

REGULACIONES SOBRE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

INSTALACIONES Y FOOD PROCESSOR LICENSE (LICENCIA DE PROCESADOR DE ALIMENTOS) DEL WSDA



En muchas granjas pequeñas y de mercadeo directo, se incrementa el valor de los productos crudos mediante diferentes procesamientos, como enlatado, congelación, secado, deshidratación, cocción, prensado, empaquetado, horneado, escaldado, elaboración de mezclas, molido, batido, separación, extracción, trozado, fermentación, extracción de vísceras e intestinos, elaboración de conservas, envasado, sacrificio y otras formas de procesamiento de alimentos.

Técnicamente, el “procesamiento de alimentos” se define como “la manipulación o procesamiento de un alimento en cualquier forma de preparación a vender para el consumo humano” (capítulo 69.07 del Revised Code of Washington [RCW, Código Revisado de Washington]). Ya sea que vendan directamente a los consumidores en mercados de agricultores, puestos de establecimientos agrícolas o por medio de granjas de Community Supported Agriculture (CSA, Agricultura Sostenida por la Comunidad), o a tiendas de comestibles, restaurantes o instituciones, los productores deben obtener una Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del Food Safety Program (Programa de Seguridad Alimentaria) del Washington State Department of Agriculture (WSDA, Departamento de Agricultura del Estado de Washington) para comercializar alimentos procesados. Los establecimientos que cuentan con una Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del WSDA pueden comercializar alimentos procesados dentro y fuera del estado, a excepción de ciertos tipos de carnes. Por ejemplo, las carnes de aves de corral y conejo procesadas en establecimientos que cuentan con una licencia del WSDA para procesar alimentos solo pueden comercializarlas dentro del estado.

Esta hoja informativa se diseñó con el objetivo de aclarar cuáles son los productos y procesos que requieren una Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del WSDA, así como también para proporcionar los requisitos para las instalaciones.

En esta hoja informativa, se incluye información sobre los siguientes temas:

- Productos y procesos que requieren una Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del WSDA.
- Solicitud de la licencia con la asistencia técnica del WSDA.
- Requisitos del WSDA para las instalaciones de procesamiento de alimentos.
- Etiquetado de los alimentos procesados.
- Alternativas de procesamiento de alimentos.

Productos y procesos que requieren una Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) de Alimentos del WSDA

El procesamiento de alimentos es la manipulación o procesamiento de un alimento en cualquier forma de preparación a vender para el consumo humano. Las regulaciones sobre el procesamiento de alimentos se establecen en la Food Processing Act (Ley de Procesamiento de Alimentos) de Washington (capítulo 69.07 del RCW).

Solo los productos o las categorías de productos que estén aprobados y enumerados en la Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del WSDA se podrán producir en las instalaciones de procesamiento. Es posible modificar una licencia para incluir categorías de productos adicionales; sin embargo, esta acción requiere de una aprobación previa que debe solicitarse por medio de un formulario titulado “Request for Amendment to Food Processor License” (Solicitud de enmienda de la Licencia de Procesador de Alimentos). Busque el formulario por su nombre en el sitio web del WSDA en agr.wa.gov.

Entre los alimentos procesados, se incluyen frutas deshidratadas, mermeladas, jaleas, salsas, hierbas deshidratadas y té (además de los que solo se secan al aire), panes, galletas, sidra y ensalada de vegetales de hoja verde, así como también mariscos, productos lácteos, productos horneados, productos enlatados y condimentos.

Más específicamente, se necesita una Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del WSDA para realizar las siguientes actividades:

- Cocinar, hornear, congelar, rebanar, deshidratar, ahumar, tostar granos de café, embotellar agua o reempacar cualquier tipo de alimento.
- Empacar por contrato, lo que implica procesar o empacar alimentos para un tercero (otro negocio).
- Elaborar Low-Acid Canned Food (LACF, Alimentos Enlatados de Baja Acidez) no perecederos, como vegetales o mariscos enlatados, pescado o vegetales en envases retortables con láminas de metal o plástico, y panes o pasteles en frascos.
- Elaborar alimentos acidificados (conservados en ácido) no perecederos, como encurtidos en vinagre, salsas y ciertas mermeladas, jaleas y aderezos para ensaladas.
- Elaborar productos fermentados no perecederos o que necesitan refrigeración, como el kimchi o el chucrut.
- Someter productos lácteos terminados a un proceso adicional; por ejemplo, quesos cortados, productos lácteos saborizados o postres helados de crema preparados con una mezcla pasteurizada aprobada.
- Procesar suplementos dietéticos o nutricionales que no contengan declaraciones de propiedades saludables.
- Procesar un producto alimenticio que contenga como ingredientes menos del 2 % de carne cocida o menos

REGULACIONES SOBRE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

del 3 % de carne cruda por peso, las cuales deben estar aprobadas por el United States Department of Agriculture (USDA, Departamento de Agricultura de los Estados Unidos).

- Procesar carnes de aves de corral, de conejo o de caza.

Los procesadores de productos alimenticios orgánicos deben cumplir con los requisitos específicos de procesamiento y etiquetado que se establecen en las regulaciones de productos orgánicos del USDA. Consulte la hoja informativa “Certificación de productos orgánicos”.



Asimismo, la tarea de “reempacar” alimentos como parte de la preparación de un producto para la comercialización se considera procesamiento de alimentos. Estos son productos sueltos sin empacar que se encuentran dentro de un contenedor, los cuales se transfieren y se reempacan en otro contenedor (p. ej., reempacar el contenido de una bolsa de 50 libras de harina en bolsas de 5 libras).

Los productos agrícolas crudos, como frutas y vegetales frescos que solo se enjuagan o se cortan durante la cosecha, o al prepararse y empacarse para su comercialización en su estado natural, no califican como alimentos procesados mientras no se vendan como productos listos para comer.

Preparar y empacar productos agrícolas crudos para venderlos como productos listos para comer se considera procesamiento de alimentos. Los siguientes son algunos ejemplos:

- Secar hongos al aire y empacarlos como productos listos para consumir en una bolsa sellada, cajas o contenedores tipo bisagra o similares.
- Lavar una ensalada de vegetales mixtos y comercializarla como vegetales prelavados y listos para consumir en bolsas selladas o contenedores tipo bisagra.
- Congelar arándanos y empacarlos en bolsas plásticas de 1 galón.

Si la autoridad de salud local inspecciona su negocio y le otorga una Retail Food Establishment License (Licencia de Establecimiento de Venta de Alimentos al Menudeo), es posible que también *necesite* una Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del WSDA, si su negocio tiene las siguientes características:

- Es una panadería de venta al menudeo que logra más del 25 % de las ventas brutas fuera del local. (Nota: En algunos condados, como en el condado de Pierce, se necesita una licencia del WSDA, independientemente de este porcentaje).
- Es un restaurante, un negocio de servicios de comida, una tienda de comestibles o un bar que vende productos alimenticios fuera del local. Por ejemplo, un restaurante puede preparar una comida congelada que se venda en tiendas de comestibles o un granjero puede elaborar productos alimenticios de valor agregado para venderlos en un mercado de agricultores.

- Vende a través de Internet, y el producto se entrega o se envía al consumidor.
- Vende directamente a los consumidores de varios condados, por ejemplo, en distintos mercados de agricultores.
- Es un establecimiento que produce vinos, sidras y cervezas, así como también bebidas sin alcohol.

Comuníquese con el WSDA y con la autoridad de salud local para confirmar cuáles son los requisitos para su actividad específica.

Exenciones de la Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos)

Los productores están exentos y no necesitan una Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del WSDA en los siguientes casos:

- Si solo lavan y recortan el producto agrícola crudo, y lo preparan o empacan para vender en su estado natural (p. ej., frutas y vegetales frescos enteros), como arándanos frescos empacados para la venta en contenedores de una pinta.
- Si producen y venden miel sin procesar (capítulo 69.28 del RCW).
- Si cuenta con una licencia para manipular y distribuir huevos (capítulo 69.25 del RCW).
- Si cuentan con una licencia del WSDA para el sacrificio de animales y procesamiento de la carne por encargo, pero NO procesan carnes de caza o de aves de corral (capítulo 16.49 del RCW).
- Si cosechan mariscos y les dan una mínima preparación, y cuentan con el Certificate of Compliance (Certificado de Cumplimiento) conforme al capítulo 69.30 del RCW, Sanitary Control of Shellfish Act (Ley de Control Sanitario de Mariscos).
- Si cuentan con una licencia de la Liquor and Cannabis Board (Junta de Licores y Cannabis) para operar como bodega o cervecería.
- Si están autorizados como establecimiento de venta de alimentos al menudeo, y el 100 % de las ventas se realizan en la tienda de ventas al menudeo, directamente al consumidor final.

Solicitud de la licencia con la asistencia técnica del WSDA

El Food Safety Program (Programa de Seguridad Alimentaria) del WSDA ofrece mucha información en línea que le será de ayuda durante el proceso de obtención de la licencia. Busque “Food Processors” (Procesadores de alimentos) en la sección Food Safety (Seguridad alimentaria) del sitio web agr.wa.gov. Además, el personal del Food Safety Program (Programa de Seguridad Alimentaria) ofrece asistencia técnica personalizada durante el proceso de obtención de la licencia, incluida orientación sobre los requisitos de diseño de las instalaciones, materiales de construcción, herramientas y equipos para

las instalaciones de procesamiento, los procedimientos de calefacción y refrigeración, las fuentes de agua y las conexiones cruzadas, las estrategias de control de plagas, el etiquetado de productos y las técnicas de ciencia alimentaria destinadas a prevenir la contaminación cruzada de los productos alimenticios.

Para obtener una Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del WSDA, los productores deben presentar una solicitud ante el Food Safety Program (Programa de Seguridad Alimentaria) del WSDA. Para obtener esta solicitud, visite la sección Food Processors (Procesadores de alimentos) del sitio web del WSDA (agr.wa.gov), llame al 360-902-1876 o envíe un correo electrónico a foodsafety@agr.wa.gov. Como primer paso, se recomienda leer la solicitud para comprender el proceso de obtención de una licencia y los requisitos específicos de los productos. La solicitud de una Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del WSDA incluye secciones sobre los siguientes aspectos:

- El calendario de higienización.
- Los productos previstos y el tipo de procesamiento que se va a implementar.
- Los ingredientes y los pasos de procesamiento.
- El plano de la planta en la que se procesará el producto.
- El etiquetado propuesto.
- El suministro y análisis del agua. Tenga en mente que el proceso para obtener la aprobación del sistema de agua de las instalaciones puede tardar semanas o meses.

Los inspectores del Food Safety Program (Programa de Seguridad Alimentaria) del WSDA examinarán las instalaciones de procesamiento, los procesos de elaboración de los alimentos y el etiquetado de los productos para verificar que cumplan con las regulaciones. Una vez que se aprueben las instalaciones y se le otorgue la licencia, se realizarán inspecciones sin previo aviso cada 6 a 36 meses. **La Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del WSDA vence el 30 de junio de cada año, y debe renovarse anualmente.** El costo de la Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del WSDA varía según el volumen de ventas proyectado. El costo mínimo de la licencia es de \$92 por año por un total de ventas brutas de hasta \$50 000.

Los requisitos de la Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del WSDA se encuentran en proceso de actualización, con el fin de alinearlos con las disposiciones de la Food Safety Modernization Act (FSMA, Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria). Para conocer más detalles, consulte la hoja informativa "Preguntas frecuentes sobre la Food Safety Modernization Act".

Antes de obtener la licencia del WSDA, los procesadores deben proporcionar la documentación requerida sobre el control de peligros que realizarán para cada producto y proceso. Es posible que algunos negocios muy pequeños estén exentos de presentar una parte de esa documentación; sin embargo, es necesario que demuestren la forma en la que controlan todos los peligros de seguridad alimentaria significativos. Es posible

que una autoridad de procesos controle los productos con problemas de perecibilidad, como alimentos de baja acidez empacados en latas o en envases retortables, encurtidos en vinagre y otros productos acidificados, vinagres y aceites con ingredientes agregados, y ciertas mostazas, condimentos y salsas, con el objetivo de garantizar que se elaboren de forma no perecedera.

Además de los nuevos requisitos de la FSMA, los alimentos enlatados de baja acidez, los alimentos acidificados, mariscos y jugos tienen sus propias regulaciones y requisitos específicos, que deben cumplirse para reducir los riesgos de seguridad relativos a dichos productos.

El Food Safety Program (Programa de Seguridad Alimentaria) del WSDA ofrece asistencia técnica para ayudar a los establecimientos a presentar la solicitud de la Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) y a cumplir con los requisitos de la FSMA.

Requisitos del WSDA para las instalaciones de procesamiento de alimentos

Tener una instalación de procesamiento de alimentos autorizada por el WSDA es uno de los requisitos para obtener la Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del WSDA. Los requisitos específicos para una instalación de procesamiento de alimentos autorizada por el WSDA incluyen los siguientes aspectos:

- Instalación de procesamiento doméstica.
- Baños y fregaderos para el lavado de manos en las instalaciones de procesamiento domésticas.
- Equipos de procesamiento.
- Mesas de trabajo y mostradores.
- Materiales de revestimiento para el piso.
- Drenaje.
- Fregaderos.
- Paredes.
- Ventilación.
- Suministro de agua.
- Refrigeración.



Asegúrese de comunicarse con el Food Safety Program (Programa de Seguridad Alimentaria) del WSDA si tiene alguna pregunta sobre los planos o equipos de procesamiento, especialmente antes de realizar nuevas inversiones en una instalación. Un funcionario de seguridad alimentaria controlará su equipamiento específico durante la inspección.

Equipos de procesamiento

Los equipos de procesamiento deben estar fabricados con materiales fáciles de limpiar y encontrarse en buenas

REGULACIONES SOBRE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

condiciones. No es necesario que las estufas, los refrigeradores, los lavavajillas y otros electrodomésticos y equipos de procesamiento motorizados sean de calidad “comercial” para obtener una licencia del WSDA, siempre y cuando estén fabricados con materiales fáciles de limpiar y se encuentren en buen estado. Si los negocios tienen o planean obtener la Retail Food Establishment License (Licencia de Establecimiento de Venta de Alimentos al Menudeo) del departamento de salud local, es posible que deban contar con equipo de calidad comercial y un sistema de tuberías complejo (por ejemplo, una panadería con un espacio para ventas al menudeo en el frente y un área de procesamiento para ventas al mayoreo en la parte trasera del local).



Una mesa de acero inoxidable funciona eficazmente como superficie para empacar productos.

La inversión en instalaciones y equipos de procesamiento debe analizarse detenidamente. Analice todas las opciones, tenga en cuenta el presupuesto disponible y evalúe todas las alternativas posibles antes de tomar una decisión definitiva. Cada año, la asociación Food Northwest (antes llamada “Northwest Food Processors Association” [Asociación de Procesadores de Alimentos del Noroeste]), organiza la NW Food and Beverage World Exposition (Exposición Mundial de Alimentos y Bebidas del Noroeste) durante el invierno. Asistir a este evento antes de diseñar o construir una instalación puede brindarle conocimientos prácticos y excelentes opciones para su proyecto. Además, a esta exhibición también asisten representantes de distribuidores de equipos de procesamiento de calidad comercial de segunda mano; si opta por estos equipos, podría ahorrar una suma importante de dinero. Para obtener más información sobre este evento, visite el sitio web de Food Northwest en foodnorthwest.org.

Mesas de trabajo y mostradores

Las mesas de trabajo y los mostradores deben estar en buen estado, y sus superficies deben ser de materiales no corrosivos y fáciles de limpiar. Tenga en cuenta la facilidad de limpieza de todas las mesas de trabajo y mostradores, ya que deberá limpiarlos repetidamente durante un largo período de tiempo. Si la superficie es sólida, duradera y lisa, le tomará mucho menos tiempo y esfuerzo mantener la higiene.

Recomendado	Acero inoxidable y plástico de alto impacto resistente a los rasguños (formica, teflón y plástico térmico) para la mayoría de las superficies de contacto
Satisfactorio	Metal o madera con acabado
No satisfactorio	Marcos, superficies de mostradores y estantes de madera sin acabado
Excepción	Mesas de madera dura que se utilizan para elaborar productos panificados

Materiales de revestimiento para el piso

El tipo de material adecuado para el piso puede variar según las distintas áreas de la instalación, así como con base en la intensidad y tipo de tránsito de las personas. Las áreas de procesamiento de alimentos necesitan pisos fáciles de limpiar y en buen estado. Ciertos materiales, como la madera dura bien sellada, pueden ser adecuados para determinadas áreas de una panadería donde los métodos de limpieza en seco son apropiados. Las áreas de procesamiento de alimentos que requieren de una limpieza con abundante agua, como las plantas de pescado, necesitan pisos de concreto bien sellados con zócalos redondeados y drenajes adecuados. Las áreas de tránsito pesado, con equipos grandes y móviles, requieren pisos de materiales más duraderos. Por lo general, los pisos de vinilo, linóleo o baldosas son adecuados para establecimientos muy pequeños, en los que pasar la aspiradora o trapear con un paño húmedo es suficiente para mantener una limpieza adecuada. Los establecimientos más grandes, especialmente aquellos en los que se procesan alimentos que son húmedos por naturaleza (p. ej., pescado, frutas, vegetales, bebidas y tofu) deben tener pisos de concreto o baldosas, con buen drenado y bien sellados.

Las baldosas de cerámica natural son otra alternativa de larga duración. Sin embargo, en los pisos de baldosas de cerámica natural, los productos o utensilios que caen pueden romperse o abollarse. El material que se utiliza para unir las baldosas entre sí puede ser problemático si no se realiza un mantenimiento y un sellado adecuados.

Si bien el concreto ofrece una solución económica, tenga en cuenta que se trata de una superficie tan dura como las baldosas para los elementos que se caen. Existen muchas opciones para revestir los pisos de concreto en entornos difíciles donde se deben tener en cuenta ciertos factores, como la temperatura, los productos químicos, los aceites o las grasas. Puede encontrar muchas alternativas de revestimientos para pisos, como resina, resina epoxi, poliéster y otros. Si bien todos estos tratamientos son costosos al principio, tienen una excelente durabilidad, son resistentes a los productos químicos y a las manchas, admiten la colocación de revestimientos antideslizantes, son fáciles de limpiar, soportan un alto nivel de tránsito, eliminan las juntas y uniones, y presentan propiedades antibacteriales. Otra ventaja de estos tipos de tratamientos de revestimiento es su flexibilidad para interconectarse con una amplia variedad de sistemas de drenaje para pisos.

Drenaje

Si el procesamiento que se realiza en sus instalaciones involucra una gran cantidad de líquidos, ya sea durante las etapas de producción o de limpieza, es fundamental que considere la instalación de un sistema de drenaje adecuado. Existen muchos tipos de drenajes para pisos. Antes de decidir cuál es la mejor solución, y de acuerdo con los volúmenes de agua previstos, debe considerar la pendiente, los métodos de limpieza, los tipos de superficies del piso, etc. Puede optar por drenajes con punto único de recolección o por sistemas de drenaje por canaletas, que se encuentran disponibles con rejillas o coladeras.



Este es un sistema eficaz de drenaje por canaletas, instalado en un área de procesamiento de alimentos.



En un piso desnivelado (p. ej., con uniones y parches) o con poca pendiente, se pueden acumular agua y basura, lo que dificulta y retrasa el mantenimiento de las condiciones higiénicas.



Iluminación

Una “iluminación adecuada” implica disponer de la cantidad de luz necesaria para facilitar las tareas de limpieza y brindar un ambiente de trabajo seguro y bien iluminado. Todos los dispositivos de iluminación ubicados arriba de equipos o áreas donde los alimentos se encuentran expuestos deben ser a prueba de roturas. Para este fin, son adecuadas las láminas gruesas de plástico que se usan para recubrir las luces incandescentes (p. ej., TuffSkin), las cuales se colocan alrededor de los tubos fluorescentes.

Tenga en cuenta los costos a largo plazo al planificar la iluminación. Las nuevas luces led usan la energía de forma más eficiente y proporcionan una mejor iluminación. Una buena iluminación mejora la seguridad, la eficiencia y la comodidad en el lugar de trabajo. El sitio web de The Lighting Design Lab (lightingdesignlab.org) contiene información útil sobre las opciones de iluminación para los establecimientos.

Fregaderos

En general, se requiere del uso de un fregadero de tres compartimentos en los establecimientos con licencia de procesamiento de alimentos. En algunos casos, un procesador

puede utilizar un fregadero de dos compartimentos, junto con una tina de desinfección como reemplazo del tercer compartimento. Un fregadero grande de dos compartimentos puede ser adecuado según las necesidades operativas de seguridad alimentaria, conforme a lo inspeccionado y aprobado por el WSDA. Cada compartimento debe tener el tamaño necesario para lavar los utensilios más grandes (p. ej., tazones para mezclar, charolas y bandejas) que se utilizan en el proceso de producción.

Si bien existen muchas variantes de fregaderos de uno, dos y tres compartimentos, que probablemente el inspector de seguridad alimentaria aprobaría, se recomiendan los fregaderos certificados por la National Sanitation Foundation (NSF, Fundación Nacional de Sanidad). Los fregaderos con la certificación de la NSF pueden facilitar considerablemente la tarea de mantener un ambiente de trabajo higienizado. Los fregaderos certificados por la NSF tienen soldaduras más lisas, compartimentos con esquinas redondeadas y escurridores que conducen el agua hacia dichos compartimentos. Todas estas características están diseñadas para reducir el riesgo de reproducción de bacterias dañinas. La certificación de la NSF para los equipos de servicios de comida implica que todos los aspectos, desde el diseño del producto hasta los materiales

REGULACIONES SOBRE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

utilizados para su elaboración, se probaron y cumplen con las normas de seguridad e higiene de los equipos alimentarios. Encuentre más información en el sitio web de la NSF en nsf.org.



Los compartimentos tienen esquinas y bordes redondeados, lo que permite una limpieza rápida debido a que no presentan hendiduras donde podrían alojarse agentes patógenos.

Paredes

El tipo de terminación de las paredes depende de su ubicación en las instalaciones de procesamiento de alimentos y su proximidad con los mostradores de trabajo, fregaderos y equipos, así como también de la extensión de las salpicaduras y la exposición a los productos de limpieza. Las paredes de placa de yeso pintadas pueden ser una buena opción para un área de almacenamiento, pero no son adecuadas para las plantas procesadoras de pescado o de frutas y vegetales (p. ej., procesadoras de papas o manzanas) y otras plantas que requieren de una limpieza con agua. En general, las paredes de las áreas de procesamiento "en húmedo" deben cubrirse con un material liso, lavable, no poroso, no corrosivo y que no se deteriore al mojarse. Las paredes que se encuentran a una distancia de menos de tres pies de mostradores, mesas y equipos de trabajo deben cubrirse con un material similar.

Recomendado Chapas de acero inoxidable, paneles de fibra de vidrio (conocidos como "placa de vidrio" o "Chemlite" en el mercado)

Satisfactorio Aluminio galvanizado y formica. Se pueden usar paneles de fibra de vidrio cubiertos con vinilo (también denominados "Marlite" en el mercado), que suelen utilizarse para recubrir las paredes de los baños; sin embargo, este material se raya y se desgasta con facilidad a causa del fregado y la limpieza.



El Fiber-Reinforced Plastic (FRP, Plástico Reforzado con Fibra de Vidrio) se ha utilizado de forma estandarizada en las superficies de las paredes durante muchos años. También hay materiales nuevos en el mercado que tienen la misma eficacia, son más fáciles de colocar y podrían ser más económicos.

Refrigeración

En cualquier planta de procesamiento de alimentos, se deben tener en cuenta los requisitos de refrigeración del producto. Todos los "alimentos potencialmente peligrosos" deben refrigerarse, excepto si se procesaron de la manera adecuada para convertirlos en no perecederos, y si se almacenan apropiadamente o se mantienen calientes a una temperatura superior a los 145 °F. Conforme a las regulaciones del WSDA, todos los alimentos perecederos deben enfriarse o refrigerarse de manera adecuada. Antes de que el WSDA le otorgue la Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) en el caso de que su producto necesite refrigeración, usted deberá demostrar que cuenta con instalaciones o equipos de refrigeración eficaces para dichos productos (p. ej., refrigeradores, congeladores, enfriadores, hieleras, cajas aisladas con gel refrigerante, etc.). Además, deberá determinar la forma adecuada de refrigerar los productos mientras se encuentren almacenados y en el tránsito.

El mercado ofrece diferentes productos, como el sistema de refrigeración "CoolBot" que convierte las unidades de aire acondicionado de ventana en máquinas enfriadoras de gran volumen. Los granjeros y procesadores de alimentos utilizan ampliamente esta tecnología para convertir una habitación aislada en un cámara de enfriamiento casera, con capacidad para proporcionar frío controlado por medio de un termostato hasta los 35 °F. Se trata de una solución aceptable para muchas situaciones en las que se necesita refrigeración.

Etiquetado de alimentos procesados

Los requisitos de etiquetado de alimentos del estado de Washington se basan en la Fair Package and Labeling Act (Ley Federal de Empaque y Etiquetado Justo) de 1966. Como norma general, todos los alimentos procesados y empacados para la comercialización al menudeo que se venden a comercios de venta mayorista o minorista deben incluir etiquetas en sus empaquetado. Los productos a granel que no se empaquetan individualmente para la venta, como una caja de galletas que se envían a un puesto de café donde luego se venderán por unidad, deben incluir el nombre del producto y los ingredientes en cada envío. Esta norma incluye los alimentos procesados que se venden en los mercados de agricultores, a través de Internet, o a restaurantes o tiendas de comestibles.

La creación de las etiquetas para alimentos procesados puede ser uno de los aspectos más costosos de los productos procesados nuevos. Comuníquese con el Food Safety Program (Programa de Seguridad Alimentaria) del WSDA para obtener asistencia técnica con las etiquetas de alimentos antes de imprimirlas.

Las etiquetas de los alimentos procesados deben incluir la información que se detalla más abajo. Los requisitos generales para las etiquetas de alimentos establecen la información específica que debe incluirse en cada etiqueta, el lugar en el que debe colocarse y la forma en la que debe destacarse. Toda esta información obligatoria debe ser legible y estar escrita en inglés. Es posible incluir otros idiomas, pero el inglés es obligatorio. En la "Guidance for Industry: Food Labeling Guide" (Pautas para la industria: Guía de etiquetado de alimentos) que se encuentra disponible en el sitio web de la Food and Drug Administration (FDA, Administración de Alimentos y Medicamentos), se ofrecen información más detallada y ejemplos.

1. Identidad del producto

El nombre común o habitual del producto alimenticio debe estar destacado en el panel de visualización principal de la etiqueta del producto (p. ej., debe decir "pan de calabaza" en la cara frontal de la bolsa del pan).

2. Peso neto

La etiqueta también debe incluir una declaración precisa de la cantidad de producto que contiene en peso, tanto en los valores que se usan en los EE. UU. como en valores métricos. Esta declaración debe aparecer dentro del 30 % de la parte inferior del panel de la etiqueta, generalmente ubicada en líneas paralelas a la base del envase. El peso neto debe aparecer en letra negrita u otro tipo de letra que sea llamativo y fácil de leer, y que contraste con los otros elementos del envase.

3. Declaración de ingredientes

El tamaño de la letra en la declaración de ingredientes debe ser de, por lo menos, un dieciseisavo de pulgada, utilizando como referencia de medida la letra "o" minúscula.

Los ingredientes deben enumerarse con sus nombres comunes y habituales, en orden descendente según el peso.

Todos los ingredientes deben incluirse en la declaración de ingredientes, y los ingredientes multicomponentes deben fraccionarse y enumerarse en subcomponentes. Los subcomponentes pueden enumerarse entre paréntesis. Por ejemplo, mantequilla (crema [leche], sal, achiote), chocolate (azúcar, manteca de cacao, leche descremada, chocolate, lactosa, grasa láctea, lecitina de soja, PGPR, saborizantes artificiales) o salsa de soja (soja, trigo, sal). Los subcomponentes de los ingredientes también deben enumerarse en orden descendente.

Los aditivos de color certificados por la Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FD&C, Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos) se clasifican en colorantes o lacas. Los colorantes puros son aditivos de color que no han sido mezclados o combinados con ninguna otra sustancia (p. ej., FD&C Blue No. 1 o Blue 1 [Azul brillante FCF]). Por lo general, estos colorantes se utilizan en productos con humedad alta, como las bebidas. En los productos de humedad baja, como los dulces o las cubiertas, las lacas son los colorantes más adecuados. Las lacas colorantes para los alimentos se elaboran por medio de la combinación de un colorante certificado con una sal inorgánica. Por lo tanto, se debe especificar el tipo de laca en la etiqueta del producto alimenticio (p. ej., FD&C Blue No. 1 Lake o Blue 1 [Laca Azul Brillante FCF]).

En los productos que incluyen especias, saborizantes y colorantes no certificados por la FD&C, estos ingredientes pueden designarse por su nombre específico, como "pimentón", o de forma general, como "especias", "saborizantes" y "colorantes", en la lista de ingredientes, salvo en los casos en los que contengan un alérgeno o cuando los colorantes se encuentran en la lista de colores certificados por la FD&C.



Los productos alimenticios con ingredientes no declarados, como sulfitos, algunos de los principales alérgenos alimentarios o colorantes FD&C Yellow 5 (tartrazina), podrían considerarse un riesgo para la salud y retirarse del mercado: cacahuates, frutos secos, huevos, pescado, crustáceos, leche, soja, trigo, sulfitos y colorantes FD&C Yellow 5 (tartrazina).

En algunas personas, los sulfitos pueden provocar reacciones adversas. Los sulfitos deben incluirse en la declaración de ingredientes cuando el producto contiene 10 partes por millón (ppm) o más. También debe informarse su presencia cuando el contenido es inferior a las 10 ppm en los casos en los que tiene un efecto técnico en el producto terminado. Entre los ingredientes que pueden ser una fuente de sulfitos, se incluyen los siguientes: frutas y vegetales deshidratados, concentrado de jugo de limón, colorantes de caramelo, té y melazas. Los productos alimenticios con sulfitos no declarados podrían

REGULACIONES SOBRE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

considerarse un riesgo para la salud y retirarse del mercado. Colabore con el inspector de Seguridad Alimentaria del WSDA respecto de la declaración de los sulfitos. La información que se detalla a continuación es solo un resumen.

4. Etiquetado de los alérgenos alimentarios

Un producto alimenticio puede ser retirado del mercado si contiene un alérgeno alimentario como ingrediente no declarado en la etiqueta del producto, de acuerdo con la Food Allergen Labeling Consumer Protection Act (FALCPA, Ley de Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor) de 2004. En los EE. UU., alrededor de 30 000 personas requieren atención médica de emergencia y 150 mueren a causa de los alérgenos alimentarios cada año. No existe una cura para las alergias, y las personas sensibles a estos ingredientes deben evitar su consumo. Las personas con alergias alimentarias dependen del etiquetado preciso de los productos para poder elegir aquellos que sean seguros para ellos.

Identificación de los alérgenos más importantes

Los ocho principales alérgenos alimentarios deben identificarse claramente en las etiquetas de los alimentos:

- Leche
- Huevos
- Pescado (p. ej., corvina, lenguado, bacalao)
- Crustáceos (p. ej., cangrejo, langosta, camarones)
- Frutos secos (p. ej., almendras, nueces de castilla, nueces pecaneras, coco)
- Cacahuates
- Trigo (cualquier especie del género *Triticum*)
- Soja

Inclusión del nombre común

En el caso de que uno de los principales alérgenos no aparezca en la declaración de ingredientes, deberá incluir el nombre común de este entre paréntesis. Por ejemplo, crema (leche), suero de leche (leche), albúmina (huevo), sémola (trigo). Los términos "soja" y "soya" pueden utilizarse como sinónimos razonables para mencionar el alérgeno en las etiquetas.

Frutos secos y mariscos

En el caso de los frutos secos y los mariscos, la ley requiere que se indique el tipo específico de fruto seco (p. ej., nuez de castilla, almendra o castaña de cajú) o de especie de pescado (p. ej., bacalao o atún) o marisco (p. ej., camarón o langosta).

Aditivos

Todos los alérgenos que se encuentren en los saborizantes, colorantes o agentes auxiliares también deben incluirse. Por ejemplo, saborizante natural de mantequilla (leche).

Dos formas de mencionar los alérgenos en las etiquetas

Conforme a la FALCPA, los alérgenos deben incluirse en las etiquetas de una de las siguientes formas:

1. **Usando paréntesis:** coloque el nombre común o habitual del alérgeno en la lista de ingredientes, seguido

del nombre de la fuente alimentaria de la cual deriva el alérgeno entre paréntesis.

Por ejemplo:

Ingredientes: Arroz integral, azúcar, maíz, maltodextrina, jarabe de maíz con alto contenido de fructosa, sal, suero (leche), saborizante natural y artificial (nuez), lecitina de soja, colorante de caramelo, sucralosa.

2. **Usando la palabra "contiene":** añada la palabra "contiene" inmediatamente después o adyacente a la lista de ingredientes, seguida del nombre de la fuente alimentaria de cada uno de los principales alérgenos alimentarios que se hayan incluido en los ingredientes del alimento.

Por ejemplo:

Ingredientes: Arroz integral, azúcar, maíz, maltodextrina, jarabe de maíz con alto contenido de fructosa, sal, suero, saborizante natural y artificial, lecitina de soja, colorante de caramelo, sucralosa. Contiene: leche, nuez de castilla y soja.

5. Nombre y dirección

Las etiquetas deben incluir la dirección del lugar de operaciones principal del fabricante, empacador o distribuidor del producto. En el caso de las granjas, el fabricante, empacador o distribuidor puede ser un procesador de alimentos con licencia del WSDA. Si el nombre proporcionado no corresponde al fabricante real, debe estar acompañado por una frase apropiada en la que se informe la relación de dicha empresa con el producto; p. ej., "**Fabricado para** (nombre y dirección de la empresa)" o "**Distribuido por** (nombre y dirección de la empresa)".

Es posible agregar números de teléfono y direcciones de Internet, pero estas no reemplazan los nombres y las direcciones postales.

6. Peso neto

La etiqueta también debe incluir una declaración precisa de la cantidad de producto que contiene en peso o volumen, tanto en los valores que se usan en los EE. UU. como en valores métricos. Esta declaración debe aparecer dentro del 30 % de la parte inferior del panel de la etiqueta. El peso neto debe aparecer en letra negrita u otro tipo de letra que sea llamativo y fácil de leer, y que contraste con los otros elementos del envase.

7. Alimentos perecederos

Los productos con una vida útil prevista de 30 días o menos deben incluir la fecha de vencimiento en la etiqueta del envase. La fecha de vencimiento debe incluir el día y el mes, escritos en un estilo y formato fáciles de entender para el consumidor. Si el producto requiere refrigeración antes o después de abrir el envase, se debe incluir esta información en la etiqueta.

8. Información sobre el valor nutricional

Es obligatorio incluir la información nutricional en la etiqueta de la mayoría de los alimentos procesados que se empacan para venderse al menudeo. Existen empresas privadas y universidades que ofrecen este servicio pago. El Agricultural Research Service (ARS, Servicio de Investigación Agrícola) del USDA cuenta con un programa gratuito en línea sobre información nutricional. Busque "Nutrient Data Laboratory" (Laboratorio de datos nutricionales) en ars.usda.gov.

Los alimentos producidos en negocios pequeños pueden estar exentos de los requisitos sobre la inclusión del valor nutricional en las etiquetas. Comuníquese con el Food Safety Program (Programa de Seguridad Alimentaria) del WSDA para obtener más información relacionada con esta exención. Ningún negocio que venda productos con declaraciones de propiedades saludables (p. ej., "Disminuye la presión arterial" o "Proporciona el 100 % de la cantidad diaria recomendada de vitamina C") está exento.

Para obtener más información sobre el etiquetado, comuníquese con el Food Safety Program (Programa de Seguridad Alimentaria) del WSDA; para ello, llame por teléfono al 360-902-1876, envíe un mensaje de correo electrónico a foodsafety@agr.wa.gov o busque "Food Processors Packing and Labeling" (Empacado y etiquetado para los procesadores de alimentos) en el sitio web del WSDA.

Alternativas de procesamiento de alimentos

Existen tres alternativas posibles para la elaboración y la venta de un producto alimenticio procesado en el estado de Washington, las cuales dependen del tipo de producto y del lugar donde planea venderlo.

Empacado por contrato en una instalación de procesamiento de alimentos con licencia del WSDA

Los pequeños productores pueden contratar los servicios de un procesador de alimentos con licencia del WSDA para el procesamiento de sus productos. El término de la industria para este servicio es "empacador por contrato". El empacador por contrato puede tener un seguro y, en general, cobra por unidad (p. ej., por pinta o por cuarto). El etiquetado de estos productos puede incluir las frases "*Fabricado para*" o "*Distribuido por*" para indicar la relación de la empresa con el producto. Para encontrar un procesador de alimentos con licencia del WSDA, visite el sitio web del WSDA o llame al Food Safety Program (Programa de Seguridad Alimentaria) del WSDA al 360 902-1876.

Cottage Food Operation Permit (Permiso de Operación para Establecimientos de Alimentos Caseros) del WSDA

El Cottage Food Operation Permit (Permiso de Operación para Establecimientos de Alimentos Caseros) de Washington permite que ciertos productos de bajo riesgo se procesen

en la cocina doméstica autorizada de un establecimiento de elaboración de alimentos caseros con licencia. El establecimiento solo puede vender estos productos de forma directa al consumidor final. No se permite la venta a restaurantes, tiendas de comestibles o cafeterías. Para obtener información, consulte la hoja informativa "Permiso para alimentos caseros".

Cocinas comerciales o certificadas

Si desea procesar el producto de su granja, pero no cuenta con las instalaciones o la infraestructura necesaria, puede buscar una cocina comercial adecuada para su propósito. Por ejemplo, algunos restaurantes, centros comunitarios y Grange Halls (salones Grange) permiten usar sus instalaciones para el procesamiento de alimentos. Comuníquese con el departamento de salud local de su condado o busque en línea una lista de las cocinas comerciales existentes.

El tipo de producto y el lugar donde se comercializará determinarán si la cocina comercial debe contar con una licencia otorgada por el departamento de salud local o por el WSDA. En algunos casos, es posible que un productor que vende sus productos directamente al consumidor final solamente al menudeo y dentro del condado en el que se realiza el procesamiento deba trabajar con el departamento de salud del condado para obtener el permiso de la cocina comercial que desea utilizar.

Sin embargo, en algunos condados (p. ej., en el condado de King), no se permite el procesamiento de alimentos en cocinas comerciales y se requiere que los productores obtengan una Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del WSDA. Además, los productores que comercializan alimentos procesados fuera del condado por medio de canales comerciales, como mercados de agricultores, sitios web, hoteles y restaurantes, y aquellos que elaboran productos a base de queso o alimentos enlatados con bajo contenido de ácido deben contar con una Food Processor License (Licencia de Procesador de Alimentos) del WSDA. Comuníquese con el Food Safety Program (Programa de Seguridad Alimentaria) para determinar si su producto requiere una licencia del WSDA.



9. Seguros

20. Certificación de productos orgánicos

24. Permiso para alimentos caseros

25. Retiro de alimentos del mercado

26. Preguntas frecuentes sobre la Food Safety Modernization Act

46. Comercialización de aves de corral

47. Comercialización de carne de conejo

48. Comercialización de alimentos listos para consumir