

Documentos administrativos de seguridad

Capacitación para manipuladores de alimentos

Un manipulador de alimentos es una persona que maneja alimentos, bebidas, utensilios o artículos expuestos de servicio en un establecimiento de servicio de alimentos.

- Los empleados tienen **21 días** a partir de la fecha de contratación para obtener una tarjeta de manipulador de alimentos emitida por JCDH.
- Para la clase en persona, se requiere una identificación válida



Este certificado se otorga al completar y pasar la capacitación en seguridad alimentaria proporcionada en línea en www.jcdhfoodhandler.com. **Válido por 2 años**. La tarifa es de **\$ 20**.

Esta tarjeta se emite al completar la clase en persona después de obtener un puntaje de 70 o más en la prueba. La tarjeta dirá "**Manipulador de alimentos certificado**". **Válido por 2 años**.

Si el puntaje es menos de 70, la tarjeta dirá "**Manipulador de alimentos en capacitación**". **Válido por 1 año**. La tarifa es de **\$ 15**.

Este certificado es solo para **establecimientos calificados** (llame para obtener más información). Un Jefe Certificado de Seguridad Alimentaria (CFSM-siglas en inglés) con una tarjeta de jefe certificado en seguridad alimentaria emitida por JCDH debe estar presente en el turno en todo momento durante las horas de operación. El certificado es emitido al empleado por un CFSM al completar el libro de capacitación in situ de JCDH. **Válido por 2 años**. La tarifa es de **\$ 5** por libro.

Persona a cargo (PIC- siglas en inglés)

- La persona a cargo debe ser responsable de supervisar las operaciones y tener conocimiento de los principios de seguridad alimentaria. Un PIC debe tener una tarjeta de jefe certificado en seguridad alimentaria y estar presente en el turno en todo momento durante las horas de operación.



Expedido a los titulares de certificados de cursos acreditados (ver atrás). Válido hasta la fecha de caducidad del certificado (hasta 5 años).

Cada titular de certificado **DEBE** venir a JCDH para registrar su certificado trayendo la certificación y una identificación válida emitida por el gobierno.

La tarifa es de **\$ 5**.

¡No trabaje enfermo!

Por favor, **quédese en casa** si tiene o ha sido diagnosticado con:

- Vómito
- Diarrea
- Dolor de garganta con fiebre
- Ictericia (coloración amarillenta de la piel y/o los ojos)
- Cortes/heridas/lesiones infectadas con pus en la mano, la muñeca y una parte del cuerpo expuesta.
- Norovirus
- Hepatitis A
- Shigelosis (Shigella spp.)
- Fiebre tifoidea (Salmonella Typhi)
- Salmonella no tifoidea
- E. coli O157:H7 u otra infección por STEC

Área de empleados

Definitivamente no coma ni beba en las áreas de preparación de alimentos. Se debe designar un área para que los empleados coman o beban y almacenen sus pertenencias personales.

Higiene de los empleados

- Las uñas **deben** cortarse, limarse y mantenerse para que los bordes y las superficies sean lisas y fáciles de limpiar y las uñas no se extiendan más allá del dedo
- Los empleados no deben usar uñas artificiales o esmalte de uñas cuando trabajen con alimentos expuestos a menos que usen guantes en buen estado.
- Mientras preparan la comida, los empleados no deben usar joyas en los brazos o las manos (que no sean un anillo liso).
- Los empleados **deben** cubrirse el cabello para evitar que el cabello contamine los alimentos, equipos, utensilios, etc.

Cursos aprobados para el gerente de protección de alimentos



ServSafe
(800) 765-4842
www.servsafe.com



Certus/ StateFoodSafety
(801) 494-1416
www.statefoodsafety.com



Learn2Serve
(877) 881-2235
www.360training.com/learn2serve



AAA Food Handler
(714) 592-4100
www.aaafoodhandler.com



Responsible Training / Safeway
Certifications, LLC
512-996-0909
www.responsibletraining.com



The Always Food Safe
Company, LLC
(303) 360-8764
www.alwaysfoodsafec.com



National Registry of Food
Safety Professionals
(800) 446-0257
www.nrfsp.com



My Food Service License
(877) 590-5964
www.myfoodservicelicense.com



Relish Works, Inc. (DBA:
Trust20)
(773) 831-5692
www.trust20.co

* This isn't an exhaustive list of the ANSI- accredited courses. To stay abreast please visit the website:
<https://anabpd.ansi.org/> → who's accredited → Food Protection Managers → see accredited organizations.