## Aviso al Consumidor

*(La vieja ley requería una notificación para productos provenientes de animales no cocinados y productos vegetales y frutales no pasteurizados, pero no requería que el consumidor fuera informado de los riesgos a la salud de estos.)*

Tiene que identificar, por escrito, si usted sirve productos animales o bebidas vegetales y frutales que sean crudos, no pasteurizados y que no están cocinados completamente o procesados para destruir sus microbios. Tiene la obligación de informarle a sus clientes que estos alimentos pueden ser un riesgo a la salud si son consumidos.

*Por ejemplo:*
Huevos pasteurizados deben usarse para platos que no estén cocidos completamente (huevos rancheros, como merengues para tortas o pasteles y bebidas de proteína.) *Si huevos pasteurizados no son usados, informe al consumidor declarando que estas comidas con huevos crudos no han sido cocinadas y que estos huevos pueden causar enfermedad.*

Hay unas cuantas maneras que los departamentos de salud locales pueden ayudarle a entender estas opciones para cumplir con estos requerimientos.

## El Tiempo y su Relación a la Sanidad Alimenticia

*(Las viejas y nuevas reglas permiten que los alimentos potencialmente peligrosos se puedan mantener a temperaturas de medio ambiente hasta por 2 horas durante su preparación. La nueva regla le permite mantener alimentos potencialmente peligrosos hasta por 4 horas a temperatura ambiental si estos procedimientos se siguen al pie de la letra.)*

Todo alimento potencialmente peligroso que va a ser cocinado, servido o desechado dentro de 4 horas no necesita ser mantenido caliente o frío **si**:

1. El alimento esta siendo preparado para cocinarse o sé esta exhibiendo para comerse inmediatamente;
2. El alimento se identifica como que se ha removido de temperatura controlada hasta un periodo de 4 horas;
3. El alimento va a ser consumido o desechado en cuatro horas;
4. El alimento (si es cocinado, pero servido frío como la pasta o ensalada de papas) es debidamente enfriado antes de comerse; **y**
5. El procedimiento esta escrito, archivado y disponible para una evaluación..

## ¿Tiene Preguntas?

El programa de preparación de alimentos de su departamento de salud local o el Departamento de Salud del Estado de Washington puede contestarle o darle información adicional a cerca de la regla de protección de alimentos.

La regla de protección de alimentos está basada en el código de regulación de alimentos del año 2001 del Departamento de Alimentos y Drogas del Gobierno Federal.

La regulación se adoptó en el año 2001 e incorpora los esfuerzos, conocimiento y comentarios de miembros de la industria, oficiales de salud publica, y consumidores interesados en seguridad alimenticia.

## Para mas información (en inglés):

**2001 Model Food Code**
Food and Drug Administration
www.cfsan.fda.gov/~dms/fc01-toc.html

**Washington's Revised Food Code**
Washington State Department of Health
www.doh.wa.gov/ehp/sf/FoodRuleMain.htm

**Washington State Department of Health**
Environmental Health Division
Food Safety and Shellfish Programs
www.doh.wa.gov/ehp/sf/food.htm
(360) 236-3330

Washington State Department of Health
PUBLIC HEALTH
ALWAYS WORKING FOR A SAFER AND HEALTHIER WASHINGTON

DOHPub 332-026 (12/2004) For more information or additional copies contact: 1-360-236-3330. The Department of Health is an equal opportunity agency. If you need this publication in an alternative format, please call 1-800-525-0127 (voice) or 1-800-833-6388 (TTY relay service).

# La Regla de Protección de Alimentos

del Estado de Washington

***Revisión del Año 2005***

Resumen de los cambios y apéndice a la enmienda de la Ley de Alimentos del Estado de Washington

## El Estado de Washington ha cambiado la ley que regula los negocios que preparan alimentos

El Estado de Washington ha cambiado la ley que controla los establecimientos o negocios que preparan alimentos al consumidor. Después de tres años de trabajo con la industria, consumidores y agencias de salud pública la ley se ha enmendado. Aunque la nueva regla es aparecida a la vieja, esta enmienda contiene numerosos cambios y adiciones.

Este folleto contiene las enmiendas y cambios en la ley. No incluye todas las enmiendas o modificaciones y no está hecha para remplazar la lectura de la regulación. Comuníquese con su departamento de salud local o el Departamento de Salud del Estado de Washington para mas información.

La nueva ley comenzará a ser efectivo el día 2 de mayo del 2005.

## Zona de Peligro

*(En la vieja ley la zona de peligro era entre los 45°F-140°F.)*

La nueva Zona de Peligro para alimentos potencialmente peligrosos será entre **41°F-140°F**.

Véase la sección del "Tiempo y su Relación a la Sanidad Alimenticia" para encontrar la excepción a esta regla.

## Alimentos Potencialmente Peligrosos

*(La vieja regla no consideraba todas las vegetales y frutas cocinados como alimentos potencialmente peligrosos.)*

Alimentos potencialmente peligrosos (PHF en inglés) son aquellos que necesitan mantenerse calientes o fríos para mantenerlos seguros. PHF son las carnes, aves, vegetales con almidón como las papas, melones abiertos, coles, aceites con hierbas frescas, aceites con ajo, productos lácteos o vegetales y frutas cocidas.

Como cualquier alimento potencialmente peligroso las frutas y vegetales cocidos deberán mantenerse fuera de la zona de peligro que es entre los (**41°F-140°F**.)

*El brécol, los tomates, el maíz, y otras frutas y vegetales que serán cocinados para mantenerse calientes antes de servirse, se cocinarán a 140°F o mantenidos a 140°F hasta que sean servidos al consumidor.*

## La Persona Encargada o Responsable

*(La persona encargada o responsable tiene responsabilidades adicionales en esta regla.)*

La persona encargada o designada responsable, tiene que estar presente durante todas las horas de operación. La persona encargada:

- Tiene que demostrar conocimiento acerca de la seguridad o sanidad alimenticia.
- Saber cuando excusar a trabajadores enfermos.
- Asegurarse que todos los trabajadores estén siguiendo las reglas de seguridad y sanidad.

*La persona encargada será responsable que se mantengan todas las reglas de sanidad.*

## Prevención de Contaminación Cruzada

*(La vieja ley no mencionaba la contaminación cruzada entre las diferentes especies o tipos de carnes.)*

Contaminación cruzada entre diferentes clases de carnes que requieren diferentes temperaturas para cocinarse (como el pollo, cerdo, res o pescado) debe prevenirse.

*Por ejemplo:* el pollo crudo debe de guardarse debajo y separado de otras carnes crudas y todo utensilio usado para cortar o manejar pollo crudo debe ser lavado y saneado antes de usarse en otras carnes crudas.

## Higiene de los Empleados

*(La nueva ley tiene requerimientos específicos acerca de la higiene.)*

Las manos deben ser lavadas por 20 segundos incluyendo 10 a 15 segundos de restriego, enjuague y secado.

Contacto con alimentos preparados es prohibido. Guantes, tenazas, utensilios, y otros métodos deberán utilizarse cuando se maneje comidas listas para servirse.

Los cocineros no deben de usar esmalte de uñas o uñas postizas a menos que usen guantes. Los cocineros no deben usar joyas en las manos y brazos. *(Sortijas de compromiso y matrimonio pueden ser usadazas si son cubiertas por guantes.)*

Los guantes deben desecharse después de cada tarea o cuando estos están dañados o sucios.

## Preparación y Recalentamiento

*(La vieja regla no tenía requerimientos de temperatura mínimas de cocinar y requería que las comidas previamente cocinadas fueran re-calentadas dentro de una hora.)*

Temperaturas de cocinar la carne de res y el cerdo de 130°F-158°F (dependiendo del tiempo de cocina.)

Comidas previamente cocidas (sobras) deberán ser rápidamente re-calentadas a 165°F dentro de 2 horas si se van a mantener calientes.

## Enfriamiento y Refrigeración

*(La vieja ley permitía 4" espesor en bandejas de refrigeración y una temperatura de 45°F.)*

Las comidas pueden ser enfriadas con estos métodos:

1. En un envase no profundo: Envases de 2" pulgadas, al descubierto, mantenido en el refrigerador.

~o~

2. Dos maneras de enfriar usando tiempo y temperatura:
   - Enfríe de 140°F a 70°F en 2 horas
   - Enfríe de 70°F a 41°F en 4 horas
   - Requiere evaluación de tiempo y temperatura.

La temperatura fría requerida es 41°F. Si su refrigerados no mantiene alimentos a 41°F o a menos de 41°F el refrigerador deberá ser remplazado no mas tarde de mayo del 2010.

## Pescado y Mariscos

*(La nueva ley tiene requerimientos específicos para la congelación, almacenamiento e historial o récord.)*

El pescado servido crudo o parcialmente cocido (sin importar si es rebosado con limón o ácido) será congelado para destruir sus parásitos. El récord de congelación será archivado por 90 días del día vendido o servido.

Moluscos o mariscos de concha (como las ostras, mejillones y ostiones) no deberán ser mezclados con mariscos de otras regiones. Estos serán rastreados usando el día de venta o de servirse y serán envasados en su recipiente original. Un récord con la etiqueta con los días de venta o servicio será archivado por 90 días.