El Concejo de la Ciudad de Dallas enmendó el Capítulo 17 “Establecimientos de Alimentos y Drogas” del Código de la Ciudad de Dallas el 8 de junio de 2005. Por favor tome en cuenta las siguientes enmiendas.

## Cambios de la Ciudad de Dallas, Ordenanza de Alimentos

- Entrenamiento obligatorio para personas en contacto con alimentos que les requiere tomar una clase de dos horas para su autorización para los establecimientos que no cumplen con ciertos criterios.
- Colocación de la puntuación de inspecciones en la página Web de la Ciudad con calificaciones por número y letra.
- Creación de un programa de inscripción para grupos o individuos que distribuyen alimentos a personas sin hogar y la autorización de estos grupos o individuos por medio de una clase para personas en contacto con alimentos sin costo.

## Nuevos estándares del Departamento de Servicios Estatales de Salud de Texas (antes llamado Departamento de Salud de Texas)

La ordenanza incluye estos nuevos estándares de las Reglas para Establecimientos de Alimentos del Departamento de Servicios Estatales de Salud de Texas:

- Se requiere que los establecimientos de alimentos guarden documentación sobre cómo matar parásitos en diferentes tipos de alimentos; por ejemplo, los mariscos deben estar a una temperatura de 4 grados Fahrenheit bajo cero o menos por 168 horas (7 días) en un congelador o a temperatura de 31 grados Fahrenheit bajo cero o menos por 15 horas en un congelador de alta congelación.

- Se requiere documentación que muestre que ciertos alimentos son recibidos a temperaturas adecuadas y son protegidos contra la contaminación durante su transporte.

- La cocción por microondas requerirá calentar el alimento hasta que todas las partes del alimento lleguen a una temperatura de 165 grados Fahrenheit; se debe dejar enfriar el alimento cubierto por dos minutos después de su cocción para que llegue a un equilibrio de temperatura.

- Se cambiarán los requisitos de temperatura para mantener fríos los alimentos posiblemente peligrosos de 45 grados Fahrenheit a 41 grados Fahrenheit.

- Se debe poner la fecha en alimentos listos para su consumo que se han mantenido por más de 24 horas dentro del refrigerador. Se deben consumir dentro de siete días si se mantienen a una temperatura de 41 grados Fahrenheit o en cuatro días si se mantienen a 45 grados Fahrenheit.

- Marque o etiquete los alimentos para indicar la hora en que fueron removidos de la unidad bajo control de temperatura. No deben quedar fuera por más de cuatro horas.

- Un empleado de servicios alimenticios puede beber de un envase cerrado que no se derrame si el envase se maneja de manera que previene la contaminación de las manos del empleado, el envase y los alimentos expuestos; equipo, utensilios y toallas limpias; y artículos de uno solo uso o desechables que no tengan envoltura.

- Se requiere que los establecimientos alimenticios le avisen al departamento de salud si la persona en contacto con los alimentos es diagnosticado con la enfermedad "Big Four" a causa de:

  i) Salmonella typhi.
  ii) Shigella spp.
  iii) Escherichia coli 0157:H7
  iv) Virus de Hepatitis A.

- Aviso al consumidor: Los establecimientos alimenticios deberán informar a los consumidores (especialmente a los consumidores vulnerables) sobre el significante aumento en el riesgo asociado con el consumo de mariscos, ostras, almejas y mejillones en un estado crudo o poco cocinado o cualquier proteína de animal crudo. Los consumidores serán avisados por folletos, avisos en los mostradores de alimentos o en el menú, declaraciones por etiqueta, cartulinas en las mesas, pancartas u otros métodos efectivos.