LIBRO DE CURSO PARA ESTUDIANTES

Código de Alimentos de la FDA 2026

Capítulo 7: Materiales Venenosos o Tóxicos

Etiquetado • Almacenamiento • Uso de productos químicos • Desinfectantes • Pesticidas • Medicamentos • Primeros Auxilios • Exhibición en tiendas

Nota de capacitación: Este libro resume el Capítulo 7 del Código de Alimentos de la FDA 2026 para la instrucción. La adopción y los requisitos jurisdiccionales pueden variar.

Mark Bakos and Asssociates

Cómo usar este libro de curso

El Capítulo 7 controla los materiales venenosos o tóxicos en los establecimientos alimentarios para que los productos químicos, pesticidas, medicinas y artículos de cuidado personal no contaminen los alimentos ni los artículos de contacto con alimentos, ni representen un peligro para empleados y consumidores.

Objetivos de aprendizaje

- Explica los requisitos de etiquetado para los envases químicos originales y funcionales.
- Describe dónde pueden almacenarse materiales venenosos o tóxicos.
- Identifica qué químicos pueden estar presentes en un establecimiento de alimentos y cómo deben usarse.
- Explica por qué los envases químicos nunca pueden reutilizarse para alimentos o productos de servicio de alimentos.
- Describe los requerimientos de desinfectantes, productos químicos para el tratamiento de productos, lubricantes, pesticidas, medicinas y suministros de primeros auxilios.
- Explica los requisitos de separación para materiales venenosos o tóxicos que se ofrecen para la venta al menudeo.

Capítulo 7 en un vistazo

Parte	Tema
7-1	Etiquetado e identificación
7-2	Suministros y aplicaciones operativas
7-3	Inventario y venta al por menor

Mark Bakos and Asssociates

1. Etiquetado e identificación



Los contenedores de trabajo deben estar claramente identificados con el nombre común del material.

Contenedores originales

Los contenedores de materiales venenosos o tóxicos y los artículos de cuidado personal deben tener una etiqueta legible del fabricante.

Contenedores de Trabajo

Cuando limpiadores, desinfectantes, desinfectantes u otros materiales venenosos/tóxicos se transfieren de suministros a granel a contenedores de trabajo, cada recipiente de trabajo debe identificarse clara e individualmente con el nombre común del material.

Nunca dejes un pulverizador sin etiqueta ni un recipiente químico que funcione en un establecimiento de alimentos.

2. Almacenamiento seguro de productos químicos



Guarda materiales venenosos o tóxicos separados y no arriba de alimentos o productos protegidos de contacto con alimentos.

Los materiales venenosos o tóxicos deben almacenarse para que no puedan contaminar alimentos, equipo, utensilios, sábanas o artículos de un solo servicio o de un solo uso.

- Separa los químicos por espaciamiento o partición.
- No encuentres materiales venenosos o tóxicos por encima de alimentos, equipo, utensilios, sábanas o artículos de un solo servicio/de un solo uso.
- Los limpiadores y desinfectantes de equipo y utensilios pueden almacenarse en áreas de lavado de vajilla solo por conveniencia cuando se almacenen, para evitar la contaminación.

Regla simple: Los químicos deben estar separados y generalmente debajo de los alimentos y los objetos de contacto con alimentos.

3. ¿Qué químicos pueden estar presentes?



Usa solo químicos necesarios para la operación y sigue las instrucciones de etiqueta del fabricante.

Generalmente solo se permiten materiales venenosos o tóxicos necesarios para la operación y mantenimiento del establecimiento de alimentos, como los químicos necesarios para la limpieza, desinfección y control de plagas. Los materiales envasados venenosos o tóxicos que se ofrecen para venta al por menor son una excepción.

Usar solo según las indicaciones

- Sigue la ley y el Código de Alimentos.
- Sigue las instrucciones de uso del fabricante en la etiqueta.
- Para los pesticidas, la etiqueta debe permitir su uso en un establecimiento alimentario.
- Sigue las condiciones de certificación cuando se requiera certificación.
- Sigue las condiciones adicionales establecidas por la autoridad reguladora.
- Aplica químicos para que no representen un peligro para empleados u otras personas.

4. Prevención de la contaminación química durante la aplicación

El uso de productos químicos debe evitar que residuos tóxicos provenientes de goteo, drenaje, empañamiento, salpicaduras o rociar lleguen a alimentos o a objetos protegidos en contacto con alimentos.

- Retirar alimentos y objetos protegidos del área de aplicación, o
- Cúbrelos con cubiertas impermeables, o
- Utiliza otra acción preventiva adecuada.
- Limpia y desinfecta el equipo y los utensilios después de la aplicación química cuando sea necesario.

5. Nunca reutilices un recipiente químico



Un recipiente que anteriormente contenía un material venenoso o tóxico nunca debe ser reutilizado para alimentos o artículos de servicio de alimentos.

Un contenedor previamente usado para materiales venenosos o tóxicos no puede usarse para almacenar, transportar o dispensar alimentos, equipo, utensilios, ropa de cama o artículos de un solo uso/de un solo uso.

Aunque un envase químico parezca limpio, no lo reutilices para uso en alimentos o servicios de alimentos.

6. Desinfectantes y otros químicos relacionados con alimentos

Desinfectantes

Los desinfectantes químicos, incluyendo soluciones sanitizantes generadas en el sitio y otros antimicrobianos químicos aplicados a superficies de contacto con alimentos, deben cumplir con los criterios federales aplicables para ese uso. Las soluciones de desinfectante excesivamente fuertes pueden dejar residuos inseguros; usar el producto según su etiqueta aprobada y los requisitos de concentración del Capítulo 4.

Químicos usados en frutas y verduras

Los químicos usados para lavar o pelar frutas y verduras enteras crudas, o en su tratamiento, almacenamiento y procesamiento, deben ser aprobados o permitidos de alguna manera para el uso previsto bajo los requisitos federales aplicables.

Aditivos para agua de caldera y agentes secantes

- Los aditivos para agua de caldera deben cumplir con los requisitos aplicables de 21 CFR 173.310.
- Los agentes secantes usados en la sanitización deben contener componentes aprobados o reconocidos como seguros para su uso previsto.
- Cuando se usa con sanitización química, la aprobación aplicable debe cubrir su uso con soluciones desinfectantes químicas.

Mark Bakos and Asssociates

7. Lubricantes

Los lubricantes usados cuando es posible el contacto incidental con alimentos deben cumplir con los requisitos aplicables de contacto con alimentos. Esto incluye lubricantes usados en superficies de contacto con alimentos o en rodamientos/engranajes donde el lubricante podría filtrarse, gotear o ser forzado a entrar en alimentos o sobre superficies de contacto con alimentos.

Usa lubricantes para equipos alimentarios adecuados para contacto incidental con alimentos donde el lubricante pueda llegar a la comida.

8. Seguridad de pesticidas



Los pesticidas deben estar correctamente etiquetados, almacenados de manera segura y utilizados según los requisitos aplicables.

Pesticidas de uso restringido

Los pesticidas de uso restringido deben cumplir con los requisitos federales aplicables y solo pueden ser aplicados por un aplicador certificado o por una persona bajo la supervisión directa de un aplicador certificado.

Estaciones de Cebo para Roedores

El cebo para roedores debe estar contenido en una estación cubierta y resistente a manipulaciones.

Pólvoras rastreadoras

- Los pesticidas en polvo rastreador generalmente no pueden usarse en un establecimiento de alimentos.
- Un polvo rastreador no tóxico, como talco o harina, puede usarse solo cuando no contamina alimentos o productos protegidos en contacto con alimentos.

9. Medicamentos para empleados



Los medicamentos y suministros de primeros auxilios para empleados deben ser protegidos y almacenados para evitar contaminaciones.

Excepto los medicamentos almacenados o exhibidos para venta al por menor, solo se permiten medicamentos necesarios para la salud de los empleados en un establecimiento de alimentos.

- Los medicamentos de los empleados deben estar debidamente etiquetados.
- Guárdalos en lugares donde no puedan contaminar alimentos, equipos, utensilios, sábanas o artículos de un solo uso o de un solo uso.
- Los medicamentos refrigerados para empleados, o medicamentos para niños en una guardería, pueden almacenarse en un refrigerador de alimentos solo cuando están empaquetados y guardados dentro de un recipiente cubierto y a prueba de fugas identificado para el almacenamiento de medicamentos.
- Los medicamentos refrigerados deben ubicarse de manera que sean inaccesibles para los niños.

Los medicamentos para empleados pueden requerir refrigeración, pero deben ser protegidos, identificados y almacenados para evitar contaminaciones.

10. Primeros Auxilios y Artículos de Cuidado Personal

Suministros de primeros auxilios

Los suministros de primeros auxilios para uso de los empleados deben estar correctamente etiquetados y almacenados en un kit o contenedor ubicado para evitar la contaminación de alimentos y artículos protegidos de contacto con alimentos.

Otros artículos de cuidado personal

Excepto por las disposiciones específicas de medicamentos y primeros auxilios, los empleados deben almacenar artículos de cuidado personal en las instalaciones designadas de almacenamiento para empleados requeridas por el Capítulo 6.

11. Materiales Venenosos o Tóxicos para la Venta al Menudeo

Los materiales venenosos o tóxicos que se exhiben para la venta al por menor deben colocarse de manera que no puedan contaminar alimentos o artículos protegidos en contacto con alimentos.

- Separa los materiales venenosos o tóxicos espaciando o particionando.
- No los coloques encima de alimentos, equipo, utensilios, sábanas o artículos de un solo uso/de un solo uso.

Mark Bakos and Asssociates

12. ¿Qué cambió en el Código de Alimentos 2026?

El capítulo 7 recibió algunas ediciones específicas en la edición 2026. El encabezado del capítulo fue corregido, se añadieron desinfectantes al lenguaje de etiquetado del contenedor de trabajo en § 7-102.11, y se hicieron correcciones menores de terminología/formato en §§ 7-201.11 y 7-202.12.

Énfasis 2026: Los contenedores de trabajo de desinfectantes, como limpiadores y desinfectantes, deben identificarse claramente con el nombre común.

Capítulo 7 Reseña Rápida

Recuerda	Regla Básica
Contenedores originales	Mantén una etiqueta legible del fabricante.
Contenedores de trabajo	Identifica claramente el nombre común.
Almacenamiento	Separa los químicos y no los guardes encima de alimentos o productos protegidos.
Uso químico	Usa solo los químicos necesarios y sigue las instrucciones de la etiqueta.
Contenedores químicos	Nunca los reutilices para alimentos o productos de servicio de alimentos.
Pesticidas	Seguir las reglas de pesticidas; los pesticidas de uso restringido requieren control certificado.
Señuelo para roedores	Estación de cebo cubierta y resistente a manipulaciones.
Medicamentos	Solo los medicamentos necesarios para empleados; almacenan para evitar contaminación.
Primeros auxilios	Etiqueta y protege en un kit o contenedor.
Productos químicos minoristas	Sepárense y nunca exhiban sobre alimentos o objetos protegidos.

Mark Bakos and Asssociates

Reseña de opción múltiple al final del capítulo

1. Los contenedores originales de materiales venenosos o tóxicos deben tener:

- A. Un precio escrito a mano
- B. Una etiqueta legible del fabricante
- C. Sin etiqueta
- D. Solo un código de colores

2. Una botella de spray llena de un recipiente de desinfectante a granel debe estar etiquetada con:

- R. Nombre del empleado
- B. Nombre común del material
- C. Solo fecha
- D. Número telefónico del proveedor

3. ¿El Código de 2026 añadió específicamente qué término a la regla del contenedor de trabajo?

- A. Jabón
- B. Desinfectantes
- C. Agua
- D. Toallas

4. Los químicos generalmente deben almacenarse:

Mark Bakos and Asssociates

- A. Arriba de la comida
- B. Con utensilios limpios
- C. Separados y no por encima de alimentos/objetos protegidos
- D. En mesas de preparación

5. Los limpiadores y desinfectantes pueden almacenarse en un área de lavado cuando:

- A. No tienen etiqueta
- B. Se previene la contaminación
- C. Están encima de platos limpios
- D. Están mezclados

6. ¿Qué materiales venenosos o tóxicos generalmente se permiten en el establecimiento?

- A. Cualquier químico propiedad de los empleados
- B. Las requeridas para operación y mantenimiento
- C. Pesticidas sin etiqueta
- D. ¿Hay algún químico a la venta cerca

7. Los materiales envasados venenosos o tóxicos ofrecidos para venta al por menor son:

- A. Una excepción a la restricción de necesidad operativa
- B. Siempre prohibido
- C. Requerido en cocinas
- D. Almacenado sobre la comida

8. Los químicos deben usarse de acuerdo a:

- A. Preferencia del empleado
- B. Instrucciones de etiqueta del fabricante y ley aplicable
- C. Solo color
- D. Price

9. Durante la aplicación química, los alimentos pueden protegerse mediante:

- A. Dejarlo descubierto
- B. Removerlo o cubrirlo con una cubierta impermeable
- C. Rociando alrededor
- D. Colocar químicos encima de él

10. Después de ciertas aplicaciones químicas, el equipo y los utensilios deben ser:

- A. Pintado
- B. Limpiado y desinfectado
- C. Desechado
- D. Almacenado húmedo

11. Un recipiente que anteriormente contenía un químico tóxico puede contener posteriormente alimentos:

Mark Bakos and Asssociates

- A. Si se enjuaga dos veces
- B. Si se desinfecta
- C. Nunca
- D. Si está etiquetado como comida

12. Los desinfectantes químicos aplicados a superficies de contacto con alimentos deben:

- A. Cumplir con los criterios aprobados aplicables
- B. Sé lo más fuerte posible
- C. Mezclarse por color
- D. Siempre sé libre de fragancias

13. Los productos químicos usados para lavar los productos crudos enteros deben ser:

- A. Cualquier limpiador del hogar
- B. Aprobado/permitido para ese uso previsto
- C. Jabón para trastes
- D. Un pesticida de uso restringido

14. Los aditivos para agua de la caldera deben cumplir con los requisitos en:

- A. 21 CFR 173.310
- B. Solo manual del empleado
- C. Solo Capítulo 2

- D. Código de menú local

15. Un lubricante que pueda gotear en la comida debe ser:

- A. Grasa automotriz
- B. Adecuado bajo los requisitos de contacto incidental con alimentos
- C. Cualquier aceite de máquina
- D. Tinte vegetal

16. Un pesticida de uso restringido puede aplicarse mediante:

- A. Cualquier servidor
- B. Un aplicador certificado o persona bajo supervisión directa
- C. Cualquier cliente
- D. Un repartidor

17. El cebo para roedores debe colocarse en:

- A. Un plato abierto
- B. Una estación de cebo cubierta y resistente a manipulaciones
- C. Un recipiente de comida
- D. Un fregadero manual

Mark Bakos and Asssociates

18. Los pesticidas en polvo rastreador en un establecimiento de alimentos suelen ser:

- R. Obligatorio
- B. Prohibido
- C. Almacenado sobre comida
- D. Usado en mesas de preparación

19. Un polvo rastreador no tóxico solo puede usarse si:

- R. No contamina alimentos ni artículos protegidos
- B. Es de colores brillantes
- C. Se mezcla con pesticida
- D. Se coloca en la comida

20. Los medicamentos permitidos para empleados en un establecimiento de alimentos generalmente son los siguientes:

- R. Necesario para la salud de los empleados
- B. Traído por clientes
- C. Vendido por competidores
- D. Almacenado sin etiquetas

21. Los medicamentos de los empleados deben almacenarse para prevenir:

- A. Enfriamiento
- B. Contaminación de alimentos y artículos protegidos
- C. Acceso de empleados
- D. Lectura de etiquetas

22. Los medicamentos refrigerados para empleados en un refrigerador de alimentos deben estar dentro:

- A. Una copa abierta
- B. Un recipiente de medicamento cubierto, a prueba de fugas e identificado
- C. Un contenedor de productos
- D. Una cubeta de hielo

23. La medicina refrigerada debe estar ubicada para que sea:

- A. Accesible para los niños
- B. Inaccesible para los niños
- C. Junto a la comida lista para comer
- D. Sobre la parte superior de la comida descubierta

24. Los suministros de primeros auxilios deben ser:

- A. Sin etiqueta
Mark Bakos and Asssociates
- B. Etiquetado y almacenado para evitar contaminación
- C. Almacenado con comida
- D. Guardado en un lavabo de mano

25. Los artículos de cuidado personal generalmente se almacenan en:

- A. Áreas de preparación de alimentos
- B. Instalaciones designadas de almacenamiento para empleados
- C. Máquinas de hielo
- D. Limpiar los cajones de utensilios

26. Los materiales tóxicos minoristas deben separarse de los alimentos por:

- A. Espaciamiento o partición
- B. Mezcla
- C. Apilamiento por encima de la comida
- D. Quitar etiquetas

27. Materiales venenosos o tóxicos por venta al público pueden exhibirse sobre los alimentos:

- R. Siempre
- B. Solo si está sellado
- C. No
- D. Solo durante el cierre

28. ¿Cuál es un buen ejemplo de un contenedor de trabajo correctamente etiquetado?

- A. Líquido azul sin marca
- B. Botella con spray marcada como 'Sanitizante'
- C. Botella marcada como 'Stuff'
- D. Botella sin nombre común

29. El objetivo principal del Capítulo 7 es prevenir:

- R. Cambios en el menú
- B. Contaminación química y peligros tóxicos
- C. Enfriamiento de alimentos
- D. Programación de empleados

30. ¿Cuál práctica es más segura?

- A. Reutilizar una jarra vacía de limpiador para hacer salsa
- B. Almacenar el pesticida sobre las placas
- C. Mantener los químicos etiquetados, separados y usados según las instrucciones
- D. Pon la medicina suelta junto a los productos

Mark Bakos and Asssociates

Clave de respuestas

1-10	11-20	21-30
1. B	11. C	21. B
2. B	12. A	22. B
3. B	13. B	23. B
4. C	14. A	24. B
5. B	15. B	25. B
6. B	16. B	26. A
7. A	17. B	27. C
8. B	18. B	28. B
9. B	19. A	29. B
10. B	20. A	30. C

Origen y uso de entrenamiento

Fuente primaria: Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU., Código de Alimentos 2026, Capítulo 7 - Materiales Tóxicos o Tóxicos, pp. 145-150. Este libro de curso parafrasea y organiza el Capítulo 7 para la instrucción de los estudiantes. Consulta el Código Oficial de Alimentos y la autoridad reguladora aplicable para obtener un lenguaje regulatorio exacto y los requisitos específicos de cada jurisdicción.

Mark Bakos and Asssociates