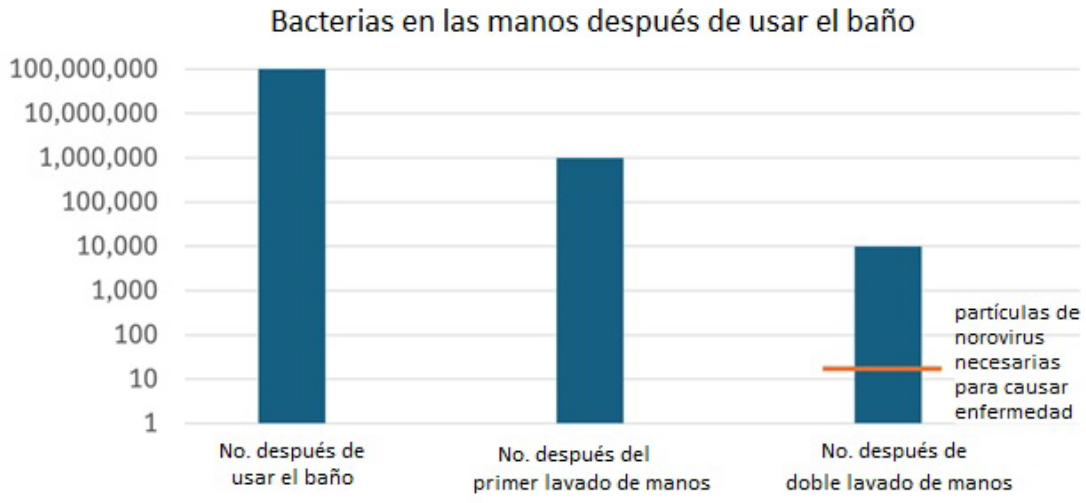
Propuesta de Adopción de las Reglas de Salubridad de los Alimentos
Preguntas Frecuentes (FAQ en español)
12/22/25

1. **¿Cómo puedo averiguar cuáles reglas de servicio de alimentos están cambiando?**
   Sabemos que las nuevas reglas pueden ser confusas, y queremos que sean fáciles de entender para el personal que manipula alimentos. Pueden revisar tanto el documento de las reglas propuestas como la lista de los Cambios Significativos para ver qué actualizaciones son más relevantes para su establecimiento. Además, hemos resaltado en azul las secciones nuevas para que sea más fácil encontrarlas.

2. **¿Habrá una nueva regla de OHA sobre el uso obligatorio de guantes?**
   ¡Absolutamente no! Dado que es bien sabido que el uso de guantes en los establecimientos de alimentos puede generar dificultades tanto para la seguridad alimentaria (por ejemplo, cuando los guantes no se cambian con frecuencia) como para el cuidado del medio ambiente. Lo que sí se requerirá es que los empleados de cocina utilicen herramientas o utensilios, como cucharas, espátulas, pinzas, papel para envolver alimentos, etc., para manipular alimentos listos para el consumo. El uso de guantes que no sean de látex sigue siendo permitido, pero no constituye la única opción aceptable.

3. **¿Por qué no se permitirá simplemente seguir lavándose las manos dos veces y usar las manos descubiertas?**
   Lamentablemente, ni siquiera el mejor lavado doble de manos es suficiente para eliminar el norovirus, que es la principal causa de enfermedades transmitidas por alimentos en Oregon y en los Estados Unidos.
   Para ilustrar por qué se necesita un buen lavado de manos y evitar tocar alimentos que no se cocinarán, el siguiente gráfico muestra cuántas partículas de norovirus se requieren para causar enfermedad:



4. **¿Por qué está considerando Oregon adoptar ahora la prohibición del contacto directo con las manos descubiertas?**
   Este requisito ya ha sido parte del Código de Alimentos de la FDA desde 1997 y se aplica en los establecimientos bajo licencia del Departamento de Agricultura de Oregon (ODA) desde 2013.

   La mayoría de los estados, incluidos los estados vecinos, ya cuentan con esta regla. La evidencia científica es clara: el lavado doble de manos por sí solo no es suficiente para detener la propagación del norovirus y otras enfermedades transmitidas por alimentos.

   Con la adopción de esta regla, Oregon se alineará con los estándares nacionales y dará un paso importante para reducir las enfermedades transmitidas por alimentos y proteger la salud pública.

5. **¿Qué pasa si es absolutamente necesario tocar alimentos listos para consumir en el establecimiento?**
   Las reglas propuestas permitirán solicitar una autorización especial (*variance*) si el propietario u operador puede demostrar que el establecimiento cuenta con prácticas adicionales de protección de la salud pública. Se puede obtener más información sobre este proceso en la sección **3-301.11(E)** de las reglas propuestas.

6. **¿Cuándo deberá la persona encargada del establecimiento tener la certificación de gerente de alimentos?**
   Los operadores tendrán hasta el año 2029 para cumplir con este requisito. OHA y el comité asesor de las reglas quisieron ofrecer tiempo suficiente para que los establecimientos puedan adaptarse.

   El proceso de implementación se realizará en tres etapas, con las siguientes fechas:
   - **Etapa 1 – Vigente el 1 de enero de 2029:** Al menos una persona encargada deberá ser un gerente certificado en protección de alimentos, que demuestre competencia en los conocimientos requeridos de seguridad alimentaria al aprobar un examen acreditado.
   - **Etapa 2 – Vigente el 1 de enero de 2031:** Al menos una persona encargada presente cada día deberá ser un gerente certificado en protección de alimentos, que haya aprobado un examen acreditado. La persona certificada deberá estar presente durante las horas de operación que representen el mayor riesgo para la seguridad alimentaria del establecimiento. Esta etapa difiere del Código de Alimentos de la FDA de 2022 y se estableció tras la discusión del comité asesor de las reglas.

7. **¿Cuánto costará que los gerentes obtengan la certificación?**
   Los costos varían según el programa. Algunos propietarios de restaurantes pueden optar por cubrir el costo del curso para sus empleados, o bien podría convertirse en un requisito para ser contratado en el futuro.

   Existen varios cursos acreditados con diferentes rangos de precio. Se puede consultar una lista de clases aprobadas aquí.

8. **¿Escuché que se propone una nueva opción para enfriar alimentos? ¿Qué significa eso?**
   OHA propone agregar reglas que permitan enfriar alimentos sin cubrir, siempre que estén protegidos de contaminación, en capas poco profundas de hasta dos pulgadas (5 cm) o menos. Esta sería una opción adicional para cumplir con el requisito de enfriamiento.

   Todavía se puede usar el método estándar (de 135ºF a 70ºF en dos horas y luego a 41ºF en cuatro horas). Sin embargo, esta nueva opción brinda mayor flexibilidad y puede reducir la necesidad de tomar temperaturas con tanta frecuencia durante el proceso de enfriamiento.

   Como los alimentos se extienden en capas delgadas, el calor se dispersa más rápido, lo que ayuda a que los alimentos se enfríen de manera segura y uniforme, y reduce el tiempo que el personal debe dedicar a manipular y supervisar los alimentos mientras se enfrían.