

# Cómo determinar si necesita una variación o un plan de HACCP para un proceso especial

Los establecimientos de venta de alimentos al por menor que utilicen determinados procesos especiales para los alimentos deben contar con una variación, un plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) o ambos. Esto se ajusta a los requisitos de seguridad alimentaria para ofrecer un producto seguro y saludable al consumidor.

## ¿Qué es un proceso especial?

Operaciones especializadas de procesamiento de alimentos que utilizan tecnologías o equipos típicamente vistos en el nivel de fabricación comercial, pero que se llevan a cabo en la venta al por menor.

## ¿Para qué procesos especiales necesito una variación o un plan de HACCP?

Consulte la página 2 para determinar qué procesos especiales requieren una variación, un plan de HACCP o ambos.

## ¿Qué es una variación?

Documento escrito emitido por el Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor (Department of Agriculture, Trade and Consumer Protection, DATCP) de Wisconsin que autoriza una modificación o exención de uno o más requisitos del código alimentario.

## ¿Cómo puedo solicitar una variación?

Póngase en contacto con su inspector de comercio minorista o con los especialistas en alimentos del DATCP al [datcpdfsretail@wisconsin.gov](mailto:datcpdfsretail@wisconsin.gov).

## ¿Qué es un plan de HACCP?

Documento escrito que describe los procedimientos formales para seguir los principios de HACCP desarrollados por el Comité Consultivo Nacional sobre criterios microbiológicos para los alimentos.

## ¿Cómo puedo obtener un plan de HACCP?

Los operadores minoristas son responsables de redactar su propio plan de HACCP. La formación en HACCP puede ayudar a los operadores a asegurarse de que su plan está completo. La información sobre la formación de HACCP está disponible en el sitio web del DATCP en [https://datcp.wi.gov/Pages/Programs\\_Services/FSB\\_usinessTraining.aspx](https://datcp.wi.gov/Pages/Programs_Services/FSB_usinessTraining.aspx).

También hay empresas que pueden ofrecer servicios de consultoría en HACCP para redactar el plan por usted.



## ¿Qué debe incluir un plan de HACCP?

Un plan completo incluye:

- Información de contacto de la licencia y del establecimiento.
- Una lista de los alimentos controlados en el marco del plan de HACCP.
- Un diagrama de flujo para cada artículo alimentario que incluya los pasos del proceso, los peligros, los controles de los peligros, los pasos que son puntos de control críticos, los ingredientes, el equipo y las recetas.
- Puntos críticos de control y límites críticos.
- Método y frecuencia de control de los límites críticos y verificación del cumplimiento de los procedimientos operativos estándar.
- Medidas correctivas.
- Documentos de apoyo, como los procedimientos operativos estándar de formación de los empleados, formularios de registro en blanco y cualquier otra información requerida por el DATCP.

## ¿Dónde debo presentar mi plan de HACCP o mi variación?

El operador y el inspector deben firmar la variación; los planes de HACCP deben ser revisados por su inspector. Las variaciones/planes de HACCP completados y firmados pueden enviarse a [datcpdfsretail@wisconsin.gov](mailto:datcpdfsretail@wisconsin.gov).

## Más información

Los siguientes recursos pueden ser útiles para su establecimiento de venta de alimentos al por menor:

- **Hojas informativas del Código Alimentario de Wisconsin**  
[https://datcp.wi.gov/Pages/Programs\\_Services/FoodLabelingGeneral.aspx](https://datcp.wi.gov/Pages/Programs_Services/FoodLabelingGeneral.aspx)
- **Código Alimentario de Wisconsin**  
[http://docs.legis.wisconsin.gov/code/admin\\_code/atcp/055/75\\_](http://docs.legis.wisconsin.gov/code/admin_code/atcp/055/75_)



## Los procesos especiales que figuran a continuación indican si se requiere una variación o un plan de HACCP

Variación requerida	HACCP Plan requerido	Proceso especial TCS: alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para la seguridad
✓	✓	El ahumado de los alimentos como método de conservación (no si se ahúma solo para dar sabor).
✓	✓	Alimentos curados, como la carne en conserva, el tocino, los jamones, las salchichas de verano, etc. Se añade alguna combinación de sal, azúcar, nitrito o nitrato para su conservación.
✓	✓	Elaboración de carnes estables, sin TCS, como pepperoni y salami (curados, fermentados y normalmente secados).
✓	✓	Añadir ingredientes como el vinagre como método de conservación más que de sabor.
✓	✓	Añadir ingredientes para que un alimento no sea TCS (por ejemplo, arroz acidificado).
✓	✓	Artículos con envase de oxígeno reducido (Reduced Oxygen Packaging, ROP) que no cumplen los requisitos del Código Alimentario de Wisconsin 3-502.12. Algunos ejemplos son la solicitud de un tiempo de conservación prolongado para las carnes crudas, las verduras crudas y las carnes ahumadas o curadas.
✓	✓	Explotación de un depósito de exhibición de sistemas de mantenimiento de la vida de los moluscos utilizado para almacenar o exhibir mariscos que se ofrecen para el consumo humano. Los moluscos incluyen ostras, almejas, mejillones o vieiras.
✓	✓	Semillas o frijoles germinados. Los germinados se cultivan en agua y la semilla queda adherida y se consume. Las microplantas no se consideran una semilla o frijol germinado porque se cortan a nivel del suelo.
✓	✓	No proporcionar una declaración de advertencia al consumidor cuando se sirvan alimentos de origen animal crudos o no totalmente cocinados en una forma lista para el consumo. Algunos ejemplos son los huevos crudos o poco cocinados, el pescado crudo, los moluscos crudos y la carne poco cocinada (que no sea carne de vacuno intacta de músculo entero).
✓	✓	Alimentos fermentados (por ejemplo, kombucha, yogur o kimchi).
✓	✓	Preparar alimentos mediante un método que se ha determinado que requiere una variación y un plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP).
✓		Procesamiento personalizado de animales para uso personal, no para la venta o servicio en jurisdicción sobre el establecimiento alimentario.
✓		El sacrificio o evisceración (extracción de las partes internas) de cualquier animal o pescado, excepto los moluscos.
✓		ROP de pescado utilizando una película de plástico de envasado con una tasa de transferencia de oxígeno superior a 10,000 cc/m <sup>2</sup> /día.
	✓	ROP cuando existen dos barreras (consulte el Código Alimentario de Wisconsin 3-502.12), tales como baja actividad de agua, bajo pH, curado por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (U.S. Department of Agriculture, USDA), control de temperatura, marcado de fecha o tiempo de conservación. Ejemplos: la carne cruda o las verduras crudas conservadas durante no más de 30 días.* <i>*No se requiere un plan de HACCP para el ROP si el producto está etiquetado con la fecha y la hora de producción, se mantiene a 41 grados F o menos, Y se retira del envase dentro de las 48 horas siguientes al envasado inicial [3-502.12(F)].</i>
	✓	Productos enlatados de alta acidez, como verduras encurtidas, alimentos fermentados*, productos de tomate, frutas acidificadas y frutas naturalmente ácidas. <i>*Debe tener un plan de HACCP separado para el proceso de fermentación.</i>
	✓	El pescado ROP que se congela antes, durante y después del envasado.
	✓	Queso ROP que cumple las normas de identidad para el proceso duro, semiduro o procesado pasteurizado [según el Código Alimentario de Wisconsin 3-502.12 (E)].
	✓	Cocinar en frío o al vacío [según el Código Alimentario de Wisconsin 3-502.12 (D)].
	✓	Agrupar los huevos si se sirve a una población muy susceptible, como individuos con sistemas inmunitarios comprometidos, mujeres embarazadas, ancianos y niños pequeños. El agrupamiento de huevos se refiere a romper grandes cantidades de huevos juntos y conservarlos durante un período de tiempo antes o después de la cocción.

