

## Suplemento para estudiantes de Ohio del curso de ServSafe® para gerentes

**Estudiantes:** Este suplemento incluye contenido específico de Ohio que debe saber. Además de la información presentada en el curso, también debe revisar la información en este documento para cumplir con los requisitos del curso del Departamento de Salud de Ohio.

	Tema	Requisito de Ohio
1.	<b>Persona a cargo (PIC por sus siglas en inglés)</b>	El <i>Código de Alimentos</i> de la FDA requiere que la persona a cargo de un establecimiento de servicio de alimentos se convierta en un Gerente Certificado de Protección de Alimentos. Sin embargo, esto <i>no</i> es un requisito en el estado de Ohio. Ohio <i>requiere</i> que cada establecimiento de servicio de alimentos y de ventas de alimentos al por menor con nivel de riesgo III y nivel de riesgo IV, tengan por lo menos un empleado que tenga la responsabilidad de supervisor y gerente, y la autoridad para dirigir y controlar la preparación de alimentos, obtenga la certificación de gerentes en protección alimentaria.
2.	<b>Términos de microbiología alimentaria</b>	<p>Para entender las enfermedades transmitidas por alimentos, es importante entender dos términos: <i>Infección transmitida por alimentos e intoxicación por alimentos.</i></p> <p><b>Infección transmitida por alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resulta cuando una persona ingiere alimentos que contienen patógenos, luego estos patógenos crecen en los intestinos y causan enfermedades.</li> <li>• Por lo general, los síntomas de una infección transmitida por alimentos no aparecen inmediatamente.</li> </ul> <p><b>Intoxicación por alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resulta cuando una persona ingiere alimentos que contienen toxinas (venenos) que causan enfermedades.</li> <li>• Las toxinas pueden haber sido producidas por patógenos que se encuentran en el alimento o pueden ser el resultado de contaminación química.</li> <li>• Las toxinas pueden ser parte natural de una planta o animal ingerido.</li> <li>• Por lo general, los síntomas de la intoxicación transmitida por los alimentos aparecen rápidamente, en pocas horas.</li> </ul>
3.	<b>Síntomas asociados con los seis patógenos principales</b>	<p>Los síntomas de una enfermedad transmitida por alimentos varían dependiendo de la enfermedad. Estos son algunos síntomas específicos asociados con los seis patógenos principales:</p> <p style="text-align: center;"><b>Bacteria:</b> <i>Escherichia coli</i> productora de toxina Shiga <b>Enfermedad:</b> Colitis hemorrágica</p> <p><b>Síntomas más comunes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diarrea (eventualmente se vuelve sanguinolenta)</li> <li>• Retortijones</li> <li>• Insuficiencia renal (en casos graves)</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Bacteria:</b> <i>Salmonella</i> no tifoidea <b>Enfermedad:</b> Salmonelosis</p> <p><b>Síntomas más comunes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diarrea</li> <li>• Retortijones</li> <li>• Vómito</li> <li>• Fiebre</li> </ul>

	Tema	Requisito de Ohio
		<p style="text-align: center;"><b>Bacteria: <i>Salmonella</i> Typhi</b> <b>Enfermedad: Fiebre tifoidea</b></p> <p><b>Síntomas más comunes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiebre alta</li> <li>• Debilidad</li> <li>• Dolor abdominal</li> <li>• Dolor de cabeza</li> <li>• Pérdida de apetito</li> <li>• Salpullido (ronchas)</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Bacteria: Especie <i>Shigella</i></b> <b>Enfermedad: Shigelosis</b></p> <p><b>Síntomas más comunes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diarrea sanguinolenta</li> <li>• Dolor abdominal y retortijones</li> <li>• Fiebre (ocasionalmente)</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Virus: Hepatitis A</b> <b>Enfermedad: Hepatitis A</b></p> <p><b>Síntomas más comunes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiebre (leve)</li> <li>• Debilidad general</li> <li>• Náuseas</li> <li>• Dolor abdominal</li> <li>• Ictericia (aparece más tarde)</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Virus: Norovirus</b> <b>Enfermedad: Gastroenteritis por Norovirus</b></p> <p><b>Síntomas más comunes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vómito</li> <li>• Diarrea</li> <li>• Náuseas</li> <li>• Retortijones</li> </ul>

	Tema	Requisito de Ohio
4.	<p><b>Patógenos adicionales que causan enfermedades transmitidas por alimentos</b></p>	<p>Además de los seis patógenos principales identificados en el Curso de ServSafe, hay siete patógenos adicionales que es importante conocer:</p> <p style="text-align: center;"><b>Bacteria:</b> <i>Campylobacter jejuni</i> <b>Enfermedad:</b> Campylobacteriosis</p> <p><b>Fuente</b> <i>Campylobacter jejuni</i> se asocia comúnmente con las aves. La enfermedad a menudo ocurre cuando la carne de ave se cocina incorrectamente y cuando se permite la contaminación cruzada de las aves crudas con otros alimentos y superficies de contacto con los alimentos. También se ha sabido que <i>Campylobacter jejuni</i> contamina el agua.</p> <p><b>Alimentos comúnmente relacionados con la bacteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de ave</li> <li>• Agua contaminada con la bacteria</li> <li>• Carnes</li> <li>• Guisos/salsas de carne (gravy)</li> </ul> <p><b>Síntomas más comunes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diarrea (puede ser acuosa o sanguinolenta)</li> <li>• Retortijones</li> <li>• Fiebre</li> <li>• Vómito</li> <li>• Dolores de cabeza</li> </ul> <p><b>Medidas preventivas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar los alimentos, en particular las aves a las temperaturas internas mínimas.</li> <li>• Evitar la contaminación cruzada entre la carne de ave cruda y los alimentos listos para comer.</li> <li>• Controlar el tiempo y la temperatura.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Bacteria:</b> <i>Yersinia enterocolitica</i> <b>Enfermedad:</b> Yersiniosis</p> <p><b>Fuente</b> Mientras que los cerdos domésticos son una fuente principal, la bacteria también se pueden encontrar en el suelo, el agua, en animales salvajes y roedores.</p> <p><b>Alimentos comúnmente relacionados con la bacteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne (cerdo, res, ternera, cordero)</li> <li>• Ostiones, pescado</li> <li>• Leche cruda, leche pasteurizada contaminada</li> <li>• Tofu</li> <li>• Agua no clorada (sin cloro)</li> </ul>

	Tema	Requisito de Ohio
		<p><b>Síntomas más comunes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiebre</li> <li>• Diarrea</li> <li>• Dolores abdominales severos</li> <li>• Vómito</li> </ul> <p><b>Medidas preventivas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Minimizar la contaminación cruzada con la carne de cerdo</li> <li>• Cocinar bien los alimentos a las temperaturas internas mínimas requeridas</li> <li>• Asegurar que las instalaciones y el equipo se limpien y saniticen adecuadamente</li> <li>• Seguir los procedimientos de almacenamiento adecuados</li> <li>• Utilizar únicamente suministros salubres de agua clorada (con cloro)</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Parásito:</b> <i>Cyclospora cayetanensis</i> <b>Enfermedad:</b> Ciclosporiasis</p> <p><b>Fuente</b></p> <p><i>Cyclospora cayetanensis</i> es un parásito que se ha encontrado en agua contaminada y se ha asociado con productos de regadío o productos que se han lavado con agua contaminada. También se puede encontrar en las heces de las personas infectadas. Los manipuladores de alimentos pueden transferir el parásito a los alimentos cuando los tocan con dedos que tienen heces. Por esta razón, los manipuladores de alimentos con diarrea deben ser excluidos del establecimiento. También es fundamental comprar productos de proveedores aprobados y con buena reputación.</p> <p><b>Alimentos comúnmente relacionados con el parásito</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua tratada incorrectamente</li> <li>• Productos como bayas, lechuga o albahaca</li> </ul> <p><b>Síntomas más comunes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Náuseas</li> <li>• Retortijones</li> <li>• Fiebre leve</li> <li>• Diarrea alternada con estreñimiento</li> <li>• Pérdida de peso</li> <li>• Pérdida de apetito</li> </ul> <p><b>Medidas preventivas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprar productos de proveedores aprobados y de buena reputación</li> <li>• Mantener a los manipuladores de alimentos con diarrea fuera del establecimiento</li> <li>• Lavarse las manos</li> </ul>

	Tema	Requisito de Ohio
		<p style="text-align: center;"><b>Bacteria: <i>Cólera Vibrio</i></b> <b>Enfermedad: Cólera</b></p> <p><b>Fuente</b> Por lo general, el cólera se encuentra en el agua o en los alimentos contaminados por heces de una persona infectada.</p> <p><b>Alimentos comúnmente relacionados con la bacteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne y mariscos crudos o poco cocinados</li> <li>• Frutas y verduras crudas o poco cocinadas</li> <li>• Agua contaminada</li> </ul> <p><b>Síntomas más comunes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diarrea acuosa</li> <li>• Vómito</li> <li>• Frecuencia cardíaca rápida</li> <li>• Presión arterial baja</li> <li>• Calambres musculares</li> </ul> <p><b>Medidas preventivas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavarse las manos correctamente</li> <li>• Buena higiene personal</li> <li>• Cocinar los alimentos a las temperaturas internas mínimas requeridas</li> <li>• Limpieza y sanitización adecuadas</li> <li>• Usar agua tratada correctamente</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Parásito: <i>Cryptosporidium parvum</i></b> <b>Enfermedad: Cryptosporidiosis</b></p> <p><b>Fuente</b> <i>Cryptosporidium parvum</i> se puede encontrar en las heces de las personas infectadas. Los manipuladores de alimentos pueden transferirlo a los alimentos cuando los tocan con dedos que tienen heces. Las comunidades médicas y de guarderías infantiles han sido lugares frecuentes de difusión de este parásito de persona a persona. Los síntomas serán más graves en personas con sistemas inmunológicos débiles.</p> <p><b>Alimentos comúnmente relacionados con el parásito</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua contaminada</li> <li>• Frutas y verduras</li> </ul>

	Tema	Requisito de Ohio
		<p><b>Síntomas más comunes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diarrea acuosa</li> <li>• Retortijones</li> <li>• Náuseas</li> <li>• Pérdida de peso</li> </ul> <p><b>Medidas preventivas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar agua tratada correctamente</li> <li>• Mantener a los manipuladores de alimentos con diarrea fuera del establecimiento</li> <li>• Lavarse las manos</li> <li>• Comprar de proveedores aprobados y con buena reputación</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Parásito:</b> <i>Entamoeba histolytica</i> <b>Enfermedad:</b> Amebiasis</p> <p><b>Fuente</b></p> <p>El agua es la fuente más común de contaminación. Los alimentos crudos también pueden ser una fuente de infección, después de que el alimento se ha contaminado debido a un manipulador de alimentos o por agua de riego/enjuague, especialmente si el alimento se mantiene en un lugar húmedo.</p> <p><b>Alimentos comúnmente relacionados con el parásito</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua</li> <li>• Vegetales crudos</li> <li>• Fruta fresca</li> <li>• Leche, queso o productos lácteos sin pasteurizar</li> </ul> <p><b>Síntomas más comunes</b></p> <p>Sólo entre el 10% y el 20% de las personas tienen síntomas. Las personas con síntomas pueden experimentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diarrea</li> <li>• Dolor de estómago/retortijones</li> <li>• Heces con sangre</li> <li>• Pérdida de peso</li> <li>• Fatiga</li> <li>• Fiebre</li> </ul>

	Tema	Requisito de Ohio
		<p><b>Medidas preventivas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar agua tratada correctamente</li> <li>• Lavarse las manos</li> <li>• Comprar de proveedores aprobados y con buena reputación</li> <li>• Mantener a los manipuladores de alimentos con diarrea fuera del establecimiento</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Parásito:</b> <i>Giardia duodenalis</i> también conocido como <i>G. lamblia</i> o <i>G. intestinalis</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Enfermedad:</b> Giardiasis</p> <p><b>Fuente</b></p> <p><i>Giardia duodenalis</i> se puede encontrar en las heces de las personas infectadas. Los manipuladores de alimentos pueden transferir el parásito a los alimentos cuando tocan los alimentos con dedos que tienen heces.</p> <p><b>Alimentos comúnmente relacionados con el parásito</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua tratada incorrectamente</li> <li>• Frutas y verduras</li> </ul> <p><b>Síntomas más comunes</b></p> <p>Inicialmente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiebre</li> </ul> <p>Más adelante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diarrea</li> <li>• Retortijones</li> <li>• Náuseas</li> </ul> <p><b>Medidas preventivas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar agua tratada correctamente</li> <li>• Mantener a los manipuladores de alimentos con diarrea fuera del establecimiento</li> <li>• Lavarse las manos</li> <li>• Comprar de proveedores aprobados y con buena reputación</li> </ul>
5.	<b>Guantes de látex</b>	En Ohio, el uso de guantes de látex no está permitido en operaciones de servicio de alimentos y establecimientos de venta minorista de alimentos.

	Tema	Requisito de Ohio
6.	<b>Contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para comer</b>	<p>Definición de <b>empleado de alimentos</b>: Empleado de alimentos se refiere a una persona que trabaja con alimentos sin envasar o empaquetar, con equipo o utensilios de alimentos, o con superficies que tienen contacto con alimentos.</p> <p>Definición de <b>empleado condicional</b>: Empleado condicional se refiere a un posible empleado de alimentos a quien se le hace una oferta de trabajo, condicionada a las respuestas a preguntas o exámenes médicos posteriores diseñados para identificar posibles empleados de alimentos que puedan estar sufriendo de una enfermedad que se puede transmitir a través de los alimentos y que se hace cumpliendo con el Título 1 de la Ley de Estadounidenses con Discapacidades de 1990.</p> <p>Definición de <b>otorgante de licencia</b>:</p> <p>Otorgante de licencia se refiere a uno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Una junta de salud o la autoridad que tenga las funciones de una junta de salud aprobada conforme a la sección 3717.11 del Código Revisado;</li> <li>• El director de agricultura actuando conforme a la sección 3717.11 del Código Revisado o a la 3717.111 del Código Revisado con respecto a la concesión de licencias a establecimientos minoristas de alimentos; o</li> <li>• El director de salud actuando conforme a la sección 3717.11 del Código Revisado o a la 3717.111 del Código Revisado con respecto a la concesión de licencias a operaciones de servicio de alimentos.</li> </ul> <p>(4) Los empleados que manejan alimentos que no atienden a una población de alto riesgo pueden tocar los alimentos listos para comer con sus manos descubiertas si:</p> <p>(a) El titular de la licencia obtiene la aprobación previa de quien emite la licencia;</p> <p>(b) Los procedimientos escritos se mantienen en el establecimiento de servicio de alimentos o en el establecimiento de venta de alimentos al por menor y se ponen a disposición de quien emite la licencia, estos deben incluir:</p> <p>(i) Para cada procedimiento que incluya tocar alimentos con las manos desnudas, una lista de los alimentos listos para comer específicos que se tocan con las manos desnudas;</p> <p>(ii) Diagramas y otra información que muestre que las instalaciones de lavado de manos, que son instaladas, ubicadas, equipadas y mantenidas según lo especificado en los párrafos (G), (L) y (O) de la regla 3717-1-05.1 del Código Administrativo, y los párrafos (B), (C) y (E) de la regla 3717-1-06.2 del Código Administrativo, se encuentran en un lugar de fácil acceso y muy cerca del puesto de trabajo donde se lleva a cabo el procedimiento de contacto de los alimentos con las manos desnudas.</p> <p>(c) Una política de salud escrita para los empleados que detalla cómo el establecimiento de servicio de alimentos o el establecimiento de venta de alimentos al por menor cumple con la regla 3717-1-02.1 del Código Administrativo, que incluye:</p> <p>(i) Documentación de que los empleados que manejan alimentos y los empleados condicionales reconocen que han sido informados que deben informar sobre su salud en relación con los síntomas gastrointestinales y las enfermedades que se pueden transmitir a través de alimentos, según se especifica en el párrafo (A) de la regla 3717-1-02.1 del Código Administrativo;</p> <p>(ii) Documentación de que los empleados que manejan alimentos y los empleados condicionales reconocen sus responsabilidades según lo especificado en el párrafo (A) de la regla 3717-1-02.1 del Código Administrativo; y</p> <p>(iii) Documentación de que el responsable reconoce las responsabilidades especificadas en los párrafos (B), (C), (D) y (E) de la regla 3717-1-02.1 del Código Administrativo.</p>



	Tema	Requisito de Ohio
		<p>(d) Documentación de que los empleados que manejan alimentos reconocen que han recibido capacitación en lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(i) Riesgos de tocar sin guantes alimentos listos para comer específicos;</li> <li>(ii) Lavado adecuado de las manos, tal como se especifica en el párrafo (B) de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo;</li> <li>(iii) Cuándo lavarse las manos según lo especificado en el párrafo (C) de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo;</li> <li>(iv) Dónde lavarse las manos según lo especificado en el apartado (D) de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo;</li> <li>(v) Mantenimiento adecuado de las uñas, tal como se especifica en el apartado (F) de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo;</li> <li>(vi) Prohibición del uso de joyas según lo especificado en el párrafo (G) de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo; y</li> <li>(vii) Buenas prácticas higiénicas especificadas en los párrafos (A) y (B) del artículo 3717-1-02.3 del Código Administrativo.</li> </ul> <p>(e) Documentación de que las manos se deben lavar antes de preparar alimentos y según sea necesario para evitar la contaminación cruzada por parte de los empleados que manejan alimentos, según se especifica en los párrafos (A), (B), (C) y (D) de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo durante todas las horas de funcionamiento, cuando se preparan los alimentos específicos listos para comer;</p> <p>(f) Documentación de que los empleados que manejan alimentos que toquen alimentos listos para comer con las manos desnudas utilizan dos o más de las siguientes medidas de control para proporcionar protecciones adicionales a los peligros asociados con tocar los alimentos con las manos desnudas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(i) Lavado doble de las manos;</li> <li>(ii) Cepillos de uñas;</li> <li>(iii) Un antiséptico para manos que se usa después de lavarse manos, según lo especificado en el apartado (E), de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo;</li> <li>(iv) Programas de incentivos como el permiso para ausentarse debido a enfermedad pagado, que ayudan o alientan a los empleados que manejan alimentos a no presentarse a trabajar cuando están enfermos; o</li> <li>(v) Otras medidas de control aprobadas por quien emite la licencia; y</li> </ul> <p>(g) Documentación de que se adoptan medidas correctivas cuando no se siguen los párrafos del (A)(4)(a) al (4)(f) de esta regla.</p> <p>(5) Los empleados que manejan alimentos minimizarán el contacto de manos y brazos descubiertos con alimentos expuestos que no estén listos para comer.</p>
7.	<b>Brazaletes médicos</b>	En Ohio, un manipulador de alimentos puede usar un brazaletes de alerta médica si se hace una adaptación razonable, como usar el brazaletes en la parte de arriba del brazo o asegurado de alguna manera que no represente un riesgo para los alimentos.

	Tema	Requisito de Ohio
8.	<b>Síntomas asociados con enfermedades transmitidas por alimentos que deben reportarse</b>	Un manipulador de alimentos o un empleado condicional debe informar a la persona a cargo si tiene una lesión que contiene pus, como una herida o forúnculo infectado que esté abierto o supurando. Sin embargo, esto no es necesario si la herida está cubierta como se describe en el curso de ServSafe para gerentes.
9.	<b>Establecimiento y eliminación de exclusiones y restricciones</b>	<p><b>Establecimiento de exclusiones y restricciones</b></p> <p>En Ohio, la persona a cargo debe <b>restringir</b> las tareas de un empleado que maneja alimentos de un establecimiento de servicio de alimentos o de un establecimiento de venta de alimentos al por menor, si la persona tiene estos síntomas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vómito</li> <li>• Diarrea</li> <li>• Ictericia</li> <li>• Dolor de garganta con fiebre</li> <li>• Una lesión que contenga pus como un forúnculo o una herida infectada que esté abierta o supurando y esté: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ En las manos o las muñecas, a menos que un vendaje impermeable como un dedil proteja la lesión y se use un guante desechable sobre el vendaje impermeable;</li> <li>○ En partes expuestas de los brazos, a menos que la lesión esté protegida por un vendaje impermeable;</li> <li>○ En otras partes del cuerpo, a menos que la lesión esté cubierta por un vendaje seco, duradero y ajustado.</li> </ul> </li> </ul> <p>En Ohio, la persona a cargo debe <b>restringir</b> las tareas de un empleado que maneja alimentos o <b>excluirlo</b> de un establecimiento de servicio de alimentos o de un establecimiento de venta de alimentos al por menor, si la persona ha sido diagnosticada con una de estas enfermedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Campylobacter</li> <li>• Cryptosporidium</li> <li>• Cyclospora</li> <li>• Entamoeba histolytica</li> <li>• <i>Escherichia coli</i> productora de toxinas Shiga</li> <li>• Giardia</li> <li>• Hepatitis A</li> <li>• Norovirus</li> <li>• <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>• <i>Salmonella</i> Typhi</li> <li>• Especie <i>Shigella</i></li> <li>• <i>Vibrio cholerae</i></li> <li>• <i>Yersinia</i></li> </ul> <p><b>Eliminación de exclusiones y restricciones</b></p> <p>La persona a cargo puede eliminar una exclusión o restricción si el empleado que maneja alimentos es dado de alta por un proveedor de atención médica, o por aprobación de quien emite la licencia.</p> <p>Esta disposición no prohíbe a la persona a cargo eliminar la restricción de un empleado que maneja alimentos si la restricción se debió a los síntomas mencionados anteriormente, los síntomas han desaparecido y la enfermedad no fue una de las enfermedades infecciosas mencionadas anteriormente.</p>

	<b>Tema</b>	<b>Requisito de Ohio</b>
10.	<b>Control de tiempo y temperatura</b>	Los alimentos han sufrido abuso de tiempo y temperatura cada vez que se mantienen a temperaturas entre 41°F y 135°F (5°C y 57°C). Esta es la zona de temperatura de peligro. Cuanto más tiempo permanecen los alimentos en la zona de temperatura de peligro, más tiempo tendrán los patógenos para crecer. Para mantener seguros los alimentos, debe reducir el tiempo que los alimentos pasan en este rango de temperatura. Preparar los alimentos rápidamente evitará que su temperatura suba o baje, poniéndolos en la zona de temperatura de peligro. Los alimentos nunca deben mantenerse en este rango, a menos que el establecimiento esté utilizando el tiempo como control de salud pública y tenga un procedimiento por escrito para el alimento.
11.	<b>Orden de almacenamiento de arriba hacia abajo</b>	El estado de Ohio incluye los huevos crudos en cascarón en la lista de alimentos que deben almacenarse debajo de los alimentos crudos y de los alimentos listos para comer. Si los alimentos crudos y los listos para comer no pueden almacenarse por separado, almacene los alimentos listos para comer por encima de la carne cruda, las aves, los huevos crudos en cascarón y los mariscos.  Almacene los alimentos en el siguiente orden de arriba hacia abajo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos listos para comer</li> <li>• Mariscos</li> <li>• Cortes enteros de carne de res y cerdo</li> <li>• Carne molida, pescado molido y huevos crudos con cascarón</li> <li>• Aves enteras y molidas</li> </ul>
12.	<b>Lavado de vegetales en agua ozonizada</b>	ServSafe establece que se pueden lavar los vegetales con agua ozonizada, ya que este tratamiento se ha usado para el control de patógenos. Sin embargo, no se hace referencia a esta información en el Código uniforme de seguridad alimentaria de Ohio. Por lo tanto, esta información no se aplica en Ohio.

	Tema	Requisito de Ohio
13.	<p><b>Los requisitos para usar adecuadamente los procesos especiales</b></p>	<p>El titular de la licencia debe obtener un permiso del Departamento de Salud de Ohio si el establecimiento es una operación de servicio de alimentos, o del Departamento de Agricultura de Ohio si el establecimiento vende alimentos al por menor antes de:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Ahumar alimentos como método de conservación y no para mejorar su sabor;</li> <li>(2) Curar los alimentos;</li> <li>(3) Salvo lo dispuesto en la regla 3717-1-08.4 del Código Administrativo, utilizando aditivos alimentarios o añadiendo componentes como vinagre como método de conservación de alimentos en lugar de método para mejorar el sabor, o para convertirlo en un alimento que no dependa del control de tiempo/ temperatura para mantenerse seguro;</li> <li>(4) Empaquetar alimentos que dependen del control de tiempo y temperatura para su seguridad utilizando un método de envasado de reducción de oxígeno, excepto cuando el crecimiento y la formación de toxinas por <i>Clostridium botulinum</i> y el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> se controlen según lo especificado en el párrafo (K) de esta regla;</li> <li>(5) El funcionamiento de un tanque que sirve como vitrina para los mariscos moluscos utilizado para almacenar o exhibir mariscos que se ofrecen para el consumo humano;</li> <li>(6) Procesamiento personalizado de animales que son para uso personal como alimento y no para la venta o servicio en un establecimiento de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al por menor si el procesamiento no se realiza de conformidad con el artículo 3717-1-08.2 del Código Administrativo;</li> <li>(7) Prensar o embotellar jugos a menos que el proceso se realice de conformidad con la regla 3717-1-08 del Código Administrativo;</li> <li>(8) Usar un congelador dispensador de tratamiento térmico de una manera distinta a la especificada en la regla 3717-1-08.1 del Código Administrativo;</li> <li>(9) Preparar los alimentos por otro método que sea determinado por el Departamento de Salud de Ohio o el Departamento de Agricultura de Ohio que requieran un permiso; o</li> <li>(10) Germinar semillas o frijoles.</li> </ol> <p>Hay dos procesos adicionales que requieren procedimientos escritos y aprobación previa en Ohio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiempo como control de salud pública</li> <li>• Cocción no continua</li> </ul> <p>Los procedimientos escritos para estos procesos, deben prepararse con anticipación, mantenerse en el establecimiento de servicio de alimentos o en el establecimiento de venta de alimentos al por menor y ponerse a disposición de la autoridad reguladora previa solicitud.</p> <p>Antes de usar el tiempo como control de salud pública, o usar el método de cocción no continua, consulte con su autoridad reguladora local para aprobación y requisitos específicos.</p>

	Tema	Requisito de Ohio
14.	<b>Envase de alimentos con reducción de oxígeno (ROP) sin un permiso</b>	<p>El Código Uniforme de Seguridad Alimentaria de Ohio (Ohio Uniform Food Safety Code) no requiere de un permiso para envasar alimentos utilizando un método con reducción de oxígeno (ROP) si la instalación cumple con el código.</p> <p><b>(K) Envasar alimentos con reducción de oxígeno sin un permiso, criterios.</b></p> <p>(1) A excepción de un establecimiento de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al por menor que obtenga un permiso según lo especificado en el apartado (J) de esta regla, un establecimiento de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al por menor que envase alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad con el método de reducción de oxígeno deberá controlar el crecimiento y la formación de toxinas de <i>Clostridium botulinum</i> y el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>(2) Salvo lo especificado en el párrafo (K)(7) de esta norma, un establecimiento de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al por menor que envase alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad con el método de reducción de oxígeno deberá tener un plan HACCP que contenga la información especificada en el párrafo (L) de esta regla y que:</p> <p>(a) Identifique los alimentos que se van a envasar;</p> <p>(b) Salvo lo especificado en los párrafos (K)(3) a (K)(7) de esta regla, se garantiza que el alimento envasado se mantenga a 41°F (5°C), o menos y cumpla al menos uno de los siguientes criterios:</p> <p>(i) Tiene un aw de 0,91 o menos;</p> <p>(ii) Tiene un pH de 4,6 o menos;</p> <p>(iii) Es una carne o producto avícola curado en una planta de procesamiento de alimentos regulada por el Departamento de Agricultura de Ohio en virtud del Capítulo 918. del Código Revisado o de la USDA utilizando sustancias especificadas en el 9 C.F.R. 424.21, y se recibe en un paquete intacto; o</p> <p>(iv) Es un alimento con un alto nivel de organismos competidores, como carne cruda, aves crudas o verduras crudas.</p> <p>(c) Describe cómo se etiquetará el paquete de forma prominente y visible en el panel de visualización principal en letras negritas sobre un fondo contrastante, con instrucciones para:</p> <p>(i) Mantener la comida a 41°F (5°C) o menos; y</p> <p>(ii) Desechar los alimentos si dentro de los 30 días naturales desde el envasado no se sirven para el consumo local, o se consumen si se sirven o se venden para consumo fuera de las instalaciones.</p> <p>(d) Limita la vida útil refrigerada a no más de 30 días naturales desde el envasado hasta el consumo, con excepción del tiempo en que el producto se mantuvo congelado, o la fecha original de "fecha de venta" o "fecha de consumo" del fabricante, lo que ocurra primero;</p>

	Tema	Requisito de Ohio
		<p>(e) Incluye procedimientos operativos que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(i) Previenen el contacto de alimentos listos para comer con las manos sin guantes, tal como se especifica en el párrafo (A) (2) de la regla 3717-1-03.2 del Código Administrativo;</li> <li>(ii) Identifican un área de trabajo designada y el método por el cual: <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) Las barreras físicas o los métodos de separar los alimentos crudos de los alimentos listos para comer minimizan la contaminación cruzada; y</li> <li>(b) El acceso al equipo de procesamiento se limita a personal capacitado responsable familiarizado con los peligros potenciales de la operación; y</li> </ul> </li> <li>(iii) Delinean los procedimientos de limpieza y sanitización para superficies de contacto con alimentos; y</li> </ul> <p>(f) Describe el programa de capacitación que garantiza que la persona responsable del método de envasado con reducción de oxígeno entienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(i) Conceptos necesarios para un establecimiento seguro;</li> <li>(ii) Equipos e instalaciones; y</li> <li>(iii) Procedimientos especificados en el párrafo (K)(2)(e) de esta regla y en el plan HACCP para el establecimiento.</li> </ul> <p>(g) Se proporciona a la autoridad reguladora antes de la implementación.</p> <p>(3) Excepto para el pescado que esté congelado antes, durante y después del envasado, y que contiene una etiqueta que indica que debe mantenerse congelado hasta el momento de consumo, un establecimiento de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al por menor no tienen permitido empaquetar pescado utilizando un método de envasado con reducción de oxígeno.</p> <p>(4) Un alimento preparado comercialmente que esté listo para comer, que se recibe congelado en un envase intacto, que se mantiene congelado antes, durante y después del envasado, y que contiene una etiqueta que indica que debe mantenerse congelado hasta el momento de consumo, se puede volver a envasar usando el método de envasado con reducción de oxígeno.</p> <p>(5) Salvo lo especificado en los párrafos (K)(3), (K)(4) y (K)(7) de esta norma, un establecimiento de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al por menor que envase alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad mediante un proceso de cocción o <i>sous vide</i> debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) Notificar a la autoridad reguladora antes de la implementar y ejecutar un plan HACCP que contenga la información especificada en el párrafo (L) de esta regla;</li> <li>(b) Asegúrese de que el alimento sea/esté: <ul style="list-style-type: none"> <li>(i) Preparado y consumido en las instalaciones sin distribución ni venta del producto envasado a otro lugar comercial o al consumidor;</li> <li>(ii) Cocinado para calentar todas las partes del alimento a la temperatura y durante el tiempo especificado en los párrafos (A)(1), (A)(2) y (A)(4) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo;</li> <li>(iii) Protegido de la contaminación antes y después de la cocción según lo especificado en el artículo 3717-1-03.2 del Código Administrativo y en virtud del artículo 3717-1-03.3 del Código Administrativo;</li> </ul> </li> </ul>

	Tema	Requisito de Ohio
		<p>(iv) Colocado en un paquete con una barrera de oxígeno y sellado antes de cocinar, o colocado en un paquete y sellado inmediatamente después de cocinarse y antes de alcanzar una temperatura por debajo de 135°F (57°C);</p> <p>(v) Enfriado a 41°F (5°C) en el paquete o bolsa sellado según lo especificado en el párrafo (D) de esta regla, y sea:</p> <p>(a) Enfriado a 34°F (1°C) dentro de 48 horas de alcanzar 41°F (5°C) y se mantenga a esa temperatura hasta que se consuma o se deseché dentro de los 30 días posteriores a la fecha de envasado;</p> <p>(b) Mantenido a 41°F (5°C) o menos durante no más de 7 días, momento en el que el alimento debe ser consumido o desechado;</p> <p>(c) Se debe refrigerar a 34°F (1°C) dentro de las 48 horas posteriores a alcanzar 41°F (5°C), retirar del equipo de refrigeración que mantiene la temperatura de los alimentos a 34°F (1°C) y luego mantener a 41°F (5°C) o menos durante un máximo de siete días, sin superar los 30 días de la fecha de envasado, en cuyo momento el alimento debe consumirse o descartarse; o</p> <p>(d) Mantenido congelado sin restricción de vida útil mientras se congela hasta que se consuma o se utilice.</p> <p>(vi) Mantenido en una unidad de refrigeración que esté equipada con un sistema electrónico que monitoree continuamente el tiempo y la temperatura y se examine visualmente para su correcto funcionamiento dos veces al día; y</p> <p>(vii) Etiquetado con el nombre del producto y la fecha de envase; y</p> <p>(c) Mantener los registros para confirmar que los parámetros de enfriamiento y de tiempo/temperatura de refrigeración se supervisan como parte del plan HACCP, y:</p> <p>(i) Poner los registros a disposición de la autoridad reguladora previa solicitud; y</p> <p>(ii) Mantener dichos registros durante al menos seis meses; y</p> <p>(d) Implementar los procedimientos operativos escritos especificados en el párrafo (K)(2)(e) de esta regla y un programa de capacitación según lo especificado en el párrafo (K)(2)(f) de esta regla.</p> <p>(6) Salvo lo especificado en el párrafo (K)(7) de esta regla, un establecimiento de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al por menor que empaque el queso utilizando un método de envasado con reducción de oxígeno debe:</p> <p>(a) Limitar los quesos envasados a los que se fabrican comercialmente en una planta de procesamiento de alimentos sin ingredientes añadidos en el establecimiento de servicio de alimentos o en el establecimiento de venta de alimentos al por menor y que cumplen los estándares de identidad especificados en 21 C.F.R. 133.150, 211 C.F.R. 133.169 o 21 C.F.R. 133.187;</p> <p>(b) Tener un plan HACCP que contenga la información especificada en el párrafo (L) de esta regla y según se especifica en los párrafos (K)(2)(a), (K)(2)(c)(i), (K)(2)(e) y (K)(2)(f) de esta regla;</p> <p>(c) Etiquetar el paquete en el panel de visualización principal con una "fecha de uso" que no exceda de 30 días desde su envase o la "fecha de venta" o "fecha de uso" del fabricante original, lo que ocurra primero; y</p> <p>(d) Descartar el queso envasado con reducción de oxígeno si no se vende para consumo fuera de las instalaciones o se consume dentro de los 30 días naturales siguientes a su envasado.</p>

	Tema	Requisito de Ohio										
		<p>(7) No se requiere un plan HACCP para un alimento específico cuando un establecimiento de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al por menor utiliza un método de envasado de reducción de oxígeno para empaquetar alimentos TCS que siempre:</p> <p>(a) Se etiqueta con la hora y la fecha de producción;</p> <p>(b) Se mantiene a 41°F (5°C) o menos durante el almacenamiento refrigerado; y</p> <p>(c) Se saca del paquete en el establecimiento de servicio de alimentos o en el establecimiento de venta de alimentos al por menor dentro de las 48 horas posteriores al envasado.</p>										
15.	<b>Cocción de un filete de carne intacto de músculo entero</b>	<p>Un filete de carne intacto de músculo entero crudo o poco cocido debe servirse u ofrecerse para la venta de una forma lista para comer si:</p> <p>(a) el establecimiento de venta minorista de alimentos u operación de servicio de alimentos atiende a una población que no sea altamente susceptible;</p> <p>(b) el filete se prepara de manera que se mantiene intacto; y</p> <p>(c) el filete se cocina de ambos lados con una temperatura de superficie de 145°F (63°C) o superior, y se obtiene un cambio de color de cocción en todas las superficies externas.</p>										
16.	<b>Tiempos de cocción alternativos para asados*</b>  *Solo para estudiantes del curso en línea	<p>Los asados de cerdo, res, ternera y cordero deben cocinarse a 145°F (63°C) durante cuatro minutos.</p> <p>Los asados pueden cocinarse con estos tiempos y temperaturas de cocción alternativos, según el tipo de asado y de horno utilizado:</p> <table border="0" data-bbox="487 1029 1023 1239"> <tr> <td>130°F (54°C) 112 minutos</td> <td>138°F (59°C) 18 minutos</td> </tr> <tr> <td>131°F (55°C) 89 minutos</td> <td>140°F (60°C) 12 minutos</td> </tr> <tr> <td>133°F (56°C) 56 minutos</td> <td>142°F (61°C) 8 minutos</td> </tr> <tr> <td>135°F (57°C) 36 minutos</td> <td>144°F (62°C) 5 minutos</td> </tr> <tr> <td>136°F (58°C) 28 minutos</td> <td></td> </tr> </table>	130°F (54°C) 112 minutos	138°F (59°C) 18 minutos	131°F (55°C) 89 minutos	140°F (60°C) 12 minutos	133°F (56°C) 56 minutos	142°F (61°C) 8 minutos	135°F (57°C) 36 minutos	144°F (62°C) 5 minutos	136°F (58°C) 28 minutos	
130°F (54°C) 112 minutos	138°F (59°C) 18 minutos											
131°F (55°C) 89 minutos	140°F (60°C) 12 minutos											
133°F (56°C) 56 minutos	142°F (61°C) 8 minutos											
135°F (57°C) 36 minutos	144°F (62°C) 5 minutos											
136°F (58°C) 28 minutos												
17.	<b>Enfriar alimentos</b>	<p>ServSafe establece que los alimentos TCS deben enfriarse de 135°F a 70°F (57°C a 21°C) en 2 horas y luego de 70°F a 41°F o menos en las próximas 4 horas. También establece que, como medida correctiva, si los alimentos no se han enfriado a 70°F (21°C) en dos horas, deben recalentarse y enfriarse de nuevo. Es importante tener en cuenta que esta medida correctiva solo se permite si el proceso de enfriamiento inicial no ha superado la marca de dos horas. Una vez superada la marca de dos horas, si el alimento no se ha enfriado a 70°F (21°C) o menos, se debe descartar.</p>										
18.	<b>Mantenimiento de comida caliente y fría</b>	<p>Si los alimentos TCS no se mantienen a 41°F (5°C) o menos, o a 135°F (57°C) o más, se deben desechar. El contenido presentado en ServSafe es diferente a este requisito. Tenga esto en cuenta al ver la información sobre el mantenimiento de los alimentos en el módulo <i>El trayecto de los alimentos: Servicio</i> y las actividades relacionadas.</p>										



	Tema	Requisito de Ohio
19.	<b>Alimentos en exhibición</b>	Excepto por las nueces con cáscara y las frutas y verduras enteras y crudas previstas para que el consumidor las pele, cocine o lave antes del consumo, los alimentos en exhibición deben protegerse de contaminación mediante el uso de envases; protecciones de alimentos en la barra de ensaladas, la línea de servicio o el mostrador; vitrinas; u otros medios eficientes.
20.	<b>El trayecto de los alimentos a través del establecimiento</b>	<p>A medida que los alimentos se mueven a través del establecimiento, están en riesgo de contaminarse. Una cocina bien diseñada puede ayudar a prevenir la contaminación si se toman en cuenta los siguientes factores:</p> <p><b>Trayecto de los alimentos.</b> Al diseñar y construir una instalación, establezca un flujo de trabajo que reduzca el tiempo que los alimentos pasan en la zona de temperatura de peligro. También debe reducir el número de veces que se manipulan los alimentos. Por ejemplo, ponga las áreas de almacenamiento cerca del área de entregas, para evitar retrasos al almacenar los alimentos. Por la misma razón, ponga las mesas de preparación cerca de los refrigeradores y congeladores.</p> <p><b>Contaminación.</b> Un buen diseño reducirá el riesgo de contaminación cruzada. Coloque el equipo de manera que evite salpicaduras o derrames de un equipo a otro. Por ejemplo, evite poner la mesa de utensilios sucios junto al fregadero para preparar ensaladas.</p> <p><b>Accesibilidad del equipo.</b> Las áreas de difícil acceso son menos propensas a limpiarse. Un diseño bien planificado garantizará que el equipo sea accesible para limpiarse.</p>
21.	<b>Menú o lista de alimentos que se servirán/venderán</b>	El diseño y las especificaciones de las instalaciones deben presentarse a la autoridad reguladora al diseñar, construir o remodelar una instalación. Debe incluir información sobre el tipo de establecimiento de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al por menor propuesto y los alimentos que se prepararán y servirán.
22.	<b>Áreas exteriores</b>	Hay algunas cosas que se deben tener en cuenta a la hora de diseñar y construir el exterior de las instalaciones. Los estacionamientos y las banquetas deben tener una inclinación para que no se formen charcos de agua. También deben tener una superficie que reduzca la suciedad y el polvo que trae el viento. Se recomienda concreto y asfalto para banquetas y estacionamientos. La grava no es recomendable, aunque aceptable.
23.	<b>Equipo y utensilios para alimentos</b>	Debe haber suficiente equipo para enfriar, calentar o mantener alimentos TCS fríos o calientes y tener la capacidad adecuada para mantenerlos a las temperaturas requeridas.
24.	<b>Tiempo de contacto para los sanitizantes Quats</b>	El Código Uniforme de Seguridad Alimentaria de Ohio (Ohio Uniform Food Safety Code) establece que el tiempo de contacto para el sanitizante de quats es de por lo menos 30 segundos o de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.
25.	<b>Eliminación de productos químicos</b>	Muchos productos químicos utilizados en la operación representan un peligro para las personas y el medio ambiente si no se eliminan adecuadamente. Por lo tanto, al desechar productos químicos, siga las instrucciones de la etiqueta y cualquier requisito de su autoridad reguladora local.