

# Seguridad Alimentaria

La mayor parte de la investigación ha sido hecha tomando en cuenta las aplicaciones prácticas del ácido hipocloroso en la seguridad alimentaria. Desde que el Acta de Modernización de Seguridad Alimentaria fue firmada como una ley en 2011, el enfoque de la seguridad alimentaria ha cambiado de responder a la contaminación a prevenirla. Probablemente no hay un desinfectante de alimentos más estudiado y comprendido que el ácido hipocloroso. La investigación claramente demuestra que el ácido hipocloroso es seguro y eficiente para asegurar que el conteo microbiano se mantenga bajo un nivel infeccioso en alimentos y superficies de contacto.



# **Resumen de Regulaciones de los Estados Unidos - Ácido Hipocloroso**

Notificación de Contacto de la FDA 1811 - Ácido Hipocloroso a 60 ppm para Producir, Pescado y Mariscos, Carne y Saneamiento de Aves de Corral

El Ácido Hipocloroso puede ser usado en plantas de procesamiento a 60 ppm para uso en procesamiento de agua y hielo que entre en contacto con alimentos a modo de spray, lavado, enjuague, remojo, enfriado y hervido para carnes y aves cortadas o enteras, incluyendo partes y órganos; en agua, hielo o salmuera usadas para lavar, enjuagar o enfriar carne procesada o preformada como establecido en 21 CFR 170.3(n)(29) y 21 CFR 170.3(n)(34), respectivamente; en agua o hielo para lavado, remojo o enfriado de frutas, vegetales y pescados y mariscos cortados o enteros, y en agua usada para lavar y enjuagar huevos. Visite la Fuente en el Sitio Web de la FDA

Lineamientos de la FDA para Industrias: Guía para Minimizar Peligros Microbianos en Frutas y Vegetales

La actividad antimicrobiana de un desinfectante basado en cloro depende en la cantidad de ácido hipocloroso (también llamado "cloro libre") presente en el agua. La cantidad de ácido hipocloroso en el agua depende sobre la cantidad de pH en el agua, la cantidad de material orgánico en el agua y, hasta cierto punto, la temperatura del agua. Si la cantidad de ácido hipocloroso no se mantiene cuando la cantidad de material orgánico aumenta, el agente antimicrobiano puede perder efectividad en mantener la calidad del agua. Si una máquina procesadora usa un compuesto que contiene cloro como desinfectante, se recomienda que se monitoree el agua por concentraciones de cloro libre o de ácido hipocloroso. Visite la Fuente en el Sitio Web de la FDA

EPA: Soluciones de Saneamiento para Contacto de Alimentos y Superficies - Tolerancia al Ácido Hipocloroso hasta 200 ppm

Las siguientes sustancias químicas, al ser usadas en la preparación de pesticidas antimicrobianos pueden ser aplicados a superficies que entren en contacto con alimentos como lugares públicos, equipos de procesamiento de lácteos, equipos de procesamiento de alimentos y utensilios. Cuando está listo para usar, la concentración final de todo los químicos de ácido hipocloroso en la solución no debe exceder los 200 ppm determinados como el cloro total disponible. Visite la Fuente en el Sitio Web de la FDA

## **FDA**

- FDA FCN 1811 - Ácido Hipocloroso - 13 de Octubre, 2017
- Capítulo V. Métodos para Reducir/Eliminar Patógenos de Productos y Productos Rebanados - 16 Dic. 2014 C
- Guía para Minimizar Peligros Microbianos en Frutas y Vegetales - Febrero 2008

## **AUSD**

- Memorándum actualiza el estatus del agua electrolizada (ácido hipocloroso) bajo el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) regulaciones orgánicas en 7 CFR parte 205
- Directiva FSIS USDA: Ingredientes Seguros Usados en la Producción de Carnes Rojas, Blancas y Huevos.
- Programa Orgánico Nacional USDA - Actualizaciones sobre el Ácido Hipocloroso

## EPA

- Regulaciones Primarias Nacionales de Agua Potable - Ácido Hipocloroso hasta 4 ppm.
- Soluciones para la Sanidad de Superficies en Contacto con Alimento - Tolerancia de Ácido Hipocloroso hasta 200 ppm.
- Servicio de Registro de Substancias (SRS) - Ácido Hipocloroso

### Notificación de Contacto Alimentario 1811



El ácido hipocloroso es aclarado por la FDA para uso

La FCN 1811 es una declaración de la FDA para el uso del ácido hipocloroso generado por electrólisis como agente antimicrobiano en una solución acuosa, para la preparación y desinfección de carnes y aves enteras y rebanadas; carnes y aves procesadas y preformadas; pescados y mariscos; frutas y vegetales y huevos.

Para leer más sobre la declaración 1811, visite la página oficial de la FDA en el siguiente enlace

Ver en el sitio de la FDA

## Programa Orgánico Nacional - USDA



Este memorándum aclara que el agua electrolizada (ácido hipocloroso) es un producto a base de cloro que está permitido en la producción y el manejo

El 9 de Junio de 2014, el Programa Nacional Orgánico (NOP) pública una declaración oficial (PM 14-3) sobre el estatus del agua electrolizada bajo las regulaciones de la USDA 7 CFR parte 205. Los materiales de cloro pueden ser usados en el manejo de productos orgánicos. El Libro de Mano del Programa Orgánico Nacional (NOP) incluye instrucciones para (NOP 5026) El Uso de Materiales de Cloro en el Manejo de Productos Orgánicos Esta guía aclara los usos permitidos de los productos de cloro bajo las regulaciones del USDA Los materiales de cloro están incluidos en la Lista Nacional de Sustancias Permitidas y Prohibidas. Especies similares de cloro son formadas en la generación del agua electrolizada. Por lo tanto, el NOP considera el ácido hipocloroso generado mediante agua electrolizada como una sustancia de cloro permitida.

