

Procesos Especializados en los Establecimientos para la Venta de Alimentos al Detal

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (HACCP) Y VARIANZA

Procesos especializados

Son los procesos o procedimientos de controles específicos de seguridad alimentaria que no cubre el Código de Alimentos de Minnesota. Para estas técnicas generalmente se necesitan equipos, ingredientes o tecnologías especializadas. Debido al mayor riesgo potencial para la salud, los procesos especializados de los establecimientos de venta de comida al detal deben realizarse bajo procedimientos estrictos de operación.

Los procesos especializados incluyen:

- Envasado con oxígeno reducido (ROP), que incluye los métodos siguientes:
 - Control de tiempo y temperatura del empaque al vacío para seguridad alimentaria de la comida (TCS) (como carne curada, carne cruda, aves de corral crudas, vegetales crudos, algunos quesos).
 - Proceso de cocción-refrigeración
 - Proceso de cocción sous vide
 - Envasado en atmósfera modificada (MAP)
 - Envasado en atmósfera controlada (CAP)
- Curado de alimentos (como jamón, tocineta, salchichón, salami, barritas de cecina de res, charcutería).
- Ahumado de los alimentos para su preservación, más no para realzar su sabor (como pescados, carne y aves de corral).
- Uso de aditivos alimentarios o incorporación de otros componentes, como el vinagre, para preservar un alimento o hacerlo no TCS (como arroz de Sushi, chucrut, kimchi, yogurt, salchichas).
- Funcionamiento de un tanque de moluscos para almacenar y exhibir moluscos que se ofrecen para consumo humano.
- Cultivo de brotes de semillas o frijoles.
- Preparación de los alimentos de una manera distinta a las descritas en el Código de Alimentos (como tiempos y temperaturas diferentes para comidas con carne cruda de animales o secado de pescados, carne y aves de corral).

Los procesos especializados de los establecimientos de venta de comida al detal requieren un plan de HACCP previamente aprobado. A menudo, también es necesario introducir el elemento de varianza.

Jugos

En el Código de Alimentos de Minnesota, la producción de jugos no se identifica como un proceso especializado, aunque se requiere de un plan de HACCP para esta producción:

- Producción de jugo no envasado en instalaciones para poblaciones altamente susceptibles.
- Empaque de jugos en el establecimiento de venta de comida al detal, a menos que se

cumplan los requerimientos que indica la etiqueta, según el Reglamento de Minnesota, parte 4626.0367 B.

Plan de HACCP

El análisis de peligros y puntos de control críticos es un enfoque preventivo dentro del ámbito de la seguridad de los alimentos que identifica los peligros que atentan contra la seguridad de los alimentos durante su proceso de elaboración y las acciones a tomar para reducir los peligros a un nivel seguro.

El “plan de HACCP” es un documento escrito que esboza los procedimientos formales para seguir los principios de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos desarrollados por el Comité Nacional de Asesoría sobre Criterios Microbiológicos para Alimentos.

Los siete principios del HACCP

1. Hacer un análisis de peligros.
2. Determinar los puntos de control críticos (CCP).
3. Establecer los límites críticos.
4. Establecer los procedimientos de supervisión para los puntos de control críticos.
5. Establecer acciones correctivas.
6. Establecer procedimientos de mantenimiento de registros y documentación.
7. Establecer procedimientos para la verificación del funcionamiento del HACCP.

Si se aplican estos siete principios, el plan de HACCP identifica y aborda los puntos de control críticos (CCP) en los que es bastante probable que se evidencien enfermedades o lesiones, en ausencia de un buen control de peligros.

El Anexo 5 del [Código de Alimentos de la FDA 2013 \(FDA Food Code 2013\)](#) contiene las guías del HACCP. El Anexo 6 presenta los criterios de procesamiento de alimentos.

Varianza

Las excepciones a las partes específicas del Código de Alimentos de Minnesota se conceden según análisis caso por caso. Si ha planificado poner en práctica procesos especializados para su establecimiento de venta de comida al detal, deberá presentar su solicitud de varianza a la autoridad regulatoria. Puede respaldar su solicitud con un plan aprobado de HACCP y la documentación que demuestre que el proceso se puede ejecutar con plena seguridad. Espere hasta que hayan aprobado su solicitud de varianza antes de iniciar el procesamiento especializado.

No se requiere de una autorización de varianza para un ROP si éste se lleva a cabo de conformidad con los parámetros específicos que se describen en el Reglamento de Minnesota, parte 4626.0420.

Recursos

[FDA Food Code 2013 \(PDF\)](#)
(<https://www.fda.gov/media/87140/download>)

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Specialized processes in retail food_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](#)

