



CÓDIGO ALIMENTARIO DE 2023: GUÍA DE REFERENCIA DEL CAPÍTULO 3717-1-02 ADMINISTRACIÓN Y PERSONAL

SALUD DE LOS EMPLEADOS

Enfermedades de notificación obligatoria:

- Campylobacter
- Cryptosporidium
- Cyclospora
- Entamoeba histolytica
- Escherichia coli productor de toxina Shiga
- Giardia
- Virus de la hepatitis A
- Norovirus
- Salmonella spp.
- Salmonella Typhi
- Shigella spp.
- Vibrio cholerae
- Yersinia

- La persona responsable (PIC) debe garantizar que los empleados del establecimiento de alimentos se encuentran informados de su obligación en notificarle si son diagnosticados con cualquiera de las enfermedades de notificación obligatoria.
- La persona responsable debe comunicar a los empleados del establecimiento de alimentos que están obligados a informarle si se les diagnosticó previamente con Salmonella Typhi en los últimos 3 meses y no se realizaron un tratamiento con antibióticos.
- La persona responsable debe notificar al departamento de salud local (licenciante) si un empleado del establecimiento de alimentos reportó haber sido diagnosticado con una enfermedad de notificación obligatoria.
- La persona responsable debe garantizar que los empleados condicionales que reportaron haber sido diagnosticados con una enfermedad de notificación obligatoria tienen prohibido trabajar como empleados del establecimiento de alimentos hasta que cumplan los criterios para retirar la restricción.
- Se podrá retirar una restricción o exclusión aplicada a un empleado del establecimiento de alimentos diagnosticado con una enfermedad de notificación obligatoria, cuando el empleado es dado de alta por el proveedor de atención médica o con la aprobación del licenciante.

Síntomas de notificación obligatoria:

- Vómitos
- Diarrea
- Ictericia
- Dolor de garganta con fiebre
- Lesión o herida infectada (según la cobertura)

- La persona responsable debe garantizar que los empleados del establecimiento de alimentos se encuentran informados de su obligación en notificarle si presentan cualquiera de los síntomas de notificación obligatoria.
- La persona responsable debe garantizar que los empleados condicionales que reportaron y/o presentaron un síntoma de notificación obligatoria tienen prohibido trabajar como empleados del establecimiento de alimentos hasta que cumplan los criterios para retirar la restricción o exclusión.
- La persona responsable podrá retirar una restricción o exclusión aplicada a un empleado del establecimiento de alimentos que reporta y/o presenta síntomas de notificación obligatoria, cuando ya no presente los síntomas y no se trate de una enfermedad de notificación obligatoria.

Condiciones de alto riesgo:

- Presunto origen o exposición a un brote confirmado
 - Asistir o trabajar en un ambiente donde existe un brote confirmado
 - Vive en la misma casa con una persona a la que le fue diagnosticada una enfermedad de notificación obligatoria
 - Vive en la misma casa con una persona que atiende o trabaja en un ambiente donde existe un brote confirmado causado por Salmonella Typhi, Shigella spp., E. coli, virus de la hepatitis A o Norovirus
- La persona responsable debe comunicar a los empleados del establecimiento de alimentos que están obligados a informarle **si cumplen con cualquiera de las condiciones de alto riesgo**.
 - La persona responsable debe garantizar que los empleados condicionales que informen una condición de alto riesgo tienen prohibido trabajar como empleados en una operación de servicios de alimentos o un establecimiento de alimentos minorista que provee a una población altamente susceptible hasta que cumplan los criterios correspondientes.

Restricciones y exclusiones:

- **Restringir** significa limitar las actividades de un empleado del establecimiento de alimentos para evitar el riesgo de contagio de una enfermedad transmisible a través de los alimentos y que el empleado no manipule alimentos expuestos; equipos, utensilios y mantelería limpios; ni artículos descartables no envueltos
- **Excluir** significa prohibir que una persona trabaje o ingrese como empleado en una operación de servicios de alimentos o establecimiento de alimentos minorista.

HIGIENE PERSONAL

- Mantener las manos y brazos limpios
- Los empleados del establecimiento de alimentos deben lavarse las manos correctamente:
 - con la frecuencia necesaria durante la preparación de los alimentos;
 - antes de realizar las tareas de manipulación de los alimentos;
 - después de utilizar el baño;
 - después de manipular animales de servicio o acuáticos;
 - después de toser, estornudar, comer, beber, utilizar un pañuelo o tocarse el cuerpo;
 - después de manipular equipos o utensilios sucios u otras actividades que contaminen las manos;
 - cuando pasa de manipular alimentos crudos a alimentos preparados;
 - antes de colocarse guantes para manipular alimentos;
- Lavarse las manos en un fregadero exclusivo de lavado de manos o en un lavamanos automático durante al menos veinte segundos con agua tibia y desinfectante de manos.
- Los desinfectantes de manos deben ser aprobados por la FDA y sólo se deben utilizar después de lavarse las manos.
- Cuidar las uñas de las manos (se permite el uso de esmalte de uñas y uñas postizas con los guantes intactos).
- No se permiten joyas en las manos ni brazos, excepto anillos lisos o pulseras de alerta médica.
- La ropa externa se debe mantener limpia.

PRÁCTICAS DE HIGIENE

- Comer, beber y consumir tabaco solamente en las áreas permitidas
- Se permite el uso correcto de recipientes cerrados de bebidas
- Los empleados del establecimiento de alimentos que presenten secreciones oculares, nasales y bucales no podrán manipular alimentos expuestos, equipos, utensilios y mantelería limpios ni artículos descartables
- Los empleados del establecimiento de alimentos deben usar algún método efectivo para cubrirse el cabello
- Los empleados del establecimiento de alimentos sólo podrán manipular sus propios animales de servicio y deberán lavarse las manos después de haber estado en contacto con el animal.

ADMINISTRACIÓN Y PERSONAL: SUPERVISIÓN

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

LA PERSONA RESPONSABLE debe demostrar sus conocimientos mediante:

- El cumplimiento del código (no haber realizado violaciones críticas);
- Respuestas correctas a las preguntas específicas de las operaciones sobre temas relacionados con la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, como:
 - transmitidas por los alimentos, como:
 - Higiene personal;
 - Las acciones de la persona responsable ante un empleado enfermo;
 - La relación entre tiempo y temperatura para alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para la seguridad alimentaria (TCS);
 - Los riesgos del consumo de carne, aves, huevos y pescado crudo o semicrudo;
 - Las temperaturas seguras de cocción;
 - Los parámetros seguros para conservación en frío y calor, refrigeración y recalentamiento;
 - La contaminación cruzada, contacto directo con las manos, lavado de manos, operaciones en condiciones de limpieza y buen estado de conservación;
 - La identificación de los principales alérgenos alimenticios;
 - La cantidad suficiente, capacidad, diseño e instalación apropiado de los equipos;
 - Los procedimientos de limpieza y desinfección;
 - La fuente del suministro de agua y su protección;
 - Los materiales venenosos o tóxicos;
 - La explicación del Plan análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP);
 - La explicación de las responsabilidades, derechos y facultades de las personas involucradas; y
 - La explicación de la responsabilidad de

DEBERES

LA PERSONA RESPONSABLE debe garantizar que:

- Las instalaciones no operen en un hogar o residencia.
- No se permita el ingreso de personas innecesarias.
- Los empleados y otras personas que ingresan a las instalaciones cumplan con lo dispuesto en el código.
- Los empleados se laven las manos correctamente.
- Las fuentes de alimentos se encuentren aprobadas y que se reciban alimentos seguros.
- Las entregas de alimentos fuera del horario de atención sean seguras y que los alimentos se almacenen correctamente.
- Se cocinen correctamente los alimentos mediante supervisión.
- Se refrigeren correctamente los alimentos mediante supervisión.
- Se informe a los consumidores acerca del riesgo de consumir alimentos de origen animal crudos o parcialmente cocidos.
- Se desinfecten correctamente los equipos y utensilios mediante supervisión.
- Se informe a los consumidores de autoservicios que deben la vajilla limpia.
- Los empleados no manipulen los alimentos preparados con las manos sin guantes.
- Se capacite a los empleados en seguridad alimentaria y concientización de alérgenos alimenticios.
- Se informe de manera verificable a los empleados del establecimiento de alimentos que son responsables de reportar ciertos diagnósticos, síntomas y condiciones de alto riesgo.
- Se mantengan e implementen los procedimientos y planes escritos obligatorios.
- Se redacten los procedimientos de limpieza en caso de vómitos y diarreas.

ASIGNACIÓN DE RESPONSABILIDADES

LA PERSONA RESPONSABLE:

- Deberá contar con los conocimientos correspondientes;
- Deberá estar presente en las operaciones de servicios de alimentos y en el establecimiento de alimentos minorita (FSO/RFE) durante todo el horario de operaciones (excepto en un micromercado);
- Deberá contar con una certificación de gerente de protección de alimentos, si las instalaciones están habilitadas como operación de riesgo 3 o 4.