Seguridad Alimentaria & Etiquetado de Alimentos

Retos para las pequeñas empresas

Universidad del Estado de Utah, Extensión en Calidad de Alimentos y Empresariado – Karin Allen, PhD.

Traducido al español por Karina Gallardo PhD,
Universidad del Estado de Washington

Febrero 14, 2013.

Washington State University
World Class. Face to Face.

UtahStateUniversity
COOPERATIVE EXTENSION

Alimentos con valor agregado

- Cultivos locales, orgánicos, cultivos especiales
- Alimentos "Gourmet"
  - Jaleas, mermeladas, conservas
  - Vegetales encurtidos
  - Salsas picantes
  - Aceites con hierbas, vinagres
- Todos estos productos deben cumplir con requerimientos de inocuidad y etiquetado por parte de una agencia certificadora

Seguridad Alimentaria

Opciones de procesamiento – Contratar empacadoras – Co-empacado

- Instalaciones certificadas para producción de alimentos
  - Estas instalaciones empacaran tu producto en su tiempo de inactividad
- Pro: Se puede vender a restaurantes, supermercados, distribuidores
- Pro: Es la instalación la que mantiene la certificación de la FDA/USDA y NO tu
- Con: Estas empacadoras manejan lotes que son mas grandes de lo que necesita una pequeña empresa

Opciones de procesamiento - Establecimientos certificados

- Cocinas comerciales, certificada por el estado o departamento de salud local
  - Cocinas incubadoras, cocinas de restaurantes
- Pro: Se puede vender a restaurantes, supermercados, distribuidores
- Pro: Tu puedes controlar tus propios volúmenes de producción
- Con: La disponibilidad es limitada y el espacio es muy difícil de encontrar

Opciones de procesamiento - Producción en casa

- La cocina en casa, certificada por una agencia estatal
- Pro: Menos costoso que rentar el espacio en la cocina comercial
- Con: Se pueden preparar solo una lista limitada de alimentos
- Con: No se puede vender a restaurantes y/o distribuidores

Opciones de procesamiento – Estados que permiten preparación en casa

- Arizona: www.azdhs.gov/phs/oeh
- California: en efecto a partir de Enero 2013
- Colorado: www.cofarmtomarket.com
- Nuevo Mexico: www.nmenv.state.nm.us
- Oregón: www.oregon.gov/oda/fsd
- Utah: ag.utah.gov/divisions/regulatory
- Washington: agr.wa.gov/FoodAnimal
- Wyoming: no requiere registrarse

Temas de seguridad a considerar

- ¿Cómo se limpia y sanitiza?
- ¿Cómo se preparará o cocinará tu producto para minimizar riesgos?
- ¿Cómo el empaque protegerá tu producto?
- ¿Cómo tu establecimiento comercial almacenará o exhibirá tu producto?

Definiciones de seguridad alimentaria

- Limpieza: Libre de polvo o residuos visibles
  - Aplica a alimentos crudos, no procesados
- Sanidad: Libre de bacterias que causan enfermedades
  - Aplica a alimentos procesados y superficies en contacto con alimentos
  - Bacterias que causan deterioros en el alimento aun están presentes
- Estéril: Libre de todo tipo de bacterias
  - Esterilidad comercial = 99.99%
  - 1 lata en 10,000 contendrá bacteria viable

Temas de Seguridad – Sanitización de la cocina

- Sanitizar equipo y superficies al inicio de la producción
  - 1 cucharada de lejía inodora como MAXIMO en un galón de agua (200 ppm)
  - Revisar el proceso de sanitización con tiras de ensayo

Temas de Seguridad - Sanitización de la cocina

- Limpiar derrames, sanitizar durante la producción
  - Revisar el sanitizador cada hora
- Limpiar y sanitizar el equipo y superficies al final de la producción

Temas de Seguridad - Sanitización de la cocina

- Las cocinas comerciales tienen 3 compartimientos en el lavadero
  - Estación para raspar y pre-enjuagar
  - Estación para lavar, enjuagar y sanitizar
  - Estación con aire seco
- Modificación para cocinas en casas
  - Raspar y fregar en un bote de basura
  - Lavar y enjuagar en el lavadero de la cocina
  - Sanitizar en un contenedor o tanque por separado
  - Aire seco

Limitar el crecimiento bacterial
Actividad de agua (Aw)

- La bacteria necesita agua para reproducirse
- Aw es una medida de cuanta agua esta disponibles, y no cuanta agua esta presente
- Añadir azúcar o sal para bajar el Aw
  - Mermeladas & jaleas, dulces, aliños
- Remover agua para bajar el Aw
  - Fruta seca, carne seca

Actividad de agua (A_w)

Cantidad de agua que esta DISPONIBLE para los microbios

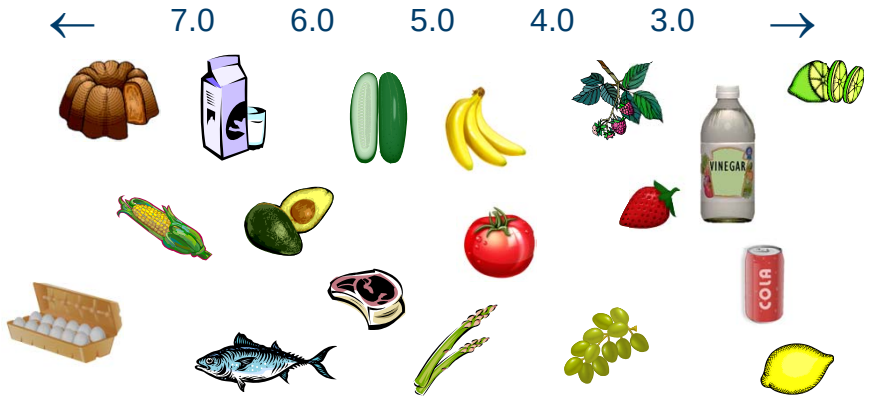
Actividad de agua (A_w)	Ejemplos de alimentos en estos rangos
1.00 – 0.95	Vegetales frescos y carnes; vegetales y carnes enlatadas; leche; jugos; pan
0.95 – 0.91	Carnes curadas (jamon); quesos semi-blandos y algunos quesos duros (Swiss, cheddar, provolone); pasteles humedos
0.91 – 0.87	Queso duro o añejado; pasteles esponjosos; margarinas; salchichas fermentadas
0.87 – 0.80	Almibares; harina; jugo de fruta concentrado; pasteles con alta concentracion de azucar
0.80 – 0.75	Jaleas y mermeladas; marshmellows; carne seca
0.75 – 0.65	Salsa de soya; melaza; conservas; nueces; avena; mantequilla de mani;
0.65 – 0.60	Miel; caramelos; fruta seca; toffee
0.50 o debajo	Condimentos; galletas saladas y dulces; pastas; leche en polvo

Limite de crecimiento bacterial – Nivel de acidez (pH)

- Los ácidos previenen la germinación de las esporas de *Clostridium botulinum* (la bacteria que causa el envenenamiento por botulismo)
- Los alimentos naturalmente ácidos pueden ser enlatados sin la certificación de la FDA.
- Las conservas acidificadas o alimentos bajos en acidez solo pueden ser producidos en una instalación acreditada por la FDA

pH (Grado de concentración de hidrogeno, es una forma de medir acidez)

La mayoría de alimentos tiene pH neutro 7.0 y acido 3.0



Recursos para consulta sobre Seguridad Alimentaria

Codigo de la FDA

Buscar “FDA codigo alimentario” en www.fda.gov

- Disponible en Español:

http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodCode/FoodCode2009/ucm283454.htm

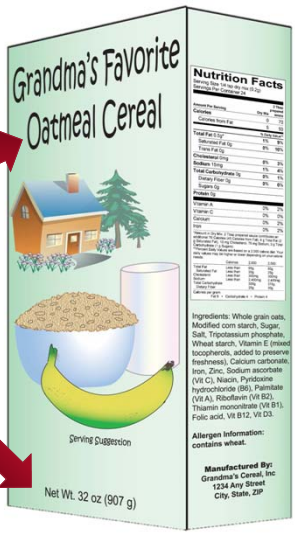
Etiquetado de alimentos

Componentes requeridos en un etiquetado

Panel primario de exposición

Declaración de identidad

Declaración de peso neto



Declaración de identidad

- Muchos alimentos tienen un nombre legalmente establecido que DEBE ser utilizado [CFR21 101.3]

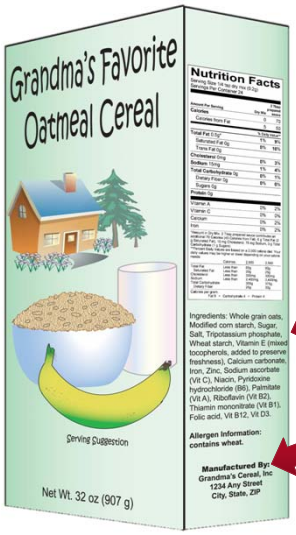
Titulo 21 Lista Estándares de Identidad para:

- 131 Leches y cremas
- 133 Queso
- 135 Postres congelados
- 136 Productos de pastelería
- 137 Cereales y harinas
- 139 Fideos
- 145 Fruta enlatada
- 146 Jugo de fruta enlatada
- 150 Mermeladas y conservas
- 152 Pastel de fruta
- 155 Vegetales enlatados
- 156 Jugos de vegetales
- 158 Jugos congelados
- 160 Huevos y productos afines

Declaración de identidad

- Muchos alimentos tienen un nombre legalmente establecido que DEBE ser utilizado [CFR21 101.3]
- Otros alimentos deben usar el “nombre común”
- Otros requerimientos incluyen:
  - Forma del alimento (ej. rodajas, cubos, etc.) si no es visible a través del empaque
  - “ ___ % jugo” para cualquier bebida que muestre frutas o vegetales en la etiqueta

Componentes Requeridos para el Etiquetado



Contenido nutricional

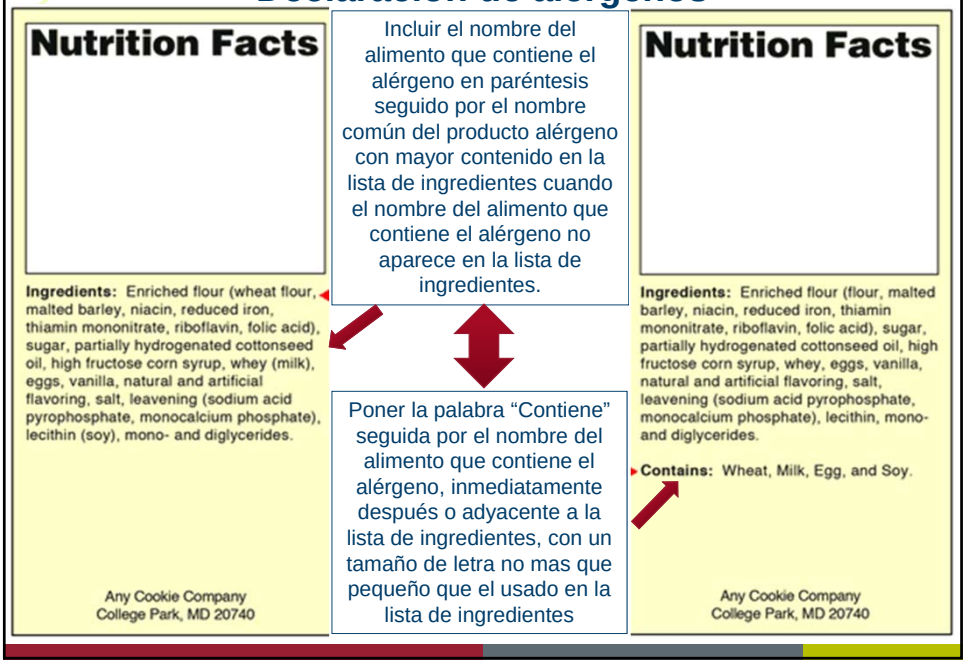
Declaración de ingredientes

Nombre y dirección del productor

Declaración de ingredientes

- Los ingredientes deben estar listados de acuerdo al contenido en peso en el producto
- Se debe listar la función de los preservantes agregados
  - Ej. “Acido ascórbico para promover la retención del color”
- Los “Condimentos”, “Saborizantes naturales”, “Saborizantes artificiales” pueden ser agrupados para ahorrar espacio
  - Con excepción de: Cebolla, ajo, apio, sal, y glutamato monosodico (MSG).
- Se deben especificar los colorantes certificados
  - Ej. “Rojo 40” o “FD&C Rojo 40”

Declaración de alérgenos



Contenido Nutricional

- Letra “Helvética Regular 8”. La primera letra de cada palabra deberá ser 1 punto mas grande que el resto
- Línea de separación de 3 puntos
- 8 puntos Helvética Negra con 4 puntos mas grandes
- ¼ puntos de regla centrados entre nutrientes (2 puntos de distancia tanto arriba como abajo)
- 8 puntos Helvética Regular con 4 puntos mas grandes
- 8 puntos Helvética Regular, 4 puntos mas grandes, y la viñeta de 10 puntos

- Letra Franklin Gothic en negrita o Helvética negrita, con alineación justificada (a la derecha y a la izquierda)
- Línea de separación de 7 puntos
- 6 puntos Helvética negrita
- Todas las etiquetas deben estar encuadradas con una línea de ½ punto
- Línea de separación de ¼ punto
- Escribir debajo las vitaminas y los minerales (en notas al pie) con 6 puntos y 1 punto mas grande que el resto.

Contenido nutricional

- El tamaño de la porción debe basarse en la "Referencia de las Cantidades Normalmente Consumidas"
- 101.12 // 21 CFR Cap. 1 (Edición 1-1-01)

Tabla 2. Referencia de las cantidades normalmente consumidas en cada comida: Suministro general de alimentos

Categoría del producto	Cantidad referencial	Declaración en la etiqueta
Productos horneados bizcochos, galletas, croissants, tortillas, rosquillas, galleta tostada cubierta con sal, pan de maíz	55 g 50 g	… por pedazo (…g) … por pedazos (…g) para rodajas de pan y diferentes piezas (ej. Bolillos), 2 oz (56 g por cada pulgada) para pan que no esta en rodajas
Palitos de pan – galletas Productos de repostería – pasteles Bizcocho de chocolate	40 g	… por pedazo (…g) para distintos pedazos; fracción de rodaja (..g); productos en masa
Pasteles (pastel de queso, pastel de piña, frutas, nueces, pasteles de vegetales con mas o el equivalente al 35 por ciento del peso final en frutas, nueces, vegetales o combinación de estos.	125 g	… por pedazo (…g) para distintos pedazos (ej. Rodajas o productos empacados individualmente); fracción de rodajas (…g) para unidades discretamente grandes.

Excepciones para pequeñas empresas (para etiquetado)

- Pequeñas empresas

Ventas de alimentos	Total de ventas (alimentos y no alimentos)	Status
$50,000 o menos	$500,000 o menos	Exento
$50,000 o menos	$500,001 o mas	Exento
$50,001 o mas	$500,000 o menos	Exento
$50,001 o mas	$500,001 o mas	No exento

- Ventas directas al consumidor por $50,000 o menos/anual
- Procesadores con menos de 100 empleados
- Se debe aplicar a una dispensa con la FDA
- No se pueden hacer reclamaciones relacionadas con contenido nutricional

Recursos para consulta sobre Etiquetado de Alimentos

- "Guía para la Industria: Guía para etiquetado de alimentos" en la pagina web de la FDA. La información esta en Español!

http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodLabelingNutrition/FoodLabelingGuide/ucm247920.htm

- Departamento de Agricultura de cada Estado, por ej. Washington:

http://agr.wa.gov/FoodAnimal/CottageFoodOperation/

GRACIAS

- Si tuviera alguna pregunta contactar a:

U.S.U. Extension Food Quality & Entrepreneurship
Karin Allen, PhD
karin.allen@usu.edu