

DEBERES DE LA "PERSONA A CARGO o" PIC"

2-103.11 y 590.002 (D) Persona a cargo

(Todos los deberes de PIC son elementos de la Fundación de prioridad)

La persona responsable se asegurará de que:

- A) Las operaciones del establecimiento de alimentos no se llevan a cabo en una casa privada o en una habitación utilizada como vivienda o dormitorio, como se especifica en la Sección 6-202.111;
- B) No se permiten personas innecesarias para la operación del establecimiento de alimentos en las áreas de preparación, almacenamiento o lavado de alimentos, excepto que el PIC puede autorizar breves visitas y giras si se toman medidas para garantizar que los alimentos expuestos y los equipos limpios los utensilios, ropa de cama y artículos desechables de un solo uso y de un solo uso están protegidos contra la contaminación;
- C) Los empleados y otras personas, tales como personas de entrega y mantenimiento y aplicadores de pesticidas que ingresan a las áreas de preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos y lavado de ropa, cumplen con este Código;
- D) Los empleados se están limpiando efectivamente las manos, al monitorear rutinariamente el lavado de manos de los empleados;
- E) Los empleados observan visiblemente los alimentos a medida que se reciben para determinar que proceden de fuentes aprobadas, entregados a las temperaturas requeridas, protegidos de la contaminación, sin adulterar y presentados de manera precisa, mediante el monitoreo rutinario de las observaciones de los empleados y la evaluación periódica de los alimentos que reciben.
- F) Los empleados están verificando que los alimentos entregados al establecimiento de alimentos durante las horas no operativas son de fuentes aprobadas a provienen de fuentes aprobadas y se colocan en lugares de almacenamiento adecuados de modo que se mantengan a las temperaturas requeridas, estén protegidos de la contaminación, no adulterados y se presenten con precisión;
- G) Los empleados controlan adecuadamente el tiempo y la temperatura de cocción de los alimentos de seguridad, prestando especial atención a la cocción de los alimentos que se sabe que causan enfermedades graves y la muerte, como los huevos y las carnes picadas, a través de la supervisión diaria de los controles rutinarios de las temperaturas de cocción. El uso de dispositivos de medición de temperatura apropiados, debidamente escalados y calibrados como se especifica en la Sección 4-203.11 y 5-502.11 (B);
- H) Los empleados utilizan métodos adecuados para enfriar rápidamente el control de temperatura / tiempo para alimentos de seguridad que no se

mantienen calientes o que no se consumen dentro de las 4 horas, a través de la supervisión diaria de la rutina de los empleados sobre la temperatura de los alimentos durante el enfriamiento;

- I) Los empleados mantienen adecuadamente las temperaturas de control de tiempo / temperatura para los alimentos de seguridad durante la conservación en caliente y en frío a través de la supervisión diaria de la supervisión de rutina de los empleados de las temperaturas de los alimentos;
- J) Se informa a los consumidores que ordenan alimentos crudos o parcialmente cocidos, listos para el consumo, de origen animal, según se especifica en la Sección 3-603.11 que los alimentos no se cocinan lo suficiente para garantizar su inocuidad;
- K) Los empleados desinfectan adecuadamente los equipos y utensilios de uso múltiple y limpios antes de reutilizarlos, a través del monitoreo rutinario de la temperatura de la solución y el tiempo de exposición para la desinfección con agua caliente y la concentración química, pH, temperatura y tiempo de exposición para la desinfección química.
- L) Se notifica a los consumidores que se debe usar una vajilla limpia cuando regresan a áreas de autoservicio, tales como barras de ensaladas y bufés, como se especifica en la Sección 3-304.16;
- M) Excepto cuando se obtiene la aprobación de la autoridad reguladora como se especifica en la Sección 3-301.11 (D), los empleados están evitando la contaminación cruzada de los alimentos listos para comer con las manos descubiertas, utilizando adecuadamente los utensilios adecuados, tales como papel delicatesen, espátulas, pinzas, individuales. -usar guantes, o equipos de dispensación; (El Código federal permite cierto contacto directo con la aprobación regulatoria, pero MA no lo hace).
- N) Los empleados están debidamente capacitados en inocuidad de los alimentos, incluida la concientización sobre alergias alimentarias, en relación con sus tareas asignadas;
- O) Los empleados de alimentos y los empleados condicionales están informados de manera verificable de su responsabilidad de informar de acuerdo con la ley, a la persona a cargo, la información sobre su salud y las actividades relacionadas con las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos, según se especifica en la Sección 2-201.11 (A) [590.000 (E)]; y
- P) Los procedimientos y planes escritos, donde están especificados por este Código y desarrollados por el establecimiento de alimentos, se mantienen e implementan según sea necesario.