



DEPARTAMENTO ESTATAL DE SERVICIOS DE SALUD DE TEXAS

DIVISIÓN DE SERVICIOS REGULADORES

SECCIÓN DE SEGURIDAD AMBIENTAL Y DEL CONSUMIDOR

Texas Department of State
Health Services

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

ASUNTO: Directrices para el procesamiento personalizado

Procesamiento personalizado es el procesamiento de animales de caza (como el venado, el jabalí, la codorniz, etc.) por medio de una operación para un cazador y para uso personal del cazador.

El procesamiento de animales de caza autóctonos por operadores independientes en Texas es una práctica común durante la temporada de caza. La manera en que este tipo de empresa opere en Texas depende de varios factores. Las empresas que se encuentren bajo la jurisdicción reguladora local deben ponerse en contacto con esa jurisdicción para obtener información específica. Las empresas que operen bajo la jurisdicción reguladora del Departamento Estatal de Servicios de Salud de Texas (DSHS) podrán observar que partes de las normas reguladoras del Grupo del DSHS para Alimentos y partes de las del Grupo del DSHS para Establecimientos Alimentarios tratan los mismos temas. Asimismo, la Unidad del DSHS de Garantía de Seguridad de la Carne también atiende preguntas y ofrece orientación. El presente documento orientador proporciona información sobre los requisitos y directrices para obtener permisos con el fin de garantizar la distribución al consumidor de productos libres de riesgos.

- **No se requiere ningún permiso o inspección para lo siguiente:** Una operación que únicamente procese carne de caza autóctona que es devuelta directamente al cazador para uso personal del cazador y está localizada en un área bajo la jurisdicción reguladora del DSHS. No conlleva ventas al por menor y no se comercializa carne al por mayor. En la empresa no hay ninguna inspección estatal de otra carne por parte de Garantía de Seguridad de la Carne. Esta empresa está realizando un servicio personal para el cazador pero puede solicitar una inspección voluntaria presentando una Solicitud de Inspección de Establecimientos Alimentarios (EF23-12972) y el pago de la tarifa de Inspección de Establecimientos. El Grupo de Sanidad Pública y Seguridad de Alimentos de Venta al por Menor o un Grupo para Alimentos Manufacturados llevarán a cabo la inspección. La solicitud (EF23-12972) se puede descargar del sitio web del Grupo de Permisos para Alimentos en: <http://www.dshs.texas.gov/foodestablishments/forms.aspx>
- **Se requiere una inspección para lo siguiente:** Una operación que procese 1carne de caza autóctona para el programa Hunters for the Hungry o para

cualquier otro banco de alimentos sin fines de lucro. La carne de caza autóctona que es trasladada a la empresa para su procesamiento será donada al programa Hunters for the Hungry o a otro banco de alimentos sin fines de lucro. Este tipo de operación debe ser inspeccionado y debe presentarse el pago de la tarifa de inspección para un establecimiento de venta de alimentos al por menor. La inspección será realizada por el Grupo de Sanidad Pública y Seguridad de Alimentos de Venta al por Menor, el Grupo para Alimentos Manufacturados o la Autoridad Reguladora local.

- **Será necesario un permiso para manufacturar alimentos o bien un permiso para un establecimiento de alimentos de ventas al por menor para las entidades siguientes:** Una empresa que lleve a cabo el procesamiento de otros productos de carne o de ave de corral no sujetos a la jurisdicción o que lleve a cabo otro tipo de operaciones con alimentos. El permiso adecuado –una licencia de fabricante de alimentos o una licencia para un establecimiento alimentario de venta al por menor (si se encuentra bajo la jurisdicción del DSHS)– dependerá del volumen anual bruto de ventas congruente con los requisitos para la concesión de licencia del DSHS. El formulario para la licencia de fabricante de alimentos o licencia de establecimiento alimentario de ventas al por menor puede descargarse desde el sitio web del grupo de permisos para alimentos en: <http://www.dshs.texas.gov/foodestablishments/forms.aspx>. Si la empresa está localizada en una jurisdicción de salud local, usted necesitará contactar esa jurisdicción de salud local para informarse sobre los requisitos para obtener licencia o permiso.
- **Una excepción (*variance*) debe someterse a la autoridad reguladora, para a lo siguiente:** Un establecimiento alimentario de venta al por menor que tenga licencia de una autoridad reguladora y quiera dar servicio personalizado de procesamiento de animales de caza autóctonos para uso personal. El requisito de excepción (*variance*) se basa en una disposición estipulada en las Reglas para los Establecimientos Alimentarios de Texas (TFER), Sección 228.76, relacionada con el Método de Procesamiento Especializado. La empresa también debe someter para su autorización un plan de Procedimientos Operativos Ordinarios (SOP, Standard Operation Procedures) junto con la solicitud de excepción (*variance*). Una copia de las TFER puede descargarse del sitio web del Grupo para Establecimientos Alimentarios en: <http://www.dshs.texas.gov/foodestablishments/laws-rules.aspx>

Directrices para el procesamiento personalizado

- El procesamiento de animales de caza autóctonos no se encuentra bajo la autoridad reguladora de la Unidad de Garantía de Seguridad de la Carne (MSA). Una empresa que esté bajo la autoridad reguladora de la MSA está autorizada

para procesar de forma personalizada animales de caza autóctonos para uso personal. El animal de caza debe ser procesado en un tiempo separado, almacenado de manera separada y todo el equipo empleado debe limpiarse y desinfectarse de acuerdo con las normas, antes de procesar cualquier producto de carne sujeto a la jurisdicción. Si el producto contiene carne de una especie sujeta a la jurisdicción, la carne de la especie sujeta a jurisdicción debe provenir de una fuente aprobada.

- Los requisitos mínimos siguientes deben cumplirse en cualquier operación de procesamiento de un animal de caza autóctono:
 - a. Todas las carcasas deben almacenarse a una temperatura de 41 grados Fahrenheit o menos. Deben estar disponibles termómetros de buena precisión en cada unidad de almacenamiento en frío. Quien realiza el procesamiento debe tener un método de registro que demuestre la fecha en que se recibió la carcasa, cuándo se procesó y cuándo fue devuelta al propietario.
 - b. No se permite la combinación de mezclas de diferentes especies. Todos los animales "con su piel" deben haberse limpiado, separado e introducido en bolsas incluyendo las astas y las pezuñas. Las carcasas desolladas deben destazarse y lavarse para eliminar cualquier contaminación en bruto. Las operaciones de taxidermia deben realizarse completamente separadas de las instalaciones donde se realice el procesamiento.
 - c. El equipo de procesamiento debe limpiarse y desinfectarse (*sanitize*) para su uso entre una especie y otra.
 - d. Las Buenas prácticas de manufactura (GMP, Good Manufacturing Practices) deben cumplirse en lo que respecta al edificio y los terrenos, así como a la limpieza y desinfección del equipo de procesamiento. Las instalaciones deben contar con agua corriente caliente y fría, una fuente de agua aprobada, una adecuada eliminación de aguas residuales, un control efectivo de plagas, e instalaciones de sanitarios disponibles para los empleados. Otros requisitos adicionales podrán tener que cumplirse si la empresa tiene una licencia del DSHS. Está disponible una copia de las Reglas Actualizadas sobre las Buenas Prácticas de Manufactura y Buenas Prácticas de Almacenamiento en la Manufactura, Envase o Depósito de Alimentos para Humanos (Código Administrativo de Texas, título 25, parte 1, capítulo 229, subcapítulo N) en el siguiente sitio web:
<http://www.dshs.texas.gov/foods/default.aspx>
 - e. Los paquetes de carne de caza autóctona procesada deben exhibir en la etiqueta el nombre del producto; la leyenda: "este producto no es para la

reventa"; el nombre y domicilio de la procesadora; y una lista de los ingredientes, si el producto contiene dos o más ingredientes, como en las salchichas.

- La siguiente es información de contacto de los Grupos de Alimentos, de Establecimientos Alimentarios y de Autorizaciones en Alimentos.

Grupo de Alimentos:

(512) 834-6670

Fax: (512) 834-6681

<http://www.dshs.texas.gov/foods/default.aspx>

Grupo de Establecimientos

Alimentarios:

(512) 834-6753

Fax: (512) 834-6683

<http://www.dshs.texas.gov/foodesta>

Grupo de Autorizaciones en Alimentos:

(512) 834-6626

Fax: (512) 834-6618

foodslicensinggroup@dshs.state.tx.us

<http://www.dshs.texas.gov/foodestablishments/permitting.aspx>