

# Establecimientos de Alimentos al Menor: Guía para los Planes del HACCP

Reglamento 61–25: Establecimientos de Alimentos al Menor



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

## Reglamento 61-25

Citas 1-201.10(B)(51), | 3-502.11, 3-502.12, 8-201.13, 8-201.14

**1-201.10(B)(51)** – Definición del Plan de HACCP

**3-502.11** – Procesos Especiales que Requieren de Varianza

**3-502.12** – Empaque de Oxígeno Reducido sin Varianza

**8-201.13** – Cuando se Requiere un Plan HACCP

**8-201.14** – Contenido de un Plan HACCP

## Guía y Recursos de la FDA

La FDA ha proporcionado orientación para cualquiera que busque desarrollar Planes de HACCP en el [FDA 2013 Food Code](#) (Anexo 4 y 6).

[HACCP Servicio de Comida al Menor](#) contiene información adicional de directrices del HACCP y criterios de procesamiento de alimentos

## Para más información

Contacte al DHEC al número:

» 803-896-0640

» [foodvariances@dhec.sc.gov](mailto:foodvariances@dhec.sc.gov)

Un **sistema de Análisis de Riesgo y Punto Crítico de Control (HACCP)** es un plan para reducir el riesgo a la seguridad de los alimentos. El Sistema HACCP identifica potenciales riesgos biológicos, químicos y físicos desde el momento en que el alimento entra a la instalación hasta el momento en que es servido. El Análisis de Riesgo identifica los puntos críticos de control en base a los ingredientes, materias primas y procesos. Luego se identifican, implementan y se monitorean medidas de control para asegurar la constante seguridad de los productos terminados.

### ¿A quién se le requiere tener un plan de HACCP?

A establecimientos de comida que estén:

1. Ahumando, curando, usando aditivos alimentarios (tales como el vinagre) o fermentación como método de preservación de comidas o para que los alimentos no queden como comida de control de tiempo/temperatura (TCS) para su seguridad.
2. Procesando alimentos de TCS usando empaques de oxígeno reducido, al vacío o congelación rápida, u otros procesos.
3. Brotando semillas o granos.
4. Dando un tratamiento personalizado a la carne para uso personal y no para la venta o servicio en establecimientos de comida.
5. Procesando y empacando jugos.
6. Sirviendo jugos no empacados a Poblaciones Altamente Susceptibles .

### Luego de describir el proceso y los productos, los pasos que se toman para desarrollar el Plan de HACCP son:

1. Llevar a cabo análisis de riesgo a la seguridad de los alimentos.
2. Identificar puntos críticos de control (CCPs).
3. Establecer límites críticos para las medidas de control.
4. Establecer procedimientos de monitoreo para los puntos de control.
5. Establecer acciones correctivas.
6. Establecer procedimientos para verificar la efectividad de las medidas de control.
7. Establecer sistemas de registro

**El HACCP es importante ya que define los riesgos potenciales específicos en la producción de alimentos. Ayuda a los empleados a priorizar y controlar aquellos riesgos en base a la ciencia y los riesgos asociados con esos alimentos.**