

Herramientas: credencial y entrenamiento

del trabajador del sector de alimentos

La persona a cargo o titular del permiso debe asegurarse de que todos los empleados que trabajen con alimentos no envasados, equipos o utensilios gastronómicos o superficies que estén en contacto con alimentos tengan una credencial de trabajador del sector de alimentos de Washingtoncredencial de trabajador del sector de alimentos del estado de Washington (FWC, por su sigla en inglés) dentro de los 14 días de la contratación. El emisor de la FWC debe ser un departamento de salud local. La FWC debe exhibirse, guardarse o estar disponible de otra forma en el lugar para que pueda inspeccionarse en todo momento. Se aceptan las copias digitales.

Los empleadores deben proporcionarles un entrenamiento sobre seguridad alimenticia a los empleados que no tengan una FWC **antes** de que empiecen sus tareas. La documentación del entrenamiento debe conservarse en los registros.

Use este documento como guía para los temas del entrenamiento y como prueba de este para los empleados nuevos que no tengan una FWC antes de que empiecen sus tareas. Trabaje con el [departamento de salud local](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) ([www.doh.wa.gov/localhealth](http://www.doh.wa.gov/localhealth)) para obtener información y recursos adicionales para el entrenamiento.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sección** **1: Información sobre el establecimiento alimentario y el empleado** | | | | |
| **Nombre del establecimiento** | | | | **Fecha de contratación** |
| **Nombre del capacitador** | | **Cargo/puesto** | | |
| **Nombre del empleado** | | **Cargo/puesto** | | |
| **Sección 2: Fechas de vencimiento y prórroga para la renovación de las FWC** | | | | |
| **Credencial del trabajador del sector de alimentos** | | | **Validez** | **Enlaces** |
| **Inicial** | Obtenga más información en [www.doh.wa.gov/foodworkercard](http://www.doh.wa.gov/foodworkercard) | | 2 años | Entrenamiento para obtener la credencial del trabajador del sector de alimentos: [www.foodworkercard.wa.gov](http://www.foodworkercard.wa.gov) |
| **Renovación** | Dentro de los 60 días antes de que venza la credencial actual | | 3 años |
| Dentro de los 60 días antes de que venza la credencial actual ***y*** con 4 horas de entrenamiento adicional en los últimos 2 años | | 5 años | Entrenamiento adicional aceptado sobre seguridad alimenticia: www.doh.wa.gov/AdditionalFoodSafetyTraining |
| * La FWC se exige aunque el empleado haya completado entrenamientos adicionales. * Comuníquese con el [departamento de salud local](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) para consultar si califica para obtener una credencial de 5 años. | | | | Manual para el trabajador del sector de alimentos: [www.foodworkercard.wa.gov/fwcmanual](http://www.foodworkercard.wa.gov/fwcmanual) |
| **Sección 3: Exenciones de la FWC** | | | | |
| Algunos empleados del área de alimentos no tienen la obligación de contar con una FWC. Para obtener más información, comuníquese con el departamento de salud local. | | | | |
| **Tipo de instalación y condiciones para la exención**   * **Ayudantes estudiantiles de K-12 (escuelas públicas y privadas):** cuando ayuden periódicamente con la manipulación simple de alimentos bajo supervisión. * **Establecimientos alimentarios temporarios:** solo la persona a cargo debe contar con una FWC. * **Empleados de los hogares familiares para adultos:** si cumplen con la exención anual de entrenamiento conforme al WAC (por su sigla en inglés, Código Administrativo de Washington) 388-112A. | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Sección 4:** **Lista de verificación de entrenamiento para empleados** | | |
| Revise las siguientes causas clave de enfermedades producidas por los alimentos con el empleado del sector de alimentos antes de que empiece a trabajar con alimentos.  Adapte los temas del entrenamiento a los procesos específicos que se usen en el establecimiento. | | |
|  | **Salud del empleado**   * Explique qué síntomas y diagnósticos **deben informarse** a la persona a cargo: * Síntomas: diarrea, vómitos, dolor de garganta con fiebre, ictericia, heridas inflamadas * Enfermedad diagnosticada: salmonela, *Shigella*, *E. coli* (“STEC”), hepatitis A, norovirus * Exposición: trabajadores expuestos a la enfermedad *y* que trabajan en un centro sirviendo a una población altamente susceptible (HSP, por su sigla en inglés) * Explique cuándo un trabajador del sector de alimentos debe ser **excluido** de las tareas de un establecimiento alimentario: * Diarrea y vómitos: el trabajador del sector de alimentos no puede regresar hasta 24 horas después de que hayan desaparecido los síntomas. * Ictericia: el trabajador del sector de alimentos no puede regresar hasta que lo haya aprobado el departamento de salud. * Enfermedad producida por los alimentos diagnosticada: el trabajador del sector de alimentos no puede regresar hasta que lo haya aprobado el departamento de salud. * Dolor de garganta con fiebre (si trabaja en una instalación de HSP): el trabajador del sector de alimentos puede regresar cuando desaparezcan los síntomas. * Infección previa con fiebre tifoidea (*S. typhi*) dentro de los últimos 3 meses. * Explique cuándo se debe **evitar** que un trabajador del sector de alimentos manipule alimentos no envasados o utensilios limpios/sin desenvasar: * Dolor de garganta con fiebre: el trabajador del sector de alimentos puede regresar a todas las tareas de su trabajo cuando desaparezcan los síntomas. * Herida inflamada o llena de pus en la mano o muñeca que no puede cubrirse. * Estornudos, tos o goteo nasal persistentes. | |
|  | **Higiene del empleado**   * Demuestre el procedimiento adecuado de lavado de manos con jabón, agua tibia y toallas desechables. * Muestre todos los lavabos designados para el lavado de manos. * Explique cuándo deben lavarse las manos, por ejemplo: * Inmediatamente antes de empezar a preparar alimentos * Antes de colocarse guantes para trabajar con alimentos listos para comer * Después de usar el baño * Después de manipular alimentos crudos de origen animal, como carnes rojas o blancas, pescado y huevos * Después de tocarse el cabello o el rostro * Después de toser, estornudar, comer, beber o fumar * Después de manipular residuos o platos sucios o de hacer actividades que puedan contaminar las manos o los guantes * Demuestre el uso adecuado de los guantes y utensilios para evitar el contacto de las manos desnudas con los alimentos listos para comer. * Muestre o describa los tipos de alimentos listos para comer del establecimiento alimentario. | |
|  | **Temperaturas seguras de los alimentos**   * Demuestre el uso adecuado del termómetro. * Explique las temperaturas de conservación requeridas: * Conservación en frío: 41 °F (5 °C) o menos * Conservación en caliente: 135 °F (57 °C) o más * Explique las temperaturas de cocción finales para los artículos correspondientes del menú: * 135 °F (57 °C): alimentos envasados comercialmente (perros calientes, alimentos enlatados) recalentados para conservación en caliente * 145 °F (62 °C): huevos para servir de inmediato, mariscos y carnes de res y de cerdo * 158 °F (70 °C): hamburguesas, salchichas y huevos para conservación en caliente * 165 °F (74 °C): carnes blancas (pollo, pavo o pato), cazuelas, alimentos de origen animal cocidos en microondas, sobras de alimentos recalentadas para conservación en caliente * Explique el sistema de marcado de fecha que se usa en el establecimiento. * Demuestre los procedimientos adecuados de descongelación que se usan en el establecimiento. * Demuestre los procedimientos adecuados de refrigeración que se usan en el establecimiento. | |
|  | **Prevención de la contaminación**   * Explique y demuestre los procedimientos para preparar y almacenar alimentos crudos de origen animal: * Separación de las carnes crudas de los alimentos listos para comer * Limpieza y desinfección del equipo usado con alimentos crudos de origen animal * Almacenamiento conforme a las temperaturas de cocción * Demuestre los métodos adecuados para lavar los productos agrícolas | |
|  | **Limpieza y desinfección**   * Demuestre cómo mezclar la solución desinfectante y probar la concentración. * Explique cuándo debe usarse desinfectante en las superficies que están en contacto con alimentos. * Demuestre los procedimientos adecuados de lavado de la vajilla. | |
|  | **Temas sobre seguridad alimenticia relacionados con una tarea o un establecimiento específicos**   * Proceso para informar quejas o lesiones * Herramientas del plan de limpieza en caso de diarrea y vómitos * Procedimientos de aviso y control de alérgenos * Operación de los equipos, incluidos los de seguridad: * Otra: | |
| **Sección 5: Firma** | | |
|  | | |
| Firma del capacitador Fecha | | Firma del empleado nuevo Fecha |
|  | |  |

Para solicitar este documento en otro formato, llame al 1-800-525-0127. Las personas con sordera o problemas de audición deben llamar al 711 (servicio de relé de Washington)   
o enviar un correo electrónico a [civil.rights@doh.wa.gov](mailto:civil.rights@doh.wa.gov).

DOH 333-309 January 2023 Spanish