



El Código alimentario de la FDA de 2009 incluye varias actualizaciones y nuevos temas que son parte importante del programa de entrenamiento ServSafe®. Aconsejamos a instructores y estudiantes que lean a fondo la información de este documento para asegurarse de que están aprendiendo lo más reciente sobre la ciencia de la seguridad de los alimentos. Estas actualizaciones y nuevos temas se publicarán en Abril de 2010 en las quintas ediciones de *Información esencial de ServSafe* y del *Cuaderno de ServSafe, actualizados con el Código alimentario de la FDA de 2009*. Estas actualizaciones también podrían estar incluidas en el Examen de certificación del gerente de protección de alimentos ServSafe.

Para ayudarle a identificar la nueva información, este suplemento indica los cambios y los lugares en que se presentarán estas actualizaciones en el material de entrenamiento de ServSafe, Quinta edición.

- Primera columna: Tiene el cambio del *Código alimentario de la FDA* e indica si se trata de una actualización o de un nuevo tema en el material de entrenamiento de ServSafe.
- Segunda columna: Tiene el texto que se usará en el material de entrenamiento de ServSafe para reflejar las recomendaciones de la FDA (Administración de Alimentos y Drogas).
- Tercera, cuarta y quinta columnas: Tienen el número de la página del cuaderno y la sección del curso por Internet en donde se harán los cambios a *Información esencial de ServSafe* y al *Cuaderno de ServSafe, Quinta edición*, y al Curso por internet del gerente de ServSafe respectivamente.

Nota acerca del Examen de certificación del gerente de protección de alimentos ServSafe

En el Examen de certificación del gerente de protección de alimentos ServSafe se pregunta sobre la información de seguridad de los alimentos más actualizada. Cuando hay cambios en esta ciencia, como los cambios recientes al *Código alimentario de la FDA*, el examen se debe actualizar. Muy pronto, el Examen de certificación del gerente de protección de alimentos ServSafe tendrá preguntas piloto para poner a prueba la nueva información presentada en el *Código alimentario de la FDA de 2009*. Estas preguntas piloto no afectan la calificación del participante. Si las preguntas resultan ser medidas válidas y confiables de los conocimientos del participante, se podrían incluir en los exámenes de julio de 2010 como preguntas a las que se les asigna una calificación.

Resumen del cambio en el Código alimentario de la FDA de 2009	El material de ServSafe ahora dirá	Información esencial	Cuaderno de ServSafe	Curso por internet del gerente
<p>La FDA ha agregado los vegetales con hojas cortados a la lista de alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad.</p> <p>Esta información se agregará al contenido existente.</p>	<p>Alimentos más propensos a convertirse en peligrosos</p> <p>Los vegetales con hojas cortados requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad. Esto incluye los vegetales con hojas que se cortaron, rallaron, rebanaron, picaron o trozaron. Entre los ejemplos están la lechuga, las espinacas y el repollo.</p>	<p>pág. 2.4</p>	<p>pág. 2-5</p>	<p>Unidad I El reto de la seguridad de los alimentos>>El mundo microscópico>>Patógenos>></p> <p>Alimentos más propensos a convertirse en peligrosos Pantalla 6 de 7</p>
<p>La FDA recomienda permitir el uso de secadores de manos de aire sin calentar para secarse las manos después de lavarlas.</p> <p>Esta información se usará para modificar el contenido existente.</p>	<p>Lavado de manos</p> <p>Después de lavarse las manos se las debe secar con una toalla de papel de un solo uso o con un secador de manos que use aire caliente o aire a temperatura ambiente expulsado a alta velocidad.</p>	<p>pág. 4.5 pág. 10.7</p>	<p>pág. 4-5 a 4-6 (Anexo 4b) pág. 11-10 pág. 11-11 (Anexo 11h)</p>	<p>Unidad I El reto de la seguridad de los alimentos>>El empleado que manipula los alimentos con seguridad>>Prácticas higiénicas y cuidado de las manos>></p> <p>Cómo lavarse las manos Pantalla 2 de 9</p> <p>Unidad III Sistemas de administración de seguridad de los alimentos, instalaciones y manejo de plagas>>Higiene de las instalaciones y el equipo>>Requerimientos para el interior>></p> <p>Estaciones para lavarse las manos Pantalla 6 de 6</p>
<p>La FDA ya no recomienda almacenar por separado los alimentos listos para comer procesados comercialmente congelados y la carne, aves y mariscos crudos empacados.</p> <p>Esta información se agregará al contenido existente.</p>	<p>Almacenamiento congelado</p> <p>La carne, las aves y los mariscos crudos se pueden almacenar con los alimentos listos para comer o arriba de ellos en un congelador si todos los artículos se procesaron y empacaron comercialmente.</p>	<p>pág. 6.11</p>	<p>pág. 7-7</p>	<p>Unidad II El camino de los alimentos a través del establecimiento >> Compra, recepción y almacenamiento>> Almacenamiento>></p> <p>Almacenamiento de alimentos refrigerados y congelados Pantalla 6 de 9</p>

Resumen del cambio en el Código alimentario de la FDA de 2009	El material de ServSafe ahora dirá	Información esencial	Cuaderno de ServSafe	Curso por internet del gerente
<p>La FDA recomienda que se use ozono para sanitizar frutas y verduras.</p> <p>Este es un tema nuevo.</p>	<p>Preparación de frutas y verduras</p> <p>Las frutas y verduras se pueden sanitizar lavándolas con agua que contiene ozono. Debe preguntar a su autoridad reguladora local para ver si esto se permite en su área.</p>	pág. 7.3	pág. 8-7	<p>Unidad II El camino de los alimentos a través del establecimiento >> Preparación>>Frutas, verduras y ensaladas con alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad >></p> <p>Tema nuevo; se agrega a Preparación de frutas y verduras Pantalla 2 de 5</p>
<p>La FDA recomienda que la <i>Listeria monocytogenes</i> y el <i>Clostridium botulinum</i> sean identificados como un peligro para los alimentos empacados en condiciones de oxígeno reducido.</p> <p>Esta información se agregará al contenido existente.</p>	<p>Prácticas de preparación que requieren un permiso</p> <p>Se requiere un permiso para empacar alimentos usando un método de empaque con reducción de oxígeno. Esto incluye alimentos empacados con atmósfera modificada, al vacío y <i>sous vide</i>. El <i>Clostridium botulinum</i> y la <i>Listeria monocytogenes</i> son un peligro para los alimentos que se empacan de esta manera.</p>	pág. 7.5	pág. 8-8	<p>Unidad II El camino de los alimentos a través del establecimiento >> Preparación>>Jugo fresco, hielo y permisos >></p> <p>Permisos Pantalla 7 de 7</p>
<p>La FDA recomienda agregar la carne ablandada mecánicamente a la lista de alimentos que se deben cocinar a 155°F (68°C) por 15 segundos.</p> <p>Esta información se usará para modificar el contenido existente.</p>	<p>Requerimientos para cocinar tipos específicos de alimentos</p> <p>La carne ablandada mecánicamente se debe cocinar a una temperatura interna mínima de 155°F (68°C), por 15 segundos.</p>	pág. 7.9	pág. 8-9 (Anexo 8f) pág. 8-14	<p>Unidad II El camino de los alimentos a través del establecimiento >> Preparación>>Descongelación, empanizado/pasta para rebozar, temperaturas y cocinar en el microondas >></p> <p>Requerimientos para cocinar tipos específicos de alimentos Pantalla 6 de 8</p>

Resumen del cambio en el Código alimentario de la FDA de 2009	El material de ServSafe ahora dirá	Información esencial	Cuaderno de ServSafe	Curso por internet del gerente
<p>La FDA agregó nuevos requerimientos para cocinar de manera discontinua carne, mariscos, aves y huevos y platillos que contengan estos productos. Este es un tema nuevo.</p>	<p>Cocción parcial durante la preparación</p> <p>En algunos establecimientos se cocinan parcialmente los alimentos durante la preparación y se terminan de cocinar justo antes de servirlos.</p> <p>Si planea cocinar parcialmente carne, mariscos, aves y huevos y platillos que contengan estos productos, debe seguir estos pasos:</p> <ol style="list-style-type: none"> ➊ No cocine los alimentos más de 60 minutos durante la cocción inicial. ➋ Enfríe los alimentos inmediatamente después de la cocción inicial. ➌ Congele o refrigere los alimentos después de enfriarlos. Si refrigera los alimentos, asegúrese de que se mantengan a 41°F (5°C), o menos. ➍ Caliente los alimentos a, por lo menos, 165°F (74°C) antes de venderlos o servirlos. ➎ Enfríe los alimentos si no se van a servir inmediatamente o si se van a mantener para servirlos. <p>La autoridad reguladora local podría requerir que usted tenga procedimientos por escrito que expliquen cómo se prepararán y almacenarán los alimentos cocinados mediante este proceso. Estos procedimientos deben ser aprobados por la autoridad reguladora y deben describir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cómo se monitorearán y documentarán los requerimientos • Qué medidas correctivas se tomarán si no se cumplen los requerimientos • Cómo se marcarán estos alimentos después de la cocción inicial para indicar que se deben cocinar más • Cómo se separarán estos alimentos de los alimentos listos para comer mientras están almacenados, después de la cocción inicial 	<p>pág. 7.10</p>	<p>pág. 8-17</p>	<p>Unidad II El camino de los alimentos a través del establecimiento>> Preparación>>Descongelación, empanizado/pasta para rebozar, temperaturas y cocinar en el microondas>></p> <p>Tema nuevo; después de la pantalla 7</p>

Resumen del cambio en el Código alimentario de la FDA de 2009	El material de ServSafe ahora dirá	Información esencial	Cuaderno de ServSafe	Curso por internet del gerente
<p>La FDA recomienda que se prohíba ofrecer alimentos poco cocinados en el menú para niños.</p> <p>Este es un tema nuevo.</p>	<p>Menús para niños</p> <p>La FDA aconseja que no se ofrezca a los niños carne, aves, mariscos ni huevos crudos o poco cocinados. Esto se aplica sobre todo a la carne de res molida poco cocinada, que podría estar contaminada con <i>E. coli</i> O157:H7.</p>	<p>pág. 7.10</p>	<p>pág. 8-10</p>	<p>Unidad II El camino de los alimentos a través del establecimiento >> Preparación>> Revisión de temperaturas, advertencias para los consumidores y poblaciones con alto riesgo >></p> <p>Tema nuevo; se agrega a Advertencias para los consumidores Pantalla 2 de 3</p>

Resumen del cambio en el Código alimentario de la FDA de 2009	El material de ServSafe ahora dirá	Información esencial	Cuaderno de ServSafe	Curso por internet del gerente																						
<p>La FDA recomienda temperaturas alternativas para recalentar los asados para mantenerlos calientes.</p> <p>Esta información se agregará al contenido existente.</p>	<p>Alimentos que se recalientan para mantenerlos calientes</p> <p>De principio a fin, debe calentar los alimentos a una temperatura interna de 165°F (74°C), en menos de dos horas. Asegúrese de que los alimentos permanezcan a esta temperatura por lo menos 15 segundos.</p> <p>Los asados se pueden recalentar a las temperaturas alternativas indicadas abajo, dependiendo del tipo de asado y el horno que se use. Consulte los requerimientos de los reglamentos locales.</p>	pág. 7.15	pág. 8-19	<p>Unidad II El camino de los alimentos a través del establecimiento >> Preparación>>Cómo enfriar y cómo recalentar alimentos >></p> <p>Cómo recalentar los alimentos Pantalla 6 de 12</p>																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="688 605 825 630">Temperatura</th> <th data-bbox="894 605 978 630">Tiempo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="688 654 825 678">130°F (54°C)</td> <td data-bbox="894 654 1010 678">112 minutos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="688 703 825 727">131°F (55°C)</td> <td data-bbox="894 703 1010 727">89 minutos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="688 751 825 776">133°F (56°C)</td> <td data-bbox="894 751 1010 776">56 minutos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="688 800 825 824">135°F (57°C)</td> <td data-bbox="894 800 1010 824">36 minutos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="688 849 825 873">136°F (58°C)</td> <td data-bbox="894 849 1010 873">28 minutos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="688 898 825 922">138°F (59°C)</td> <td data-bbox="894 898 1010 922">18 minutos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="688 946 825 971">140°F (60°C)</td> <td data-bbox="894 946 1010 971">12 minutos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="688 995 825 1019">142°F (61°C)</td> <td data-bbox="894 995 1010 1019">8 minutos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="688 1044 825 1068">144°F (62°C)</td> <td data-bbox="894 1044 1010 1068">5 minutos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="688 1092 825 1117">145°F (63°C)</td> <td data-bbox="894 1092 1010 1117">4 minutos</td> </tr> </tbody> </table>		Temperatura	Tiempo	130°F (54°C)	112 minutos	131°F (55°C)	89 minutos	133°F (56°C)	56 minutos	135°F (57°C)	36 minutos	136°F (58°C)	28 minutos	138°F (59°C)	18 minutos	140°F (60°C)	12 minutos	142°F (61°C)	8 minutos	144°F (62°C)	5 minutos	145°F (63°C)	4 minutos			
Temperatura	Tiempo																									
130°F (54°C)	112 minutos																									
131°F (55°C)	89 minutos																									
133°F (56°C)	56 minutos																									
135°F (57°C)	36 minutos																									
136°F (58°C)	28 minutos																									
138°F (59°C)	18 minutos																									
140°F (60°C)	12 minutos																									
142°F (61°C)	8 minutos																									
144°F (62°C)	5 minutos																									
145°F (63°C)	4 minutos																									

Resumen del cambio en el Código alimentario de la FDA de 2009	El material de ServSafe ahora dirá	Información esencial	Cuaderno de ServSafe	Curso por internet del gerente
<p>La FDA ha presentado los requerimientos para poner los cubiertos en las mesas.</p> <p>Este es un tema nuevo.</p>	<p>Cómo poner los cubiertos</p> <p>Si en su establecimiento se ponen los cubiertos en las mesas por anticipado, debe tomar varios pasos para evitar que se contaminen. Entre ellos se incluye envolver o cubrir los artículos.</p> <p>Los cubiertos que están en las mesas no necesitan envolverse o cubrirse si los cubiertos extra cumplen estos requerimientos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se retiran cuando los clientes se sientan a la mesa. • Si se dejan en la mesa, se limpian y sanitizan cuando los clientes se retiran. 	pág. 8.7	pág. 9-7	<p>Unidad II El camino de los alimentos a través del establecimiento >> Servicio>>Cómo servir los alimentos>></p> <p>Pautas para los meseros Tema nuevo; después de la pantalla 5</p>
<p>La FDA aclaró que se requiere un plan HACCP para preparar alimentos <i>sous vide</i>.</p> <p>Esta información se agregará al contenido existente.</p>	<p>Cuándo se requiere un plan HACCP</p> <p>Se requiere un plan HACCP cuando se empaacan alimentos usando métodos de empaque con reducción de oxígeno. Esto incluye alimentos empacados con atmósfera modificada, al vacío y <i>sous vide</i>. El <i>Clostridium botulinum</i> y la <i>Listeria monocytogenes</i> son un peligro para los alimentos que se empaacan de esta manera.</p>	pág. 9.12	pág. 10-13	<p>Unidad III: Sistemas de administración de seguridad de los alimentos, instalaciones y manejo de plagas >>Sistemas de administración de seguridad de los alimentos >> HACCP>></p> <p>Cuándo se requiere un plan HACCP Pantalla 10 de 11</p>
<p>La FDA modificó sus pautas para el uso de cloro y yodo en soluciones sanitizantes. Se agregaron los intervalos de concentración para el uso de cloro y se modificó la temperatura mínima para las soluciones con yodo.</p> <p>Esta información se usará para modificar el contenido existente.</p>	<p>Efectividad del sanitizante</p> <p>En el cuadro que está al final de este documento puede ver el texto exacto.</p>	<p>pág. 11.5</p> <p>pág. 11.6 <i>Use sus conocimientos</i></p> <p>pág. 11.22 <i>Respuestas para la sección Use sus conocimientos</i></p>	pág. 12-8 (Anexo 12d)	<p>Unidad III Sistemas de administración de seguridad de los alimentos, instalaciones y manejo de plagas >>Limpieza y sanitización>>Métodos e implementos para la limpieza y sanitización>></p> <p>Verificación de conocimientos: Sanitización Pantalla 10 de 10</p>

Resumen del cambio en el Código alimentario de la FDA de 2009	El material de ServSafe ahora dirá	Información esencial	Cuaderno de ServSafe	Curso por internet del gerente
<p>La FDA recomienda que no se enjuaguen los utensilios y el equipo después de sanitizarlos a menos que el enjuague se haga en una máquina lavaplatos comercial y bajo condiciones específicas.</p> <p>Esta información se agregará al contenido existente.</p>	<p>Cómo limpiar y sanitizar en un fregadero de tres compartimentos</p> <p>Nunca enjuague los objetos después de sanitizarlos. Sus superficies se podrían contaminar.</p> <p>La única excepción a esta regla es cuando lava los objetos en una máquina lavaplatos que pueda enjuagarlos sin peligro después de que se sanitizaron. La máquina lavaplatos debe cumplir estos requerimientos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El ciclo sanitiza los objetos antes de que se enjuaguen. • El sanitizante se usa según las pautas de la Agencia de protección del medio ambiente (EPA). 	pág. 11.9	pág. 12-11	<p>Unidad III: Sistemas de administración de seguridad de los alimentos, instalaciones y manejo de plagas>>Limpieza y sanitización>>Lavado de platos>></p> <p>Lavar los platos a mano Pantalla 3 de 6</p>
<p>La FDA recomienda que el agua usada para trapear y los desechos líquidos no se tiren en las tazas del baño ni en los mingitorios.</p> <p>Esta información se agregará al contenido existente.</p>	<p>Almacenamiento de implementos y productos de limpieza</p> <p>Para prevenir la contaminación, NUNCA tire el agua usada para trapear y los desechos líquidos en las tazas del baño ni en los mingitorios.</p>	pág. 11.13	pág. 12-15	<p>Unidad III Sistemas de administración de seguridad de los alimentos, instalaciones y manejo de plagas >>Limpieza y sanitización >> Cómo mantener limpio y sanitizado su establecimiento>></p> <p>Suministros e implementos de limpieza Pantalla 2 de 7</p>

Resumen del cambio en el Código alimentario de la FDA de 2009	El material de ServSafe ahora dirá	Información esencial	Cuaderno de ServSafe	Curso por internet del gerente
<p>La FDA identificó tres nuevas designaciones de peligros que deben usar las autoridades reguladoras al evaluar los establecimientos: puntos de prioridad, puntos básicos de prioridad y puntos esenciales.</p> <p>Este es un tema nuevo.</p>	<p>El proceso de inspección</p> <p>La FDA recomienda que las autoridades reguladoras usen las tres siguientes designaciones de peligros al evaluar los establecimientos. Estos términos reemplazan las designaciones de peligros "críticos" y "no críticos" que se usaban previamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puntos de prioridad • Puntos básicos de prioridad • Puntos esenciales <p><i>Los puntos de prioridad</i> son los más críticos. Son acciones y procedimientos que previenen, eliminan o reducen a un nivel aceptable los peligros relacionados a las enfermedades transmitidas por alimentos. Lavarse las manos correctamente se consideraría un punto de prioridad. <i>Los puntos básicos de prioridad</i> apoyan a los puntos de prioridad. Un ejemplo es tener jabón en un lavabo para las manos. <i>Los puntos esenciales</i> se relacionan a la sanitización en general, a las instalaciones, al diseño del equipo y al mantenimiento en general. Un ejemplo es mantener el equipo en buenas condiciones.</p>	pág. 13.4	pág. 14-6	<p>Unidad IV Reglamentos de seguridad de los alimentos y entrenamiento de empleados >>Estándares y reglamentos de seguridad de los alimentos>> El proceso de inspección >></p> <p>Tema nuevo; se agrega a Inspecciones Pantalla 3 de 11</p>
<p>La FDA recomienda que la persona a cargo incluya "información sobre las alergias a alimentos" como parte del entrenamiento sobre seguridad de los alimentos.</p> <p>Esta información se agregará al contenido existente.</p>	<p>Conocimientos críticos de seguridad de los alimentos</p> <p>Es esencial dar a los empleados información sobre las sustancias alergénicas comunes y los métodos para prevenir reacciones alérgicas.</p>	pág. 14.3	pág. 15-4	<p>Unidad IV Reglamentos de seguridad de los alimentos y entrenamiento de empleados>>Entrenamiento de seguridad de los alimentos para empleados>> Entrenamiento de los empleados >></p> <p>Temas para el entrenamiento Pantalla 4 de 5</p>

Cuadro de la efectividad del sanitizante

La siguiente tabla tiene las pautas generales para la efectividad del uso de cloro, yodo y compuestos de amonio cuaternario.

Pautas generales para el uso eficaz de cloro, yodo y compuestos de amonio cuaternario				
	Cloro		Yodo	Compuestos de amonio cuaternario
Temperatura del agua	≥ 100°F (38°C)	≥ 75°F (24°C)	68°F (20°C)	75°F (24°C)
pH del agua	≤ 10	≤ 8	≤ 5 o lo que recomiende el fabricante	Según las recomendaciones del fabricante
Dureza del agua	Según las recomendaciones del fabricante		Según las recomendaciones del fabricante	500 ppm o lo que recomiende el fabricante
Intervalo de concentración del sanitizante	50-99 ppm	50-99 ppm	12.5-25 ppm	Según las recomendaciones del fabricante
Tiempo de contacto del sanitizante	≥ 7 seg.	≥ 7 seg.	≥ 30 seg.	≥ 30 seg.

© 2010 National Restaurant Association Educational Foundation. Todos los derechos reservados. Tomado de *Información esencial de ServSafe®, Quinta edición*.

Puede imprimir una copia de este documento para uso personal; a excepción de esto, queda prohibido reproducir, almacenar en un sistema de recuperación de datos, distribuir y transmitir cualquier parte de este documento en cualquier forma o por cualquier medio, electrónico, mecánico, de fotocopia, grabado, resonancia digital y cualquier otro, sin el permiso previo por escrito de los editores, excepto en las condiciones permitidas bajo las Secciones 107 y 108 de la Ley de Derechos Reservados de EE.UU. de 1976.

ServSafe y el logotipo de ServSafe son marcas registradas de National Restaurant Association Educational Foundation y se usan bajo licencia por National Restaurant Association Solutions, LLC, una subsidiaria propiedad de National Restaurant Association.