

Hoja de datos N.º 32 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 1-201.10, LA DEFINICIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS NO INCLUYE LO SIGUIENTE:

Un establecimiento u organización que prepara o vende alimentos no potencialmente peligrosos para su consumo inmediato en eventos que están exentos de licencia si:

- Los empleados gastronómicos no tocan los alimentos expuestos listos para consumir con las manos, y usan utensilios adecuados, como papel encerado, espátulas, pinzas, guantes desechables o equipamiento expendedor.

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Los tres factores críticos descritos en el Código alimentario de la FDA para disminuir las enfermedades de origen alimentario a través de la vía fecal-oral incluyen las siguientes: exclusión/restricción de empleados gastronómicos enfermos; lavado adecuado de las manos; y cero contacto de las manos desnudas con los alimentos listos para consumir. Cada uno de estos factores es inadecuado si se los usa de manera independiente, y pueden no ser efectivos. No obstante, cuando los tres factores se combinan y utilizan correctamente, puede controlarse la transmisión de patógenos fecales-orales. Oregon requiere que los empleados gastronómicos minimicen el contacto de los alimentos con las manos desnudas, pero no está prohibido en este momento. Pero es importante considerar que el lavado adecuado de las manos con agua y jabón puede no ser una intervención adecuada por sí sola para evitar la transmisión de microbios patógenos vía contacto directo de las manos con los alimentos listos para consumir.

Prohibición de contacto con las manos en eventos temporales de operaciones exentas

Una modificación reciente de una regla permite que determinados alimentos queden exentos de una licencia en tanto no haya contacto de las manos desnudas con los alimentos listos para consumir. El alimento se considera listo para consumir cuando no hay un paso adicional de cocción o recalentamiento antes de servirse. Los empleados gastronómicos pueden propagar enfermedades cuando sus manos tocan los alimentos listos para consumir, así que se requieren utensilios, barreras o guantes.

Es posible que no se requiera de una licencia para el servicio de alimentos en eventos temporales si solo se sirven alimentos no potencialmente peligrosos.

Ejemplos de alimentos no potencialmente peligrosos son soda con hielo, manzanas caramelizadas y galletas.

Los empleados gastronómicos deben usar utensilios al manipular alimentos listos para consumir, en vez de las manos desnudas.

Los utensilios adecuados incluyen los siguientes:

- Papel encerado
- Pinzas
- Tenedores y otros utensilios para servir
- Espátulas
- Guantes desechables que no sean de látex

Los guantes y otras barreras no reemplazan el lavado de las manos.

Si opta por usar guantes desechables, siempre lávese las manos antes de ponerse los guantes y al cambiarlos por un par nuevo.



Hay muchas maneras de evitar tocar los alimentos además de los guantes desechables

Debe cambiar los guantes en las siguientes situaciones:

- Tan pronto se ensucien o rompan
- Antes de comenzar una tarea diferente
- Luego de manipular alimentos listos para consumir

Nunca lave y vuelva a usar los guantes desechables.