



SPECIAL PROCESSES IN RETAIL FOOD ESTABLISHMENTS GUIDANCE

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS (FAQs)

FDA Food Code CHAPTERS

3-404.11, 3-502.11, 3-502.11,
8-103.12, 8-201.13, 8-201.14

PUBLIC HEALTH REASONS:

Special food processes needing HACCP plan, variance (or both), or an operational plan have caused more foodborne illnesses than regular methods in the past. If not done correctly, they can be very risky to health. These processes often require the person in charge and food workers to use special equipment and have specific skills. This requirement is to make sure the process is done safely.

What is a special process?

Specialized food processing operations at the retail level use technologies or equipment commonly found in commercial manufacturing.

For which special processes do I need a HACCP Plan and/or variance, or operational plan?

Refer to **page 2** table to determine which special processes require a HACCP Plan, variance (or both) or an operational plan.

What is a HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points) Plan?

A HACCP plan is a written document that explains how to follow the HACCP principles from the National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. HACCP is a preventive system to ensure safer food for consumers. It identifies hazards, establishes controls, and monitors these controls. Hazards can be harmful microorganisms, chemicals, or physical contaminants.

What should a HACCP Plan include?

Refer to **page 3** for plan contents (*FDA Food Code 2017 8-201.14*)

How do I get a HACCP plan?

Retail operators need to write their own HACCP plan. HACCP training can also help them ensure their plan is thorough. Alternatively, they can hire businesses that provide HACCP consulting services to write the plan for them.

What is a variance (or waiver)?

A written agreement between the Northeast Texas Public Health District (NET Health) and a permit holder allows for changes to certain food code requirements. ***Variances are granted on a case-by-case basis.*** To get approval for a deviation, the permit holder must submit a variance request and show how public health will be protected. Supporting documents may include operational plans, HACCP plans, scientific studies, monitoring logs, validation studies, and labeling.

What is an operational plan?

A written document that details a specific process. It may need supporting documents such as scientific challenge studies, validation studies from certified labs or processing authorities, monitoring logs, standard operating procedures, and labeling.

What is the application process?

- 1) Send completed and signed HACCP plans, variances (or both), or operational plans to environmentalhealth@netphd.org. Fees may be required.
- 2) Plan review is required, and onsite visits may be scheduled to ensure the demonstration of process follows submitted plan.
- 3) After the plan review is complete, a written approval will be sent via e-mail **before** beginning your special process in your facility.

Where can I get more information?

This packet includes useful links to templates and guidance documents of commonly performed special processes in retail setting on **page 4**. For more information, please contact our office.



SPECIAL PROCESS TYPES AND REQUIRED PLAN AND/OR VARIANCE TABLE

PROCESS	HACCP PLAN	VARIANCE	OPERATIONAL PLAN	REGULATION REFERENCE
Smoking Food for Preservation	✓	✓		3-502.11
Curing Food	✓	✓		3-502.11
Using a Food Additive for Preservation or to Render a Food a Non-PHF/TCS	✓	✓		3-502.11
Cook-Chill ROP	✓	✓		3-502.11, 3-502.13
Sous Vide ROP	✓	✓		3-502.11, 3-502.13
2-Barrier (vacuum packaging, modified atmosphere packaging, controlled atmosphere packaging) ROP	✓			3-502.12
Cheese ROP	✓	✓		3-502.11, 3-502.13
Fish ROP	✓	✓		3-502.11, 3-502.13
Packaged Pasteurized Juice	✓			3-404.11
Packaged Unpasteurized Juice Onsite			✓	3-404.11
Packaged Unpasteurized Juice Transported to Same Business Entity	✓	✓		3-404.11
Molluscan Shellstock Tank	✓	✓		3-502.11
Custom Processing Animals for Personal Use	✓	✓		3-502.11
Sprouting of Seeds or Beans	✓	✓		3-502.11
Bare Hand Contact with Ready to Eat Food		✓		3-301.11
HACCP Plan Exemption for Federally (FDA, USDA) Approved HACCP Plan		✓		4-101.13
Preparing Food by an Alternate Method	✓	✓	✓	3-502.11
<p>The list is not all inclusive. Please contact NET Health – Environmental Health Department for further information. Email: environmentalhealth@netphd.org or Call: (903)-535-0037</p>				

CONTENTS OF A HACCP PLAN

For a food establishment required to have a HACCP Plan under FDA FOOD CODE 2017 § 8-201.13, the permit applicant or holder must submit the following to the regulatory authority:

1. General Information:

- Name of the applicant or permit holder
- Establishment address
- Contact information

2. Categorization of Foods:

- Types of Time/Temperature Control for Safety (TCS) foods to be controlled

3. Flow Diagram/Chart:

- Steps in the process
- Hazards and controls for each step
- Critical Control Points (CCPs)
- Ingredients, materials, and equipment used
- Recipes or methods addressing food safety concerns

4. Critical Control Points (CCPs) Summary:

- Each CCP
- Critical Limits for each CCP
- Monitoring and controlling methods and frequency
- Verification methods and frequency by person in charge
- Actions if Critical Limits are not met
- Records to show proper operation and management

5. Supporting Documents:

- Food employee and supervisory training plan
- Blank record forms needed for the HACCP Plan
- Additional scientific data or information as required

6. Other Required Information:

- Any other information required by the regulatory authority

Common Special Processes in Retail Food Establishments

Cook-Chill Reduced Oxygen Packaging

A cook chill packaging process is one in which cooked foods are placed into oxygen impermeable packaging while still hot (at least 135°F) and the package is sealed to complete the oxygen barrier and then immediately properly chilled (cooled down) using ice water bath or other approved cooling methods. This process is commonly used for large batches of soups and sauces.

Sous Vide

A sous vide reduced oxygen packaging (ROP) process is one in which fresh, raw, or partially cooked foods are placed into oxygen impermeable packages, the package is sealed to complete the oxygen barrier, and the food is cooked in the sealed packaging. After cooking the product may be cooled and stored in the package. This method creates an anaerobic environment that can allow for the growth of anaerobic bacteria such as *Clostridium botulinum* and *Listeria monocytogenes* which are pathogens of concern that must be controlled for.

Two-Barrier Reduced Oxygen Packaging

A two-barrier reduced oxygen packaging (ROP) process is one in which raw or ready-to-eat foods are placed into oxygen impermeable package, a vacuum is pulled or the oxygen content is modified, and the package is sealed to complete the oxygen barrier.

Useful Links to Guidance Documents and Templates

Guidance for Developing HACCP Plans - Downloadable Templates & Examples

<https://www.afdo.org/publications/specialized-process-templates/>

INSTRUCTIONS AND DISCLAIMER FOR USE OF HACCP TEMPLATES

The HACCP templates provided here serve as a starting point for developing a HACCP plan in a retail food establishment's regulated special process, after obtaining the necessary regulatory approval. These templates follow a standard sequence of steps, which may differ from the specific procedures of individual establishments. Additionally, they are designed for certain types of products, which might not match those of every establishment. Therefore, each HACCP plan must be customized to accurately reflect the specific products and processes used by each establishment. Templates should be adjusted as needed to fit local variations. Each establishment is fully responsible for ensuring the completeness, accuracy, and implementation of its HACCP plans, and must seek regulatory guidance before making any changes to an approved process or HACCP plan.

Guidance for Developing HACCP Plans for Specialized Processes at Retail (Free Digital Version)

<https://www.afdo.org/product/haccp-plans-for-specialized-processes/>

This 360-page guidance document is intended to assist regulators and retail food operators in developing and implementing HACCP plans for specialized processes in retail food establishments. These HACCP plans must receive pre-approval from the regulatory authority. The authors have strived to present the information clearly, but it's essential for retail operators to fully understand the associated risks and necessary control measures before beginning these processes. This document is not meant for use by commercial food processors or manufacturers.

Variance Request Form

Date: _____ Retail Food Establishment Permit No.: _____

Retail Food Establishment & Owner Information

Retail Food Establishment Name: _____
 Retail Food Establishment Address: _____ City _____ Zip _____
 Name of Owner: _____
 Contact Information of the Owner:
 Office Phone No.: _____ Ext: _____ Cell Phone No. : _____
 Mailing Address: _____
 Email Address: _____

Variance Information

Name of Each Specialized Process of Food or Equipment _____

Type of Specialized Process (check one): **Please note that each process requires a separate submission form**

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Smoking Food - Preservation | <input type="checkbox"/> Curing Food | <input type="checkbox"/> Using Food Additives – for preservation |
| <input type="checkbox"/> 2-Barrier Reduced Oxygen Packaging (ROP) | <input type="checkbox"/> Cook-Chill | <input type="checkbox"/> Sous Vide |
| <input type="checkbox"/> Sprouting Seeds or Beans | <input type="checkbox"/> Molluscan Shellstock Tank | <input type="checkbox"/> Other _____ |

Modifications or waivers to the Texas Food Establishment Rules require justification & documentation

- Describe the proposed variance: _____

- Give an example of what you would like to do: _____

- Write the Section Number(s) of Texas Food Establishment Rules the process will affect: _____
- Attach all appropriate documentation that will help explain how public health hazards & nuisances will be addressed & prevented (lab testing, statistics, etc.):

Office Use Only



Application Fee: \$100.00 Payment Method: _____ Date Payment Received: _____



Additional Documentation Provided (attach copies): _____

The following information is needed: _____

Variance Approved Variance Not Approved

Plan Reviewed By _____

Print _____

Date _____

ENVIRONMENTAL HEALTH CONSIDERATIONS FOR SUBMISSION OF A VARIANCE REQUEST

What is a variance?

A variance is a written document issued by the regulatory authority, Northeast Texas Public Health District (NET HEALTH) which authorizes a modification or waiver of one or more of the requirements of the Texas Food Establishment Rules (TFER) or the District Order 2023-1. A variance may be granted by the regulatory authority if in the opinion of the regulatory authority a health hazard or nuisance will not result from the variance. If a variance is granted, the regulatory authority shall retain the required documents for the food establishment.

When is a variance request required?

A variance request is required to be submitted when a food establishment would like to make a modification or waiver to the requirements of the TFER or District Order 2023-1. Example: (A food establishment wants to allow Reduced Oxygen Packaging)

In addition, FDA Food Code Section 8-201.13 requires a food establishment to obtain a variance for specialized processing methods from the department as specified in FDA Food Code 3-502.11 of this title before:

- Smoking food as a method of preservation rather than as a method of flavor enhancement;
- Curing food;
- Using food additives or adding components such as vinegar: to preserve/render non-potentially hazardous food;
- Packaging food using a reduced oxygen packaging method except as specified under paragraph (2) of this subsection where a barrier to Clostridium botulinum in addition to refrigeration exists;
- Operating a molluscan shellfish life-support system display tank used to store & display shellfish that are offered for human consumption;
- Custom processing animals that are for personal use as food & not for sale or service in a food establishment;
- Sprouting seeds or beans in a retail food establishment; or
- Preparing food by another method that is determined by the regulatory authority to require a variance

Requirements for submitting a variance request?

In order to be considered for a variance to these rules, the establishment must submit a statement of the proposed variance that includes the section of the rules related to the modification, rationale of how the public health hazard will be addressed, & a HACCP plan if required by these rules. These requirements are also stated below. The Environmental Health Department's staff will review all the information submitted & retain the documents in the regulatory authority's file for the food establishment.

1. A statement of the proposed variance of the rule requirement citing relevant rule section numbers. Explain what you would like to do & the section of the law it affects.
2. An analysis of the rationale for how the potential public health hazards & nuisances addressed by the relevant rule sections will be alternatively addressed by the proposal. Provide information regarding your new process & how it will still meet the intent of these regulations.
3. A HACCP Plan if required must include necessary contents of the HACCP plan. The details regarding the contents for the HACCP plan & specifications can be found in FDA Section 8-201.14. Please submit a copy of your food establishment's HACCP Plan along with your "variance request" if you are required to have a plan based on these rules.

A "variance request" submitted to the Northeast Texas Public Health District (NET HEALTH), Environmental Health Department that lacks "*part or all*" of the information stated above will not be approved. Please feel free to submit documents & photographs that will help our department verify that a health hazard or nuisance will not result from the variance. NET HEALTH will provide the submitter with the department's decision regarding the waiver request.

The TFER & District Order 2023-1 can be found on our website at <http://www.mynethealth.org> or call the Environmental Health Department at (903)535-0037 for additional information.

Revocation of Approved Variance.

If at any time the provisions contained within the approved variance are violated or if the equipment or food processing procedure is found to cause a public health nuisance or pose a threat to the health and safety of the public then the variance granted can be revoked and the current Texas Food Establishment Rule or NET HEALTH District Order will become effective.



PROCESOS ESPECIALES
EN ESTABLECIMIENTOS
DE ALIMENTOS
MINORISTASGUÍA

PREGUNTAS FRECUENTES (FAQs)

FDA Food Code CHAPTERS

3-404.11, 3-502.11, 3-502.11,
8-103.12, 8-201.13, 8-201.14

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Los procesos alimentarios especiales que necesitan un plan HACCP, una variación (o ambos) o un plan operativo han causado más enfermedades transmitidas por los alimentos que los métodos regulares en el pasado. Si no se hacen correctamente, pueden ser muy riesgosos para la salud. Estos procesos a menudo requieren que la persona a cargo y los trabajadores de alimentos utilicen equipos especiales y tengan habilidades específicas. Este requisito es para asegurarse de que el proceso se realice de manera segura.

¿Qué es un proceso especial?

Las operaciones especializadas de procesamiento de alimentos a nivel minorista utilizan tecnologías o equipos que se encuentran comúnmente en la fabricación comercial.

¿Qué procesos especiales necesita un Plan HACCP y/o, una variación o plan operativo?

Consulte la tabla de la **página 2** para determinar qué procesos especiales requieren un plan HACCP, una variación (o ambos) o un plan operativo.

¿Qué es un Plan HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)?

Un plan HACCP es un documento escrito que explica cómo seguir los principios HACCP del Comité National Advisory Committee on Microbiological Criteria para los alimentos. HACCP es un proceso sistemático de base científica para la identificación de los peligros a la inocuidad alimentaria y el establecimiento de medidas para controlarlos. El punto central es la prevención. U otros peligros son peligro biológico, físico, y químicos.

¿Qué debe incluir un Plan HACCP?

Consulte la **página 3** para conocer el contenido del plan (*FDA Food Code 2017 8-201.14*)

¿Cómo obtener un plan HACCP?

Los operadores minoristas deben redactar su propio plan HACCP. La capacitación en HACCP también puede ayudarlos a garantizar que su plan sea completo. Alternativamente, pueden contratar a empresas que brindan servicios de consultoría de HACCP para que escriban el plan por ellos.

¿Qué es una variación (o exención)?

Un acuerdo escrito entre el Distrito de Salud Pública del Noreste de Texas (NET Health) y el dueño de un permiso permite cambios en ciertos requisitos del código alimentario. **Las variaciones se concede caso por caso.** Para obtener la aprobación de una desviación, el dueño del permiso debe presentar una solicitud de permiso y mostrar cómo se protegerá la salud pública. Los documentos de respaldo pueden incluir planes operativos, planes HACCP, estudios científicos, registros de monitoreo, estudios de preaprobación y etiquetado.

Que es un plan operativo?

Un documento escrito que detalla un proceso específico. Es posible que necesite documentos de respaldo, como estudios de desafío científico, estudios de validación de laboratorios certificados o autoridades de procesamiento, registros de monitoreo, procedimientos operativos estándar y etiquetado.

¿Cuál es el proceso de solicitud?

- 1) Envíe planes HACCP completos y firmados, variaciones (o ambos) o planes operativos para environmentalhealth@netphd.org. Puede ser necesario un pago.
- 2) Se requiere una revisión del plan y se pueden programar visitas al establecimiento para garantizar la demostración del proceso sigue el plan presentado.
- 3) Cuando se complete la revisión del plan HACCP, se enviará una aprobación por escrito por correo electrónico **antes** de que se comience el proceso especial en su establecimiento.

¿Dónde puedo obtener más información?

Vinculación de cuentas que incluye guías, documentos de orientación de procesos especiales que se realizan comúnmente en el entorno minorista en la **página 4**. Para obtener más información, comuníquese con nuestra oficina.



TIPOS DE PROCESOS ESPECIALES Y TABLA DE PLAN Y/O VARIACIÓN REQUERIDAS

Esta lista no es completa. Comuníquese con NET Health – Departamento de Salud Ambiental para obtener más información.

PROCESO	PLAN de HACCP	VARIACIÓN	PLAN OPERATIVO	REFERENCIA RAGULATORIA
Alimentos ahumados para conservación	✓	✓		3-502.11
Curado de alimentos	✓	✓		3-502.11
Uso de un aditivos alimentario para la conservación o para convertir un alimento en un alimento no PHF/TCS	✓	✓		3-502.11
Cocinar-Frío ROP	✓	✓		3-502.11, 3-502.13
Sous Vide ROP	✓	✓		3-502.11, 3-502.13
2-Barrera (envasado al vacío, envasado en atmósfera modificada, envasado en atmósfera controlada) ROP	✓			3-502.12
Queso ROP	✓	✓		3-502.11, 3-502.13
Pescado ROP	✓	✓		3-502.11, 3-502.13
Jugo pasteurizado envasado	✓			3-404.11
Jugo sin pasteurizar envasado en el local			✓	3-404.11
Jugo envasado sin pasteurizar transportado al mismo negocio comercial	✓	✓		3-404.11
Tanque de moluscos	✓	✓		3-502.11
Procesamiento de animales para uso personal	✓	✓		3-502.11
Brotación de semillas o frijoles	✓	✓		3-502.11
Contacto directo de las manos con alimentos listos para comer		✓		3-301.11
Exención del plan HACCP para el plan HACCP aprobado por el gobierno federal (FDA, USDA)		✓		4-101.13
Preparar alimentos por un método alternativo	✓	✓	✓	3-502.11

CONTENIDO DE UN PLAN HACCP

Para un establecimiento de alimentos que debe tener un Plan HACCP según el CÓDIGO DE ALIMENTOS DE LA FDA 2017 § 8-201.13, el solicitante o titular del permiso debe presentar lo siguiente a la autoridad reguladora:

1. Información General:

- Nombre del solicitante o titular del permiso
- Dirección del establecimiento
- La información de contacto

2. Como Catalogaría sus Alimentos:

- Tipos de Control de Tiempo/Temperatura para la inocuidad alimentaria (TCS)

3. Dibuja un diagrama de flujo:

- Los pasos del proceso
- Peligros y controles para cada paso
- Puntos Críticos de Control (PCC)
- Ingredientes, materiales y equipos utilizados
- Recetas o métodos que abordan los problemas de inocuidad de los alimentos

4. Resumen de los puntos críticos de control (PCC):

- Cada PCC
- Límites críticos para cada PCC
- Métodos y frecuencia de seguimiento y control
- Métodos y frecuencia de verificación por responsable
- Acciones si no se cumplen los límites críticos
- Registros para mostrar el correcto funcionamiento y gestión

5. Documentos de respaldo:

- Plan de entrenamiento para los empleados y supervisores
- Formularios de registro en blanco necesarios para el Plan HACCP
- Datos científicos adicionales o información según sea necesario

6. Otra información requerida:

- Cualquier otra información requerida por la autoridad reguladora

Procesos Especiales Comunes en Establecimientos de Alimentos

Paquete de Envase con oxígeno reducido al Cocinar y Enfriar

Un proceso de envase con oxígeno reducido es aquel en el que los alimentos cocidos se colocan en un empaque impermeable al oxígeno mientras aún están calientes (al menos 135 ° F) y el paquete se sella para completar la barrera de oxígeno y luego se enfría (enfrió) inmediatamente utilizando baño maría u otros métodos de enfriamiento aprobados. Este proceso se usa comúnmente para grandes lotes de sopas y salsas.

Envasado Sous Vide

Un proceso de envasado sous vide de oxígeno reducido (ROP) es aquel en el que los alimentos frescos, crudos o parcialmente cocidos se colocan en paquetes impermeables sin oxígeno, después de remover el oxígeno el paquete se sella y los alimentos se cocinan en el empaque sellado. Después de la cocción, el producto puede enfriarse y almacenarse en el paquete. Este método crea un entorno anaeróbico que puede permitir el crecimiento de bacterias anaeróbicas como *Clostridium botulinum* y *Listeria monocytogenes*, que son patógenos preocupantes que deben controlarse.

Empaquetado de oxígeno reducido de dos barreras

Un proceso de envasado de oxígeno reducido (ROP) de dos barreras es aquel en el que los alimentos crudos o listos para comer se colocan en un paquete impermeable al oxígeno, se tira del vacío o se modifica el contenido de oxígeno, y el paquete se sella para completar la barrera de oxígeno.

Publicaciones adicionales acerca de guía de documentos

Guía de documentos para el Desarrollo de Planes HACCP

<https://www.afdo.org/publications/specialized-process-templates/>

INSTRUCCIONES DE RESPONSABILIDAD PARA EL USO DE DOCUMENTOS HACCP

Los documentos de HACCP que se proporcionan aquí sirven como punto de partida para desarrollar un plan de HACCP en el proceso especial regulado de un establecimiento minorista de alimentos, después de obtener la aprobación regulatoria necesaria. Estos documentos siguen una secuencia estándar de pasos, que puede diferir de los procedimientos específicos de cada establecimiento. Además, están diseñados para ciertos tipos de productos, que pueden no coincidir con los de todos los establecimientos. Por lo tanto, cada plan HACCP debe personalizarse para reflejar con precisión los productos y procesos específicos utilizados por cada establecimiento. Las plantillas deben ajustarse según sea necesario para adaptarse a las variaciones locales. Cada establecimiento es totalmente responsable de garantizar la integridad, precisión e implementación de sus planes HACCP, y debe buscar orientación regulatoria antes de realizar cualquier cambio en un proceso aprobado o plan HACCP.

Guía para el desarrollo de planes HACCP para procesos especializados en el comercio minorista (versión digital gratuita)

<https://www.afdo.org/product/haccp-plans-for-specialized-processes/>

Este documento de orientación de 360 páginas tiene como objetivo ayudar a los reguladores y a los operadores minoristas de alimentos a desarrollar e implementar planes HACCP para procesos especializados en establecimientos minoristas de alimentos. Estos planes HACCP deben recibir la aprobación previa de la autoridad reguladora. Los autores se han esforzado por presentar la información con claridad, pero es esencial que los operadores minoristas comprendan completamente los riesgos asociados y las medidas de control necesarias antes de comenzar estos procesos. Este documento no está destinado a ser utilizado por procesadores o fabricantes de alimentos comerciales.

FORMULARIO DE SOLICITUD DE VARIACIÓN

Fecha: _____ Número de Permiso de Establecimiento de Alimentos.: _____

Información sobre el establecimiento de venta de alimentos al por menor para propietarios

Nombre del establecimiento: _____

Dirección del establecimiento: _____ Ciudad _____ Código postal _____

Nombre del propietario: _____

Información de contacto del propietario:

Teléfono oficina.: _____ Ext: _____ Teléfono móvil.: _____

Dirección postal: _____

Dirección de correo electrónico: _____

Información sobre variaciones

Nombre de cada proceso especializado de alimentos o equipos _____

Tipo de proceso especializado (marque uno): ***Tenga en cuenta que cada proceso requiere un formulario de presentación distinto***

Ahumar los alimentos - Conservación

Alimentos
Curados

Uso de aditivos alimentarios - para la
conservación

Envasado de oxígeno reducido de 2 barreras
(ROP)

Cocina Frio

Sous Vide

Procesamiento personalizado en equipos
compartidos

Semillas germinadas y frijoles

Tanque de moluscos

Otros _____

**Las modificaciones o exenciones a las Reglas de Establecimientos Alimenticios de Texas
requieren justificación y documentación**

a. Describe la variación propuesta: _____

b. Poner un ejemplo de lo que gustaría hacer: _____

c. Escriba el Número(s) de Sección de las Reglas de Establecimientos Alimenticios de Texas que el proceso afectará: _____

d. Proporcione toda la documentación pertinente que ayude a explicar cómo se abordarán y evitarán los peligros y molestias para la salud pública (pruebas de laboratorio, estadísticas, etc.):

----- Office Use Only -----

Tarifa de solicitud: \$100.00

Metodo de pago: _____

Fecha en que se recibió el pago: _____

Documentación adicional aportada (adjunte copias): _____

Se necesita la siguiente información: _____

Variación aprobada

Variación no aprobada

Plan revisado por

Imprimir

Fecha

CONSIDERACIONES DE SALUD AMBIENTAL PARA LA PRESENTACIÓN DE UNA SOLICITUD DE VARIACIÓN

¿Qué es una variación?

Una variación es un documento escrito emitido por la autoridad reguladora, el Distrito de Salud Pública del Noreste de Texas (NET HEALTH) que autoriza una modificación o exención de uno o más de los requisitos de las Reglas para Establecimientos de Alimentos de Texas (TFER) o la Orden del Distrito 2023-1. La autoridad reguladora podrá otorgar una dispensa si, en su opinión, la dispensa no resultará en un peligro o molestia para la salud. Si se concede una variación, la autoridad reguladora retendrá los documentos requeridos para el establecimiento de alimentos.

¿Cuándo es necesario solicitar una varianza?

Es necesario presentar una solicitud de variación cuando un establecimiento alimentario desea realizar una modificación o exención de los requisitos de la TFER o de la Orden de distrito 2023-1. Ejemplo: (Un establecimiento alimentario desea permitir el envasado con oxígeno reducido).

Además, la sección 8-201.13 del Código Alimentario de la FDA exige que un establecimiento alimentario obtenga del departamento una varianza para métodos de proceso especiales, tal como se especifica en la sección 3-502.11 del Código Alimentario de la FDA de este título, antes de:

- Ahumar los alimentos como método de conservación más que como método de realce del sabor;
- Curados de alimentos;
- Utilización de aditivos alimentarios o adición de componentes como el vinagre: para conservar/elaborar alimentos no potencialmente peligrosos;
- Envasado de alimentos utilizando un método de envasado con oxígeno reducido, excepto en los casos especificados en el apartado (2) de este subapartado, cuando exista una barrera frente a *Clostridium botulinum* además de la refrigeración;
- Tanque de exhibición del sistema de soporte vital para moluscos. Tanque que se utiliza para almacenar y exhibir mariscos que se ofrecen para el consumo humano
- Procesamiento personalizado de animales que son para uso personal como alimento y no para la venta o servicio en un establecimiento de alimentos;
- Germinación de semillas o frijoles en un establecimiento de venta de alimentos al por menor; o
- Preparar alimentos mediante otro método que, según la autoridad reguladora, requiera una variante.

Requisitos para presentar una solicitud de variación

Para que se considere una modificación de estas normas, el establecimiento debe presentar una declaración de la modificación propuesta que incluya la sección de las normas relacionada con la modificación, la justificación de cómo se abordará el peligro para la salud pública y un plan HACCP si así lo exigen estas normas. Estos requisitos también se indican a continuación. El personal del Departamento de Salud Ambiental revisará toda la información presentada y conservará los documentos en el archivo del establecimiento alimentario.

1. Una declaración de la variación propuesta del requisito de la norma citando los números de sección de la norma pertinentes. Explique lo que desea hacer y la sección de la ley a la que afecta.
2. Un análisis de las razones por las que los posibles peligros para la salud pública y las molestias que se abordan en las secciones pertinentes de la norma se abordarán alternativamente en la propuesta. Proporcione información sobre su nuevo proceso y sobre cómo seguirá cumpliendo el objetivo de esta normalidad.
3. Si se requiere un plan HACCP, debe incluir los contenidos necesarios del plan HACCP. Los detalles sobre el contenido del plan HACCP y las especificaciones se pueden encontrar en la sección 8-201.14 de la FDA. Por favor, envíe una copia del Plan HACCP de su establecimiento alimentario junto con su "solicitud de variación" si se le requiere tener un plan basado en estas normas.

No se aprobará ninguna "solicitud de variación" presentada al Departamento de Salud Ambiental del Distrito de Salud Pública del Noreste de Texas (NET HEALTH) que carezca de "*parte o toda*" la información indicada anteriormente. No dude en presentar documentos y fotografías que ayuden a nuestro departamento a verificar que no se producirá un peligro o molestia para la salud como resultado de la varianza. NET HEALTH comunicará al solicitante la decisión del departamento sobre la solicitud de exención.

El TFER y Distrito Orden 2023-1 se puede encontrar en nuestro sitio web en <http://www.mynethealth.org> o llame al Departamento de Salud Ambiental en (903) 535-0037 para obtener información adicional.

Revocación de la variación aprobada.

Si en algún momento se violan las disposiciones contenidas dentro de la variación aprobada o si se descubre que el equipo o el procedimiento de procesamiento de alimentos causa una molestia a la salud pública o representa una amenaza a la salud y seguridad del público, entonces la variación otorgada puede ser revocada y entrará en vigor la Regla de Establecimientos de Alimentos de Texas o la Orden del Distrito de NET HEALTH vigentes.