

Suplemento de Ohio para el curso en línea de ServSafe® para gerentes

Estudiantes en línea: Este suplemento incluye contenido específico de Ohio que debe saber. Para poder recibir la certificación de Ohio, además de la información presentada en el curso, debe revisar la información de este documento.

	Tema	Requisito de Ohio
1.	Persona a cargo (PIC por sus siglas en inglés)	El <i>Código de Alimentos</i> de la FDA requiere que la persona a cargo de un establecimiento de servicio de alimentos se convierta en un Gerente Certificado de Protección de Alimentos. Sin embargo, esto <i>no</i> es un requisito en el estado de Ohio. Sin embargo, Ohio requiere que cada establecimiento de servicio de alimentos y de ventas de alimentos al por menor con nivel de riesgo III y nivel de riesgo IV, tengan por lo menos un empleado que tenga la responsabilidad de supervisor y gerente, y la autoridad para dirigir y controlar la preparación de alimentos, obtenga la certificación de gerentes en protección alimentaria.
2.	Términos de microbiología alimentaria	Para entender las enfermedades transmitidas por alimentos, es importante entender dos términos: <i>Infección transmitida por alimentos</i> e <i>intoxicación por alimentos</i> . Infección transmitida por alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Resulta cuando una persona ingiere alimentos que contienen patógenos, luego estos patógenos crecen en los intestinos y causan enfermedades. • Por lo general, los síntomas de una infección transmitida por alimentos no aparecen inmediatamente. Intoxicación por alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Resulta cuando una persona ingiere alimentos que contienen toxinas (venenos) que causan enfermedades. • Las toxinas pueden haber sido producidas por patógenos que se encuentran en el alimento o pueden ser el resultado de contaminación química. • Las toxinas pueden ser parte natural de una planta o animal ingerido. • Por lo general, los síntomas de la intoxicación transmitida por los alimentos aparecen rápidamente, en pocas horas.
3.	Síntomas asociados con los seis patógenos principales	Los síntomas de una enfermedad transmitida por alimentos varían dependiendo de la enfermedad. Estos son algunos síntomas específicos asociados con los seis patógenos principales: Bacteria: <i>Escherichia coli</i> productora de toxina Shiga Enfermedad: Colitis hemorrágica Síntomas más comunes <ul style="list-style-type: none"> • Diarrea (eventualmente se vuelve sanguinolenta) • Retortijones • Insuficiencia renal (en casos graves) Bacteria: <i>Salmonella</i> no tifoidea Enfermedad: Salmonelosis Síntomas más comunes <ul style="list-style-type: none"> • Diarrea • Retortijones • Vómito • Fiebre

	Tema	Requisito de Ohio
		<p style="text-align: center;">Bacteria: <i>Salmonella</i> Typhi Enfermedad: Fiebre tifoidea</p> <p>Síntomas más comunes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiebre alta • Debilidad • Dolor abdominal • Dolor de cabeza • Pérdida de apetito • Salpullido (ronchas) <p style="text-align: center;">Bacteria: Especie <i>Shigella</i> Enfermedad: Shigelosis</p> <p>Síntomas más comunes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diarrea sanguinolenta • Dolor abdominal y retortijones • Fiebre (ocasionalmente) <p style="text-align: center;">Virus: Hepatitis A Enfermedad: Hepatitis A</p> <p>Síntomas más comunes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiebre (leve) • Debilidad general • Náuseas • Dolor abdominal • Ictericia (aparece más tarde) <p style="text-align: center;">Virus: Norovirus Enfermedad: Gastroenteritis por Norovirus</p> <p>Síntomas más comunes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vómito • Diarrea • Náuseas • Retortijones

	Tema	Requisito de Ohio
4.	<p>Patógenos adicionales que causan enfermedades transmitidas por alimentos</p>	<p>Además de los seis patógenos principales identificados en el Curso de ServSafe, hay siete patógenos adicionales que es importante conocer:</p> <p style="text-align: center;">Bacteria: <i>Campylobacter jejuni</i> Enfermedad: Campylobacteriosis</p> <p>Fuente <i>Campylobacter jejuni</i> se asocia comúnmente con las aves. La enfermedad a menudo ocurre cuando la carne de ave se cocina incorrectamente y cuando se permite la contaminación cruzada de las aves crudas con otros alimentos y superficies de contacto con los alimentos. También se ha sabido que <i>Campylobacter jejuni</i> contamina el agua.</p> <p>Alimentos comúnmente relacionados con la bacteria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne de ave • Agua contaminada con la bacteria • Carnes • Guisos/salsas de carne (gravy) <p>Síntomas más comunes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diarrea (puede ser acuosa o sanguinolenta) • Retortijones • Fiebre • Vómito • Dolores de cabeza <p>Medidas preventivas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocinar los alimentos, en particular las aves a las temperaturas internas mínimas. • Evitar la contaminación cruzada entre la carne de ave cruda y los alimentos listos para comer. • Controlar el tiempo y la temperatura. <p style="text-align: center;">Bacteria: <i>Yersinia enterocolitica</i> Enfermedad: Yersiniosis</p> <p>Fuente Mientras que los cerdos domésticos son una fuente principal, la bacteria también se pueden encontrar en el suelo, el agua, en animales salvajes y roedores.</p> <p>Alimentos comúnmente relacionados con la bacteria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne (cerdo, res, ternera, cordero) • Ostiones, pescado • Leche cruda, leche pasteurizada contaminada • Tofu • Agua no clorada (sin cloro)

	Tema	Requisito de Ohio
		<p>Síntomas más comunes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiebre • Diarrea • Dolores abdominales severos • Vómito <p>Medidas preventivas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minimizar la contaminación cruzada con la carne de cerdo • Cocinar bien los alimentos a las temperaturas internas mínimas requeridas • Asegurar que las instalaciones y el equipo se limpien y saniticen adecuadamente • Seguir los procedimientos de almacenamiento adecuados • Utilizar únicamente suministros salubres de agua clorada (con cloro) <p style="text-align: center;">Parásito: <i>Cyclospora cayetanensis</i> Enfermedad: Ciclosporiasis</p> <p>Fuente <i>Cyclospora cayetanensis</i> es un parásito que se ha encontrado en agua contaminada y se ha asociado con productos de regadío o productos que se han lavado con agua contaminada. También se puede encontrar en las heces de las personas infectadas. Los manipuladores de alimentos pueden transferir el parásito a los alimentos cuando los tocan con dedos que tienen heces. Por esta razón, los manipuladores de alimentos con diarrea deben ser excluidos del establecimiento. También es fundamental comprar productos de proveedores aprobados y con buena reputación.</p> <p>Alimentos comúnmente relacionados con el parásito</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agua tratada incorrectamente • Productos como bayas, lechuga o albahaca <p>Síntomas más comunes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Náuseas • Retortijones • Fiebre leve • Diarrea alternada con estreñimiento • Pérdida de peso • Pérdida de apetito <p>Medidas preventivas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprar productos de proveedores aprobados y de buena reputación • Mantener a los manipuladores de alimentos con diarrea fuera del establecimiento • Lavarse las manos

	Tema	Requisito de Ohio
		<p style="text-align: center;">Bacteria: <i>Cólera Vibrio</i> Enfermedad: Cólera</p> <p>Fuente Por lo general, el cólera se encuentra en el agua o en los alimentos contaminados por heces de una persona infectada.</p> <p>Alimentos comúnmente relacionados con la bacteria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne y mariscos crudos o poco cocinados • Frutas y verduras crudas o poco cocinadas • Agua contaminada <p>Síntomas más comunes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diarrea acuosa • Vómito • Frecuencia cardíaca rápida • Presión arterial baja • Calambres musculares <p>Medidas preventivas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavarse las manos correctamente • Buena higiene personal • Cocinar los alimentos a las temperaturas internas mínimas requeridas • Limpieza y sanitización adecuadas • Usar agua tratada correctamente <p style="text-align: center;">Parásito: <i>Cryptosporidium parvum</i> Enfermedad: Cryptosporidiosis</p> <p>Fuente <i>Cryptosporidium parvum</i> se puede encontrar en las heces de las personas infectadas. Los manipuladores de alimentos pueden transferirlo a los alimentos cuando los tocan con dedos que tienen heces. Las comunidades médicas y de guarderías infantiles han sido lugares frecuentes de difusión de este parásito de persona a persona. Los síntomas serán más graves en personas con sistemas inmunológicos débiles.</p> <p>Alimentos comúnmente relacionados con el parásito</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agua contaminada • Frutas y verduras <p>Síntomas más comunes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diarrea acuosa • Retortijones • Náuseas • Pérdida de peso

	Tema	Requisito de Ohio
		<p>Medidas preventivas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usar agua tratada correctamente • Mantener a los manipuladores de alimentos con diarrea fuera del establecimiento • Lavarse las manos • Comprar de proveedores aprobados y con buena reputación <p style="text-align: center;">Parásito: <i>Entamoeba histolytica</i> Enfermedad: Amebiasis</p> <p>Fuente El agua es la fuente más común de contaminación. Los alimentos crudos también pueden ser una fuente de infección, después de que el alimento se ha contaminado debido a un manipulador de alimentos o por agua de riego/enjuague, especialmente si el alimento se mantiene en un lugar húmedo.</p> <p>Alimentos comúnmente relacionados con el parásito</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agua • Vegetales crudos • Fruta fresca • Leche, queso o productos lácteos sin pasteurizar <p>Síntomas más comunes Sólo entre el 10% y el 20% de las personas tienen síntomas. Las personas con síntomas pueden experimentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diarrea • Dolor de estómago/retortijones • Heces con sangre • Pérdida de peso • Fatiga • Fiebre <p>Medidas preventivas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usar agua tratada correctamente • Lavarse las manos • Comprar de proveedores aprobados y con buena reputación • Mantener a los manipuladores de alimentos con diarrea fuera del establecimiento

	Tema	Requisito de Ohio
		<p>Parásito: <i>Giardia duodenalis</i> también conocido como <i>G. lamblia</i> o <i>G. intestinalis</i> Enfermedad: Giardiasis</p> <p>Fuente <i>Giardia duodenalis</i> se puede encontrar en las heces de las personas infectadas. Los manipuladores de alimentos pueden transferir el parásito a los alimentos cuando tocan los alimentos con dedos que tienen heces.</p> <p>Alimentos comúnmente relacionados con el parásito</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agua tratada incorrectamente • Frutas y verduras <p>Síntomas más comunes</p> <p>Inicialmente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiebre <p>Más adelante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diarrea • Retortijones • Náuseas <p>Medidas preventivas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usar agua tratada correctamente • Mantener a los manipuladores de alimentos con diarrea fuera del establecimiento • Lavarse las manos • Comprar de proveedores aprobados y con buena reputación
5.	Capacitación sobre alergias alimentarias	El <i>Código alimentario</i> de la FDA indica que una adecuada capacitación para empleados acerca de la concientización sobre alergias alimentarias debe incluir la capacidad para identificar los principales alérgenos alimentarios, así como los síntomas de una reacción alérgica. Si bien ServSafe ahora incorpora este cambio, el Código uniforme de seguridad alimentaria de Ohio (Ohio Uniform Food Safety Code) actualmente no lo incluye. Por lo tanto, esta nueva información no se aplica en Ohio.
6.	Alérgenos alimentarios	El <i>Código alimentario</i> de la FDA agregó el sésamo (o ajonjolí) como el noveno alérgeno alimentario principal; esto modifica el concepto de los “ocho alérgenos principales” a los “nueve alérgenos principales”. Si bien ServSafe ahora incorpora este cambio, el Código uniforme de seguridad alimentaria de Ohio (Ohio Uniform Food Safety Code) actualmente no lo incluye. Por lo tanto, esta nueva información no se aplica en Ohio.
7.	Guantes de látex	En Ohio, los guantes de látex están prohibidos para manipular alimentos.

	Tema	Requisito de Ohio
8.	Contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para comer	<p>(4) Los empleados que manejan alimentos que no atienden a una población de alto riesgo pueden tocar los alimentos listos para comer con sus manos descubiertas si:</p> <p>(a) El titular de la licencia obtiene la aprobación previa de quien emite la licencia;</p> <p>(b) Los procedimientos escritos se mantienen en el establecimiento de servicio de alimentos o en el establecimiento de venta de alimentos al por menor y se ponen a disposición de quien emite la licencia, estos deben incluir:</p> <p>(i) Para cada procedimiento que incluya tocar alimentos con las manos desnudas, una lista de los alimentos listos para comer específicos que se tocan con las manos desnudas;</p> <p>(ii) Diagramas y otra información que muestre que las instalaciones de lavado de manos, son instaladas, ubicadas, equipadas y mantenidas según lo especificado en los párrafos (G), (L) y (O) de la regla 3717-1-05.1 del Código Administrativo, y los párrafos (B), (C) y (E) de la regla 3717-1-06.2 del Código Administrativo, se encuentran en un lugar de fácil acceso y muy cerca del puesto de trabajo donde se lleva a cabo el procedimiento de contacto de los alimentos con las manos desnudas.</p> <p>(c) Una política de salud escrita para los empleados que detalla cómo el establecimiento de servicio de alimentos o el establecimiento de venta de alimentos al por menor cumple con la regla 3717-1-02.1 del Código Administrativo, que incluye:</p> <p>(i) Documentación de que los empleados que manejan alimentos y los empleados condicionales reconocen que han sido informados que deben informar sobre su salud en relación con los síntomas gastrointestinales y las enfermedades que se pueden transmitir a través de alimentos, según se especifica en el párrafo (A) de la regla 3717-1-02.1 del Código Administrativo;</p> <p>(ii) Documentación de que los empleados que manejan alimentos y los empleados condicionales reconocen sus responsabilidades según lo especificado en el párrafo (A) de la regla 3717-1-02.1 del Código Administrativo; y</p> <p>(iii) Documentación de que el responsable reconoce las responsabilidades especificadas en los párrafos (B), (C), (D) y (E) de la regla 3717-1-02.1 del Código Administrativo.</p> <p>(d) Documentación de que los empleados que manejan alimentos reconocen que han recibido capacitación en lo siguiente:</p> <p>(i) Riesgos de tocar sin guantes alimentos listos para comer específicos;</p> <p>(ii) Lavado adecuado de las manos, tal como se especifica en el párrafo (B) de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo;</p> <p>(iii) Cuándo lavarse las manos según lo especificado en el párrafo (C) de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo;</p> <p>(iv) Dónde lavarse las manos según lo especificado en el apartado (D) de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo;</p>

	Tema	Requisito de Ohio
		<p>(v) Mantenimiento adecuado de las uñas, tal como se especifica en el apartado (F) de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo;</p> <p>(vi) Prohibición del uso de joyas según lo especificado en el párrafo (G) de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo; y</p> <p>(vii) Buenas prácticas higiénicas especificadas en los párrafos (A) y (B) del artículo 3717-1-02.3 del Código Administrativo.</p> <p>(e) Documentación de que las manos se deben lavar antes de preparar alimentos y según sea necesario para evitar la contaminación cruzada por parte de los empleados que manejan alimentos, según se especifica en los párrafos (A), (B), (C) y (D) de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo durante todas las horas de funcionamiento, cuando se preparan los alimentos específicos listos para comer;</p> <p>(f) Documentación de que los empleados que manejan alimentos que toquen alimentos listos para comer con las manos desnudas utilizan dos o más de las siguientes medidas de control para proporcionar protecciones adicionales a los peligros asociados con tocar los alimentos con las manos desnudas.</p> <p>(i) Lavado doble de las manos;</p> <p>(ii) Cepillos de uñas;</p> <p>(iii) Un antiséptico para manos que se usa después de lavarse manos, según lo especificado en el apartado (E), de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo;</p> <p>(iv) Programas de incentivos como el permiso para ausentarse debido a enfermedad pagado, que ayudan o alientan a los empleados que manejan alimentos a no presentarse a trabajar cuando están enfermos; o</p> <p>(v) Otras medidas de control aprobadas por quien emite la licencia; y</p> <p>(g) Documentación de que se adoptan medidas correctivas cuando no se siguen los párrafos del (A)(4)(a) al (4)(f) de esta regla.</p> <p>(5) Los empleados que manejan alimentos minimizarán el contacto de manos y brazos descubiertos con alimentos expuestos que no estén listos para comer.</p>
9.	Brazaletes médicos	En Ohio, un manipulador de alimentos puede usar un brazaletes de alerta médica si se hace una adaptación razonable, como usar el brazaletes en la parte de arriba del brazo o asegurado de alguna manera que no represente un riesgo para los alimentos.
10.	Síntomas asociados con enfermedades transmitidas por alimentos que deben reportarse	Un manipulador de alimentos o un empleado condicional debe informar a la persona a cargo si tiene una lesión que contiene pus, como una herida o forúnculo infectado que esté abierto o supurando. Sin embargo, esto no es necesario si la herida está cubierta como se describe en el curso de ServSafe para gerentes.

	Tema	Requisito de Ohio
11.	Establecimiento y eliminación de exclusiones y restricciones	<p>Establecimiento de exclusiones y restricciones</p> <p>En Ohio, la persona a cargo debe restringir las tareas de un empleado que maneja alimentos de un establecimiento de servicio de alimentos o de un establecimiento de venta de alimentos al por menor, si la persona tiene estos síntomas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vómito • Diarrea • Ictericia • Dolor de garganta con fiebre • Una lesión que contenga pus como un forúnculo o una herida infectada que esté abierta o supurando y esté: <ul style="list-style-type: none"> ○ En las manos o las muñecas, a menos que un vendaje impermeable como un dedil proteja la lesión y se use un guante desechable sobre el vendaje impermeable; ○ En partes expuestas de los brazos, a menos que la lesión esté protegida por un vendaje impermeable; ○ En otras partes del cuerpo, a menos que la lesión esté cubierta por un vendaje seco, duradero y ajustado. <p>En Ohio, la persona a cargo debe restringir las tareas de un empleado que maneja alimentos o excluirlo de un establecimiento de servicio de alimentos o de un establecimiento de venta de alimentos al por menor, si la persona ha sido diagnosticada con una de estas enfermedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Campylobacter • Cryptosporidium • Cyclospora • Entamoeba histolytica • <i>Escherichia coli</i> productora de toxinas Shiga • Giardia • Hepatitis A • Norovirus • <i>Salmonella</i> spp. • <i>Salmonella</i> Typhi • Especie <i>Shigella</i> • <i>Vibrio cholerae</i> • <i>Yersinia</i> <p>Eliminación de exclusiones y restricciones</p> <p>La persona a cargo puede eliminar una exclusión o restricción si el empleado que maneja alimentos es dado de alta por un proveedor de atención médica, o por aprobación de quien emite la licencia.</p> <p>Esta disposición no prohíbe a la persona a cargo eliminar la restricción de un empleado que maneja alimentos si la restricción se debió a los síntomas mencionados anteriormente, los síntomas han desaparecido y la enfermedad no fue una de las enfermedades infecciosas mencionadas anteriormente.</p>

	Tema	Requisito de Ohio
12.	Control de tiempo y temperatura	<p>Los alimentos han sufrido abuso de tiempo y temperatura cada vez que se mantienen a temperaturas entre 41°F y 135°F (5°C y 57°C). Esta es la zona de temperatura de peligro. Cuanto más tiempo permanecen los alimentos en la zona de temperatura de peligro, más tiempo tendrán los patógenos para crecer. Para mantener seguros los alimentos, debe reducir el tiempo que los alimentos pasan en este rango de temperatura. Preparar los alimentos rápidamente evitará que su temperatura suba o baje, poniéndolos en la zona de temperatura de peligro. Los alimentos nunca deben mantenerse en este rango, a menos que el establecimiento esté utilizando el tiempo como control de salud pública y tenga un procedimiento por escrito para el alimento.</p>
13.	Los requisitos para usar adecuadamente los procesos especiales	<p>El titular de la licencia debe obtener un permiso del Departamento de Salud de Ohio si el establecimiento es una operación de servicio de alimentos, o del Departamento de Agricultura de Ohio si el establecimiento vende alimentos al por menor antes de:</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) Ahumar alimentos como método de conservación y no para mejorar su sabor; (2) Curar los alimentos; (3) Salvo lo dispuesto en la regla 3717-1-08.4 del Código Administrativo, utilizando aditivos alimentarios o añadiendo componentes como vinagre como método de conservación de alimentos en lugar de método para mejorar el sabor, o para convertirlo en un alimento que no dependa del control de tiempo/ temperatura para mantenerse seguro; (4) Empaquetar alimentos que dependen del control de tiempo y temperatura para su seguridad utilizando un método de envasado de reducción de oxígeno, excepto cuando el crecimiento y la formación de toxinas por <i>Clostridium botulinum</i> y el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> se controlen según lo especificado en el párrafo (K) de esta regla; (5) El funcionamiento de un tanque que sirve como vitrina para los mariscos moluscos utilizado para almacenar o exhibir mariscos que se ofrecen para el consumo humano; (6) Procesamiento personalizado de animales que son para uso personal como alimento y no para la venta o servicio en un establecimiento de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al por menor si el procesamiento no se realiza de conformidad con el artículo 3717-1-08.2 del Código Administrativo; (7) Prensar o embotellar jugos a menos que el proceso se realice de conformidad con la regla 3717-1-08 del Código Administrativo; (8) Usar un congelador dispensador de tratamiento térmico de una manera distinta a la especificada en la regla 3717-1-08.1 del Código Administrativo; (9) Preparar los alimentos por otro método que sea determinado por el Departamento de Salud de Ohio o el Departamento de Agricultura de Ohio que requieran un permiso; o (10) Germinar semillas o frijoles. <p>Hay dos procesos adicionales que requieren procedimientos escritos y aprobación previa en Ohio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiempo como control de salud pública • Cocción no continua

	Tema	Requisito de Ohio
		<p>Los procedimientos escritos para estos procesos, deben prepararse con anticipación, mantenerse en el establecimiento de servicio de alimentos o en el establecimiento de venta de alimentos al por menor y ponerse a disposición de la autoridad reguladora previa solicitud.</p> <p>Antes de usar el tiempo como control de salud pública, o usar el método de cocción no continua, consulte con su autoridad reguladora local para aprobación y requisitos específicos.</p>
14.	<p>Envase de alimentos con reducción de oxígeno (ROP) sin un permiso</p>	<p>El Código Uniforme de Seguridad Alimentaria de Ohio (Ohio Uniform Food Safety Code) no requiere de un permiso para envasar alimentos utilizando un método con reducción de oxígeno (ROP) si la instalación cumple con el código.</p> <p>(K) Envasar alimentos con reducción de oxígeno sin un permiso, criterios.</p> <p>(1) A excepción de un establecimiento de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al por menor que obtenga un permiso según lo especificado en el apartado (J) de esta regla, un establecimiento de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al por menor que envase alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad con el método de reducción de oxígeno controlará el crecimiento y la formación de toxinas de <i>Clostridium botulinum</i> y el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>(2) Salvo lo especificado en el párrafo (K)(6) de esta norma, un establecimiento de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al por menor que envase alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad con el método de reducción de oxígeno deberá tener un plan HACCP que contenga la información especificada en el párrafo (L) de esta regla y que:</p> <p>(a) Identifique los alimentos que se van a envasar;</p> <p>(b) Salvo lo especificado en los párrafos (K)(3) a (K)(5) de esta regla, se requiere que el alimento envasado se mantenga a 41°F (5°C), o menos y cumpla al menos uno de los siguientes criterios:</p> <p>(i) Tiene un aw de 0,91 o menos;</p> <p>(ii) Tiene un pH de 4,6 o menos;</p> <p>(iii) Es una carne o producto avícola curado en una planta de procesamiento de alimentos regulada por el Departamento de Agricultura de Ohio en virtud del Capítulo 918. del Código Revisado o de la USDA utilizando sustancias especificadas en el 9 C.F.R. 424.21, y se recibe en un paquete intacto; o</p> <p>(iv) Es un alimento con un alto nivel de organismos competidores, como carne cruda, aves crudas o verduras crudas.</p> <p>(c) Describe cómo se etiquetará el paquete de forma prominente y visible en el panel de visualización principal en letras negritas sobre un fondo contrastante, con instrucciones para:</p> <p>(i) Mantener la comida a 41°F (5°C) o menos; y</p> <p>(ii) Desechar los alimentos si dentro de los 30 días naturales desde el envasado no se sirven para el consumo local, o se consumen si se sirven o se venden para consumo fuera de las instalaciones.</p>

	Tema	Requisito de Ohio
		<p>(d) Limita la vida útil refrigerada a no más de 30 días naturales desde el envasado hasta el consumo, con excepción del tiempo en que el producto se mantuvo congelado, o la fecha original de "fecha de venta" o "fecha de consumo" del fabricante, lo que ocurra primero;</p> <p>(e) Incluye procedimientos operativos que:</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) Prohíben el contacto de alimentos listos para comer con las manos sin guantes, tal como se especifica en el párrafo (A) (2) de la regla 3717-1-03.2 del Código Administrativo; (ii) Identifican un área de trabajo designada y el método por el cual: <ul style="list-style-type: none"> (a) Las barreras físicas o los métodos de separar los alimentos crudos de los alimentos listos para comer minimizan la contaminación cruzada; y (b) El acceso al equipo de procesamiento se limita a personal capacitado responsable familiarizado con los peligros potenciales de la operación; y (iii) Delinean los procedimientos de limpieza y sanitización para superficies de contacto con alimentos; y <p>(f) Describe el programa de capacitación que garantiza que la persona responsable del método de envasado con reducción de oxígeno entienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) Conceptos necesarios para un establecimiento seguro; (ii) Equipos e instalaciones; y (iii) Procedimientos especificados en el párrafo (K)(2)(e) de esta regla y en el plan HACCP para el establecimiento. <p>(g) Se notifica a la autoridad reguladora antes de su aplicación.</p> <p>(3) Excepto para el pescado que esté congelado antes, durante y después del envasado, un establecimiento de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al por menor no podrán empaquetar pescado utilizando un método de envasado con reducción de oxígeno.</p> <p>(4) Salvo lo especificado en los párrafos (K)(3) y (K)(6) de esta norma, un establecimiento de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al por menor que envase alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad mediante un proceso de cocción o <i>sous vide</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Notificar a la autoridad reguladora antes de la implementar y ejecutar un plan HACCP que contenga la información especificada en el párrafo (L) de esta regla; (b) Asegúrese de que el alimento sea/esté: <ul style="list-style-type: none"> (i) Preparado y consumido en las instalaciones sin distribución ni venta del producto envasado a otro lugar comercial o al consumidor; (ii) Cocinado para calentar todas las partes del alimento a la temperatura y durante el tiempo especificado en los párrafos (A)(1), (A)(2) y (A)(4) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo; (iii) Protegido de la contaminación antes y después de la cocción según lo especificado en el artículo 3717-1-03.2 del Código Administrativo y en virtud del artículo 3717-1-03.3 del Código Administrativo;

	Tema	Requisito de Ohio
		<p>(iv) Colocado en un paquete con una barrera de oxígeno y sellado antes de cocinar, o colocado en un paquete y sellado inmediatamente después de cocinarse y antes de alcanzar una temperatura por debajo de 135°F (57°C);</p> <p>(v) Enfriado a 41°F (5°C) en el paquete o bolsa sellado según lo especificado en el párrafo (D) de esta regla, y sea:</p> <p>(a) Enfriado a 34°F (1°C) dentro de 48 horas de alcanzar 41°F (5°C) y se mantenga a esa temperatura hasta que se consuma o se deseché dentro de los 30 días posteriores a la fecha de envasado;</p> <p>(b) Mantenido a 41°F (5°C) o menos durante no más de 7 días, momento en el que el alimento debe ser consumido o desechado; o</p> <p>(c) Mantenido congelado sin restricción de vida útil mientras se congela hasta que se consuma o se utilice.</p> <p>(vi) Mantenido en una unidad de refrigeración que esté equipada con un sistema electrónico que monitoree continuamente el tiempo y la temperatura y se examine visualmente para su correcto funcionamiento dos veces al día; y</p> <p>(vii) Etiquetado con el nombre del producto y la fecha de envase; y</p> <p>(c) Mantener los registros necesarios, para confirmar que los parámetros de enfriamiento y de tiempo/ temperatura de refrigeración se supervisan como parte del plan HACCP, y:</p> <p>(i) Poner los registros a disposición de la autoridad reguladora previa solicitud; y</p> <p>(ii) Mantener dichos registros durante al menos seis meses; y</p> <p>(d) Implementar los procedimientos operativos escritos especificados en el párrafo (K)(2)(e) de esta regla y un programa de capacitación según lo especificado en el párrafo (K)(2)(f) de esta regla.</p> <p>(5) Salvo lo especificado en el párrafo (K)(6) de esta regla, un establecimiento de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al por menor que empaque el queso utilizando un método de envasado con reducción de oxígeno debe:</p> <p>(a) Limitar los quesos envasados a los que se fabrican comercialmente en una planta de procesamiento de alimentos sin ingredientes añadidos en el establecimiento de servicio de alimentos o en el establecimiento de venta de alimentos al por menor y que cumplen los estándares de identidad especificados en 21 C.F.R. 133.150, 211 C.F.R. 133.169 o 21 C.F.R. 133.187;</p> <p>(b) Tener un plan HACCP que contenga la información especificada en el párrafo (L) de esta regla y según se especifica en los párrafos (K)(2)(a), (K)(2)(c)(i), (K)(2)(e) y (K)(2)(f) de esta regla;</p> <p>(c) Etiquetar el paquete en el panel de visualización principal con una "fecha de uso" que no exceda de 30 días desde su envase o la "fecha de venta" o "fecha de uso" del fabricante original, lo que ocurra primero; y</p> <p>(d) Descartar el queso envasado con reducción de oxígeno si no se vende para consumo fuera de las instalaciones o se consume dentro de los 30 días naturales siguientes a su envasado.</p>

	Tema	Requisito de Ohio
		<p>(6) No se requiere un plan HACCP para un alimento específico cuando un establecimiento de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al por menor utiliza un método de envasado de reducción de oxígeno para empaquetar alimentos TCS que siempre:</p> <p>(a) Se etiqueta con la hora y la fecha de producción;</p> <p>(b) Se mantiene a 41°F (5°C) o menos durante el almacenamiento refrigerado; y</p> <p>(c) Se saca del paquete en el establecimiento de servicio de alimentos o en el establecimiento de venta de alimentos al por menor dentro de las 48 horas posteriores al envasado.</p>
15.	<p>Tiempos mínimos de cocción interna y temperaturas para carne de ave y carne molida</p>	<p>En ServSafe, la temperatura de cocción interna mínima requerida para la carne de ave (incluyendo pollo, pavo o pato entero o molido) es de 165°F (74°C) por <1 segundo. En Ohio, es de 165°F (74°C) por 15 segundos. Es la misma temperatura para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baluts • Pescado relleno • Carne rellena • Pasta rellena • Aves de corral rellenas • Aves ráticas rellenas • Relleno que contenga pescado, carne, aves de corral o aves ráticas <p>En ServSafe, la temperatura mínima de cocción interna requerida para la carne tritadada (molida) es de 155°F (68°C) por 17 segundos. En Ohio, es de 155°F (68°C) por 15 segundos. Esta es la misma temperatura para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pescado, carne, animales de caza criados comercialmente para alimentos • Animales de caza bajo un programa de inspección voluntaria • Aves ráticas • Mariscos molidos, incluyendo mariscos picados o desmenuzados • Huevos en cascarón que se mantendrán calientes para el servicio
16.	<p>Instrucciones de cocción del fabricante</p>	<p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA incluye un requisito sobre respetar las instrucciones de cocción del fabricante en aquellos alimentos que así vienen designados. Si bien ServSafe ahora incorpora este cambio, el Código uniforme de seguridad alimentaria de Ohio (Ohio Uniform Food Safety Code) actualmente no lo incluye. Por lo tanto, esta nueva información no se aplica en Ohio.</p>
17.	<p>Alimentos que está prohibido servir a poblaciones de alto riesgo</p>	<p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA agrega “alimentos que no se cocinaron respetando las instrucciones de cocción del fabricante” a la lista de alimentos que está prohibido servir a poblaciones muy susceptibles. Si bien ServSafe ahora incorpora este cambio, el Código uniforme de seguridad alimentaria de Ohio (Ohio Uniform Food Safety Code) actualmente no lo incluye. Por lo tanto, esta nueva información no se aplica en Ohio.</p>

	Tema	Requisito de Ohio
18.	Mantenimiento de comida caliente y fría	Si los alimentos TCS no se mantienen a 41°F (5°C) o menos, o a 135°F (57°C) o más, se deben desechar. El contenido presentado en ServSafe es diferente a este requisito. Tenga esto en cuenta al ver la información sobre el mantenimiento de los alimentos en el módulo <i>El trayecto de los alimentos: Servicio</i> y las actividades relacionadas.
19.	Los principios del Análisis de peligros para puntos Críticos de control (HACCP)	<p>Un plan HACCP se basa en siete principios básicos. Estos fueron creados por el Comité Consultivo Nacional de Criterios Microbiológicos para Alimentos. Estos principios son los siete pasos que describen cómo crear un plan HACCP.</p> <p>Los siete principios HACCP</p> <p>Cada principio HACCP se basa en la información obtenida del principio anterior. Debe tener en cuenta los siete principios, en orden, al desarrollar su plan. Estos son los siete principios:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un análisis de peligros. Primero, identifique y evalúe los peligros potenciales en los alimentos que sirve. Comience por ver cómo se procesan los alimentos en su establecimiento. Muchos tipos de alimentos se procesan de manera similar. 2. Determinar los puntos críticos de control (PCPs). Encuentre los puntos en el proceso donde los peligros identificados pueden prevenirse, eliminarse o reducirse a niveles seguros. Estos son los puntos críticos de control (PCP). Dependiendo del proceso, puede haber más de un CCP. 3. Establecer límites críticos. Para cada CCP, establezca límites mínimos o máximos. Estos límites deben cumplirse para prevenir o eliminar el peligro, o para reducirlo a un nivel seguro. 4. Establecer procedimientos de monitoreo. Una vez creados los límites críticos, determine la mejor manera de que su establecimiento los compruebe. Asegúrese de que los límites se cumplan de forma coherente. Identifique quién los supervisará y con qué frecuencia. 5. Identificar acciones correctivas. Identifique los pasos que se deben seguir cuando no se cumpla un límite crítico. Estos pasos deben determinarse con anticipación. 6. Compruebe que el sistema funcione. Determine si el plan funciona según lo previsto. Se debe evaluar regularmente. Utilice los gráficos, registros, análisis de peligros, etc. de monitoreo, y determine si su plan previene, reduce o elimina los peligros identificados. 7. Establecer procedimientos para el mantenimiento de registros y documentación. Mantenga su plan HACCP y mantenga toda la documentación que se crea al desarrollarlo. Mantenga registros de las siguientes acciones. <ul style="list-style-type: none"> • Actividades de monitoreo • Tomar medidas correctivas • Equipo de validación (comprobación de buenas condiciones de funcionamiento) • Trabajar con proveedores (por ejemplo, estudios de vida útil, facturas, especificaciones, estudios de desafíos, etc.)

	Tema	Requisito de Ohio
20.	El trayecto de los alimentos a través del establecimiento	<p>A medida que los alimentos se mueven a través del establecimiento, están en riesgo de contaminarse. Una cocina bien diseñada puede ayudar a prevenir la contaminación si se toman en cuenta los siguientes factores:</p> <p>Trayecto de los alimentos. Al diseñar y construir una instalación, establezca un flujo de trabajo que reduzca el tiempo que los alimentos pasan en la zona de temperatura de peligro. También debe reducir el número de veces que se manipulan los alimentos. Por ejemplo, ponga las áreas de almacenamiento cerca del área de entregas, para evitar retrasos al almacenar los alimentos. Por la misma razón, ponga las mesas de preparación cerca de los refrigeradores y congeladores.</p> <p>Contaminación. Un buen diseño reducirá el riesgo de contaminación cruzada. Coloque el equipo de manera que evite salpicaduras o derrames de un equipo a otro. Por ejemplo, evite poner la mesa de utensilios sucios junto al fregadero para preparar ensaladas.</p> <p>Accesibilidad del equipo. Las áreas de difícil acceso son menos propensas a limpiarse. Un diseño bien planificado garantizará que el equipo sea accesible para limpiarse.</p>
21.	Menú o lista de alimentos que se servirán/venderán	El diseño y las especificaciones de las instalaciones deben presentarse a la autoridad reguladora al diseñar, construir o remodelar una instalación. Debe incluir información sobre el tipo de establecimiento de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al por menor propuesto y los alimentos que se prepararán y servirán.
22.	Áreas exteriores	Hay algunas cosas que se deben tener en cuenta a la hora de diseñar y construir el exterior de las instalaciones. Los estacionamientos y las banquetas deben tener una inclinación para que no se formen charcos de agua. También deben tener una superficie que reduzca la suciedad y el polvo que trae el viento. Se recomienda concreto y asfalto para banquetas y estacionamientos. La grava no es recomendable, aunque aceptable.
23.	Equipo y utensilios para alimentos	Debe haber suficiente equipo para enfriar, calentar o mantener alimentos TCS fríos o calientes y tener la capacidad adecuada para mantenerlos a las temperaturas requeridas.
24.	Estaciones de lavado de manos	El <i>Código alimentario</i> de la FDA ahora revisó el requisito de la temperatura del agua en un lavabo para manos. El agua ahora debe suministrarse a través de una llave mezcladora o grifo combinado a una temperatura de al menos 85°F (29°C). Si bien ServSafe ahora incorpora este cambio, el Código uniforme de seguridad alimentaria de Ohio (Ohio Uniform Food Safety Code) actualmente no lo incluye. Por lo tanto, esta nueva información no se aplica en Ohio.
25.	Tiempo de contacto para los sanitizantes Quats	El Código Uniforme de Seguridad Alimentaria de Ohio (Ohio Uniform Food Safety Code) establece que el tiempo de contacto para el sanitizante de quats es de por lo menos 30 segundos o de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.
26.	Eliminación de productos químicos	Muchos productos químicos utilizados en la operación representan un peligro para las personas y el medio ambiente si no se eliminan adecuadamente. Por lo tanto, al desechar productos químicos, siga las instrucciones de la etiqueta y cualquier requisito de su autoridad reguladora local.