



1 de Noviembre, 2011

Estimado(s) operador(es)/gerente(s)/encargado(s) de establecimientos de comida,

Con el objetivo de garantizar alimentaciones/comida(s) sana(s) para el público, una nueva ley de Manipulador de Alimentos de California, tiene como requisito que todos los manipuladores de alimentos, a través del estado de California, obtengan una tarjeta de manipulador de alimentos. Esta tarjeta se puede obtener tomando un curso de capacitación sobre la seguridad de los alimentos y pasando un examen empezando el 1º de julio, 2011. El Departamento de Salud Pública tiene la intención de estrictamente reforzar este reglamento empezando el 1º de enero, 2012.

Todos los manipuladores de alimentos en San Francisco deben poseer tanto una tarjeta de manipulador de alimentos emitida por una organización de formación autorizada en la manipulación de alimentos o una Certificación del Encargado de la Seguridad de los Alimentos. Como un encargado de un establecimiento de comida, usted está obligado a asegurarse que sus trabajadores posean una tarjeta de manipulador de alimentos válida; es importante y necesario siempre mantener una copia válida presente en el establecimiento de comida. Tarjetas y exámenes de manipulador de alimentos tienen una validez de 3 años. Este requisito se aplica, pero no se limita a los siguientes empleados:

- Servidores, meseros/as
- Cocineros/jefes de cocina
- Cantineros ("Bartenders")
- Anfitriones (que manipulan alimentos)

También puede que sea necesario que los siguientes empleados obtengan su tarjeta de manipulador de alimentos

- Ayudante de Mesero ("Bussers" o "Busboys")
- Supervisores (gerente general o persona encargada)

Exentos de este requisito son empleados de:

- Los Mercados de Agricultores Certificados
- Comisarios
- Las Tiendas de Abarrotes (que tienen sindicales) que preparan alimentos, incluyendo tiendas de conveniencia (con la excepción de las instalaciones de los alimentos que incluyen otra propiedad o negocio dentro de la tienda, por ejemplo, Sushi AFC)
- Establecimientos de salud con licencia ("Licensed Health Care facilities")
- Unidades Móviles de Apoyo ("Mobile Support Units")
- Cafeterías/Cocinas Escolares
- Las instalaciones de servicio de alimentos restringidos ("Restricted food service facilities")
- Farmacias
- Cafetería de bocadillos/tentempié/botanas/piscolabis ("Snack Bars") que están ubicados dentro de instalaciones donde la mayoría de ventas son de boletos de entrada

- Los establecimientos que proveen entrenamientos sobre la seguridad de los alimentos, si el uso y la enseñanza de estos han sido aprobados en otro estado que ha adoptado con los requisitos del Código Alimentario de la FDA (2009)
- Establecimientos que son sujetos a un convenio colectivo con sus empleados
- Establecimientos de alimentos que son sujetos a los requisitos de un programa local de manipuladores de alimentos antes del 1º de enero, 2009 (solamente establecimientos ubicados en los condados de: Riverside, San Bernardino y San Diego)
- Centros de detención de la ciudad, el condado y el estado (cárceles, centro de detención juvenil, campos, ranchos, etc.)
- Programas de Nutrición para ancianos
- Instalaciones/Lugares temporales de preparación de alimentos
- Voluntarios.

A medida de que la nueva ley de manipuladores de alimentos de California sea implementada en el estado, usted puede recibir ofertas de entrenamiento para cursos que son aprobados por el estado.

Por favor tenga en cuenta que solo tarjetas de manipulador de alimentos dados por cursos aprobados por el “American National Standards Institute” (ANSI) son aceptados. Si necesita más información con respecto a los requisitos del manipulador de alimentos en San Francisco, por favor visite nuestra página web:

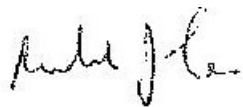
www.sfdph.org/dph/EH/default.asp

Para encontrar organizaciones de entrenamiento que son aprobadas por el ANSI, por favor visite:

<https://www.ansi.org/Accreditation/credentialing/certificate-issuers/AllDirectoryListing?prgID=262&statusID=4>

Para obtener mas ayuda, por favor llámenos al (415) 252-3800 y hable con uno de nuestros inspectores de salud ambiental.

Atentamente,



Richard J. Lee, MPH, CIH, CSP, REHS
Director of Env. Health Regulatory Program