

# Poblaciones Extremadamente Susceptibles

## Highly Susceptible Population

### RESTRICCIONES Y LIMITACIONES PARA PROTEGER A LAS PERSONAS VULNERABLES

### RESTRICTIONS AND LIMITATIONS TO PROTECT VULNERABLE INDIVIDUALS

#### Spanish

##### Definición

Una población extremadamente susceptible es aquella que está compuesta de personas que tienen más probabilidades que otras de la población general de sufrir enfermedades transmitidas por los alimentos, porque:

- Son inmunocomprometidos
- Son niños en edad preescolar o ancianos

##### Y

- Obtienen la comida en un establecimiento que presta servicios tales como:
  - Cuidados asistenciales
  - Atención médica
  - Servicios de nutrición
  - Servicios de socialización (por ejemplo, un centro para personas mayores)

##### Restricciones

En los establecimientos que atienden a una población extremadamente susceptible, **no** se permiten las prácticas siguientes:

- Entrar en contacto con la comida lista para consumo con las manos descubiertas.

#### English

##### Definition

A highly susceptible population means persons who are more likely than others in the general population to experience foodborne disease because they are:

- Immunocompromised
- Preschool-age children, or older adults

##### AND

- They obtain food at a facility that provides services such as:
  - Custodial care
  - Health care
  - Nutritional services
  - Socialization services (e.g., senior center)

##### Restrictions

The following practices are **not** allowed in a food establishment that serves a highly susceptible population:

- Use of bare hand contact with ready-to-eat foods.
- Use of consumer advisories in lieu of required cooking temperatures.

- Recurrir a avisos para el consumidor que informen que no son las temperaturas requeridas de cocción.
- Ofrecer el servicio o la venta de los siguientes alimentos listos para consumo:
  - Comidas crudas de origen animal, tales como pescados crudos, pescados marinados, moluscos crudos y steak tartare.
  - Comidas parcialmente cocidas de origen animal, tales como pescados ligeramente cocidos, carne término rojo (vuelta y vuelta), huevos pasados preparados con huevos crudos y merengue.
  - Brotes de semillas crudos.
- El uso del tiempo como control de salud pública para los huevos crudos.
- El re-servicio (la entrega a un cliente de comida devuelta por otro cliente sin probarla) de:
  - Cualquier comida de pacientes o clientes que están sometidos a medidas de precaución de contacto por aislamiento médico, cuarentena o aislamiento en ambiente de protección.
  - Los paquetes de comida de pacientes, clientes u otros clientes a pacientes que están bajo aislamiento en ambientes de protección.
- Service or sale of the following food in a ready-to-eat form:
  - Raw animal food such as raw fish, raw marinated fish, raw molluscan shellfish and steak tartare.
  - Partially cooked animal food such as lightly cooked fish, rare meat, soft-cooked eggs that are made from raw eggs, and meringue.
  - Raw seed sprouts.
- Use of time as public health control for raw eggs.
- Re-service of:
  - Any food from patients or clients who are under contact precautions in medical isolation, quarantine, or protective environment isolation.
  - Packages of food from patients, clients, or other consumers to patients in protective environmental isolation.

## Limitaciones

Los requerimientos de seguridad alimentaria son más estrictos cuando se está atendiendo a poblaciones extremadamente susceptibles. Las medidas de control efectivas para productos alimenticios específicos pueden

## Limitations

Food safety requirements are more stringent when serving highly susceptible populations. Effective control measures for specific food products may help reduce the risk for foodborne illness.

ayudar a reducir el riesgo de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

## Jugos

En ningún establecimiento que atiende a una población extremadamente susceptible se puede servir o vender jugos no pasteurizados preenvasados y bebidas que contengan jugos.

En el caso de los jugos, la población extremadamente susceptible incluye a los niños de nueve años o menos que reciben alimentos en escuelas, guarderías o lugares que prestan servicios asistenciales.

## Huevos

Se pueden usar huevos crudos para un plato preparado para un cliente si los huevos se combinan, se cocinan y se sirven de inmediato, como en el caso de un omelette (tortilla), un soufflé o huevos revueltos. Cocine los huevos crudos a 145°F o más, durante 15 segundos.

Se pueden usar huevos crudos para recetas horneadas bien cocidas como las tortas y magdalenas (muffins) o el pan si los huevos se combinan con otros ingredientes inmediatamente antes de hornear.

En vez de huevos crudos, se debe usar huevos pasteurizados o productos derivados del huevo.

- En recetas, cuando se casca más de un huevo y se combina, pero no se cocina ni hornea, ni se usa de inmediato.
- Al preparar comidas que contienen un huevo crudo o ligeramente cocido, como por ejemplo:
  - Ensalada César
  - Salsa holandesa o bearnesa
  - Mayonesa

## Juice

Prepackaged, unpasteurized juice or unpasteurized beverages containing juice cannot be served or sold in a food establishment that serves a highly susceptible population.

For juice, a highly susceptible population includes children age nine or less that receive food in a school, day care setting, or place that provides custodial care.

## Eggs

Raw eggs may be used in one customer's serving at a single meal if the eggs are combined, cooked and served immediately, such as in an omelet, soufflé, or scrambled eggs. Cook raw eggs to 145°F or above for 15 seconds.

Raw eggs may be used in baked goods that are thoroughly cooked such as a cake, muffin, or bread if the eggs are combined as an ingredient immediately before baking.

Pasteurized eggs or egg products must be substituted for raw eggs:

- In recipes when more than one egg is broken, combined, and not cooked, baked, or used immediately
- When preparing food containing uncooked or lightly cooked egg, such as:
  - Caesar salad
  - Hollandaise or Béarnaise sauce
  - Mayonnaise
  - Meringue
  - Eggnog
  - Ice cream

- Merengue
- Ponche de huevo
- Helado
- Bebidas fortificadas con huevo

## Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

Todos los establecimientos de venta de comida que atienden a poblaciones extremadamente susceptibles deben tener un plan aprobado de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), cuando:

- En el sitio se prepara jugo sin envasar para venta o servicio.
- Se preparan comidas que incluyen huevos crudos no pasteurizados que se combinan con otros ingredientes, pero no se consumen de inmediato.

Contacte a su inspector si necesita que lo ayuden con los requerimientos del plan de HACCP para establecimientos de venta de comida que atienden a poblaciones extremadamente susceptibles.

- Egg-fortified beverages

## HACCP

An approved Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) plan is required in food establishments serving highly susceptible populations when:

- Unpackaged juice is prepared on site for sale or service.
- Preparing food that includes raw unpasteurized eggs that are combined and not used immediately.

Contact your inspector for help with HACCP plan requirements for food establishments serving highly susceptible populations.

## Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)  
(<http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety>)

Minnesota Department of Health  
Food, Pools, and Lodging Services  
PO Box 64975  
St. Paul, MN 55164-0975  
651-201-4500  
[health.foodlodging@state.mn.us](mailto:health.foodlodging@state.mn.us)  
[www.health.state.mn.us](http://www.health.state.mn.us)

ENERO DE 2019

*Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.*

Minnesota Department of Agriculture  
Food and Feed Safety Division  
625 Robert Street N  
St. Paul, MN 55155-2538  
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI  
[MDA.FFSD.Info@state.mn.us](mailto:MDA.FFSD.Info@state.mn.us)  
[www.mda.state.mn.us](http://www.mda.state.mn.us)

JANUARY 2019

*To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000.*