



CORRECCIONAL JUVENIL DE OREGON



Declaración de la política

Parte I: servicios administrativos

Asunto:

Seguridad e higiene de los manipuladores de alimentos

Sección – Número de política:

D: gestión del personal – 2.3

Sustituye a:

I-D-2.3 (02/05)

Fecha de entrada
en vigencia:

01/25/2011

Fecha de la
última revisión:

04/24/2021

Normas y referencias relacionadas:

- [Código de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos, del Servicio de Salud Pública, del Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos](#); 1-201.10 Programa acreditado; 2-201.11 Pruebas antes de la contratación; 2-102.11 Capacitación certificada para la persona a cargo (Person in charge (PIC, por sus siglas en inglés)) del programa acreditado
- Programa de prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos del Departamento de Servicios Humanos de Oregon, [“Seguridad de los alimentos: su manual de autocapacitación”](#)
- [Política de la Correccional Juvenil de Oregon \(Oregon Youth Authority \(OYA, por sus siglas en inglés\)\)](#):
II-D-3.0 (Servicios de nutrición en los centros)
I-D-3.16 (Servicios de voluntariado)
- [Formularios de la OYA](#): YA 4630 (Antecedentes previos y recientes en la entrevista al solicitante y empleado que manipula alimentos)
YA 4631 (Remisión médica del solicitante o del empleado que manipula alimentos)
YA 4632 (Verificación de la tarjeta de manipulador de alimentos)
YA 4633 (Acuerdo para la presentación de informes del empleado que manipula alimentos)
YA 4634 (Examen de salud del empleado que manipula alimentos)

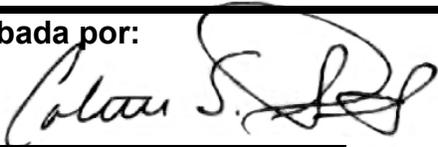
Procedimientos relacionados:

- Ninguno

Responsable de la política:

Administrador de operaciones de servicios de alimentos

Aprobada por:


Colette S. Peters, directora

I. PROPÓSITO:

Esta política proporciona normas generales para la higiene y seguridad del servicio de alimentos en los centros de la OYA.

II. DEFINICIONES DE LA POLÍTICA:

Manipulador de alimentos: personas, incluyendo a los jóvenes, que participan en la preparación o el servicio de alimentos en un centro. Esto incluye, entre otros, al personal que supervisa el servicio de comidas, la preparación y las operaciones del restaurante, los cocineros, los camareros, los lavaplatos y el personal de limpieza.

Patógeno transmitido por los alimentos: cualquier peligro para los seres humanos que pueda surgir del consumo de alimentos contaminados con cualquier agente causante de enfermedades, como un virus o una bacteria.

Enfermedades altamente contagiosas: las enfermedades más contagiosas son la fiebre tifoidea (*Salmonella Typhi*), la shigelosis (*Shigella spp.*), la salmonela no tifoidea, la infección por *Escherichia coli* (*E. coli* productora de toxina Shiga), el norovirus y el virus de la hepatitis A. Los síntomas comunes pueden ser diarrea, fiebre, vómitos, náuseas, calambres abdominales, ictericia (coloración amarillenta de los ojos y la piel), dolor de garganta con fiebre, lesiones con pus en la mano, la muñeca o una parte del cuerpo expuesta (como forúnculos y heridas infectadas, por pequeñas que sean).

Persona responsable (PIC): un miembro del personal designado en funciones durante los periodos de comida que esté certificado en la protección de alimentos a través de la capacitación para manipulador de alimentos de Oregon o ServSafe, y que sea capaz de demostrar sus conocimientos sobre la manipulación segura de alimentos y de sus posibles medios de transmisión de enfermedades.

III. POLÍTICA:

La OYA protege la salud de los jóvenes, los manipuladores de alimentos y el personal mediante el funcionamiento de los sistemas de servicio de alimentos seguros que se ajustan a los programas nacionales y estatales de prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Los manipuladores de alimentos infectados pueden transmitir una amplia gama de enfermedades altamente contagiosas e infecciones a través de los alimentos o los utensilios de cocina. Las operaciones adecuadas de los servicios de alimentos garantizan que las personas saludables manipulen los alimentos de forma segura, e identifican a los manipuladores de alimentos que corren el riesgo de transmitir patógenos transmitidos por los alimentos. Con el fin de proteger la salud de los jóvenes, de los manipuladores de alimentos y del personal de la OYA, se requiere información sobre el estado de salud como condición para el empleo de los solicitantes a los que la OYA ofrece dicho empleo como manipuladores de alimentos.

IV. NORMAS GENERALES:

A. Solicitantes de manipulador de alimentos

Además de los requisitos generales para los solicitantes de empleo de la OYA, el personal de contratación debe asegurarse de que los solicitantes a los que la OYA ofrezca empleo como manipuladores de alimentos completen un formulario [YA 4630](#) (Antecedentes previos y recientes en la entrevista al solicitante y empleado que manipula alimentos).

Si el solicitante tiene problemas de salud que requieren la autorización de un médico, el personal de contratación debe remitir al solicitante a su médico para que lo autorice completando una remisión médica del solicitante o empleado que manipula alimentos ([YA 4631](#)). Una vez completado, el formulario YA 4631 se debe remitir a Recursos Humanos. No se pueden conservar copias del formulario en el centro.

B. Tarjeta de manipulador de alimentos

1. Los administradores de servicios de alimentos, los cocineros de grado II y los cocineros supervisores deben tener una tarjeta de manipulador de alimentos de Oregon vigente en el momento de la contratación o acordar la obtención de una dentro de los 30 días de la contratación (YA 4632) y mantenerla durante todo el empleo con la OYA.
 - a) Las tarjetas de manipulador de alimentos se deben renovar cada tres años.
 - b) Las tarjetas de manipulador de alimentos emitidas en otros estados no son válidas en Oregon.
 - c) Se acepta un certificado ServSafe válido en lugar de la tarjeta de manipulador de alimentos y debe renovarse cada cinco años.
2. La OYA puede pagar las renovaciones de la tarjeta de manipulador de alimentos y las clases de actualización para el personal manipulador de alimentos de forma continua.
3. Una vez contratado, el personal manipulador de alimentos debe firmar un acuerdo ([YA 4633](#)) para informar a la persona a cargo (PIC, por sus siglas en inglés) de cualquier problema de salud infeccioso de alto riesgo que puedan tener de forma continua.

El formulario YA 4633 se debe completar y enviar a Recursos Humanos tan pronto como se obtengan las firmas. No se pueden conservar copias del formulario en el centro.

- C. El personal que supervise a los jóvenes que manipulan alimentos que no requieran tener una tarjeta de manipulador de alimentos, debe completar una capacitación de 30 días sobre seguridad alimentaria desde la fecha de contratación.
1. La capacitación en línea está disponible en iLearn y se basa en el Programa de prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos del Departamento de Servicios Humanos (Department of Human Services (DHS, por sus siglas en inglés)), "[Seguridad alimentaria: su manual de autocapacitación](#)". La capacitación y las pruebas deben ser supervisadas por el personal de la OYA, ya sea como parte de la orientación para empleados nuevos (New Employee Orientation (NEO, por sus siglas en inglés)) o en otros momentos programados. El título del curso de iLearn es "OYA Food Safety for Food Handlers [Seguridad alimentaria de la OYA para manipuladores de alimentos]".
 2. La capacitación debe renovarse cada tres años durante todo el empleo con la OYA.
- D. El personal del servicio de alimentos debe asegurarse de que los jóvenes recién admitidos o con una revocación en un centro de custodia cerrada no trabajen en la cocina ni manipulen alimentos durante los primeros 60 días de internamiento. Los jóvenes que se trasladan de un centro de custodia cerrada a otro no necesitan un nuevo período de espera de 60 días.
- E. El personal del servicio de alimentos debe asegurarse de que los jóvenes y los voluntarios que preparan, manipulan y sirven alimentos completen la capacitación en seguridad alimentaria antes de comenzar sus funciones en el servicio de alimentos. El curso de la capacitación está disponible en iLearn y el título es "OYA Food Safety for Food Handlers [Seguridad alimentaria de la OYA para manipuladores de alimentos]".
1. La capacitación y las pruebas deben ser supervisadas por el personal de la OYA y se emitirá un certificado que verifique la finalización exitosa y la comprensión del material del curso. Una copia del certificado se archivará en el departamento de servicios de alimentos.
 2. El certificado solo es válido en las propiedades de la OYA y debe renovarse cada tres años.
- F. Los centros de la OYA deben tener un personal capacitado como PIC en funciones durante todos los periodos de comida. Todo el personal PIC debe haber completado la capacitación certificada como PIC de un programa acreditado. Los programas reconocidos incluyen la capacitación de administradores certificados por el Departamento de Salud del Condado y la capacitación de Serve Safe.

El personal debe dirigir las preocupaciones o problemas relacionados con los alimentos a la PIC para garantizar que se mantenga la seguridad alimentaria en cada centro.

G. Examen de salud continuo

Para garantizar que los alimentos se manipulan de forma segura y que los manipuladores de alimentos están libres de enfermedades infecciosas/contagiosas, se debe llevar a cabo una observación continua de los manipuladores de alimentos para detectar a aquellos que estén enfermos y puedan ser enviados a su casa. Solo los superintendentes/directores de campamentos correccionales pueden aprobar la reasignación de funciones.

1. La PIC es responsable de garantizar el bienestar físico de los manipuladores de alimentos. La PIC hará pruebas a los empleados que presenten síntomas de enfermedad completando un examen de salud para empleados que manipulan alimentos ([YA 4634](#)).
2. Si un miembro del personal parece estar enfermo, se debe completar una segunda prueba por parte de un administrador usando el mismo formulario YA 4634 y el administrador debe firmarla.
3. El administrador debe asegurarse de que el miembro del personal firme el formulario YA 4634 y le entregará una copia del mismo.
4. Si el miembro del personal está enfermo, debe ser enviado a su casa y utilizar las horas de una licencia por ausencia adecuada durante la misma.
5. Cuando sea apropiado, el administrador puede solicitar que un médico complete el formulario YA 4631 para descartar que el miembro del personal padezca una enfermedad infecciosa/contagiosa antes de que regrese al trabajo.
6. Todos los formularios se deben enviar a Recursos Humanos tan pronto como se obtengan las firmas. Las copias de estos formularios no pueden conservarse en el centro.

- H. Cuando el cocinero supervisor o el cocinero de grado II que sea responsable del funcionamiento de los servicios de nutrición estén ausentes, el personal directivo asignado a la supervisión de estos puestos será responsable de la seguridad alimentaria del centro.

V. PROTOCOLO DE FUNCIONAMIENTO LOCAL REQUERIDO: NO