Guía de ediciones del Código de Alimentos

Qué exige el Código de Alimentos de la FDA de 2026 y qué cambió respecto al Código de 2022 y al Suplemento de 2024. Versión 2, noviembre de 2026.

Cómo se califican las pruebas de práctica

- Las pruebas de práctica de Peak Shift se califican con el **Código de Alimentos de la FDA de 2026** (fda.gov/media/194741).
- La edición anterior que se usa para comparar es el Código de Alimentos de la FDA de 2022 con su Suplemento de diciembre de 2024. La edición de 2026 incluye los cambios indicados en ese Suplemento. (Prefacio 5, página del PDF 11)
- **Consulte con su proveedor del examen.** No hemos confirmado que los proveedores de exámenes hayan cambiado sus exámenes a la edición de 2026. Pregunte a su proveedor del examen qué edición usa su examen.
- **El código de su localidad rige en su cocina.** El Código de Alimentos es un código modelo. Sus disposiciones no son requisitos federales hasta que se adoptan, y están redactadas para que las adopten todos los niveles de gobierno. Siga el código que haya adoptado su jurisdicción. (Prefacio 2(A), página del PDF 9)
- "Página del PDF" significa el número de página del archivo PDF de la FDA del Código de Alimentos de 2026, no el número de página impreso. Cada cita enlaza a esa página. El PDF de la FDA está disponible solo en inglés.

1. Política escrita sobre enfermedades de los empleados

2026 (respuesta calificada): El titular del permiso debe tener una política escrita sobre enfermedades de los empleados, disponible a solicitud. Debe abarcar la notificación y el cumplimiento por parte de los empleados que manipulan alimentos, los empleados condicionales y la persona a cargo, así como la notificación requerida a la autoridad reguladora, en cuanto a: síntomas de enfermedad (diarrea, vómitos, dolor de garganta con fiebre, ictericia, heridas o cortes infectados); diagnósticos (norovirus, virus de la hepatitis A, *Shigella* spp., fiebre tifoidea, *Salmonella* no tifoidea, *E. coli* productora de toxina Shiga); y exclusión, restricción y reincorporación.

Cambios respecto a 2022/2024: Sección nueva en 2026. En 2022, la § 2-501.11 era la regla de limpieza de vómitos y diarrea. Esa regla ahora es la § 2-502.11, con el mismo requisito de procedimiento escrito.

Fuentes: § 2-501.11, página del PDF 71; § 2-501.11(B)(1)-(3), página del PDF 72; § 2-502.11, página del PDF 72; Resumen de cambios, página del PDF 717

2. Joyas y dispositivos médicamente necesarios

2026 (respuesta calificada): Los empleados que manipulan alimentos no pueden usar joyas en los brazos ni en las manos mientras preparan alimentos. Excepciones: un anillo liso, como un anillo de bodas; y a una persona con una discapacidad cubierta por la Ley para Estadounidenses con Discapacidades (ADA) se le puede permitir usar un dispositivo médicamente necesario que pueda mantenerse limpio y que se use de manera que evite una posible contaminación.

Cambios respecto a 2022/2024: El Código de 2022 permitía solo un anillo liso y nombraba las joyas de información médica como prohibidas. La excepción del dispositivo médicamente necesario es nueva.

Fuentes: § 2-303.11(A)-(C), página del PDF 70; Resumen de cambios, página del PDF 717

3. Guantes de un solo uso

2026 (respuesta calificada): Los guantes de un solo uso son para una sola tarea. Nuevo: si está aprobado, un empleado puede seguir usando un guante interior de un solo uso protegido por un guante exterior holgado, específico para la tarea, cuando (1) al retirarlo se evita la contaminación de las manos y del guante interior, (2) el guante exterior se retira por gravedad, sin tocar el guante interior ni despegarlo, (3) un guante exterior de un solo uso se desecha inmediatamente después de usarlo, y (4) el guante interior permanece intacto, sin rasgaduras ni perforaciones, y libre de contaminación. Los guantes en uso deben desecharse “cuando estén dañados o sucios, o contaminados cuando haya interrupciones en la operación”. La regla de los guantes resistentes a cortes ahora es un elemento de base prioritaria (Priority Foundation).

Cambios respecto a 2022/2024: La opción aprobada del guante interior, ¶ (B), es nueva. La regla de desecho pasó al ¶ (C); el Código de 2022 decía “se desechan cuando estén dañados o sucios, o cuando haya interrupciones en la operación”. La regla de los guantes resistentes a cortes pasó del ¶ (B) al ¶ (D) y cambió de elemento básico (Core) a elemento de base prioritaria (Priority Foundation).

Fuentes: § 3-304.15(A)-(B), página del PDF 86; § 3-304.15(B)-(D), página del PDF 87; Resumen de cambios, página del PDF 718

4. Enfriamiento de alimentos TCS cocidos

2026 (respuesta calificada): Enfríe los alimentos cocidos que requieren control de tiempo y temperatura para la seguridad alimentaria (TCS) de 135 °F a 70 °F en 2 horas, y a 41 °F o menos en un total de 6 horas. Use uno o más de los métodos indicados para cumplir esos límites. La lista ahora incluye colocar el alimento a una profundidad de no más de 2 pulgadas. Por separado, el ¶ (C) permite, si está aprobado, enfriar alimentos TCS cocidos colocados a no más de 2 pulgadas de profundidad, sin cubrir, en una unidad de refrigeración que mantenga el aire ambiente a 41 °F o menos y que tenga un sistema electrónico que monitoree de forma continua el tiempo y la temperatura del aire ambiente. El ¶ (C) no se aplica a los alimentos enfriados conforme al ¶ 3-401.14(B) (cocción no continua), al subpárrafo 3-502.12(D)(2)(e) (un proceso de envasado con oxígeno reducido) ni a la § 3-501.19 (el tiempo como control de salud pública).

Cambios respecto a 2022/2024: Los límites de 2 horas y 6 horas son los mismos que en 2022. El método de 2 pulgadas de profundidad y la alternativa aprobada del ¶ (C) son nuevos.

Fuentes: § 3-501.14(A), página del PDF 98; § 3-501.14(A)(2), página del PDF 99; § 3-501.15(A)(7), (C), página del PDF 99; § 3-501.15(C)(3)(a)-(b), página del PDF 100; Resumen de cambios, página del PDF 719

5. Otros sanitizantes químicos

2026 (respuesta calificada): Un sanitizante químico distinto del cloro, el yodo o un compuesto de amonio cuaternario debe tener una temperatura mínima de 75 °F, a menos que las instrucciones de uso de la etiqueta registrada ante la EPA indiquen otra cosa. Un sanitizante generado por un dispositivo en el lugar debe usarse según lo especificado en los ¶¶ (A)-(E).

Cambios respecto a 2022/2024: El ¶ (E) de 2022 solo decía que estos sanitizantes se aplicaran conforme a la etiqueta registrada ante la EPA. El mínimo predeterminado de 75 °F es nuevo. La referencia cruzada para los dispositivos en el lugar pasó de los ¶¶ (A)-(D) a los ¶¶ (A)-(E).

Fuentes: § 4-501.114(E)-(F), página del PDF 133; Resumen de cambios, página del PDF 720

6. Instrucciones de cocción del fabricante

2026 (respuesta calificada): Los alimentos envasados de una planta de procesamiento de alimentos se dividen en tres casos. (A) Si el fabricante indica que el alimento no ha sido procesado para controlar patógenos como lo exige el 21 CFR 117.136, cocínelo a un tiempo y una temperatura adecuados para el peligro. (B) Si lleva instrucciones de manipulación segura del USDA (9 CFR 317.2(l) o 381.125(b)), cocínelo según esas indicaciones o según lo especificado en la § 3-401.11. (C) Otros alimentos envasados que llevan instrucciones de cocción del fabricante “deberían cocinarse” antes de ofrecerse como listos para comer, a menos que las instrucciones indiquen que pueden comerse sin cocinar. Alimentos de origen vegetal cocidos para mantenimiento en caliente: 135 °F, o según lo especificado en la § 3-401.15.

Cambios respecto a 2022/2024: El Código de 2022 decía que los alimentos envasados comercialmente con instrucciones de cocción “se cocinarán según esas instrucciones”. El Código de 2026 divide la regla en los ¶¶ (A)-(C), y el ¶ (C) usa “deberían” (should). La § 3-401.13 ahora remite a la § 3-401.15.

Fuentes: § 3-401.15(A)-(C), página del PDF 95; § 3-401.13, página del PDF 94; Resumen de cambios, página del PDF 719

7. Alimentos deshidratados envasados comercialmente

2026 (respuesta calificada): Los alimentos deshidratados y envasados por una planta de procesamiento de alimentos, cuando el fabricante proporciona información de rehidratación, deberían rehidratarse según esas instrucciones.

Cambios respecto a 2022/2024: Sección nueva en 2026.

Fuentes: § 3-501.10, página del PDF 97; Resumen de cambios, página del PDF 719

8. Recipientes en los baños

2026 (respuesta calificada): Todos los baños deben tener un recipiente con tapa.

Cambios respecto a 2022/2024: El Código de 2022 exigía un recipiente con tapa para toallas sanitarias solo en los baños usados por mujeres.

Fuentes: § 5-501.17, página del PDF 158; Resumen de cambios, página del PDF 720

9. Disposiciones que continúan desde el Suplemento de 2024

Estas disposiciones ya estaban en el Suplemento de diciembre de 2024 al Código de 2022, y siguen en el Código de 2026:

- La persona a cargo mantiene el control gerencial activo de los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. (§ 2-103.11, página del PDF 54)
- Los empleados conocen la defensa alimentaria y reportan cualquier actividad sospechosa a la persona a cargo. (§ 2-103.11(R), página del PDF 56)
- La persona a cargo puede explicar las medidas tomadas para prevenir la adulteración intencional. (§ 2-102.11(C)(18), página del PDF 53)
- La reincorporación después de *Shigella* spp., *E. coli* productora de toxina Shiga o *Salmonella* no tifoidea puede basarse en 2 resultados negativos consecutivos de una prueba validada, realizada por un laboratorio acreditado o certificado para manejar muestras clínicas. (§ 2-201.13(E)(1), (F)(1), página del PDF 64; § 2-201.13(G)(1), página del PDF 65)
- Reglas para rellenar recipientes retornables. (§ 3-304.17, página del PDF 87)
- Desinfección de equipos y utensilios (nueva Parte 4-10). (§ 4-1001.11, página del PDF 144)
- Se exige un sistema escrito de gestión de la inocuidad de los alimentos dentro de los cuatro años siguientes a la adopción del Código por la autoridad reguladora, excepto para las operaciones que la autoridad reguladora considere de riesgo mínimo. (§ 8-201.15, página del PDF 183)

El Resumen de cambios de 2026 también incluye estos puntos, porque compara el Código de 2026 con el de 2022. (Resumen de cambios, página del PDF 717)

10. Renumerado, sin cambios

La limpieza de eventos de vómito y diarrea pasó de la § 2-501.11 (2022) a la § 2-502.11 (2026). Un número de sección nuevo, por sí solo, no cambia la respuesta. (§ 2-502.11, página del PDF 72; Resumen de cambios, página del PDF 718)

Peak Shift es independiente y no está patrocinado ni respaldado por la National Restaurant Association, la National Restaurant Association Educational Foundation ni Always Food Safe. Esta guía resume partes del Código de Alimentos de la FDA de 2026 para fines de estudio. No es asesoría legal y no enumera todos los cambios entre ediciones. Prevalecen el texto del Código de Alimentos y el código adoptado en su localidad.