HENNEPIN COUNTY

MINNESOTA

Poblaciones Extremadamente Susceptibles

RESTRICCIONES Y LIMITACIONES PARA PROTEGER A LAS PERSONAS VULNERABLES.

Definición

Una población extremadamente susceptible es aquella que está compuesta de personas que tienen más probabilidades que otras de la población general de sufrir enfermedades trasmitidas por los alimentos, porque:

- Son inmunocomprometidos
- Son niños en edad preescolar o ancianos

Υ

- Obtienen la comida en un establecimiento que presta servicios tales como:
 - Cuidados asistenciales
 - Atención médica
 - Servicios de nutrición
 - Servicios de socialización (por ejemplo, un centro para personas mayores)

Restricciones

En los establecimientos que atienden a una población extremadamente susceptible, **no** se permiten las prácticas siguientes:

- Entrar en contacto con la comida lista para consumo con las manos descubiertas.
- Recurrir a avisos para el consumidor que informen que no son las temperaturas requeridas de cocción.
- Ofrecer el servicio o la venta de los siguientes alimentos listos para consumo:

- Comidas crudas de origen animal, tales como pescados crudos, pescados marinados, moluscos crudos y steak tartare.
- Comidas parcialmente cocidas de origen animal, tales como pescados ligeramente cocidos, carne término rojo (vuelta y vuelta), huevos pasados preparados con huevos crudos y merengue.
- Brotes de semillas crudos.
- El uso del tiempo como control de salud pública para los huevos crudos.
- El re-servicio (la entrega a un cliente de comida devuelta por otro cliente sin probarla) de:
 - Cualquier comida de pacientes o clientes que están sometidos a medidas de precaución de contacto por aislamiento médico, cuarentena o aislamiento en ambiente de protección.
 - Los paquetes de comida de pacientes, clientes u otros clientes a pacientes que están bajo aislamiento en ambientes de protección.

Limitaciones

Los requerimientos de seguridad alimentaria son más estrictos cuando se está atendiendo a poblaciones extremadamente susceptibles. Las medidas de control efectivas para productos alimenticios específicos pueden ayudar a reducir el riesgo de las enfermedades transmitidas por los alimentos.



479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344 612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth Highly susceptible population_Spanish_HC_6-25 Content courtesy of the Minnesota Department of Health



Jugos

En ningún establecimiento que atiende a una población extremadamente susceptible se puede servir o vender jugos no pasteurizados preenvasados y bebidas que contengan jugos.

En el caso de los jugos, la población extremadamente susceptible incluye a los niños de nueve años o menos que reciben alimentos en escuelas, guarderías o lugares que prestan servicios asistenciales.

Huevos

Se pueden usar huevos crudos para un plato preparado para un cliente si los huevos se combinan, se cocinan y se sirven de inmediato, como en el caso de un omelette (tortilla), un soufflé o huevos revueltos. Cocine los huevos crudos a 145°F o más, durante 15 segundos.

Se pueden usar huevos crudos para recetas horneadas bien cocidas como las tortas y magdalenas (muffins) o el pan si los huevos se combinan con otros ingredientes inmediatamente antes de hornear.

En vez de huevos crudos, se debe usar huevos pasteurizados o productos derivados del huevo:

- En recetas, cuando se casca más de un huevo y se combina, pero no se cocina ni hornea, ni se usa de inmediato.
- Al preparar comidas que contienen un huevo crudo o ligeramente cocido, como por ejemplo:
 - Ensalada César
 - Salsa holandesa o bearnesa
 - Mayonesa
 - Merengue
 - Ponche de huevo
 - Helado
 - Bebidas fortificadas con huevo

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

Todos los establecimientos de venta de comida que atienden a poblaciones extremadamente susceptibles deben tener un plan aprobado de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), cuando:

- En el sitio se prepara jugo sin envasar para venta o servicio.
- Se preparan comidas que incluyen huevos crudos no pasteurizados que se combinan con otros ingredientes, pero no se consumen de inmediato.

Contacte a su inspector si necesita que lo ayuden con los requerimientos del plan de HACCP para establecimientos de venta de comida que atienden a poblaciones extremadamente susceptibles.

