

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

Specialized Processes in Retail Food Establishments

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

HACCP AND VARIANCE

Spanish

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).

English

Specialized processes

Specialized processes are processes or procedures requiring specific food safety controls not otherwise addressed in the Minnesota food code. These techniques often require specialized equipment, ingredients or technology. Because of an increased potential health risk, specialized processes in retail food establishments must be conducted under strict operational procedures.

Specialized processes include:

- Reduced oxygen packaging (ROP) including:
 - Vacuum packaging time/temperature control for safety (TCS) food (e.g., cured meats, raw meat, raw poultry, raw vegetables, limited cheeses)
 - Cook-chill process
 - Sous vide process
 - Modified atmosphere packaging (MAP)
 - Controlled atmosphere packaging (CAP)
- Curing food (e.g., ham, bacon, summer sausage, salami, beef jerky/sticks, charcuterie).
- Smoking food for preservation, rather than for flavor enhancement (e.g., fish, meat and poultry).

- 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

- Custom processing of game animals.
- Using food additives or adding components, such as vinegar to preserve or render it a non-TCS food (e.g., sushi rice, sauerkraut, kimchi, yogurt, sausage).
- Operating a molluscan shellfish tank to store and display shellfish that are offered for human consumption.
- Sprouting seeds or beans.
- Preparing food any other way not described in the food code (e.g., using different cooking times and temperatures for raw animal foods, or drying fish, meat and poultry).

Specialized processes conducted in retail food establishments require a preapproved HACCP plan. Often, a variance is also required.

Juice

Producing juice is not identified as a specialized process in the Minnesota food code, but does require a HACCP plan in these circumstances:

- Producing unpackaged juice on premises for highly susceptible populations.
- Packaging juice in the food establishment, unless label requirements in Minnesota Rules, part 4626.0367 B are met.

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

HACCP plan

Hazard analysis and critical control point is a preventive approach to food safety. It identifies food safety hazards in the food production process and actions needed to reduce those hazards to a safe level.

“HACCP plan” means a written document that delineates the formal procedures for following the Hazard Analysis and Critical Control Point principles developed by The National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods.

Seven principles of HACCP

1. Conduct a hazard analysis.
2. Determine the critical control points (CCPs).
3. Establish critical limits.
4. Establish monitoring procedures for critical control points.
5. Establish corrective actions.
6. Establish record-keeping and documentation procedures.
7. Establish verification procedures that HACCP is working.

Using these seven principles, the HACCP plan identifies and addresses critical control points (CCPs) where illness or injury is reasonably likely to occur in the absence of the hazard’s control.

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.

Annex 5 in the [FDA Food Code 2013](#) contains HACCP guidelines. Annex 6 contains food processing criteria.

Variance

Exceptions to specific parts of the Minnesota food code are granted on a case-by-case basis. If you plan on conducting specialized processes in your retail food establishment, submit a variance request to your regulatory authority. Your request must be supported by an approved HACCP plan and documentation showing the process can be done safely. Wait until your variance request is approved before beginning specialized processing.

A variance is not required for ROP if it is conducted according to specific parameters described in Minnesota Rules, part 4626.0420.

Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety \(http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

[FDA Food Code 2013](#)

www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/UCM374510.pdf

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

ENERO 2019

Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

JANUARY 2019

To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000.