

Persona a cargo

Person in Charge

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

DESIGNATED PIC IS REQUIRED DURING ALL HOURS OF OPERATION

Spanish

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 trasmisión de una enfermedad transmitida por los alimentos a través de un empleado que tiene una enfermedad o una condición médica infecciosa.

English

Demonstration of knowledge

During the inspection, the person in charge (PIC) must be able to demonstrate their knowledge of foodborne disease prevention. The PIC must know:

- How the following helps prevent foodborne illness:
 - Personal hygiene and handwashing
 - Preventing bare hand contact with ready-to-eat food
 - Time/temperature control for safety food (TCS) maintenance
 - Managing and controlling cross-contamination
 - Establishment maintenance
- How to prevent the transmission of foodborne disease by an employee who has a disease or infectious medical condition.
- The symptoms associated with foodborne diseases.
- The hazards involved in consuming raw or undercooked meat, poultry, eggs and fish.
- The required temperatures and times for TCS food during cold holding, hot holding, cooking, cooling, and reheating.

- 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 cumplen 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

- The water source for the food establishment and how it is protected from backflow and cross connections.
- The major food allergens and the symptoms of an allergic reaction.
- How the establishment's approved equipment is sufficient to ensure food safety.
- Procedures for cleaning and sanitizing food-contact surfaces.
- How to identify toxic materials and ensure their safe storage, handling and disposal.
- How to identify critical control points from purchasing through sale or service, and steps to ensure the points are controlled.
- How the PIC and employees comply with the hazard analysis and critical control point (HACCP) plan, if a HACCP plan is required.

The PIC must be able to explain:

- The responsibilities of the PIC, employees and the regulatory authority.
- How the establishment complies with employee illness requirements, such as reporting, and exclusion or restriction.

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,

Duties of the PIC

The PIC is responsible for ensuring safe food handling practices at all times. The PIC must ensure that:

- All employees understand employee illness reporting requirements.
- Ill employees are restricted or excluded as required.
- Employee handwashing is monitored.
- Employees prevent cross-contamination of ready-to-eat food from bare hands by using effective methods such as deli tissue, spatulas, tongs, single-use gloves or dispensing equipment.
- Employees cold hold, cook, cool, reheat and hot hold TCS food to proper temperatures and for required times.
- Employees routinely monitor food temperatures and times.
- Employees use proper methods to sanitize food-contact surfaces.
- Employees monitor or verify that food is safely received from approved sources.
- Employees are properly trained in food safety, including food allergy awareness.
- A consumer advisory regarding the increased risks of consuming raw or partially cooked animal food is posted.
- Consumers who return to self-service areas such as salad bars are notified to use clean tableware.
- Food operations are not conducted in a private home or in sleeping quarters.

- 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.
- Unnecessary persons are not allowed in food preparation, storage or warewashing areas.
 - Visitors, such as delivery drivers, maintenance personnel or pesticide applicators, comply with food code requirements.
 - Required written procedures and plans are maintained and followed.

Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)
(<http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety>)

Minnesota Department of Health
 Food, Pools, and Lodging Services
 PO Box 64975
 St. Paul, MN 55164-0975
 651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

MAYO 2019

Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.

Minnesota Department of Agriculture
 Food and Feed Safety Division
 625 Robert Street N
 St. Paul, MN 55155-2538
 651-201-6027 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

MAY 2019

To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000.