

Cambios Principales en las Regulaciones Alimentarias de 2023

En noviembre de 2022, la Junta de Salud del Distrito de Salud del Sur de Nevada (SNHD, por sus siglas en inglés) aprobó las Regulaciones Alimentarias de 2023 (Regulaciones) efectivas a partir del 1 de mayo de 2023. Los cambios principales se proporcionan a continuación junto con las infracciones que normalmente aplican. La siguiente lista no es exhaustiva. Para conocer todos los cambios, consulte las Regulaciones Alimentarias de 2023*.

CAPITULO 1		
<ul style="list-style-type: none"> La infracción crítica ahora se denomina Elemento Prioritario (Priority item en inglés). La infracción mayor ahora se denomina elemento de base prioritario (Priority Foundation item en inglés). La infracción de buenas prácticas ahora se denomina elemento básico (Core item en inglés). El sésamo se ha agregado a la lista de los 9 principales alérgenos alimentarios. 		
CAPITULO 2		
Regulación	Descripción	Infracción
2-102.2	Requiere que la persona a cargo (PIC, por sus siglas en inglés) de un establecimiento de alimentos sea un gerente certificado de seguridad alimentaria (CFPM, por sus siglas en inglés).	21, 27
2-103	Requiere que el PIC informe a los manipuladores de alimentos, en una manera verificable, de la responsabilidad de reportar información sobre la salud de los empleados en lo que se refiere a enfermedades transmisibles a través de los alimentos.	21
2-201.1	<i>Salmonella (no tifoidea)</i> se ha agregado a la lista de enfermedades de notificación obligatoria.	2, 21
2-201.2	Proporciona información sobre cómo informar, excluir y restringir a los manipuladores de alimentos enfermos.	2, 21
2-301.2	Proporciona información sobre el lavado de manos adecuado que incluye 10 a 15 segundos de frotarse vigorosamente las manos con jabón.	2
2-501	Requiere que los establecimientos de alimentos tengan procedimientos escritos para la limpieza de eventos de vómitos y diarrea.	23
CAPITULO 3 (NOTA: Se ha eliminado $\pm 2^{\circ}\text{F}$ de todas las temperaturas en las Regulaciones)		
3-203.2 (B)	Requiere que la fecha en que se sirve/vende el último marisco bivalvo de un contenedor se registre en la etiqueta del marisco.	23, 25
3-301.1 (E)	Proporciona información sobre los procedimientos escritos que deben presentarse al SNHD para obtener la aprobación previa al permitir el contacto de las manos sin guantes con alimentos listos para comer. Ya no se requiere una exención.	1, 2, 23
3-401.1	Describe los cambios en los tiempos/temperaturas de cocción de los alimentos crudos de origen animal. El subpárrafo (D)(2) prohíbe la venta/servicio de carne picada cruda o poco cocida en un menú para niños.	7, 17
3-401.4	Proporciona información sobre la cocción discontinua de alimentos crudos de origen animal. Se requieren procedimientos escritos aprobados por SNHD si no está preparado para el servicio el mismo día.	23
3-404 (B)	Describe los requisitos para el jugo que se envasa de forma duradera y no se trata para reducir las bacterias. Se requiere una etiqueta de advertencia aprobada por SNHD en el paquete. Ya no se requiere una exención.	1, 23
3-501.3	Describe los requisitos para descongelar alimentos que requieren control de tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos (TCS, por sus siglas en inglés). Si se descongela con agua corriente, la temperatura del agua debe ser $\leq 70^{\circ}\text{F}$.	19

Cambios Principales en las Regulaciones Alimentarias de 2023

3-501.3.1	Describe los requisitos para descongelar pescado congelado que ha sido envasado en un ambiente de oxígeno reducido.	19
3-501.6	Describe los requisitos para mantener en frío y en caliente los alimentos TCS a $\leq 41^{\circ}\text{F}$ o $\geq 135^{\circ}\text{F}$, y si están entre 42 y 45°F , etiquetados con una fecha de vencimiento y usados o desechados dentro de 24 horas.	9
3-501.9	Describe los requisitos para almacenar alimentos TCS utilizando el tiempo como control de salud pública (TPHC, por sus siglas en inglés). Si se almacena durante 4 horas, marque el alimento para indicar el tiempo de 4 horas desde que se retiró del control de temperatura. Si se almacena durante 6 horas, marque el alimento con el tiempo que se retiró del control de temperatura y el tiempo de desecho de 6 horas. El subpárrafo (B) describe las disposiciones para ciertos alimentos que pueden mantenerse bajo TPHC con una temperatura inicial de $\leq 70^{\circ}\text{F}$. Los alimentos que no están etiquetados deben desecharse.	1
3-502.1 (C)	Proporciona orientación sobre situaciones que no requieren una exención cuando se usan aditivos alimentarios para conservar y/o extender la vida útil de ciertos alimentos (p. ej., arroz para sushi, salsa, masa).	1
3-502.2	Describe los requisitos para envasar alimentos en un ambiente de oxígeno reducido (ROP, por sus siglas en inglés) sin una exención. SNHD debe acusar recibo del plan de análisis de peligros de puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés) para el proceso de ROP antes de la implementación. El subpárrafo (F) describe los parámetros para envasar alimentos TCS en ROP sin un plan HACCP; debe etiquetarse con la fecha/hora de producción, almacenarse a $\leq 41^{\circ}\text{F}$ y retirarse del ROP dentro de las 48 horas.	1
CAPITULO 4		
4-501.14	Proporciona información sobre la concentración de la solución desinfectante en las cubetas y el lavado de vajilla. El subpárrafo (A) requiere que las soluciones de desinfectante con cloro a menos de 50-100 ppm cumplan con los requisitos específicos de temperatura y pH.	12, 14
4-602.1 (C)-(E)	Describe los requisitos para la frecuencia de limpieza de los utensilios en uso. Si se almacena en agua $\geq 135^{\circ}\text{F}$ lavar una vez cada 24 horas, si está en agua $\leq 41^{\circ}\text{F}$ o almacenado en seco, lavar una vez cada 4 horas.	14
4-602.1 (F)	Requiere que el hielo consumible que se empaqueta en el sitio sea analizado cada 6 meses por un laboratorio aprobado para detectar la presencia de coliformes. Los resultados se mantendrán por 2 años.	6, 23
4-702 (C)(1)	El tiempo de contacto de la solución desinfectante de cloro se reduce a 10 segundos.	14
CAPITULO 5		
5-1	Elimina el requisito de una temperatura mínima de agua caliente de 120°F en el fregadero de 3 compartimentos. Se debe proporcionar agua caliente adecuada para lavarse las manos (5-202.2) y lavar la vajilla (4-501.9, 4-501.10). Las lavadoras de vajilla deben tener agua caliente según lo especificado por el fabricante.	4, 14, 15
5-203.2	Elimina el requisito de una cantidad específica de baños dependiendo de la cantidad de asientos en el comedor. Se debe proporcionar un mínimo de un inodoro y tantos como lo requiera el código Uniforme de Plomería.	n/a
5-203.5	Describe las disposiciones para los dispositivos permitidos en los carbonatadores que evitan el reflujó. Elimina el requisito de una válvula de zona de presión reducida (RPZ, por sus siglas en inglés).	22, 32

Cambios Principales en las Regulaciones Alimentarias de 2023

CAPITULO 6		
6-301.2	Elimina el requisito de fijar de forma permanente los dispensadores de jabón para lavarse las manos.	15
6-301.5	Requiere que se proporcionen letreros para lavarse las manos en todos los lavabos para lavarse las manos que están montados en la pared utilizados por los manipuladores de alimentos	27
6-501.14 (B)	Elimina el requisito de una exención para permitir perros en áreas de comedor al aire libre. Ahora debe operar de acuerdo con firmado <i>Dogs in Outdoor Dining Areas Agreement</i> (Apéndice C).	16
CAPITULO 8		
8-303.1 (C)	Se emitirá un nuevo permiso para un establecimiento que ha cambiado de propietario cuando la inspección final de permisos tenga 15 deméritos o menos.	n/a
8-304.2	Requiere que el propietario del permiso notifique al SNHD por escrito a más tardar 30 días calendario del cierre o cualquier actualización del establecimiento, o ser responsable de los cargos incurridos.	n/a
8-403.2 (B)-(I)	Describe el sistema de calificación para los establecimientos de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> • Para permisos que reciben inspecciones calificadas con un sistema A, B o C: <ul style="list-style-type: none"> • La repetición de un elemento prioritario en una <u>inspección de rutina</u> resultará en un bajo de grado • La repetición de un elemento prioritario elemento de base prioritario en una <u>reinspección</u> resultará en un bajo de grado adicional o cierre. • Para permisos como los de <i>Annual Itinerants</i> o <i>Farmers Markets</i> que reciben una calificación de aprobado o reprobado: <ul style="list-style-type: none"> • Un elemento prioritario que se repite en una <u>inspección de rutina</u> resultará en un cierre 	n/a

* Para obtener una copia de las Regulaciones Alimentarias de 2023 y materiales de recursos, visite www.snhd.info/foodreg23