

Los 20 cambios principales del nuevo Código de Regulación de Alimentos para negocios

¿Qué necesita usted saber sobre el nuevo Código de Regulación de Alimentos de Minnesota?

El 1 de enero de 2019 entra en vigencia en Minnesota el nuevo Código de Regulación de Alimentos, la presente lista refleja 20 de los mayores cambios que contiene este nuevo Código de Regulación de Alimentos para los dueños, administradores y empleados de los negocios de alimentos.

Los conceptos están divididos en **lo que necesita saber** y **lo que necesita acción**. Cada concepto tiene una breve descripción del cambio, pero hay muchos más cambios en el Código de Alimentos nuevo que los que aparecen en esta lista.

Más información sobre cada cambio se puede encontrar en [20 Questions: The Major Changes of Concern to the Minnesota Food Code](#) en el portal del [Minnesota Department of Health](#).

Para más información sobre éstos u otros conceptos visite el sitio [Minnesota Food Code](#).

Comuníquese con su inspector de salubridad local o con el Departamento de Salud si tiene preguntas sobre cualquiera de los cambios del Código de Regulación de Alimentos.

Lo que necesita saber

¿Qué está cambiando?	¿Cuál es el cambio?
A. Alimentos potencialmente nocivos para la salud conocidos en inglés como Potentially Hazardous Food (PHF)	PHF es ahora “control de tiempo y temperatura para la inocuidad de los alimentos” (TCS).
B. Incumplimientos graves y leves del Código.	Los incumplimientos graves ahora son incumplimientos Prioridad 1: Los incumplimientos Prioridad 1 son aquellos que tienen impacto directo en la inocuidad de los alimentos o que causan daño. Los incumplimientos leves ahora son ya sea incumplimientos con Prioridad 2 o Prioridad 3. Los incumplimientos Prioridad 2 apoyan los incumplimientos Prioridad 1 (tales como equipo, utensilios e instalaciones). Los incumplimientos Prioridad 3 están relacionados con la higiene y las prácticas del manejo de alimentos del negocio.
C. Gerente de Alimentos Certificada/o	Gerente de Alimentos Certificado/a, por sus siglas en inglés CFM, ahora se le denomina Gerente de Protección de Alimentos Certificada/o, por sus siglas en inglés CFPM. Ya no hay un período de gracia de un año para renovar las certificaciones. Las certificaciones vencidas deben renovarse obligatoriamente dentro de los seis meses de haberse vencido y la educación continua debe completarse antes del vencimiento de la certificación. Más negocios están obligados a tener el CFPM incluyendo las unidades móviles de comida (camiones de comida) y los negocios estacionales que venden más de 10 días por año.



Hennepin County Public Health
1011 1st Street South #215, Hopkins, MN 55343
Phone: 612-543-5200
hennepin.us/foodlicense



Lo que necesita saber

¿Qué está cambiando?

¿Cuál es el cambio?

D. Población altamente susceptible	La población altamente susceptible ahora está definida. Las instalaciones que le proporcionan servicios a poblaciones altamente susceptibles deberán cumplir con estándares de seguridad más estrictos para ciertos tipos de alimentos. Entre estos se incluyen a las guarderías infantiles y las instalaciones del cuidado de personas mayores.
E. El mantenimiento de temperaturas calientes	El mantenimiento de temperaturas calientes bajó de 140 a 135 grados Fahrenheit para el tiempo y control de la temperatura para la inocuidad de los alimentos, por sus siglas en inglés (TCS). .
F. Equipo	Los requisitos para todo el equipo que necesitaban ser del estándar NSF o el Equivalente al NSF se suprimieron. Solo algunos equipos deben ser certificados o clasificados para la higiene por el programa de acreditación ANSI (tales como NSF, CSA, ETL, o UL). Ahora se permite el uso equipos como hornos de microondas y tostadores no comerciales.

Lo que necesita acción

¿Qué está cambiando?

¿Cuál es el cambio?

G. Advertencias y avisos al consumidor	Las empresas de alimentos están obligadas a informar a los consumidores sobre el incremento de riesgos al ingerir ciertos alimentos como carne, pescado, lácteos y huevos que son vendidos o servidos crudos o que no están totalmente cocidos. Los consumidores deben ser notificados por medio de información que incluye una descripción del alimento que es obvio que está crudo (“ensalada César con aderezo de huevo crudo”) o por medio del uso de un asterisco (*) a la par del alimento del menú, si se usa asterisco se debe hacer referencia a la nota al pie de la página que indica que el producto está crudo o que no está totalmente cocido. La nota al pie de página debe incluir la declaración sobre el incremento de riesgo de enfermedades por el consumo de alimentos con productos crudos o que no están totalmente cocidos.
H. Los procesos especiales requieren un permiso especial	La mayoría de procesos especializados necesitarán un permiso especial, incluyendo el ahumado, curado o acidificación para la preservación de alimentos, algunos alimentos empacados con reducción de oxígeno, el procesamiento especial de animales y la germinación de semillas/granos. Los procesos más especializados requieren un plan HACCP aprobado antes de concederse el permiso.
I. El tiempo como control de la salud pública	Los alimentos TCS con un plan Tiempo como Control de la Salud Pública (TPHC) pueden mantenerse hasta un máximo de seis horas sin refrigerar si los alimentos: <ul style="list-style-type: none">• Estaban a 41 grados o más fríos al inicio y• No alcanzan los 70 grados o más en ningún momento durante el período de seis horas. Comuníquese con su inspector de salubridad si usted desea actualizar su plan TPHC.
J. Setas/hongos silvestres	Las empresas de alimentos que usan o venden hongos silvestres tienen más requisitos que cumplir para el mantenimiento de archivos de información. Los hongos silvestres deben obtenerse del cosechador aprobado. Los cosechadores tienen más requisitos que cumplir para registrarse y también deben cumplir con el requisito de mantener archivos de información.
K. Estampado con la fecha de empaque de los fabricantes de alimentos que se abren en el sitio	Estampar la fecha no es obligatorio para alimentos específicos que son procesados y empacados por un fabricante de comida cuando los alimentos son abiertos en el sitio. Entre los alimentos específicos se incluyen algunas ensaladas deli, quesos duros o semi suaves, productos lácteos cultivados (yogurt y crema) pescado en escabeche/vinagre, embutidos fermentados y secados mantenidos a temperatura ambiente y productos de carne curada y mantenida a temperatura ambiente.

Lo que necesita acción

¿Qué está cambiando?

¿Cuál es el cambio?

L. Cocimiento parcial de alimentos (también conocidos como semi cocidos).	Este tipo de cocina tiene pasos específicos que deben seguirse. Su departamento de salud necesita aprobar previamente los procedimientos por escrito.
M. Enfermedades de los/as empleados/as	Las/os gerentes del negocio tienen la obligación de restringir a empleados/as que tengan heridas sin cubrir. Los/as empleadas/os deben informarle a la persona encargada cuando tienen dolor de garganta y fiebre. El Norovirus ha sido agregado a la lista de enfermedades que deben reportarse a la persona encargada y al Ministerio de Salud Pública de Minnesota. Los/as empleados/as que han estado enfermos/as pero que no han sido diagnosticados con alguna enfermedad, pueden regresar a trabajar después de 24 horas de no tener los síntomas. Hay guías específicas para cuando las restricciones y exclusiones de los/as empleados/as enfermos/as pueden levantarse o ajustarse.
N. Limpieza del vómito y episodios de diarrea	Las empresas deben tener procedimientos sobre cómo limpiar el vómito y las heces.
O. Cepillos para uñas y secadores para las manos	Ya no es necesario tener cepillos para uñas en los lavamanos. Las secadoras para las manos, incluyendo las máquinas de secado knife style, son permitidos en los lavamanos de la cocina.
P. Letreros indicando que hay que lavarse las manos	Se debe poner una señal o afiche en las áreas de los lavamanos que usan los empleados que están encargados de los alimentos para recordarles que deben lavarse las manos.
Q. Previendo la contaminación a través de las manos	No es permitido tocar con las manos la comida que está lista para comer.
R. Contenedores de comida reusables	Los clientes pueden utilizar contenedores reusables para bebidas o comidas si se siguen ciertas reglas en particular.
S. Termómetros de comida	Debe usarse termómetro con punta delgada para medir la temperatura de comidas que son delgadas tales como tortitas de carne y filetes de pescado.
T. Máquinas lava platos	Una máquina lava platos que desinfecta con agua caliente debe tener un aparato para medir la temperatura de los utensilios dentro de la máquina.



Hennepin County Public Health
1011 1st Street South #215, Hopkins, MN 55343
Phone: 612-543-5200
hennepin.us/foodlicense

