

# Enfoque en la seguridad alimentaria del comercio minorista

## *Guía para la industria*



**División de Seguridad Alimentaria del  
Departamento de Agricultura de Georgia**



**TYLER J. HARPER, COMISIONADO**  
REVISADO EN 2023

# Índice de contenidos

Introducción. ....	Página 1
Su función en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos. ....	Página 2
Factores de riesgo para la seguridad alimentaria. ....	Página 3
Prácticas de la buena higiene. ....	Página 4
La seguridad alimentaria está en sus manos. ....	Página 5
No toque los alimentos con la mano descubierta. ....	Páginas 6 a 7
Evite los riesgos de la contaminación cruzada. ....	Página 8
Control de temperaturas. ....	Página 9
Temperaturas críticas para la preparación de alimentos. ....	Página 10
Recaliente los alimentos de forma rápida y segura. ....	Página 11
Conservación segura de alimentos calientes y fríos. ....	Página 12
Enfriar los alimentos de forma rápida y segura. ....	Página 13
Alimentos refrigerados: Reducir la cantidad o volumen. ....	Página 14
Medidas correctivas. ....	Página 15
Aviso al consumidor. ....	Página 16
Marca de fecha. ....	Página 17
Trabajadores de la alimentación enfermos. ....	Página 18
Lo que debe saber sobre los organismos causantes de enfermedades transmitidas por los alimentos. .....	Páginas 19 a 20
Limpieza y desinfección. ....	Página 21
Instalaciones seguras y limpias. ....	Página 22
Responsabilidades del titular de la licencia de comercio minorista. ....	Página 23
Gerente Certificado en Protección de Alimentos. ....	Página 24
Información de contacto. ....	Página 25
Recursos útiles. ....	Página 26

# Introducción

El panorama de la industria alimentaria estadounidense sigue cambiando y, en consecuencia, en los últimos años se han producido cambios significativos en la industria alimentaria minorista. El consumidor actual compra en las tiendas minoristas varias veces a la semana y gasta más dinero que nunca en comer fuera de casa. Con este énfasis en la comodidad y la eficiencia, la industria del servicio de alimentos está sometido a una mayor presión para satisfacer la demanda del público de una mayor variedad de alimentos de alta calidad, preparados y cocinados de forma segura.



La preparación de alimentos de alta calidad y de forma segura comienza con un personal bien capacitado, con conocimientos sobre el tema y que participa en una cultura de seguridad alimentaria en toda la compañía. Esta guía está diseñada para ayudarlo a centrarse en los elementos fundamentales para preparar, cocinar, conservar y almacenar los alimentos de forma segura. Identifica y analiza los aspectos básicos para ayudar a prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

La seguridad alimentaria y la higiene no es un trabajo a tiempo parcial. Es la responsabilidad diaria de quienes preparan, manipulan y cocinan los alimentos. Es imperativo que se mantenga una asociación cooperativa entre la industria y los funcionarios reguladores para apoyar la meta común de prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.

*Para obtener más información, visite el sitio web del Departamento de Agricultura de Georgia en [www.agr.georgia.gov](http://www.agr.georgia.gov) y revise la información que se encuentra en las páginas web de la División de Seguridad Alimentaria.*

*Siga a la División de Seguridad Alimentaria en Twitter en @GDAFoodSafety para recibir alertas sobre retirada de productos del mercado y otras actualizaciones y consejos sobre seguridad alimentaria.*

# Su función en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos

Para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos no es suficiente con que algo “parezca limpio”. Las enfermedades transmitidas por los alimentos son reales y afectan a miles de personas todos los días. Se calcula que cada año se producen 48 millones de casos de enfermedades transmitidas por los alimentos en los EE. UU., los cuales provocan 128,000 hospitalizaciones y 3,000 muertes. Las enfermedades transmitidas por los alimentos les cuestan a los estadounidenses \$77,000 millones cada año, debido a gastos como facturas de hospital, pérdida de salarios, pérdida de productividad, retiradas de productos del mercado, quiebra de empresas, investigaciones reglamentarias y otros. ¡Esté atento a las enfermedades transmitidas por los alimentos en su establecimiento y sepa cómo puede prevenirlas!

## **Agentes de enfermedades transmitidas por los alimentos:**

- Peligros biológicos: bacterias, virus, parásitos, hongos y mohos.
- Peligros físicos: vidrio, mondadientes, uñas y joyas.
- Peligros químicos: limpiadores, desinfectantes, pesticidas y medicamentos.
- Peligros químicos de origen natural: toxinas del pescado y plantas.

## **Fuentes de enfermedades transmitidas por los alimentos:**

- Seres humanos y trabajadores de la alimentación: manos contaminadas, enfermedad.
- Alimentos: alimentos contaminados, abuso de tiempo y de la temperatura.

## **Síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos:**

- Los síntomas más comunes suelen comenzar en un plazo de 12 a 36 horas e incluyen diarrea, calambres, náuseas, vómitos, fiebre baja y dolores corporales.
- Los síntomas poco comunes pueden incluir bloqueos de los sistemas corporales, insuficiencia renal, coma y muerte.



## **Los microorganismos necesitan condiciones favorables para crecer.**

*Las condiciones que ayudan a los microorganismos a multiplicarse incluyen:*

- Origen del alimento
- Temperatura
- Oxígeno
- Tiempo
- Humedad
- Acidez

## **Tiempo y temperatura:**

- La ZONA DE PELIGRO relacionada con la temperatura oscila entre los 41 °F y los 135 °F, lo que representa el rango en el que se produce un rápido crecimiento microbiano.
- Los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad (temperature control for safety, TCS) no deben estar expuestos a la zona de peligro durante más de cuatro horas en total, lo que incluye el tiempo de preparación, refrigeración y recalentamiento de los alimentos.

# Factores de riesgo para la seguridad alimentaria

Los factores de riesgo se definen como las prácticas o procedimientos que suponen una mayor posibilidad de enfermedades transmitidas por los alimentos. Estos factores específicos son determinados por los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) y la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) de los Estados Unidos y son regulados en parte por el Departamento de Agricultura de Georgia durante las inspecciones en las instalaciones de comercio minorista.

## Origen del alimento:

- Alimentos procedentes de una fuente no autorizada o no inspeccionada.
- Estado insalubre de los alimentos o alimentos adulterados.
- Productos de mariscos con registros que no se han mantenido adecuadamente.

## Cocción inadecuada:

- Temperaturas de cocción inadecuadas.
- Temperaturas de recalentamiento inadecuadas.

## Conservación inadecuada:

- Cocción insegura.
- Refrigeración inadecuada.
- Falta de marcado de la fecha.
- Temperaturas de conservación en frío o caliente inadecuadas.



## Contaminación cruzada:

- Falta de separación entre carnes, aves o mariscos crudos y los alimentos listos para el consumo.
- Especies no separadas (como la carne de res del pescado, etc.).
- El equipo no se limpia ni se desinfecta adecuadamente.

## Higiene personal deficiente:

- Un lavado de manos inadecuado.
- Contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para el consumo.
- Trabajadores de la alimentación enfermos.
- Empleados que comen, beben o consumen tabaco fuera de las áreas designadas.
- Lavamanos inadecuados y falta de jabón o toallas de papel.

## Contaminación ambiental:

- Almacenamiento o etiquetado incorrecto de alimentos o productos químicos y de limpieza.
- Microbios ambientales que contaminan el equipo o las zonas de preparación de los alimentos.
- Presencia de plagas, lo que incluye insectos o roedores.
- Falta de agua potable.
- Eliminación inadecuada de aguas residuales.

# Prácticas de la buena higiene

**Una buena higiene es responsabilidad del trabajador de la alimentación y de la gerencia, para crear una cultura en toda la compañía de las prácticas de seguridad alimentaria.**

- Lávese las manos solo en el lavamanos, no en el lavavajillas, en la zona de preparación de alimentos ni en el área de limpieza de pisos.
- Los empleados enfermos pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos. Los empleados que están enfermos y manipulan alimentos pueden propagar con facilidad el norovirus y otros organismos altamente patógenos de persona a persona (a través de la vía fecal-oral) o a través de gotitas contaminadas en el aire, los alimentos, el agua y las superficies ambientales. Aplique una política estricta de licencias por enfermedad o reasigne las funciones.
- Coma, beba o use cualquier forma de tabaco o productos de vapeo solo en las áreas designadas, lejos de la preparación y producción de alimentos.
- No utilice repetidamente las mismas toallas de tela ni delantales para limpiarse las manos.
- No toque los alimentos listos para comer con las manos descubiertas.
- Lleve las uñas cortas, limpias y sin pulir.
- No use joyas en las áreas de preparación y procesamiento de alimentos (o use anillos de banda lisos solamente).
- Cubra las cortaduras abiertas y las quemaduras con fundas para dedos, vendas o guantes de un solo uso.
- Siga las pautas de los guantes de uso único (*consulte la página 6 para ver las sugerencias*).



# La seguridad alimentaria está en sus manos

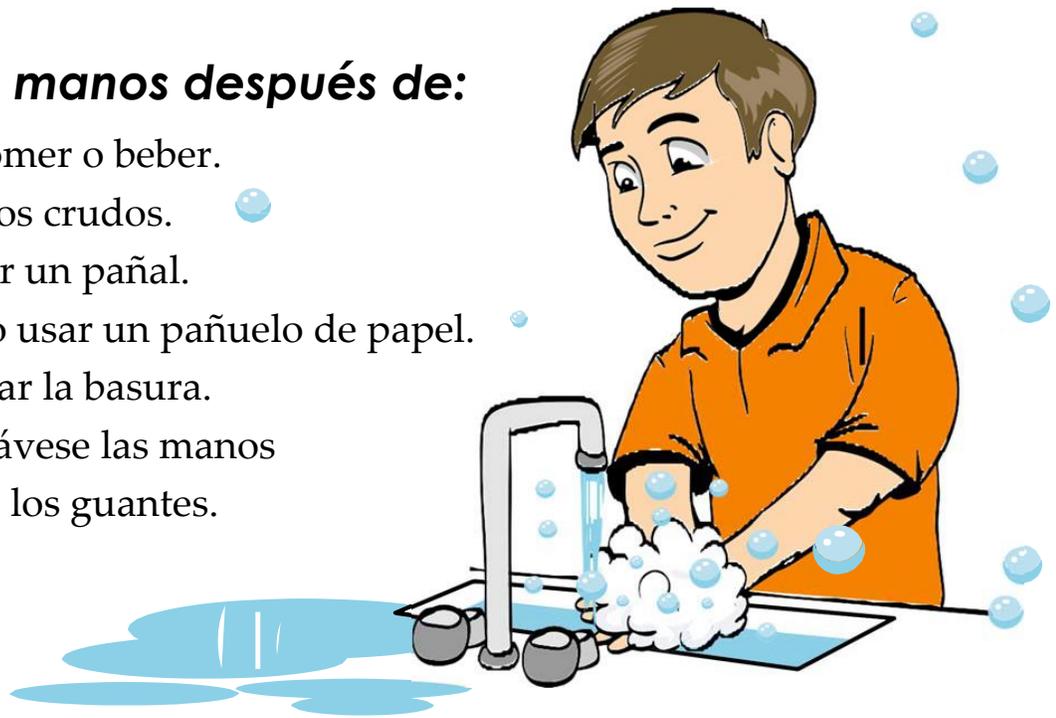
Lavarse las manos es importante para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos; lavarse las manos de forma inadecuada o no hacerlo causa un tercio de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

## Trabajadores y gestión de la alimentación:

- Lávese las manos **CON FRECUENCIA** y **EFICACIA**.
- Enjuáguese las manos con agua tibia; láveselas con jabón durante al menos 20 segundos (más o menos el tiempo que se tarda en cantar dos veces la canción del feliz cumpleaños).
- Utilice toallas de papel limpias y de un solo uso para secarse las manos.
- Mantenga los lavamanos accesibles con jabón de manos y toallas de papel **EN TODO MOMENTO**.
- Lávese las manos en los **MOMENTOS ADECUADOS**.
- Recordatorio: El desinfectante de manos, si se utiliza, puede ser un complemento del lavado de manos, pero nunca puede utilizarse para sustituir el lavado de manos en el momento adecuado.

## Siempre lávese las manos después de:

- Fumar o vapear, comer o beber.
- Manipular alimentos crudos.
- Ir al baño o cambiar un pañal.
- Toser, estornudar o usar un pañuelo de papel.
- Limpiar o manipular la basura.
- Además, siempre lávese las manos **ANTES** de ponerse los guantes.

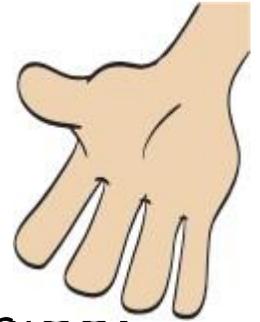


# No toque los alimentos con las manos descubiertas

¿Qué es un alimento listo para el consumo (RTE)? Es cualquier alimento que puede consumirse sin mayor preparación. Se prohíbe tocar con las manos descubiertas los alimentos listos para el consumo (ready-to-eat, RTE).

**Al manipular los alimentos listos para el consumo los trabajadores del servicio de alimentos pueden utilizar:**

- Papel encerado.
- Utensilios, como espátulas, pinzas o tenedores.
- Equipo de dispensación.
- Guantes de uso único.



## Pautas sobre los guantes de uso único:

- Los guantes no sustituyen la necesidad de lavarse bien las manos.
- Lávese las manos antes de ponerse los guantes y deséchelos siempre en cuanto se los quite.
- Póngase los guantes solo cuando vaya a manipular alimentos listos para el consumo y deséchelos una vez terminada la tarea.
- Si lo interrumpen durante la preparación de los alimentos, quítese los guantes. Después de la interrupción, lávese las manos y use guantes nuevos y limpios antes de reanudar la preparación de los alimentos. Recordatorio: El desinfectante de manos, si se utiliza, puede ser un complemento del lavado de manos, pero nunca puede utilizarse para sustituir el lavado de manos en el momento adecuado.
- Al comenzar una nueva tarea, siempre hay que lavarse las manos primero y luego ponerse guantes nuevos y limpios.
- Los guantes de uso único no deben utilizarse cerca del calor ni de las grasas calientes.
- Los guantes son susceptibles a la contaminación; deséchelos siempre que estén sucios o dañados.
- Los guantes de tela o reutilizables NO pueden utilizarse para manipular alimentos listos para el consumo.
- Si utiliza látex de caucho natural, tenga en cuenta las alergias.

## Uso correcto de los guantes:

- Se deben usar guantes de plástico al tocar cualquier cosa, ya sea un ingrediente o el producto terminado, que no vaya a pasar por otro paso de cocción para destruir los patógenos de las enfermedades transmitidas por los alimentos.



- Asegúrese de nunca tocar con las manos descubiertas los alimentos listos para el consumo; utilice guantes, papel encerado, utensilios o equipos de dispensación.
- Cuando se corta la carne, si se utilizan guantes, el guante de plástico debe usarse ENCIMA de los guantes para cortar la carne.
- Cuando se utilicen guantes para superficies calientes, solo deben utilizarse para tocar moldes calientes y no para tocar directamente los alimentos, y deben lavarse o cambiarse si entran en contacto directo con los alimentos. Ahora el alimento debe considerarse contaminado y debe tomarse una medida correctiva (por ejemplo, poner el alimento en el horno para cocinarlo, o desecharlo, etc.).

# Evite los riesgos de contaminación cruzada

- Utilice tablas de cortar distintas para las carnes crudas y los alimentos cocinados o listos para el consumo.
- Practique un buen lavado de manos e higiene.
- No toque con las manos descubiertas los alimentos listos para consumo o el hielo.
- Utilice utensilios adecuados o guantes de uso único.
- Guarde en la nevera la carne cruda, las aves de corral crudas y los huevos con cáscara crudos **DEBAJO** de los alimentos cocinados o listos para el consumo.
- Limpie y desinfecte todos los utensilios y superficies que entran en contacto con los alimentos:
  - ✓ Después de cada uso.
  - ✓ Al cambiar o intercambiar productos.
  - ✓ Entre especies de carne (por ejemplo, carne de res y mariscos o pescado y mariscos).
  - ✓ Con frecuencia, cuando se preparen grandes cantidades.
  - ✓ Entre las carnes crudas y cocidas o los alimentos listos para el consumo.



# Control de temperaturas

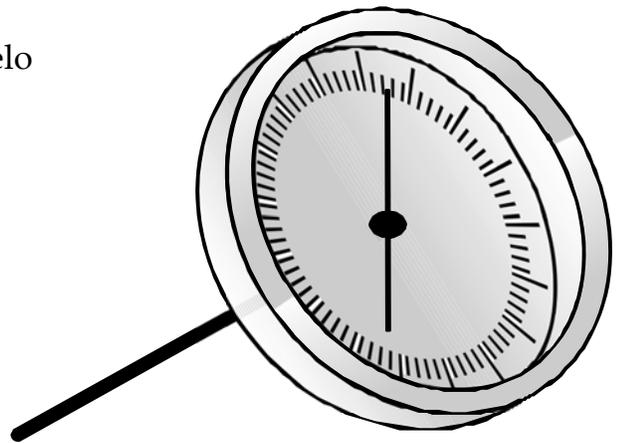
## Uso y cuidado de aparatos para medir la temperatura

Para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos, supervise los controles de tiempo y temperatura para la seguridad de los alimentos (Time/Temperature Control for Safety, TCS)

### Calibración:

Calibre los termómetros con frecuencia (en cualquier momento después de que se caigan y al menos una vez al año)

- Introduzca la zona de detección en un vaso con hielo granizado.
- Permita que el indicador se estabilice.
- Ajuste la tuerca de calibración a 32 °F.
- Compruebe la precisión de los termómetros digitales y termopares mediante este método.



### Limpieza:

- Utilice un termómetro limpio y desinfectado.
- Puede utilizar una toallita de alcohol de uso único u otro desinfectante autorizado.

### Cómo tomar temperaturas:

- Utilice un termómetro de vástago metálico, un termómetro digital o una unidad de termopar.
- Coloque la sonda del termómetro en el centro o en la parte más gruesa del alimento.
- En el caso de los alimentos envasados, coloque la sonda en el pliegue flexible del producto alimentario envasado o entre los paquetes de alimentos; no perforo el envase.
- Permita que el termómetro registre y anote la temperatura.
- Utilice un termómetro de punta fina en el caso de los alimentos más finos.

# Temperaturas críticas para la preparación de alimentos

ALIMENTOS	145 °F o más (Mantenida durante 15 segundos)	155 °F o más (Mantenida durante 17 segundos)	165 °F o más (Instantáneo)
<b>Huevos</b>	Preparados para el servicio inmediato	Preparados para la conservación en caliente	
<b>Pescado</b> (Caimán, tortugas acuáticas, crustáceos, peces de aleta, ranas, medusas, pepinos de mar, erizos y huevas de estos animales)	Filetes o cortes enteros e intactos	Triturado (molido)	Pescado relleno o que contenga pescado
<b>Animales de caza*</b> (Antilope, bisonte, ciervo, alce, serpientes terrestres, rata almizclera, nutria, zarigüeya, conejo, mapache, reno, ardilla, búfalo de agua)	Filetes o cortes enteros e intactos	Triturado (molido), tersado mecánicamente o inyectado	Animales de caza rellenos o relleno que contenga animales de caza <b><u>Animales de caza silvestre</u></b> (Todas las preparaciones: filetes, cortes, triturados, inyectados, tiernos, rellenos, etc.)
<b>Carnes</b> (Ganado vacuno, caprino, ovino y porcino)	Filetes o cortes enteros e intactos	Triturado (molido), tersado mecánicamente o inyectado	Carne rellena o relleno que contenga carne
<b>Aves de corral</b> (Pollos, patos, gansos, guineas, ratites, pavos o pichones)		<b><u>Ratites</u></b> Filetes o cortes enteros e intactos	Para el servicio inmediato o la conservación en caliente Aves de corral rellenas o rellenos que tengan aves de corral

\* Animales de caza criados comercialmente para la alimentación o animales de caza en el marco de un programa de inspección voluntaria (para cumplir el requisito de Fuente Autorizada).

## CONSIDERACIONES ESPECIALES DE COCCIÓN

<b>Hornos microondas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Girar y remover a la mitad o durante toda la cocción, para distribuir uniformemente el calor,</li> <li>con cobertura para retener la humedad de la superficie,</li> <li>se calienta a 165 °F en todas las partes del alimento, y</li> <li>se deja reposar tapado durante 2 minutos para que se equilibre la temperatura.</li> </ul>
<b>Alimentos procesados comercialmente</b> (Origen no animal)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocido a 135 °F en todas las partes del alimento</li> </ul>
<b>Crudo o poco cocido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los filetes de carne de res de músculo entero, intactos (no ablandados mecánicamente) pueden cocinarse por ambos lados a una temperatura de 145 °F, siempre y cuando se logre un cambio de color de cocción.</li> <li>Los alimentos de origen animal crudos o poco cocidos (incluidos los huevos crudos o poco cocidos, el pescado crudo y marinado, los moluscos crudos o las carnes poco cocidas y parcialmente cocidas) pueden servirse si se colocan de forma visible advertencias para el consumidor.</li> <li>Está prohibido servir alimentos crudos o poco cocidos a poblaciones altamente susceptibles (personas inmunodeprimidas, niños en edad preescolar y ancianos).</li> </ul>
<b>Asados</b> (Ternera, carne curada, cerdo curado (jamón), cordero y cerdo)	Las temperaturas del horno y los tiempos de conservación de los asados varían. Se recomienda ponerse en contacto con el Departamento y discutir las opciones disponibles para producir un asado que cumpla sus estándares de calidad y garantice la seguridad de los alimentos que se producen.
<b>Vegetales</b>	Para conservar calientes las frutas y verduras cocidas deben cocinarse a 135 °F.

# Recaliente los alimentos de forma rápida y segura

**No mezcle alimentos nuevos o frescos con restos de comida**

*(Se recomienda el método “primero en entrar, primero en salir”)*

## ¿Cuál es la diferencia entre recalentar y cocinar?

Cocinar se define como la “práctica o habilidad de preparar alimentos combinando, mezclando y calentando ingredientes”, mientras que recalentar se define como “calentar alimentos o calentar de nuevo”. La principal diferencia entre ambos es que la cocción normalmente incluye el uso de alimentos crudos, mientras que cuando se recalienta la comida ya está cocida.

### Elementos clave:

- Recaliente los alimentos previamente enfriados hasta alcanzar una temperatura interna de 165 °F o superior.
- Se requiere un calentamiento rápido (2 horas o menos de 41 °F a 165 °F).
- Remueva los alimentos con frecuencia para distribuir el calor.
- Mida la temperatura interna con un termómetro.
- Después de alcanzar los 165 °F, los alimentos deben mantenerse a 135 °F o más.
- El calentamiento de los productos preparados comercialmente que ya han sido tratados térmicamente o cocidos en la instalación de procesamiento puede hacerse a 135 °F (los ejemplos incluyen judías verdes enlatadas, la mayoría de las verduras congeladas, guisos precocidos congelados, etc.).

### Métodos de calentamiento:

- Lo mejor es el calor directo (estufa); también puede utilizar cocinas de vapor, hornos y microondas si el calentamiento alcanza los 165 °F en dos (2) horas.
- El calentamiento utilizando mesas de vapor u ollas de barro no es seguro y no se recomienda (estos métodos, a menudo, no pueden calentar los alimentos con la suficiente rapidez).
- Todos los demás productos alimenticios deben cocinarse a 165 °F (lo que incluye algo hecho en el lugar o comprado y cocido que ahora se recalienta, etc.).

**Pista: Controle, verifique y lleve un registro de las temperaturas.**

# Conservación segura de alimentos calientes y fríos

Durante la exposición, almacenamiento y transporte de los alimentos deben mantenerse temperaturas adecuadas.

## **Los alimentos fríos deben conservarse a una temperatura interna de 41 °F o menos:**

- Marque los alimentos con la fecha adecuada.
- Cubra los alimentos para mantener la temperatura de conservación en frío.
- Los alimentos etiquetados como “Manténgase refrigerado” deben ser refrigerados.
- Todos los alimentos con la etiqueta “Mantener congelado” deben mantenerse congelados (duros al tacto).

## **Los alimentos calientes deben mantenerse a una temperatura interna de 135 °F o más:**

- Utilice el equipo adecuado para la conservación en caliente.
- Remueva con frecuencia para distribuir la temperatura.
- Los alimentos cubiertos mantienen la temperatura durante más tiempo.



*Pista: Controle, verifique y lleve un registro de estas temperaturas.*

# Refrigeración de los alimentos de forma rápida y segura

La refrigeración inadecuada es una de las principales causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Los alimentos cocidos que requieren un control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS) deben moverse rápidamente a través de la zona de peligro de temperatura para limitar el crecimiento microbiano:

- El producto debe enfriarse entre 135 °F y 70 °F dentro de las primeras dos (2) horas de refrigeración.
- El producto debe enfriarse entre 135 °F y 41 °F en un plazo de seis (6) horas en total.
- Los alimentos preparados con ingredientes que normalmente se almacenan a temperatura ambiente deben enfriarse a 41 °F en cuatro (4) horas o menos.
- Todo lo que se prepare a partir de alimentos a temperatura ambiente o refrigerados debe enfriarse a 41 °F en cuatro (4) horas o menos.
- Estas temperaturas deben CONTROLARSE para verificar que se alcanzan las temperaturas adecuadas dentro de estos plazos requeridos.

## Métodos de refrigeración

Enfriar en moldes metálicos poco profundos, de 2" a 4" de profundidad:

- Deje el molde sin tapar o destapado.
- Refrigere o congele inmediatamente (en el caso de cantidades mayores de producto, utilice el congelador para lograr un enfriamiento rápido y luego pase al refrigerador).
- NO apile los moldes calientes; deje que fluya el aire.

Baño de hielo, debe utilizar hielo y agua:

- Llene un fregadero limpio o un molde grande con hielo y rellene con agua fría.
- Divida el producto en recipientes de un galón o más pequeños.
- Sumerja el molde del producto en el baño de hielo hasta que el producto esté al nivel del hielo.
- Agite o remueva cada 10 minutos con una paleta para hielo, una cuchara o un dispositivo similar de mezcla.
- Drene el agua y reponga el hielo a medida que se derrita.
- Utilice un termómetro limpio y desinfectado para controlar la temperatura de los alimentos.
- Después de que los alimentos se hayan enfriado a 41 °F, refrigérelos inmediatamente.

# Alimentos refrigerados: reducir la cantidad o volumen

- Divida la comida en moldes más pequeños.
- Separe los alimentos en porciones más pequeñas o más finas (2" de profundidad para alimentos espesos; 4" para líquidos espesos).
- Corte o rebane porciones de carne no mayores de 4" o cuatro (4) libras.



## Otros consejos y pistas:

- Añada hielo directamente al producto como un ingrediente, si es posible.
- Utilice equipos de refrigeración rápida que favorezcan el enfriamiento rápido.
- Nunca intente enfriar los alimentos en recipientes de plástico (el plástico es un aislante).
- Nunca deje que los alimentos se enfríen a temperatura ambiente (las bacterias crecen más rápido a temperatura ambiente).
- Coloque los moldes poco profundos separados en las cámaras frigoríficas.
- Compruebe la temperatura con frecuencia para asegurarse de que los alimentos se enfrían dentro de los plazos requeridos; controle, verifique y lleve un registro de las temperaturas.

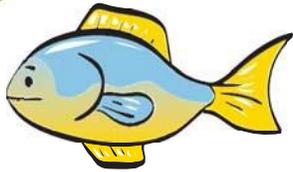
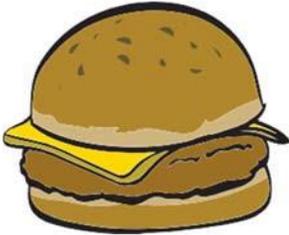
# Medidas correctivas

La seguridad alimentaria es SU responsabilidad

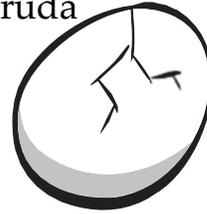
Factores de riesgo	Medida correctiva
<p><b>Fuente no autorizada o estado insalubre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentos de fuente no autorizada o en estado insalubre</li> </ul>	 <p>Deseche o rechace; devuelva el producto a la fuente original</p>
<p><b>Lavado de manos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Empleado que manipula alimentos que no se lava las manos en el momento adecuado</li> </ul>	 <p>Proporcione capacitación y enseñe a los empleados sobre el momento, lugar y forma de lavarse las manos eficazmente; coloque carteles con recordatorios</p>
<b>Conservación en frío:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentos potencialmente peligrosos conservados por encima de 41 °F por MÁS de 4 horas</li> </ul>	 <p><b>Deseche</b> Coloque carteles con recordatorios Utilice inmediatamente o enfríe rápidamente</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentos potencialmente peligrosos conservados por encima de 41 °F por MENOS de 4 horas</li> </ul>	 <p>Coloque carteles con recordatorios</p>
<b>Cocción:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Los alimentos potencialmente peligrosos que están poco cocidos</li> </ul>	 <p>Continúe cocinando a las temperaturas adecuadas (consulte las páginas 9 a 10 para obtener información adicional)</p>
<b>Conservación en caliente:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentos potencialmente peligrosos conservados por debajo de 135 °F por MÁS de 4 horas</li> </ul>	 <p><b>Deseche</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentos potencialmente peligrosos conservados por debajo de 135 °F en MENOS de 4 horas</li> </ul>	 <p>Recalentar rápidamente a 165 °F en MENOS de 2 horas o deseche</p>
<b>Proceso de enfriamiento en dos etapas:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentos potencialmente peligrosos enfriados de 135 °F a 70 °F por MÁS de 2 horas</li> </ul>	 <p><b>Deseche</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentos potencialmente peligrosos enfriados de 70 °F a 41 °F en MÁS de 4 horas</li> </ul>	 <p><b>Deseche</b></p>
<p><i>(Los ejemplos incluyen sándwiches y ensaladas, por ejemplo, de pollo, de papa, etc.)</i></p>	
<b>Recalentamiento:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Los alimentos potencialmente peligrosos no se recalientan a 165 °F en 2 horas</li> </ul>	 <p><b>Deseche</b></p>

# Aviso al consumidor

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de sufrir enfermedades transmitidas por los alimentos. Cada establecimiento que sirva alimentos crudos o poco cocidos debe tener un aviso para informar a los consumidores de los riesgos significativamente mayores para la salud asociados con el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, que incluye:



- Hamburguesas
- Pescado
- Cerdo
- Huevos
- Cordero
- Aves de corral
- Mariscos
- Leche cruda



## ***El aviso debe incluir una DIVULGACIÓN y un RECORDATORIO***

### Una declaración de DIVULGACIÓN debe incluir:

1. Descripción de los alimentos de origen animal, como “ostras en media concha (ostras crudas)”, “ensalada César de huevos crudos” y “hamburguesas (pueden ser cocidas al gusto)”; o
2. identificación de los alimentos de origen animal mediante un asterisco a una nota en pie de página que indique que los alimentos se sirven crudos o poco cocidos o que contienen o pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos.

### Una declaración de RECORDATORIO debe incluir:

Un asterisco en los alimentos de origen animal que exige su divulgación con una nota en pie de página que diga:

1. En cuanto a la seguridad de estos alimentos, se puede solicitar información por escrito;
2. el consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos; o
3. el consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si se padecen determinadas afecciones médicas.

# Marcado de fechas

*“En caso de duda, ¡a la basura!”*

## **Los alimentos deben estar fechados si son:**

- Preparados en el lugar y mantenidos en refrigeración para conservarlos por más de 24 horas.
- Procesados comercialmente, una vez abierto el envase original Potencialmente peligrosos, y requieren el control del tiempo y la temperatura para su seguridad (TCS).
- Listos para consumir y requieren el control del tiempo y la temperatura para su seguridad (TCS).

## **Marque claramente la fecha en la que los alimentos deben consumirse o desecharse:**

- Los alimentos pueden mantenerse durante un MÁXIMO de siete días en una refrigeración adecuada (41 °F o menos).
- El día de la preparación o el día en que se abre un alimento procesado comercialmente cuenta como “día uno”; a partir de esta fecha, cuente seis días para obtener el máximo exacto de siete días.
- Si un producto terminado incluye varios ingredientes con distintas fechas límite de consumo o desecho, el día final de consumo será la fecha de caducidad más temprana para cualquiera de los diversos ingredientes.
- Si los alimentos potencialmente peligrosos y listos para el consumo se refrigeran antes de ser congelados; cuando los alimentos se retiran del congelador, márquelos con una fecha de caducidad de siete días menos el tiempo que hayan estado refrigerados antes de ser congelados

## **Uso del tiempo para la seguridad alimentaria sin control de la temperatura:**

- Los procedimientos escritos deben prepararse con antelación, mantenerse en el establecimiento y ponerse a disposición del Departamento cuando éste lo solicite.
- **Conservación de 4 horas:** los alimentos deben tener una temperatura inicial de 41 °F o menos cuando se retiran de la conservación en frío, o de 135 °F o más cuando se retiran de la conservación en caliente y deben estar marcados para su uso y luego ser utilizados dentro de las cuatro (4) horas siguientes.
- **Conservación de 6 horas:** los alimentos deben tener una temperatura inicial de 41 °F o menos cuando se retiran de la conservación en frío y no pueden superar los 70 °F en un tiempo máximo de seis (6) horas. El alimento debe ser marcado para su uso, y luego utilizado o cocido dentro de seis (6) horas o antes de que su temperatura alcance los 70 °F.

**Pista: Controle, verifique y lleve un registro de estas temperaturas.**

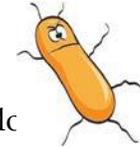
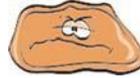
# Trabajadores de la alimentación enfermos



## Síntomas que se deben notificar:

Los empleados que presenten estos síntomas deben notificar a un responsable mientras estén en el trabajo.

1. Diarrea.
  2. Vómitos.
- Fiebre.
  - Ictericia (coloración amarillenta de la piel y los ojos).
  - Dolor de garganta y fiebre.
  - Herida infectada no cubierta (es decir, cortadura, lesión o forúncul
  - Contacto con cualquier persona enferma que padezca alguna de las enfermedades que figuran a continuación.



## Restricciones

Los empleados restringidos no pueden trabajar con alimentos ni equipos. Pueden realizar tareas, como sacar la basura o hacer el inventario, pero no deben entrar en contacto con los alimentos listos para el consumo ni con el equipo.

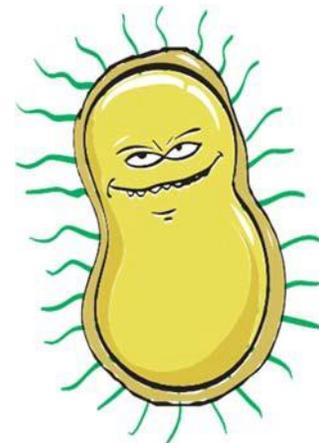
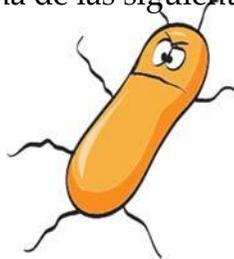
## Exclusiones

Los empleados excluidos no pueden estar presentes en las instalaciones en absoluto. Si un empleado contrae alguna de las siguientes enfermedades o entra en contacto con personas que tienen alguna de estas enfermedades, la información debe notificarse inmediatamente a la gerencia y al departamento de salud local.

## Diagnóstico que se debe notificar:

La gerencia notificará a la autoridad reguladora cuando un empleado del sector alimentario presente ictericia o se le diagnostique alguna de las siguientes enfermedades:

- Salmonella typhi
- Shigella
- E. coli productora de toxina Shiga
- Hepatitis A
- Norovirus
- Salmonella no tifoidea



# Lo que debe saber sobre los organismos causantes de enfermedades transmitidas por los alimentos

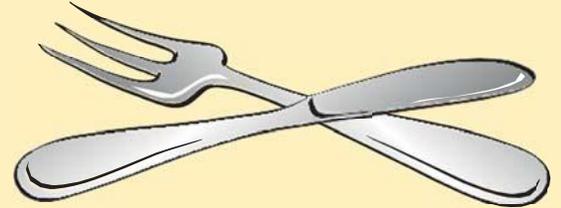
Organismo	Nombre común de la enfermedad	Tiempo de inicio tras la ingesta	Señales y síntomas	Duración	Fuentes alimenticias
<i>Bacillus cereus</i>	Intoxicación alimentaria por <i>B. cereus</i>	10 a 16 horas	Calambres abdominales, diarrea acuosa, náuseas	24 a 48 horas	Carnes, guisos, salsas, salsa de vainilla
<i>Campylobacter jejuni</i>	Campylobacteriosis	2 a 5 días	Diarrea, calambres, fiebre y vómitos; la diarrea puede ser sanguinolenta	2 a 10 días	Aves de corral crudas y poco cocidas, leche no pasteurizada, agua contaminada
<i>Clostridium botulinum</i>	Botulismo	12 a 72 horas	Vómitos, diarrea, visión borrosa, visión doble, dificultad para tragar, debilidad muscular. Puede provocar un fallo respiratorio y la muerte	Varía	Alimentos enlatados de forma incorrecta, especialmente verduras enlatadas en casa, pescado fermentado, papas asadas en papel de aluminio
<i>Clostridium perfringens</i>	Intoxicación alimentaria por <i>Perfringens</i>	8 a 16 horas	Calambres abdominales intensos, diarrea acuosa	Normalmente 24 horas	Carnes, aves de corral, salsas, alimentos secos o precocidos, alimentos con abuso de tiempo o temperatura
<i>Cryptosporidium</i>	Criptosporidiosis intestinal	2 a 10 días	Diarrea (generalmente acuosa), calambres estomacales, malestar estomacal, fiebre leve	Puede haber remisiones y recaídas durante semanas o meses	Alimentos no cocidos o contaminados por un manipulador de alimentos enfermo después de cocinarlos, agua potable contaminada
<i>Cyclospora cayentanensis</i>	Ciclosporiasis	1 a 14 días, normalmente al menos 1 semana	Diarrea (generalmente acuosa), pérdida de apetito, pérdida sustancial de peso, calambres estomacales, náuseas, vómitos, fatiga	Puede haber remisiones y recaídas durante semanas o meses	Varios tipos de productos frescos (bayas importadas, lechuga, albahaca)
<i>E. coli</i> ( <i>Escherichia coli</i> ) productora de toxina	Infección por <i>E. coli</i> (causa común de la "diarrea del viajero")	1 a 3 días	Diarrea acuosa, calambres abdominales, un poco de vómito	3 a 7 días o más	Agua o alimentos contaminados con heces humanas
<i>E. coli</i> O157:H7	Colitis hemorrágica o infección por <i>E. coli</i> O157:H7	1 a 8 días	Diarrea intensa (a menudo con sangre), dolor abdominal y vómitos. Por lo general, la fiebre es escasa o nula. Más común en niños menores de 4 años. Puede provocar insuficiencia renal.	5 a 10 días	Carne de res poco cocida (especialmente hamburguesas), leche y zumos no pasteurizados, frutas y verduras crudas (por ejemplo, brotes) y agua contaminada
Hepatitis A	Hepatitis	28 días en promedio (15 a 50 días)	Diarrea, orina oscura, ictericia y síntomas similares a los de la gripe, es decir, fiebre, dolor de cabeza, náuseas y dolor abdominal	Varía, de 2 semanas hasta 3 meses	Productos crudos, agua potable contaminada, alimentos no cocidos y alimentos cocidos no recalentados tras el contacto con un manipulador de alimentos infectado; mariscos procedentes de aguas contaminadas

# Lo que debe saber sobre los organismos causantes de enfermedades transmitidas por los alimentos

Organismo	Nombre común de la enfermedad	Tiempo de inicio tras la ingesta	Señales y síntomas	Duración	Fuentes alimenticias
<i>Listeria monocytogenes</i>	Listeriosis	9 a 48 horas para los síntomas gastrointestinales, 2 a 6 semanas para la enfermedad invasiva	Fiebre, dolores musculares y náuseas o diarrea. Las mujeres embarazadas pueden tener una enfermedad leve parecida a la gripe, y la infección puede provocar un parto prematuro o el nacimiento de un bebé muerto. Los pacientes ancianos o inmunodeprimidos pueden desarrollar bacteriemia o meningitis.	Varía	Leche sin pasteurizar, quesos blandos elaborados con leche sin pasteurizar, embutidos listos para consumir
Norovirus	También se llama gastroenteritis vírica, diarrea de invierno, gastroenteritis aguda no bacteriana, intoxicación alimentaria e infección alimentaria	12 a 48 horas	Náuseas, vómitos, calambres abdominales, diarrea, fiebre, dolor de cabeza. La diarrea es más frecuente en los adultos y los vómitos en los niños.	12 a 60 horas	Productos crudos, agua potable contaminada, alimentos no cocidos y alimentos cocidos no recalentados tras el contacto con un manipulador de alimentos infectado; mariscos procedentes de aguas contaminadas
<i>Salmonella</i>	Salmonelosis	6 a 48 horas	Diarrea, fiebre, calambres abdominales, vómitos	4 a 7 días	Huevos, aves de corral, carne, leche o zumo sin pasteurizar, queso, frutas y verduras crudas contaminadas
<i>Shigella</i>	Shigelosis o disentería bacilar	4 a 7 días	Calambres abdominales, fiebre y diarrea. Las heces pueden contener sangre y mucosidad.	24 a 48 horas	Productos crudos, agua potable contaminada, alimentos no cocidos y alimentos cocidos no recalentados tras el contacto con un manipulador de alimentos infectado
<i>Staphylococcus aureus</i>	Intoxicación alimentaria por estafilococos	1 a 6 horas	Aparición repentina de náuseas y vómitos intensos. Calambres abdominales. Puede haber diarrea y fiebre.	24 a 48 horas	Carnes no refrigeradas o mal refrigeradas, ensaladas de papas y huevos, cremas de repostería
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Infección por <i>V. parahaemolyticus</i>	4 a 96 horas	Diarrea acuosa (a veces con sangre), calambres abdominales, náuseas, vómitos, fiebre	2 a 5 días	Crustáceos poco cocidos o crudos, como el marisco
<i>Vibrio vulnificus</i>	Infección por <i>V. vulnificus</i>	1 a 7 días	Vómitos, diarrea, dolor abdominal, infección sanguínea. Fiebre, hemorragias en la piel, úlceras que requieran extirpación quirúrgica. Puede ser mortal para personas con enfermedades hepáticas o sistemas inmunitarios debilitados.	2 a 8 días	Crustáceos poco cocidos o crudos, como el marisco (especialmente las ostras)

# Limpieza y desinfección

¡Preparar una solución de cloro de 100 ppm es muy fácil!  
1 onza de lejía por cada 3 galones de agua



## Lavado manual de la vajilla:

### 1. **Lavado:**

- Limpie y desinfecte los fregaderos y las tablas de desagüe
- Remoje o enjuague previamente todos los utensilios y equipos para comer
- Utilice agua caliente (al menos 110 °F) y jabón

### 2. **Enjuague:**

- Utilice agua limpia y caliente (al menos 110 °F)

### 3. **Desinfección:**

- Utilice tiras reactivas adecuadas para comprobar la concentración
- Utilice 50 - 200 ppm de cloro o 200 ppm de amoníaco cuaternario (mezclar con agua a 75 °F)
- Utilice el tiempo de inmersión adecuado: 10 segundos de cloro; 30 segundos con amoníaco cuaternario
- Siga siempre las instrucciones de uso del fabricante

### 4. **Secado al aire:**

- Seque al aire los utensilios y el equipo
- No apile artículos húmedos

## Lavado mecánico de la vajilla:

Alta temperatura:

### 1. **Temperatura de lavado:**

- 150 °F para máquina de un tanque, estante fijo, de doble temperatura
- 160 °F para máquina de un solo tanque, transportadora

### 2. **Desinfección con agua caliente:**

- 180 °F en el colector
- 160 °F a nivel del plato

Baja temperatura:

### 1. **Se requiere una desinfección química**

### 2. **Temperatura del agua según las especificaciones del fabricante**

### 3. **Los productos químicos deben dispensarse automáticamente en el agua de lavado final; compruébelo al menos una vez al día**

### 4. **Debe tener un indicador visual o audible que avise un bajo nivel de desinfectante**

Enjuague previamente antes de cargar



# Instalaciones seguras y limpias



## Control de insectos y roedores

Los insectos y roedores son portadores de enfermedades y pueden contaminar los alimentos y las superficies en contacto con ellos. Tome medidas para minimizar su presencia:

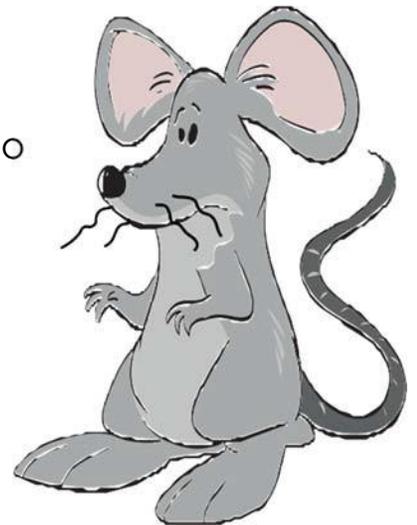
- Proteja las aberturas exteriores manteniendo las puertas exteriores cerradas, repare las pantallas, mantenga las puertas y aberturas cerradas herméticamente y utilice cortinas de aire
- Elimine el desorden y la basura dentro y alrededor de las instalaciones, lo que incluye el almacenamiento no utilizado, el espacio del refrigerador, los botes de basura, las cajas, los periódicos viejos, etc.
- Mantenga la hierba y el huerto cortos y alejados de las paredes y techos
- Utilizar solo métodos de control de plagas autorizados



## Materiales tóxicos

Algunos artículos pueden ser venenosos o tóxicos si entran o en contacto con los alimentos. Estos artículos incluyen:

- Detergentes
- Desinfectantes
- Pulidores y limpiadores
- Insecticidas
- Rodenticidas
- Material de primeros auxilios y medicamentos personales



El almacenamiento adecuado, el etiquetado y el uso autorizado de los productos mencionados siguiendo sus instrucciones específicas pueden ayudar a prevenir problemas de contaminación. Asegúrese siempre de:

- Almacenar separado de los alimentos y de las superficies en contacto con los alimentos
- Almacenar siempre DEBAJO de los alimentos o de las superficies en contacto con los alimentos
- Mantenga los productos químicos en los envases originales siempre que sea posible; si los mezcla en envases nuevos, asegúrese de etiquetar correctamente los envases
- Utilice solo productos químicos autorizados en las áreas de alimentos



# Responsabilidades del titular de la licencia de comercio minorista

Normas del Departamento de Agricultura de Georgia sobre la venta de alimentos al por menor, capítulo 40-7-1-40(10)

- (10) **Responsabilidades del titular de la licencia.** Una vez aceptada la licencia expedida por el Departamento, el titular de esta, para conservar la licencia, deberá:
- (a) Colocar la licencia en un lugar del establecimiento alimentario que sea visible para los consumidores;
  - (b) Cumpla las disposiciones de este Reglamento, incluidas las condiciones de una variante concedida, según lo especificado en 40-7-1-.38(5) y los planes autorizados, según lo especificado en 40-7-1-.39(2);
  - (c) Si un establecimiento alimentario está obligado, en virtud de 40-7-1-.39(3), a funcionar con un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP), deberá cumplir el plan según lo especificado en 40-7-1-.38(5);
  - (d) Comuníquese inmediatamente con el Departamento para notificar la enfermedad de un empleado de alimentos o un empleado condicional, como se especifica en 40-7-1-.04(1)(b);
  - (e) Interrumpa inmediatamente las operaciones y notifique al Departamento si puede existir un peligro inminente para la salud como se especifica en 40-7-1-.41(12);
  - (f) Permita a los representantes del Departamento el acceso al establecimiento alimentario según lo especificado en 40-7-1-.41(13);
  - (g) Sustituya las instalaciones y equipos existentes especificados en 40-7-1-.38(1) por instalaciones y equipos que cumplan este Reglamento si:
    - 1. El Departamento ordena la sustitución porque las instalaciones y los equipos constituyen un peligro o una molestia para la salud pública o ya no cumplen los criterios por los que fueron aceptados,
    - 2. El Departamento ordena la sustitución de las instalaciones y equipos debido a un cambio de propiedad, o
    - 3. Las instalaciones y los equipos se sustituyen en el curso normal de la operación;
  - (h) Cumpla las directivas del Departamento, incluidos los plazos de implementación de las medidas correctivas especificadas en los informes de inspección, avisos, órdenes, advertencias y otras directivas emitidas por el Departamento, en relación con el establecimiento alimentario del titular de la licencia o en respuesta a emergencias comunitarias;
  - (i) Acepte las notificaciones emitidas y notificadas por el Departamento de acuerdo con la ley; y
  - (j) Esté sujeto a los recursos autorizados por la ley por el incumplimiento de este Reglamento o de una directiva del Departamento, lo que incluye los plazos para implementar las medidas correctivas especificadas en los informes de inspección, avisos, órdenes, advertencias y otras directivas.

# Gestor certificado de protección de alimentos

El reglamento de Georgia sobre el comercio minorista exige que al menos un empleado con responsabilidades de supervisión sea “Gestor certificado de protección de alimentos (Certified Food Protection Manager, CFPM)”. El CFPM se exige en la norma 40-7-1-.03(3) del Reglamento de venta de alimentos al por menor de Georgia, el cual establece que:

- (a) Al menos un empleado que tenga responsabilidad de supervisión y gestión, y autoridad para dirigir y controlar la preparación y el servicio de alimentos deberá ser un gestor certificado de protección de alimentos que haya demostrado su competencia en la información requerida mediante la aprobación de una prueba que forme parte de un programa acreditado.
- (b) Esta sección no se aplica a ciertos tipos de establecimientos alimentarios que el Departamento considere que presentan un riesgo mínimo de causar o contribuir a las enfermedades transmitidas por los alimentos, basándose en la naturaleza de la operación y el grado de preparación de los alimentos.

## ¿Qué es un CFPM?

Para ser considerado CFPM, el empleado con funciones de supervisión debe aprobar un examen acreditado por el Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (American National Standards Institute, ANSI). Actualmente, existen cuatro programas acreditados que satisfacen el requisito del CFPM en Georgia:

- (1) 360training.com, Inc: Programa de Certificación de Gestores de Protección de Alimentos Learn2Serve®
- (2) AboveTraining/StateFoodSafety.com: examen de Gestor Certificado de Protección de Alimentos (CFPM)
- (3) Registro Nacional de Profesionales de la Seguridad Alimentaria: Programa de Certificación de Gestores de Protección de Alimentos
- (4) Asociación Nacional de Restaurantes: Programa de Certificación de Gestor de Protección de Alimentos ServSafe®
- (5) Prometric Inc.: Programa de Certificación de Gestor de Protección de Alimentos
- (6) The Always Food Safe Company, LLC: Certificación de Gestor de Protección de Alimentos

## ¿Quién necesita un CFPM?

Las empresas con un riesgo mínimo no estarán obligadas a tener un CFPM; sin embargo, deberán demostrar a nuestros inspectores que conocen los requisitos del reglamento cuando se detecten condiciones infractoras. Las empresas con control de tiempo y temperatura para la seguridad de los alimentos que realicen actividades específicas de manipulación tendrán que cumplir el requisito del CFPM. NO es necesario que el CFPM esté presente en todo momento, pero una persona encargada deberá estar presente durante todas las horas de funcionamiento, tal y como exige el 40-7-1-.03(1). La persona encargada será el titular de la licencia o la persona que él/ella designe; NO tiene que ser un CFPM.

No se requiere CFPM	Se requiere CFPM
<ul style="list-style-type: none"><li>• Productos secos preenvasados</li><li>• Alimentos refrigerados o congelados preenvasados (Preparados en una planta de procesamiento con licencia o inspeccionada)</li><li>• Urnas de café</li><li>• Máquinas de capuchino</li><li>• Fuentes de soda</li><li>• Máquinas para hacer granizados/hielo</li><li>• Pastas a granel y de autoservicio</li><li>• Embolsado de hielo en el sitio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alimentos de conservación en caliente</li><li>• Tiempo como control de la salud pública</li><li>• Mantenimiento en frío (Alimentos preparados en el lugar)</li><li>• Alimentos cocidos</li><li>• Alimentos refrigerados</li><li>• Alimentos recalentados</li><li>• Alimentos descongelados</li><li>• Alimentos reenvasados</li></ul>



# Información de contacto

## **Departamento de Agricultura de Georgia**

19 Martin Luther King, Jr. Dr., S.W.

Atlanta, Georgia 30334

Tel: (404) 656-3600

Línea gratuita: (800) 282-5852

## **División de Seguridad Alimentaria**

Directo: (404) 656-3627

Fax: (404) 463-6428

<http://agr.georgia.gov/foodsafety.aspx>

 Twitter: @GDAFoodSafety

*¡Conozca a su inspector de seguridad alimentaria del GDA, sepa en qué distrito del GDA se encuentra y cuándo debe ponerse en contacto con nosotros!*



## **Ejemplos de cuándo contactar al GDA:**

- Para consultas sobre licencias o inspecciones
- Para la revisión del plan antes de la construcción o remodelación
- Para los cambios o adiciones al tipo de operación, equipo de procesamiento o líneas de productos Para informar un cambio de propiedad de la empresa alimentaria o un cambio de ubicación
- Para informar una catástrofe natural que afecte a los alimentos
- Para informar una reclamación sobre un establecimiento o producto alimentario
- Para informar una enfermedad transmitida por los alimentos u otras circunstancias que puedan poner en peligro la salud pública
- Para solicitar material educativo o un ponente o presentador de la División de Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de Georgia (Georgia Department of Agriculture, GDA) para una conferencia, capacitación u otro evento de la industria o del consumidor

# Recursos útiles

División de Seguridad Alimentaria del GDA

<http://agr.georgia.gov/foodsafety.aspx>

Programa Georgia Grown

<https://www.georgiagrown.com/>

Departamento de Salud Pública de Georgia

<http://dph.georgia.gov/>

Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. (Food and Drug

<http://www.fda.gov/>

Departamento de Agricultura de Estados Unidos (United States Department of

<http://www.usda.gov/>

Asociación de Funcionarios de Alimentos y Medicamentos (Association of Food

<http://www.afdo.org/>

Asociación de Funcionarios de Alimentos y Medicamentos de los Estados del

<http://www.afdoss.org/>

Grupo de Trabajo de Seguridad y Defensa de los Alimentos de Georgia

<https://ga.foodprotectiontaskforce.com/>

Asociación de Georgia para la Protección de los Alimentos

<http://www.gaafp.org/>



**DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE GEORGIA**

**TYLER J. HARPER, COMISIONADO**

19 Martin Luther King Jr Dr,  
SW Atlanta, GA 30334  
Tel: (404) 656-3600  
Línea gratuita: (800) 282-5852