación y servicio de comidas

Los alimentos potencialmente peligrosos (alimentos PHF/TCS) son recibidos, preparados, y servidos al cliente dentro de un breve periodo de tiempo. Los alimentos PHF/TCS pasan solamente una vez por la zona de temperaturas peligrosas, entre 41 °F y 135 °F (5.00 °C y 57.22 °C). Por lo tanto, estos alimentos no se enfrían para ser servidos en otro momento.

Además de todo lo que se indica para los Tipos 1 y 2, la persona encargada debe saber que:

- Las temperaturas mínimas de cocción para los alimentos PHF/TCS (3-401).

La separación apropiada de producto de origen animal crudo para prevenir la contaminación de uno con el otro. (Contaminación cruzada (3-302.11).)

## Tipo 4 - Preparación compleja de alimentos

Es un establecimiento alimentario de servicio completo donde se llevan a cabo procesos más complejos de preparación de alimentos. Los alimentos pasan más de una vez por la zona de temperaturas peligrosas. Por ejemplo: un producto crudo de origen animal se cocina, se enfría, se almacena frío y más tarde se recalienta para servir.

# Food Establishment Resource Library



Además de todo lo que se indica para los Tipos 1, 2 y 3, la persona encargada debe saber:

- Los métodos seguros para enfriar los alimentos (3-501.14, 3-501.15).
- Los procedimientos correctos para recalentar un alimento que ha sido previamente cocinado y refrigerado (3-403.11A).

## Aspectos específicos de la seguridad alimentaria

- Advertencia al consumidor: si el establecimiento sirve alimentos potencialmente peligrosos en estado crudo o poco cocidos, como por ejemplo sushi, hamburguesas, filetes de carne cruda, o huevos fritos con la yema blanda, debe contar con una advertencia al consumidor que incluya un aviso y un recordatorio conforme a lo especificado en la sección 3-603.
- Métodos de procesamiento especializados (3-502).
- Plan de análisis de peligros y puntos de control críticos (HAACP, por sus siglas en inglés): para obtener más información, visite la página web Planes de análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP).
- Exenciones: para obtener más información, visite la página web Solicitudes de exenciones.
- El tiempo como elemento de control de la salud pública (3-501.19).
- Requisitos especiales para poblaciones sumamente susceptibles (3-8).
- Etiquetado (6-602).

## Responsabilidades generales

Los siguientes son requisitos generales que deben cumplir las operaciones alimentarias que tienen un permiso para operar. En la sección 8-204.12 encontrará información adicional sobre este tema.

- Cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ley del Aire Limpio en Interiores de Nevada, NRS 202.2483.
- Notificación a la autoridad sanitaria de peligro inminente para la salud.
- Colocación en un lugar visible de los permisos sanitarios y las tarjetas de calificación.