



INFORMACIÓN SOBRE ALIMENTOS

De la Administración de Medicamentos y Alimentos de los EE. UU.

La FDA regula la seguridad del hielo envasado

¹El estadounidense promedio compra cuatro bolsas de hielo envasado al año, el 80 por ciento de éstas entre Memorial Day y el Día del Trabajo². La Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) regula el hielo envasado en el comercio interestatal como un alimento, al igual que con cualquier otro alimento.

Y al igual que otros alimentos, el hielo envasado se debe producir de acuerdo con las normas de la FDA para las Buenas prácticas de fabricación actuales en la fabricación, envasado o almacenaje de alimentos para seres humanos. Esto significa que los fabricantes de hielo deben producir, almacenar y transportar el hielo en condiciones de limpieza e higiene, controlar la limpieza e higiene de los empleados, utilizar equipo que se limpia y mantiene en forma adecuada y utilizar agua que sea segura y esté en condiciones sanitarias adecuadas.

Cuando los investigadores de la FDA inspeccionan las plantas de fabricación de hielo envasado, observan lo siguiente:

- si el sistema de plomería en la instalación impide la contaminación del suministro de agua para el hielo o el hielo almacenado;
- si el suministro de agua es seguro y salubre (por ej., agua que cumple los estándares de la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos para el agua potable); y
- si las instalaciones y el terreno donde se fabrica se mantienen en condiciones sanitarias.

¹New York Times, 10 de agosto de 2008



Etiquetado del hielo

Las etiquetas del hielo envasado deben cumplir los requisitos de etiquetado de alimentos de la FDA. Las etiquetas deben indicar el nombre y la instalación comercial del fabricante, emparador o distribuidor del hielo. Las etiquetas también deben indicar la cantidad neta de los contenidos del producto. Debido a que el ingrediente es un alimento de un solo ingrediente, no se requiere que el hielo envasado los indique. Además, el hielo no requiere la etiqueta de información nutricional, a menos que se haga una afirmación en relación al contenido nutricional del envase (como que es bajo en sodio). Pero el hielo etiquetado como procedente de una fuente específica, como agua de manantial o de pozo artesiano, se debe etiquetar en forma precisa y no engañosa; en otras palabras, debe provenir verdaderamente de esa fuente. La fuente del agua debe cumplir todos los requisitos para dichos tipos de fuente de agua, según lo descrito en las normas de la FDA.

El hielo puede ser raspado, en cubos, comprimido (o nugget) y picado. Asimismo, se puede fabricar de agua del grifo, de manantial o purificada. Sin embargo, independientemente de la forma o la fuente, la FDA considera al hielo como un alimento.



La FDA no inspecciona a los pequeños productores de hielo envasado, como por ejemplo las tiendas minoristas, que fabrican y envasan hielo directamente para el consumidor y sólo para ventas dentro del estado. La FDA tampoco inspecciona los establecimientos de servicios de alimentación que fabrican hielo para su utilización directa (por ej., para bebidas o para enfriar alimentos). Sin embargo, las tiendas de comida y los establecimientos de servicios de alimentación están sujetos a las normas de las autoridades locales y del estado. Además, el Código de alimentos de la FDA, en base al cual se modela la mayoría de las normas alimentarias locales y estatales, incluye disposiciones relativas a la seguridad y las condiciones sanitarias de la producción y manipulación del hielo.

Consejos para los consumidores

- manipule el hielo con utensilios limpios y que no se rompan, como tenazas o cucharones para hielo;
- evite tocar el hielo con las manos sucias o con vidrio;
- almacene el hielo en envases que sean seguros para el almacenamiento de alimentos.



Todos pueden manejar la comida de manera segura si siguen estos cuatro pasos simples:

