



## Servicios de psilocibina y seguridad alimentaria

### Circunstancias especiales:

- No hay cocinas domésticas.
- No se pueden fabricar productos comestibles de psilocibina en las mismas instalaciones que los alimentos convencionales.
- La carne y los productos lácteos pueden ser un problema debido a la legislación federal.
- Existen normas de identidad para determinados alimentos, como los helados.

### Nota:

- Algunas licencias pueden tener requisitos adicionales.
- También debe cumplir los requisitos de su ciudad/condado
- Su licencia ODA no significa que sea legal operar. Debe recibir una licencia apropiada de la Sección de Servicios de Psilocibina de la OHA antes de fabricar o recibir productos de psilocibina.

## Requisitos de licencia para procesadores de alimentos

### Baños

- Los inodoros y lavamanos deben cumplir las normas de plomería del estado, estar en buen estado y convenientemente ubicados.
- Puertas de cierre automático que no den directamente a una sala en la que haya alimentos expuestos a la venta.

### Instalaciones para lavar platos

- Lavavajillas o un lavaplatos de 3 compartimentos lo suficientemente grande para sumergir el equipo y los utensilios.
- Tableros de escurrido, estantes o mesas de utensilios adecuados para almacenar y manipular los utensilios sucios.
- Estanterías/mesas adecuadas para secar al aire los utensilios y equipos desinfectados.

### Instalaciones para lavar manos

- Agua fría y caliente conforme al código estatal de plomería.
- Dispensadores de jabón de manos y toallas de un solo uso.
- Bote de basura.
- Lavamanos situado de forma que los empleados puedan utilizarlo cómodamente en las zonas de preparación de alimentos, distribución de alimentos y lavado de platos, además del lavamanos del baño.

### Basura

- Los contenedores de basura, basureros y sistemas de compactación situados en el exterior deberán ser a prueba de fugas, no absorbentes y fáciles de limpiar. Los contenedores de residuos se mantienen limpios y en buen estado.
- Las aguas residuales de estas unidades van a parar al alcantarillado sanitario, no a los desagües pluviales.

### Pisos

- Fácil de limpiar, liso y de construcción ajustada.
- Materiales no absorbentes.
- Si está sujeto a limpieza de tipo inundación, los suelos están inclinados para drenar y cumplen con el Código de Plomería de Oregón.
- Juntas de unión entre paredes y suelo tapadas y ajustadas.

### Zonificación

- Verificar que la zonificación permita la actividad comercial en donde se encuentra la instalación de procesamiento.

Encuentre en internet la información de contacto de su inspector local de seguridad alimentaria: <https://oda.direct/FindFoodInspector>

## Requisitos (continuación)

---

### Paredes y techos

- La superficie de las paredes y techos de todas las salas de exposición, almacenamiento y elaboración/preparación debe estar en buen estado, ser de color claro, lisa y fácil de limpiar.

### Almacenamiento de alimentos

- Separados de los productos químicos.
- Envases e ingredientes almacenados fuera del suelo.

### Puertas/ventanas

- Aberturas exteriores protegidas de la entrada de insectos y roedores mediante puertas herméticas de cierre automático, ventanas cerradas, pantallas, corrientes de aire controladas u otros medios eficaces.
- Las mosquiteras de las ventanas y otras aberturas al exterior están bien ajustadas y no tienen roturas.

### Iluminación

- Las bombillas, lámparas, tragaluces u otros accesorios de cristal suspendidos sobre alimentos expuestos, zonas de preparación de alimentos, limpieza de equipos e instalaciones de almacenamiento, están protegidos, revestidos o son resistentes a la rotura.

### Ventilación

- Ventilación suficiente en todas las habitaciones, de forma que éstas estén libres de calor excesivo, vapor, condensación, vapores, olores desagradables, humo y vapores.
- Sistemas de ventilación instalados y operados de acuerdo con los códigos de construcción estatales y que, cuando se ventilan al exterior, no crean una descarga dañina o ilegal.
- Todos los sistemas cumplen los códigos del Jefe de Bomberos del Estado.

### Instalación de equipos

- Instalados como móviles o diseñados para ser limpiados en su lugar (CIP, por sus siglas en inglés).
- La construcción de estanterías, armarios y métodos de almacenamiento deberá permitir un fácil acceso para la limpieza y la inspección sanitaria.
- La madera debe tener un acabado liso, fácil de limpiar y no absorbente.

### Exterior

- Libre de arbustos, vegetación, escombros y equipos alrededor del exterior para evitar el alojamiento de plagas.

### Varios

- Zona de almacenamiento independiente para trapeadores, escobas y material de limpieza.
- Debe instalarse una pila o pileta para trapeadores para la eliminación sanitaria de las aguas residuales procedentes de las actividades de limpieza.
- Ropa adecuada, casilleros y/o vestuarios para guardar la ropa sucia, la ropa y los objetos personales de los empleados (zapatos, abrigos, bolsos, etc.).

### Agua y aguas residuales

- El agua de pozo debe someterse a un análisis de bacterias coliformes realizado por un laboratorio independiente que dé un resultado de "ausente".
- Los sistemas sépticos deben ser aprobados por la autoridad séptica local antes de obtener la licencia.