



CÓDIGO ALIMENTARIO DE 2023: GUÍA DE REFERENCIA DEL CAPÍTULO 3717-1-08:REQUERIMIENTOS ESPECIALES

PRODUCCIÓN DE JUGOS FRESCOS

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Etiquetado de acuerdo con el Código Federal de Normas.• Deberán exhibir la siguiente advertencia:<ul style="list-style-type: none">◦ Deberán exhibir la siguiente advertencia:◦ “Advertencia: este producto no está pasteurizado y, por lo tanto, existe la posibilidad que contenga bacterias peligrosas que pueden causar serias enfermedades en niños, personas de edad avanzada y personas con sistemas inmunológicos debilitados”.◦ Este texto se puede encontrar en el panel de información o el panel de exhibición principal en un cuadro con el uso de delineación en tamaños de letra de no menos de 1/16 pulgada. La palabra “ADVERTENCIA” debe estar en letras mayúsculas en negrita. | <ul style="list-style-type: none">• El texto de advertencia no es necesario si:<ul style="list-style-type: none">◦ El jugo está pasteurizado; o◦ El jugo está tratado según un plan de HACCP para lograr una reducción logarítmica de cinco unidades en microorganismos de importancia para la salud pública; y◦ Se obtiene una variación del Ohio Department of Agriculture o el Ohio Department of Health |
|--|---|

CONGELADORES DISPENSADORES DE TRATAMIENTO TÉRMICO

- | | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• “Congelador dispensador de tratamiento térmico” se refiere a un congelador dispensador autónomo con un depósito; el cual procesa productos previamente pasteurizados, congela, dispensa productos lácteos congelados y mantiene la calidad microbiológica mediante la elevación de la temperatura del producto a través de métodos de calentamiento que forman parte integral del congelador dispensador. | <ul style="list-style-type: none">• Equipos aprobados por la agencia de evaluación.• El ciclo de tratamiento térmico se completa al menos una vez cada 24 horas.• El congelador está provisto de un dispositivo de monitoreo de ciclos.• El congelador está provisto de un dispositivo indicador de la temperatura visible que exhibe la temperatura del producto en el depósito.• El congelador está provisto de un dispositivo de cierre interno. | <ul style="list-style-type: none">• El operador debe:<ul style="list-style-type: none">◦ Desmontar, limpiar y desinfectar el congelador cada 14 días;◦ Limpiar y desinfectar las partes especificadas por el fabricante diariamente;◦ Mantener el producto en el depósito a 41°F o menos, excepto durante el tratamiento térmico;◦ Mantener un registro diario del ciclo de tratamiento térmico;◦ Conservar el registro durante 90 días;◦ Poner el registro a disposición para una inspección;◦ Desechar todo el producto cuando el congelador se desmonta para limpiar. |
|---|---|--|

PROCESAMIENTO PERSONALIZADO PARA ANIMALES DE CAZA, AVES ACUÁTICAS O AVES DE CAZA

- Sólo se puede realizar al final del turno o día laboral para prevenir la contaminación cruzada.
- Antes de ingresar a la FSO/RFE, los cadáveres de los animales se deben despellejar, decapitar, eviscerar y retirar todo el pelo.
- Antes de ingresar a la FSO/RFE, todos los cadáveres de las aves se deben eviscerar y desplumar.
- Si el cuero y cabeza se deben conservar para el propietario, se deberán envasar y separar de los alimentos.
- Los productos con procesamiento personalizado se deben envolver o colocar en contenedores y almacenar separados de los productos minoristas.
- Los equipos y utensilios que se ensucian durante el procesamiento se deben limpiar y desinfectar inmediatamente después del procesamiento.
- Si el cadáver posee una etiqueta del ODNH, la etiqueta o número de etiqueta debe permanecer con el cadáver durante el procesamiento y será devuelta al propietario con el producto.
- Todos los productos procesados de manera personalizada se deberán identificar como “no para la venta.”

CRITERIOS PARA DISPENSADORES DE AGUA

- La calidad del agua dispensada deberá cumplir con las disposiciones del Código Federal de Normas.
- El dispensador debe estar conectado a un suministro de agua aprobado.
- El dispensador debe cumplir y mantenerse según las normas reglamentarias (aprobado por una agencia de evaluación reconocida).
- Toda el agua procesada por el dispensador debe estar desinfectada como último paso del tratamiento antes de ser dispensada.
- El dispensador debe contar con dispositivos de monitoreo diseñados para su apagado cuando la unidad de desinfección no funciona.
- El dispensador se debe mantener en condiciones de limpieza y desinfección.
- El dispensador se debe ubicar en un lugar que se puede mantener limpio.
- El dispensador se debe mantener de manera que se prevenga la presencia de insectos y roedores.
- El agua dispensada se debe analizar al menos dos veces por año para descartar la presencia de bacterias coliformes.
- Los resultados de los análisis del agua se deben conservar en las FSO/RFE para estar disponibles al licenciante.