BOLETÍN INFORMATIVO NO. 112-16-DES

DIVISIÓN DE SERVICIOS AMBIENTALES DEL DISTRITO

GUÍA PARA DETERMINAR LAS FUENTES ALIMENTARIAS APROBADAS

Los Centros para el Control de Enfermedades (CDE) enumeran los alimentos de fuentes no aprobadas como una de las principales causas de enfermedades transmitidas por los alimentos, afectando a aproximadamente 48 millones de estadounidenses cada año. Todos los alimentos vendidos o utilizados como ingredientes en las instalaciones de venta minorista de alimentos, deben ser de fuentes "aprobadas" en condiciones seguras y saludables para prevenir enfermedades. Fuente "aprobada" significa que la instalación donde se prepara, procesa o produce el alimento, cumple con los estándares mínimos de la agencia reguladora responsable. Para determinar si los proveedores son una fuente aprobada, solicite alguna verificación de aprobación de la agencia reguladora.

Se recomiendan las siguientes prácticas a los operadores de instalaciones de alimentos para garantizar que los alimentos que reciben sean seguros y aprobados:

☐ Asegurar de tener procedimientos escritos para recibir alimentos. Sus procedimientos deben incluir:

- Registrar todas las entregas.
- No deje las entregas desatendidas.
- Tenga en cuenta las condiciones de entrega. Verifique si hay alteraciones, decoloración, poros, paquetes inusuales y contaminación.
- Compruebe si los alimentos potencialmente peligrosos (APP) se transportan a temperaturas seguras (APP frío a 45°F o menos / APP caliente a 135°F o más).

☐ Mantenga una lista de dónde se compran los productos alimenticios y mantenga copias de las facturas para realizar un seguimiento de todas las compras.

☐ Use solo fuentes de alimentos aprobadas. Cuando realice un pedido a un proveedor por primera vez, verifique el estado de su permiso con la agencia reguladora que supervisa la fabricación de ese product.

¡Cualquier alimento recibido que no cumpla con los criterios anteriores DEBE ser rechazado!

Recuerde, una parte importante para garantizar que los alimentos que se sirven o venden en su establecimiento sean seguros y saludables, es verificar que todos los alimentos provengan de una fuente "aprobada".

Descripción de Agencias Reguladoras

Las Agencias Federales regulan a los distribuidores y procesadores mayoristas que operan a través de las fronteras estatales e internacionales. Estas agencias incluyen:	
El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (DAEU)	Responsable de carne y aves crudas y procesadas.
La Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (ADA)	Responsable de alimentos no regulados por el DAEU.
El Programa de Inspección de Mariscos del Departamento de Comercio de los Estados Unidos (DCEU)	Programa voluntario para procesadores y distribuidores mayoristas de pescado y mariscos.
Las agencias estatales regulan los distribuidores y procesadores mayoristas que operan dentro del estado e incluyen:	
El Departamento de Alimentos y Agricultura de California (DAAC)	Responsable de los siguientes productos procesados en el estado de California: leche y otros productos lácteos, animales de caza, huevos y procesamiento minorista de chorizo / salchicha.
La División de Alimentos y Medicamentos del Departamento de Salud Pública de California (AMSP)	Responsable de alimentos no regulados por el (DAEU), pero procesados o distribuidos en California.
El Departamento de Pesca y Caza de California	Responsable de regular a los Pescadores Comerciales.
Las agencias locales son responsables de la distribución minorista de alimentos e incluyen:	
El Departamento de Salud Ambiental del Condado de Riverside (DSA)	Responsable de los distribuidores minoristas de alimentos en el condado de Riverside.
Los siguientes departamentos locales de salud ambiental (DSA) que son responsables de todos los alimentos procesados y distribuidos al mayoreo a nivel local dentro de su jurisdicción:	
◦ San Diego County ◦ Los Angeles County ◦ Orange County ◦ San Bernardino County ◦ The City of Vernon	

Fuente no Aprobada

*Documento disponible en formato alternativo a solicitud