



FOOD  
SAFETY

# MODIFICACIONES E INCORPORACIONES AL Código Alimentario de Washington

WAC 246-215

Este documento señala algunas de las principales modificaciones que entraron en vigencia el 1.º de marzo de 2022 (*con excepción del Personal Certificado para la Protección de los Alimentos [CFPM, por sus siglas en inglés], que comienza a implementarse el 1.º de marzo de 2023*).



## **Nueva frase: Alimentos que requieren tiempo y temperatura para controlar patógenos o la formación de toxinas (TCS, por sus siglas en inglés)**

*Los alimentos potencialmente peligrosos se llamarán ahora alimentos que requieren tiempo y temperatura para controlar patógenos o la formación de toxinas.*

El nombre para los alimentos que requieren control de temperatura pasará de ser alimentos potencialmente peligrosos (PHF, *por sus siglas en inglés*) a ser alimentos que requieren tiempo y temperatura para controlar patógenos o la formación de toxinas (TCS, *por sus siglas en inglés*). No habrá cambios para los alimentos que deben mantenerse calientes o fríos. Algunos de los alimentos TCS son carnes rojas, aves, almidones cocidos (arroz, papa, frijoles, pasta), melones cortados, semillas germinadas o brotes (alfalfa), mezclas de hierbas frescas y ajo en aceite, productos lácteos, vegetales verdes con hojas cortadas como lechuga o repollo, tomates cortados y verduras cocidas.



## **Marcar la fecha**

*La norma que deja de tener vigencia en el código anterior, no exige que los alimentos TCS refrigerados se marquen ni que se consuman en un período de siete días.*

Los alimentos TCS listos para ser consumidos que están refrigerados, deben congelarse o usarse dentro de los siguientes siete días a su preparación o después de que se abrió el paquete comercial. Los alimentos TCS que se mantengan refrigerados por más de 24 horas deberán tener escrita la fecha para garantizar que sean consumidos en un determinado lapso de tiempo establecido. Los alimentos TCS listos para ser consumidos, fríos, deberán tener escrita la fecha y usarse o congelarse dentro de los siguientes siete días. Todos los establecimientos que sirvan comida deben capacitar a su personal para anotar la fecha en los alimentos TCS para que los usen, congelen o desechen. Puede usarse ya sea la fecha de la preparación/apertura o la fecha en la que la comida debe eliminarse. Cualquiera de los dos sistemas que se use debe ser lógico y fácil de entender.

**AMC**

## **Control administrativo activo**

*La nueva norma define el control administrativo activo.*

La clave para el control administrativo activo es que cada administrador o persona a cargo (PIC, *por sus siglas en inglés*) tome la iniciativa a la hora de buscar y prevenir riesgos de seguridad alimentaria, en lugar de tan solo reaccionar a los riesgos que encuentre el inspector. El PIC se asegura de que las personas que trabajan con alimentos reciban capacitación apropiada sobre procedimientos de seguridad alimentaria. Por ejemplo, deben conocer cuáles enfermedades y cuáles síntomas deben reportarse al PIC, control de temperaturas de los alimentos, lavado de manos apropiado y prevención de contaminación cruzada.



## **Etiquetas de moluscos**

*La norma que deja de tener vigencia en el código anterior, no exigía indicar en la etiqueta la primera fecha de servicio.*

Las personas que trabajan con alimentos deben anotar tanto la primera como la última fecha de servicio en las etiquetas de moluscos, así como mantener un sistema organizado durante al menos 90 días después de la venta del molusco. Los moluscos son, por ejemplo, las ostras en su valva, los mejillones y las almejas.



## **Plan para limpiar vómito y diarrea**

*Los establecimientos deben contar con un plan escrito para limpiar vómito y diarrea, y capacitar al personal cómo hacerlo sin correr riesgos.*

El plan escrito debe incluir instrucciones de limpieza para que los trabajadores protejan los alimentos, las superficies, a los clientes y a sí mismos. Cada establecimiento debe tener un plan específico. Por ejemplo, determinar el tipo de desinfectante que se va a usar, el tipo de superficie para limpiar como alfombra o tapizado, y la ubicación de los productos de limpieza.



## Pescados parcialmente cocidos y destrucción de parásitos

La norma que deja de tener vigencia en el código anterior, no permitía servir pescados parcialmente cocidos (salmón, halibut, etc.) sin haber pasado por un proceso para la destrucción de parásitos.

Los establecimientos que deseen servir peces parcialmente cocidos, como salmón o halibut fresco, pueden hacerlo a pedido del cliente y con una advertencia para los consumidores. **Nota:** Los pescados que se sirven crudos deben pasar por un proceso adecuado para la destrucción de parásitos.



## Salud del personal

La nueva norma exige que la persona a cargo (PIC, por sus siglas en inglés) verifique que los empleados hayan recibido capacitación relacionada sobre la salud del personal.

El PIC debe verificar que los empleados conozcan los síntomas (diarrea, vómito e ictericia) y las enfermedades (norovirus, salmonela, E. coli, Shigella y hepatitis A) que se le deben reportar. Los empleados enfermos no pueden trabajar en el establecimiento hasta que se les haya autorizado su regreso. Los empleados que hayan tenido vómito y diarrea podrán regresar a trabajar cuando no hayan tenido síntomas por al menos 24 horas. Los empleados con ictericia o una enfermedad que se transmita a los alimentos, como norovirus, salmonela, E. coli, Shigella o hepatitis A, deben contar con la autorización del departamento de salud local antes de regresar a trabajar.



## Perros en establecimientos que sirven comida

La norma que deja de tener vigencia en el código anterior, no permitía que las mascotas entraran en establecimientos que sirven comida.

Los establecimientos que sirven comida tendrán la opción de permitir el ingreso de perros en situaciones específicas. Los perros podrán entrar a los negocios que no preparen alimentos. El negocio permitirá perros en áreas de comida que se encuentren al aire libre con un plan previamente aprobado. Si lo necesitas, tu inspector te podrá dar más detalles.

**Nota:** Los animales de servicio (perros o caballos miniatura) entrenados para hacer tareas que ayudan a personas con discapacidades físicas, sensoriales, psiquiátricas, intelectuales o de otro tipo, no se les considera mascotas y están permitidos en los establecimientos que sirven comida.



## Huevos, hamburguesas y salchichas

La norma que deja de tener vigencia en el código anterior, exigía cocinar la carne molida a 155 °F durante 15 segundos.

Los huevos revueltos para más de una persona, la carne molida y las salchichas deben cocinarse a 158 °F para que se consideren adecuadamente cocidos. Los establecimientos que sirven comida que quieran seguir cocinándolos a 155 °F deberán mostrar, como parte de un plan autorizado, que el proceso de cocción mantiene la carne molida a 155 °F durante al menos 17 segundos.



## Tocar alimentos con las manos (sin guantes)

La nueva norma aclara que el personal puede usar las manos para tocar alimentos que se van a cocinar.

Los empleados pueden tocar con las manos (sin guantes) algunos alimentos antes de cocinar, como zanahorias peladas, cebollas cortadas o queso rallado, si se van a cocinar a una temperatura interna de por lo menos 145 °F antes de servirlos. Los establecimientos con un estricto control administrativo activo pueden también solicitar permiso para tocar con la manos algunos alimentos directamente (BHC, por sus siglas en inglés) si es que pueden aumentar el control de dos importantes herramientas para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos: la salud del personal y lavarse las manos. Los planes de BHC exigen que se establezcan normas sanitarias escritas para el personal, un diario de registros médicos de cada empleado, capacitación anual para los trabajadores, lavamanos adecuados, más dispositivos de seguridad, conservación de registros y aprobación del departamento de Salud Pública – Seattle y el Condado de King (PHSKC, por sus siglas en inglés).

**La prevención del BHC ayuda a garantizar que los gérmenes de las manos no se pasen a los alimentos.**



## Rellenado de recipientes reutilizables

La norma que deja de tener vigencia en el código anterior, no permitía llenar de nuevo la mayoría de los recipientes que fueran propiedad del consumidor.

Todo recipiente multiuso para alimentos que el establecimiento haya lavado, enjuagado y desinfectado puede volver a usarse para alimentos. Esta norma da a los establecimientos la opción de permitir tanto a los consumidores como a los empleados volver a llenar los recipientes que se vean limpios. Esta opción les exige a los establecimientos que sirven comida desarrollar un plan y enviarlo al departamento de Salud Pública de Seattle y el Condado de King (PHSKC) para que se apruebe antes de poder ponerlo en práctica.

**¿Tienes alguna duda o necesitas más información?** Visita [kingcounty.gov/foodsafety](https://kingcounty.gov/foodsafety), comunícate con tu inspector o con nuestras oficinas en el edificio de Chinook, Seattle: 206-263-9566 o Eastgate, Bellevue: 206-477-8050.