

Biblioteca de recursos para establecimientos de alimentos



Alimentos de fuentes aprobadas

El primer paso para asegurar que su establecimiento alimentario sirva un producto seguro es garantizar que el alimento se reciba en buenas condiciones (no ADULTERADO) y de una FUENTE APROBADA.

Comprar de fuentes alimentarias aprobadas es fundamental debido a que varias investigaciones de enfermedades transmitidas por alimentos se han rastreado hasta alimentos de fuentes no aprobadas.

Las Secciones 3-1 y 3-2 de los Reglamentos que Rigen las Condiciones de Higiene de los Establecimientos Alimentarios del 2010 detallan los requisitos asociados con la condición, fuente, envasado, identificación del producto, registro y otras especificaciones para alimentos que se reciben. Por ejemplo:

- Todos los establecimientos alimentarios deben ser capaces de demostrar que sus proveedores están aprobados y autorizados por el organismo encargado correspondiente (consulte la siguiente tabla). Nunca se autoriza usar o que se sirvan alimentos provenientes de domicilios particulares en un establecimiento alimentario autorizado.
- Se debe contar con procedimientos vigentes para revisar las entregas y garantizar la seguridad y la calidad del producto y en caso de alimentos potencialmente peligrosos (PHF/TCS, por sus siglas en inglés), garantizar que hayan sido transportados y recibidos a la temperatura adecuada.
- La mantención de registros es un componente fundamental de seguimiento de fuentes de alimentos aprobadas. El operador de establecimiento alimentario debe mantener registros del lugar donde se compraron los productos, mantener copias de facturas/constancia de embarque para registrar todas las compras y ser capaz de entregar esta información durante las inspecciones realizadas por la autoridad de salud.

Evaluación de la entrega de alimentos

- El vehículo de transporte estará limpio, sin evidencia de contaminación cruzada.
- Los alimentos potencialmente peligrosos tienen que ser entregados a una temperatura de refrigeración de 41 grados Fahrenheit o menos, salvo los huevos, mariscos y la leche, que se deben entregar a una temperatura de refrigeración de 45 grados Fahrenheit o menos.
- Los alimentos potencialmente peligrosos cocidos que se reciben calientes se mantienen a 135 grados Fahrenheit o más.
- Los alimentos congelados se deben recibir congelados.
- Los alimentos no pueden indicar abuso de temperatura o mal manejo, como por ejemplo:
 - Decoloración
 - Cristales de hielo excesivos
 - Contenedores colapsados o dañados que expone los alimentos a la contaminación
 - Malos olores
 - Cambio de forma del producto por descongelamiento y recongelamiento
 - Textura anormal y/o pegajosa

Biblioteca de recursos para establecimientos de alimentos



- Las latas no pueden estar abultadas, tener agujeros, ni pliegues o fallas en los sellos.
- Todos los productos estén sin exceder la fecha de vencimiento.
- Se verificó que todas las fuentes de alimento estén aprobadas.
 - Nota: Hay requisitos adicionales para ciertos alimentos. Consulte la siguiente tabla.
- Todos los alimentos están debidamente identificados.

Tabla: Agencias Reguladoras

Alimentos regulados	Agencias	Métodos de verificación
Alimentos nacionales e importados, excluyendo carnes y aves	<ol style="list-style-type: none"> 1. FDA (por sus siglas en ingles) 2. Servicio de Aduanas de los Estados Unidos (alimentos importados) 3. Departamento de Agricultura del Estado de Nevada 4. Distrito de Salud del Sur de Nevada (alimentos producidos dentro del condado de Clark, Nevada) 5. Agencias de jurisdicción local (alimentos producidos fuera del condado de Clark) 	Evidencia de supervisión reguladora: copia del permiso de las agencias locales encargadas, registro o licencia estatal o federal; copia del último reporte de inspección; certificado agrícola
Carne y aves nacionales e importada y productos relacionados como estofados, pizzas y alimentos congelados que contengan carne o ave	<ol style="list-style-type: none"> 1. USDA (por sus siglas en ingles) 2. Servicio de Aduanas de los Estados Unidos (alimentos importados) 3. Distrito de Salud del Sur de Nevada (productos alimenticios preparados y/o envasados dentro del condado de Clark, Nevada) 	Marca del USDA en productos de carne o ave; registro de importadores con USDA. Evidencia de supervisión reguladora: copia del permiso de las agencias locales encargadas, registro o licencia estatal o federal; copia del último reporte de inspección; certificado agrícola
Pescados y productos derivados	<ol style="list-style-type: none"> 1. Programa de inspección de mariscos del Departamento de Comercio de los Estados Unidos (USDC) 2. FDA (por sus siglas en ingles) 	Evidencia de supervisión reguladora: copia del permiso de las agencias locales encargadas, registro o licencia estatal o federal; copia del último reporte de inspección; lista aprobada del USDC en www.seafood.nmfs.noaa.gov
Mariscos (moluscos bivalvos)	<ol style="list-style-type: none"> 1. USDC (por sus siglas en ingles) 2. FDA (por sus siglas en ingles) 	Etiquetas de mariscos; lista de distribuidores interestatales certificados de mariscos vigente en www.fda.gov .