

CODIGO DE SERVICIO DE ALIMENTOS DE CALIFORNIA RESUMEN DE CAMBIOS MAYORES

El 15 de Mayo del 2006, el Gobernador firmo como ley la proposicion SB144, creando el Codigo de Servicio de Alimentos de California (Cal Code).

Esta nueva ley que reemplaza completamente la ley uniforme de los establecimientos que sirven alimentos en California (CURFFL), representa una culminacion de un esfuerzo de colaboracion extra ordinario de la coalicion de servicio de alimentos seguros (CRFSC), una gran coalicion de reguladores federales, estatales y locales en la industria de servicio de alimentos. Cal Code esta basado en el codigo alimenticio FederalModelo version 2001, que representa la mejor ciencia disponible para prevenir enfermedades transmitidas a travez de los alimentos.

Al promulgar el uso del Cal Code, las agencias reguladoras locales concentran sus inspecciones de los establecimientos que sirven alimentos poniendo enfasis en los factores de riesgo de enfermedades transmitida por los alimentos identificados por los centros de control de enfermedades y prevencion (CDC). El Cal Code intenta crear uniformidad y consistencia en todo California.

<p>Los factores de riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos de Origen Inseguro • Cocinado Inadecuado • Temperaturas de Mantenimiento Impropias • Equipo contaminado • Mala Higiene Personal 	<p>Las intervenciones de Salud Publica son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demostracion de Conocimiento • Salud del Empleado • Control de Tiempo/Temperatura • Las Manos como Vehiculo de Contaminacion • Aviso al Consumidor
---	---

Estos factores de riesgo son consistentes con Cal Code Seccion 113725. Esta seccion requiere que las agencias reguladoras locales identifiquen aquellas violaciones consideradas graves, en sus reportes de inspeccion. Las violaciones mayores se han visto tradicionalmente como razon para suspender el permiso de un establecimiento de servicio de alimentos debido a un peligro de salud inminente. Un resumen de las violaciones graves esta incluido en este documento, para referencia.

Que hay de Nuevo en el Cal Code?

Lo siguiente es un resumen de los cambios mas significativos o nuevos requerimientos que se encuentran en el Cal Code. Este resumen no incluye todo. Se recomienda que cada persona que tiene permiso revise los requisitos del codigo.

Han habido cambios menores en la terminologia:

- ◊ Lavar platos ahora se dice "lavar trastos"
- ◊ Recipientes de alimentos al granel ahora se conocen como "recipientes en uso".
- ◊ Un trapo para limpiar se volvio un "pañó de secar"
- ◊ Los utensilios que usan los clientes, se les llama "utensilios de mesa"
- ◊ Al dueño/gerente se le llama: Apermisado
- ◊ Los paños de secar son manteles, pero los manteles no son "paños de secar".

Cambios o nuevos requisitos con respecto a los factores de riesgo o intervenciones de Salud Publica

- **Demostracion de conocimientos (Seccion 113947)**
 - ◊ Aplica a las actividades asignadas – todos los empleados en la industria de los alimentos requieren tener el conocimiento adecuado en seguridad de alimentos relacionado con sus actividades asignadas.
 - ◊ El foco de atencion sera en las violaciones de factores de riesgos: temperatura, lavado de manos y lavado de trastos.
- **Cerficacion de manejo seguro de alimentos (seccion 113947.1 - 113947.6)**
 - ◊ El certificado de manejo seguro de alimentos sera valido por 5 anos a partir de la fecha en que fue otorgado, en vez de 3 anos.
 - ◊ La organizacion que lo certifica debe de estar acreditada por el Instituto Americano de Normas Nacionales.

- **Salud del Empleado (secciones 113949 – 113950.5, 113974)**

 - ◊ Todos los empleados de la industria de alimentos requieren tener conocimientos de la relacion entre la higiene personal y la seguridad de los alimentos y la salud del empleado.
 - ◊ Las enfermedades reportables se han expandido e incluyen lo siguiente:
 - Salmonella typhy Salmonella spp
 - virus de Hepatitis A
 - Shigella spp
 - E coli (enterohemorragica o productora de toxina)
 - Norovirus
 - Entamoeba histolytica (solo en California)
 - ◊ El empleado debe avisar a la persona encargada (PE) si han sido diagnosticados con una enfermedad reportable, o si tiene una lesion o herida abierta o que esta supurando, y cumplir con las restricciones y exclusiones.
 - ◊ La Persona Encargada debe avisar a las agencias locales que el empleado ha sido diagnosticado con una enfermedad reportable o si saben que dos o mas empleados tienen sintomas de enfermedad intestinal aguda.
 - ◊ La PE debe excluir al empleado si se le ha diagnosticado una enfermedad reportable o restringirlo si sufre sintomas de una enfermedad gastrointestinal aguda. Excluir significa impedirle al trabajador de la industria alimenticia que trabaje con alimentos o que entre al establecimiento, con excepcion de las areas abiertas al publico. Las exclusiones solo pueden ser removidas por el oficial de salud local o la agencia reguladora.
 - ◊ La PE debe restringir al empleado con tos, o estornudos persistente. Restringir significa limitar las actividades del empleado para el riesgo de transmitir una enfermedad que se transmite a traves de los alimentos y que el empleado no trabaje con alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios, manteles o articulos descartables sin envolturas.
 - ◊ La PE debe asegurarse de que las lesiones o heridas abiertas de los empleados esten protegidas.

- **Lavado de manos (seccion 113953.3).**

 - ◊ Los empleados deben lavarse las manos con jabon y agua tibia, restregandose fuertemente sus manos y brazos por lo menos de 10 a 15 segundos, enjuagarse con agua de la llave, y secarse las manos limpias.

- **Temperaturas de mantenimiento frio y caliente (Seccion 113996, 113998, 114037, 114343)**

 - ◊ Las excepciones de CURFFL continuan en efecto.
 - ◊ El termino “deligente” ha sido eliminado. Los alimentos pueden quitarse de la temperatura de mantenimiento especificadas hasta por dos horas durante la preparacion.

- **Cocinado de Alimentos Crudos de Origen Animal y Vegetales (Seccion 114004, 114008, 114010)**

 - ◊ Las temperatures de cocinado se han expandido.

Alimento	Temperatura de cocinado (por 15 segundos)
Frutas y Vegetales para mantenerlas calientes	135 grados F
Huevos para servirlos inmediatamente, pescado, pedazos de carne	145 grados F
Carne molida, carne rellena, huevos crudos para servir mas tarde	155 grados F
Aves, alimentos rellenos (pescado, carne, aves, pastas), rellenos que contienen pescado, carne, aves	165 grados F

◊ La tabla para los asados esta incluida en el Cal Code.

- **Superficies en contacto con alimentos – limpieza y desinfeccion (seccion 114099.6, 114117)**

 - ◊ El agua en el compartimiento de lavado debe estar a 110 grados F durante el proceso de lavado de utensilios.
 - ◊ Las superficies en contacto con alimentos en un cuarto refrigerado deben de limpiarse a una frecuencia que corresponde, esta informacion debe ser documentada para que la agencia local la revise.

Temperatura	Frecuencia de Limpieza
41 grados F o menos	24 horas
mas de 41 grados F hasta 45 grados F	20 horas
mas de 45 grados F hasta 50 grados F	16 horas
mas de 50 grados F hasta 55 grados F	10 horas

- **Guardado de etiquetas de mariscos (Seccion 114039-114039.5)**

◊ Las etiquetas de los mariscos deben guardarse en orden cronologico en relacion a la fecha o las fechas en que los mariscos fueron vendidos o servidos y mantenerse por 90 dias.
- **Planes de Analisis de Riesgo y Punto Critico de Control (HACCP) y variantes (Seccion 114057, 114057.1, 114417.6)**

◊ Se requieren planes de "HACCP" aprobados por el Departamento, en los establecimientos que conducen cualquiera de las siguientes actividades:

 - Empacar alimentos potencialmente peligrosos usando el metodo de oxigeno reducido (ROP).
 - Usar acidificacion o actividad de agua como medio para prevenir el crecimiento de Clostridium botulinum.

◊ Se puede solicitar al Departamento variantes que permitan el uso de una practica o procedimiento alternativo para las siguientes situaciones: higiene personal, proteccion de contaminacion de los alimentos, tiempo como control de Salud Publica, temperaturas de enfriamiento, cocinado y recalentado para alimentos potencialmente peligrosos, alimentos con huevos crudo que no estan completamente cocinados, temperaturas al descongelar, temperaturas de recibo, alimentos potencialmente peligrosos empacados en oxigeno reducido y para los metodos de desinfeccion de las superficies en contacto y sin contacto con alimentos.
- **Centros de Salud, Escuelas publicas y privadas, alimentos prohibidos no ofrecidos (Seccion 114000, 114091)**

◊ El tiempo como control de la salud publica no puede ser usado para los huevos crudos en lugares de cuidados de salud o en cafeterias de escuelas publicas y privadas.

◊ Solamente pueden servirse jugos pausterizados, leche liquida, en polvo y productos lacteos pausterizados.

◊ Huevos enteros pausterizados o huevos liquidos, congelados, en polvo y otros productos con huevos pausterizados deben reemplazar los huevos enteros crudos en la preparacion de alimentos, a menos que los huevos crudos sean combinados inmediatamente antes de cocinarlos para la comida de un cliente y servirlos inmediatamente, o huevos crudos como ingredientes combinados inmediatamente antes de hornearlos.
- **Agua caliente y fria disponible (Secciones 113953 (c), 114099.2(b), 114101(a), 114163(a), 114189, 114192, 114192.1, 114095).**

◊ El establecimiento de alimentos debe tener agua caliente a 120 grados F.

◊ Agua tibia se define como agua a 100 grados F.

Uso	Temperatura minima requerida (medida en el chorro)	Violacion Mayor
Lavado de manos	100 grados F	
Lavado de utensilios	110 grados F	menor de 100g. F
Maquinas de lavar platos	recomendacion del fabricante	menor que las recomendaciones del fabricante

Cambios o nuevos requisitos en las Buenas Practicas en venta al por menor:

- Los alimentos deben ser transportados de manera que se prevenga la contaminacion y que mantenga la temperatura adecuada (excepcion: entregas de menos de 30 minutos, (113982).
- Todos los productos agricolas crudos deben lavarse antes de cortarse, combinarse con otros ingredientes, cocinados, servirse, o ofrecerse para consumo humano de forma lista para comerse (113992).

- Los envases de bebidas a presión, alimentos empacados en recipientes a prueba de agua, como botellas o latas, y los recipientes de leche en cajones plásticos pueden guardarse en un piso limpio y no expuesto a la humedad. (Sección 114047d)
- Los cubiertos que se colocan en las mesas deben protegerse de contaminación, envolviéndolos, cubriéndolos o invirtiéndolos. Los expuestos, no usados, deben removerse cuando se sienta al cliente. (114074)
- Los alimentos empaquetados deben cumplir con el Acta del 2004 de Protección al Consumidor y Etiquetado de Alergenos Alimenticio, que requiere que cualquier alimento que contiene uno de los ocho alérgenos mayores (leche, huevo, pescado, crustáceos, trigo, soya, cacahuates y nueces) se identifiquen en la etiqueta (114089)
- Ocultar o alterar la información del fechado del fabricante en los alimentos es prohibido (114090).
- El departamento ya no emitirá exenciones de ventilación. La Agencia de Control local puede evaluar las solicitudes de exenciones. (114149.1).
- Los tanques de mariscos deben ser operados de acuerdo a un plan de Análisis de Riesgo y Punto Crítico de Control (114155).
- El equipo para mantener frío o caliente debe estar diseñado de forma que incluya un aparato para medir la temperatura. Esto no aplica al equipo en el que un aparato de medir la temperatura no es práctico para medir la temperatura ambiente que rodea los alimentos. (114157).
- Los establecimientos que sirven alimentos, construidos o remodelados después del primero de Julio del 2007, requieren un fregadero para el lavado, remojo, descongelamiento y otras preparaciones de alimentos (114163).
- Todos los cilindros presurizados deben sujetarse firmemente a una estructura rígida (114172).
- A partir del primero de Julio del 2007, todos los aparatos de neblina no deben usar un tanque de reserva para mantener el agua para la neblina. Su limpieza debe ser de acuerdo a las especificaciones del fabricante o por lo menos una vez a la semana (114180).

RESUMEN DE VIOLACIONES MAYORES (GRAVES)

Las violaciones mayores requieren acción correctiva inmediata, o alternativas apropiadas hasta que las violaciones sean corregidas. Cuando una violación grave no puede ser corregida inmediatamente, y no se encuentra una alternativa apropiada, las áreas impactadas pudieran cerrarse hasta que la violación sea corregida.

Descripción	Sección del Cal. Code	Violación mayor
Salud del Empleado	113949, 113950.5, 113974	falla en reportar o cumplir con las exclusiones o restricciones en esas secciones resultaría en una violación mayor.
No secreciones de los ojos, nariz y boca	113976	cualquier violación de esta sección.
Lavado de las manos	113953.3	las manos no son lavadas cuando se requiere.
Temperatura de mantener caliente y frío.	113996, 113998, 114037, 114343(a)	múltiples alimentos potencialmente peligrosos o huevos sin cáscara mantenidos a temperaturas entre 50 y 130 F, sin otra intervención.
Tiempo como control de salud pública	114000	alimentos marcados con la hora y que han sobrepasado la hora marcada.
Enfriamiento	114002, 114002.1	alimentos potencialmente peligrosos no enfriados como se requiere.
Temperaturas de cocinado	114004, 114008, 114010	alimentos potencialmente peligrosos no cocinados como se requiere.
Temperaturas de recalentado	114014, 114016	alimentos potencialmente peligrosos no recalentados como se requiere.

Descripcion	Seccion del Cal. Code	Violacion mayor
Alimentos en buen estado, sanos y no adulterados	113967, 113976, 113980, 113998, 113990, 114035, 114254(c), 114254.3	alimentos con evidencia de haber sido contaminados o adulterados.
Superficies en contacto con alimentos: limpias y desinfectadas	114099.6, 114117	desinfeccion incorrecta de las superficies en contacto con alimentos, temperature incorrecta en la maquina de lavar platos; contaminacion de las superficies en contacto con alimentos que puede resultar en contaminacion de los alimentos, y falla en desinfectar las superficies en contacto con los alimentos cuando se requiere.
Alimentos de fuentes aprobadas	113980, 113982, 114021, 114031, 114041	cualquier violacion de estas secciones.
Etiquetas de mariscos	114039, 114039.5	etiquetas de certificacion de mariscos incompletas o perdidas o almacenamiento incorrecto de mariscos (incluye mezclarlos).
Regulaciones de ostras del Golfo	113707	cualquier violacion de esta seccion.
HACCP (Analisis de riesgo y punto critico de control) / Variantes	114057, 114057.1, 114417.6	<p>el establecimiento de comida esta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ empacando alimentos potencialmente peligrosos usando oxigeno reducido o modificando el alimento usando acidificacion o actividad del agua para prevenir el crecimiento de Clostridium botulinum y no ha obtenido un plan de analisis de riesgo y contro de punto critico. ◇ requiere un plan de analisis riesgo y punto critico de control aprobado por el departamento y no esta siguiendo los procedimientos. ◇ no sigue las variantes aprobadas por el departamento.
Centros de cuidado de Salud/Escuelas publicas y privadas	114091	cualquier violacion de esta seccion.
Agua fria y caliente	114192	<ul style="list-style-type: none"> ◇ el agua caliente en el lava trastos esta a menos de 110 F. ◇ suministro de agua contaminada o no aprobada. ◇ agua potable no disponible.
Alcantarillado y aguas negras	114197	<ul style="list-style-type: none"> ◇ aguas negras que se derraman o se regresan al establecimiento de alimentos que puede resultar o resulta en contaminacion de las superficies en contacto con alimentos y adulteracion de los alimentos. ◇ trampas de grasa que se rebalsan o se tapan. ◇ falta de inodoros que funcionen bien.
Roedores, insectos pajaros o animals	114259.1	presencia de cucarachas, ratones, ratas y plagas similares (que traen enfermedades) dentro del establecimiento; indicado por especimes vivos excrementos frescos, vomitos, manchas de orina, paquetes mordisqueados que ha resultado o pudiera resultar en contaminacion de alimentos, equipo, empaques o utensilios.