



# LOS 5 CAMBIOS PRINCIPALES AL CÓDIGO ALIMENTARIO DE COLORADO

A partir del 16 de marzo de 2024, el Código Alimentario de Colorado adoptó el Código Alimentario 2022 de la FDA. A continuación, se muestra una lista de los 5 cambios principales en el código actual. Esta lista no es exhaustiva; Consulte a su agencia de salud local si tiene alguna pregunta.

## 1. Gerente Certificado de Protección de Alimentos (CFPM)

Actualmente, la mayoría de los establecimientos de comida deben contar con un CFPM. A partir del 1 de marzo de 2025, el responsable deberá ser un CFPM en la mayoría de los establecimientos de comida. Es posible que no se requiera un CFPM durante todas las horas de operación. Los ejemplos incluyen, entre otros, la preparación de alimentos de bajo riesgo antes de la apertura del establecimiento (panaderías) o un establecimiento que tiene horarios de funcionamiento en los que se sirven bebidas/alimentos de bajo riesgo. Aún así, la cocina (barras) está cerrada.

## 2. Limpieza de Eventos de Vómitos y Diarrea

Se requerirán procedimientos escritos para limpiar vómitos y eventos diarreicos. La segunda página de este documento cumplirá con este nuevo requisito.

## 3. Etiquetado de alimentos con alérgenos

Los establecimientos minoristas de alimentos deberán notificar a los clientes sobre los principales alérgenos alimentarios utilizados como ingredientes. Las notificaciones pueden ser físicas o electrónicas, como folletos, notificaciones de menús o cajas de delicatessen, etiquetas, carteles, carteles u otros medios escritos eficaces. Los nueve alérgenos alimentarios principales son la leche, los huevos, el pescado, los crustáceos, los frutos secos, el trigo, el maní, la soja y el sésamo.

## 4. Almacenamiento de alimentos envasados y sin envasar

Los alimentos crudos para animales se almacenarán separados de las frutas y verduras sin lavar. Este código codifica el estándar de la industria de no almacenar frutas y verduras sin lavar debajo de proteínas animales crudas.

## 5. Instrucciones de cocción del fabricante

Los alimentos envasados comercialmente con instrucciones de cocción deben prepararse de acuerdo con esas instrucciones, a menos que el fabricante indique que se pueden consumir sin cocinar más. Estos alimentos no fueron procesados para controlar los patógenos, por lo que no se pueden ofrecer listos para comer a menos que se sigan las instrucciones de cocción.

Issued: 3/16/24

Para obtener más información, comuníquese con su departamento de salud local o visite:

[cdphe.colorado.gov/retail-food/retail-food-resources](https://cdphe.colorado.gov/retail-food/retail-food-resources)



**COLORADO**  
Department of Public  
Health & Environment

# Procedimientos de limpieza para vómitos/eventos fecales

Reglamento 6 CCR 1010-2: Establecimientos minoristas de alimentos

El Código Alimentario de Colorado de 2024 exige que todos los establecimientos de alimentos tengan un procedimiento escrito para responder a eventos de vómitos y diarrea. Este es un ejemplo de procedimiento que deben seguir los empleados cuando respondan a eventos de vómitos y diarrea en establecimientos de alimentos.

## Regulación

2-501.11 Código alimentario de Colorado

Un establecimiento de alimentos deberá tener procedimientos escritos que los empleados deben seguir cuando respondan a vómitos o eventos diarreicos que impliquen la descarga de vómito o materia fecal en las superficies del establecimiento de alimentos. Este documento sirve como guía recomendada para este requisito.

## El vómito y la diarrea transmiten virus rápidamente

Cuando hay vómito o diarrea, existe un alto potencial de propagación de virus. Una respuesta adecuada a tal evento de manera oportuna puede reducir la probabilidad de que los alimentos se contaminen y que otras personas enfermen como resultado.

Agencia de Protección Ambiental:  
otros desinfectantes eficaces

[epa.gov/pesticide-registration/selected-epa-registered-disinfectants](https://www.epa.gov/pesticide-registration/selected-epa-registered-disinfectants)

Centro para el Control de Enfermedades - Prevención de la infección por norovirus

[cdc.gov/norovirus/about/prevention.html](https://www.cdc.gov/norovirus/about/prevention.html)

## Los accidentes por vómitos y diarrea deben limpiarse siguiendo los siguientes pasos recomendados:

- La pronta retirada de empleados, clientes y otras personas enfermas de las áreas de preparación, servicio y almacenamiento de alimentos minimizará el riesgo de transmisión de enfermedades.
- Separe el área y cubra el vómito/materia fecal con una toalla desechable de un solo uso para evitar la aerosolización.
- Mezcle una solución de cloro que sea más fuerte que la solución de cloro utilizada para la desinfección general [los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades recomiendan 5000 ppm o 1 taza de cloro doméstico común (8,25 %) por galón de agua. Se pueden encontrar otros desinfectantes eficaces en el sitio web de la Agencia de Protección Ambiental que se detalla a continuación.
- Use guantes desechables mientras limpia. Para ayudar a prevenir la propagación de enfermedades, se recomienda encarecidamente utilizar una mascarilla desechable y/o una bata (o delantal) y cubre zapatos al limpiar materia líquida.
- Asegúrese de que el área afectada esté adecuadamente ventilada (la solución de cloro puede volverse irritante cuando se inhala para algunas personas y también puede volverse irritante para la piel).
- Remoje o limpie el vómito y/o la materia fecal con toallas y deséchelas en una bolsa de basura plástica.
- Aplique la solución de lejía sobre la superficie contaminada y déjela permanecer húmeda en la superficie afectada durante al menos 1 minuto. Deje que el área se seque al aire. Deseche cualquier solución desinfectante restante una vez que se haya limpiado el accidente.
- Deseche todos los guantes, máscaras y batas (o delantales) en una bolsa de plástico y deseche la bolsa inmediatamente.
- Tomar medidas para eliminar y/o limpiar y desinfectar las herramientas y equipos.
- Se utiliza para limpiar el vómito y/o la materia fecal.
- LÁVESE ADECUADAMENTE LAS MANOS Y, SI ES POSIBLE, DÚCHESE Y CAMBIESE DE ROPA.
- Deseche cualquier alimento que pueda haber estado expuesto al área afectada.
- Documente la información de la(s) persona(s) que estuvo enferma. Se debe incluir información como: nombre, dirección, edad e historial de viajes (itinerario de los últimos días) y un historial de consumo de alimentos de 3 días.
- Completar un informe de incidente de las acciones tomadas. Incluya información como: la ubicación del incidente, la hora y fecha, y los procedimientos del proceso de limpieza. Mantener la información archivada por la empresa durante al menos un año. NOTA: la información puede ser útil para la investigación del departamento de salud.

Para obtener más información, comuníquese con su departamento de salud local o visite:

[cdphe.colorado.gov/retail-food/retail-food-resources](https://cdphe.colorado.gov/retail-food/retail-food-resources)



**COLORADO**  
Department of Public  
Health & Environment