



## CÓDIGO ALIMENTARIO DE 2019: GUÍA DE REFERENCIA DEL CAPÍTULO 3717-1-08: REQUERIMIENTOS ESPECIALES

### PRODUCCIÓN DE JUGOS FRESCOS

<ul style="list-style-type: none"><li>• Etiquetado de acuerdo con el Código Federal de Normas</li><li>• Deberán exhibir la siguiente advertencia:<ul style="list-style-type: none"><li>- “Advertencia: este producto no está pasteurizado y, por lo tanto, existe la posibilidad que contenga bacterias peligrosas que pueden causar serias enfermedades en niños, personas de edad avanzada y personas con sistemas inmunológicos debilitados”</li><li>- Este texto se puede encontrar en el panel de información o el panel de exhibición principal en un cuadro con el uso de delineación en tamaños de letra de no menos de 1/16 pulgada. La palabra <b>“ADVERTENCIA”</b> debe estar en letras mayúsculas en negrita</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El texto de advertencia no es necesario si:<ul style="list-style-type: none"><li>- El jugo está pasteurizado; <b>o</b></li><li>- El jugo está tratado según un plan de HACCP para lograr una reducción logarítmica de cinco unidades en microorganismos de importancia para la salud pública; <b>y</b></li><li>- Se obtiene una variación del Ohio Department of Agriculture o el Ohio Department of Health</li></ul></li></ul>
--	---

### CONGELADORES DISPENSADORES DE TRATAMIENTO TÉRMICO

<ul style="list-style-type: none"><li>• “Congelador dispensador de tratamiento térmico” se refiere a un congelador dispensador autónomo con un depósito; el cual procesa productos previamente pasteurizados, congela, dispensa productos lácteos congelados y mantiene la calidad microbiológica mediante la elevación de la temperatura del producto a través de métodos de calentamiento que forman parte integral del congelador dispensador.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Equipos aprobados por la agencia de evaluación</li><li>• El ciclo de tratamiento térmico se completa al menos una vez cada 24 horas</li><li>• El congelador está provisto de un dispositivo de monitoreo de ciclos</li><li>• El congelador está provisto de un dispositivo indicador de la temperatura visible que exhibe la temperatura del producto en el depósito</li><li>• El congelador está provisto de un dispositivo de cierre interno</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El operador debe<ul style="list-style-type: none"><li>- Desmontar, limpiar y desinfectar el congelador cada 14 días</li><li>- Limpiar y desinfectar las partes especificadas por el fabricante diariamente</li><li>- Mantener el producto en el depósito a 41°F o menos, excepto durante el tratamiento térmico</li><li>- Mantener un registro diario del ciclo de tratamiento térmico</li><li>- Conservar el registro durante 90 días</li><li>- Poner el registro a disposición para una inspección</li><li>- Desechar todo el producto cuando el congelador se desmonta para limpiar</li></ul></li></ul>
---	--	--

## **CÓDIGO ALIMENTARIO 2019: GUÍA DE REFERENCIA DEL CAPÍTULO 3717-1-08: REQUERIMIENTOS ESPECIALES**

### **PROCESAMIENTO PERSONALIZADO PARA ANIMALES DE CAZA, AVES ACUÁTICAS O AVES DE CAZA**

- Sólo se puede realizar al final del turno o día laboral para prevenir la contaminación cruzada
- Antes de ingresar a la FSO/RFE, los cadáveres de los animales se deben despellejar, decapitar, eviscerar y retirar todo el pelo
- Antes de ingresar a la FSO/RFE, todos los cadáveres de las aves se deben eviscerar y desplumar
- Si el cuero y cabeza se deben conservar para el propietario, se deberán envasar y separar de los alimentos
- Los productos con procesamiento personalizado se deben envolver o colocar en contenedores y almacenar separados de los productos minoristas
- Los equipos y utensilios que se ensucian durante el procesamiento se deben limpiar y desinfectar inmediatamente después del procesamiento
- Si el cadáver posee una etiqueta del ODNR, la etiqueta o número de etiqueta debe permanecer con el cadáver durante el procesamiento y será devuelta al propietario con el producto
- Todos los productos procesados de manera personalizada se deberán identificar como “no para la venta”

### **CRITERIOS PARA DISPENSADORES DE AGUA**

- La calidad del agua dispensada deberá cumplir con las disposiciones del Código Federal de Normas
- El dispensador debe estar conectado a un suministro de agua aprobado
- El dispensador debe cumplir y mantenerse según las normas reglamentarias (aprobado por una agencia de evaluación reconocida)
- Toda el agua procesada por el dispensador debe estar desinfectada como último paso del tratamiento antes de ser dispensada
- El dispensador debe contar con dispositivos de monitoreo diseñados para su apagado cuando la unidad de desinfección no funciona
- El dispensador se debe mantener en condiciones de limpieza y desinfección
- El dispensador se debe ubicar en un lugar que se puede mantener limpio
- El dispensador se debe mantener de manera que se prevenga la presencia de insectos y roedores
- El agua dispensada se debe analizar al menos dos veces por año para descartar la presencia de bacterias coliformes
- Los resultados de los análisis del agua se deben conservar en las FSO/RFE para estar disponibles al licenciante

## **CÓDIGO ALIMENTARIO 2019: GUÍA DE REFERENCIA DEL CAPÍTULO 3717-1-08: REQUERIMIENTOS ESPECIALES**

### **CRITERIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ARROZ BLANCO ACIDIFICADO**

El Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) debe incluir:

- DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS
- RECETA:
  - Proporción de agua y arroz
  - Programa de cocción
  - Receta de solución de vinagre que incluye sales y azúcares
  - El arroz cocido en la solución de vinagre debe estar bien mezclado
  - El arroz acidificado debe tener un pH objetivo de 4.1 y no exceder un pH de 4.3
  - La solución de vinagre se debe agregar al arroz dentro de los 30 minutos de cocción
- MÉTODO PARA DETERMINAR EL pH:
  - Realizar un análisis del pH dentro de los 30 minutos de la acidificación del arroz
  - Mezclar en un vaso de plástico o metal, una porción de arroz de ¼ taza tomada de diferentes zonas del lote de arroz con ¾ taza de agua destilada y mezclar durante 20 segundos
  - Insertar un medidor de pH en la parte líquida de la porción de arroz
  - Repetir el proceso anterior para verificar un pH de 4.3 o menos
  - Registrar los valores
- PROCEDIMIENTOS PARA OPERACIONES ESTÁNDAR DE DESINFECCIÓN:
  - Requiere el uso de guantes descartables para prevenir el contacto directo con los alimentos
  - Identificar el área de trabajo designado que incluye un fregadero dedicado y mesa de preparación
    - Al área de trabajo sólo puede ingresar personal capacitado familiarizado con los riesgos
    - Las superficies que entran en contacto con los alimentos se limpian y desinfectan
    - Si el espacio de trabajo es compartido, programar la operación de acidificación del arroz para prevenir la contaminación cruzada
- DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DE LA PERSONA RESPONSABLE DE LAS OPERACIONES DE ACIDIFICACIÓN DEL ARROZ:
  - Se deben aplicar los principios de HACCP para el procesamiento del arroz acidificado
  - Se deben conservar los registros del pH y la verificación de los procedimientos especificados
  - Se deben mantener los equipos e instalaciones
  - Los procedimientos especificados en la norma