

Nuevas Regulaciones Estatales Para el Manejo de Alimentos Benefician a los Restaurantes y sus Clientes en el Condado de Hyde

SWAN QUARTER – Los residentes del Condado de Hyde que comen en restaurantes locales puede que no noten los cambios, pero su experiencia gastronómica podría ser un poco más segura gracias a los cambios en el código de seguridad para el manejo de alimentos en Carolina del Norte. Estas nuevas regulaciones entraron en vigor el primero de septiembre.

“El personal de nuestro Departamento de Salud local trabaja en conjunto con los establecimientos de comidas locales para promover prácticas seguras de manejo de comidas”, dijo Wesley P. Smith, Director de Salud Pública del Condado de Hyde. “Estas nuevas regulaciones nos permiten actualizarnos con cambios en las técnicas de preparación de alimentos y a la vez mantener la salud y seguridad del público”.

El nuevo código de manejo de alimentos representa el cambio más comprensivo en los estándares de protección de alimentos en más de 30 años y establece regulaciones prácticas con basamentos científicos y provisiones para evitar enfermedades propagadas a través de alimentos, tales como el norovirus y la salmonela.

“Los propietarios de restaurantes saben que un alimento seguro es un buen negocio”, dijo El Sr. Larry Michael, representante de la División de Salud Pública del Departamento de Salud y Servicios Sociales de Carolina del Norte. “Al trabajar conjuntamente para implementar estos cambios, podemos reducir la incidencia de enfermedades propagadas por el mal manejo de alimentos a nivel estatal”.

Bajo las nuevas regulaciones, los empleados deben de evitar tocar con las manos la comida que esta lista para servir y todos los restaurantes deben de tener un Supervisor Certificado de Protección de Alimentos durante sus horas de operación. Los propietarios de restaurantes también deben de establecer reglamentos de salud para asegurar que un empleado que este enfermo y que tenga el potencial de contaminar la comida no se vea envuelto en la preparación de la comida o en servirla.

Los códigos de evaluación de restaurantes también cambiarán bajo la disposición de este nuevo código. Aunque las Tarjetas de Evaluación Sanitarias continuarán indicando en grado y la puntuación, los restaurantes no ganaran puntos extras por completar el Entrenamiento Voluntario de Seguridad en el Manejo de Alimentos ya que la misma ahora es un requerimiento

“Nuestros inspectores han invertido el último año aprendiendo las nuevas regulaciones y la forma adecuada de administración”, dijo Smith. “También hemos trabajado con los proveedores de alimentos locales para ayudarles en la transición al nuevo sistema”.

Otro cambio que el público notará será que los camiones que transportan alimentos y los carretones (carritos), también estarán sujetos a las nuevas regulaciones y se les requerirá una Tarjeta de Evaluación Sanitaria.

Provisiones Claves del nuevo Código de Manejo de Alimentos de Carolina del Norte:

- Cada establecimiento de comida deberá demostrar conocimiento en el manejo seguro de alimentos al aprobar el examen acreditado ANSI (American National Standards Institute). Este requisito se implementara por etapas y entrara en vigencia en su totalidad el 1ro de enero de 2013.
- Cada establecimiento deberá desarrollar y cumplir un Reglamento de Salud para los Empleados para prevenir y controlar la transmisión de enfermedades.
- Los establecimientos de comida no deberán permitir al personal tocar con sus manos (sin guantes) la comida lista para el consumo.
- Los establecimientos de comida deberán disminuir la temperatura de los refrigeradores y deberán de marcar la fecha en que los alimentos listos para comer fueron abiertos.

Personas interesadas en ver las nuevas regulaciones, las pueden encontrar en:

<http://ehs.ncpublichealth.com/rules.htm> o contacta a Hugh Watson, Coordinador de Programas de Salud Ambientales al 252-926-4380.