

## **CAMBIOS IMPORTANTES EN LAS LEYES DE SERVICIO DE ALIMENTOS DE TENNESSEE**

La ley sobre Servicio de Alimentos de Tennessee ha cambiado para incorporar el [modelo del Código de alimentos de la FDA de 2009](#) y la actual ciencia de los alimentos. **La nueva ley de servicio de alimentos entrará en vigor el 1 de julio de 2015.** A continuación se ofrece un resumen de los cambios más significativos que tendrán impacto en los establecimientos de alimentos.

### **Los 5 factores de riesgo principales para la transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos:**

- Alimentos provenientes de fuentes insalubres
- Mala higiene personal y empleados enfermos que manipulan alimentos
- Temperaturas de cocción incorrectas
- Temperaturas de retención y procedimientos de enfriamiento incorrectos
- Contaminación cruzada y equipos contaminados

#### [Capítulo 1: Propósito y definiciones](#)

##### **Alimentos bajo Control de Seguridad por**

##### **Tiempo/Temperatura (TCS, *Time/Temperature Control for Safety*)** reemplaza a Alimentos Potencialmente Peligrosos (PHF, *Potentially Hazardous Foods*).

TCS se refiere a alimentos que requieren tiempo y/o temperatura para su seguridad. Nuevos ejemplos de tales alimentos son los **tomates cortados** y **hojas verdes cortadas**.

**Tablas de Evaluación de Productos** proveen criterios para determinar cuáles alimentos, de entre aquellos que sean no-PHF o no-TCS se pueden conservar sin control de tiempo o temperatura.

**Nuevas Designaciones de Infracciones** reemplazan a las Infracciones Críticas y No Críticas:

- **Artículo Prioritario:** contribuye directamente a prevenir riesgos asociados con enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **Artículo Prioritario Básico:** respalda los artículos prioritarios (a saber: métodos de enfriamiento, termómetros calibrados);
- **Artículos Fundamentales:** se refiere a limpieza, diseño y mantenimiento de edificios y equipos.

#### [Capítulo 2: Administración y personal](#)

Una **persona a cargo** (PIC) tiene que estar capacitada para **demonstrar conocimientos sobre la seguridad alimentaria** al:

1. Ser un **gerente con acreditación en seguridad de los alimentos** o bien
2. No tener ninguna infracción en un área prioritaria o prioritaria básica o bien
3. **Responder preguntas sobre la seguridad de los alimentos** de manera correcta.

##### Política sobre salud de los empleados

Se requiere una política sobre salud de los empleados en la que ellos tengan que informar de ciertos síntomas y diagnósticos a la PIC.

##### La PIC responsable asegurar que se excluya o restrinja del trabajo a los empleados que manipulan alimentos si se encuentran enfermos con los síntomas siguientes:

- Vómito
- Diarrea
- Ictericia
- Dolor de garganta con fiebre
- Una infección o lesión infectada en las manos, las muñecas o en áreas expuestas del brazo

O si se les diagnostica:

- Norovirus
- Hepatitis A
- Shigella
- E. coli productora de la toxina shiga
- Salmonella typhi
- Salmonella no tifoidea

El Manual de salud e higiene personal de empleados de la FDA (*Employee Health and Personal Hygiene Handbook*) contiene información útil:

<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/UCM194575.pdf>

### Capítulo 3: Alimentos

**Contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para el consumo (RTE).** Los empleados que manipulan alimentos no tocarán con las manos descubiertas alimentos que estén listos para el consumo. Se requiere usar debidamente tenazas, cucharones, papel de *deli* y guantes de un solo uso para manipular alimentos que no se cocinarán ni se volverán a cocinar antes de ser servidos.

**El contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para el consumo** requiere aprobación anticipada de variaciones por parte del Departamento de Salud. La solicitud para variaciones tiene que contener procedimientos, políticas y documentos específicos, de conformidad con 3-301.11 (D) del Código de alimentos de 2009.

#### **Marcado de fechas**

Se requiere marcar las fechas en los alimentos RTE y TCS una vez que éstos se hayan abierto o preparado (si se retienen por más de 24 horas). Estos alimentos se tienen que usar, vender o desechar en un lapso de **7 días** si se han mantenido a 41°F o menos.

#### **Aviso al consumidor**

Cuando los alimentos de origen animal se sirven crudos, poco cocidos o sin ningún procesamiento para eliminar patógenos, debe tenerse que colocar un **aviso** que informe a los consumidores de los riesgos de salud asociados con el consumir alimentos de origen animal que estén crudos o poco cocidos.

Los avisos tienen que incluir:

1. Una **Divulgación** que identifique cuáles alimentos se ofrecen crudos o poco cocidos, y
2. Un **Recordatorio**: Tal como:  
El consumo de carnes, aves, pescados, o huevos crudos o poco cocidos puede incrementar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si Ud. padece de ciertas condiciones médicas.

#### **Procedimientos de enfriamiento**

Los alimentos que son potencialmente peligrosos o los que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS) tienen que ser enfriados de 135°F a 41°F en un lapso de seis horas o menos de acuerdo a los siguientes parámetros:

- De 135 °F a 70°F en un lapso de dos horas
- De 70 °F a 41°F en un lapso de cuatro horas

### Capítulo 4: Equipos, utensilios y mantelería

Después de limpiarse, las superficies de los equipos y los utensilios que tienen contacto con los alimentos serán desinfectados mediante:

- Operaciones manuales con agua caliente - inmersión por al menos **30 segundos**, o
- Operaciones mecánicas con agua caliente - lograr una temperatura de 71°C (**160°C**) en la superficie de los utensilios, **medida con un indicador de temperatura irreversible**; u
- Operaciones mecánicas o manuales con productos químicos
  1. Un tiempo de contacto de por lo menos 10 segundos para una solución de cloro
  2. Un tiempo de contacto de por lo menos 7 segundos para una solución de cloro de 50 mg/L con un pH de 10 o menos y una temperatura de por lo menos 38°C (100°F), o un pH de 8 o menos y una temperatura de por lo menos 24°C (75°F)
  3. Un tiempo de contacto de por lo menos 30 segundos para otras soluciones desinfectantes con productos químicos; o
  4. Un tiempo de contacto que se usa en conjunto con una combinación de temperatura, concentración y pH tal que, cuando se evalúa su eficacia, alcanza la desinfección.