

# COUNTY OF SUFFOLK



**STEVEN BELLONE**  
SUFFOLK COUNTY EXECUTIVE

DEPARTMENT OF HEALTH SERVICES

**JAMES L. TOMARKEN, MD, MPH, MBA, MSW**  
Commissioner

## GUÍA DE CONFORMIDAD

### UNA LEY LOCAL PARA MEJORAR LA INOCUIDAD Y LA CONCIENCIA DE LAS ALERGIAS A LOS ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS EN EL CONDADO DE SUFFOLK

A partir del 18 de julio de 2018, los establecimientos de alimentos cubiertos por la Ley Local del Condado de Suffolk (SCLL) 4-2018 deben publicar en todos los menús y paneles de menú un aviso que diga "Antes de realizar su pedido, informe a su servidor si una persona en su fiesta tiene alergia a los alimentos". Además, la ley exige que el Departamento de Servicios de Salud del Condado de Suffolk establezca un programa voluntario para que los establecimientos de alimentos cubiertos sean designados como "Alimentos alergia amistoso".

Este documento está destinado a ayudar a los establecimientos de alimentos cubiertos a cumplir con SCLL 4-2018, así como a proporcionar orientación para los establecimientos de alimentos que deseen participar en el programa "Alimentos alergia amistoso".

#### **Establecimientos de alimentos cubiertos**

Se requiere que todos los establecimientos de alimentos como se define en el Artículo 13, §760-1300 (3) (X) del Código Sanitario del Condado de Suffolk cumplan con SCLL 4-2018, con las siguientes excepciones:

- Operaciones de servicio de alimentos reguladas por el Departamento en todas las escuelas primarias, secundarias y universidades / universidades
- Operaciones de servicio de alimentos en campamentos de verano y instalaciones / programas de cuidado infantil
- Entornos institucionales en los que los alimentos se preparan para una población específica
- Establecimientos temporales de alimentos operados por organizaciones sin fines de lucro

#### **Aviso sobre menús y paneles de menú**

Los establecimientos de comidas cubiertas deben incluir en todos los menús y menús, incluidos los menús publicados en el sitio web de un establecimiento, un aviso que diga "Antes de realizar su pedido, informe a su servidor si una persona en su grupo tiene alergia alimentaria". Un menú se define como una exhibición impresa o gráfica de los alimentos y sus precios que están disponibles para la venta. Un tablero de menú se define como una lista o exhibición gráfica de alimentos y sus precios publicados dentro o fuera de un establecimiento de servicio de alimentos.

No es necesario indicar la ubicación, el estilo de fuente o el tamaño del punto del aviso del menú o la placa del menú.



SUFFOLK COUNTY DEPARTMENT OF HEALTH SERVICES  
BUREAU OF PUBLIC HEALTH PROTECTION  
360 Yaphank Avenue, Suite 2A, Yaphank NY 11980  
(631) 852-5999 FAX (631) 852-5871

20180718

## **Programa de alergia a los alimentos**

Los establecimientos de alimentos pueden elegir participar en el programa de alimentos alergia amistoso del Departamento cumpliendo con ciertos criterios. Los establecimientos de alimentos que cumplan con los criterios serán designados como alimentos alergia amistoso incluidos en una lista publicada en el sitio web del Departamento. La lista de establecimientos de alimentos alergia amistoso se actualiza periódicamente. La participación en el programa "alimentos alergia amistoso" es voluntaria.

Criterios del programa alimentos alergia amistoso:

1. Los letreros y / o pósters aprobados por el Departamento deben mostrarse de manera prominente en el área de personal.
2. Debe haber al menos un gerente de guardia en todo momento de la operación que esté certificado en seguridad de alérgenos alimentarios. El certificado debe ser emitido por un programa aprobado por el Departamento. Los certificados emitidos por programas aprobados deben cumplir con los requisitos del Departamento para la designación de alimentos alergia amistoso por no ser mayores de 3 años desde la fecha de emisión.
3. El mantenimiento en las instalaciones de una lista actual de ingredientes utilizados en la preparación de cada artículo alimenticio disponible para el consumo se pondrá a disposición del público (los comensales) previa solicitud, junto con descargos de responsabilidad que establecen que "los cambios de ingredientes y las sustituciones pueden ocurrir debido a diferencias en proveedores regionales, revisiones de recetas, técnicas de preparación y / o la temporada del año ".

Después de cumplir con estos criterios, los establecimientos que deseen ser designados como alimentos alergia amistoso deben comunicarse con la Oficina de Protección de Salud Pública del Departamento al (631) 852-5999 para revisar sus calificaciones de alimentos alergia amistoso y programar una visita al sitio antes de incluirlo en el sitio web del Departamento.

