

CUYAHOGA COUNTY
BOARD OF HEALTH
YOUR TRUSTED SOURCE FOR PUBLIC HEALTH INFORMATION

**Las actualizaciones del Código Uniforme de Ohio de la Seguridad Alimentaria
Capítulo 3717-1 del Código Administrativo de Ohio**

Cambios a partir de Marzo 1, 2016

3717-1-01 Definición de la palabra "empaquetada" fue cambiado. El alimento envasado ya no es que se define como de forma segura en bolsas o envueltos de forma segura, sólo que es embotellada, en lata, en carton, en bolsas, o envueltos. También se excluyen los alimentos que se envuelve o colocados en contenedores de transporte dadas a los consumidores por un empleado de alimentos, sobre solicitud del consumidor.

Todos los alimentos envasados o envueltos, en envoltura de plástico, bolsas de panadería, envases o envoltorios de papel / papel de aluminio que se encuentran en un área de autoservicio para clientes de un servicio de alimentos o establecimiento de comida deben estar completamente etiquetados con el nombre y dirección de donde la comida se prepara o se distribuye, nombre común de el producto alimenticio, lista completa de ingredientes (incluyendo todos los sub-ingredientes), y el peso neto. Tambien es requerido marcar con fecha que marca el día que se abrio o preparo alimentos que son de temperatura controlada para su seguridad (TCS).

3717-1-02.2 (B) Siempre y cuando el empleado no está cambiando las tareas del trabajo, no tiene que lavar sus manos entre los cambios de guantes.

Las manos no necesitan ser lavados después de quitarse los guantes y antes de colocar guantes nuevos, siempre y cuando el empleado no está cambiando tareas. Por ejemplo, las manos no necesitan ser lavadas al cambiar los guantes cuando van hacer varios sándwiches. Las manos deben lavarse antes de ponerse guantes nuevos para hacer sándwiches después de usar la caja registradora.

3717-1-02.4 (A) Empezando el 1 de Marzo de 2017, los servicios de alimentos de cada nivel de riesgo 3 y 4 deben tener al menos una persona de supervisión con una certificación en Protección de Alimentos de nivel 2. Se obtiene esta certificación a través del Departamento de Salud de Ohio después de completar un curso aprobado (15 horas de instrucción y pasar un

examen). Un certificado ServSafe en sí y el certificado de nivel 1 no cumple con esta nueva regla.

3717-1-02.4(C) Los empleados deben verificar que todos los alimentos entregados a la operación durante las horas que no están operando son de fuentes aprobadas, mantenidos a temperaturas correctas y protegidos de la contaminación.

3717-1-02.4(C) La persona a cargo (PIC) debe asegurar que los empleados de alimentos sean informados en una de manera verificable de su responsabilidad de informar a la PIC de su salud en relación con las enfermedades que son transmisibles a través de los alimentos.

3717-1-02.4(C) PIC debe garantizar que la operación tiene un procedimiento escrito para que los empleados puedan seguir al responder a los eventos de vómitos y la diarrea. El procedimiento debe dar dirección para reducir al mínimo la propagación de la contaminación y la exposición a empleados, consumidores, alimentos y superficies.

Video "Todos tienen una responsabilidad en el Control de Norovirus"
vimeo.com/89134675

Enlace de la CDC: Norovirus, La prevención de la infección por norovirus
<http://www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.htm>

3717-1-04.2(H) Para las máquinas mecánicas de lava platos de agua caliente, un termómetro irreversible de temperaturas altas es necesario que esté disponible para colocar en la máquina durante el ciclo de enjuague final para medir la alta temperatura - debería registrarse no menos de 160° F.

*Esta lista no es del todo inclusiva. Para ver el código total Estado de Ohio siga este enlace

<http://codes.ohio.gov/oac/3717-1>

Actualizaciones adicionales para el Capítulo 3717-1-03.4 del Código Administrativo de Ohio entrará en vigor en 2016-2017