

# Fuentes autorizadas de productos alimenticios

EL PRIMER PASO PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE SUS CLIENTES

## Requerimientos generales

Cómprele los alimentos a proveedores comerciales que están bajo control regulatorio. Las fuentes autorizadas pueden incluir a:

- Cultivadores locales, regionales o internacionales
- Plantas de fabricación de alimentos
- Proveedores o distribuidores de alimentos

La persona a cargo (PIC) tiene el deber de asegurar que la comida no se prepare, ni se guarde en viviendas privadas.

El establecimiento de comida puede aceptar o comprar los productos directamente al cultivador. El cultivador puede cosechar sus vegetales y frutas en su propia tierra sin contar con una licencia para alimentos o puede comprarlos y revenderlos con licencia. Sin importar si tienen, o no, la licencia, los cultivadores deben asegurar que todos los alimentos que vendan o donen, cumplan con las regulaciones aplicables.

## Requerimientos especiales

Ciertos productos alimenticios deben cumplir con requerimientos específicos. Entre éstos, se incluyen los siguientes:

- La leche líquida y los productos lácteos deben provenir de fuentes que cumplen con las normas de Grado A, que incluyen la pasteurización.
- Los peces deben pescarse bajo normas comerciales o legales y se debe contar con la aprobación de la autoridad regulatoria para venta o servicio.
- La carne y las aves de corral deben ser sometidas a la inspección del Departamento de
- Agricultura de Estados Unidos (USDA) o de Minnesota y recibir su aprobación.
- Los animales de caza deben ser sometidos a la inspección del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) o de Minnesota y recibir su aprobación.
- Los huevos en su cáscara deben recibirse limpios e intactos, y cumplir con las normas de Grado B o superiores.
- Los huevos líquidos, congelados, secos y otros productos derivados de los huevos deben estar previamente pasteurizados al recibirlos en el establecimiento.
- Todos los alimentos que vienen en latas, en bolsas o sellados herméticamente se deben comprar a un procesador certificado de alimentos.
- Los moluscos deben provenir de una fuente que aparezca listada en la [Lista de Transportistas Interestatales Certificados de Mariscos \(Interstate Certified Shellfish Shippers List\)](#).
- Los hongos comestibles deben comprarse a un recolector que haya aprobado el curso de identificación que cubre esa variedad específica de hongos.

# Mejores prácticas

## Identificación de las fuentes autorizadas

- Revisar el plan de seguridad de alimentos de la fuente.
- Inspeccionar el vehículo de transporte.
- Inspeccionar los productos alimenticios entregados en cuanto a seguridad y calidad.
- Pedir un recibo de compra y mantener registros completos.

## Mantenimiento de registros

Los recibos deben incluir la información siguiente:

- Fecha de entrega
- Recibido por: (nombre)
- Donado o comprado

- Descripción y cantidad de alimentos
- Nombre del proveedor, dirección e información de contacto (número de teléfono o dirección electrónica)