

ACTUALIZACIONES AL CÓDIGO DE ALIMENTOS DE WISCONSIN

Vigentes desde el 25 de octubre de 2020

Una actualización a la [regla 75 de Protección de la Agricultura, el Comercio y el Consumidor \(ATCP\)](#) y al [Código de Alimentos de Wisconsin](#) entró en vigor a finales de octubre de 2020. Aunque algunos cambios aclaran los términos definidos, hay otros que podrían afectar a su establecimiento.

Algunos de los cambios importantes se destacan abajo:

- La mayoría de los establecimientos de alimentos deberán tener un administrador de protección de alimentos certificado (CFPM). El CFPM debe ser una persona con responsabilidades de supervisión y gestión. Las únicas excepciones a la exigencia de un CFPM son:
 - Los establecimientos que solo tengan alimentos preenvasados o productos frescos enteros y sin lavar.
 - Los establecimientos que operen con una licencia de alimentos transitoria en un evento especial.
- Los empleados que tengan vómitos o diarrea no podrán volver al trabajo hasta 24 horas después de su último incidente de vómitos o diarrea. Si un médico les diagnostica norovirus, se los debe excluir por 48 horas.
- Los establecimientos de alimentos ahora deberán tener una política de limpieza de vómitos y diarrea. Puede crear su propia política o [usar esta](#).
- Los compartimientos del fregadero de prelavado ya no se podrán usar para lavarse las manos. Por lo tanto, algunos establecimientos podrían tener que instalar lavabos separados para el lavado de manos.
- Las actividades de preparación de alimentos no se podrán hacer por debajo del borde de inundación de los fregaderos.
- Los vegetales y las frutas sin lavar deberán separarse de las frutas y los vegetales lavados durante el almacenamiento, la preparación, la conservación y la exhibición.
- Los registros de picado de carne se deberán guardar durante 1 año como mínimo.
- Los perros estarán permitidos en las áreas para sentarse al aire libre de los establecimientos, sin excepción, si se cumplen todos los requisitos. Consulte el artículo 6-501.115 (D) del Código de Alimentos de Wisconsin (WFC).
- Los usuarios de lavavajillas de alta temperatura tendrán que usar un dispositivo indicador de temperatura irreversible para confirmar la desinfección correcta.
- Todos los subingredientes deben incluirse en las etiquetas de los alimentos preenvasados.

- Se agregaron procedimientos de descongelación adecuados para el pescado crudo envasado con oxígeno reducido (ROP). Los procedimientos aprobados incluyen cortar el empaque o quitar el pescado del entorno de ROP (3-501.13 [E]).
- Los establecimientos que vendan cuajada de queso fresca no refrigerada usando el tiempo como control de salud pública ahora deberán llevar un registro de la cantidad exhibida y la cantidad desechada.

Estos son algunos términos definidos habituales que cambiaron:

- Los “alimentos potencialmente peligrosos (PHF)” ahora se denominan alimentos con “control de seguridad por tiempo/temperatura (TCS)”. Un alimento con TCS es todo aquel que, por seguridad, requiere controles de tiempo y temperatura.
- El “administrador de alimentos certificado (CFM)” ahora se denomina “administrador de protección de alimentos certificado (CFPM)”.
- Los “establecimientos temporales de alimentos” ahora se denominan “establecimientos transitorios minoristas de alimentos”.

Si tiene preguntas sobre cualquiera de las regulaciones, comuníquese con su experto en higiene asignado o escríbanos a nuestro correo electrónico general, LEAdmin@publichealthmdc.com.

Enlaces útiles

- [Hojas de información y boletines de noticias del Departamento de Salud Pública de Madison y el Condado de Dane](#)
- [Información sobre licencias del Departamento de Salud Pública de Madison y el Condado de Dane](#)
- [Código de Alimentos de Wisconsin actualizado](#)
- [Actualización a la regla 75 de ATPC: Establecimientos minoristas de alimentos](#)