



Departamento de Agricultura y
Desarrollo Rural de Michigan
P.O. Box 30746, Lansing, MI 48909 • 517-241-6666

PAQUETE INFORMATIVO PARA EMPRESAS ALIMENTARIAS



**Departamento de Agricultura y Desarrollo
Rural de Michigan
División de Alimentos y Productos Lácteos**
P.O. Box 30746, Lansing, MI 48909 •
800-292-3939 www.michigan.gov/mda

Solicitud en línea: Sistema de Portal de Licencias (LPS)

Bienvenido al nuevo Sistema de Portal de Licencias (LPS). LPS es el nuevo sistema de licencias en línea del Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan (MDARD) que ofrece a los usuarios la oportunidad de solicitar, mantener y seguir el estado de licencias y permisos. En este momento, los solicitantes pueden pedir las siguientes licencias a través de LPS:

<p>Lácteos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Representante de campo certificado para el sector lácteo• Planta láctea de grado A• Productor lácteo de grado A• Transportista de productos lácteos• Planta de fabricación de productos lácteos• Productor de productos lácteos• Empresa de transporte de productos lácteos• Estación receptora de lácteos• Servicio único de productos lácteos• Camión cisterna para productos lácteos• Lavado de camiones cisterna de productos lácteos• Estación de transferencia de lácteos• Almacén/Distribuidor de productos lácteos <p>Comerciante de cereales:</p> <ul style="list-style-type: none">• Establecimiento de venta de granos• Comerciante de granos• Camión distribuidor de granos	<p>Establecimiento alimentario:</p> <ul style="list-style-type: none">• Establecimiento alimentario al por menor ampliado• Base expendedora de alimentos• Almacén de alimentos• Procesador de alimentos al por mayor limitado• Economato móvil de alimentos• Establecimiento alimentario móvil• Establecimiento de alimentos al por menor• Unidad Alimentaria Transitoria Especial• Feria estatal o provincial• Establecimiento alimentario temporal• Procesador de alimentos al por mayor <p>Vivero:</p> <ul style="list-style-type: none">• Distribuidor de viveros• Viverista• Viverista registrado• Pequeño viverista <p>Calidad del carburante al por menor:</p> <ul style="list-style-type: none">• Punto de venta de carburantes
---	---

El propósito de esta página es ayudar a los clientes a navegar por el Sistema del Portal de Licencias (LPS, por sus siglas en inglés) y brindar orientación sobre cómo procesar con éxito las solicitudes de licencia/permiso a través del LPS de cara al exterior. En esta página, podrá encontrar una descripción general del nuevo sistema, procedimientos para ayudarlo con el proceso de solicitud, opciones de pago aceptables y enlaces útiles para ayudarlo con el proceso de solicitud de licencia/permiso.

Descripción general

El nuevo sistema en línea contará con un panel de control que permitirá ver fácilmente todas las solicitudes abiertas, las notificaciones del MDARD y la información sobre los pagos relacionados con la organización del usuario.

Algunas de las ventajas del nuevo sistema de concesión de licencias son un acceso más fácil a la información sobre las licencias y el estado de las solicitudes; un proceso de solicitud simplificado y más rápido, y una notificación inmediata cuando esté disponible la próxima temporada de renovaciones. El nuevo sistema también mejorará la eficiencia en el procesamiento de licencias para la Unidad Central de Licencias del MDARD, permitiendo la uniformidad en el procesamiento de licencias y una recopilación de datos más precisa.

Comenzar

MiLogin

MDARD utiliza las cuentas MiLogin para permitir el acceso de los usuarios al Sistema de Portal de Licencias en línea. MiLogin es la solución de gestión de identidad del Estado de Michigan que permite a los usuarios acceder a muchos servicios y sistemas estatales en línea, en múltiples departamentos, utilizando un único ID de usuario y contraseña.

Para más información sobre los servicios MiLogin, visite Michigan.gov/MiLogin

Instrucciones para crear una cuenta MiLogin: [Cómo crear una cuenta MiLogin](#)

Instrucciones para registrarse en una cuenta MiLogin: [Regístrese para obtener una cuenta MiLogin](#)

Si actualmente accede a Water Usage Reporting (WUR), o a cualquier otro de los servicios y aplicaciones en línea del Estado de Michigan, todos ellos están haciendo uso de las cuentas MiLogin. Utilice su nombre de usuario y contraseña de esos sistemas para iniciar sesión en el portal MiLogin, en lugar de crear una cuenta nueva.

Pago

En este momento, LPS sólo acepta pagos con tarjeta de crédito (Visa, MasterCard, Discover).

Tenga en cuenta que el Estado de Michigan utiliza el Sistema Centralizado de Autorización y Pago Electrónico (CEPAS, por sus siglas en inglés) del Estado para procesar las transacciones en línea con tarjeta de crédito. El cargo aparecerá en su cuenta como "Tarjeta de crédito del Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural". El pago de una nueva solicitud de licencia formará parte de su proceso de solicitud.

Enlaces útiles

Información sobre MiLogin: Michigan.gov/MiLogin

[Cómo crear una cuenta MiLogin](#)

[Pantalla de inicio de sesión de MiLogin](#)

[Pantalla de inicio de sesión del Sistema de Portal de Licencias MDARD \(LPS\)](#)

[Cómo solicitar una nueva licencia en LPS](#)

[Cómo renovar una licencia en LPS](#)

[Aplicaciones en papel](#)

Ayuda/Contacto

Póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente del MDARD llamando al 800-292-3939

(L-V, 8-5) o envíe un correo electrónico con su información de contacto a MDARD-CLU@Michigan.gov.



INFORMACIÓN SOBRE LA CERTIFICACIÓN PIC

A partir del 30 de junio de 2009, la Ley Alimentaria de Michigan exigió que los establecimientos de servicios alimentarios emplearan al menos a un gerente certificado. El Reglamento 570 se adoptó el 2 de octubre de 2009 para complementar los requisitos de la ley. Esto permite al Departamento de Agricultura de Michigan y a los departamentos locales de salud empezar a aplicar la normativa entre seis meses y dos años después de la fecha de adopción de la norma (2 de octubre de 2009).

Por lo tanto, el plazo de aplicación es del 2 de abril de 2010 al 2 de octubre de 2011.

2 de abril de 2010- Se exigen gerentes certificados para los nuevos establecimientos con licencia y los cambios de propietario. Los establecimientos sometidos a revisión obligatoria del plano serán notificados de la necesidad de contar con un gerente certificado antes del día de apertura. Otros establecimientos con licencia nueva, incluido el cambio de propietario, dispondrán de 90 días para obtener un gerente certificado.

2 de octubre de 2011- Los establecimientos de servicios alimentarios estarán obligados a tener un gerente certificado. Los establecimientos que no cuenten con un gerente certificado después de esta fecha dispondrán de 90 días para corregir la infracción.

Las siguientes empresas están exentas de este requisito: Están exentos de este requisito los establecimientos temporales de servicios alimentarios, los locales con máquinas expendedoras y los establecimientos clasificados como de bajo riesgo.

Los gerentes pueden obtener la certificación realizando un curso o tomando una clase de seguridad alimentaria en línea. Ambas opciones requieren realizar un examen y obtener una puntuación mínima del 75% para obtener la certificación. Los certificados suelen tener una validez de cinco años. Aquellos que están actualmente certificados pueden volver a obtener la certificación realizando un examen supervisado.

A continuación, encontrará enlaces para proveedores que pueden resultarle útiles. Esta lista no es exhaustiva y tiene carácter meramente informativo. No dude en ponerse en contacto con otros proveedores que considere adecuados y que cumplan con las normas de certificación. El costo y la duración de la formación varían según el proveedor.

Programa de acreditación ANSI-CFP (Acreditado)

#	Organización
1	360training.com, Inc. Programa de certificación de gerentes de protección alimentaria Learn2Serve®
2	Above Training/StateFoodSafety.com Examen de gerente certificado de protección de alimentos (CFPM, por sus siglas en inglés)
3	National Registry of Food Safety Professionals El Registro Nacional de Profesionales de Seguridad Alimentaria Programa de certificación de gerentes de protección alimentaria Gerente internacional certificado en seguridad alimentaria
4	Asociación Nacional de Restaurantes Programa de certificación de gerentes de protección alimentaria ServSafe®
5	Prometric Inc. Programa de certificación de gerentes de protección alimentaria
6	The Always Food Safe Company, LLC Certificación de gerente de protección alimentaria

Los establecimientos alimentarios que estén obligados a tener un gerente certificado deberán emplear de forma continua al menos a un gerente certificado. El programa de certificación del gerente certificado estará acreditado por el Instituto Nacional Estadounidense de Estándares, utilizando los estándares de la Conferencia de Protección Alimentaria. El gerente certificado debe ser un empleado a tiempo completo del establecimiento. No es necesario que el gerente certificado esté presente durante todas las horas de servicio. El establecimiento es responsable de garantizar que se cumplan con los requisitos de recertificación antes de que expire la certificación.

M
A
N
A
G
E
R



Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan (MDARD) División de Alimentos y Productos Lácteos / Revisión del plano

Lista de comprobación de la inspección previa a la apertura y cómo preparar la inspección antes de que llegue el inspector

La siguiente lista de verificación se proporciona como una herramienta para preparar al propietario/operador de un establecimiento de servicio de alimentos nuevo o remodelado para la inspección de apertura por parte del MDARD. En función de su actividad, es posible que todos los elementos enumerados no sean aplicables.

	Sí	No
1. ¿Se han instalado todos los equipos de la instalación y la construcción de la instalación de acuerdo con los planos aprobados por el MDARD, en caso necesario? Si no se requerían planos, ¿cumplen el equipo y las instalaciones los requisitos del Código Alimentario modificado de Michigan de 2009 y otras normativas aplicables?		
2. ¿Se ha instalado el calentador de agua especificado en los planos?		
3. ¿Están todas las instalaciones para lavarse las manos equipadas con jabón y dispositivos adecuados para secarse las manos?		
4. ¿Se ha obtenido y calibrado un termómetro de metal para productos alimenticios, con una escala de 0-220°F y una precisión de +/-2°F?		
5. Si se van a ofrecer alimentos finos, como hamburguesas de carne y filetes de pescado, ¿se ha obtenido un dispositivo de medición de la temperatura con una sonda adecuada de pequeño diámetro diseñada para medir la temperatura de carnes/alimentos finos?		
6. ¿La iluminación es de intensidad adecuada y está debidamente protegida contra roturas en las zonas requeridas?		
7. ¿Se ha previsto un fregadero para mopas o un desagüe de suelo con bordillo? ¿Se ha previsto un almacenamiento aceptable para las mopas?		
8. ¿Se han obtenido desinfectantes aprobados para todos los fregaderos de lavado manual de vajilla y los contenedores de almacenamiento de paños de limpieza?		
9. ¿Se han obtenido kits de prueba de desinfectantes para todos los desinfectantes que se utilizan?		
10. ¿Están todas las cámaras frigoríficas a 41°F o menos y provistas de termómetros? ¿Los congeladores mantienen los alimentos congelados?		
11. ¿Están en funcionamiento todas las unidades de conservación de alimentos calientes y mantienen adecuadamente la temperatura de los alimentos a 135°F o más y están provistas de termómetros?		
12. ¿Son todas las puertas exteriores herméticas y de cierre automático? No es necesario que las puertas exteriores utilizadas como salidas sean de cierre automático. ¿Las ventanas y otras aberturas al exterior son herméticas o están equipadas con mosquiteras, cortinas de aire o puertas de aire para evitar la entrada de plagas?		
13. ¿Las tuberías de desagüe de las cubiteras, máquinas de hielo, hornos combinados, pozos de inmersión, fregaderos culinarios, refrigeradores sin evaporador u otros equipos con tuberías de agua transparentes están correctamente canalizadas con espacios de aire?		
14. ¿Se han instalado dispositivos de prevención del reflujo adecuados y homologados en las líneas de suministro de agua donde sea necesario (trituradoras de basura, unidades de bebidas gaseosas, vaporizadores, máquinas automáticas de vajilla)?		
15. Si no se dispone de agua y alcantarillado municipales, ¿ha evaluado el departamento de sanidad local el pozo y/o el sistema séptico en el lugar y ha revisado EGLE el tratamiento de las aguas residuales si es necesario?		
16. ¿Dispone la empresa de una copia de sus procedimientos operativos estandarizados (SOP, por sus siglas en inglés) y están los empleados familiarizados con los SOP, como los relativos a la salud de los empleados, el lavado de manos, el marcado de fechas, las temperaturas de los alimentos, etc.? ¿Se ha proporcionado asesoramiento a los consumidores sobre menús, etiquetas, etc., en caso necesario?		
17. ¿Se han lavado, enjuagado y desinfectado a fondo <u>todas</u> las superficies (en contacto y no en contacto con alimentos) para eliminar todos los restos de construcción, grasa y suciedad?		
18. ¿Están correctamente etiquetados todos los alimentos pre envasados? Los requisitos básicos son: nombre y dirección de la empresa, identidad del producto, ingredientes, peso neto y un código de producción y/o último día de venta. Encontrará orientaciones al respecto en nuestro sitio web www.michigan.gov/mdard .		
19. ¿Ha obtenido la empresa alguna variación exigida para artículos como carnes ahumadas, envasado con oxígeno reducido, etc.?		
20. ¿Dispone la empresa de un Plan de HACCP en caso necesario?		
21. ¿Se ha presentado una solicitud de licencia de establecimiento alimentario y se ha abonado la tasa de licencia?		
22. ¿Se han obtenido las autorizaciones definitivas del código de edificación/zonificación, etc.?		
23. Si procede, ¿se ha contratado a un gerente certificado? Presente el certificado en la inspección para la concesión de licencias.		
24. ¿Se ha obtenido una copia del Plan de Acción en Caso de Emergencia (PAE, por sus siglas en inglés) y se encuentra en el lugar? MDARD - Planes de Acción en Caso de Emergencia para Establecimientos de venta de alimentos al por menor (michigan.gov)		
25. ¿Se ha obtenido una copia del Código Alimentario de 2009 y se encuentra en el lugar? Se acepta una copia electrónica. https://www.michigan.gov/-/media/Project/Websites/mdard/documents/food-dairy/laws/mi_modified_2009_food_code.pdf		
Si la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores fue "No", es posible que el establecimiento no esté totalmente preparado para la inspección inicial del MDARD. Si tiene alguna pregunta, llame al contacto de revisión de planos del MDARD al 517-449-8239.		

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL DE MICHIGAN DIVISIÓN DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS

GUÍA DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Para productos fabricados o vendidos en Michigan

La División de Alimentos y Productos Lácteos del Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan (MDARD) es responsable de garantizar que los alimentos y otros envases de consumo estén debidamente etiquetados. La Ley Alimentaria de Michigan de 2000, PA 92 de 2000, en su versión modificada, y el Título 21 del Código de Reglamentos Federales (21 CFR) son las principales leyes de Michigan que rigen el etiquetado de los alimentos.

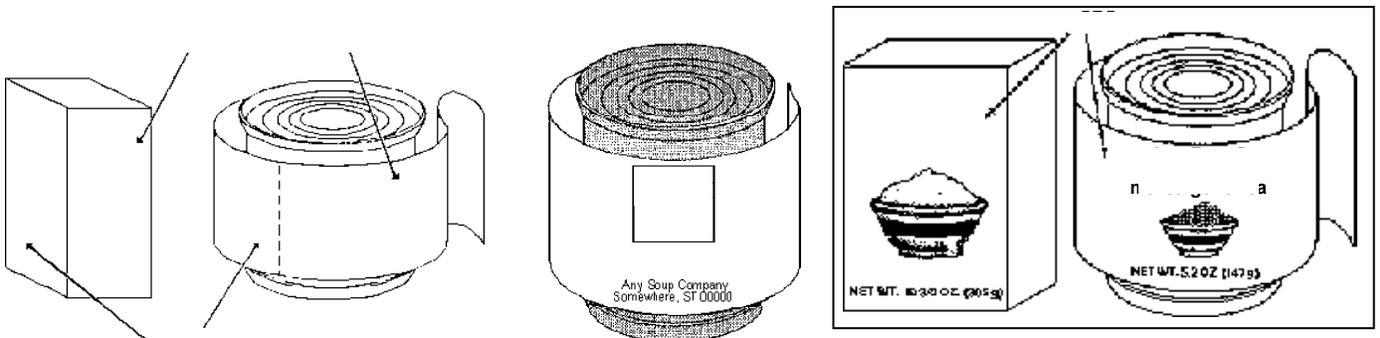
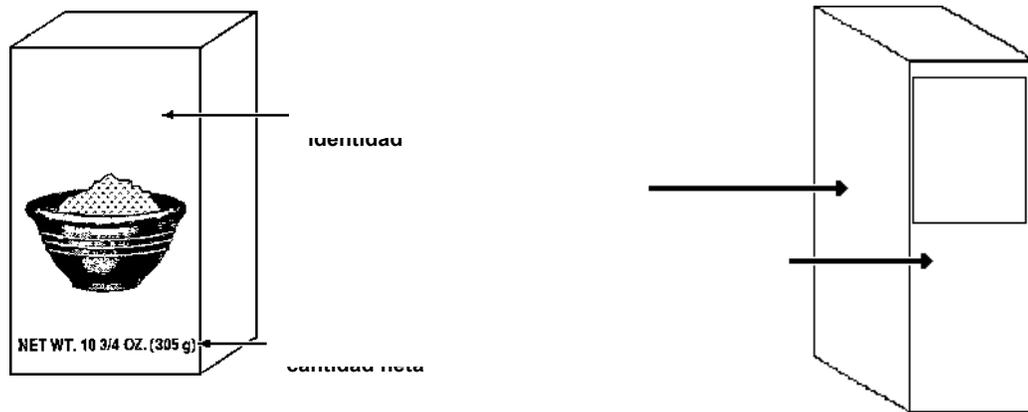
Esta guía resume los requisitos generales de etiquetado de los productos alimenticios. En un documento como este, no resulta práctico intentar responder a todas las preguntas que puedan surgir sobre el etiquetado de los alimentos. Para ayudar a minimizar la acción reguladora y los retrasos, se recomienda que los fabricantes y distribuidores se informen completamente sobre las leyes de etiquetado aplicables antes de ofrecer alimentos para su distribución en Michigan.

Sitio web de etiquetado general de la FDA:

http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm2_006828.htm

Hay dos formas de etiquetar envases y recipientes:

- a. Coloque todas las declaraciones de etiquetas requeridas en el panel de etiquetas frontal (el panel de visualización principal o PDP), o,
- b. Coloque determinadas declaraciones especificadas en la etiqueta en el panel de visualización principal y otras etiquetas en el panel de información (el panel de etiquetas situado inmediatamente a la derecha del panel de visualización principal, tal como lo ve el consumidor que está frente al producto).



DEFINICIONES

- **EL PANEL DE VISUALIZACIÓN PRINCIPAL (PDP, por sus siglas en inglés) es la parte del envase que con mayor probabilidad verá el consumidor en el momento de la compra.** La identidad del producto y la declaración de cantidad deben figurar en el PDP. El resto de la información requerida puede colocarse en el PDP o en el panel de información.
- Por lo general, el PANEL DE INFORMACIÓN es el panel de la etiqueta que se encuentra inmediatamente a la derecha del PDP, tal como lo ve el consumidor que se encuentra frente al producto (existen algunas excepciones para los envases de tamaño irregular; consulte 21 CFR §101.2).

RESUMEN DE LOS REQUISITOS BÁSICOS:

1. **LA DECLARACIÓN DE IDENTIDAD:** El nombre del alimento debe ser el nombre común o habitual del alimento, si lo tiene. Sería engañoso etiquetar un alimento con un nombre nuevo cuando ese alimento tiene un nombre establecido. Si no existe una denominación común o usual, debe utilizarse una frase descriptiva adecuada; la frase debe describir con precisión la naturaleza básica del alimento o sus ingredientes o propiedades características. Si el alimento está sujeto a una norma de identidad, debe llevar el nombre especificado en la norma.

La mención de identidad debe figurar en el panel de visualización principal en líneas generalmente paralelas a la base del envase. Debe ser prominente y de un tamaño de letra razonablemente relacionado con el impreso más prominente del panel frontal; por lo general, esto significa al menos la mitad del tamaño del impreso más grande de la etiqueta.

- a. **AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE:** Cuando se utilicen saborizantes artificiales que simulen, se asemejen o refuercen el sabor característico del alimento, el nombre del producto debe ir acompañado de la frase "saborizado artificialmente" o "artificial" en un tipo de letra no inferior a la mitad del tamaño del nombre del alimento; por ejemplo, "Ponche con sabor a naranja artificial" o "Tarta de queso con sabor a fresa artificial" (21 CFR §101.22).
 - b. **EDULCORADO ARTIFICIALMENTE:** Las bebidas que contengan edulcorantes artificiales se identificarán como "edulcoradas artificialmente" con letras de una altura no inferior a la mitad de las demás palabras de la identificación del producto (21 CFR §105.66).
 - c. **TÉRMINOS EXTRAVAGANTES:** No se recomiendan los términos extravagantes, ya que suelen confundir al consumidor. No obstante, pueden utilizarse como complemento de una declaración de identidad adecuada y no son en modo alguno falsas o engañosas. Por ejemplo, una etiqueta puede decir "Belly Bomber Ham & Cheese Sandwich" (pero no "Belly Bomber" por sí mismo).
 - d. **FORMA DEL ALIMENTO:** Cuando un alimento se comercializa en varias formas (en rodajas, en dados, entero, deshidratado, etc.), la forma concreta debe formar parte de la declaración de identidad (21 CFR §101.3(c)).
 - e. **IMITACIÓN:** Un alimento que es una imitación de otro alimento debe etiquetarse, con caracteres de tamaño y prominencia uniformes, con la palabra "imitación" inmediatamente seguida del nombre del alimento imitado (MCLA 289.1109(g)(iii)). Cualquier producto que se parezca y sustituya a un alimento tradicional y contenga menos valor nutritivo que este se considera una imitación (21 CFR §101.3(e)(1)).
2. **NOMBRE Y DIRECCIÓN DE UNA PARTE RESPONSABLE:** Deben declararse como una unidad y no estar separados por otra información de la etiqueta. La dirección debe incluir la dirección real de la empresa (no un apartado de correos), la ciudad, el estado y el código postal. No obstante, si la dirección figura en una guía telefónica o municipal actualizada bajo el nombre de la parte responsable, podrá omitirse la dirección en la etiqueta. Si la parte responsable no es el fabricante, el nombre debe ir acompañado de un término que describa la relación con el producto, por ejemplo: "Distribuido por_" (21 CFR §101.5).
 3. **DECLARACIÓN DE CANTIDAD:** Debe colocarse en el panel de visualización principal (PDP), en el tercio inferior del panel. Deberá estar impreso en el tamaño mínimo de letra requerido y rodeado de suficiente espacio libre. El tamaño de impresión de la declaración está regulado por el área del PDP y se basa en el tamaño de una "o" minúscula. Si sólo se utilizan mayúsculas, el tamaño se basa en la altura de las mayúsculas.

Área del panel de visualización principal	Tamaño típico mínimo de la declaración de cantidad neta
< 5 pulgadas cuadradas	1/16 pulgada
> 5 pulgadas cuadradas < 25 pulgadas cuadradas	1/8 pulgada
> 25 pulgadas cuadradas < 100 pulgadas cuadradas	3/16 pulgadas
> 100 pulgadas cuadradas < 400 pulgadas cuadradas	1/4 pulgada
> 400 pulgadas cuadradas	1/2 pulgada

(21 CFR §101.105)

DECLARACIÓN DEL PESO NETO: En la declaración de la cantidad neta deben declararse tanto las medidas métricas (gramos, kilogramos, mililitros, litros) como las del sistema consuetudinario estadounidense (onzas, libras, onzas líquidas). Cualquiera de ellos puede ser primario, por ejemplo, "Peso neto 1 lb (453 g)" o "Peso neto 453 g (1 lb)". Este requisito de que la declaración de cantidad neta incluya unidades métricas no se aplica a los alimentos envasados en la tienda minorista ni a los envases de peso aleatorio. (Ley de envasado y etiquetado justos)

4. **LISTA DE INGREDIENTES:** Un producto alimenticio elaborado con más de un ingrediente debe llevar una lista completa de ingredientes en orden de predominio descendente por peso (21 CFR §101.4). Los ingredientes deben figurar por su nombre común o habitual. Las especias y los aromas pueden declararse con el término genérico "especias" o "aromas" (los aromas artificiales deben identificarse como artificiales). Debe especificarse el origen de todas las grasas y aceites (por ejemplo, aceite de soja en lugar de aceite vegetal; manteca de cerdo en lugar de manteca vegetal). Los conservantes deben tener declarada su función (por ejemplo, "conservado con dióxido de azufre").
 - a. **NORMAS DE IDENTIDAD:** Especificar detalladamente qué puede y qué no puede venderse bajo un determinado nombre de producto. En gran medida, una norma de identidad es una receta para un alimento establecida por ley, pero también prescribe requisitos de etiquetado de ingredientes y requisitos de identificación (denominación). Algunos ejemplos de alimentos con normas de identidad son el pan, las mermeladas, las jaleas, las conservas, el cacao, el chocolate y los macarrones. Obtenga las normas federales específicas de identificación del Superintendente de Documentos (véase la página 5).
 - b. **COLORANTES:** Todos los colorantes certificados deben figurar en la declaración de ingredientes con su nombre común (por ejemplo, FD&C Azul nº 1). La manteca, el queso y los helados están exentos de este requisito, salvo cuando sea necesario para garantizar un uso seguro (por ejemplo, FD&C Yellow No. 5). Los colorantes no certificados y naturales pueden enumerarse con el término genérico "colorantes".
 - c. **DECLARACIONES DE INGREDIENTES QUE INCLUYEN OTROS ALIMENTOS COMO INGREDIENTES:** A menudo los ingredientes enumerados incluyen otros alimentos como ingredientes. Si estos alimentos tienen ingredientes constituyentes, entonces cada ingrediente constituyente también debe figurar en la declaración de ingredientes. Los ingredientes constituyentes figuran entre paréntesis para separarlos de los demás ingredientes.
5. **TAMAÑO DEL TIPO:** Toda la información requerida debe estar impresa en un tipo de tamaño de al menos 1/16 de pulgada de altura (21 CFR §101.2(c)). Pueden aplicarse otros requisitos específicos que requieran un tamaño de letra superior a 1/16 de pulgada, y toda la información requerida debe ser visible y fácil de leer.
6. **DATOS NUTRICIONALES:** (requisitos de la NLEA) El etiquetado nutricional es obligatorio en todos los productos alimenticios pre envasados que no estén exentos. Algunos alimentos exentos del etiquetado nutricional son los de los restaurantes, los producidos por pequeñas empresas y los que se sirven para consumo inmediato. Sin embargo, el uso de cualquier alegación nutricional o de salud, como "bajo en grasa", "dietético" o "magro", anula cualquier exención del etiquetado nutricional completo.

A partir del 1/1/2021, para la mayoría de las empresas no exentas, los componentes obligatorios y el orden en que deben aparecer son: calorías, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, colesterol, sodio, hidratos de carbono totales, fibra alimentaria, azúcares totales, azúcares añadidos, proteínas, vitamina D, calcio, hierro y potasio.

El tamaño de las raciones se basa en la lista de cantidades de referencia establecida por la FDA.

La normativa también especifica qué términos pueden utilizarse para describir el nivel de un nutriente en un alimento y cómo pueden utilizarse. Estas definiciones incluyen los términos "ligero", "bajo", "reducido", "menos", "más" y "alto" (21 CFR §101.9).

Información nutricional	
8 raciones por envase	
Tamaño de la ración	2/3 taza (55 g)
Cantidad por ración	
Calorías	230
Porcentaje de valor diario	
Grasa total 8g	10%
Grasa saturada 1g	5%
Grasas <i>trans</i> 0g	
Colesterol 0mg	0%
Sodio 160mg	7%
Carbohidratos totales 37g	13%
Fibra dietética 4 g	14%
Azúcares totales 12g	
Incluye 10 g de azúcares añadidos	20%
Proteína 3g	
Vitamina D 2mcg	10%
Calcio 260 mg	20%
Hierro 8mg	45%
Potasio 240 mg	6%
* El % del valor diario (VD) le indica cuánto contribuye un nutriente en una porción de alimento a la dieta diaria. Se utilizan 2.000 calorías al día para consejos de nutrición general.	

Sitio de información sobre el nuevo etiquetado de información nutricional de la FDA:

<https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/changes-nutrition-facts-label>

7. **FECHA DE CONSUMO VENDIDO:** Todos los alimentos perecederos envasados (aquellos con una caducidad inferior a 90 días) deben llevar una etiqueta en la que se recomiende el último día de venta y que conste del mes y el día. También pueden utilizarse términos explicativos (como vender para, vender antes de, última fecha de venta u otros términos significativos). No se aceptan precintos codificados por colores u otros códigos no fechados por sí solos (MCLA 289.8107).
8. **CODIFICACIÓN SIGNIFICATIVA:** Todos los alimentos pre envasados deben llevar un código de lote significativo. Este código debe permitir la identificación de un lote concreto. En algunos casos, la fecha de caducidad puede ser un código de lote (MCLA 289.8109).
9. **ETIQUETADO DE ALÉRGENOS:** Ocho alérgenos comunes causan el 90% de todas las alergias alimentarias y deben figurar en la etiqueta de los alimentos envasados. Estos alérgenos comunes son: Trigo, Leche, Huevos, Soja, Frutos secos (debe indicarse el fruto seco específico), Cacahuetes, Pescado y Mariscos crustáceos. Estos elementos o ingredientes derivados de estos elementos deben indicarse utilizando el nombre común y pueden figurar en la declaración de la lista de ingredientes o en una lista aparte después de la lista de ingredientes, por ejemplo: "Contiene:___." Nota: los fabricantes deben tener especial cuidado con los ingredientes alergénicos que no llevan el nombre del alérgeno en el nombre del ingrediente, por ejemplo, Caseína en lugar de Caseína de leche, Suero en lugar de Suero de leche, o Albúmina en lugar de Albúmina de huevo (FALCPA de 2004).

Sitio web de preguntas y respuestas sobre alérgenos de la FDA: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-questions-and-answers-regarding-food-allergens-edition-4>

OTRAS CONSIDERACIONES ESPECIALES:

- AGUA EMBOTELLADA: El agua embotellada debe cumplir los requisitos de etiquetado de la Ley Alimentaria de Michigan de 2000 (MCLA 289.7111) y el Título 21 del Código de Reglamentos Federales (21 CFR §165.110). La etiqueta de cada marca de agua embotellada con una identificación única debe registrarse en la División de Alimentos y Productos Lácteos antes de que el agua se venda o se ponga a la venta. La inscripción expira el 30 de abril y debe renovarse anualmente. Más información y formularios de inscripción en: https://www.michigan.gov/mdard/0,4610,7-125-1569_16958_21506---,00.html
- CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS - USDA: Las personas que planeen vender al por mayor productos cárnicos procesados (que no sean sándwiches), como bocados rellenos de pizza, pizzas de carne, burritos de carne o rollos de huevo de carne, deben ponerse en contacto con el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) para obtener orientación sobre el etiquetado. En general, los productos que contienen más de un 2% de carne cocida/aves de corral 3% crudas caen bajo la jurisdicción del USDA.

OFICINAS USDA/FSIS

USDA Office of Field Operations-District Office
1919 S Highland Ave, Suite 115C
Lombard, IL 60148
800-332-0834

USDA/FSIS Compliance Program
25900 Greenfield, Suite 203
Oak Park, MI 48237
248-968-0230

- DECLARACIONES ORGÁNICAS: En la mayoría de las situaciones, las personas que planean hacer declaraciones orgánicas sobre sus productos, ingredientes o empresas deben cumplir con los requisitos estatales y federales de certificación orgánica del Departamento de Agricultura de EE.UU., Programa Orgánico Nacional. Puede obtenerse información en: www.ams.usda.gov/nop o llamando al Programa Nacional de Agricultura Ecológica al 202-720-3252.

ASISTENCIA DE LA FDA:

Las empresas pueden presentar las etiquetas directamente a la FDA para su revisión. No obstante, las etiquetas sólo deben presentarse a *una* agencia, ya sea la FDA o el MDARD. Las solicitudes a la FDA pueden presentarse en la siguiente oficina:

Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Office of Nutrition and Food Labeling, HFS-800
5001 Campus Drive
College Park, MD 20740
240-402-2373

La Oficina de Distrito de la FDA también puede ayudar a una empresa con sus preguntas sobre etiquetado:

U.S. Food and Drug Administration
300 River Place, Suite 5900
Detroit, MI 48207
313-393-8100

Sitios web:

Inicio: <https://www.fda.gov/>

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm2006828.htm>

PUBLICACIONES:

Las siguientes publicaciones contienen más información sobre legislación y normativa alimentaria. Pueden consultarse en línea en: https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=c0f28422f03e00d2537c26a7a5c38304&mc=true&tpl=/ecfrbrowse/Title21/21tab_02.tpl

El Título 21 del Código de Reglamentos Federales (21 CFR) contiene la normativa que aplica la FDA, incluidos los requisitos de etiquetado nutricional. Las aplicables al etiquetado de alimentos son:

- Partes 1 a 99 Reglamentos generales para la aplicación de la Ley sobre Alimentos, Medicamentos y Cosméticos y la Ley Justa de Empaquetado y Etiquetado. #869-042-00059-5
- Partes 100 a 169 Etiquetado de alimentos, normas de identificación, buenas prácticas de fabricación de alimentos, alimentos enlatados poco ácidos y alimentos acidificados. #869-042-00060-9
- Partes 170 a 199 Aditivos alimentarios. #869-042-00061-7

REVISIÓN DE LA ETIQUETA POR EL MDARD: Según las leyes aplicadas por el MDARD, no es necesaria la aprobación de la etiqueta antes de la distribución o importación de un producto. No obstante, el MDARD revisará, previa solicitud, las etiquetas para comprobar que cumplen la legislación de Michigan. Este servicio sólo está disponible si los recursos lo permiten. Nuestra revisión de etiquetas proporciona una opinión informal sobre la aceptabilidad de una etiqueta y no exime en modo alguno a la empresa de la plena responsabilidad de su correcto etiquetado. Para aprovechar esta oportunidad voluntaria, revise detenidamente esta guía y las leyes aplicables, y envíe todo lo siguiente: (1) la etiqueta o el croquis, (2) las especificaciones de las dimensiones del envase, y (3) la fórmula cuantitativa (receta) a la Oficina de Lansing (para empresas de fuera del estado): Labeling Specialist, Food and Dairy Division, Michigan Department of Agriculture and Rural Development, P.O. Box 30017, Lansing, MI 48909, teléfono gratuito 800-292-3939.



Laboratorios comerciales de Michigan que prestan servicios de análisis de alimentos*.

<p>La siguiente lista de laboratorios comerciales de análisis se elaboró con el fin de proporcionar una lista de empresas que pueden realizar los tipos de análisis necesarios para analizar los alimentos. Se elabora a partir de la información facilitada por los laboratorios que figuran en la lista o de la publicidad encontrada en Internet. Es posible que los laboratorios que figuran en esta lista no presten servicios de análisis a consumidores particulares. La inclusión u omisión en la lista no implica aprobación o desaprobación de los servicios analíticos. Agradecemos sus comentarios: si tiene alguna información sobre actualizaciones de esta lista, póngase en contacto con nosotros en el 1-800-292-3939.</p>	
Laboratorios de pruebas comerciales	Servicios analíticos
<p>Alliance Analytical Laboratories, Inc. 179 W Randall Street Coopersville, MI 49404 TELÉFONO: (616) 837-7670 FX: (616) 837-7701 www.allianceanalytical.com</p>	<p>Audre Monroe, Presidenta</p> <p><u>*Pruebas alimentarias individuales para consumidores</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Consultoría HACCP ❖ Pruebas microbiológicas ❖ Etiquetado nutricional ❖ Pruebas químicas
<p>Garrett Laboratories 408 N. Third Street Niles, MI 49120 TELÉFONO: (800)-336-3201 TELÉFONO: (269) 683-3200 FX: 888-336-3201 Correo electrónico: services@garrettlabs.com www.garrettlabs.com</p>	<p>Robert Garrett, Presidente</p> <p><u>*Pruebas alimentarias individuales para consumidores</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Microbiología alimentaria ❖ Análisis del agua ❖ Algunas pruebas de manipulación/contaminación de productos ❖ Etiquetado nutricional ❖ Pruebas de caducidad
<p>Great Lakes Scientific, Inc. 2847 Lawrence Avenue Stevensville, MI 49127 TELÉFONO: (269) 429-1000 FAX: 269-593-5947 www.glslab.com</p>	<p>Dr. Wayne Gleiber, Presidente</p> <p><u>*Pruebas alimentarias individuales para consumidores</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Pruebas microbiológicas ❖ Análisis del agua ❖ Pruebas de plaguicidas ❖ Etiquetado nutricional ❖ Pruebas de caducidad

*Esta lista ha sido facilitada por el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan, División de Alimentos y Productos Lácteos. El departamento no avala ningún laboratorio de pruebas privado del estado, y esta lista puede no estar completa o ser inclusiva.

<p>MicroBEST Laboratory 22207 Starks Dr. Clinton Township, MI 48036 TELÉFONO: 586-329-9802 FAX: 586-598-5980 www.microbestlab.com</p>	<p>Kristy Farah, Gerente de Laboratorio</p> <p><u>***Se desconoce si existen pruebas alimentarias individuales para los consumidores.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Consultoría ❖ Pruebas microbiológicas ❖ Pruebas de muestras medioambientales ❖ Identificación de bacterias y hongos ❖ Algunas toxinas alimentarias ❖ Contenido de humedad ❖ Gluten ❖ análisis de agua bruta/potable ❖ Formación en HACCP ❖ Análisis de alimentos para animales de compañía
<p>S & J Laboratories 4669 Executive Drive Portage, MI 49002 TELÉFONO: (269) 324-7383 FX: (269) 324-7384 www.sandjlab.com/index.html</p>	<p>Dr. C.C. Sheree Lin, Presidente</p> <p><u>**No analiza los alimentos para consumidores individuales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Pruebas microbiológicas ❖ Algunas pruebas farmacéuticas ❖ Características de los alimentos, es decir, proteínas, sal, etc, ❖ Análisis granulométrico Química de los aceites alimentarios ❖ Análisis del color
<p>Summit Laboratory 900 Godfrey Ave SW Grand Rapids, MI 49503 TELÉFONO: (616) 245-3818 FX: (616) 245-3884</p> <p>1535 Industrial Park Drive Hart, MI 49420 TELÉFONO: (231) 873-1432, ext.227 (800) 213-9589</p> <p>www.summitlaboratory.com</p>	<p>Tom Krueger, Presidente Mike Snarski, Gerente de Laboratorio</p> <p><u>**Típicamente no analiza alimentos para consumidores individuales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Servicio completo de microbiología ❖ Patógenos alimentarios ❖ Muestreo medioambiental ❖ Evaluación del moho ❖ Análisis de aguas superficiales y potables ❖ Pruebas de caducidad
<p>University Laboratories, Inc. 22530 Heslip Drive Novi, MI 48375 TELÉFONO: (248) 615-8000 FX: (248) 471-9107 www.univlabs.com</p>	<p>Bijan Sedghi, Director de Laboratorios</p> <p><u>*Pruebas individuales de alimentos de consumo disponibles</u></p> <p>Productos químicos, pesticidas, metales; no se realizan pruebas microbiológicas.</p>

*Esta lista ha sido facilitada por el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan, División de Alimentos y Productos Lácteos. El departamento no avala ningún laboratorio de pruebas privado del estado, y esta lista puede no estar completa o ser inclusiva.

Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan (MDARD)
Solicitud de revisión del sistema en el lugar de suministro de agua y/o de aguas residuales
De conformidad con la P.A. 92 de 2000, en su versión modificada

Los establecimientos alimentarios deben disponer de sistemas de abastecimiento de agua, evacuación de aguas residuales sanitarias y evacuación de aguas residuales de procesamiento adecuados para el uso previsto y aprobados por las autoridades reguladoras pertinentes.

Las aguas residuales sanitarias son las aguas grises y negras procedentes de baños, lavamanos, fregaderos de cocina, lavadoras de ropa, duchas, algunos fregaderos de tres compartimentos, etc. También se consideran aguas residuales los residuos procedentes de las operaciones de los restaurantes y de las tiendas de comestibles tradicionales, incluidas las actividades tradicionales de frigoríficos al por menor que provienen de carnes inspeccionadas por el USDA. Ejemplos de lugares que producirían aguas residuales sanitarias son las tiendas pequeñas tradicionales, las tiendas tipo todo por un dólar, las tiendas de comestibles de servicio completo con departamentos de carne tradicionales, etc. Los Departamentos Locales de Salud tienen jurisdicción sobre todas las aprobaciones de sistemas en el lugar de eliminación de aguas residuales sanitarias.

Las aguas residuales de procesamiento son aguas que entran en contacto con cualquier materia prima, producto, subproducto o residuo creado durante la producción de alimentos. Ejemplos de lugares que producen aguas residuales de procesamiento son las bodegas, las instalaciones de producción de sidra, los fabricantes de patatas fritas, los procesadores de fruta, el sacrificio de animales y los procesos asociados, el lavado de huevos, otros fabricantes de alimentos, etc. El vertido de aguas residuales de procesamiento en el lugar puede requerir un permiso de vertido de aguas subterráneas expedido por la Unidad de Permisos de Aguas Subterráneas de la División de Recursos Hídricos del Departamento de Medio Ambiente, Grandes Lagos y Energía (EGLE) de Michigan.

Si su establecimiento sólo produce residuos de alcantarillado sanitario, el departamento de salud local puede aprobar un sistema de alcantarillado en el lugar. Si su empresa produce aguas residuales de procesamiento, debe ser evaluada por el EGLE. Los sistemas combinados de aguas residuales y de proceso deben ser evaluados por el EGLE. Por lo tanto, un establecimiento alimentario puede verse obligado a someterse a una revisión tanto por parte del Departamento Local de Salud como de la EGLE.

Usted es responsable de realizar las mejoras necesarias, incluida la obtención de los permisos necesarios.

Instrucciones para los solicitantes:

El MDARD completará la **SECCIÓN 1**. Lleve esta solicitud con la SECCIÓN 1 completa a su LHD, División de Salud Ambiental. Para localizar su LHD, visite www.maliph.org y haga clic en "Directorio". Pague las tasas exigidas por el LHD.

El LHD completará la revisión solicitada y devolverá el formulario completo tanto a usted como a su inspector del MDARD. Es posible que se le pida que colabore con el LHD en las correcciones y que vuelva a enviar este formulario, documentando que se han realizado las correcciones necesarias.

Si su empresa genera aguas residuales de procesamiento, MDARD enviará por correo electrónico una copia de esta solicitud con la SECCIÓN 1 completa a la Unidad de Permisos de Aguas Subterráneas de la EGLE. El personal de la EGLE se pondrá en contacto con usted si se requiere un permiso de vertido de aguas subterráneas o si es necesaria una modificación de su permiso actual. Si tiene preguntas sobre las aguas residuales, póngase en contacto con la Unidad de Permisos de Aguas Subterráneas de la EGLE en el 517-284-5570 y haga referencia a este formulario.

Nota: El MDARD notificará la remisión al LHD y a la EGLE correspondientes enviándoles por correo electrónico una copia de este formulario con la SECCIÓN 1 completa.

SECCIÓN 1, para uso del MDARD:

Nombre del establecimiento y número de licencia/solicitud (si se conoce)	Nombre del propietario	Teléfono	
Dirección del establecimiento	Ciudad	MI	Código postal
Dirección de correo electrónico del propietario			

Revisión solicitada:

Sistema de suministro de agua

Sistema de alcantarillado sanitario en el lugar

Sistema de tratamiento de aguas residuales (EGLE)

Sistema mixto de alcantarillado sanitario y tratamiento de aguas residuales (EGLE)

Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan (MDARD)
Solicitud de revisión del sistema en el lugar de suministro de agua y/o de aguas residuales
De conformidad con la P.A. 92 de 2000, en su versión modificada

Actividad:

- Nuevo establecimiento
- Nuevo propietario
- Ampliación de las operaciones/otros (describir):

Tipo de establecimiento: (Se puede seleccionar más de una casilla)

- | | |
|---|-----------------------------|
| Establecimiento de alimentos al por menor | Procesador |
| Procesador lácteo | Venta al por menor ampliada |
| Otros: | |

Uso del agua:

Describa cómo se utiliza el agua en esta instalación:

- # de empleados:
- # y el tipo de instalaciones de fontanería:
- # de personas que pueden beber el agua en un día:

¿Cómo se utiliza el agua para fabricar alimentos?

¿Dispone el establecimiento de alguno de los siguientes elementos?

- | | |
|--------------------------------------|---|
| máquina de café | máquinas de refrescos |
| máquina de hielo/ embolsado de hielo | estación dispensadora de agua embotellada |
| fuentes de agua | uso de agua para producir un alimento |
| otros: | |

Nota para el inspector MDARD: Antes de enviar el documento por correo electrónico a la empresa, utilice la función "Imprimir en PDF" del menú de opciones de la impresora en la pestaña de archivo. Si esta empresa genera aguas residuales de procesamiento envíe por correo electrónico una copia de esta solicitud con la SECCIÓN 1 completa a la Unidad de Permisos de Aguas Subterráneas de la EGLE a la siguiente dirección de correo electrónico EGLE-WRD-GW-Form-Submittals@michigan.gov.

SECCIÓN 2, para uso de LHD:

Instrucciones LHD:

Complete la SECCIÓN 2 para las revisiones solicitadas indicadas en la SECCIÓN 1.
No dude en ponerse en contacto directamente con los inspectores del MDARD, en caso necesario.
Recomendación (para sistemas de abastecimiento de agua y/o alcantarillado sanitario en el lugar):

Coloque A, B o C en las áreas de determinación según corresponda.

- A. Se ha determinado que esta instalación cumple sustancialmente la legislación aplicable.
- B. Este centro tiene algunos problemas de incumplimiento, como se describe en el informe. Esta instalación puede ser autorizada como establecimiento alimentario, siempre que se lleven a cabo los controles continuos recomendados o las correcciones futuras enumeradas en el informe, tal como se especifica.
- C. Se ha determinado que esta instalación incumple sustancialmente la legislación aplicable. Es necesario realizar las correcciones descritas para que el sistema cumpla con las normas. No apto para el uso previsto.

Envíe el formulario completo por correo electrónico a
y envíe por correo postal y/o electrónico una copia al solicitante.

Revisión del sistema de suministro de agua basado en:	revisión de registros	revisión en el lugar	ambos
---	-----------------------	----------------------	-------

Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan (MDARD)
Solicitud de revisión del sistema en el lugar de suministro de agua y/o de aguas residuales
 De conformidad con la P.A. 92 de 2000, en su versión modificada

Revisión del sistema de alcantarillado sanitario en el lugar basado en:	revisión de registros	revisión en el lugar	ambos
---	-----------------------	----------------------	-------

Revisión inicial del suministro de agua				
Determinación (A, B o C):	¿Es satisfactorio el sistema de suministro de agua (construcción, mantenimiento y funcionamiento) para el uso propuesto?			
Deben realizarse las siguientes correcciones para elevar la recomendación del sistema de suministro de agua a un nivel aceptable (A, B):				
Clasificación LHD:	Tipo II	Tipo III		
Razones (Explique las razones por las que su organismo clasifica el sistema de abastecimiento de agua como de tipo II o III):				
Muestra de agua	Resultados bacteriológicos aceptables	Sí	No	Fechas de las muestras:
	Resultados químicos aceptables	Sí	No	Fechas de las muestras:
Describa cualquier problema conocido de calidad del agua y las medidas adoptadas para resolverlo:				
Revisión inicial del sistema de alcantarillado sanitario en el lugar				
Determinación (A, B o C):	¿Es satisfactorio el sistema de alcantarillado sanitario en el lugar (construcción, mantenimiento y funcionamiento) para el uso propuesto?			
Resumen de la evaluación del sistema de alcantarillado sanitario en el lugar (Proporcione al MDARD cualquier información pertinente sobre las conclusiones de su organismo al revisar el sistema de aguas residuales. Puede incluir detalles de la construcción del sistema, antigüedad, limitaciones, viabilidad en relación con el aumento del volumen futuro de aguas residuales, características de las aguas residuales, etc.):				
Deben realizarse las siguientes correcciones para que el sistema o sistemas de alcantarillado sanitario en el lugar estén de acuerdo con las normas:				
Agencia:	Representante de la Agencia:			Fecha:

Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan (MDARD)
Solicitud de revisión del sistema en el lugar de suministro de agua y/o de aguas residuales
 De conformidad con la P.A. 92 de 2000, en su versión modificada

SECCIÓN 2, Revisión de seguimiento del LHD (si procede):

Determinación (A, B o C):	¿Es satisfactorio el sistema de suministro de agua (construcción, mantenimiento y funcionamiento) para el uso propuesto?	
Clasificación LHD:	Tipo II	Tipo III
Razones (Explique las razones por las que su organismo clasifica el sistema de abastecimiento de agua como de tipo II o III):		
Determinación (A, B o C):	¿Es satisfactorio el sistema de alcantarillado sanitario en el lugar (construcción, mantenimiento y funcionamiento) para el uso propuesto?	
Se obtuvieron los siguientes permisos y/o se realizaron las siguientes correcciones:		
Agencia:	Representante de la Agencia:	Fecha:
Se adjuntan los siguientes documentos:		

Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan (MDARD)
Solicitud de revisión del sistema en el lugar de suministro de agua y/o de aguas residuales
 De conformidad con la P.A. 92 de 2000, en su versión modificada

SECCIÓN 3, para uso de EGLE (si procede):**Instrucciones de EGLE:**

Rellene la SECCIÓN 3 para la revisión solicitada indicada en la SECCIÓN 1. No dude en ponerse en contacto directamente con los inspectores del MDARD, en caso necesario.

Recomendación (para aguas residuales de procesamiento o sistemas mixtos de aguas residuales sanitarias / aguas residuales de procesamiento):

Coloque A, B o C en las áreas de determinación según corresponda.

- A. Se ha determinado que esta instalación cumple sustancialmente la legislación aplicable.
- B. Este centro tiene algunos problemas de incumplimiento, como se describe en el informe. Esta instalación puede ser autorizada como establecimiento alimentario, siempre que se lleven a cabo los controles continuos recomendados o las correcciones futuras enumeradas en el informe, tal como se especifica.
- C. Se ha determinado que esta instalación incumple sustancialmente la legislación aplicable. Es necesario realizar las correcciones descritas para que el sistema cumpla con las normas. No apto para el uso previsto.

Envíe el formulario completo por correo electrónico a

y envíe por correo postal y/o electrónico una copia al solicitante.

Revisión de las aguas residuales de procesamiento basada en:	Revisión del permiso de aguas	Informe de inspección del cumplimiento del distrito	ambos
Determinación (A, B o C):	¿Es satisfactorio el sistema de aguas residuales (construcción, mantenimiento y funcionamiento) para el uso propuesto y la caracterización de las aguas residuales?		
Deben realizarse las siguientes correcciones para elevar la determinación a un nivel aceptable (A, B):			
Resumen de la evaluación del sistema de aguas residuales (Facilite al MDARD cualquier información pertinente sobre las conclusiones de su organismo al revisar el sistema de aguas residuales. Esto puede incluir limitaciones, viabilidad en relación con el aumento del volumen futuro de aguas residuales, etc.):			
¿Es necesario el permiso de la Parte 22 de EGLE?	Sí	No	
Si no se requiere el permiso de la Parte 22 de EGLE, ¿cómo se eliminan las aguas residuales de procesamiento según un método aprobado?			
¿Se ha obtenido el permiso de la Parte 22 de EGLE?	Sí	No	
Categoría del permiso Parte 22 expedido:	Sí	No	
Agencia: EGLE, División de Recursos Hídricos, Unidad de Permisos de Aguas Subterráneas	Representante de EGLE:	Fecha:	

Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan (MDARD)
Solicitud de revisión del sistema en el lugar de suministro de agua y/o de aguas residuales
De conformidad con la P.A. 92 de 2000, en su versión modificada

SECCIÓN 3, Revisión de seguimiento EGLE (si procede):

Determinación (A, B o C):	¿Es satisfactorio el sistema de aguas residuales (construcción, mantenimiento y funcionamiento) para el uso propuesto?	
Se obtuvieron los siguientes permisos y/o se realizaron las siguientes correcciones:		
Agencia: EGLE, División de Recursos Hídricos, Unidad de Permisos de Aguas Subterráneas	Representante de EGLE:	Fecha:
Se adjuntan los siguientes documentos:		

Directrices sobre enfermedades transmitidas por los alimentos para empleados del sector alimentario

Guía de acción de síntomas de enfermedad (Secciones 2-201.12 y 2-201.13 del Código Alimentario)

Síntomas	Acción	Criterios de reincorporación al trabajo de los empleados del sector alimentario	Aprobación del Departamento Local de Sanidad
Vómitos	Excluir de establecimiento de venta de alimentos al por menor	Sin síntomas durante al menos 24 horas o aportar documentación médica que acredite que el síntoma se debe a una enfermedad no infecciosa.	No, si no está diagnosticado como una de las Cinco Grandes
Diarrea	Excluir de establecimiento de venta de alimentos al por menor	Sin síntomas durante al menos 24 horas o aportar documentación médica que acredite que el síntoma se debe a una enfermedad no infecciosa.	No, si no está diagnosticado como una de las Cinco Grandes
Ictericia	Excluir del establecimiento de venta de alimentos al por menor; llamar al gerente; Notificar al Departamento de Salud.	Documentación médica que acredite que el empleado del sector alimentario está libre del virus de la hepatitis A u otra infección de transmisión fecal-oral	Sí
Dolor de garganta con fiebre	Restringir de la zona de comida del establecimiento de venta de alimentos al por menor	Documentación médica que acredite haber recibido tratamiento antibiótico durante >24 horas; un cultivo de garganta negativo; o estar libre de infección por <i>Streptococcus pyogenes</i> .	No
*Herida infectada o forúnculo pustuloso	Restringir de la zona de comida del establecimiento de venta de alimentos al por menor	*Después de cubrir adecuadamente la piel, la herida infectada, el corte o el forúnculo con pústulas.	No

* Nota: Las manos y muñecas asociadas deben estar libres de cortes o llagas enrojecidas o supurantes, a menos que se utilice una cubierta impermeable sobre la llaga y un guante de un solo uso sobre la cubierta impermeable. Los cortes o llagas en las partes expuestas de los brazos y otras partes del cuerpo deben cubrirse con una funda impermeable o un vendaje ajustado.

Las Cinco Grandes son: 1. *Salmonella typhi* 2. *Shigella* 3. *Escherichia coli* productora de toxina Shiga 4. *Hepatitis A* 5. *Norovirus*
Si le han diagnosticado o ha estado expuesto a estas enfermedades, son tan contagiosas que debe ser excluido del trabajo en un establecimiento alimentario, y no puede volver a trabajar en un establecimiento alimentario hasta que haya recibido la aprobación del Departamento Local de Salud.

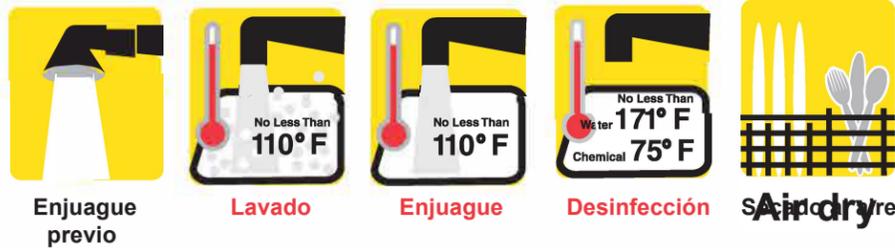
Criterios de exclusión del trabajo: Cualquier empleado del sector alimentario al que se le diagnostique una enfermedad de las Cinco Grandes debe comunicar el diagnóstico al gerente. El empleado del sector alimentario debe ser excluido del trabajo en el establecimiento de venta de alimentos al por menor y la ley exige que el gerente lo notifique inmediatamente al departamento de salud local. Antes de permitir que un empleado del sector alimentario vuelva al trabajo, consulte con el departamento de sanidad local.

www.michigan.gov/mda

Lavavajillas

Financiado por la Ley n° 92, de P.A. 2000, Fondo Educativo para la Seguridad Alimentaria de la Industria.

- Pre-enjuagar** Raspar o remojar para eliminar las partículas grandes de comida.
- Lavar** Lavar en una solución detergente limpia y caliente (110°F).
- Enjuagar** Enjuagar a fondo en otro compartimento con agua tibia y clara
- Higienizar** Utilizar un desinfectante químico (**cloro, amonio cuaternario o yodo**) mezclado a la concentración adecuada según las instrucciones del fabricante.
- Secado al aire** Colocar sobre una tabla de escurrir limpia para que se seque al aire

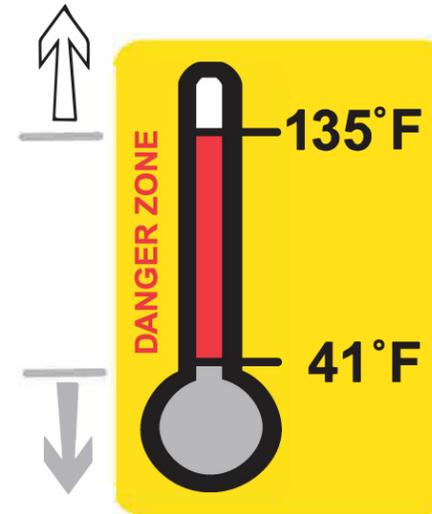


Temperaturas seguras para almacenar alimentos

Mantener calientes los alimentos calientes (135 °F y más)

Para evitar la proliferación de bacterias, los alimentos calientes deben conservarse calientes y los fríos, fríos.

Mantener fríos los alimentos fríos (41 °F y menos)



Financiado por la Ley n° 92, de P.A. 2000, Fondo Educativo para la Seguridad Alimentaria de la Industria.

Lavarse las manos

Lávese siempre las manos antes de empezar a trabajar

- Cómo**
 - Agua corriente caliente en un lavamanos designado
 - Enjabonar y frotar las manos durante 15 segundos
 - Limpia debajo de las uñas
 - Enjuagar abundantemente
 - Utilizar un dispositivo de secado sanitario
 - Evite tocar las manillas de los grifos/puertas utilizando una toalla desechable u otro medio

- Cuando**
 - Después:**
 - Manipulación de carne cruda
 - Cambio de guantes
 - Tocar el pelo, el cuerpo o la ropa
 - Comer, beber o fumar
 - Uso del baño
 - Mesas de autobuses



Financiado por la Ley n° 92, de P.A. 2000, Fondo Educativo para la Seguridad Alimentaria de la Industria.

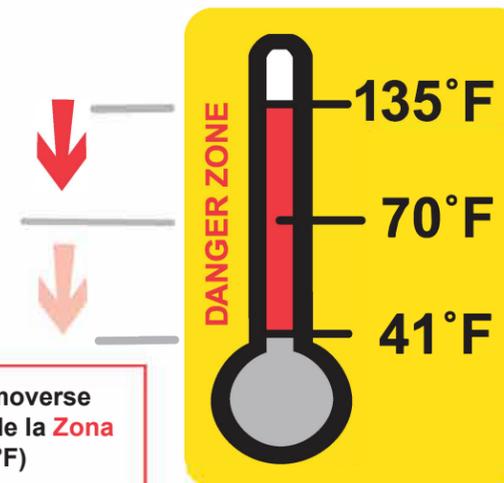
Refrigeración en dos etapas

Los alimentos calientes deben enfriarse completamente en un plazo de 6 horas para evitar la proliferación de bacterias.

En las primeras 2 horas los alimentos deben enfriarse de 135 °F a 70 °F.

En las próximas 4 horas los alimentos deben enfriarse de 70 °F a 41 °F.

Los alimentos deben moverse rápidamente a través de la Zona de Peligro (41 °F- 135°F)



Financiado por la Ley n° 92, de P.A. 2000, Fondo Educativo para la Seguridad Alimentaria de la Industria.

Concienciación sobre alergias alimentarias



Los ocho principales alérgenos alimentarios

Leche

Huevos

Pescado

Crustáceo

Marisco

Trigo

Soja

Cacahuetes

Frutos secos

Síntomas de una reacción alérgica

- Pérdida de conocimiento
- Falta de aire
- Picor u hormigueo en la boca, cara, cuero cabelludo, manos y pies o alrededor.
- Urticaria (ronchas)
- Sibilancias o dificultad para respirar
- Hinchazón de la cara, los párpados, la lengua, los labios, las manos o los pies.
- Opresión en la garganta (dificultad para tragar)
- Aparición repentina de vómitos, calambres o diarrea

Si un cliente le informa de una alergia alimentaria:

- Derive el problema de alergia alimentaria a la Persona Responsable (PIC).
- Revise la alergia alimentaria con el cliente y compruebe las etiquetas de los ingredientes.
- Responda a la solicitud del huésped e infórmele de sus hallazgos.
- No olvide comprobar los procedimientos de preparación de los alimentos para detectar **CUALQUIER** posible contaminación cruzada, que podría incluir freír el artículo en cuestión en la misma grasa que un artículo que contenga un alérgeno.
- Si se devuelve un alimento a la cocina debido a un alérgeno, **NO** intente eliminar el alérgeno y devuelva el alimento. *Pequeñas cantidades de alérgenos pueden desencadenar una reacción alérgica.*

Notifique inmediatamente a la persona encargada si un cliente tiene una reacción alérgica.

www.michigan.gov/mda

Financiado por la Ley nº 92, de P.A. 2000, Fondo Educativo para la Seguridad Alimentaria de la Industria.

