



Los cambios al Código de Salud facilitan el cumplimiento de las reglas de seguridad alimentaria por parte de los establecimientos de servicios de alimentos

La Junta de Salud de la Ciudad de Nueva York modificó el artículo 81 (la parte del Código de Salud que rige la seguridad alimentaria). Las modificaciones están diseñadas para hacer que el Código de Salud sea fácil de comprender. Conozca más acerca de las modificaciones más importantes:

Los basureros junto a los lavamanos ya no tendrán que estar cerrados ni abrirse con el pie.

- Los restaurantes deben tener un basurero junto a cada lavamanos, pero ya no es necesario que el basurero tenga una tapa o que se abra con el pie.

La basura deberá almacenarse en recipientes a prueba de plagas, pero ya no es necesario que se almacene en una habitación a prueba de plagas.

- Ya no es necesario que la basura se almacene en una habitación a prueba de plagas (una habitación sellada especialmente para evitar la entrada de ratas, ratones, moscas y cucarachas).
- La basura se puede conservar ahora en un recipiente a prueba de plagas, que sea fácil de limpiar y tenga una tapa que ajuste y cierre bien.
 - Los recipientes deben almacenarse para que no atraigan plagas.
 - Los recipientes y las tapas deben limpiarse después de vaciar la basura para retirar la grasa y los alimentos restantes.

Ahora, los restaurantes tienen más formas de desinfectar platos, utensilios y vasos.

- Los restaurantes ahora pueden desinfectar platos, utensilios y vasos sumergiéndolos (remojuéndolos) en una solución de amonio cuaternario (*quaternary ammonium*, en inglés).
- Los restaurantes ahora pueden lavar y desinfectar la cristalería en un fregadero de dos compartimentos:
 - El personal deberá utilizar el primer compartimento del fregadero para lavar los artículos con una combinación de detergente y desinfectante.
 - El personal deberá usar el segundo compartimento para enjuagarlos con agua limpia.

Los artículos desechables deben protegerse de cualquier contaminación.

- Los artículos no reutilizables incluyen pajillas y utensilios, vasos y tapas desechables.
 - Proteja las superficies que entrarán en contacto con los alimentos y/o con la boca (como las orillas de un vaso o los dientes de un tenedor) de la contaminación.
 - Estos artículos deben desecharse después de su primer uso.

Los restaurantes pueden repartir o rellenar recipientes reutilizables para alimentos y bebidas (salvo algunas excepciones).

- Los restaurantes pueden repartir recipientes reutilizables para alimentos a sus clientes, y rellenarlos para el mismo cliente, si el restaurante:
 - Lava y desinfecta el recipiente antes de volverlo a usar; o
 - Tiene un plan por escrito, aprobado por el Departamento de Salud, que demuestre un proceso que evite la contaminación de los alimentos y de cualquier superficie que entre en contacto con los alimentos.
- Los restaurantes pueden rellenar los recipientes reutilizables personales de los clientes con bebidas como café, té y sodas.
- Cuando un restaurante rellene el recipiente reutilizable de un cliente, la orilla del recipiente no debe entrar en contacto con el equipo o aparato dispensador de la bebida.

Los restaurantes que embotellen sus propios jugos no pasteurizados deben etiquetar los empaques.

Todo jugo que se produzca y selle en botellas en el restaurante para la venta directa a los clientes debe etiquetarse con la siguiente información:

- Ingredientes alimenticios
- Aditivos alimenticios (si los tiene)
- Nombre y dirección de la empresa que empaqua el jugo
- Fecha de caducidad
- Esta aclaración: “*Must be kept refrigerated*” (Debe mantenerse refrigerado).



- Esta afirmación: *“WARNING: This product has not been pasteurized. It may contain harmful bacteria that can cause serious illness, especially in children, elderly persons and persons with weakened immune systems.”* (ADVERTENCIA: Este producto no se ha pasteurizado y podría contener bacterias dañinas que pueden ocasionar enfermedades graves, especialmente en niños, personas de la tercera edad y personas con sistemas inmunes débiles).

Los animales exóticos y de caza deben provenir de una fuente aprobada.

- Los restaurantes deben obtener la carne de animales de caza (por ejemplo, codorniz, venado o conejo) y de animales exóticos únicamente de fuentes aprobadas.

Las temperaturas de cocción para los asados de cerdo y los asados de piezas enteras de carne han cambiado.

- El cerdo y los alimentos que contengan cerdo ahora pueden cocinarse a una temperatura mínima de 150 °F, en vez de 155 °F.
- Las normas sobre las temperaturas de cocción para asados de piezas enteras de carne (como la carne en conserva —o *corned beef*—, los asados de cordero y los asados de cerdo y de cerdo curado) ahora son las mismas que las que aplican a los asados de piezas enteras de res.

Temperatura °F (°C)	Tiempo de cocción en minutos	Temperatura °F (°C)	Tiempo de cocción en minutos
130 (54.4)	112	138 (58.9)	18
131 (55.0)	89	140 (60.0)	12
133 (56.1)	56	142 (61.1)	8
135 (57.2)	36	144 (62.2)	5
136 (57.8)	28	145 (62.8)	4

Es obligatorio presentar una advertencia escrita al consumidor cuando se sirvan alimentos crudos o a medio cocer.

- A partir del 1 de enero de 2016, los restaurantes deberán entregar una advertencia escrita cuando sirvan alimentos crudos o a medio cocer, como carne, pescados y huevos.
- La advertencia escrita debe aparecer en menús, tableros de menús, folletos, publicidad, etiquetas de alimentos, anuncios o carteles.
- La advertencia debe indicar: *“Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.”* (Consumir carnes, aves, mariscos o huevos crudos o a medio cocer puede incrementar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos).
- La advertencia debe incluir una de las siguientes opciones: la descripción detallada de los alimentos que se van a servir crudos o a medio cocer, o el uso de un asterisco (*) —o una marca similar— en el menú o el tablero de menú, para indicar cuáles ingredientes se utilizan crudos o a medio cocer.

Se requiere una etiqueta adicional para informar el “Tiempo como Medida de Control de Salud Pública” (Time as a Public Health Control).

Después de retirar los alimentos de una temperatura controlada, los restaurantes deben incluir información adicional en la etiqueta obligatoria:

- Fecha y hora en que los alimentos se retiraron de una temperatura controlada.
- Temperatura inicial de los alimentos.
- Cuándo se desecharán los alimentos.

Las etiquetas deben ser legibles y permanecer en los recipientes para alimentos hasta que estos se sirvan o se desechen.

Más información

- Para ver este documento en otros idiomas, visite nyc.gov y busque “**food service operator**” (operador de servicio de alimentos).
- Para ver el artículo 81 del Código de Salud en línea, visite nyc.gov/healthcode y haga clic en “**Food Prep and Food Establishments**” (Preparación de comida y establecimientos de comida).