



Guía provisional a restaurantes para vender artículos comestibles

Los restaurantes y otras operaciones de servicio de alimentos, que tengan un permiso de servicio de alimentos válido del estado, condado o ciudad, tendrán permitido, durante un período de dos semanas a partir del 20 de marzo de 2020, vender alimentos que se consideren comestibles, mientras que las restricciones COVID19 estén vigentes. Esta asignación se evaluará para ampliar el plazo según sea necesario.

Los requisitos de orientación para la venta de alimentos envasados, como pasta cruda, harina o azúcar, comidas refrigeradas (calentar y comer) y artículos listos para comer destinados al uso o consumo fuera del sitio, se encuentran a continuación:

Instalaciones:

Los restaurantes generalmente tendrán las instalaciones necesarias para procesar o reempacar los alimentos. Todo el procesamiento y/o reenvasado de alimentos debe realizarse en un área de procesamiento de alimentos adecuadamente limpia y desinfectada, como una cocina, que no sea accesible para los clientes. Las instalaciones de lavado de manos deben estar disponibles en áreas que manejan alimentos expuestos.

Procesamiento:

Todos los alimentos deben manipularse, en todo momento, de manera sanitaria. Los alimentos que se cocinan deben cocinarse a temperaturas de cocción válidas (generalmente entre 135°F y 165°F, según el tipo de producto). Los alimentos poco cocidos no se pueden ofrecer a la venta. Los alimentos que se venden cocinados y refrigerados, deben enfriarse a 70°F o menos dentro de las 2 horas posteriores a la retirada del fuego, y a 41°F o menos dentro de las 4 horas adicionales.

Reempaquetado:

Todos los alimentos reenvasados deben manipularse, en todo momento, de forma sanitaria y cada paquete minorista individual vendido debe seguir las pautas de etiquetado de este documento. Los paquetes que muestren “solo para uso en restaurantes” deben tener esas palabras eliminadas u oscurecidas.

Almacenamiento:

Los alimentos que requieren refrigeración deben almacenarse a 41°F o menos en todo momento. Si se requiere una temperatura más baja en la etiqueta del fabricante, se debe usar la temperatura más baja. Los productos deben estar etiquetados con los requisitos de refrigeración. Los alimentos congelados deben estar etiquetados para mantenerlos congelados hasta su uso.

Etiquetado:

Los alimentos que se ofrecen para la venta deben estar etiquetados e incluir, como mínimo, la identidad de los alimentos en el paquete (es decir, harina); el nombre y la dirección del restaurante; los ingredientes del artículo; y la cantidad en el paquete (en onzas líquidas o peso) y cómo debe almacenarse. Los alimentos no deben hacer declaraciones de propiedades saludables o nutricionales. Si hay un alérgeno(s), ese alérgeno debe ser nombrado. En el caso de la harina, si está hecha de trigo, si no se llama “Harina de trigo”, luego de la lista de ingredientes, la declaración: Se debe usar “Contiene trigo”. Consulte la guía al final de este documento.



Alérgenos

Hay ocho alérgenos principales del grupo de alimentos (leche, huevos, pescado, mariscos crustáceos, nueces, maní, trigo y soja) que deben seguir las pautas de etiquetado.

Si el alimento no es un producto agrícola crudo y es, o contiene un ingrediente que lleva o contiene, un alérgeno alimentario importante, la etiqueta debe seguir estas reglas:

1. La palabra 'Contiene', seguida del nombre de la fuente alimenticia de la cual se deriva el alérgeno alimentario principal, se imprime inmediatamente después o está adyacente a la lista de ingredientes (el ejemplo de harina usa este método)

o

2. El nombre común o habitual del alérgeno alimentario principal en la lista de ingredientes está seguido entre paréntesis por el nombre de la fuente alimenticia de la que se deriva el alérgeno alimentario principal (para el ejemplo de harina anterior, el ingrediente "Harina" podría aparecer en la lista "Harina (trigo)" en lugar de decir "Contiene trigo" al final de la declaración de ingredientes

o

3. El nombre común o habitual del ingrediente utiliza el nombre de la fuente alimenticia de la cual se deriva el alérgeno alimentario principal (si la harina aparece en la declaración de ingredientes como "Harina de trigo"), no es necesario incluir nuevamente el trigo en paréntesis o al final de la declaración de ingredientes

o

4. El nombre de la fuente alimenticia de la cual se deriva el alérgeno alimentario principal aparece en otra parte de la lista de ingredientes