



# 10 preguntas: Cambios importantes en el Código Alimentario de Colorado

## Prólogo

La siguiente lista incluye 10 de los cambios más importantes realizados al Código Alimentario de Colorado para los operadores de establecimientos de comida. Cada tema presenta un breve resumen de cada cambio, cómo afectará a los operadores y cómo se protege la salud pública.

La lista no es del todo inclusiva; consulte el sitio de transición del Código Alimentario de Colorado para obtener más detalles: <https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-code-transition>

**El nuevo código alimentario entra en vigencia el día 1.º de enero de 2019**

## Cambios

1. Persona a cargo/demostración de conocimientos → gerente certificado de protección de alimentos (Capítulo 2: 2-102.12, 2-102.20)

**Qué ha cambiado:** Al menos una persona relacionada con la instalación que tenga responsabilidades de gerente o supervisor debe demostrar que puede gestionar activamente los riesgos de seguridad alimentaria en la mayoría de los establecimientos al ser gerente certificado de protección de alimentos (Certified Food Protection Manager, CFPM). Es posible que haya excepciones.

**Cómo afecta esto a los operadores:** Al menos una persona con la autoridad para dirigir y controlar la preparación y el servicio de alimentos debe ser gerente certificado de protección de alimentos, CFPM. En la mayoría de los casos, cada instalación deberá tener un CFPM. Un mismo gerente certificado de protección de alimentos puede administrar varias instalaciones; para que esto sea posible, se debe demostrar y hacer evidente la gestión de los riesgos de inocuidad alimentaria en esas instalaciones. Solo los cursos de CFPM de la Conferencia para la Protección de Alimentos de la ANSI cumplen con los requisitos de acreditación.

**Cómo protegerá esto la salud pública:** La presencia de un CFPM promueve el control gerencial activo en establecimientos de comida, lo cual disminuye los riesgos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

2. Marcado de fecha para el consumo, tiempo y temperatura para seguridad alimentaria (Capítulo 3: 3-501.17)

**Qué ha cambiado:** Se debe marcar la fecha en determinados alimentos listos para el consumo que son potencialmente peligrosos, requieren control de tiempo y temperatura para seguridad, y se conservan durante más de 24 horas.



**Cómo afecta esto a los operadores:** Se debe marcar la fecha en determinados alimentos que son potencialmente peligrosos, requieren control de tiempo y temperatura para seguridad, están listos para el consumo, y se conservan durante más de 24 horas. Estos alimentos se deben vender, servir o desechar en el correr de siete días a partir de que se preparan o abren. El día de preparación de la comida o la fecha del ingrediente más viejo listo para consumo que haya en la comida contará como el primer día.

**Cómo protegerá esto la salud pública:** Se controlan adecuadamente los riesgos de seguridad alimentaria relacionados con el crecimiento microbiano en ciertos productos.

3. Limpieza de situaciones de vómitos y diarrea (Capítulo 2: 2-501.11)

**Qué ha cambiado:** Se han agregado al código requisitos para resolver situaciones de vómitos o materia fecal en superficies del establecimiento de comida.

**Cómo afecta esto a los operadores:** Los gerentes deberán establecer procedimientos para que sigan los empleados al limpiar vómito o materia fecal. En los procedimientos se indican las acciones específicas que los empleados deben realizar para minimizar la propagación de la contaminación y la exposición de los empleados, consumidores, alimentos y superficies al vómito y la materia fecal.

**Cómo protegerá esto la salud pública:** La respuesta adecuada y oportuna en situaciones de vómito o diarrea puede ayudar a reducir el potencial de propagación de agentes patógenos bacterianos o virales dañinos. Puede disminuir la probabilidad de que los alimentos y las superficies se contaminen y que otros se enfermen como resultado del accidente.

4. Punto crítico/no crítico → Punto de prioridad, Punto fundamental de prioridad, Punto central (Capítulo 1: 1-201.10)

**Qué ha cambiado:** En la revisión se reemplazan las categorías anteriores de “crítico” y “no crítico” por “Punto de prioridad” o “P”, “Punto fundamental de prioridad” o “Pf” y “Punto central” (disposiciones sin marcar).

**Cómo afecta esto a los operadores:** Esto identifica infracciones al código en una de tres categorías de importancia. Los puntos de prioridad (como temperaturas de los alimentos y marcado de fecha) afectan directamente los peligros asociados con enfermedades o lesiones transmitidas por los alimentos; los puntos fundamentales de prioridad (como equipos, utensilios e instalaciones) respaldan los puntos de prioridad; y los puntos centrales (como frecuencia de limpieza y mantenimiento) se enfocan en el saneamiento y las buenas prácticas de venta minorista.

**Cómo protegerá esto la salud pública:** Los tres niveles de disposiciones del código identifican controles basados en riesgos dentro del código alimentario.

5. Alimentos potencialmente peligrosos → Control de tiempo y temperatura para seguridad (Capítulo 1: 1-201.10)

**Qué ha cambiado:** La revisión redefine los alimentos "potencialmente peligrosos" (PHF) como alimentos "de control de tiempo y temperatura para seguridad" (TCS).



**Cómo afecta esto a los operadores:** Esto no cambia ningún requisito para la mayoría de los alimentos, sino que define formalmente a los tomates cortados, los melones cortados y los vegetales de hoja verde como TCS. También proporciona un método para determinar si los alimentos no son TCS en función de la actividad del agua y el pH del alimento o si se necesita una evaluación del producto.

**Cómo protegerá esto la salud pública:** Se aclara y mejora el proceso de toma de decisiones en la determinación de si los alimentos pueden o no fomentar el desarrollo de agentes patógenos o la formación de toxinas para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

6. Autorización de excepción necesaria para los métodos de procesamiento especializado (Capítulo 3: 3-502.11)

**Qué ha cambiado:** Según la revisión, se solicitará obtener de la agencia de salud local una autorización de excepción para el método de procesamiento especializado. La agencia local trabajará con el Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado (CDPHE) para garantizar la uniformidad en todo el estado.

**Cómo afecta esto a los operadores:** Los establecimientos de comida deberán seguir las autorizaciones de excepción para el ahumado, curado o acidificado de los alimentos para la conservación, algunos (no todos) envasados con reducción de oxígeno, animales de procesamiento personalizado, frijoles o semillas germinadas y otros métodos de procesamiento especializados. Esto ofrece flexibilidad para que los operadores usen métodos de preparación que no están específicamente indicados en el código alimentario, cuando se aprueban.

**Cómo protegerá esto la salud pública:** Se deben aprobar los métodos de procesamiento especializado junto con cualquier solicitud de autorización de excepción para garantizar que estén controlados los peligros para la inocuidad de los alimentos y la implementación sea uniforme.

7. Señalización del lavado de manos (Capítulo 6: 6-301.14)

**Qué ha cambiado:** Según la revisión, se requerirá que los establecimientos proporcionen letreros recordatorios del lavado de manos en todos los lavamanos que usan los empleados de alimentos.

**Cómo afecta esto a los operadores:** Muchos operadores colocaron estos letreros voluntariamente antes de la última revisión del código. Para aquellos que no tienen carteles en sus lavamanos, ahora se les pedirá que coloquen un letrero o un cartel que les recuerde a los empleados lavarse las manos.

**Cómo protegerá esto la salud pública:** Los recordatorios visuales mejoran el hábito de lavarse las manos.

8. Equipo (Capítulo 4: 4-1 y 4-2)

**Qué ha cambiado:** La revisión permite el uso de equipos construidos según las partes 4-1 y 4-2 del Código Alimentario de Colorado además del equipo certificado por ANSI.

**Cómo afecta esto a los operadores:** Esto les brinda flexibilidad a los operadores para que utilicen equipos que cumplen con los criterios de diseño específicos y no solo equipos certificados por ANSI.



**Cómo protegerá esto la salud pública:** Los equipos y utensilios de alimentos deben ser seguros, duraderos y fáciles de limpiar. Si no pueden mantener sus características originales a lo largo del tiempo, es posible que sea difícil su limpieza y puedan favorecer el acopio de agentes patógenos y plagas. Asimismo, deben diseñarse y fabricarse de manera que las piezas no se rompan ni constituyan un riesgo de lesiones para los empleados y los consumidores.

9. Reutilización de contenedores de alimentos para llevar a casa (Capítulo 3: 3-304.17)

**Qué ha cambiado:** La revisión proporcionará concesiones para el rellenado de envases de alimentos y bebidas de comida para llevar a casa.

**Cómo afecta esto a los operadores:** Los operadores deberán lavar, enjuagar, desinfectar e inspeccionar el envase recargable si es para alimentos o bebidas que requieren control de tiempo y temperatura (TCS) antes de volver a llenarlos. Los operadores podrán volver a llenar envases de bebidas que no requieren control de tiempo y temperatura, luego de enjuagarlas con agua caliente, y el cliente puede volver a llenarlas si se puede evitar la contaminación.

**Cómo protegerá esto la salud pública:** Esto garantiza que los contenedores reutilizables sean duraderos y puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente antes de volver a llenarlos. El criterio y proceso de diseño está definido por el Código.

10. Lavado de manos cuando se cambia de tarea (Capítulo 2: 2-301.14)

**Qué ha cambiado:** Los empleados se lavarán las manos antes de ponerse guantes para trabajar con los alimentos. Anteriormente, los empleados tenían que lavarse las manos entre cada cambio de guantes mientras trabajaban con los alimentos.

**Cómo afecta esto a los operadores:** Los empleados podrán cambiarse los guantes sin lavarse las manos, siempre que no haya un cambio de tarea.

**Cómo protegerá esto la salud pública:** Esto asegura que los empleados puedan preparar alimentos de manera eficiente y segura sin interrupciones innecesarias. Se deberán lavar las manos cuando realicen un cambio de tarea que pueda presentar riesgo de contaminación de los alimentos.

