



ENVIRONMENTAL HEALTH INFORMATIONAL BULLETIN

BOLETIN INFORMATIVO

PARA: Dueños y operadores de establecimientos de Comida al Menudeo en el Condado de Orange

ASUNTO: Requerimientos Nuevos para la Certificación en la Seguridad de la Comida

¿Quién tiene que tener una persona certificada en la seguridad de comida?

Empezando el 1 de enero, 2000, todos los establecimientos existentes de comida (incluyendo unidades móviles de preparación de comida, unidades móviles estacionarias de preparación de comida, y comisarias) que manejan comida no empaquetada, se requerirá tener por lo menos un dueño o empleado que ha pasado uno de los exámenes aprobados y acreditados sobre la seguridad de comida. Los establecimientos nuevos de comida no empaquetada que abran, que tengan un cambio de dueños, o que ya no tengan una persona certificada, tendrán que cumplir con los requerimientos nuevos dentro de sesenta (60) días.

Establecimientos de comida operados por un distrito escolar, una oficina de educación de un condado, o un distrito de colegios de la comunidad no son exentos de los requerimientos nuevos sobre la certificación a menos que elijan ser regulados por un programa existente sobre la seguridad de comida operado por la ciudad o condado donde esté ubicado. A causa de que el condado de Orange no tiene un programa existente sobre la seguridad de comida, los distritos escolares, oficinas de educación del condado, y distritos de colegios de la comunidad ubicados dentro del condado de Orange no son exentos de los requerimientos sobre la certificación.

¿Qué es la responsabilidad de la Persona Certificada?

La persona certificada tiene la responsabilidad de educar a todos los empleados en el establecimiento que manejan o que tienen responsabilidad de manejar comida no empaquetada, para asegurar que tengan conocimiento suficiente sobre la preparación y servicio de la comida. La persona certificada puede enfocar la instrucción sobre la seguridad de comida para ser apropiado a los trabajos específicos de cada empleado.

Una persona certificada no puede ser la persona certificada en más de un establecimiento de comida; sin embargo, establecimientos de comida múltiples y conectados adentro del mismo sitio y debajo del mismo manejo, dueño, o control, se consideran un solo establecimiento de comida (por ejemplo, hoteles con bares, cafeterías, o bares de entre-comidas, dentro del mismo sitio). Adicionalmente, la persona certificada no tiene que estar presente en el establecimiento de comida durante todas las horas de operación.

¿Cómo se cumple con la ley todo el tiempo?

El certificado de la seguridad de la comida tiene que guardarse en el establecimiento de comida todo el tiempo y tiene que ser disponible para la inspección por un representante de esta Agencia.

El certificado vence cinco (5) años después de la fecha original que se expidió. Personas certificadas tienen que ser re-certificadas cada 5 años por medio de aprobar uno de los exámenes aprobados y acreditados sobre la seguridad de comida. Certificados reemplazados o duplicados tienen que tener la fecha de vencimiento igual a la del certificado original.

Los siguientes exámenes para la certificación sobre la seguridad de comida son aprobados actualmente y cumplen con los requerimientos nuevos:

1. *The ServSafe Serving Safe Food Certification Examination*

National Restaurant Association
175 West Jackson Blvd Suite 1500
Chicago, Illinois 60604-2702
(800) 765-2122

www.nraef.org

OR

California Restaurant Association
1011 10th St.
Sacramento, California 95814
(800) 765-4842

<http://www.calrest.org/edfoundation/foodsafety.asp>

2. *Thomson Prometric*

1000 Lancaster St.
Baltimore, MD 21202
(443) 923-8200

www.prometric.com

3. *Professional Testing, Inc.*

National Registry of Food Safety Professional
5728 Major Blvd., Suite 750
Orlando, FL 32819
(407) 352-3830 or (800) 446-0257 FAX (407)-352-3603

www.nrfsp.com

Los exámenes tienen una amplia cobertura y se recomienda mucho que se asista a un curso de entrenamiento para la certificación antes de tomar el examen. La División de Salud Ambiental proveerá una lista de cursos de entrenamiento si Ud. la pide.

Si Ud. tiene preguntas sobre los requisitos nuevos sobre la certificación en la seguridad de comida, o si desea una lista de proveedores de cursos de entrenamiento, por favor haga contacto con su Especialista de Salud Ambiental al (714) 433-6000.