



TEXAS
Health and Human
Services

Texas Department of State
Health Services

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

**GRUPO DE SANIDAD PÚBLICA Y SEGURIDAD DE
ALIMENTOS DE VENTA AL POR MENOR**

**DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN RESPECTO A LOS HONGOS
SILVESTRES**

25 de septiembre de 2015 (Revisado: 23 de febrero de 2017)

Asunto: Documento de orientación para un modelo de programa de hongos de cosecha silvestre

Una primera línea de defensa para asegurarse de que los alimentos cubran los requisitos es obtener los alimentos de fuentes aprobadas. Además es crítico vigilar los productos alimentarios para asegurarse de que, después de cosechados y procesados, estos no sucumban a condiciones que pongan en peligro su seguridad, convirtiéndolos así en adulterados, ni comprometan una presentación honesta. Las disposiciones de las Reglas para los Establecimientos Alimentarios de Texas (TFER), 25 TAC §228.62 (f), son claras en cuanto a que los hongos de cosecha silvestre solo pueden considerarse como una fuente aprobada si la entidad reguladora los ha aprobado de conformidad con sus normas. El Anexo del Código Alimentario de 2013 de la FDA aclara que una entidad reguladora puede establecer su proceso de aprobación aplicando sus propias leyes y políticas y estipula que las entidades reguladoras cuentan con la flexibilidad para establecer su proceso de aprobación.

El Anexo recomienda que las entidades reguladoras consideren los siguientes elementos al desarrollar sus normas para los hongos de cosecha silvestre:

1. Los recursos y los criterios para seleccionar las especies de hongos silvestres para el servicio o venta;
2. Llevar un registro y la trazabilidad de forma que se garantice la seguridad de los hongos de cosecha silvestre;
3. Especificaciones escritas del comprador que incluyan:
 - a. La identificación con el nombre científico y el nombre común de la especie de hongo;

- b. Una declaración de que el hongo fue identificado en estado fresco;
- c. El nombre y la información de contacto de la persona que identificó el hongo y del vendedor del hongo; y
- d. Una declaración sobre las cualificaciones y capacitación del identificador, específicamente en lo relacionado con la identificación del hongo.

Definición

A efectos de este documento, un hongo de cosecha silvestre significa un hongo fresco que ha sido cosechado en su hábitat natural y que no ha sido procesado (e.g., seco). Los hongos de cosecha silvestre no incluyen los hongos que han sido envasados en una planta de procesamiento de alimentos aprobada ni los hongos cultivados.

Lenguaje de aprobación de hongos de cosecha silvestre

Además de los parámetros establecidos por la entidad reguladora mediante la regulación, la entidad reguladora debe requerir que el establecimiento alimentario provea a la entidad reguladora una notificación única para su aprobación antes del uso o venta.

Criterios de selección y recursos sobre hongos de cosecha silvestre

Las entidades reguladoras pueden especificar los criterios para establecer una lista de especies de hongos de cosecha silvestre aprobadas que podrían considerarse como una fuente aprobada. Los criterios podrían incluir hongos que:

- ya se estén comerciando, según los recolectores, chefs y comerciantes de la jurisdicción;
- sean fácilmente identificados con características de campo, según lo determine la jurisdicción;
- sean comunes, en una jurisdicción específica, según lo determine un comité;
- generalmente se considera que representan un bajo riesgo de reacción alérgica, según lo determine un comité; o
- estén aprobados para la venta en otros estados.

Llevar un registro y trazabilidad

Public Sanitation and Retail Food Safety Group • PO Box 149347, Mail Code 1987 • Austin, Texas 78714-9347
(512) 834-6753 • Facsímil: (512) 834-6683 • <http://www.dshs.texas.gov/foodestablishments/>

Para facilitar la trazabilidad y la investigación de las enfermedades transmitidas por alimentos, la entidad reguladora debe considerar un lenguaje de regulación que resuma la forma apropiada de llevar un registro en el establecimiento alimentario. La entidad reguladora debe desarrollar elementos para los documentos para llevar un registro (e.g., una tarjeta o etiqueta), tomando en consideración factores particulares de cada jurisdicción local o regional, y debe especificar la conservación de los registros. Si la entidad reguladora requiere que los hongos de cosecha silvestre vayan acompañados de un registro, los registros de los hongos de cosecha silvestre deben permanecer adjuntos al recipiente en el que los hongos de cosecha silvestre son recibidos y guardados hasta que el recipiente quede vacío.

Los registros pueden incluir la siguiente información:

- Nombre del identificador aprobado;
- Domicilio y número telefónico;
- Nombre binomial en latín y el nombre común usado localmente del hongo;
- Fecha de cosecha;
- Lugar de cosecha (e.g., ciudad, condado, municipio, etc.);
- Peso durante la cosecha; y
- Nombre del recolector, si no fueron cosechados por un identificador aprobado.

No se recomienda mezclar los lotes de hongos de cosecha silvestre, ya que sirve para confundir la trazabilidad y las investigaciones de las enfermedades transmitidas por alimentos y podría dificultar los esfuerzos para remover los productos implicados de la cadena alimenticia. Los registros deben conservarse al menos 90 días a partir de la fecha en que se vacíe el recipiente. Este periodo de conservación debe tomar en cuenta los periodos latentes asintomáticos posiblemente largos (que pueden ser de hasta 14 días después del consumo), los plazos de diagnóstico e investigación que pueden ser de hasta 3 semanas, y los plazos de conservación de registros ya existentes especificados en las TFER para otros alimentos.

Especificaciones escritas del comprador

Además de los registros que deben conservarse con los hongos de cosecha silvestre al ser estos recibidos y durante el almacenamiento para facilitar la trazabilidad y la investigación de las enfermedades transmitidas por alimentos, el establecimiento alimentario debe tener una especificación de comprador escrita, la cual debe permanecer en los archivos del establecimiento alimentario al menos 90 días a partir de la fecha de venta o servicio. Esta especificación escrita debe incluir:

- La identificación con el nombre científico y el nombre común de la especie de hongo;
- Una declaración de que el hongo fue identificado en estado fresco;
- El nombre y la información de contacto de la persona que identificó el hongo y del vendedor del hongo; y
- Una declaración sobre las cualificaciones y capacitación del identificador, específicamente una relacionada con la identificación del hongo.

Notificación al consumidor

Si la entidad reguladora requiere que un establecimiento alimentario solo reciba hongos de cosecha silvestre que hayan sido identificados por una persona que esté certificada o haya recibido la capacitación requerida por la entidad reguladora y el establecimiento alimentario mantiene registros y especificaciones sobre el comprador, entonces no es necesario requerir un aviso al consumidor. Sin embargo, si la entidad reguladora no requiere certificación ni capacitación o el proceso de aprobación no incluye los elementos recomendados resumidos en este documento, entonces la entidad reguladora debe especificar que la aprobación significa que un establecimiento alimentario que vende, usa o sirve hongos de cosecha silvestre debe asegurarse de que los hongos estén evidentemente identificados con una etiqueta, letrero, o nota en el menú que diga:

- El nombre común y habitual del hongo; y
- La declaración "Hongos de cosecha silvestre: no es un producto inspeccionado y ha sido cosechado de un sitio no inspeccionado".

Requisitos de regulación

Cite los requisitos de regulación de la jurisdicción local para la ubicación y distribución de hongos de cosecha silvestre.

Recomendaciones adicionales

Además de la capacitación o certificación requerida para la identificación de hongos de cosecha silvestre, debe requerirse la capacitación de los trabajadores alimentarios si es que hay una disponible. Aunque no es un asunto de salud pública, se anima a la jurisdicción a que incluya el tema de los métodos de cosecha para la conservación de especies en el programa de capacitación o certificación.