

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 delicatessen, 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.