

Hoja informativa: Poblaciones Altamente Susceptibles

El propósito de esta hoja informativa es proporcionar al operador la información concerniente a las poblaciones altamente susceptibles. Por favor consulte el **Capítulo 3-801.11 del Código de Alimentos del FDA de 2009**.

Los Cinco Factores de Riesgo Claves que son identificados repetidamente en brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos:

1. **Temperaturas de mantenimiento indebidas**
2. **Cocción inadecuada**
3. **Equipo contaminado**
4. **Alimentos de fuentes no seguras**
5. **Mala higiene personal**

Definición de población altamente susceptible (*highly susceptible population, HSP*):

Una población altamente susceptible se define como aquellas personas más propensas, que otras en la población en general, a experimentar enfermedades transmitidas por los alimentos ya que:

- Se encuentran inmunocomprometidas
- Son muy jóvenes o muy ancianas
- Obtienen alimentos en instalaciones que proporcionan uno o más de los siguientes servicios:
 - Cuidado asistencial
 - Cuidados de salud
 - Asistencia en vida cotidiana (centro de cuidados infantiles, centro de cuidados para adultos)
 - Dialisis de riñón
 - Hospital
 - Hogar de ancianos
 - Locales de nutrición

Prácticas Prohibidas

- **No** se permite el contacto directo de manos con los alimentos listos para el consumo.
- Alimentos servidos a pacientes no volverán a ser servidos.
- Los siguientes alimentos no serán servidos ni ofrecidos a la venta:
 - Alimentos crudos de origen animal tales como pescado crudo, pescado crudo marinado, moluscos crudos y bistec tártaro
 - Alimentos parcialmente cocidos tales como pescado ligeramente cocido, carne poco cocida, huevos a medio cocer y merengue hecho a base de huevos no pasteurizados
 - Brotes de semilla crudos

Huevos

Huevos pasteurizados o productos a base de huevos serán utilizados como sustitutos de huevos crudos al preparar los siguientes alimentos:

- Ensalada César
- Salsa holandesa o bearnesa
- Mayonesa
- Merengue
- Helados

Los huevos con cáscara, combinados y cocinados por 15 segundos a 145°F o más, se pueden servir como comida individual a ofrecerse inmediatamente.

Para los huevos crudos no se puede utilizar el Tiempo de Permanencia como reemplazo al control de la temperatura.

Jugos

A HSPs y a niños menores de 10 años que reciban alimentos en una escuela, en un centro de cuidados infantiles o en instalaciones similares, no se le servirá jugo que lleve etiqueta de advertencia o que esté disponible a la venta en tales instalaciones. Jugo no envasado que se prepare en el mismo lugar y que se sirva o venda en forma lista para el consumo, será procesado bajo un plan de Puntos de Control Críticos en Análisis de Peligros (*Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP*).