



Resumen de Cambios de 2021 al Código de Salud Ambiental del Condado de Maricopa

En Octubre de 2021, el Departamento de Servicios Ambientales del Condado de Maricopa (MCESD) actualizó el Código de Salud Ambiental del Condado de Maricopa (MCEHC). Estas actualizaciones incluyen revisiones a los capítulos I, VII, VIII, X y XIII, incluida la incorporación del Código Alimentario Modelo 2017 de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (Código Alimentario de la FDA de 2017) por referencia, para reemplazar el Código Alimentario de la FDA de 2013. Es la intención de MCESD utilizar la parte restante de 2021 para capacitar y educar a nuestros titulares de permisos sobre estos cambios y comenzar a aplicarlos en Enero del 2022. A continuación, se presentan los aspectos más destacados de los cambios propuestos. Para obtener información adicional, visite nuestro sitio web del Condado de Maricopa en [MCEHC Cambios 2021](#) o el sitio web de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos en [Resumen de cambios entre el Código Alimentario de 2013 y 2017 \(fda.gov\)](#).

Resumen de los cambios del Código Alimentario de la FDA de 2013 al Código Alimentario de la FDA de 2017

- Los párrafos 2-102.12 (A) y 2-102.20 (B) fueron enmendados para establecer que la Persona a Cargo será el Gerente Certificado de Protección de Alimentos. Según el párrafo 2-101.11, una persona a cargo debe estar presente durante todas las horas de operación.
- 2-103.11 fue enmendado para agregar un nuevo párrafo (I) para abordar el requisito de deber adicional para la persona a cargo para garantizar que los empleados monitoreen rutinariamente las temperaturas de los alimentos durante el mantenimiento en frío y en caliente.
- Se agregó la nueva Sección 2-401.13 para indicar que, si se usa, una cubierta impermeable, como un vendaje, un protector para dedos o un compartimiento para los dedos ubicado en la muñeca, mano o dedo de un empleado de alimentos que trabaje con alimentos expuestos, deberá cubrirse con un guante de un solo uso.
- La Sección 2-501.11 fue enmendada para indicar que se deben escribir procedimientos para la limpieza de vómitos y eventos diarreicos que deben seguir los empleados.
- Se agregó el nuevo subpárrafo 3-302.11 (A) (1) (c) para indicar la separación de los alimentos crudos de origen animal durante el almacenamiento, preparación, conservación y exhibición de las frutas y verduras antes de lavarlas.
- El subpárrafo 3-401.11 (A) (1) (b), cocción de alimentos crudos de origen animal, se modificó para incluir el término carne intacta.
- El subpárrafo 3-401.11 (A) (2), cocción de alimentos crudos de origen animal, se modificó para reflejar el nuevo tiempo de cocción en segundos para las ratites, carnes ablandadas e inyectadas mecánicamente, pescado triturado, carne triturada, animales de caza triturados criados comercialmente para la alimentación o bajo inspección voluntaria y huevos crudos que no se preparan a pedido del consumidor de 15 a 17 segundos, a 68 ° C (155 ° F).
- El subpárrafo 3-401.11 (A) (3), cocción de alimentos crudos de origen animal, se modificó para reflejar el nuevo tiempo de cocción para aves de corral, baluts, animales de caza salvaje, alimentos rellenos o rellenos que contienen pescado, carne, aves de corral o ratites de 15 segundos a < 1 segundo (instantáneo), a 74 ° C (165 ° F).
- El subpárrafo 3-401.13 reemplaza el término "frutas y hortalizas" por el término "alimentos vegetales".
- Se enmendó el párrafo 3-502.12 (C) para agregar criterios de excepción adicionales para el pescado que es envasado al por menor con oxígeno reducido para llevar una etiqueta que indique que debe mantenerse congelado hasta el momento de su uso.
- Se agregó la nueva Sección 4-303.11 para requerir que se proporcionen agentes de limpieza y desinfectantes para equipos y utensilios y que sean fácilmente accesibles para su uso.
- 8-404.11 enmendado agregando los subpárrafos 8-404.11 (C) (1) - (3) como nuevos criterios de excepción que indican que la autoridad reguladora puede acordar a continuar las operaciones durante un corte prolongado de agua o electricidad si los planes operativos por escrito han sido aprobados por la autoridad reguladora.



Resumen de cambios a los Capítulos I, VII, VIII, X y XIII de la MCEHC

- Se eliminaron las audiencias ante el Oficial de Salud Ambiental (cuando no lo exija el estatuto o otro reglamento), cuando un Permiso de Operar ha sido denegado, y se agregó un funcionario de audiencias externo.
- Se agregó el requisito de que se paguen todas las tarifas asociadas y se realice una inspección y / o se otorgue la aprobación para operar antes de que un permiso para operar se considere válido.
- Se actualizaron todas las referencias a los códigos alimentarios anteriores de la FDA.
- Se actualizaron los requisitos de pasteurización de postres congelados para que coincidan con el código estatal.
- Se eliminó el lenguaje que entra en conflicto con el Código de Alimentos de la FDA de 2017 con respecto al Gerente de Protección de Alimentos Certificado que está en el sitio durante todas las horas de funcionamiento.
- Permitir la operación de una instalación compartida sin la necesidad de un permiso de comisario secundario.
- Se agregó el requisito de que los propietarios de instalaciones compartidas deben proporcionar a cada titular del permiso espacios designados y etiquetados para el almacenamiento de suministros, productos secos y control de tiempo/temperatura de alimentos para seguridad. Además, el propietario de una instalación compartida debe proveer acceso a todas las áreas a pedido del departamento.
- Referencias actualizadas de códigos y estatutos de plomería para mantener la coherencia con otros departamentos del condado.
- Se eliminó una referencia de código mecánico derogado.
- Incorporación de requisitos para la elaboración de postres helados en establecimientos minoristas de alimentación.
- Se aprobó un proceso de transición de nuevos propietarios para los permisos de instalaciones públicas y terrenos escolares, que permite a los nuevos propietarios operar sin un permiso con tal que se cumplan los requisitos específicos; aprobación por escrito del departamento, el dueño previo tiene un permiso valido, finalización del cambio de propiedad dentro de los 30 días, y sin alteraciones o adiciones grandes al establecimiento. El establecimiento debe dejar de operar en cualquier momento que un peligro inminente para la salud existe.

