

Persona a cargo

LA PERSONA A CARGO (PIC) DESIGNADA DEBE ESTAR DURANTE TODAS LAS HORAS OPERATIVAS

Demostración de conocimiento

Durante la inspección, la persona a cargo (PIC) debe estar en capacidad de demostrar su conocimiento sobre la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos. La PIC saber:

- Cómo lo siguiente ayuda a evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos:
 - Higiene personal y lavado de las manos
 - Evitar el contacto de las manos descubiertas con la comida lista para consumo
 - Mantenimiento del control de tiempo y temperatura para mantenimiento de la seguridad alimentaria (TCS)
 - Manejo y control de la contaminación cruzada
 - Mantenimiento del establecimiento
- Cómo evitar la transmisión de una enfermedad transmitida por los alimentos a través de un empleado que tiene una enfermedad o una condición médica infecciosa.
- Los síntomas asociados con enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Los riesgos relacionados con el consumo de carne, aves de corral, huevos y pescados crudos o poco cocidos.
- Las temperaturas y tiempos requeridos para los alimentos TCS mientras se mantienen fríos, calientes; se cocinan, enfrían y recalientan.
- La fuente de agua del establecimiento de comida y el cómo se protege de flujos de retorno y conexiones cruzadas.
- Los alérgenos principales de los alimentos y los síntomas de una reacción alérgica.
- Cómo es el equipo aprobado del establecimiento suficiente para garantizar la seguridad de los alimentos.
- Los procedimientos de limpieza y desinfección de las superficies de contacto con los alimentos.
- Cómo identificar los materiales tóxicos y asegurar su almacenamiento, manejo y eliminación seguros.
- Cómo identificar los puntos de control críticos desde el momento de la compra hasta la venta o servicio y los pasos para asegurar el control de los puntos.
- Cómo cumplir el PIC y los empleados con el plan de análisis de peligros y de puntos de control crítico (HACCP), si se requiere un plan de HACCP.

El PIC debe estar en la capacidad de explicar:

- Las responsabilidades del PIC, los empleados y la autoridad regulatoria.
- Cómo cumple el establecimiento con los requerimientos de los empleados relativos a enfermedades, tales como presentación de informes, y exclusiones y restricciones.

Deberes de la PIC

La PIC es responsable de asegurar que las prácticas de manipulación de los alimentos sean seguras en todo momento. La PIC debe asegurar que:

- Todos los empleados entiendan los requerimientos de notificación de enfermedades de los empleados.
 - Se restrinja o excluya a los empleados enfermos, según se requiera.
 - Se supervise el lavado de las manos de los empleados.
 - Los empleados eviten la contaminación cruzada de la comida lista para consumo por contacto con las manos descubiertas, aplicando métodos efectivos, como el uso de papel encerado resistente, espátulas, tenazas, guantes desechables o equipo dispensador.
 - Los empleados mantengan fría, cocinen, enfríen, recalienten y mantengan caliente los alimentos TCS a las temperaturas y tiempos requeridos.
 - Los empleados controlen regularmente las temperaturas y tiempos de las comidas.
 - Los empleados apliquen los métodos adecuados para desinfectar las superficies de contacto con los alimentos.
 - Los empleados controlen o verifiquen que los alimentos vengan de fuentes autorizadas con la debida seguridad.
 - Los empleados estén debidamente capacitados en seguridad alimentaria, incluyendo estar conscientes de las alergias a los alimentos.
 - Se coloque un aviso al consumidor sobre el mayor riesgo que implica consumir alimentos de origen animal crudos o parcialmente cocidos.
 - Se avise a los consumidores que vuelven a las áreas de autoservicio, como la barra de ensaladas, para que utilicen cubiertos y platos limpios.
 - Las operaciones con alimentos y comidas no deben realizarse en los hogares o lugares donde duerme alguna persona.
- Se prohíba la presencia de personas innecesarias en las áreas de preparación o almacenamiento de comidas, o lavado de los utensilios.
 - Los visitantes, como repartidores a domicilio, personal de mantenimiento o aplicadores de pesticidas, cumplan con los requerimientos del código de alimentos.
 - Se mantengan y cumplan los planes y procedimientos escritos requeridos.

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Person in charge_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](http://www.mn.gov)

