

CAMBIOS PRINCIPALES

AL CÓDIGO DE ALIMENTOS DE ILLINOIS

El nuevo código de alimentos de Illinois

El 29 de julio de 2016 Illinois adoptó un código de alimentos de dos partes. La primera parte es el código de alimentos de la FDA de 2013, y la segunda parte tiene incorporaciones específicas para Illinois. Aunque el nuevo código de alimentos de Illinois varía en la organización y la numeración de reglas, el significado en general permanece igual. Por los últimos 40 años Illinois ha estado usando una versión del año 1976 con actualizaciones selectivas. Las agencias locales de salud tienen hasta el 1 de julio de 2018 para adoptar e implementar el nuevo código. Para ver o descargar el código de alimentos, puede seguir este enlace: <http://www.dph.illinois.gov/topics-services/food-safety/retail-food>

Evaluación de transgresiones

Previamente, las transgresiones de inspección se habían categorizado como “críticas” y “no críticas.” Ahora las transgresiones encontradas a lo largo de inspecciones serán evaluadas como “puntos de prioridad” (Priority), “puntos básicos de prioridad” (Priority Foundation) y “puntos fundamentales” (Core).

“Puntos de prioridad” (Priority; ^p) son acciones mensurables que directamente eliminan o disminuyen un riesgo asociado con la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos. Por ejemplo, empleados deben mantener limpios sus manos y las partes de sus brazos que están descubiertas (regla 2-301.11).

“Puntos básicos de prioridad” (Priority Foundation; ^{Pf}) son acciones específicas para apoyar o permitir los asuntos de “prioridad.” Por ejemplo, jabón debe estar proveído por el lavado de las manos (regla 6-301.11).

“Puntos fundamentales” (Core; ^C) generalmente pertenecen a la sanización general, controles operativos, equipamiento o diseño estructural, o mantenimiento y arreglo general. Por ejemplo, un fregadero para lavarse las manos debe estar construido para ser fácilmente limpiable (regla 5-202.11(B)).

¡No más puntuación!

El sistema de puntuación ponderada (de 1976) para cada requisito del código ha sido eliminado (por ejemplo 1, 2, 4 o 5 puntos). También la calificación (que era igual al 100% menos el total de los puntos ponderados) ha sido eliminada. Ahora el estatus de cumplimiento está determinado por el número de transgresiones de factores de riesgo/ intervenciones de salud pública y el número de reiteraciones en las transgresiones de factores de riesgo/intervenciones de salud pública.

Informe de inspección uniforme

La carátula del informe de inspección está organizada en factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos & intervenciones de salud pública (Foodborne Illness Risk Factors & Public Health Interventions (RFIs)) y buenas prácticas comerciales (Good Retail Practices (GRPs)). En la hoja, las transgresiones estarán en una de estas áreas. Nuestro programa de difusión educativo de 2017 tiene por objetivo familiarizarlo a usted con el nuevo informe.

Nota: la sección “RFI” debería parecerle familiar, ya que es la misma que se encuentra en los letreros de “Inspection Notice.”

Las otras páginas del informe difieren del anterior, sin embargo siguen un formato uniforme al nivel estatal. Para ver las páginas propuestas del informe, vea páginas 713-715 en el enlace:
<http://www.dph.illinois.gov/sites/default/files/Publications/2013-FDA-Code-011217.pdf>

¿Qué cumple los requisitos de aprobación? ¿Hay cambios de cumplimiento? ¿Hay cambios a los letreros de “Aviso de inspección”?

Sí, se harán cambios, pero en este momento es un trabajo en curso.

El nombramiento de una “persona encargada” (Person-In-Charge (PIC))

La “persona encargada” es el individuo presente en el establecimiento alimentario quien es responsable por la operación del mismo al momento de la inspección. Durante una inspección, consultar por la persona encargada será una de las primeras preguntas que se harán. Si Ud., el titular de la licencia, no estuviese presente, debe designar a alguien como la persona encargada (regla 2-101.11, ítem N°1 y una transgresión nivel “puntos básicos de prioridad” (Priority Foundation (^{Pf}) RFI)). Nuestra sugerencia es nombrar al menos dos otros empleados a este rol. ¿Este individuo necesita ser FSSMC? No, pero él/ella debería ser capaz de “mostrar conocimiento” y contestar nuestras preguntas. Para mayor información debería conversarlo con su inspector.



Control de tiempo y temperatura para alimentos (Safety Foods (TCS foods))

Este término es una nueva definición y reemplaza la definición de los alimentos potencialmente peligrosos (potentially hazardous foods). Ahora para poder identificar a un alimento como TCS es más complejo; para entender, discútalo con su inspector.

Un alimento que ha sido añadido a esta categoría son las verduras de hoja cortada -- hojas frescas que han sido cortadas, ralladas, trozadas o rasgadas (de lechuga de iceberg, romana, hoja, mantequilla (butter lettuce), brotes (baby leaf lettuce); escarola; endivia; mezcla de lechuga primavera (spring mix); espinaca; repollo; col rizada; rúcula; y acelga. Como tomates cortados, debe mantener las verduras de hoja cortada a temperaturas de 41°F o más frías.

Un establecimiento alimentario

Parte del nuevo código es una nueva e inclusiva definición de "establecimiento alimentario" (food establishment). Ahora no hay una diferencia entre servicio alimentario (food service) o tienda de alimentos al menudeo (retail food store). La nueva definición ahora incluye máquinas expendedoras y vehículos de transporte.

Instrucción básica para las personas en contacto directo con alimentos

La falta de instrucción básica para todos los empleados en contacto directo con alimentos se trate en el ítem N°57 y es una transgresión de nivel "fundamental" (Core (C) GRP).

Nuevo letrero y procedimiento

Una nueva transgresión nivel "fundamental" ("Core (C)") y una transgresión RFI ítem N°10 de "Preventing Contamination by Hands" (evitar la contaminación por las manos)) requiere la colocación de letreros para los empleados, señalando el lavado de las manos (regla 6-301.14).

Nuevo procedimiento

Una nueva transgresión nivel "puntos básicos de prioridad" ("Priority Foundation (P^f), transgresión ítem N°5 de "Employee Health") requiere procedimientos para la limpieza de vómitos y de heces. ¿Recuerda nuestro video informativo de 2014 "Everyone Plays a P.A.R.T." con Vomiting Larry? ¿Tiene los procedimientos apropiados (y un kit para limpiar los fluidos corporales)?

Aviso al consumidor

El lenguaje previamente obligatorio ha sido reemplazado por requisitos de "advertencia" (disclosure) y "recordatorio" (reminder). Si su establecimiento sirve alimentos crudos de animales, converse los nuevos requisitos con su inspector.

Salud de empleados

Hay nuevas acciones de la gerencia y también responsabilidades de los empleados en relación a reportar la salud de los empleados (regla 750.500 1-5). Estas nuevas violaciones son de nivel "prioridad" (Priority (P), RFI violations ítem N°3 y N°4). ¿Tiene síntomas específicos o un diagnóstico específico? Discútalos con su inspector.

Los empleados están obligados de reportar a la "persona encargada" (PIC) información sobre su salud y actividades relacionadas a enfermedades transmitidas por los alimentos dentro de 24 horas.

- Si están experimentando síntomas gastrointestinales o alguna lesión que contiene pus,
- Si están enfermos con una enfermedad transmitida por los alimentos (discute los nombres),
- Si están expuestos a alguna enfermedad transmitida por los alimentos a través de contacto con otras personas (de la casa, del trabajo, o de otra exposición a la comida).

¿Y cómo van a saber esto los empleados? Tenga un entrenamiento con sus empleados, uno por uno o como grupo, dónde puedan revisar la información específica. Este entrenamiento debería estar disponible para todos los empleados. Si no tiene políticas sobre la salud de los empleados, aproveche esta oportunidad para crear un plan.

Cuando un empleado enfermo le ha avisado al jefe o a la "persona encargada," el jefe o la "persona encargada" está obligado de disminuir el riesgo de transmisión de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

- Si el empleado reporta síntomas sin algún diagnóstico (pero está enfermo con algunos síntomas), decida si el empleado debe estar restringido o excluido del trabajo. (¿Cuál es el criterio para volver al trabajo?)
- Si el empleado reporta una enfermedad diagnosticada o está amarillento, notifique la agencia de salud (217-352-7961) dentro de 24 horas para ayuda y para ver si le restringe o excluye el empleado según el código de control de las enfermedades contagiosas de Illinois (Illinois Control of Communicable Diseases Code). Hay pasos concretos para que el empleado pueda volver al trabajo.

