



REGLAS DE CALIFORNIA

- La ley de California exige que todo manipulador de alimentos en una instalación cubierta obtenga la Tarjeta de Manipulador de Alimentos dentro de los **30 días**... [Cal. H&S Code §113948](#)
- El Proyecto de Ley del Senado 602, firmado en 2010, agregó §113945 y siguientes al Código de Salud y Seguridad, estableciendo el programa estatal de la Tarjeta de... [SB 602 \(2010\)](#); [Cal. H&S Code §113945](#)
- La Sección 113948(b) exige que la capacitación y el examen provengan de un proveedor acreditado por ANSI (American National Standards Institute) bajo los estándares... [Cal. H&S Code §113948\(b\)](#)
- Los condados de San Diego, Riverside y San Bernardino tenían requisitos de capacitación para manipuladores de alimentos previos a la SB 602 y quedaron exceptuados. [Cal. H&S Code §113948\(g\)](#)
- La tarjeta se emite a nombre del manipulador y le pertenece a él. [Cal. H&S Code §113948\(d\)](#)
- Según §113947.1, cada instalación de alimentos debe tener al menos un Food Safety Manager certificado. [Cal. H&S Code §113947.1](#)
- La tarifa la fija el proveedor acreditado, pero el tope típico y comúnmente citado es alrededor de **\$15**. [Cal. H&S Code §113948 \(industry practice\)](#)

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- La limpieza retira físicamente residuos de alimentos, grasa y suciedad visible para que el desinfectante pueda entrar en contacto con la superficie. [Cal. H&S Code §114099](#)
- El desinfectante de cloro para superficies de contacto con alimentos debe mantenerse entre 50 y 100 ppm. [Cal. H&S Code §114099.1](#)
- Las lavavajillas de alta temperatura deben entregar un enjuague final lo bastante caliente para desinfectar. [Cal. H&S Code §114125](#)
- Los paños húmedos usados en superficies de contacto con alimentos deben mantenerse totalmente sumergidos en una solución desinfectante entre usos. [Cal. H&S Code §114115](#)
- Los productos químicos de limpieza deben guardarse en sus envases originales etiquetados y separarse físicamente de alimentos, utensilios, artículos de un solo uso... [Cal. H&S Code §114254](#)
- Pasar de un alimento crudo de origen animal a un alimento listo para consumir en la misma superficie exige un ciclo completo de lavado, enjuague, desinfección y...
- Un lavabo para manos debe usarse únicamente para lavar manos. [Cal. H&S Code §113953](#)

CONTAMINACIÓN CRUZADA Y ALÉRGENOS

- La contaminación cruzada significa que microbios dañinos, alérgenos o productos químicos pasan de un objeto (pollo crudo, una mano sucia, un envase de... [Cal. H&S Code §113984](#)
- El orden de almacenamiento se basa en la temperatura mínima de cocción. [Cal. H&S Code §113996](#)
- Un código de colores muy usado es: roja para carne roja cruda, amarilla para aves crudas, azul para pescado crudo, verde para frutas y verduras y blanca para...
- Por la Ley FASTER de 2021 (vigente desde enero de 2023), el sésamo se añadió a la lista de alérgenos mayores de la FDA, convirtiéndose en el noveno.
- El contacto cruzado ocurre cuando incluso pequeñas cantidades de un alérgeno pasan a un pedido libre de alérgenos.
- El contacto cruzado es la transferencia accidental de un alérgeno (por ejemplo, restos de maní en un wok).
- Los productos químicos deben almacenarse separados de los alimentos, vajilla, utensilios, ropa de servicio y artículos de un solo uso. [Cal. H&S Code §114254](#)

REPORTE DE ENFERMEDADES

- La ley de California y el Código de Alimentos de la FDA enumeran cinco síntomas reportables: vómito, diarrea, ictericia, dolor de garganta con fiebre y una herida... [Cal. H&S Code §113949.1](#)
- Una herida con pus debe cubrirse con una venda impermeable (resistente al agua) MÁS un guante de un solo uso o dedil. [Cal. H&S Code §113949.2](#)
- La ley de California y el Código de Alimentos de la FDA exigen que la persona a cargo notifique de inmediato al departamento de salud local cuando un empleado es... [Cal. H&S Code §113949.3](#)
- El Código de Alimentos de la FDA define Población Altamente Susceptible (HSP) como personas con mayor probabilidad que el público general de sufrir gravemente por... [FDA Food Code §2-201](#)
- Un empleado diagnosticado con cualquiera de los 6 Grandes no puede regresar hasta que la autoridad reguladora (departamento de salud local) y/o un médico autorizado... [Cal. H&S Code §113949.4](#)
- Las investigaciones de brotes de los CDC identifican repetidamente a los trabajadores de alimentos enfermos, en especial con Norovirus, como factor principal en...
- Los datos de vigilancia de los CDC identifican consistentemente al Norovirus como la principal causa de enfermedades transmitidas por alimentos en EE.

HIGIENE PERSONAL

- El Código de Alimentos al por menor exige una temperatura mínima de **100 °F** en el lavamanos para que el jabón haga espuma y se desprenda la grasa sin quemar al empleado. [Cal. H&S Code §113953](#)
- Un alimento listo para consumir (RTE) no se cocinará ni recibirá otro tratamiento que destruya patógenos antes de servirlo. [Cal. H&S Code §113961](#)
- Los antisépticos para manos son un complemento, no un sustituto. [Cal. H&S Code §113965](#)
- Aun haciendo la misma tarea, el material del guante se degrada y los microbios se acumulan.
- Las uñas largas, esmaltadas o postizas albergan patógenos y pueden caer al alimento. [Cal. H&S Code §113969](#)
- La joyería puede acumular suciedad y microbios y caer en los alimentos. [Cal. H&S Code §113973](#)
- El cabello puede caer en los alimentos y portar *Staphylococcus aureus* del cuero cabelludo. [Cal. H&S Code §113977](#)

CONTROL DE PLAGAS

- El Manejo Integrado de Plagas (MIP) es el enfoque estándar de inocuidad alimentaria. [Cal. H&S Code §114259.4](#)
- Los tres pilares de la prevención de plagas son eliminar el acceso al alimento, al agua y al refugio (lugares donde anidar).
- Las heces de roedores suelen ser oscuras, firmes y con forma de granos de arroz. [Cal. H&S Code §114259.1](#)
- Cuando hay muchas cucarachas se percibe un olor aceitoso o a humedad característico.
- Un ratón puede pasar por una abertura de aproximadamente 1/4 de pulgada.
- Las cucarachas son nocturnas y se ocultan en grietas y huecos cálidos.
- Las moscas de drenaje (o moscas polilla) se reproducen en la película orgánica gelatinosa que se acumula dentro de rejillas de piso, lavaderos y alcantarillas.

CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA

- California define la zona de peligro como **41 °F a 135 °F**. [Cal. H&S Code §114002](#)
- Toda la carne de ave, ya sea entera o molida, debe alcanzar una temperatura interna de al menos **165 °F** mantenida durante 15 segundos. [Cal. H&S Code §114004](#)
- Los alimentos TCS previamente cocinados y enfriados que se vayan a mantener calientes deben recalentarse rápidamente a **165 °F** durante 15 segundos, completando el... [Cal. H&S Code §114006](#)
- La regla de enfriamiento en dos etapas permite **2 horas** para bajar de **135 °F a 70 °F**, y **4 horas** adicionales para llegar a **41 °F** o menos, con un total de **6 horas**. [Cal. H&S Code §114002\(b\)](#)
- Los alimentos TCS calientes deben mantenerse a **135 °F** o más para quedar fuera de la zona de peligro. [Cal. H&S Code §114014](#)
- Los cuatro métodos aprobados de descongelamiento son: en refrigeración a **41 °F** o menos, bajo agua corriente fría (**70 °F** o menos) por no más de **2 horas**, en microondas... [Cal. H&S Code §114018](#)
- California y el Código de Alimentos de la FDA exigen que los termómetros para alimentos sean exactos dentro de **±2 °F (±1 °C)**. [Cal. H&S Code §114020](#)