



CÓDIGO ALIMENTARIO DE 2019: 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"> - “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
---	--	--

CÓDIGO ALIMENTARIO 2019: GUÍA DE REFERENCIA DEL CAPÍTULO 3717-1-08: REQUERIMIENTOS ESPECIALES

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 ODNR, 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