

Superando los Desafíos Fuentes de Alimentos Aprobadas

Las personas encargadas de establecimientos de alimentos y sus empleados a menudo se encuentran con desafíos respecto a obtener alimentos de fuentes aprobadas.

Subsección 3-201 del Código de Alimentos de la FDA 2013 indica que los alimentos deben de ser obtenidos de una fuente aprobada, no se harán en una casa residencial y deben tener las etiquetas apropiadas.

Desafíos comunes

Hay muchos desafíos asociados con obtener los alimentos de fuentes aprobadas, pero hay tres causas principales que corresponden directamente con el control de este riesgo:

Confusión sobre las leyes alimentarias

- Operadores de restaurantes están familiarizados con un Código de Salud “diferente”
- Jurisdicciones federales, estatales y locales tienen diferentes reglas
- Leyes de alimentos caseros horneados y confiteros tienen reglas que no son aplicables para establecimientos de servicio de alimentos
- Operadores desconocen los peligros relacionados con los alimentos de fuente no aprobada

Diversidad cultural

- Costumbres/hábitos alimentarios culturales entran en conflicto con las leyes locales de alimentos
- Falta de disponibilidad de ciertos alimentos culturales por parte de los proveedores locales de alimentos
- Las barreras del idioma dificultan el entrenamiento de operadores sobre fuentes de alimentos y sus requisitos

Costo/ conveniencia

- Alimentos de fuente no aprobada pueden adquirirse a precios más bajo
- Alimentos caseros se pueden hacer a menor costo y ahorrar tiempo

Superación de los desafíos

Hay opciones eficaces que pueden ser consideradas cuando existen problemas con la fuente de alimentos.

Crear pólizas o procedimientos

Entrenar a los empleados

Verificar que las pólizas estén funcionando