

**DEPARTAMENTO ESTATAL DE SERVICIOS DE SALUD DE
TEXAS**



TEXAS
Health and Human
Services

Texas Department of State
Health Services

**DIVISIÓN DE SERVICIOS REGULADORES
SECCIÓN DE SEGURIDAD AMBIENTAL Y DEL CONSUMIDOR
UNIDAD DE POLÍTICAS, NORMAS Y ASEGURAMIENTO DE
LA CALIDAD**

**Grupo de Sanidad Pública y Seguridad de Alimentos de
Venta al por Menor**

CÓMO DESARROLLAR PLANES DE MEDIDAS CORRECTIVAS

El plan de medidas correctivas (CAP) es un acuerdo voluntario establecido con la persona a cargo para llegar a un control gerencial activo de los factores de riesgo de las enfermedades transmitidas por alimentos que están fuera de control. La persona a cargo debe desarrollar un plan de medidas correctivas con orientación del funcionario de inspección de seguridad alimenticia. Deben usarse principios de HACCP para desarrollar un plan de medidas correctivas.

Los primeros tres principios de HACCP están contemplados en las TFER:

- 1) Identifique el peligro
- 2) Determine el punto crítico de control
- 3) Determine el límite crítico del punto crítico de control

El CAP contempla los siguientes cuatro principios:

- 4) Monitoreo: el CAP debe proveer respuestas para las siguientes preguntas:
 - a) ¿Qué se hará?
 - b) ¿Quién lo hará?
 - c) ¿Dónde se hará?
 - d) ¿Cuándo y con qué frecuencia se hará?
- 5) Medida correctiva: el CAP debe proveer la respuesta para la siguiente pregunta:
¿Qué harán los empleados del establecimiento alimentario cuando los alimentos estén fuera de control de tiempo y temperatura?
- 6) Verificación: el CAP debe proveer respuestas para las siguientes preguntas:
 - a) ¿Cómo se sabe si el plan está funcionando?
 - b) ¿Quién está a cargo de determinar si el plan está funcionando?

- 7) Llevar un registro: el CAP debe proveer respuestas para las siguientes preguntas:
- a) ¿Dónde van a guardarse los registros?
 - b) ¿Por cuánto tiempo van a guardarse los registros?

VIOLACIONES RELATIVAS A LA CONSERVACIÓN EN FRÍO

Secciones aplicables de las Reglas para los Establecimientos Alimentarios de Texas (TFER):

Sección 228.75 (f) Control de temperatura y tiempo, conservación en caliente y frío.

Sección 228.2 (144) Alimento bajo control de tiempo y temperatura por seguridad, definición.

Definición de alimento bajo control de tiempo y temperatura por seguridad

Alimento bajo control de tiempo y temperatura por seguridad (TCS)—(antes conocido como alimento potencialmente peligroso (PHF)). Un alimento que requiere estar bajo control de tiempo y temperatura por seguridad para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Un alimento animal crudo o tratado con calor. Un alimento vegetal tratado con calor o que consiste en germinado de semilla crudo, melón cortado, verdura de hojas verdes cortada, tomate cortado o una mezcla de tomates cortados que no están modificados de alguna forma para que no puedan sostener el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas, o mezclas de ajo en aceite que no están modificadas de alguna forma para que no puedan sostener el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

Ejemplo de un CAP de conservación en frío

“El dueño acuerda poner un termómetro exacto en la cámara frigorífica a más tardar para el cierre de hoy. Cada gerente de turno registrará la temperatura de la cámara frigorífica a las 10 a.m., 2 p.m. y al cierre. Si la temperatura del aire es mayor a 41° F, se revisarán las temperaturas internas de los alimentos bajo control de tiempo y temperatura por seguridad (TCS). Si las temperaturas internas de los alimentos bajo TCS sobrepasan los 41° F por más de 4 horas, el dueño será notificado, los alimentos serán destruidos y se registrará una medida en el diario de temperaturas. El gerente calibrará la cámara frigorífica semanalmente y registrará los resultados en el diario de temperaturas, el cual se mantendrá en la oficina del gerente.”

Elementos del CAP

Principio #4: Monitoreo

“Cada gerente de turno registrará la temperatura de la cámara frigorífica a las 10 a.m., 2 p.m. y al cierre”

¿Qué se hará? Se anotará la temperatura
¿Quién lo hará? Cada gerente de turno
¿Dónde se hará? En la cámara frigorífica
¿Cuándo se hará? 10 a.m., 2 p.m. y al cierre

Principio #5: Medida correctiva

¿Qué se hará cuando los alimentos estén fuera de control de tiempo y temperatura?

“Se notificará al dueño, los alimentos serán destruidos y se registrará una medida en el diario de temperaturas”

Principio #6: Verificación

“El gerente calibrará la cámara frigorífica semanalmente y registrará los resultados”

¿Quién está a cargo de determinar si el plan está funcionando? El gerente

¿Cómo sabe él si el plan está funcionando?

Verifica el termómetro y el diario

Principio #7: Llevar un registro

“El gerente calibrará la cámara frigorífica semanalmente y registrará los resultados en el diario de temperaturas, el cual se mantendrá en la oficina del gerente”.

¿Dónde van a guardarse los registros? En la oficina del gerente

¿Por cuánto tiempo van a guardarse los registros?

Indefinidamente