

**La persona encargada (“Person-In-Charge” (PIC)) &  
la muestra de conocimiento (Demonstration of Knowledge (DOK))**  
Ítem de supervisión N°1



**REQUISITO DEL CÓDIGO DE ALIMENTOS**

El código de alimentos requiere que haya una persona designada como la “persona encargada” (PIC) en el establecimiento alimentario durante todas las horas de operación (2-101.11(A)). Aunque todos los empleados de alimentos deben seguir las prácticas sanitarias cuando manejan los productos, la PIC está obligada de **mostrar (al inspector durante inspecciones) conocimiento** de la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, el uso de los principios de HACCP y los requisitos del código de alimentos de Illinois (2-102.11(A-C)).

¿Quién es la “persona encargada” (PIC)? La PIC es el individuo designado como tal, quien está presente en un establecimiento alimentario que sea responsable de la operación en ese momento. Debe haber por lo menos una PIC en el establecimiento durante las horas de operación (incluso la preparación, el servicio y la limpieza).

**PARA DETERMINAR CUMPLIMIENTO**

Hay 3 maneras para cumplir el requisito de la muestra de conocimiento (Demonstration of Knowledge (DOK) 2-102.11(A-C)):

1. **Cumplimiento:** La manera más importante en que una PIC puede mostrar el conocimiento obligatorio es por cumplir con el código de alimentos. Es decir, si durante una inspección rutinaria el inspector no encuentra ningún factor de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y transgresiones de salud pública, está cumplido el requisito de conocimiento de gerente.
2. **Certificación:** La PIC es certificada como FSSMC (750.540, 551).
3. **Respuestas adecuadas:** La PIC responde correctamente a las preguntas que formula el inspector sobre la operación alimentaria. Esto no significa que el inspector va a tener una lista de preguntas para interrogarle a la PIC. Sin embargo, durante el curso de una inspección rutinaria van a discutir entre la PIC y el inspector las prácticas seguras de manejar alimentos y los procedimientos que se usa el establecimiento. La PIC debería ser capaz de mostrar un conocimiento de las áreas del código de alimentos específicos a estas prácticas.
  - ¿Cada PIC necesita saber *toda la información* del código de alimentos? El nivel de conocimiento que está obligado de la PIC depende del alcance de las operaciones alimentarias que tienen lugar dentro del establecimiento. Por ejemplo, un gerente nocturno en una tienda no necesita demostrar el mismo conocimiento de tiempos de preparación y temperaturas del código de alimentos, si la tienda no prepara alimentos. Sin embargo, la PIC de un restaurante grande debería saber la mayoría de los requisitos del código de alimentos.
  - ¿Cuándo interrogan la PIC? El momento de hacer las preguntas variará dependiendo de las circunstancias de la inspección. Si la PIC puede acompañar al inspector durante la inspección, pueden hacer las preguntas a lo largo de ella. Otras veces, se pueden hacer las preguntas antes de la entrevista de salida.
  - ¿La PIC sabe cómo corregir las transgresiones observadas, además que la importancia de salud pública?
  - Ejemplos de preguntas potenciales están en el otro lado de esta hoja.
  - ¿Cuál es el criterio de “Fuera de cumplimiento”? Si las respuestas de la PIC indican que la PIC no es capaz de reconocer riesgos o de tomar acciones preventivas y correctivas (y ni cumple el cumplimiento [número 1 en esta hoja] ni la certificación [número 2]), no hay cumplimiento de DOK. Tampoco hay cumplimiento de DOK si una PIC no está presente durante la inspección. →

## **EJEMPLOS DE PREGUNTAS PARA MOSTRAR CONOCIMIENTO**



### **SALUD DEL EMPLEADO – 2-102.11(C)(2), (3), & (17); 750.500 a)-f)**

- ¿Qué hace cuando un empleado llama para decir que está enfermo? ¿Cuáles síntomas son preocupantes para la seguridad alimentaria?
- ¿Qué hace si un empleado llega al trabajo enfermo o si se enferma en el trabajo?
- ¿Cuándo le prohíbe al empleado contacto con los alimentos y manejo de ellos? ¿Y la exclusión del establecimiento?
- ¿Cuáles acciones toma si el empleado le dice a Ud. que ha sido diagnosticado con una enfermedad que se puede transmitir por los alimentos?

### **MOTIVOS PARA EL CONTROL DE TEMPERATURAS (de alimentos TCS) – 2-102.11(C)(4)**

- ¿Por qué debe mantener los alimentos TCS (control de tiempo y temperatura) fuera del “zona de peligro”?
- ¿Por qué no es seguro mantener los alimentos TCS a temperatura ambiente por demasiado tiempo?

### **CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS – 2-102.11(C)(5)**

- ¿Cuáles son los peligros de servir alimentos TCS crudos o medio crudos?
- ¿Cuáles alimentos TCS sirve crudos o medio crudos?

### **CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ALIMENTOS QUE LO REQUIEREN (TCS) – 2-102.1 (C)(6-7)**

- ¿Cuáles son sus procedimientos de enfriamiento para \_\_\_\_\_ (llene el espacio con el alimento adecuado)?
- ¿Cuáles son sus procedimientos para mantener calientes los alimentos?
- Describe sus métodos para preparar \_\_\_\_\_ (llene el espacio con el alimento adecuado).
- ¿Cómo sabe si los alimentos TCS han sido cocinados a la temperatura correcta?
- ¿A qué temperatura cocina \_\_\_\_\_ (llene el espacio con el alimento adecuada)? ¿Por qué?
- ¿Qué hace con los alimentos que no han sido cocinados a la temperatura correcta?
- ¿Cuáles son sus procedimientos para recalentar?
- ¿A qué temperatura mantiene los alimentos fríos? ¿Cómo se lo verifica?
- ¿Tiene termómetros para chequear la temperatura de los alimentos TCS? ¿Cómo están calibrados?

### **CONTAMINACIÓN CRUZADA / CONTACTO DE MANOS / LAVADO DE MANOS**

- ¿Por qué los empleados de alimentos deberían evitar la contaminación cruzada?
- ¿Cuáles medidas toma para evitar la contaminación cruzada?
- ¿Qué usan los empleados de alimentos para manejar los alimentos listos para comer?
- ¿Dónde y cuándo se lavan las manos los empleados en contacto con alimentos?
- Describe el procedimiento del lavado de las manos de los empleados.
- ¿Por qué es importante tener fregaderos para lavar las manos cerca a todas las áreas dónde preparan alimentos?

### **EQUIPAMIENTO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA – 2.102.11(C)(10)**

- ¿Cuáles son los riesgos de la seguridad alimentaria asociados con el equipamiento que no está limpio o en buena condición?

### **LIMPIEZA Y ESTERILIZACIÓN – 2.102.11(C)(11)**

- ¿Cómo limpia y esteriliza el equipamiento y los utensilios?
- ¿Qué tipo de desinfectante usa y cómo determina su potencia?

### **FUENTE DE AGUA / PREVENCIÓN DEL REFLUJO – 2.102.11(C)(12)**

- ¿Cuál es su fuente de agua?
- ¿Cuáles medidas toma para evitar la conexión cruzada en esta instalación?

### **QUÍMICOS – 2.102.11(C)(13)**

- ¿Cómo guarda los materiales tóxicos? ¿Cuáles químicos tóxicos se usan en el establecimiento? ¿Dónde los guarda?

### **PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PARA LAS INSTALACIONES CON PLANES DE HACCP) – 2-102.11(C)(14-15)**

- ¿Cuáles son los puntos críticos de control en su operación y qué medidas toma para asegurar su control?
- ¿Cómo se está cumpliendo con su plan de HACCP?
- ¿Cuáles registros tiene para su plan de HACCP?
- ¿Cuál es la vida útil de oxígeno reducido envasado de alimentos?

### **RESPONSABILIDADES – 2-102.11(C)(16)**

- Explique lo que dice el código de alimentos sobre las responsabilidades de cada empleado de alimentos, la “persona encargada” y la autoridad reguladora.

### **INSTRUCCIÓN DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS – 750.570**

- ¿Cómo obtienen los empleados sus certificados de manejo de alimentos (FHC)?

