



Los 5 cambios más importantes del Código Alimentario de Colorado

A partir del 16 de marzo de 2024 el Código Alimentario de Colorado ha adoptado el Código Alimentario de la FDA de 2022. A continuación, figura una lista de los 5 cambios más importantes en el código actual, esta lista no es exhaustiva, le sugerimos consultar con su organismo de salud local si tiene alguna pregunta.

1 Gerente de protección de alimentos certificado

Actualmente, la mayoría de los establecimientos alimentarios deben tener un gerente de protección de alimentos certificado (CFPM, en inglés), a partir del **1.º de marzo de 2025** la persona a cargo debe ser un CFPM en la mayoría de los establecimientos alimentarios. La presencia de un gerente CFPM puede no ser necesaria durante todas las horas de funcionamiento. Algunos ejemplos son, entre otros: la preparación de alimentos de bajo riesgo antes de la apertura del establecimiento (panaderías) o un establecimiento que tiene horarios de funcionamiento en los que se sirven bebidas/alimentos de bajo riesgo, pero la cocina está cerrada (bares).

2 Limpieza de eventos de vómito y diarrea

Se deberá contar con procedimientos **escritos** para la limpieza en casos de eventos de vómito y diarrea. La segunda página de este documento deberá cumplir con este nuevo requisito.

3 Etiquetado de alimentos con alérgenos

Los establecimientos de venta de alimentos al por menor deberán notificar a los clientes de los principales alérgenos alimentarios utilizados como ingredientes. La notificación puede brindarse por medios físicos o electrónicos, entre ellos: folletos, avisos en mostradores del deli o menús, declaraciones en el etiquetado, tarjetas de mesa, carteles u otros medios escritos eficaces. Los nueve principales alérgenos alimentarios son la leche, los huevos, el pescado, los mariscos crustáceos, los frutos secos, el trigo, los cacahuates, la soya y el ajonjolí o sésamo.

4 Almacenamiento de alimentos empaquetados y sin empaquetar

Los alimentos crudos de origen animal deberán almacenarse separados de las frutas y verduras sin lavar. Este cambio codifica el estándar de la industria de no almacenar frutas y verduras sin lavar debajo de proteínas animales crudas.

5 Instrucciones de cocción del fabricante

Los alimentos empaquetados comercialmente que tengan instrucciones de cocción deben prepararse de acuerdo con dichas instrucciones, a menos que el fabricante afirme que pueden ser consumidos sin cocción adicional. Estos alimentos no fueron procesados para controlar patógenos, de manera que no pueden ofrecerse como listos para el consumo a menos que se sigan las instrucciones de cocción.

Fecha de emisión: 16 de marzo de 2024

Para obtener más información, comuníquese con el departamento de salud local o visite:

cdphe.colorado.gov/retail-food/retail-food-resources



COLORADO
Department of Public
Health & Environment