

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 *Principios de Gestión para la Inocuidad de los Alimentos*, quinta edición. El texto completo del Código de alimentos actual está disponible en el sitio web de la FDA (www.FDA.gov).

LA IMPORTANCIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (Parte 1)

- Página 4: En la sección “La responsabilidad de la dirección del establecimiento”, el encargado del establecimiento debe ser un gerente Certificado en Protección de Alimentos y debe asegurarse que los empleados monitorean rutinariamente las temperaturas de los alimentos mientras se mantienen calientes o fríos para la venta.

PELIGROS BIOLÓGICOS: BACTERIAS y ALIMENTOS QUE REQUIEREN CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA PARA SU INOCUIDAD (Partes 1 y 2)

- Páginas 12; 23: En la secciones “Alimentos crudos” y “Principios de gestión”, 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.

PELIGROS Y ENFERMEDADES POR CAUSAS BIOLÓGICAS (Parte 2)

- Página 18: En la sección “Concentración mínima para causar infección”, la frase “la fiebre tifoidea (causada por Salmonella Typhi)” ha remplazado la frase “la Salmonella Typhi”.

HIGIENE PERSONAL (Parte 3)

- Página 32: En la sección “Cortes y forúnculos”, 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.
- Página 33: En la sección “Notificación de enfermedades”, la frase “la fiebre tifoidea (causada por Salmonella Typhi)” ha remplazado la frase “la Salmonella Typhi”.
- Página 33: En los “Principios de gestión”, ahora se requiere que haya procedimientos escritos que deben seguir los empleados para limpiar el vómito y la diarrea.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL ALIMENTO (Parte 3)

- Página 44: En la tabla “Temperaturas mínimas de cocción para alimentos comunes”, los requisitos de tiempo para varios alimentos deben ser actualizados para que concuerden con el Cuadro 4-A del Código de alimentos de 2017:

Tipo de alimento	Temperatura interna mínima	Tiempo mínimo de conservación a la temperatura especificada
Aves Aves, pescado, carne o pasta rellenos Relleno que contenga pescado, carne o aves Animales de caza	74°C (165°F)	Instantáneo; menos de un segundo
Carne molida de res y cerdo	68°C (155°F)	17 segundos
Huevos en cascarón sin pasteurizar cocidos que se servirán más tarde	68°C (155°F)	17 segundos
Especies exóticas de animales de caza Carne y pescado triturados (molidos) Carne inyectada Carne ablandada mecánicamente	68°C (155°F)	17 segundos
Verduras, granos y leguminosas que se mantienen para servirse más tarde	57°C (135°F)	No hay tiempo de mantenimiento mínimo

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (Parte 3)

- Página 51: En la sección “Principios de gestión”, las hojas de datos de seguridad de los materiales (del inglés, MSDS) se deben llamar solamente hojas de datos de seguridad (o SDS por Safety Data Sheet del inglés).
- Página 51: En la sección “Principios de gestión”, ahora es un requisito que el equipo y los utensilios de limpieza y desinfección estén disponibles y accesibles para usarse.

