



IDAHO DEPARTMENT OF  
**HEALTH & WELFARE**

Abril 13, 2005

**Sujeto: Reglas Revisadas sobre la Seguridad de los Alimentos**

Estimado Operador de un Establecimiento de Comida:

El Programa para la Protección de los Alimentos del Estado de Idaho ha completado el proceso de actualizar las regulaciones sobre la seguridad de los alimentos que aplican a los establecimientos de comida en todo el estado.

Las reglas actualizadas, que se conocen como el *Código de Alimentos de Idaho*, son el resultado del gran esfuerzo del Consejo Asesor sobre la Seguridad de los Alimentos. Este consejo consiste de representantes de la Asociación de Restaurantes de Idaho, la Asociación de los Vendedores al Por Menor de Idaho, los Dueños de Restaurantes Independientes, los Consultores de la Seguridad de los Alimentos y otros.

Las nuevas reglas adoptan, por referencia, el Modelo FDA de 2001 del Código de Alimentos que puede ser visto y bajado usando las siguientes instrucciones en la Internet:

- 1). Entre a la página Web del Departamento de Salud y Bienestar:  
<http://www.healthandwelfare.idaho.gov>
- 2). En la columna a la izquierda, haga clic en "Health" (Salud)
- 3). En la próxima página, en la columna a la izquierda, haga clic en "Food Protection" (Protección de los Alimentos)
- 4). En la página siguiente, haga clic en el vínculo que dice "Idaho Food Code" (Código de Alimentos de Idaho).

Las reglas ya han ido ante la Junta de Salud del Estado y ante la legislatura. Las nuevas reglas entran en vigor al final de la sesión legislativa 2005.

Un diagrama de los cambios de las reglas del UNICODE existente a las nuevas reglas del *Código de Alimentos de Idaho* ha sido adjunto para su revisión. Una copia de las nuevas reglas será provista a cada establecimiento de comida en el futuro.

Si tiene alguna pregunta, por favor contacte al firmante en [guzzlep@idhw.state.id.us](mailto:guzzlep@idhw.state.id.us) ó llame al (208) 334-5938.

Sinceramente,

Patrick L. Guzzle, Gerente  
Programa para la Protección de los Alimentos  
Departamento de Salud y Bienestar de Idaho

PLG:kck  
Documento adjunto



| <b>Nuevo Código de Alimentos de Idaho (Propuesto)</b>   | <b>UNICODE Existente</b>   |
|---|--|
| Temperatura de mantenimiento fría: 41°F   | Temperatura de mantenimiento fría: 45°F  |
| Temperatura de mantenimiento caliente: 135°F  | Temperatura de mantenimiento caliente: 140°F   |
| Temperatura de Cocción de – Cerdo: 145°F<br>De alimentos crudos de animal en microondas: 165°F<br>De asado de cerdo poco hecho o jamón: 130°F por 121 min.<br>De alimentos de plantas mantenidos calientes: 135°F<br>De ratites (avestruces, emús): 155°F   | Temperatura de Cocción – Cerdo: 155°F<br>De alimentos crudos de animal en microondas: +25°F<br>Sólo de rosbif o carne salada de res poco hechas: 130°F<br>Ningún requisito de temperatura para la cocción de alimentos de plantas.<br>Ninguna temperatura de cocción específica para los ratites |
| Servir alimentos de animales crudos o poco cocidos –<br>Está bien si se le advierte al cliente que existe un riesgo creciente a la salud si se consumen alimentos crudos o poco cocidos.  | Servir alimentos de animales crudos o poco cocidos<br>Está bien si el cliente así lo pide, no se requiere el aviso al cliente.   |
| Entrenamiento del Gerente – <ul style="list-style-type: none"><li>• Gerente certificado sobre la seguridad de los alimentos</li><li>• O, ninguna violación crítica</li><li>• O, con la habilidad de responder a preguntas específicas sobre la seguridad de los alimentos</li><li>• O la terminación del Curso sobre la Seguridad y Sanidad de los Alimentos de Idaho u otro curso aprobado</li></ul> | Entrenamiento del Supervisor – <ul style="list-style-type: none"><li>• Cualquier curso aprobado por el Estado</li></ul>  |
| Entrenamiento del empleado – La persona a cargo debe asegurarse que los empleados están entrenados en la seguridad de los alimentos como se relaciona a sus tareas asignadas.   | Entrenamiento del empleado – El tenedor de la licencia tendrá que ver que los empleados están entrenados en la seguridad de los alimentos de acuerdo a las responsabilidades del trabajador.   |
| La persona a cargo será designada por el tenedor de la licencia y debe estar presente durante todas las horas de la preparación y del servicio de los alimentos.  | Cada establecimiento de comida debe de emplear por lo menos a un supervisor entrenado en la seguridad de los alimentos (no tiene que estar presente).  |
| Un plan para el manejo de riesgos tal vez se requiera para documentar la corrección de las violaciones. No habrá multa para las inspecciones de refuerzo.   | No hay mención de un plan de manejo de riesgos. \$80 de multa por la inspección de refuerzo cuando éstas se llevan a cabo.   |
| No se permiten las uñas artificiales cuando se trabaja con alimentos, a menos que se usen guantes.  | No se mencionan las uñas artificiales.   |
| No se permite el uso de esponjas en las superficies de contacto con los alimentos.  | No se mencionan las esponjas.  |
| Los establecimientos que sirven “poblaciones altamente susceptibles” – no se permiten retoños crudos ni jugos no pasteurizados  | No se mencionan los retoños ni la restricción de jugos sin tratamiento.  |