

Establecimientos minoristas de alimentos:

Procesos especiales (plan de HACCP y variación)

Reglamentación 61-25: establecimientos minoristas de alimentos



www.scdhec.gov/food

Reglamentación 61-25

Citaciones 1-201.10(B)(50), 3-502.11, 3-502.12, 8-201.13, 8-201.14

Definición de plan de HACCP 1-201.10(B)(50)

Procesos especiales que requieren una variación 3-502.11

Envasado al vacío sin una variación 3-502.12

Cuándo es necesario un plan de HACCP 8-201.13

Contenido de un plan de HACCP 8-201.14

Guías y recursos de la FDA

La Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) ofrece guías para las personas que desean elaborar un plan de HACCP en su Código Alimentario (Food Code) de 2017 (anexos 4 y 6).

Para obtener más información sobre cómo presentar un plan de procesos especiales

Comuníquese con el Departamento de Salud y Control Ambiental (Department of Health and Environmental Control, DHEC): 803-896-0640 Food-Variations@dhec.sc.gov

Los **procesos especiales** son procedimientos que requieren controles específicos de seguridad alimentaria para hacer frente al aumento de los posibles riesgos para la salud. Para estos procedimientos, se suelen necesitar equipos, ingredientes o sistemas tecnológicos especializados.

Los planes escritos de los procesos especiales permiten que la preparación de los alimentos se lleve a cabo de manera segura mediante controles de seguridad adecuados.

¿Qué son los procesos especiales?

- » Alimentos con control de tiempo o temperatura por cuestiones de seguridad (time/temperature control for safety, **TCS**) envasados y sellados al vacío (reduced-oxygen packaging, ROP):
 - **Almacenamiento de alimentos crudos o quesos.**
 - *Sous vide* (alimentos crudos, cocidos en envases sellados al vacío).
 - **Cocción y enfriamiento** (alimentos cocidos colocados en envases al vacío, sellados en caliente y, luego, enfriados para su almacenamiento).
 - **Enlatado o embotellado.**
 - **Otros métodos de envasado para procesos especiales.**
- » Curado y ahumado.
- » Acidificación (como el vinagre en el arroz para sushi), encurtido o fermentación como método de conservación de los alimentos o para modificar los alimentos de modo que no tengan **TCS**.
- » Brotes de semillas o frijoles.
- » Procesamiento por encargo de carnes, como ciervo, para clientes particulares. Nota: La ley prohíbe vender o servir estos productos al público.
- » Tratamiento y envasado de jugos.
- » Abastecimiento de jugos sin envasar para poblaciones muy vulnerables.

Un plan de **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP)** es un método por pasos que permite identificar, evaluar y controlar posibles peligros (biológicos, químicos y físicos) relacionados con la seguridad alimentaria en todo el proceso de producción. Este plan de seguridad alimentaria debe comenzar con la recepción de los productos y terminar con la preparación final.

Según los procedimientos del proceso especial planificado, puede ser necesario un plan de HACCP. Los pasos para elaborar un plan de HACCP son los siguientes:

1. Realizar un análisis de los peligros relacionados con la seguridad alimentaria.
2. Identificar los puntos críticos de control (critical control points, CCP).
3. Establecer límites clave para las medidas de control.
4. Establecer procedimientos de supervisión para los puntos de control.
5. Establecer medidas de corrección.
6. Establecer procedimientos para verificar que las medidas de control sean eficaces.
7. Establecer sistemas de mantenimiento de registros.

Una **variación** es un documento escrito que emite el Departamento en el que se autoriza la modificación o la exención de uno o varios requisitos de la reglamentación si, según el Departamento, no se generará ningún peligro o inconveniente para la salud a raíz de dicha modificación o exención.