

# Adopción del Código Alimentario de Carolina del Norte del 2017. Resumen de los cambios

El propósito de este folleto es informar a los dueños y gerentes de establecimientos alimentarios sobre los próximos cambios en el actual *Normas que rigen el estado sanitario de los establecimientos alimentarios* 15A NCAC 18A .2600. Estas revisiones y adiciones se basaron en el modelo del Código Alimentario de la Administración de Medicamentos y Alimentos (Food and Drug Administration, FDA) de 2017 para permitir la regulación más actual basada en la ciencia para los establecimientos de servicios alimentarios en Carolina del Norte. A continuación se enumeran algunos de los cambios que tendrán efecto directo en los procedimientos de seguridad alimentaria actuales.

## DEMOSTRACIÓN DE CONOCIMIENTO PARA LA PERSONA RESPONSABLE (PR)

La PR puede demostrar sus conocimientos de seguridad alimentaria mediante **una** de estas **tres** opciones:

- Ninguna infracción a los puntos **PRIORITARIOS** durante la inspección actual.
- Ser un administrador de seguridad alimentaria certificado.
- Responder correctamente a las preguntas que hace el inspector.

## OBLIGACIONES ADICIONALES DE LA PR

La PR tiene las siguientes obligaciones adicionales:

- Verificar que los alimentos entregados fuera de horario (entrega con acceso al local fuera de su horario comercial) provienen de fuentes aprobadas y se almacenan de conformidad con los requisitos de temperatura y evitar la contaminación.
- Verificar que los empleados implementan una rutina de mantenimiento y control de la temperatura de los alimentos.

## LIMPIEZA DE VÓMITOS Y DIARREA

Todos los establecimientos deben contar con **procedimientos escritos** para responder a un episodio de vómitos o diarrea. Este plan debería incluir lo siguiente:

- Lista de suministros en el kit de limpieza.
- Personal encargado de la limpieza.
- Procedimientos para limpiar superficies específicas.
- Acciones para disminuir la propagación de la contaminación y la exposición de los empleados, los consumidores, los alimentos y las superficies al vómito o a la materia fecal.

## "LAS 6 GRANDES" ENFERMEDADES DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

- *Salmonella typhi* (fiebre tifoidea)
- ***Salmonella* (no tifoidea)**
- *E. coli* (productora de toxinas Shiga/STEC)
- *Shigella*
- Hepatitis A
- Norovirus

## CORRECCIÓN OPORTUNA DE LAS INFRACCIONES

Corrección oportuna de las infracciones que no pueden corregirse durante la inspección:

- Los puntos **PRIORITARIOS** deben corregirse en un plazo de 72 horas.
- Los puntos **DE BASE PRIORITARIOS** deben corregirse en un plazo de 10 días corridos.

## EXENCIONES DE MARCADO DE LAS FECHAS

Ya no es necesario marcar la fecha de los siguientes productos:

- moluscos con caparazón crudos,
- salchichas fermentadas en seco y de larga duración producidas en instalaciones reguladas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA).

## CAMBIOS EN LOS TIEMPOS DE COCCIÓN FINALES

Se introdujeron los siguientes cambios en el tiempo durante el cual un alimento debe mantener la temperatura final de cocción correcta:

- 65 °F **instantáneos** (alimentos como aves, baluts, carnes rellenas o pasta),
- 155 °F **al menos 17 segundos** (alimentos como carnes molidas o inyectadas/ablandadas mecánicamente, huevos crudos que se mantendrán calientes).

## MÉTODO DE PRUEBA PARA EL LAVADO A ALTAS TEMPERATURAS

Las instalaciones que utilicen un lavavajillas de alta temperatura como método de desinfección de las superficies en contacto con los alimentos deben contar con un indicador irreversible de temperatura para medir la temperatura de la superficie de los utensilios. Este método de prueba debe garantizar que la superficie del utensilio alcance al menos 160 °F. Los métodos de prueba recomendados son las etiquetas de temperatura o el termómetro o placa con registro máximo. Comuníquese con el proveedor del servicio de lavavajillas para conocer las opciones de prueba disponibles.

## PLANES OPERATIVOS DE EMERGENCIA

Según el riesgo potencial y la complejidad de la acción correctiva que se necesite, un establecimiento puede seguir funcionando en caso de una interrupción prolongada del servicio eléctrico o de agua en los casos siguientes:

- La Autoridad Reguladora aprobó previamente un plan de operaciones de emergencia por escrito.
- Se adoptan medidas correctivas inmediatas para eliminar, prevenir o controlar cualquier riesgo para la seguridad alimentaria y cualquier peligro inminente para la salud relacionado con la interrupción del servicio eléctrico o del agua.
- Se informa a la Autoridad Reguladora cuando se implementa el plan de operaciones de emergencia por escrito.

## COCCIÓN NO CONTINUA

La temperatura y el tiempo de cocción finales dependen del tipo de alimento que se cocine.

**Ejemplo:** Si la carne molida cruda se cocina con procedimientos de cocción no continuos, la temperatura final de cocción debería ser de al menos 155 °F durante 17 segundos, en lugar de 165 °F.

**\*Es posible que sea necesario actualizar los procedimientos existentes para reflejar este cambio.**

## EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA (TIME AS A PUBLIC HEALTH CONTROL, TPHC)

El TPHC puede empezar a 70 °F y durar hasta cuatro horas para los siguientes productos:

- Alimentos enlatados que necesitan un control de tiempo/temperatura para la seguridad (Time/Temperature Control for Safety, TCS), **una vez abiertos**.
  - Productos TCS listos para consumir, **una vez cortados o picados**.
- \*Estos artículos ya no tienen que ser enfriados a 41 °F antes de comenzar los procedimientos TPHC.**

## LA DESCONGELACIÓN DEL PESCADO CRUDO ENVASADO CON OXÍGENO REDUCIDO (REDUCED OXYGEN PACKAGED, ROP)

Antes de descongelarlo, el pescado crudo congelado que lleve una etiqueta que indique que debe conservarse congelado hasta el momento de su utilización deberá sacarse del entorno de oxígeno reducido.

# Adopción del Código Alimentario de Carolina del Norte del 2017. Resumen de los cambios

## EXENCIÓN DE DESTRUCCIÓN DE PARÁSITOS

Los requisitos de destrucción de parásitos ya no aplican para las vieiras que constan solo del músculo abductor desbullado.

## DEVOLUCIÓN DE CONTENEDORES RECARGABLES

Se permite a las instalaciones recargar los contenedores con alimentos TCS si los contenedores:

- Son lavables, están en buen estado de mantenimiento y los inspecciona un empleado antes de ser reutilizados
- Se lavan, enjuagan y desinfectan antes de ser recargados
- En principio los proporciona el establecimiento alimentario al cliente

## CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS HACCP

La PR debe mantener la aprobación de la varianza en el establecimiento alimentario para que el inspector la revise.

## ENVASADO CON OXÍGENO REDUCIDO (REDUCED OXYGEN PACKAGED, ROP) SIN VARIANZA

Si un establecimiento desea usar ROP sin varianza, el solicitante o el titular del permiso debe cumplir con lo siguiente:

- Presentar un plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) preparado de manera adecuada a la Autoridad Reguladora local para aprobación previa
  - **Cocinar-enfriar & al vacío:**
    - Los productos deben enfriarse a **41 °F** o por debajo de esa temperatura y conservarse durante un máximo de **siete días**
  - **Para pescado crudo:**
    - El pescado debe estar congelado antes, durante el transcurso y después del envasado, y debe etiquetarse para indicar que debe conservarse congelado hasta el momento de su utilización
- **Los planes HACCP no son necesarios para los productos ROP:**
  - Etiquetados con **la fecha & hora de producción.**
  - Conservados a **41 °F** o por debajo de esa temperatura, y
  - Retirados del envase en un plazo de **48 horas.**