

Atención estudiantes

El *Curso en línea de ServSafe® para gerentes, 7ª Edición* está basado en la última edición del Código alimentario de la FDA. A finales de 2019, la FDA emitió un suplemento al Código alimentario de la FDA de 2017. Debido a esto, se deben hacer cambios al *Curso en línea de ServSafe® para gerentes, 7ª Edición*. Aunque el examen incluye esta nueva información, el curso en línea actualmente no la contiene. Antes de tomar el examen, revise la información que se encuentra a continuación. Tenga en cuenta que los cambios están en letra cursiva.

Módulo 1

Responsabilidades de la persona a cargo

El Código alimentario de la FDA requiere que la persona que esté a cargo de un establecimiento de servicio de alimentos sea un Gerente Certificado en protección de alimentos. Esa persona debe estar en el lugar en todo momento durante las horas de operación.

La persona a cargo no necesita estar presente en el lugar en todo momento si la autoridad reguladora ha decidido que el establecimiento tiene un riesgo mínimo de causar una enfermedad transmitida por alimentos.

La decisión se basa en el tipo de establecimiento y el tipo de alimentos que se sirven o se venden. Los supermercados y las tiendas de conveniencia sin cajeros son buenos ejemplos de establecimientos en los que la persona a cargo puede no necesitar estar en el lugar en todo momento.

Módulo 5

Almacenamiento: Orden de almacenamiento (Esta es una corrección a un error)

El siguiente contenido será eliminado del programa:

Por ejemplo, la carne molida y el pescado molido se pueden almacenar arriba de los cortes de res y cerdo siempre y cuando el empaque mantenga los patógenos y los químicos afuera. Y no goteen.

Módulo 6

Prácticas de preparación que tienen requisitos especiales: Mantenimiento de planes HACCP y otros documentos

Debe mantener en el establecimiento el plan HACCP y cualquier otro documento relacionado, incluyendo los permisos. Y debe entregarlos a la autoridad reguladora, si se los piden.

Los registros deben mostrar que usted cuenta con procedimientos para monitorear los Puntos críticos de control y que está:

- Monitoreando regularmente esos puntos críticos de control.*
- Tomando las medidas correctivas necesarias en caso de que falle un punto crítico de control.*
- Verificando la efectividad de los procedimientos o el proceso.*

Requerimientos de cocción para alimentos específicos

Alimentos que deben cocinarse a 155°F (68°C) por 17 segundos incluyen:

- Carne molida, que incluye, entre otras, carne de res y cerdo
- *Carne ablandada mecánicamente con agujas o navajas (o cuchillas) o inyectada con salmuera o sabores (por ejemplo, jamón con salmuera y asados inyectados con sabores)*
- *Carne empacada al vacío con marinados u otras soluciones*
- Carne molida de animales de caza cridados e inspeccionados comercialmente
- Aves ráticas (mayormente aves no voladoras con esternón plano), incluyendo avestruz y emú
- Mariscos molidos, ya sea en trozos o desmenuzados
- Huevos en cascara que se mantendrán calientes para servirse

Módulo 7

Mantener los alimentos TCS fríos listos para comer sin control de temperatura

Puede mantener alimentos TCS fríos listos para comer sin control de temperatura hasta por seis horas si cumple con ciertas condiciones:

- Se mantienen a 41°F (5°C), o menos, antes de sacarlos del refrigerador.
- Tienen una etiqueta que especifique la hora en que sacaron del refrigerador y la hora en que se deben tirar.
- Se asegura que se venden, sirven o tiran en menos de seis horas desde el momento en que se sacaron del refrigerador.
 - Por ejemplo, si saca ensalada de papa del refrigerador a las 3:00 p.m. para servirla en un picnic, la etiqueta debe indicar 9:00 p.m. como la hora para tirarla, ya que se habrán cumplido 6 horas desde que se sacó del refrigerador.
- Se asegura que la temperatura del alimento no pasa de 70°F (21°C) mientras se sirve. Se tira cualquier alimento que pasa de esa temperatura.
- Los alimentos se venden, se sirven o se tiran en menos de seis horas.

Existen alternativas para estos requisitos de mantener los alimentos TCS fríos listos para comer sin control de temperatura.

- *Si se tiran en menos de cuatro horas, se puede permitir que el alimento alcance cualquier temperatura durante el servicio.*
 - *Los alimentos se deben mantener a 41°F (5°C) o menos, antes de sacarlos del control de temperatura.*
 - *El tiempo para tirar el alimento debe ser de cuatro horas desde el momento en que se sacó del control de temperatura.*
 - *El alimento debe venderse servirse o tirarse dentro de las cuatro horas.*
- *Las frutas y verduras que se convierten en alimentos TCS cuando se cortan, pican o rebanan, y los alimentos en empaques o recipientes cerrados herméticamente que se convierten en TCS cuando se abren, como es el caso de una lata de atún, que puede tener una temperatura inicial de 70°F (21°C), más baja.*
 - *El alimento debe tirarse en un plazo de cuatro horas.*
 - *La temperatura del alimento no puede exceder de 70°F (21°C) en el período de cuatro horas.*
 - *Debe etiquetarse con un tiempo para tirarse de cuatro horas desde el momento en que el producto se convirtió en alimento TCS.*

Módulo 9

Selección de equipo

El equipo que se usa para la preparación y el servicio de alimentos debe cumplir con ciertos estándares si es que entra en contacto con alimentos. Esto incluye ser liso, fácil de limpiar, duradero y resistente a daños.

Organizaciones como NSF han desarrollado estándares como estos para el diseño higiénico y la construcción de equipos para la preparación y el servicio de alimentos. También certifican equipos que cumplen con estos estándares. Otras organizaciones clasifican los equipos o los evalúan para asegurarse de que cumplen con los estándares desarrollados por otros.

Estas organizaciones deben estar acreditadas por el American National Standards Institute o ANSI. Al comprar equipos, busque la marca NSF, la marca clasificada UL EPH o la marca de certificación ETL. Estos indican que el equipo ha sido certificado o clasificado para saneamiento bajo un programa acreditado por ANSI.