

ServSafe® para gerentes 9ª Edición

El contenido del programa de ServSafe se basa en el *Código alimentario* de la FDA, en los fundamentos científicos más novedosos en materia de seguridad alimentaria y en las mejores prácticas de la industria. Se han realizado varios cambios en el contenido desde la publicación del *Libro de ServSafe para gerentes, séptima edición revisada*. Este documento identifica los principales cambios basados en:

- El *Suplemento del Código alimentario de la FDA de 2022* (Publicado en 11/2024)
- Actualizaciones del Plan de Contenidos de ServSafe (2025)

Nota para los instructores

El *Libro de ServSafe para gerentes, novena edición* incluye estas actualizaciones. Recomendamos encarecidamente usar esta edición al enseñar ServSafe, ya que ofrece a los estudiantes la mejor oportunidad para dominar el material y garantiza que se esté impartiendo todo el contenido necesario.

Tenga en cuenta que el propósito de este documento es informarle sobre los principales cambios de contenido en el programa ServSafe. No está destinado a proporcionar una guía para actualizar materiales desactualizados.

Todos los materiales para instructores del curso han sido actualizados para reflejar los cambios de la novena edición. Estos materiales están disponibles para los instructores de ServSafe para gerentes registrados en ServSafe.com.

La información a continuación identifica los principales cambios (**resaltados en amarillo**) que se incorporaron a la novena edición del Cuaderno de ServSafe.

Capítulo 1: Proporcionar alimentos seguros

Entrenamiento de empleados

ServSafe ha ampliado la información sobre cómo entrenar a los empleados.

Entrenamiento (Capacitación)

Como gerente, su trabajo no sólo consiste en entender las prácticas de seguridad de los alimentos y crear los procedimientos necesarios. También debe entrenar al personal en ellos.

Muchas autoridades reguladoras requieren que ofrezca entrenamiento en seguridad de los alimentos a los empleados que manipularán alimentos, utensilios y equipos. El programa del Curso de ServSafe para manipuladores de alimentos es un buen punto de partida. Fue diseñado para ofrecer los conocimientos críticos de seguridad de los alimentos que necesitan las personas en puestos de nivel de empleado.

Debe hacer varias cosas al capacitar al personal en seguridad de los alimentos. Primero, debe identificar las necesidades de entrenamiento, según los roles y las responsabilidades en el establecimiento. Puede hacerlo observando su desempeño en el trabajo, entrevistándolos o usando una evaluación formal para descubrir qué saben y qué áreas requieren mejoras.

Luego, debe desarrollar el plan de estudios. La buena noticia es que no debe hacerlo solo: el Curso de ServSafe para manipuladores de alimentos ya lo hizo por usted.

Luego, debe llevar a cabo el entrenamiento, siguiendo el método de capacitación correcto para el establecimiento. Hay varias maneras de ofrecer entrenamiento. Algunas de las opciones más populares son: el entrenamiento en el puesto de trabajo, la dirigida por un instructor y la basada en tecnología, como el aprendizaje electrónico.

Finalmente, se debe evaluar el conocimiento del empleado para determinar si domina el contenido. Tradicionalmente, esto se hace a través de una evaluación escrita, como un cuestionario o examen.

Por supuesto, el personal debe recibir entrenamiento cuando se le contrata por primera vez, pero eso no es todo. El entrenamiento continuo también es importante. Ya sean los aspectos básicos de la seguridad de los alimentos o información más específica del trabajo, se debe volver a entrenar al personal en seguridad de los alimentos regularmente. Cuando un manipulador de alimentos completa el entrenamiento, asegúrese de que quede documentado.

Deberá supervisar a los empleados para asegurarse de que están haciendo lo que se les entrenó para hacer. A veces, podría advertir que las tareas se están realizando incorrectamente. Como esto podría aumentar el riesgo para la seguridad de los alimentos, es importante tomar medidas correctivas de inmediato. Y si esto ocurre con frecuencia, probablemente tendrá que volver a entrenar a los empleados.

Inspecciones regulatorias

ServSafe ahora incluye una descripción general del proceso de inspección regulatoria, destacando los requisitos clave. Reconoce que los establecimientos deben conceder acceso para las inspecciones regulatorias y señala que algunas jurisdicciones exigen publicar una notificación cuando un informe de inspección está disponible.

Inspecciones (nuevo)

La mayoría de los establecimientos que sirven alimentos al público requieren inspecciones. Una inspección mide si un establecimiento cumple con los estándares de seguridad de los alimentos mínimos. También elabora un informe por escrito que marca las deficiencias. Este informe ayuda al establecimiento a cumplir con las prácticas de seguridad de los alimentos.

En la mayoría de los casos, los inspectores llegarán sin advertencia. No le niegue el ingreso a un inspector. Los inspectores tienen la autoridad para obtener acceso al establecimiento. También tienen la autoridad para revocar el permiso del establecimiento por negar el ingreso.

Después de la inspección, el inspector explicará los resultados y la calificación, si se asigna una. Analice cualquier infracción y los plazos para su corrección con el inspector. Luego, se le entregará una copia del informe a usted o a la persona a cargo en el momento de la inspección. Guarde las copias de todos los informes archivadas en el establecimiento.

Algunas jurisdicciones requieren que los establecimientos notifiquen al público cuando el informe de inspección esté disponible.

Capítulo 2: Formas de contaminación

Protección alimentaria

El *Suplemento del Código alimentario de la FDA de 2022* incluye una nueva definición de protección alimentaria y exige que los empleados sepan sobre el tema. En respuesta, ServSafe ha pasado de cubrir información sobre el desarrollo de un programa de protección alimentaria basado en la herramienta ALERT de la FDA a utilizar la iniciativa *Employees First* de la FDA, que está diseñada para mejorar la concientización de los empleados sobre la defensa de los alimentos.

Protección alimentaria

Hasta ahora ha aprendido métodos para prevenir la contaminación accidental de los alimentos. Pero también debe tomar medidas para *protegerlos frente a la adulteración o contaminación intencionales. Esto se llama "protección alimentaria".*

Las amenazas pueden venir de distintas fuentes, entre ellas:

- Empleados o exempleados inconformes
- Competidores
- Terroristas y activistas
- Proveedores

Estas personas podrían tratar de adulterar sus alimentos usando contaminantes biológicos, químicos o físicos. Hasta podrían usar material radioactivo. Los ataques podrían ocurrir en cualquier punto de la cadena de provisión de alimentos. Pero, usualmente, se enfocan en un producto, un proceso o un negocio específicos.

La mejor manera de proteger los alimentos es hacer lo más difícil posible que alguien los adultere. Por esta razón, un programa de defensa de los alimentos debe cubrir los puntos de su establecimiento donde los alimentos corren peligro.

Como gerente, es su trabajo concientizar a los empleados sobre la protección alimentaria. Esto incluye reconocer señales de contaminación intencional en relación a sus obligaciones asignadas y comprender la importancia de denunciar cualquier actividad sospechosa.

Para ayudar, la FDA tiene una herramienta llamada Employees FIRST que se usa para que los empleados se familiaricen con la protección alimentaria. Utiliza el acrónimo FIRST para informar a los empleados sobre el riesgo de la contaminación intencional y las medidas que pueden tomar para identificar y reducir estos riesgos.

F: Sea Fiel al plan y los procedimientos de protección alimentaria de la empresa.

I: Inspeccione el área de trabajo y las áreas circundantes.

R: Reconozca cualquier cosa fuera de lugar.

S: Mantenga la Seguridad de todos los ingredientes, suministros y el producto terminado.

T: Transmite la información a la gerencia si advierte cualquier cosa inusual o sospechosa.

Publicación de la notificación de alérgenos

ServSafe ahora incluye información sobre el requisito de que los establecimientos exhiban una notificación por escrito de los alérgenos principales presentes en los alimentos que se sirven o venden. También proporciona ejemplos de cómo se puede exhibir esta información.

Publicación de la notificación

Debe proporcionar una notificación por escrito de los principales alérgenos alimentarios presentes en los alimentos que se sirven o venden en su establecimiento. Esto puede hacerse de manera física usando folletos, carteles de mesa, letreros u otros materiales, o de manera electrónica, a través de sitios web, aplicaciones, menús digitales o códigos QR.

Acción correctiva en caso de contacto cruzado

ServSafe ahora incluye información sobre qué hacer cuando ha ocurrido contacto cruzado.

Qué hacer si hubo contacto cruzado

Si hay contacto cruzado, la práctica recomendada es desechar cualquier alimento afectado y limpiar y sanitizar exhaustivamente todas las superficies que puedan estar contaminadas.

Capítulo 3: Manipulación segura de los alimentos

Antisépticos para manos

El *Suplemento del Código alimentario de la FDA de 2022* aclaró que los antisépticos para manos no deben llamarse “sanitizantes”, ya que no pueden reducir los microorganismos al mismo nivel. Por lo tanto, ServSafe ha revisado las referencias al *sanitizante de manos*, señalando que estos productos a menudo son “llamados por error” sanitizantes.

Antisépticos para manos

Los antisépticos para manos, *a menudo llamados erróneamente* sanitizantes de manos, son líquidos o geles que se usan para reducir la cantidad de patógenos que hay en la piel. Si los usa, deben cumplir los estándares del Código de Reglamentos Federales (CFR por sus siglas en inglés) y de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA por sus siglas en inglés).

Use los antisépticos para manos solo después de lavarse las manos. NUNCA los use en lugar de lavárselas. Antes de tocar los alimentos o el equipo, espere a que el antiséptico se seque.

Guantes resistentes a los cortes

ServSafe agregó nueva información sobre los requisitos para la compra de guantes resistentes a cortes.

Qué guantes debe comprar

Guantes resistentes a cortes Si se usan, deben ser lisos, duraderos y no absorbentes.

Capítulo 5: El trayecto de los alimentos: Compra, recepción y almacenamiento

Recipientes de almacenamiento

ServSafe ha añadido la prohibición de reutilizar recipientes de un solo uso para almacenar alimentos.

Recipientes (de almacenamiento)

- Almacene los alimentos en recipientes diseñados para este propósito.
- Use recipientes que sean duraderos, a prueba de goteo, y se puedan tapar o sellar.
- *Nunca reutilice recipientes de un solo uso para guardar alimentos.*
- NUNCA guarde productos químicos en recipientes vacíos de alimentos. NUNCA coloque alimentos, equipos, utensilios, mantelería ni artículos de un solo uso en recipientes de productos químicos vacíos.

Capítulo 6: El trayecto de los alimentos: Preparación

Frutas y verduras sin lavar

ServSafe ahora incluye el requisito de que las frutas y verduras sin lavar deben mantenerse separadas de los alimentos listos para comer.

Contaminación cruzada Asegúrese de que las frutas y verduras NO toquen superficies que están expuestas a carne, aves o mariscos crudos.
Separe las frutas y verduras sin lavar de los alimentos listos para comer.

Permisos (variances)

ServSafe ahora reconoce que pueden requerirse permisos en situaciones distintas de la preparación de alimentos con requisitos especiales.

Prácticas de preparación que tienen requerimientos especiales

Necesitará un permiso ("variance" en inglés) cuando vaya a preparar alimentos en determinadas maneras. *Pueden existir otras situaciones donde se requiera un permiso.* Un permiso es un documento emitido por una autoridad reguladora en que se autoriza la modificación o la cancelación de un requerimiento...

Alimentos recalentados para servirse de inmediato

ServSafe ha añadido "un paquete de alimentos sous-vide" como ejemplo de un artículo que puede recalentarse a cualquier temperatura si se prepara para servicio inmediato.

Alimentos recalentados para servirse de inmediato Puede recalentar a cualquier temperatura los alimentos que se servirán de inmediato, como carne de res para un sándwich de res o un *paquete de alimentos sous vide*. Pero debe asegurarse de que el alimento se haya cocinado y enfriado correctamente.

Capítulo 7: El trayecto de los alimentos: Servicio

Tiempo como método de control

ServSafe ha revisado la información sobre los requisitos para mantener alimentos sin control de temperatura.

Mantenimiento de alimentos sin control de temperatura

Su establecimiento puede optar por exhibir o mantener alimentos TCS sin control de temperatura. *No obstante, si atiende principalmente a una población de alto riesgo, esto no está permitido para los huevos crudos (con cascarrón).*

Para exhibir o mantener alimentos TCS sin control de temperatura, debe:

- *Preparar los procedimientos por escrito con anticipación*
- *Mantener estos procedimientos en el establecimiento*
- *Ponerlos a disposición de la autoridad reguladora cuando se soliciten*

También pueden aplicarse condiciones adicionales. Tenga en cuenta que los requisitos para el mantenimiento de alimentos fríos son diferentes a los de los alimentos calientes. Antes de usar el tiempo como método de control, consulte con la autoridad reguladora local para obtener pautas específicas.

Utensilios para servir

ServSafe ha actualizado los requisitos sobre cómo guardar los utensilios durante el servicio de alimentos.

Utensilios para servir Guarde los utensilios para servir dentro del alimento con el mango sobresaliendo por encima del borde del recipiente.
También puede colocarlos sobre una superficie de contacto con alimentos que esté limpia y sanitizada.

Relleno de recipientes retornables

El *Suplemento del Código alimentario de la FDA de 2022* revisó el requisito para rellenar recipientes retornables con el fin de aclarar cuándo y cómo pueden volver a llenarse con alimentos. ServSafe ha reflejado este requisito revisado.

Rellenado de recipientes

Algunas jurisdicciones permiten que ciertos tipos de recipientes se rellenen con alimentos cuando los devuelve un cliente. Estos recipientes puede rellenarlos un manipulador de alimentos o el cliente si cumplen las siguientes condiciones:

- *Están diseñados para ser reutilizados. Los recipientes de un solo uso no pueden rellenarse.*
- *El manipulador de alimentos los limpió y sanitizó antes de rellenarlos.*
- *Fueron inspeccionados visualmente por un manipulador de alimentos para verificar que cumplen con los requisitos.*

Al rellenar recipientes:

- *Transfiera el alimento de manera que se evite la contaminación.*
- *Evite tocar las superficies de los recipientes que entran en contacto con los alimentos.*

Los recipientes de bebidas para llevar también se pueden rellenar siempre y cuando la bebida no sea un alimento TCS y el recipiente se va a rellenar para el mismo cliente. Además, el recipiente también debe cumplir con las siguientes condiciones:

- Puede limpiarse tanto en el hogar como en el establecimiento.
- Antes de rellenarlo, se enjuagará con agua potable caliente bajo presión.
- El personal lo rellenará en el establecimiento o lo hará el cliente utilizando un proceso que impida la contaminación.

Como gerente, tendrá que supervisar a los empleados para asegurarse de que estén siguiendo estos procedimientos correctamente.

Servicio fuera del establecimiento

ServSafe ahora reconoce la importancia de cumplir con los requisitos regulatorios al servir alimentos fuera del establecimiento.

Servicio fuera del establecimiento

Los retrasos entre el punto de preparación y el punto de servicio aumentarán el riesgo de que los alimentos estén expuestos a la contaminación, o al abuso de tiempo y temperatura. *Para transportar alimentos y artículos correctamente, cumpla los requisitos regulatorios y estos procedimientos...*

Capítulo 8: Sistemas de administración de seguridad de los alimentos

Cultura de seguridad de los alimentos

ServSafe agregó nueva información sobre el desarrollo de una cultura de seguridad de los alimentos.

Cultura de seguridad de los alimentos

Como se comentó antes, los restaurantes y los establecimientos de servicio de alimentos enfrentan muchos retos en relación con la seguridad de los alimentos. Por eso, es importante establecer una cultura de seguridad de los alimentos sólida. Esta cultura son los valores, las creencias, las actitudes y las prácticas compartidas que tienen las personas en su establecimiento con respecto a la seguridad de los alimentos.

Todas las organizaciones tienen una cultura de seguridad de los alimentos. La pregunta es si esa cultura es sólida. Una cultura sólida prioriza las prácticas que reducen el riesgo de contaminación y enfermedades transmitidas por alimentos.

Al construir una cultura de seguridad de los alimentos, deben incluirse varios elementos clave.

- **Asegurar el compromiso desde el liderazgo:** La gerencia debe priorizar y respaldar la seguridad de los alimentos en el establecimiento. Esto debe venir de arriba hacia abajo. Sin ese compromiso, es posible que otros en el establecimiento no valoren la seguridad de los alimentos.
- **Hacer de la seguridad de los alimentos una prioridad:** Los empleados deben recibir un entrenamiento inicial y continuo sobre seguridad de los alimentos. Se debe hacer hincapié al personal sobre el valor y el propósito de este entrenamiento. Todos los empleados deben conocer las prácticas de seguridad de los alimentos y confiar en su capacidad para implementarlas. La seguridad de los alimentos debe ser una parte fundamental de las rutinas diarias.
- **Priorice la seguridad de los alimentos en la toma de decisiones:** Deben incorporarse consideraciones de seguridad de los alimentos en todas las tomas de decisiones a lo largo del trayecto de los alimentos.
- **Modelar los comportamientos deseados:** Los gerentes deben modelar de forma consistente los comportamientos de seguridad de los alimentos que esperan del personal. Esto establece expectativas claras para los empleados y muestra que los comportamientos son importantes.
- **Explicar los porqués:** Es fundamental explicar las razones detrás de las prácticas de seguridad de los alimentos que se pide a los empleados que realicen. Los empleados tienen más probabilidades de seguir estas prácticas si ven el valor y el propósito que hay detrás de ellas.
- **Reconocer y celebrar los logros y desempeños positivos:** Reconocer y recompensar a los empleados que aplican correctamente las prácticas de seguridad de los alimentos los hace sentirse valorados y apreciados, eleva la moral y los motiva a seguir desempeñándose bien.
- **Demostrar las mejores prácticas:** Ver las mejores prácticas en acción ayuda a los empleados a comprender exactamente qué se espera de ellos. Proporciona un ejemplo claro y concreto de cómo deben realizarse las tareas.
- **Proporcionar las herramientas y recursos adecuados:** Cuando los empleados tienen las herramientas adecuadas, pueden realizar las tareas de seguridad de los alimentos correctamente. Sin ellas, incluso el personal bien capacitado puede tener dificultades.
- **Garantizar la consistencia de las prácticas:** Las prácticas de seguridad de los alimentos deben estandarizarse en todo el establecimiento. Esto garantiza que se lleven a cabo de manera consistente. Asegúrese de que sus procedimientos operativos estándar utilicen una terminología consistente.
- **Establecer expectativas y abordarlas con los empleados cuando no se cumplan:** Defina claramente las expectativas de seguridad de los alimentos y haga responsables a los empleados. Aborde oportunamente cualquier desviación para reforzar la importancia del cumplimiento.
- **Construir conexiones y asociaciones:** Colabore con proveedores, autoridades reguladoras y otros para mejorar las prácticas de seguridad de los alimentos y mantenerse actualizado en los estándares de la industria.

Sistemas de administración de seguridad de los alimentos

El *Suplemento del Código alimentario de la FDA de 2022* incluye una nueva definición de sistemas de administración de seguridad de los alimentos e identifica cuando son necesarios. ServSafe ahora incorpora esto.

Sistemas de administración de seguridad de los alimentos

Una cultura sólida de seguridad de los alimentos requiere la incorporación de un sistema de administración de seguridad de los alimentos. Se trata de un conjunto de medidas específicas que implementa la gerencia y los empleados para controlar, durante todo el trayecto de alimentos, los riesgos y peligros que pueden conducir a enfermedades transmitidas por alimentos.

Un sistema de administración de seguridad de los alimentos se basa en el establecimiento de políticas y procedimientos de seguridad de los alimentos, el entrenamiento de los empleados en estos, y el monitoreo para garantizar que se sigan.

Los establecimientos de alimentos deben tener un sistema de administración de seguridad de los alimentos que esté documentado por escrito. El sistema debe:

- *Desarrollarse y mantenerse.*
- *Implementarse durante todas las horas de operación.*
- *Ponerse a disposición de la autoridad reguladora cuando se solicite.*

Es posible que esto no se requiera en determinados establecimientos que, según la visión de la autoridad reguladora, implican un riesgo mínimo de causar enfermedades transmitidas por alimentos. Esta decisión se basará en el tipo de establecimiento y el alcance de la preparación de alimentos.

Programas prerrequisito

Si ya tiene algunos programas de seguridad de los alimentos, éstos le pueden servir como la base de su sistema. Los principios presentados en el programa ServSafe son la base de estos programas. Estos son algunos ejemplos de los programas que necesita su establecimiento.

- Programa de higiene personal
- Programa de especificaciones y selección de proveedores
- Programa de limpieza y sanitización
- Programa de diseño del establecimiento y mantenimiento del equipo
- Programa de entrenamiento en seguridad de los alimentos
- Programas de garantía y control de calidad
- Procedimientos estándar de operación (SOPs)
- Programa de control de plagas

Control gerencial activo

El *Suplemento del Código alimentario de la FDA de 2022* proporcionó una nueva definición de control gerencial activo. ServSafe ha revisado el contenido para reflejar esto y ha ampliado la explicación de lo que es el control gerencial activo.

Control gerencial activo

Ya aprendió que hay cinco factores comunes que pueden ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos:

1. Comprar alimentos a proveedores con seguridad deficiente
2. No cocinar correctamente los alimentos
3. Mantener los alimentos a temperaturas incorrectas
4. Usar equipo contaminado
5. Practicar malos hábitos de higiene personal

Es responsabilidad del gerente controlar activamente éstos y otros factores de riesgo que podrían causar enfermedades transmitidas por alimentos. A esto se le llama control gerencial activo.

Conforme al Código alimentario de la FDA, el control gerencial activo es la incorporación intencionada de medidas o procedimientos específicos por parte de la gerencia, para obtener control sobre los factores de riesgo de las enfermedades transmitidas por alimentos en el establecimiento.

El control gerencial activo es proactivo y reactivo. No solo se anticipan los riesgos; cuando se detectan, se corrigen activamente. Luego, esa medida correctiva se incorpora a las políticas y procedimientos para evitar que el problema vuelva a ocurrir en el futuro. Por lo tanto el control gerencial activo es adaptativo. Al identificar áreas de mejora e implementar medidas correctivas, se pueden ajustar las políticas adecuadamente para responder a retos o circunstancias cambiantes.

Hay muchas maneras de lograr el control gerencial activo. Según la FDA, se pueden usar herramientas sencillas, como las **autoinspecciones**. También se puede lograr a través de soluciones más **integrales**, como un programa de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

Existen pasos importantes para implementar el control gerencial activo:

- **Encontrar los riesgos potenciales.** Encontrar y documentar los riesgos potenciales. Luego, identificar aquellos que pueden controlarse o eliminarse. *Por ejemplo, puede asegurarse de que los tiempos de espera y las temperaturas sean correctos.*
- Supervisar las **actividades críticas del establecimiento**. Los alimentos estarán seguros si los gerentes supervisan las actividades críticas. *Esto podría incluir cosas como la supervisión de temperaturas durante la cocción, refrigeración y recalentamiento.*
- Tomar medidas correctivas. Siga los pasos adecuados para corregir los procedimientos o comportamientos inapropiados. *Por ejemplo, si el nivel de sanitizante es demasiado bajo cuando se revisa, corrija la situación mezclando una nueva solución de sanitizante.*
- **Supervisar al personal.** Verifique que se sigan todas las normas, procedimientos y acciones correctivas.
- **Entrenar al personal.** Asegúrese de que todos su empleados sean entrenados para seguir los procedimientos y que se les vuelva a entrenar según sea necesario.
- **Reevaluar el programa.** De manera periódica, reevalúe el sistema para verificar que funcione de manera adecuada y efectiva.

Estos pasos reflejan los del HACCP.

Los siete principios del HACCP

ServSafe ha incorporado nueva información sobre los siete principios del HACCP y la implementación de un plan HACCP.

Los siete principios del HACCP

Un plan HACCP se basa en siete principios básicos. Estos principios son los siete pasos que detallan cómo crear un plan HACCP.

Cada principio del HACCP se basa en la información obtenida del principio anterior. Debe considerar los siete principios, en orden, cuando desarrolle su plan. Estos son los siete principios:

1. Realizar un análisis de peligros
2. Determinar los puntos críticos de control (critical control points o CCP, por sus siglas en inglés)
3. Establecer los límites críticos
4. Establecer los procedimientos de monitoreo
5. Identificar las medidas correctivas
6. Verificar que el sistema funciona
7. Establecer procedimientos para la gestión de registros y documentación.

A continuación, se analizan estos principios más detenidamente y se ofrece una visión general sobre cómo desarrollar un programa HACCP.

Principio 1: Realizar un análisis de peligros

En primer lugar, identificará y evaluará los posibles peligros en los alimentos que sirve. Comience analizando cómo se procesan los alimentos en el establecimiento. Muchos tipos de alimentos se procesan de manera similar. Aquí hay algunos procesos comunes:

- Preparar y servir sin cocinar (ensaladas, sándwiches fríos, etc.).
- Preparar y cocinar para servir el mismo día (sándwiches de pollo a la parrilla, hamburguesas, etc.).
- Preparar, cocinar, mantener, enfriar, recalentar y servir (chili, sopa, salsa de pasta con carne, etc.).

Vea su menú e identifique los platillos que se procesan así. Luego, identifique los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para la seguridad (TCS, por sus siglas en inglés). Determine dónde surgirán probablemente los peligros de seguridad de los alimentos para cada alimento TCS. Pueden provenir de contaminantes biológicos, químicos o físicos.

Principio 2: Determinar los puntos críticos de control (CCP)

Encuentre los puntos en el proceso donde los peligros identificados pueden prevenirse, eliminarse o reducirse a niveles seguros. Estos son los puntos críticos de control (CCP). Dependiendo del proceso, puede haber más de un CCP.

Principio 3: Establecer los límites críticos

Para cada CCP, establezca límites mínimos o máximos. Estos límites deben cumplirse para prevenir o eliminar el peligro, o para reducirlo a un nivel seguro.

Principio 4: Establecer los procedimientos de monitoreo

Cuando se hayan establecido los límites críticos, determine la mejor manera en que su establecimiento puede verificarlos. Asegúrese de que los límites se cumplan de manera consistente. Identifique quién los supervisará y con qué frecuencia.

Principio 5: Identificar las medidas correctivas

Identifique los pasos que deben realizarse cuando no se cumple un límite crítico. Estos pasos deben determinarse con anticipación.

Principio 6: Verificar que el sistema funciona

Determine si el plan funciona según lo previsto. Evalúelo con regularidad. Use sus gráficos de monitoreo, registros, análisis de peligros, etc., y determine si su plan previene, reduce o elimina los peligros identificados.

Principio 7: Establezca procedimientos para la gestión de registros y documentación

Mantenga su plan HACCP y conserve toda la documentación generada al desarrollarlo. Mantenga registros de las siguientes acciones:

- Actividades de monitoreo.
- Toma de medidas correctivas.
- Validación de equipos (comprobar que funcionen correctamente)
- Trabajo con proveedores (p. ej., estudios de vida útil, facturas, especificaciones, estudios de provocación, etc.)

Cuándo se requiere un plan HACCP

ServSafe agregó nueva información sobre cuándo se requiere un plan HACCP.

Cuándo se requiere un plan HACCP

Salvo en algunos casos especiales, no se requiere un plan HACCP. Sin embargo, los planes HACCP pueden ser necesarios cuando:

- *Se solicita un permiso respecto a un requisito regulatorio.*
- *Se utiliza un método especializado de procesamiento de alimentos (p. ej., ahumar alimentos para su conservación)*

Autoinspecciones

ServSafe ahora incluye información sobre qué observar al realizar autoinspecciones. También señala la importancia de replicar el tipo de inspección que realiza la autoridad reguladora.

Autoinspecciones (encabezado de nivel B)

Los establecimientos bien gestionados realizan autoinspecciones frecuentes para mantener seguros los alimentos. Estas se realizan además de las inspecciones regulatorias y con mayor frecuencia. Pueden realizarse internamente o a través de terceros.

Al crear un programa de autoinspección, es una buena práctica reflejar el tipo de inspección que realizará la autoridad reguladora. Obtenga una copia del formulario de inspección y siga los pasos.

Hay aspectos específicos que debe verificar cuando realiza una autoinspección. Esto incluye determinar si su establecimiento cumple con los requisitos sobre:

- *El establecimiento de alimentos*
- *El trayecto de los alimentos (recepción, almacenamiento, preparación, cocción, mantenimiento, enfriamiento, recalentamiento, servicio)*
- *Higiene/salud personal*
- *Prácticas de los empleados*
- *Temperaturas adecuadas (recepción, almacenamiento, cocción, mantenimiento, enfriamiento, recalentamiento)*
- *Prevención de peligros biológicos, químicos y físicos*
- *Limpieza y sanitización*
- *Plomería y aguas residuales*
- *Áreas exteriores*
- *Manejo de residuos*
- *Control de plagas*
- *Mantenimiento del equipo*
- *Gestión de crisis*
- *Documentación adecuada*
- *Sistemas de administración de seguridad de los alimentos*

Como gerente, debe inspeccionar y monitorear regularmente estas áreas para asegurarse de que se cumplan los requisitos. Además, debe estar familiarizado con el proceso de inspección regulatorio e incorporar los mismos procesos en las autoinspecciones.

Capítulo 9: Instalaciones seguras y manejo de plagas

Revisión del plan

El *Suplemento del Código alimentario de la FDA de 2022* agregó el requisito de que las revisiones de planes demuestren evidencia de que existe un plan de administración de seguridad de los alimentos. ServSafe agregó el requisito de presentar una revisión del plan antes de iniciar una nueva construcción o una remodelación. Incluye una explicación del proceso de revisión del plan y de los beneficios para un establecimiento. También refleja el nuevo requisito del *Código alimentario* de la FDA.

Revisión del plan

Antes de comenzar cualquier proyecto de construcción o remodelación nuevo, debe presentar un plan a la autoridad reguladora. Si es necesario, el plan debe ser aprobado antes de que comience la construcción.

Durante el proceso de revisión del plan, la autoridad reguladora se asegura de que el diseño cumpla con los requisitos regulatorios, que se utilice el equipo aprobado, que el trayecto de los alimentos sea seguro en todo el establecimiento y que exista o se esté desarrollando un sistema de administración de seguridad de los alimentos.

La revisión del plan ofrece beneficios valiosos para el establecimiento. Mejora la seguridad de los alimentos mientras ahorra tiempo y dinero, al identificar los procesos más adecuados y eficientes para su establecimiento.

Permiso para operar

ServSafe agregó el requisito de que, para poder operar, los establecimientos de alimentos cuenten con un permiso de operación válido emitido por la autoridad regulatoria.

Revisión del plan

Antes de comenzar cualquier proyecto de construcción o remodelación nuevo, debe presentar un plan a la autoridad reguladora. Si es necesario, el plan debe ser aprobado antes de que comience la construcción.

Durante el proceso de revisión del plan, la autoridad reguladora se asegura de que el diseño cumpla con los requisitos regulatorios, que se utilice el equipo aprobado, que el trayecto de los alimentos sea seguro en todo el establecimiento y que exista o se esté desarrollando un sistema de administración de seguridad de los alimentos.

La revisión del plan ofrece beneficios valiosos para el establecimiento. Mejora la seguridad de los alimentos mientras ahorra tiempo y dinero, al identificar los procesos más adecuados y eficientes para su establecimiento.

Tenga en cuenta que no puede operar un establecimiento de venta de alimentos sin un permiso válido para operar emitido por la autoridad reguladora.

Superficies del equipo que tienen contacto con alimentos

ServSafe agregó el requisito de que las superficies de contacto con alimentos del equipo sean no absorbentes y de que el equipo sea reemplazado si ya no cumple con los estándares.

Selección del equipo

El equipo para servicio de alimentos debe cumplir estándares específicos si entrará en contacto con los alimentos, como ser liso, fácil de limpiar, duradero y **no absorbente**.

Si su equipo ya no cumple con estos estándares, debe reemplazarse.

ANAB

ServSafe ahora incluye la aclaración de que las organizaciones que desarrollan estándares para el diseño sanitario y la construcción del equipo o certifican equipos que cumplen con estos estándares deben estar acreditadas por la Junta Nacional de Acreditación del Instituto Nacional de Estándares de los Estados Unidos (ANAB).

Selección del equipo

El equipo para servicio de alimentos debe cumplir estándares específicos si entrará en contacto con los alimentos, como ser liso, fácil de limpiar, duradero y no absorbente.

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

Estas organizaciones deben estar acreditadas por la **Junta Nacional de Acreditación del Instituto Nacional de Estándares de los Estados Unidos (ANAB), que es una subsidiaria de propiedad total del Instituto Nacional de Estándares de los Estados Unidos (ANSI), una corporación sin fines de lucro.** Al comprar equipos, busque la marca NSF, la marca clasificada UL EPH o la marca de saneamiento ETL. Estas indican que el equipo está certificado o clasificado en materia de higiene por un programa **acreditado por el ANAB.**

Cuándo Reparar o reemplazar el equipo

ServSafe agregó criterios específicos que identifican cuándo el equipo debe ser reparado o reemplazado.

Instalación y mantenimiento del equipo

Una vez instalado el equipo, revíselo regularmente para asegurarse de que funciona según lo previsto. Repare o reemplace el equipo si:

- **está gastado,**
- **está deteriorado,**
- **es inseguro,**
- **es difícil de limpiar, o**
- **no funciona correctamente.**

Asegúrese de que el equipo reciba mantenimiento regularmente por parte de personal calificado. Por lo general, puede establecer un programa de mantenimiento con el proveedor o fabricante para mantenerlo en buenas condiciones.

Baños

ServSafe agregó requisitos para los baños.

Baños

Los baños deben ser prácticos e higiénicos, y deben contar con puertas de cierre automático. También deben estar limpios y en buenas condiciones.

Aguas residuales

ServSafe agregó el requisito de que las aguas residuales se eliminen de manera adecuada.

Desechos

Las aguas residuales deben desecharse en un sistema de alcantarillado aprobado.

Frecuencia de la recolección de basura

ServSafe ha añadido contenido sobre la posible necesidad de aumentar la frecuencia de la recolección de basura para evitar plagas y contaminación.

Contenedores exteriores

Ponga los contenedores en una superficie lisa, duradera y no absorbente. El asfalto y el hormigón son buenas opciones.

Asegúrese de que los botes de basura tengan tapas que se ajusten bien y manténgalos tapados siempre. Mantenga los tapones de drenaje en su lugar.

Quizá sea necesario aumentar la frecuencia de la recolección de basura para evitar contaminación y plagas en el establecimiento. Verifíquelo con la autoridad reguladora local para conocer los requisitos.

Peligro inminente para la salud

ServSafe ha añadido los “*brotos aparentes de enfermedades transmitidas por alimentos*” a la lista de emergencias consideradas como peligros inminentes para la salud.

Emergencias que afectan a las instalaciones

Hay crisis que pueden afectar la seguridad de los alimentos que sirve. Algunas de las más frecuentes incluyen *brotos aparentes de enfermedades transmitidas por alimentos*, cortes del servicio eléctrico, incendios, inundaciones y reflujos de aguas residuales. La autoridad reguladora local considera que son peligros inminentes para la salud.

Animales en las instalaciones

ServSafe incluye ahora información sobre animales en las instalaciones.

Animales en las instalaciones

Algunas personas pueden requerir la asistencia de un animal de servicio mientras estén en el establecimiento. Muchas jurisdicciones permiten perros en las áreas del patio. Es importante que verifique con la autoridad reguladora local para conocer los requisitos específicos en estas situaciones.

Negación del acceso de plagas y medidas de control de plagas

ServSafe ahora incluye la importancia de instalar burletes en la parte inferior de las puertas para ayudar a evitar que las plagas ingresen.

Negar acceso

Instale puertas de cierre automático, *burletes para puertas* y cortinas de aire (también llamadas puertas de aire o ventiladores para moscas).

Medidas para control de plagas

ServSafe ahora incluye ejemplos de medidas para el control de plagas (es decir, trampas adhesivas y trampas de resorte).

Control de plagas

Si ve problemas como este u otros relacionados con las plagas, póngase en contacto con el operador de control de plagas para tomar medidas.

Esto podría incluir pesticidas o dispositivos como trampas adhesivas o trampas con resorte. El operador de control de plagas (PCO por sus siglas en inglés) determinará si es necesario utilizar pesticidas y dónde deben colocarse estos dispositivos. Recuerde: los pesticidas solo deben ser aplicados por una persona certificada.

Capítulo 10: Limpieza y sanitización

Desinfectantes

El *Suplemento del Código alimentario de la FDA de 2022* introdujo una nueva definición de desinfección para diferenciarla de sanitizar. También estableció el requisito de usar kits de prueba u otros dispositivos de medición para evaluar la concentración de las soluciones desinfectantes. ServSafe ahora incluye esta información.

Desinfectantes

Muchos establecimientos utilizan desinfectantes en sus prácticas de limpieza y sanitización. Si bien la sanitización y la desinfección suelen confundirse, sirven propósitos diferentes: los sanitizantes reducen los patógenos sobre las superficies a niveles seguros, mientras que los desinfectantes están diseñados para reducir más los patógenos y pueden desactivarlos o eliminarlos.

Conforme al Código alimentario de la FDA, la desinfección es la aplicación de una sustancia, o combinación de sustancias, que destruye o inactiva de manera irreversible bacterias, hongos y virus, pero no necesariamente las esporas bacterianas.

Entonces, ¿por qué no se utilizan desinfectantes todo el tiempo? Los desinfectantes pueden dejar residuos químicos que no son seguros en las superficies que tienen contacto con alimentos, lo que requiere limpieza y sanitización adicionales después de su uso. Además, los desinfectantes pueden tener un mayor impacto ambiental si se usan en exceso.

Los desinfectantes suelen reservarse para situaciones de alto riesgo que requieren un mayor nivel de eliminación de patógenos, como limpiar derrames de fluidos corporales o cumplir con directrices de las autoridades reguladoras.

Al igual que con las soluciones sanitizantes, asegurar la concentración adecuada de una solución desinfectante sea adecuada es fundamental. Asegúrese de proporcionar un kit de prueba u otro dispositivo que mida con precisión la concentración. Asegúrese de que siempre estén disponibles y accesibles para los empleados. Finalmente, antes de usar desinfectantes, verifique que estén aprobados por la EPA verificando la etiqueta del producto, y siga siempre las indicaciones del fabricante.

Como gerente, debe desarrollar un plan para el uso de desinfectantes en su establecimiento y capacitar a los empleados en ese plan. Tenga en cuenta que esto es obligatorio cuando se limpian derrames de fluidos corporales.

Fregaderos de servicio

ServSafe agregó los “fregaderos de servicio” a los lugares requeridos donde se puede eliminar el agua residual.

Almacenamiento de implementos y productos de limpieza

El área de almacenamiento debe tener:

- Un fregadero de uso general para llenar las cubetas y lavar los implementos de limpieza.
- Un **fregadero de servicio** o un drenaje en el piso para desechar el agua sucia.

SDS

ServSafe agregó nueva información sobre las Hojas de datos de seguridad (SDS).

Uso de productos químicos para el servicio de alimentos

Muchos de los productos químicos usados en su establecimiento pueden ser peligrosos, sobre todo si se usan o se almacenan incorrectamente. **Por eso es importante tener Hojas de datos de seguridad (Safety Data Sheets o SDS, por sus siglas en inglés) para cada producto químico en el establecimiento. Estas contienen información de manipulación segura y detallan las medidas que deben tomarse en caso de emergencia. Asegúrese de que las SDS están a disposición de los empleados en todo momento.**

Uno de los mayores peligros **con los productos químicos** es la contaminación cruzada. Para reducir el riesgo, siga estas pautas....