

HERE'S WHAT YOU NEED TO KNOW:

FDA Food Code

On June 29, 2016 the Illinois Department of Public Health (IDPH) adopted the 2013 Food and Drug Administration (FDA) model food code. By ordinance, Kane County has adopted the IDPH Food Code. The enforcement of this code will begin no later than July 1, 2018. Both local health departments and food establishment operators will learn together and adapt to the changes within the new IDPH Food Code. The basic principles of food safety will remain the same; however, the process and focus during inspections will be a little different.

Some of the Major Changes:

- ❖ The inspection report will no longer have a numbered score. It will use this system: Pass, Pass With Conditions, or Fail
- ❖ Written procedures and a cleaning kit for vomiting or diarrheal events must be available
- ❖ Hand washing sinks must be labeled with a proper hand wash sign
- ❖ Damaged stock must be stored in a separate area away from food and food related items
- ❖ Corrections will be noted but not reflected in the pass or fail status

Person in Charge, Certified Food Managers, & Food Handlers:

- ❖ Food handler training is still required for all food handlers except for certified food managers per IDPH Food Code
- ❖ A "Person in Charge" must be present at all times and have knowledge on food safety. Based on the risk inherent to the food operation, during inspections and upon request, the person in charge shall demonstrate to the regulatory authority knowledge of foodborne disease prevention, application of the hazard analysis and critical control point principles, and the requirements of the code.



FOR MORE INFORMATION

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



Noticias sobre Alimentos Primavera 2017

Que Puede Usar

Aquí está lo que necesitas saber:

Código Alimentario FDA

El 29 de junio de 2016 el Departamento de Salud Pública de Illinois (IDPH) adoptó el código de alimentos modelo de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de 2013. Por ordenanza, el Condado de Kane ha adoptado el Código Alimentario IDPH. La aplicación de este código comenzará no más tarde del 01 de julio de 2018. Departamentos de salud locales y los operadores del establecimiento de alimentos aprenderán juntos y se adaptarán a los cambios en el nuevo Código Alimentario IDPH. Los principios básicos de la seguridad alimentaria serán siendo el mismo; Sin embargo, el proceso y el enfoque durante las inspecciones serán un poco diferente.

Algunos de los cambios principales:

- ❖ El informe de inspección ya no tendrá una puntuación numerada. Utilizará este sistema: pasar, pasar con condiciones, o fallar
- ❖ Procedimientos escritos y un kit de limpieza para los vómitos o eventos de diarrea deben estar disponibles
- ❖ Los lavamanos deben estar etiquetados con un letrero de lavado de manos adecuado
- ❖ La reserva dañada debe ser almacenada en un área separada lejos de alimentos y artículos relacionados con alimentos
- ❖ Las correcciones serán notadas, pero no reflejadas en el estado de pase o fallar

Persona en cargo, gerentes certificados en alimentos y manipuladores de alimentos:



- ❖ La formación para los manejadores de alimentos sigue siendo necesaria para todos los manipuladores de alimentos excepto gerentes de alimentos certificados por el código alimentario IDPH
- ❖ Una "persona en cargo" debe estar presente en todo momento y tener conocimiento sobre la seguridad alimentaria. Basado en el riesgo inherente a la operación de alimentos, durante las inspecciones y cuando se solicite, la persona en cargo demostrará a la autoridad reguladora el conocimiento de la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, la aplicación de los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control y los requisitos del código.