

Food Code Changes and Food Program Updates

As of January 1, 2019, the Kane County Health Department will begin conducting regulatory food inspections using the 2017 Food and Drug Administration (FDA) Food Code. The State of Illinois has adopted chapters 1 – 7 of this code in its entirety.

Some of the changes will be as follows:

- All health departments in the State of Illinois will use the same inspection form;
- Inspections reports will no longer use a scoring system;
- All violations designated as Priority violations shall be corrected within three (3) days. In addition, all violation designated as Priority Foundation shall be corrected within ten (10) days.
 - Please note: all uncorrected violations will be set for an additional follow-up inspection and fees will be charged to cover the cost of these additional inspections.
- All food establishments must have one designated Person-In-Charge; this is the person the inspector will speak to during the inspection. The Person-In-Charge shall be responsible for answering all of the inspector's questions regarding operations. Questions around the following topics will be asked:
 - Prevention of foodborne illness;
 - Personal hygiene and sanitation practices;
 - Major food allergens and symptoms;
 - Time / Temperature relationships;
 - Cooking, cooling, and reheating
 - Reporting requirements for the Person-In-Charge, food employees, and conditional employees.

- All high risk and medium risk facilities shall have a Person-In-Charge that is also an ANSI approved Certified Food Protection Manager at all times. You may find a list of classes here: <https://www.ansi.org/Accreditation/credentialing/certificate-issuers/AllDirectoryListing?prgID=237,238&statusID=4>
- There is no longer a provision in the 2017 FDA Food Code that allows a Certified Food Protection Manager to be off-site for a short period of time. In addition, there is no longer a provision allowing 90 days for a food establishment to secure additional Certified Food Protection Managers. Therefore, multiple Certified Food Protection Managers will be required;
- All food establishments shall have in place *written* procedures for the clean-up of vomit and diarrheal events. In addition, vomit and diarrhea clean-up kits shall be provided and stocked with all supplies referenced in the clean-up procedure;
- Hand washing sinks shall be labeled with proper hand wash signage;
- All food establishments shall have in place a *written* Employee Health Policy. In addition, the Person-In-Charge shall satisfactorily discuss this policy with the inspector.
- Consumer Advisories for raw and cooked to order foods (such as fish, eggs, hamburgers, steak) shall comply with Chapter 3 Section 603.11 of the 2017 FDA Food Code;
- Approved variances and HACCP plans are required to continue special processes after January 1, 2019. Please contact your inspector to discuss any special processes;
- All employees that do not have the Certified Food Protection Manager certification shall have a Basic Food Handler Training within 30 days of employment. A list of classes may be found here: <https://www.ansica.org/wwwversion2/outside/ALLdirectoryListing.asp?menuID=212&prgID=237&prgID1=238&status=4>
- All Certified Food Protection Managers employed by high risk restaurants, as defined by the State of Illinois, shall have completed an additional Allergen Awareness Training by of July 1, 2018.

Other Food Program Information:

- Beginning mid-year 2019, Food Establishment inspection results will be available to the public online



FOR MORE INFORMATION

please visit kanehealth.com/food_service.htm
or call **630-444-3040**

1240 North Highland Ave., Aurora, IL 60506 | 1750 Grandstand Place., Elgin, IL 60123



noticias de comida que puedes usar

Invierno 2018

Cambios en el Código de Alimentos y Actualizaciones del Programa de Alimentos

A partir del 1 de enero de 2019, el Departamento de Salud del Condado de Kane comenzará a realizar inspecciones reglamentarias de alimentos utilizando el Código de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de 2017. El estado de Illinois ha adoptado los capítulos 1-7 de este código en su totalidad.

Algunos de los cambios serán los siguientes :

- Todos los departamentos de salud en el estado de Illinois utilizarán el mismo formulario de inspección;
- Los reportes de inspección ya no usarán un sistema de puntuación;
- Todas las violaciones designadas como violaciones de prioridad se corregirán dentro de tres (3) días. Además, todas las violaciones designadas como Fundación de Prioridad se corregirán dentro de diez (10) días.
 - Nota: todas las violaciones no corregidas se establecerán para una inspección adicional de seguimiento y se cobrarán tarifas para cubrir el costo de estas inspecciones adicionales.
- Todos los establecimientos de alimentos deben tener una Persona encargada; esta persona es la que hablará con el inspector durante la inspección. La Persona a Cargo será responsable de responder a todas las preguntas del inspector con respecto a las operaciones. Se harán preguntas sobre los siguientes temas:
 - Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos;
 - Higiene personal y prácticas de saneamiento;
 - Alérgenos alimentarios principales y síntomas;
 - Relaciones de tiempo/temperatura;
 - Cocinar, enfriar y recalentar
 - Requisitos de reporte para la Persona a Cargo, los empleados de alimentos y los empleados condicionales.

- Todas las instalaciones de alto y mediano riesgo deben tener una Persona a Cargo, que también sea un Administrador de Protección de Alimentos Certificado aprobado por ANSI en todo momento. Puede encontrar una lista de clases aquí:
<https://www.ansi.org/Accreditation/credentialing/certificate-issuers/AllDirectoryListing?prgID=237,238&statusID=4>
- Ya no existe una disposición en el Código de Alimentos de la FDA de 2017 que le permita a un Gerente Certificado de Protección de Alimentos estar fuera del sitio por un corto período de tiempo. Además, ya no existe una disposición que permita 90 días para que un establecimiento de alimentos asegure Gerentes Certificados de Protección de Alimentos adicionales. Por lo tanto, se requerirán múltiples Gerentes Certificados de Protección de Alimentos;
- Todos los establecimientos de alimentos deberán tener procedimientos **escritos** para la limpieza de vómitos y eventos diarreicos. Además, los kits de limpieza de vómito y diarrea se deben proporcionar y almacenar con todos los suministros a los que se hace referencia en el procedimiento de limpieza;
- Todos los lavamanos deben estar marcados con una señalización adecuada para lavarse las manos;
- Todos los establecimientos de alimentos deberán tener una Póliza de Salud del Empleado **escrita**. Además, la Persona a Cargo debe discutir satisfactoriamente esta póliza con el inspector.
- Los Avisos al Consumidor para alimentos crudos y cocinados al momento de ser ordenados (como pescado, huevos, hamburguesas, bistec) deben cumplir con el Capítulo 3, Sección 603.11 del Código de Alimentos de la FDA de 2017;
- Las variaciones aprobadas y los planes HACCP deben continuar los procesos especiales después del 1 de enero de 2019. Comuníquese con su inspector para analizar cualquier proceso especial;
- Todos los empleados que no tienen la certificación de Gerente Certificado de Protección de Alimentos, tendrán un Entrenamiento Básico para el Manejo de Alimentos dentro de los 30 días de empleo. Una lista de clases se puede encontrar aquí:
<https://www.ansica.org/wwwversion2/outside/ALLdirectoryListing.asp?menuID=212&prgID=237&prgID1=238&status=4>
- Todos los Gerentes Certificados de Protección de Alimentos que son empleados por restaurantes de alto riesgo, como según lo define el Estado de Illinois, deberán completar un Entrenamiento adicional sobre Conocimiento de Alérgenos antes del 1 de julio de 2018.

Otra Información del Programa de Alimentos:

- A mediados del año 2019, los resultados de la inspección del Establecimiento de Alimentos estarán disponibles al público a través de nuestra página web



PARA MÁS INFORMACIÓN
 por favor visite kanehealth.com/food_service.htm
 o llame al **630-444-3040**