Cambios Significativos a las Reglas de Salubridad de los Alimentos

Los siguientes cambios en las Reglas de Salubridad de los Alimentos (OAR 33-150) fueron desarrollados por un grupo de trabajo compuesto por miembros de la industria e inspectores de salubridad con el fin de actualizar los estándares a nivel estatal. Tenga en cuenta que las reglas a continuación no son los únicos cambios en los estándares para establecimientos de servicios de alimentos o bebidas. El documento completo de las reglas está disponible en: **www.healthoregon.org/foodsafety**.

√	Referencia de la Regla	Asunto	Resumen	Fecha de Entrada en Vigor
	1-201.12(B), Definición	Servicio de banquetes (*Catering*)	Se actualiza la definición para aclarar que el servicio de banquetes es para eventos privados.	1/1/2026
	1-201.12(B), Definición	Carne intacta	Nueva definición: se refiere a un corte de músculo entero que no ha sido molido, ablandado mecánicamente, sellado al vacío con soluciones, reconstruido, cortado en cubos o golpeado.	1/1/2026
	1-201.12(B), Definición	Alérgeno alimentario mayor	Se actualiza la definición para incluir el ajonjolí (sésamo) como un alérgeno alimentario mayor.	1/1/2026
	1-201.12(B), Definición	Carne ablandada mecánicamente	Se actualiza la definición para incluir carnes inyectadas.	1/1/2026
	1-201.12(B), Definición	Moluscos bivalvos	Se actualiza la definición para incluir mariscos en concha, mariscos sin concha y productos en concha.	1/1/2026
	1-201.12(B), Definición	Chef personal	Se actualiza la definición para aclarar que un chef personal es una persona que presta servicios de cocina exclusivamente en la cocina del hogar del cliente y prepara alimentos únicamente para el cliente y sus invitados que no pagan.	1/1/2026
	1-201.12(B), Definición	Alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS)	Se reemplaza el término "alimentos potencialmente peligrosos (PHF – por sus siglas en inglés)" por "alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS, por sus siglas en inglés)", sin modificar la definición. El término TCS se usará en todo el código en lugar de PHF.	1/1/2026
	1-201.12(B), Definición	Hongos silvestres	Se actualiza la definición para aclarar que se refiere a hongos en estado fresco que no han sido sometidos a ningún procesamiento adicional, como el secado.	1/1/2026
	2-102.12 (A)	Gerente certificado en protección de alimentos	**Etapa 1:** Al menos una persona encargada deberá ser un gerente certificado en protección de alimentos.	1/1/2029
	2-102.12 (B)	Gerente certificado en protección de alimentos	**Etapa 2**: Al menos una persona encargada que trabaje cada día deberá ser un gerente certificado en protección de alimentos. La persona encargada certificada deberá estar presente durante las horas de operación que representen el mayor riesgo para la seguridad alimentaria del establecimiento.	1/1/2031
	2-102.20(B)	Certificación de gerente en protección de alimentos	El establecimiento cuenta con una persona encargada certificada tras completar con éxito un curso de gerente certificado en protección de alimentos aprobado por la agencia *Conference for Food Protection.*	1/1/2026
	2-103.11(N)	Persona encargada	El gerente debe asegurarse de que los empleados de cocina mantengan el control adecuado de temperatura de los alimentos TCS durante la descongelación, el mantenimiento en caliente y el mantenimiento en frío. También debe asegurarse de que los empleados no tengan contacto directo con las manos descubiertas con los alimentos listos para el consumo y de que todos los planes y procedimientos escritos requeridos se mantengan e implementen correctamente.	1/1/2026

Nombre del Establecimiento: _____ Ciudad: _____ Fecha: _____

Operador: _____ Inspector: _____

Si tiene preguntas o comentarios sobre las reglas, comuníquese con Erica Van Ess al correo food.safety@oha.oregon.gov.

Consulte la parte posterior para más información

√	Referencia de la Regla	Asunto	Resumen	Fecha de Entrada en Vigor
	2-201.12	Exclusiones y restricciones	Se agrega Salmonella (no tifoidea) a la lista de enfermedades que requieren la exclusión de los empleados que manipulan alimentos.	1/1/2026
	2-201.13	Eliminación de exclusiones y restricciones	El personal que manipula alimentos con diagnóstico confirmado o presuntivo de norovirus podrá regresar al trabajo después de que haya cesado los vómitos y la diarrea por 48 horas.	1/1/2026
	2-401.13	Uso de vendajes o protectores de dedos	Si se usan, las cubiertas impermeables como vendas o protectores para los dedos que se utilicen en la muñeca, manos o dedo de un empleado que manipule alimentos, deberán estar cubiertas con un guante desechable de un solo uso.	1/1/2026
	2-501.11	Limpieza de incidentes de vómito o diarrea	El establecimiento deberá contar con procedimientos escritos para que los empleados los sigan al responder a un evento de vómito o diarrea.	1/1/2026
	3-301.11	Prevención de la contaminación por las manos	Se prohíbe el contacto directo con las manos descubiertas con los alimentos listos para el consumo, a menos que exista un plan escrito aprobado por la autoridad reguladora.	1/1/2026
	3-302.15(B)	Lavado de frutas y verduras	Puede tener un kit de prueba u otro dispositivo que mida con precisión la concentración del ingrediente activo en la solución para lavar frutas y verduras.	1/1/2026
	3-402.12(B) (1), (2)	Registros, creación y conservación	La carta de destrucción de parásitos ya no requiere especificar la especie de pescado ni actualizarse anualmente.	1/1/2026
	3-501.13(E)	Descongelación	Todo pescado empacado en envase con oxígeno reducido y etiquetado con la indicación "debe mantenerse congelado" debe retirarse del empaque antes de descongelarse.	1/1/2026
	3-501.14(B)	Enfriamiento	Agrega una opción adicional que permite enfriar los alimentos destapados y protegidos de la contaminación, en capas poco profundas de hasta dos pulgadas (5 cm) o menos, utilizando equipo que mantenga una temperatura ambiente de 41ºF (5ºC) o menos.	1/1/2026
	3-502.12(D)	Envasado con oxígeno reducido (ROP) sin una excepción autorizada (variance)	No se requiere una excepción autorizada (variance) para el envasado con oxigeno reducido (ROP, por siglas en inglés) de alimentos cocidos, siempre que se mantengan hasta por 30 días a una temperatura igual o inferior a 1°C (34°F), o hasta por 7 días a una temperatura igual o inferior a 5ºC (41ºF).	1/1/2026
	3-502.12(F)	Envasado con oxígeno reducido (ROP) sin una excepción autorizada (variance)	Una plan de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP, por su siglas en inglés) ya no se requiere si el alimento está etiquetado con la hora y fecha de producción, se mantiene a 5ºC (41ºF) o menos, y se retira del envase en menos de 48 horas.	1/1/2026
	4-302.13	Dispositivos para medir la temperatura, lavado manual y mecánico de utensilios	En las máquinas de lavado de platos que operan a alta temperatura, debe haber un dispositivo de medición de temperatura fácilmente accesible, el cual registre la temperatura más alta alcanzada y permita al personal verificar la temperatura de la superficie de los utensilios.	1/1/2026
	4-501.115 y 4-603.16	Equipo de lavado manual de utensilios: sanitización química con detergente-sanitizante	Si se usa un detergente-sanitizante para sanitizar durante un proceso de lavado manual sin un paso separado de enjuague con agua, el mismo detergente-sanitizante utilizado en el paso de lavado también debe aplicarse en el paso de sanitización, o puede usarse de acuerdo con la etiqueta del fabricante.	1/1/2026
	5-202.12(A)	Instalación del lavamanos	La temperatura mínima requerida en un lavamanos se ha reducido de 100°F a 85°F.	1/1/2026
	7-204.12(B), (C),(D)	Criterios de sustancias químicas para lavar, tratar, almacenar y procesar frutas y verduras	Las sustancias químicas utilizadas para lavar o pelar frutas y verduras crudas y enteras deberán estar generalmente reconocidas como seguras (GRAS, por sus siglas en inglés) para el uso previsto y cumplir con los requisitos de etiquetado establecidos en 40 CFR 156.	1/1/2026