

# TARJETA DE LEY DE CALIFORNIA PARA LAS PERSONAS QUE MANEJAN ALIMENTOS



El Código de Alimentos al Menudeo de California, un extracto del Código de Salud y Seguridad de California, en sus secciones 113790 y 113948, requiere que las personas que manejan alimentos deben obtener una **Tarjeta de Manejo de Alimentos de California (CalCard)** dentro de los primeros 30 días de haber sido contratado. Las tarjetas son válidas por tres años. Los empleados que tengan un certificado válido de Administrador de Alimentos no necesitan esta tarjeta. Los empleadores están obligados a mantener documentación de las tarjetas de sus empleados que manejan alimentos. Esta es la información sobre la tarjeta:

## 1 Quién debe obtener la Tarjeta de Manejo de Alimentos de California?

Personas que trabajen en establecimientos preparando, guardando o manejando alimentos, incluyendo:

- ✓ Meseros
- ✓ Chefs
- ✓ Cocineros
- ✓ Jefes de cocina/chefs
- ✓ Lavaplatos
- ✓ Cantineros
- ✓ Vertedores de bebidas (incluye a los que vierten alcohol)
- ✓ Anfitrión o presentadoras que manejan alimentos
- ✓ Personal de supervisión
- ✓ Gerentes generales y otros administradores

Que trabajan en todo tipo de restaurantes, cafés, lugares que venden bebidas, o que venden licuados, pastelerías, delis, poncheras, carros móviles, bares, quioscos, y cualquier otro lugar que no esté específicamente exento.

## 2 Quién está exento de obtener la Tarjeta de Manejo de Alimentos de California?

- ✓ Establecimientos Temporales de Comida en eventos comunitarios
- ✓ Puestos de agricultores
- ✓ Cafeterías escolares (públicas o privadas)
- ✓ Mezones
- ✓ Farmacias
- ✓ Comisarías
- ✓ Agencias del cuidado de salud
- ✓ Tiendas de autoservicio
- ✓ Establecimientos de comida con adiestramiento casero aprobado (\*)
- ✓ Tiendas, y tiendas de autoservicio con delis, panaderías, carnicerías y verduras bajo la administración de un mismo dueño.
- ✓ Agencias que encarcelan a adultos y menores, como cárceles, centros juveniles y campos de detención.
- ✓ Alimentos sujetos a convenio colectivo de instalaciones
- ✓ Lugares donde vendan bocadillos, pero donde la mayoría del ingreso venga de las ventas de los boletos de entrada, pero que no incluya zona de restaurante
- ✓ Programas de nutrición de los ancianos administrado por el Departamento de la Senectud de California
- ✓ Personas que tengan licencia válida de Administrador de Alimentos.
- ✓ Voluntarios sin remuneración y que no sean familia

(\*) El adiestramiento casero debe ser aprobado de acuerdo con el apartado 2-103.11 del Código Modelo de Alimentos 2001; el establecimiento de comida debe proporcionar evidencia de la aprobación, y la formación del personal que maneja los alimentos deberá llevarse durante el horario normal de trabajo, sin costo alguno para el empleado.

## 3 En dónde puedo encontrar una clase certificada de manejo de alimentos?

Las únicas entidades autorizadas a ofrecer la clase del manejo de alimentos de California, se enumeran en el sitio de Internet del American National Standards Institute (ANSI). No mostramos la lista aquí ya que nuevos proveedores se enlistan frecuentemente, y con ello, la lista sería obsoleta. La mayoría son clases en línea por alrededor de \$15 o menos. Haga clic en el siguiente enlace o visite:



<http://tinyurl.com/FoodHandlerCalCard>

Se añaden constantemente nuevos proveedores. Revise el sitio para obtener el listado más reciente.

Para más información, llame a la División de Salud Ambiental del Condado de Merced, al 209-381-1100.