



Reglamentación para el procesamiento de los alimentos en Indiana



Department of
Food Science

Deidre Bush
Extension assistant

Kevin Keener
*food process engineer,
Extension specialist,
and associate professor of
food science*

*Department of Food Science
745 Agriculture Mall Drive
West Lafayette, IN 47907
www.foodsci.purdue.edu*

El objetivo de las reglamentaciones sobre los alimentos es mantener un suministro de alimentos que sea seguro y saludable. La reglamentación del procesamiento de alimentos puede ser confusa debido a que varias agencias gubernamentales pueden estar involucradas en este proceso. El tipo de alimento, cómo se prepara o se produce y el lugar en donde se va a vender determinará la agencia o agencias reguladoras que estarán involucradas.

Es mejor consultar fuentes de información confiables antes de invertir en un negocio de procesamiento de alimentos. Las agencias reguladoras exigen una notificación, así como una inspección antes de que empiece la producción. Es necesario conocer y entender las reglamentaciones sobre los alimentos antes de comenzar la actividad comercial.

propiedades del estado; de lo contrario, están reguladas por el departamento de salud de la localidad (www.in.gov/isdh/links/local_dep/index.htm). Para que la producción de alimentos pueda comenzar se requiere un permiso de uso, una revisión de los planos y una inspección antes de abrir el comercio. Los requisitos específicos se delinean en detalle en la reglamentación.

La miel, el jarabe de arce, el sorgo, y las verduras enteras para la venta al por menor pueden ser preparados en los hogares siempre y cuando se sigan las reglas especificadas para esos productos en particular. Otros productos no pueden ser procesados en los hogares. En ciertas ocasiones, se puede adaptar otro cuarto u edificio totalmente separado de la vivienda. El departamento de salud de la localidad puede asistir en la determinación de dichas condiciones.

Venta de alimentos al consumidor en Indiana

La producción de alimentos que son vendidos directamente al público se conoce como venta al por menor. Entre los establecimientos de venta de alimentos al por menor están los restaurantes, supermercados, campamentos, escuelas, servicios de comida, panaderías, y puestos de comida -cualquier establecimiento que produzca alimentos que sean vendidos directamente al consumidor. Estas instalaciones están reguladas por el estado, si se encuentran dentro de las

Ventas al por mayor en Indiana

La producción y venta de alimentos para la venta y distribución por parte de otra institución es



Kalista Johnston
Empresaria de Garrett, Ind.,
creadora de los crocantes de
queso y fundadora de Grace Island
Specialty Foods.

2

considerada como venta al por mayor. En general, estos alimentos se producen y empaquetan en un lugar y son vendidos en otro por otra persona o negocio. El Programa de protección de alimentos de venta al por mayor del Departamento de Salud de Indiana (Indiana State Department of Health Wholesale Food Protection Program) se encarga de regular la producción de estos alimentos. Ellos se pueden vender a través del comercio en el estado o interestatal. Estas reglamentaciones se encuentran en la siguiente página de Internet: www.in.gov/isdh/regsvcs/foodprot/wholesale/index.htm. Todos los establecimientos de venta al por mayor deben notificar al departamento de salud del estado acerca de las intenciones de operar por lo menos 30 días antes de empezar la actividad comercial. Además, en caso de que el establecimiento cambie de dueño o de ubicación, el dueño debe registrar los cambios. Los requisitos específicos se detallan en la reglamentación.

Adicionalmente, La Administración de Alimentos y Drogas (Food and Drug Administration, FDA) exige que todos los productores de alimentos estén registrados bajo la Ley de bioterrorismo (Bio-terrorism Act) en la siguiente página de Internet: (www.cfsan.fda.gov/~furls/ovffreg.htm).

A partir del 1 de enero de 2005, todos los establecimientos de comida (minoristas y mayoristas) de Indiana deben tener por lo menos un **empleado certificado para manipular los alimentos**. Esta persona tiene la responsabilidad de supervisar el almacenamiento, la preparación, presentación, y servicio de la comida al público en general. La capacitación requerida y otros tipos de requisitos para los encargados de la manipulación de los alimentos se pueden encontrar en la siguiente página de Internet: www.in.gov/isdh/regsvcs/foodprot/foodhandler/certificationrule.htm.

La reglamentación para los alimentos procesados y empaquetados se encuentra bajo los Requisitos de higiene para los establecimientos de venta de alimentos al por mayor (Wholesale Food Establishment Sanitation Requirements) 410 IAC7-21 (www.in.gov/isdh/regsvcs/foodprot/wholesale/iac721/index.htm). La reglamentación para ciertos productos, como por ejemplo los productos acidificados o de baja acidez, se puede encontrar en el Código de Reglamentos Federales (Code of Federal Regulations), título 21 (www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_00/21cfr56_00html).

Los alimentos procesados y empaquetados que se venden a otros estados pueden estar regulados e

inspeccionados por la Administración de Drogas y Alimentos; sin embargo, el departamento de salud del estado puede llevar a cabo la mayoría de las inspecciones, a menos que se trate de mariscos, jugos, o productos de alto riesgo. Tanto las reglamentaciones federales como las del estado incluyen la identificación de los empaques y las prácticas de higiene. Los productos enlatados acidificados y de baja acidez tienen requisitos especiales; éstos se encuentran en las secciones de los Títulos 21 y 9 del Código de Reglamentos Federales. Los requisitos para estos tipos de alimentos incluyen la presentación de un plan detallado del procesamiento. Este plan debe ser preparado por el encargado de procesamiento, un profesional debidamente calificado para ello.

En el caso de ciertos productos como los mariscos, jugos, y carnes, la FDA requiere que se establezca un Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (Hazardous Analysis Critical Control Point, HACCP) (www.cfsan.fda.gov/~ird/haccp.html). Otras industrias de alimentos hacen uso de los principios de HACCP en forma voluntaria para asegurar la producción de productos seguros para el consumo humano. Este programa cuenta con siete principios que incluyen determinar los puntos críticos de control desde que se producen y reciben los ingredientes hasta el procesamiento y empaque de los alimentos y el establecimiento de límites para cada punto de control. Otros principios incluyen el monitoreo de estos puntos, el establecimiento de acciones correctivas cuando los límites no son alcanzados y métodos eficaces del registro de la información.

Carnes y aves

Los productos cárnicos y avícolas vendidos fuera del estado están regulados por el Servicio de inspección y seguridad de los alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (Food Safety and Inspection Service of the USDA, www.fsis.usda.gov/). Los productos para ser vendidos solamente en el estado de Indiana están regulados por la Junta de Salud Animal de Indiana (Indiana Board of Animal Health, www.in.gov/boah/food_safety/). Las carnes inspeccionadas son: res, cerdo, cordero, cabra, ciervos y alces criados en granjas, ratidas (avestruz, ñandú, emú, etc.) y aves de corral. Se deben cumplir ciertas normas en los mataderos y establecimientos de procesamiento. Antes de matar los animales y comenzar la producción se requiere la aprobación correspondiente. Los requisitos operativos incluyen reglas específicas de identificación e inspección de

3

Reglamentación para los alimentos

	Estado	Federal
Leche	Junta de Salud Animal de Indiana (Indiana Board of Animal Health)	USDA
Huevos	Junta de Huevos del Estado de Indiana (Indiana State Egg Board)	FDA (huevos con cáscara) USDA (productos en base a huevo)
Carnes /aves de corral	Junta de Salud Animal de Indiana (Indiana Board of Animal Health)	USDA
Frutas y vegetales	Departamento de Salud del Estado de Indiana (Indiana State Department of Health)	FDA

la salud de los animales. En algunas situaciones se requieren inspectores en el lugar.

Leche y productos lácteos

La Junta de Salud Animal de Indiana (Indiana Board of Animal Health) se encarga de la gestión del Programa de inspección de productos lácteos de Indiana. Esta agencia monitorea la seguridad de la leche de Indiana desde la granja hasta la planta de procesamiento. La leche cruda no puede ser vendida para el consumo del público en el estado de Indiana. La leche cruda para el consumo humano se debe vender únicamente a encargados de los procesos de pasteurización autorizados. La leche para la producción de quesos, mantequilla, y leche en polvo sin contenido graso es inspeccionada por el USDA. Estas reglas son impuestas por La Junta de Salud Animal de Indiana (www.in.gov/boah/food_safety/). Todos los estados cumplen con la Ordenanza para la leche pasteurizada de calidad A (Grade A Pasteurized Milk Ordinance, www.cfsan.fda.gov/~ear/pmo03toc.html). La Conferencia Nacional de Envíos Interestatales de Leche (National Conference on Interstate Milk Shipments, www.ncims.org/) es una organización de personal encargado de la



Toda la leche vendida al consumidor debe estar pasteurizada.

reglamentación y el procesamiento que tiene como meta asegurar un abastecimiento de leche lo más seguro posible. El Servicio de mercadeo agrícola del USDA (USDA Agricultural Marketing Service), www.ams.usda.gov/ está a cargo del desarrollo de los estándares de calidad de los productos agrícolas como la leche.

Huevos

Los huevos frescos están regulados por la Junta de Huevos del Estado de Indiana (Indiana State Egg Board) ubicada en la Universidad de Purdue (www.ansc.purdue.edu/iSEB/). La información sobre la venta de huevos y las solicitudes de certificados de registro de venta al por menor y al por mayor se encuentran disponibles en esta página de Internet. Los estándares de clasificación de huevos están establecidos por el Servicio de mercadeo agrícola del USDA (www.ams.usda.gov).

Alimentos orgánicos

El Programa Nacional Orgánico está administrado por el Servicio de mercadeo agrícola del USDA (www.ams.usda.gov/nop/indexIE.htm). Los Estándares Nacionales Orgánicos definen tres categorías de alimentos orgánicos: los que contienen 100 por ciento de ingredientes orgánicos pueden ser identificados como “100% orgánicos”; la etiqueta de “orgánico” sólo puede ser utilizada en alimentos que contienen 95 por ciento o más de ingredientes orgánicos y un máximo de un 5 por ciento de ingredientes no-orgánicos aprobados; finalmente, los alimentos etiquetados como “hechos con ingredientes orgánicos” deben contener un 70 por ciento o más de ingredientes orgánicos. Los alimentos etiquetados como orgánicos o 100 por ciento orgánicos pueden usar el sello de identificación de orgánico del USDA.

4

Preguntas frecuentes

1. ¿Puedo usar la cocina de mi hogar para mi negocio de alimentos?

Según la página de Internet del Departamento de Salud del Estado de Indiana, los requisitos de higiene para los establecimientos minorista y mayoristas de alimentos prohíben la venta de productos elaborados o procesados en las cocinas domésticas. Las guías finalizadas en el 2006 permiten que se procese la miel, el jarabe de arce, el sorgo y los vegetales enteros en cocinas domésticas bajo ciertas condiciones si han de venderse al por menor. Sin embargo, los otros alimentos que los empresarios planeen comercializar deben ser preparados o elaborados en cocinas o instalaciones separadas de las viviendas domésticas. Estas instalaciones también deben ser inspeccionadas por el departamento de salud del estado o por el departamento de salud de la localidad.

2. ¿Necesito contactar al departamento de salud de mi localidad si quiero vender productos alimenticios?

Según la página de Internet del Departamento de Salud del Estado de Indiana no es necesario que los establecimientos mayoristas se contacten con el departamento de salud de la localidad. Sin embargo, si usted tiene la intención de vender cualquier producto directamente al público debe notificar al departamento de salud local. Los funcionarios lo asesorarán acerca de los requisitos de higiene para los establecimientos minoristas.

3. ¿Cómo puedo determinar cuáles son las reglamentaciones que se aplican a mi producto alimenticio?

La Junta de Salud Animal del Estado de Indiana es la agencia reguladora que controla las ventas de productos cárnicos, avícolas o lácteos en Indiana.

Los productos acidificados y de baja acidez se pueden producir solamente bajo la supervisión de una autoridad aprobada de procesamiento, que es usualmente un profesional con capacidades específicas, en un lugar separado e inspeccionado, o bien en un establecimiento para la elaboración de alimentos.

Ciertos productos alimenticios tendrán requisitos regulatorios específicos. Antes de continuar,

siempre se debe consultar al departamento de salud local o al Programa de protección de alimentos de venta al por mayor del Departamento de Salud de Indiana.

4. ¿Hay que pagar algún arancel para registrar mi negocio alimenticio?

No hay que pagar ningún arancel para registrar un negocio de alimentos en el Departamento de Salud del Estado de Indiana o con la FDA. Sin embargo, algunos departamentos de salud locales otorgan permisos a los comercios minoristas, y puede haber un arancel. Si desea operar un establecimiento de ventas al por menor debe contactarse con el departamento de salud local para obtener esta información.

5. ¿Y si los alimentos se venden a beneficio de una organización sin fines de lucro?

La ley de alimentos de Indiana (Código de Indiana 16-42-5-4, www.ai.org/legislative/ic/code/title16/ar42/ch5.html) excluye a las organizaciones de caridad que están exentas de impuestos bajo los artículos IC 6-2, 1-3.20 a IC 6-2.1-3-22. La ley del estado de Indiana les permite a estas organizaciones vender alimentos al consumidor final en eventos durante no más de 30 días al año sin tener que registrarse en departamento de salud del estado o del condado. Además, la Asamblea General agregó nuevas disposiciones en el 2006 que exceptúan a todas las organizaciones religiosas e instituciones de educación que no son públicas de las normas con algunas excepciones. Favor revisar el IC 16-42-5-4 para asegurarse de que la organización cumple con los requisitos especificados en la ley. Las organizaciones no están exentas de otras leyes que se puedan aplicar.

6. Mi producto es una salsa que contiene carne. ¿Cómo está regulado este producto?

Los alimentos que contienen 3 por ciento o más de ingredientes cárnicos o avícolas crudos o 2 por ciento o más de carne cocida por peso pertenecen a la jurisdicción del USDA. Favor contactar a la Junta de Salud Animal del Estado de Indiana (Indiana Board of Animal Health, www.in.gov/boah/food_safety/) para más información.

5

Referencias

1. Departamento de Salud del Estado de Indiana (Indiana State Department of Health), listado del departamento de salud de la localidad
www.in.gov/isdh/links/local_dep/index.htm
2. Programa de protección de alimentos de venta al por mayor del Departamento de Salud del Estado de Indiana (Indiana State Department of Health Wholesale Food Protection Program
www.in.gov/isdh/regsvcs/foodprot/wholesale/index.htm
3. Certificación para el personal de manipulación de los alimentos del Departamento de Salud del Estado de Indiana (Indiana State Department of Health, Food Handler Certification)
www.in.gov/isdh/regsvcs/foodprot/foodhandler/certificationrule.htm
4. Información para el registro e información sobre el bioterrorismo de la FDA (FDA bioterrorism information and registration information)
www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtac12.html
5. Información para el registro de los establecimientos alimenticios de la FDA (FDA food facility registration information)
www.cfsan.fda.gov/~furls/ovffreg.html
6. Página de Internet del USDS FSIS
www.fsis.usda.gov/
7. Procedimientos correctos de elaboración de la FDA (FDA Good Manufacturing Procedures)
www.cfsa.fda.gov/~lrd/part110t.html
8. HACCP de la FDA
www.cfsa.fda.gov/~lrd/haccp.html
9. Junta de Salud Animal del Estado de Indiana (Indiana Board of Animal Health)
www.in.gov/boah/food_safety/
10. Ordenanza para la leche pasteurizada de calidad A de la FDA (FDA Grade A Pausterized milk ordinance)
www.cfsan.fda.gov/~ear/pmo03toc.html
11. Página de Internet sobre los productos orgánicos nacionales
www.ams.usda.gov/nop/indexIE.htm
12. Conferencia Nacional de Envíos Interestatales de Leche (National Conference of Interstate Milk Shipments)
www.ncims.org/
13. Quién va a regular mi negocio alimenticio (Who Will Regulate My Food Business)
www.ces.ncsu.edu/depts/foodsci/ext/pubs/regulatemyfoodbus.htm

Otras publicaciones de esta serie

FS-14-W, Emprendimientos alimenticios: Alimentos orgánicos

www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-14-W-S.pdf

FS-15-W, Emprendimientos alimenticios: Tecnologías de la conservación y procesamiento de los alimentos

www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-15-W-S.pdf

FS-17-W, Emprendimientos alimenticios: Uso de cocinas aprobadas

www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-17-W-S.pdf

PURDUE AGRICULTURE

NUEVO 11/09

La política del Servicio de Extensión Cooperativa de la Universidad de Purdue (Purdue University Cooperative Extension Service) es que todas las personas tienen igualdad de oportunidades y acceso a sus programas educativos, servicios, actividades e instalaciones sin distinción de raza, religión, color de piel, sexo, edad, origen nacional o descendencia, estado matrimonial, estado paternal o maternal, orientación sexual, discapacidad o estado como veterano militar. Purdue University es una institución de Acción

Afirmativa. Este material puede estar disponible en formatos alternativos.

1-888-EXT-INFO

<http://www.ces.purdue.edu/store>

Purdue Extension
Knowledge to Go
1-888-EXT-INFO