

Cuando se publicó la actualización más reciente al código de alimentos de la FDA en 2017, cambió alguna de la información esencial para su entrenamiento en inocuidad alimentaria. Este documento resume los cambios en el Código de alimentos de 2017 según se aplican a los *Primeros principios de inocuidad alimentaria para quienes manipulan alimentos*, séptima edición. El texto completo del Código de alimentos actual está disponible en el sitio web de la FDA ([www.FDA.gov](http://www.FDA.gov)).

**CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA PARA ALIMENTOS SEGUROS y CONTAMINACIÓN Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES (Parte 1)**

- Páginas 14-15; 17; 18: En las secciones “Tratamiento de los alimentos TCS”, “Ejemplos de fuentes de contaminación” y “Evitar la contaminación bacteriana”, ahora se requiere que los alimentos listos para el consumo y los alimentos de carne cruda se mantengan separados de los alimentos de plantas sin lavar (frutas y verduras) durante el almacenamiento, preparación, mantenimiento y mientras se exhiben para la venta.

**CONTROL DE LA TEMPERATURA (Parte 1)**

- Página 22: En la sección “Mantener los alimentos a temperaturas seguras”, varios de los tiempos y temperaturas en la tabla “Las temperaturas mínimas de cocción para los alimentos comunes” han sido actualizados:

**Las temperaturas mínimas de cocción para los alimentos comunes (basados en el Código de Alimentos de la FDA)**

<p><b>Huevos para servirlos más tarde</b>                  Temperatura interna mínima: 68°C (155°F)                  Tiempo de mantenimiento mínimo: 17 segundos</p> <p><b>Carne molida de res y cerdo</b>                  Temperatura interna mínima: 68°C (155°F)                  Tiempo de mantenimiento mínimo: 17 segundos</p>	<p><b>Aves</b>                  Temperatura interna mínima: 74°C (165°F)                  Tiempo de mantenimiento mínimo: Instantáneo; menos de un segundo</p>
---	--

- Además, a esa misma tabla se deben agregar los siguientes alimentos del Cuadro 4-A del Código de alimentos de 2017:

<p><b>Animales de caza exóticos o criados comercialmente</b>                  Temperatura interna mínima: 63°C (145°F)                  Tiempo de mantenimiento mínimo: 15 segundos</p> <p><b>Carne y pescado triturados (molidos) de animales de caza exóticos o criados comercialmente; carnes inyectadas o ablandadas mecánicamente</b>                  Temperatura interna mínima: 68°C (155°F)                  Tiempo de mantenimiento mínimo: 17 segundos</p>	<p><b>Carne, aves, pescado, pasta o aves ráticas rellenos; relleno que contenga carne, aves, pescado o aves ráticas (aves que no vuelan); animales de caza</b>                  Temperatura interna mínima: 74°C (165°F)                  Tiempo de mantenimiento mínimo: Instantáneo; menos de un segundo</p> <p><b>Alimentos cocinados en un horno microondas</b>                  Temperatura interna mínima: 74°C (165°F)                  Y espere 2 minutos después de sacarlos del horno microondas</p> <p><b>Verduras, granos y leguminosas que se mantienen para servirse más tarde</b>                  Temperatura interna mínima: 57°C (135°F)                  No hay tiempo de mantenimiento mínimo</p>
---	---

**HIGIENE PERSONAL (Parte 1)**

- En la sección “Cortes y espinillas”, en la página 36, si la herida o forúnculo se encuentra en la mano, un dedo o la muñeca, el requisito ahora indica que la herida debe cubrirse completamente con un vendaje o dedil impermeable, después se debe usar un guante desechable sobre el vendaje impermeable.
- En la sección “Informar una enfermedad”, en la página 37, la frase “la fiebre tifoidea (causada por *Salmonella Typhi*)” ha reemplazado la frase “la *Salmonella Typhi*”.
- En la sección “Hábitos antihigiénicos”, en la página 37, ahora se requiere que haya procedimientos escritos que deben seguir los empleados para limpiar el vómito y la diarrea.

**DISPOSICIÓN Y UBICACIÓN (Parte 2)**

- Páginas 47 y 48: En las secciones “Equipo y planta” y “Primeros principios”, ahora se requiere que los alimentos listos para el consumo y los alimentos de carne cruda se mantengan separados de los alimentos de plantas sin lavar (frutas y verduras) durante el almacenamiento, preparación, mantenimiento y mientras se exhiben para la venta.

