

La siguiente lista abarca los cambios más importantes a los requisitos de saneamiento de los establecimientos minoristas de alimentos de Indiana, según el código 410 IAC 7-26. Esta lista consiste en cinco categorías:

- Definiciones.
- La higiene y salud de los empleados.
- Los alimentos.
- Los requisitos de equipos e instalaciones.
- El cumplimiento y la aplicación.

Cada tema ofrece una breve descripción general sobre la actualización en la regulación, el impacto para los operadores y cómo se protege la salud pública. Esta lista no incluye todas las modificaciones del código.

## DEFINICIONES

### Alimentos de control de tiempo y temperatura para la seguridad (TCS, por sus siglas en inglés)

**El control de temperatura por tiempo para la seguridad alimentaria o TCS** según el código 410 IAC 7-26-125.

**Lo que ha cambiado:** Esta revisión actualiza la definición de los alimentos potencialmente peligrosos como alimentos TCS.

**El impacto en los operadores:** Esto no cambia ningún requisito para la mayoría de los alimentos, sin embargo, clasifica los tomates y verduras de hoja verde picadas como alimentos TCS. También establece un método para determinar si los alimentos no son TCS basado en la actividad del agua y el pH del alimento, y determina los productos que necesitan ser evaluados. Las tablas están ubicadas en la sección de definiciones.

### Prioridad, fundación de prioridad o CORE

**La prioridad, el fundamento de prioridad o el CORE** según los códigos 410 IAC 26-7-25 (CORE); 410 IAC 26-7-92 (prioridad); 410 IAC 26-7-93 (fundamento de prioridad).

**Lo que ha cambiado:** Esta revisión reemplaza la clasificación de una infracción anteriormente conocida como "crítica" y "no crítica" por prioridad (**P**), fundamento de prioridad (**Pf**) y CORE (**CORE**).

**El impacto en los operadores:** Esto clasifica las disposiciones del código en función del impacto que tienen en los factores de control del riesgo operativo.

- **Los elementos de prioridad (P)** están directamente relacionados a las enfermedades o lesiones transmitidas por los alimentos, al cocinar, recalentar, enfriar los alimentos y lavarse las manos.

- **Los elementos de fundamento de prioridad (Pf)** facilitan o habilitan uno o más elementos prioritarios, como la capacitación del personal, el mantenimiento del equipo, la documentación o el mantenimiento de registros y el etiquetado.
- **Los elementos CORE** son los elementos que generalmente están relacionados con el saneamiento general, los controles operativos, los procedimientos operativos estándar de saneamiento (SSOP, por sus siglas en inglés), las instalaciones o estructuras, el diseño de equipos o el mantenimiento general.

### Población altamente susceptible

**La población altamente susceptible (HSP, por sus siglas en inglés)** según el código 410 IAC 7-26-59

**Lo que ha cambiado:** Una población altamente susceptible actualmente es definida como aquellas personas en la población que son más propensas que otras a experimentar enfermedades transmitidas por los alimentos debido a que:

- Son personas que tienen su sistema inmunológico deficiente, son niños en edad preescolar o adultos mayores; y
- obtienen sus alimentos en instalaciones que brinda servicios como cuidado de custodia, atención médica o vida asistida, tales como un centro de cuidado diurno para niños o adultos, un centro de diálisis renal, un hospital, un hogar de ancianos o un centro para personas mayores.

**El impacto en los operadores:** Anteriormente, la norma establecida en 410 IAC 7-24-46 definía a las personas mayores de 65 años como adultos y a los menores de 9 años como niños en una instalación donde se servía jugo. Bajo la nueva norma 7-26, se prohibirá ofrecer ciertos tipos de alimentos crudos o poco cocidos, también el contacto con las manos descubiertas con alimentos listos para comer en algunos establecimientos que atienden a una población altamente susceptible.

**La protección de la salud pública:** Se han implementado medidas de seguridad para proteger a las personas que tienen mayor riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y evitarles complicaciones de dichas enfermedades que puedan ser fatales para su salud.

### La diferencia entre las verduras de hoja verde picadas y las verduras de hoja verde

<b>Verduras de hoja verde picadas – 410 IAC 7-26-30</b>	<b>Verduras de hoja verde – 410 IAC 7-26-68</b>
Las verduras de hoja verde picadas se refieren a las verduras de hoja verde frescas cuyas hojas han sido cortadas, trituradas, picadas, rasgadas o procesadas de otro modo.	Se incluyen como verduras verdes: la lechuga iceberg; lechuga romana; lechuga de hoja; lechuga de mantequilla, lechuga de hoja tierna (lechuga inmadura o verduras de hoja verde, escarola; escarola, mezcla de primavera; espinacas; repollo; col rizada; rúcula y acelga). El término "verduras de hoja verde" no incluye hierbas como el cilantro o el perejil.



**Lo que ha cambiado:** Indiana ha optado por establecer la diferencia entre las verduras de hoja verde picadas y las verduras de hoja verde para alinearse a la ley de los proveedores domiciliarios, donde las verduras enteras sin cortar están exentas de registro.

**El impacto a los proveedores:** Los alimentos procesados de verduras de hoja verde entran dentro de la definición de alimentos TCS. Actualmente se incluye: la lechuga iceberg, lechuga romana, hoja, hoja de mantequilla, escarola, escarola, mezcla de primavera, espinacas, repollo, col rizada, rúcula, acelga y tomates cortados que hayan sido cortados, picados, cortados en cubitos, en rodajas, triturados, desgarrados o procesados más allá de su corte de cosecha original. No incluye hierbas como el cilantro y el perejil.

## LA SALUD E HIGIENE DE LOS EMPLEADOS

### La gestión de la salud de los empleados

#### **La gestión de la salud de los empleados según la nueva norma 410 IAC 7-26-137–139**

Los patógenos principales o enfermedades transmitidas por la contaminación de alimentos tratados son las siguientes: virus de la hepatitis A, *Escherichia coli productora de toxina Shiga (STEC)*, norovirus, *Shigella spp.*, *Salmonella Typhi* y *Salmonella no tifoidea*.

**El impacto en los operadores:** Se agregaron nuevas regulaciones para los empleados condicionales, las poblaciones altamente susceptibles y reglas de restricción o de exclusión. Los operadores deberán revisar las políticas y procedimientos de enfermedad de los empleados, y volver a capacitar a los empleados según sea necesario. En algunos casos, los empleados pueden continuar trabajando en funciones que no involucren la manipulación de alimentos. Los empleados que manipulan los alimentos tienen la responsabilidad de asegurarse de que no contaminen los alimentos.

**La protección de la salud pública:** La presencia de bacterias, virus y parásitos representan un peligro biológico significativo en la industria alimentaria. Las bacterias y los virus son responsables de la mayoría de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Esta sección del código ayuda a garantizar que los empleadores y las personas que manipulan alimentos implementen las medidas necesarias para prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos.

### Protocolo de saneamiento para situaciones de vómito y diarrea

#### **El nuevo protocolo de saneamiento para situaciones de vómito y diarrea según la norma 410 IAC 7-26-153**

**El impacto en los operadores:** Los operadores deben tener procedimientos escritos sobre cómo limpiar el vómito y las heces en las superficies del establecimiento de alimentos. Esto incluye tener el equipo desinfectante adecuado en el lugar. Los procedimientos deben abordar las acciones específicas que los empleados deben tomar para minimizar la propagación de la contaminación y la exposición de los empleados, consumidores, alimentos y superficies al vómito y las heces.

**La protección de la salud pública:** Actuar rápidamente ante eventos de vómitos y diarrea puede ayudar a reducir la posible propagación de patógenos bacterianos o virales dañinos, particularmente norovirus.

