Text

Description automatically generatedA excepción de las situaciones que se enumeran en la sección 3, los establecimientos de venta de comida no podrán hacer recargas en los recipientes de los clientes sin un plan escrito y aprobado, tal como se exige en la Sección 246-215-03348 del WAC. **Nota**: No es necesario un plan aparte para los clientes que acuden a cenar para llenar un recipiente personal con su porción de comida de su servicio de comida individual (como un plato principal de la cena en su plato).

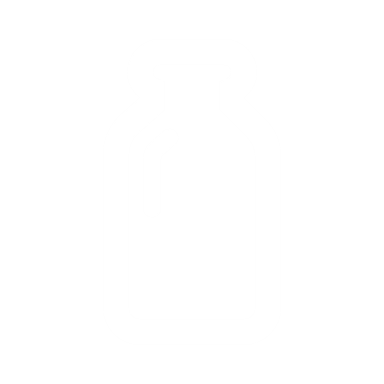
Herramientas para el personal: Recarga de los recipientes personales de los clientes

**Nota**: Use este documento para ayudar a que su establecimiento mantenga el AMC (por su sigla en inglés, control gerencial activo). Asegúrese de trabajar con su [jurisdicción de sistemas locales de salud](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) para obtener cualquier información adicional o autorizaciones según sea necesario.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sección 1: Información del establecimiento de comida** | | | | |
| **Nombre del establecimiento** | | | **Teléfono** | |
| **Calle (Dirección física)** | | **Ciudad** | **ZIP** | **Correo electrónico** |
| **Nombre del contacto** | | **Título/Puesto** | | |
| **Sección 2:** **La recarga de los recipientes personales de los clientes requiere un plan aparte que esté aprobado** | | **Sección 3:** **La recarga debe seguir directrices**  **pero no requiere un plan aparte, aprobado** | | |
| \*Completar la Sección 4 para cada opción seleccionada.  **Opción 1:** **Alimentos no listos para comer o empaquetados\***   * Alimentos a granel no listos para comer (como arroz seco, pasta sin cocinar, judías sin cocinar). * Productos no listos para comer (como frutas y verduras enteras y sin lavar). * Alimentos envasados o envueltos (como la ensalada mixta en bolsa).   **Opción 2: Alimentos listos para comer que están en dispensadores de protección\***   * Alimentos no empaquetados, listos para comer (como granola, miel, especias). * Se distribuye a través de un sistema de flujo por gravedad u otro sistema de suministro por conducto que protege el suministro de alimentos a granel de la contaminación accidental.   **Opción 3: Alimentos listos para comer en recipientes abiertos\***   * Alimentos sin empaquetar y listos para comer en recipientes abiertos (como los mostradores de las tiendas de comestibles, las barras de ensaladas, los contenedores de alimentos a granel con cucharas). * Solo los trabajadores del sector alimentario pueden recargar los recipientes personales de los clientes con alimentos listos para comer, sin empaquetado y que no están en dispensadores. | | Comprobar cada uno de los procesos adicionales utilizados en la instalación.  **Recipiente para recarga de la planta de procesamiento de alimentos**   * La unidad de recolección y la zona para los contenedores vacíos no deben atraer plagas ni causar molestias.   **Recipiente rellenado en la estación de venta de agua**   * Cualquier recipiente personal del cliente puede ser recargado por el cliente en una estación de venta de agua.   **Recipiente del consumidor para bebida**   * El recipiente solo se recarga con una bebida para el propietario. * Está diseñado para limpiar con facilidad. * El recipiente puede enjuagarse con agua caliente corriente en el establecimiento de comida. * El recipiente es recargado por un empleado o por su propietario, si se utiliza un sistema de suministro que evite la contaminación, como una máquina de bebidas.   **Recipiente proporcionado por el establecimiento de comida para recargar y lavado por el establecimiento de comida**   * Los recipientes deben estar diseñados para un uso repetido  (no de un solo uso/desechable). * Los recipientes deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse en el establecimiento de comida antes de rellenarlos. * Los recipientes pueden recargarse con cualquier alimento. | | |
| **Sección 4: Lista de verificación para enviar una solicitud** | | | | |
| **ü** | **En el caso de los establecimientos que opten por permitir las opciones de recarga enumeradas en la sección 2 anterior, deberán presentar lo siguiente:** | | | |
|  | **Educación del consumidor** Los establecimientos de comida deben educar a los consumidores sobre las opciones aprobadas para la recarga. Asegúrese de que la formación de los consumidores incluya los tipos de recipientes que pueden recargar, la necesidad de limpiar los recipientes, los tipos de alimentos que se pueden recargar, cómo notificar a un trabajador si se observan riesgos y cualquier otro requisito específico del establecimiento.  **Proporcionar copias de los materiales educativos que se utilizarán, como carteles, adhesivos u otro material impreso.** | | | |
|  | **Recipientes permitidos:** Indique los tipos de recipientes que se pueden rellenar.  Artículos de un solo uso. Informar a los clientes si se pueden utilizar recipientes limpios de un solo uso (como bolsas con cremallera que se pueden volver a cerrar).  Artículos multiuso. Recipientes de plástico, acero inoxidable, o similares, para alimentos, que estén diseñados para ser lavados repetidamente.  Vidrio. Incluir una caja de herramientas de limpieza para los vidrios rotos y capacitación del personal para el desecho de alimentos en caso de que se rompan vidrios en el área de alimentos.  Otro: | | | |

Para solicitar este documento en algún otro formato, llame al 1-800-525-0127. Las personas con sordera o problemas de audición deben llamar al 711 (servicio de relé de Washington) o enviar un correo electrónico a civil.rights@doh.wa.gov.

DOH 333-288 March 2022 Spanish

Text

Description automatically generated

**Herramientas del AMC: Recarga de los recipientes personales de los clientes**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Sección 4: Lista de verificación para enviar una solicitud (continuación)** | | |
| NC | **Opción 1 - Medidas de control:** Los establecimientos de comida deben garantizar las siguientes condiciones:  Los consumidores o el personal se aseguran de que el recipiente esté visiblemente limpio antes de rellenarlo.  El personal debe recibir capacitación sobre los procedimientos permitidos y las medidas correctivas adecuadas en caso de que los consumidores contaminen el suministro de alimentos a granel (como la rotura de vidrios en la zona o el uso involuntario de una cuchara para llenar el recipiente del consumidor con alimentos a granel listos para consumir).  Otro: | |
| NC | **Opción 2 - Medidas de control adicionales:** Los establecimientos de comida deben garantizar las siguientes condiciones:  Los consumidores o el personal se aseguran de que el recipiente esté visiblemente limpio antes de rellenarlo.  Los recipientes dispensadores utilizados para los alimentos listos para comer impiden la contaminación intencionada o accidental de los alimentos a granel (proporcione una copia de la marca/modelo/esquema del equipo dispensador con la solicitud).  Los trabajadores del sector alimentario desinfectan con regularidad (al menos a diario) las superficies que se tocan con frecuencia en las que se llenan los recipientes de los consumidores.  El personal debe recibir capacitación sobre los procedimientos permitidos y las medidas correctivas adecuadas.  Otro: | |
| NC | **Opción 3 - Medidas de control avanzadas:** Los establecimientos de comida deben utilizar medidas de control para asegurar que el recipiente del consumidor no contamine una superficie en contacto con los alimentos o áreas de preparación de los alimentos:  Los consumidores o el personal deben asegurarse de que el recipiente esté visiblemente limpio antes de rellenarlo.  Se exige que los empleados se laven las manos o se cambien los guantes después de entrar en contacto directo con el recipiente de un consumidor.  Utilización de un cuadrado de papel u otro elemento desechable para transferir los alimentos al recipiente del consumidor o evitar de otro modo el contacto directo entre el utensilio reutilizable y el recipiente del consumidor.  Desinfectar las encimeras, las balanzas u otras superficies que estén en contacto directo con los alimentos en cuanto se retire el envase del consumidor.  El personal debe recibir capacitación sobre los procedimientos permitidos y las medidas correctivas adecuadas.  Otro: | |
|  | **Capacitación de los empleados:** Los empleados deben recibir capacitación antes de recargar los contenedores de los consumidores conforme a un plan aprobado. Presentar los materiales o procedimientos utilizados para capacitar a los empleados en lo siguiente:  **Prevención de la contaminación:** Los empleados deben recibir capacitación sobre el riesgo de los gérmenes que pueden propagarse desde los recipientes de los clientes y cómo prevenir la propagación a las áreas de preparación de alimentos o a los suministros de alimentos.  **Lavado correcto de manos and buenas prácticas de higiene:** Los empleados deben recibir capacitación sobre la necesidad de aumentar la frecuencia de lavado de manos si manipulan recipientes de los consumidores.  **Acciones correctivas y de monitoreo:** Los empleados deben recibir formación sobre cómo evitar la contaminación al rellenar los recipientes de los consumidores y cómo corregir los riesgos para la seguridad alimentaria. | |
|  | **Ejemplos de registros/gráficos:** Proporcione cualquier ejemplo adicional de registros/informes que se utilizarán para documentar que los empleados del sector alimentario siguen los procedimientos adecuados y que se completan las acciones correctivas. | |
| **Sección 5: Capacitación de los empleados** | | |
|  | ¿Cómo se capacita a los empleados? (Marque todas las opciones que correspondan).  Señalización  Leen y firman el documento  Demostración práctica  Otro: | |
|  | ¿Con qué frecuencia se capacita a los empleados? (Marque todas las opciones que correspondan).  Una vez  Cada tres meses  Dos veces al año  Anualmente  Otra: | |
|  | ¿Quién capacitará al personal para recargar los recipientes reutilizables? (Marque todas las opciones que correspondan).  Propietario  Gerente certificado de protección de alimentos  Persona a cargo  Otro: | |
| **Sección 6: Información adicional específica del establecimiento** | | |
| Adjuntar una hoja aparte si es necesario. | | |
| **Sección 7: Mantenimiento del plan** | | |
|  | ¿Dónde se almacena el plan dentro del establecimiento de comida? | |
|  | ¿Con qué frecuencia se revisa y actualiza el plan?  Anualmente  Otra: | |
| **Sección 8: Firma** | | |
| Plan elaborado por: | | |
| (xxx) xxx-xxxx | | |
| Firma Fecha | | Nombre en letra de imprenta Teléfono |