

Fuentes Autorizadas de Productos Alimenticios

Approved Sources for Food Products

EL PRIMER PASO PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE SUS CLIENTES

THE FIRST STEP IN ENSURING SAFE FOOD FOR YOUR CUSTOMERS

Spanish

Requerimientos generales

Cómprele los alimentos a proveedores comerciales que están bajo control regulatorio. Las fuentes autorizadas pueden incluir a:

- Cultivadores locales, regionales o internacionales
- Plantas de fabricación de alimentos
- Proveedores o distribuidores de alimentos

La persona a cargo (PIC) tiene el deber de asegurar que la comida no se prepare, ni se guarde en viviendas privadas.

El establecimiento de comida puede aceptar o comprar los productos directamente al cultivador. El cultivador puede cosechar sus vegetales y frutas en su propia tierra sin contar con una licencia para alimentos o puede comprarlos y revenderlos con licencia. Sin importar si tienen, o no, la licencia, los cultivadores deben asegurar que todos los alimentos que vendan o donen, cumplan con las regulaciones aplicables.

Requerimientos especiales

Ciertos productos alimenticios deben cumplir con requerimientos específicos. Entre éstos, se incluyen los siguientes:

- La leche líquida y los productos lácteos deben provenir de fuentes que cumplen

English

General requirements

Purchase food from commercial suppliers under regulatory control. Approved sources may include:

- Local, regional or international growers
- Food manufacturing plants
- Food suppliers or distributors

It is the duty of the person in charge (PIC) to ensure that food is not prepared or stored in a private home.

A food establishment may buy or accept produce directly from a grower. The grower can produce food on their own land to sell without a food license, or they can buy produce and resell it with a food license. Whether licensed or not, growers must ensure that all food they sell or donate complies with applicable regulations.

Special requirements

Certain food products must meet specific requirements. These include:

- Fluid milk and milk products must be from sources that comply with Grade A standards, which include pasteurization.

con las normas de Grado A, que incluyen la pasteurización.

- Los peces deben pescarse bajo normas comerciales o legales y se debe contar con la aprobación de la autoridad regulatoria para venta o servicio.
- La carne y las aves de corral deben ser sometidas a la inspección del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) o de Minnesota y recibir su aprobación.
- Los animales de caza deben ser sometidos a la inspección del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) o de Minnesota y recibir su aprobación.
- Los huevos en su cáscara deben recibirse limpios e intactos, y cumplir con las normas de Grado B o superiores.
- Los huevos líquidos, congelados, secos y otros productos derivados de los huevos deben estar previamente pasteurizados al recibirlos en el establecimiento.
- Todos los alimentos que vienen en latas, en bolsas o sellados herméticamente se deben comprar a un procesador certificado de alimentos.
- Los moluscos deben provenir de una fuente que aparezca listada en la [Lista de Transportistas Interestatales Certificados de Mariscos \(Interstate Certified Shellfish Shippers List\)](#).
- Los hongos comestibles deben comprarse a un recolector que haya aprobado el curso de identificación que cubre esa variedad específica de hongos.

Mejores prácticas

Identificación de las fuentes autorizadas

- Fish must be commercially or legally caught and approved by a regulatory authority for sale or service.
- Meat and poultry must be USDA or Minnesota Department of Agriculture inspected and passed.
- Game animals raised in Minnesota must be USDA or Minnesota Department of Agriculture inspected and passed.
- Shell eggs must be received clean and intact and meet grade B standards or better.
- Liquid eggs, frozen eggs, dry eggs, or other egg products must already be pasteurized when received.
- Canned, bagged, or hermetically sealed food must be purchased from a licensed food processor.
- Molluscan shellfish must be from a source listed in the [Interstate Certified Shellfish Shippers List](#).
- Edible mushrooms must be obtained from a forager who has completed an approved identification course for that specific variety of mushroom.

Best practices

Identifying approved sources

- Review the source's food safety plan.

- Revisar el plan de seguridad de alimentos de la fuente.
- Inspeccionar el vehículo de transporte.
- Inspeccionar los productos alimenticios entregados en cuanto a seguridad y calidad.
- Pedir un recibo de compra y mantener registros completos.

Mantenimiento de registros

Los recibos deben incluir la información siguiente:

- Fecha de entrega
- Recibido por: (nombre)
- Donado o comprado
- Descripción y cantidad de alimentos
- Nombre del proveedor, dirección e información de contacto (número de teléfono o dirección electrónica)

- Inspect the transportation vehicle.
- Inspect delivered food products for safety and quality.
- Ask for a receipt of purchase and keep good records

Record-keeping

Receipts should include the following information:

- Date of delivery
- Received by name
- Donated or purchased
- Description and amount of food
- Name of supplier, address and contact information (phone or email address)

Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)
(www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

[Interstate Certified Shellfish Shippers List](http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FederalStateFoodPrograms/ucm2006753.htm)
(www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FederalStateFoodPrograms/ucm2006753.htm)

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

ENERO 2019

Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

JANUARY 2019

To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000..