

Norma sobre alimentos WAC 246-215 del estado de Washington

Modificaciones clave con vigencia a partir del 1 de marzo de 2022

Modificaciones en el código alimentario de Washington

Se actualizó el código alimentario de Washington (WAC 246-215) con secciones del Código alimentario de la FDA (por su sigla en inglés, Administración de Alimentos y Medicamentos) de 2017 y aportes de partes interesadas. **Este folleto enumera varios de los cambios clave a la norma alimentaria a partir del 1 de marzo de 2022, pero no incluye todos los cambios.** Revise la norma o pregunte al inspector si tiene preguntas.

Frase nueva: Alimento con TCS

Los alimentos potencialmente peligrosos ahora se llamarán “alimentos con control de tiempo/temperatura por seguridad”.

El nombre de los alimentos que requieran control de temperatura cambiará de PHF (por su sigla en inglés, alimentos potencialmente peligrosos) a alimentos con TCS (por su sigla en inglés, control de tiempo/temperatura por seguridad). No hay cambios para los alimentos que deban mantenerse calientes o fríos. Los alimentos con TCS incluyen carne de res, carne de ave, almidones cocidos, melones en rodajas, brotes, mezclas de hierbas frescas y ajo en aceite, productos lácteos, verduras de hojas verdes cortadas, tomates cortados y productos cocidos.

Marcado de fecha

Según la norma que se reemplaza, no se requiere que los alimentos con TCS refrigerados se marquen o se usen en un plazo de siete días.

Los alimentos con TCS refrigerados y listos para comer deben congelarse o usarse en el plazo de los siete días posteriores a su preparación o a la apertura del paquete comercial. Los alimentos con TCS que se mantienen refrigerados durante más de 24 horas deben marcarse con la fecha para garantizar que se consuman dentro de la semana. **Los alimentos con TCS refrigerados y listos para comer deben estar marcados con la fecha y consumirse o congelarse en un plazo de 7 días.**

Nota: Cada establecimiento de alimentos debe capacitar al personal para que marque los alimentos con TCS para su uso, congelación o descarte. Se puede utilizar la fecha de preparación o de apertura o la fecha de descarte, pero el sistema debe ser coherente y poder comprenderse bien.

Gerente certificado de protección de alimentos

Según la norma que se reemplaza, no se requiere que un empleado tenga certificación de gerente.

A partir de **marzo de 2023**, los establecimientos de alimentos deben tener acceso a una persona que sea CFPM (por su sigla en inglés, gerente de protección de alimentos certificado). No es necesario que el CFPM esté en el lugar, pero debe estar disponible una copia del certificado válido. El CFPM debe asegurarse de que las personas a cargo estén capacitadas y de que puedan controlar la seguridad alimentaria en el establecimiento. Hay seis proveedores con certificación habilitados. **Nota:** Cumplir con este requisito llevará tiempo, así que planifique con anticipación.

Control gerencial activo

La nueva norma define el control gerencial activo.

La clave para el control gerencial activo es que cada gerente o PIC (por su sigla en inglés, persona a cargo) sea proactivo para encontrar y detener riesgos de seguridad de los alimentos, en lugar de solo tratar los riesgos que haya encontrado el inspector. La PIC se asegura de que los trabajadores de la industria de los alimentos estén capacitados en prácticas de seguridad alimentaria, como conocer los síntomas personales de salud y enfermedad para informarlos a la PIC, verificar la temperatura de los alimentos con termómetros, lavarse las manos correctamente cuando sea necesario, usar pinzas u otras herramientas con alimentos listos para comer, cocinar la carne a las temperaturas adecuadas, lavar los productos antes de cortarlos y evitar la contaminación cruzada. La PIC con un sólido control gerencial activo también se asegura de que los trabajadores manipulen los alimentos de manera segura verificando su trabajo y corrigiéndolos cuando sea necesario.

Etiquetas para moluscos

La norma que se reemplaza no requería que se escribiera la primera fecha del servicio en la etiqueta.

Los trabajadores de la industria de alimentos deben escribir tanto la primera como la última fecha de servicio en las etiquetas de los mariscos y conservarlas en un sistema organizado durante al menos 90 días después de que estos se vendan. Los mariscos incluyen ostras, mejillones y almejas sin pelar.

Plan de limpieza de vómitos o diarrea

Los establecimientos deben tener un plan escrito y capacitar al personal para limpiar de manera segura los derrames de vómito y diarrea.

El plan escrito debe contener instrucciones de limpieza para que los trabajadores protejan los alimentos y las superficies y para que se protejan a ellos mismos y a los clientes. El plan debe ser específico para el establecimiento de alimentos, como el tipo de desinfectante utilizado, si la alfombra o la tela necesitan limpiarse y la ubicación del kit de limpieza.

Pescado parcialmente cocido y eliminación de parásitos

Según la norma que se reemplaza, no se podía servir pescado parcialmente cocido sin congelar para eliminar parásitos.

Los establecimientos que deseen servir pescado fresco parcialmente cocido, como salmón o fletán recién pescado, pueden hacerlo si el cliente lo solicita y si incluyen un aviso especial para el consumidor.

Nota: El pescado fresco que se sirve crudo aún debe congelarse para eliminar los parásitos.

Salud de los empleados

En la nueva norma se requiere que la persona a cargo demuestre que los trabajadores están capacitados en salud de los empleados.

La PIC debe demostrar que los trabajadores conocen los síntomas clave (diarrea, vómitos e ictericia) y las enfermedades diagnosticadas (norovirus, *Salmonella*, *E. coli*, *Shigella* y hepatitis A) que deben informar. **Los trabajadores enfermos no pueden trabajar en el establecimiento hasta que estén autorizados para reincorporarse.** La PIC puede permitir que los trabajadores con vómitos y diarrea se reincorporen cuando los síntomas hayan desaparecido, como mínimo, 24 horas antes. El departamento de salud local debe autorizar a los trabajadores con ictericia o con una enfermedad alimentaria diagnosticada antes de reincorporarse. También debe aprobar la reincorporación de los trabajadores de alimentos que trabajan en una instalación que atiende a una población muy susceptible (como un centro para adultos mayores, un hospital o una residencia de ancianos) si están expuestos a un posible brote de enfermedades alimentarias.

Perros como mascotas en establecimientos de alimentos

Según la norma que se reemplaza, no se permiten mascotas en los establecimientos de alimentos.

En estos establecimientos se podrán permitir los perros como mascotas en situaciones específicas. Los perros pueden estar adentro si el negocio no prepara comida o no tiene comida con TCS. Es posible que se permitan perros en las áreas de comedor al aire libre con un plan aprobado. Hable con el inspector de alimentos para obtener más información.

Nota: Los animales de servicio (perros o caballos miniatura) entrenados para realizar tareas para personas con discapacidades físicas, sensoriales, psiquiátricas, intelectuales o de otro tipo no se consideran mascotas y están permitidos en los establecimientos de alimentos.

Huevos, hamburguesas y salchichas

Según la norma que se reemplaza, se debía cocinar las carnes molidas a 155 °F (68 °C) y mantenerlas durante 15 segundos.

Los huevos revueltos para más de una persona, la carne molida y las salchichas deben cocinarse a 158 °F (70 °C) para que se consideren completamente cocidos. Los establecimientos de alimentos que deseen continuar

cocinando a 155 °F (68 °C) deberán demostrar que el proceso de cocción mantiene la carne molida a esa temperatura durante al menos 17 segundos como parte de un plan aprobado.

Contacto con las manos desnudas

Según la nueva norma, se permite que el personal use las manos desnudas para manipular los alimentos que se cocinarán en las instalaciones.

Los trabajadores pueden manipular ingredientes listos para comer, como zanahorias peladas, cebollas rebanadas o queso rallado, con las manos desnudas si estos se cocinarán completamente a una temperatura interna de al menos 145 °F (63 °C) antes del servicio. Los establecimientos con un robusto control administrativo activo también pueden solicitar tener BHC (por su sigla en inglés, contacto directo con las manos) con otros alimentos listos para el consumo si pueden reforzar el control de dos herramientas importantes para reducir las enfermedades alimentarias: salud de los empleados y lavado de manos. Los planes de BHC requieren una política de salud de los empleados por escrito, un registro de los expedientes de salud de los empleados, capacitación anual del personal, lavabos adecuados para lavarse las manos, mayores medidas de seguridad, mantenimiento de registros y aprobación del departamento de salud.

Nota: Evitar el contacto directo con las manos ayuda a garantizar que los microbios de las manos no se propaguen a los alimentos.

Recarga de elementos reutilizables

Según la norma que se reemplaza, no se permitía el relleno de la mayoría de los recipientes propiedad de los consumidores.

La norma permite llenar recipientes de alimentos de usos múltiples que el establecimiento lava, enjuaga y desinfecta o llenar vasos reutilizables con una bebida si se hace mediante un proceso libre de contaminación, como un sistema dispensador de bebidas de fuente. Mediante la nueva norma, los establecimientos de alimentos podrán permitir que los consumidores y empleados llenen los recipientes que estén limpios. Para esta opción, el establecimiento de alimentos deberá crear un plan por escrito que enviará al departamento de salud para su aprobación previa.

¿Tiene preguntas?

El personal de seguridad alimentaria de su [departamento de salud local](#) (solo en inglés) o del Departamento de Salud del Estado de Washington (DOH, por su sigla en inglés) puede responder preguntas o brindarle material adicional sobre la norma alimentaria.

To request this document in another format, call 1-800-525-0127. Deaf or hard of hearing customers, please call 711 (Washington Relay) or email civil.rights@doh.wa.gov.