



CUMPLIMIENTO DEL GERENTE CERTIFICADO DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

El requisito del Gerente Certificado de Protección de Alimentos del código alimentario exige que cada establecimiento de servicios de alimentos cuente con un Gerente Certificado de Protección de Alimentos (CFPM). Esto entró en efecto el 1 de marzo de 2023. Antes de centrarnos en asegurar que cada establecimiento cumpliera con el requisito (cumplimiento), el Departamento de Salud del Condado de Snohomish se centró en la educación. Este período educativo nos permitió conversar con los operadores y difundir información sobre esta norma. Ahora estamos en un punto donde debemos centrarnos en el cumplimiento. No contar con un CFPM constituye una infracción y se marcará durante las inspecciones.



Para obtener la certificación, se requiere pasar uno de los exámenes de **GERENTE DE ALIMENTOS** aprobados por el Instituto Nacional Americano de Estándares (ANSI). Esta es una lista de los diferentes [cursos aprobados por ANSI](#) que cumplen con el requisito de CFPM. Todos tienen una opción en línea. Recibimos preguntas sobre opciones de clases

y exámenes presenciales locales. No promocionamos ningún curso específico aprobado por ANSI, pero sí queremos brindarles a nuestros operadores las opciones actuales que hemos encontrado. Nuestro equipo recibe actualizaciones mensuales sobre las clases y exámenes presenciales locales. Comuníquese directamente con su inspector para obtener dirección sobre estas opciones.



LISTERIA MONOCYTOGENES

La listeria es una bacteria que se encuentra en productos lácteos, fiambres, salchichas, leche cruda y quesos blandos. En Washington se reportan entre 10 y 25 casos de listeriosis al año. Afecta comúnmente a personas con sistemas inmunológicos debilitados. Las personas mayores, las mujeres embarazadas o quienes padecen

de una enfermedad crónica se incluyen en esta categoría.

Las personas pueden enfermarse entre 3 y 70 días después de ingerir la bacteria. Los síntomas de Listeriosis pueden incluir fiebre, dolores musculares, cansancio, náuseas o diarrea. Las mujeres embarazadas pueden presentar síntomas gripales. Puede causar abortos espontáneos y hospitalizar a personas mayores. En febrero de 2025, se produjo un brote de Listeria en varios estados a causa de batidos congelados, que provocó hospitalizaciones y 14 muertes.

Estas son las maneras de prevenir Listeriosis:

- Cocine los alimentos a la temperatura adecuada.
- Lave bien las frutas y verduras.
- Prevenga la contaminación cruzada.
- No consuma productos lácteos crudos.

La Listeria se diferencia de otras bacterias en que puede proliferar en temperaturas más frías, como en el refrigerador. Es importante desechar los alimentos una vez pasada su fecha de caducidad. Por eso, se añadió el requisito de marcar la fecha al código alimentario más reciente.

MARCADO DE FECHA

Algunos alimentos específicos deben marcarse y consumirse en un plazo de 7 días. Estos alimentos son refrigerados, listos para consumir y perecederos, preparados en el establecimiento o en envases abiertos. Esto aplica únicamente a alimentos que se

conservarán en el establecimiento por más de 24 horas. Se pueden utilizar etiquetas escritas en los envases de alimentos, marcadores de fecha u otros métodos establecidos que faciliten el seguimiento de la fecha de caducidad de los alimentos.



El día de preparación cuenta como el primer día. Si combina ingredientes con fecha de caducidad, debe seguir utilizando la fecha más temprana para el nuevo producto. Si un alimento se ha enfriado en el establecimiento y se conservará allí durante más de 24 horas, se requerirá la fecha de caducidad a partir del primer día de enfriamiento.

El Departamento de Salud de Washington ha creado un [modelo de marcado](#) de fecha como una opción para que los establecimientos lo utilicen al crear procedimientos escritos.

FOLLETOS Y RECURSOS

Trabajamos constantemente para actualizar y ampliar nuestra [página de Recursos educativos sobre seguridad alimentaria](#). Este año hemos añadido varios folletos nuevos. Todos estos folletos también están disponibles en español, chino, coreano, punyabí, tailandés y vietnamita. Utilice el enlace o el código QR para acceder a nuestra página de Recursos y ver todos los demás recursos disponibles.



- Fregadero de 3 Compartimentos
- Aviso al Consumidor
- Lavado de Frutas y Verduras
- Descongelación de Alimentos Congelado



¿SU ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS CUENTA CON UN SISTEMA SÉPTICO?

Se requieren inspecciones anuales del sistema séptico para obtener Permisos Anuales de Operación de Servicios de Alimentos. Ahora ofrecemos imanes con recordatorios para ayudarle a saber cuándo debe realizar su próxima inspección. Estos imanes están disponibles en inglés y español. Puede solicitar un imán enviando un correo electrónico a SHD-EHQ@snoco.org.



**SNOHOMISH
COUNTY**
HEALTH DEPARTMENT

Next Septic System Inspection Due:
Próxima inspección del sistema séptico:



/ /

Remember to schedule your yearly septic system inspection!
This is required for your Annual Food Service Operating Permit.

¡Recuerde programar la inspección anual de su sistema séptico! Esto es
necesario para obtener su Permiso Anual de Operación de Servicios de Alimentos.



**Find a Septic
Service Provider**
Encuentre un proveedor
de servicios sépticos

Questions? | ¿Preguntas?

SHD-EHQ@snoco.org

NOTIFICAME

Regístrese para recibir este boletín a través de la página [Notify Me](#).



Share on Facebook



Share on Twitter



Share via Email

Snohomish County Health Department
3020 Rucker Ave., Everett, Washington

Powered by

