

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS: GUÍA PARA EL ESTADO DE RHODE ISLAND Y REQUISITOS REGULATORIOS FEDERALES

¿POR DÓNDE EMPEZAR?

Si alguna de las siguientes declaraciones se aplica a su operación de procesamiento, consulte los enlaces correspondientes para obtener asesoramiento normativo. Si ninguna de las opciones describe su operación de procesamiento, vaya a la sección “DESARROLLE UN PLAN OPERATIVO”.

- **Si usted es fabricante de alimentos caseros de granja:**
 - Consulte el enlace *Licencia para la fabricación de alimentos caseros de granja* para ver los requisitos del estado de RI www.health.ri.gov/applications/FoodFarmHomeManufacturer.pdf
- **Si procesa alimentos en una cocina minorista/economato para la venta en el mercado minorista asociada con la cocina/economato:**
 - Consulte el *Código Alimentario* [216-RICR-50-10-1] para conocer las regulaciones aplicables del estado de RI <https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-1>
 - Necesitará una licencia de venta al por menor de procesadores de alimentos www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf

DESARROLLE UN PLAN OPERATIVO

Póngase en contacto con Rhode Island Department of Health (RIDOH) Center for Food Protection para involucrarlos *desde el principio* en su empresa de procesamiento de alimentos. Para comenzar, desarrolle un plan operativo que incluya detalles específicos sobre el producto que planea procesar (por ejemplo, su información de contacto, qué producto planea fabricar, dónde planea procesar el producto, un diagrama de flujo o una lista de los pasos que describen el proceso de producción, dónde planea vender su producto, etc.). Este plan detallado promoverá la comunicación más eficiente entre su negocio y el RIDOH Center for Food Protection. Nota: Si planea vender su producto fuera del estado, habrá que tener en cuenta las leyes federales. **Utilice las siguientes preguntas como guía para detallar el proceso.**

1. ¿Qué producto está haciendo?
 - a. ¿Cuál es su receta (es decir, enumere los ingredientes y las cantidades)?
 - b. ¿Cuáles son sus pasos de procesamiento?
 - i. Incluya dónde compra sus ingredientes crudos y cómo y dónde se almacenarán.
 - ii. Incluya dónde compra sus materiales de empaquetado y cómo y dónde se almacenarán.
 - iii. Incluya un esquema de los procedimientos de procesamiento (es decir, enumere los ingredientes y el equipo utilizado en cada etapa de procesamiento).
 1. Los alimentos conservados mediante ahumado, secado, acidificación, curado, fermentación, enlatado y envasado al vacío pueden tener requisitos adicionales de seguridad, según el RIDOH Center for Food Protection.

- iv. Incluya cómo se empaquetará y etiquetará el producto.
 - 1. Usted tendrá que llenar y enviar un [Formulario de aprobación de la etiqueta del alimento](#)
 - 2. Deberá incluir una copia de la etiqueta del producto.
 - 3. Hay requisitos federales de etiquetado que deben cumplirse. Para obtener más información:
 - a. <https://www.fda.gov/media/81606/download>
 - b. www.fsis.usda.gov/labels
- v. Incluya cómo y dónde se almacenará el producto.
 - 1. ¿Su producto es un alimento no perecedero? Los alimentos no perecederos no necesitan control de temperatura por tiempo para la seguridad alimentaria. Algunos ejemplos podrían ser alimentos con $A_w < 0.85$ o alimentos acidificados con un $pH < 4.6$ con un procesamiento térmico adecuado. De lo contrario, la interacción de A_w , pH o el procesamiento de térmico tendrá que ser considerado y evaluado por una autoridad de procesos. Todos los alimentos no perecederos deben ser evaluados por una autoridad de procesos para garantizar que los parámetros de seguridad alimentaria sean los correctos (consulte la página 9 para obtener información sobre la autoridad de procesos).
 - 2. ¿Es su producto un alimento que requiere control de temperatura para su seguridad?
 - a. En caso afirmativo, ¿cómo mantendrá el control de la temperatura?

2. ¿Dónde se procesa el producto?

- a. ¿Su instalación de procesamiento va a ser una construcción nueva o se renovará una instalación existente? **¡NO COMIENZE CON LA CONSTRUCCIÓN HASTA QUE EL RIDOH CENTER FOR FOOD PROTECTION Y LA CIUDAD O EL PUEBLO REVISEN Y APRUEBEN LOS PLANOS!**
 - i. En el caso de los establecimientos nuevos, asegúrese de tener las aprobaciones y permisos apropiados antes de solicitar la licencia, como se describe en: www.health.ri.gov/food/for/newfoodeestablishments
 - ii. Tanto para las construcciones nuevas como para las renovadas que superen el 50 % del valor de la instalación, debe llenar y enviar una *Solicitud de construcción*. Se trata de una revisión del plan de la instalación y está disponible en: www.health.ri.gov/applications/FoodEstablishmentNewConstruction.pdf
- b. ¿Qué instalación está utilizando para procesar su producto?
 - i. ¿Estás usando una incubadora de cocina?
 - 1. En caso afirmativo, deberá proporcionar al RIDOH Center for Food Protection:
 - a. Una copia del contrato de arrendamiento.
 - b. El nombre y la dirección de la instalación.
 - ii. ¿Está utilizando una cocina con licencia de uso compartido/economato?
 - 1. En caso afirmativo, deberá proporcionar al RIDOH Center for Food Protection:
 - a. Una carta detallando el acuerdo operativo.
 - b. El nombre y la dirección de la instalación.

- iii. ¿Está utilizando un co-empaquetador?
 1. Si es así y se encuentran en el estado, deberá proporcionar al RIDOH Center for Food Protection el nombre y dirección de la instalación.
 - iv. ¿Está utilizando un establecimiento minorista existente para realizar su procesamiento?
 1. En caso afirmativo, deberá proporcionar al RIDOH Center for Food Protection:
 - a. El nombre y la dirección de la instalación.
 - b. Si no es propietario de la instalación, debe proporcionar una carta detallando el acuerdo operativo e incluir las horas de operación.
 - v. ¿Está utilizando una instalación de procesamiento con licencia existente?
 1. En caso afirmativo, deberá proporcionar al RIDOH Center for Food Protection:
 - a. El nombre y la dirección de la instalación.
 - b. Si no es propietario de la instalación, debe proporcionar una carta detallando el acuerdo operativo e incluir las horas de operación.
3. ¿A quién le vende el producto?
- a. ¿El producto se venderá dentro del estado?
 - b. ¿El producto se venderá fuera del estado?
 - c. ¿Su producto se venderá directamente al consumidor?
 - d. ¿Su producto se venderá a un distribuidor mayorista?

RIDOH CENTER FOR FOOD PROTECTION
LICENCIAS DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS PARA LA PRODUCCIÓN Y LA VENTA
<http://health.ri.gov/licenses/detail.php?id=254#>

- **Procesadores y distribuidores de alimentos: Venta al por mayor y al por menor.** Esta licencia se aplica a los procesadores de alimentos que fabrican productos horneados, a los procesadores de mariscos, carne/aves de corral, queso y alimentos diversos, así como a los procesadores que reenvasan productos. www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf
 - Procesador de alimentos - Venta al por menor, dentro del estado
 - Procesador de alimentos - Venta al por mayor, dentro del estado
 - Procesador de alimentos - Venta al por mayor, fuera del estado
 - Distribuidor de alimentos, dentro del estado
 - Distribuidor de alimentos, fuera del estado
- **Procesador de alimentos: Cidra de manzana**
www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorBottlerAppleCider.pdf
- **Procesador de alimentos: Embotellador, enlatador**
www.health.ri.gov/applications/FoodBottlerCanner.pdf
- **Procesador de alimentos: Carne y aves de corral**
www.health.ri.gov/applications/MeatPoultryProcessor.pdf
- **La licencia de almacén de granja (productos cárnicos)** permite a los ganaderos llevar a sus animales a un matadero del USDA y luego a una planta de envasado de carne con licencia, donde la carne debe ser envasada y congelada.
www.health.ri.gov/applications/FarmWarehouseMeatProducts.pdf

- **Negocio de mariscos** “Licencia de comercio” para transportista, reexpedidor, reempaquetador, pelador/desconchador www.health.ri.gov/applications/ShellfishBusiness.pdf
- **Permiso de negocios lácteos: productor de leche**
www.health.ri.gov/applications/DairyMilkProducer.pdf
- **Permiso de negocios lácteos: procesador de leche**
www.health.ri.gov/applications/DairyMilkProcessorDistributor.pdf
- **La licencia de servicio móvil de alimentos** permite la venta de alimentos por parte de los operadores de camiones de comida. www.health.ri.gov/applications/FoodMobileService.pdf
- **Licencia de vendedores ambulantes de alimentos:** Permite el movimiento del producto de una fuente aprobada (instalación minorista o mayorista con licencia) para la venta directa al consumidor en otro sitio. www.health.ri.gov/applications/FoodRetailPeddler.pdf

REGULACIONES ESPECÍFICAS PARA LOS PRODUCTOS BÁSICOS

- **Controles preventivos**
 - Buenas prácticas de manufactura actuales, análisis de riesgos y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos de consumo humano: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=117>
 - *Obligatorio:* Capacitación para persona calificada en control preventivo
 - Food Safety Preventive Controls Alliance: <https://www.ifsh.iit.edu/fspca/fspca-preventive-controls-human-food>
 - Programa de educación y seguridad alimentaria de la University of Rhode Island: Nicole Richard, 401-874-2977 o nicolerichard@uri.edu
 - Northeast Center to Advance Food Safety (NECAFS): <https://www.uvm.edu/extension/necafs>
- **Pescados de mar y mariscos**
 - Regulación del Análisis de peligros y puntos críticos de control, (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) para pescados de mar: procedimientos para el procesamiento e importación seguros y sanitarios de pescado y productos pesqueros
<https://federalregister.gov/a/95-30332>
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
 - *Obligatorio:* Planes de capacitación y HACCP para pescados de mar y mariscos
 - Capacitación en HACCP para pescados de mar:
www.afdo.org/seafoodhaccp
<https://www.fisheries.noaa.gov/national/seafood-commerce-certification/3-day-basic-seafood-haccp-workshop>
 - Curso de capacitación en línea con el taller de seguimiento del Segmento 2:
<http://seafoodhaccp.cornell.edu/Intro/index.html>
 - Programa de educación y seguridad alimentaria de la University of Rhode Island: Nicole Richard, 401-874-2977 o nicolerichard@uri.edu
 - Comerciantes de mariscos
 - Modelo de la Ordenanza de 2015
<https://www.fda.gov/media/98328/download>
- **Lácteos**
 - Ordenanza de la leche pasteurizada (Pasteurized Milk Ordinance, PMO) de grado “A” - 2015
<https://www.fda.gov/media/99451/download>

- **Carne/aves de corral**
 - Reglamento del HACCP para carne y aves de corral: reducción de patógenos; Norma final de los sistemas de análisis de riesgos y puntos críticos de control (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)
 - www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/93-016F.pdf
 - <https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
 - **Obligatorio:** Capacitación y planes de HACCP
 - Programas de capacitación en HACCP para carne y aves de corral
 - University of Connecticut: http://cag.uconn.edu/nutsci/nutsci/foodsafety/Home_Page/Courses_and_Workshops/HACCP_Training_37_560232764.pdf
 - University of Maine: <http://umaine.edu/food-health/food-safety/>
 - Estado de Pen.: <http://extension.psu.edu/food/safety/courses/hazard-analysis-critical-control-point-haccp-for-meat-and-poultry-processors>
 - International HACCP Alliance: www.haccpalliance.org/sub/index.html
 - University of Connecticut - College of Agriculture, Health, and Natural Resources Indu Upadhyaya; 860-871-0776; indu.upadhyaya@uconn.edu
 - Las unidades móviles de procesamiento se autorizan caso por caso. Los requisitos incluyen:
 - Una fuente de agua aprobada.
 - Una licencia para procesar alimentos.
 - www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf
 - ¿Está utilizando una cocina con licencia de uso compartido/economato? En caso afirmativo, deberá proporcionar al RIDOH Center for Food Protection:
 - Una carta detallando el acuerdo operativo.
 - El nombre y la dirección de la instalación.
 - Una licencia de vendedor ambulante de alimentos al por menor o una licencia de servicio móvil de alimentos.
 - <https://health.ri.gov/applications/FoodMobileService.pdf>
 - <https://health.ri.gov/applications/FoodRetailPeddler.pdf>
- **Jugos**
 - Regulación del Análisis de peligros y puntos críticos de control, (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) para jugos: procedimientos para el procesamiento e importación segura y sanitaria de jugos.
 - <https://federalregister.gov/a/01-1291>
 - Si se vende al por mayor, el jugo debe procesarse bajo un programa de HACCP, que incluye asistir a la capacitación de HACCP para jugos.
 - Si se vende directamente a los consumidores, se recomienda un programa de HACCP para jugos y la pasteurización según la regulación para la seguridad. Si no, se requiere un aviso al consumidor con respecto al riesgo de patógenos.
 - **Obligatorio:** Capacitación y planes de HACCP
 - Programa de capacitación de HACCP para jugos de Cornell
 - <https://foodscience.cals.cornell.edu/extension/fruits-vegetables-cider-juice/juice-haccp-certification-course>
 - Programa de capacitación de HACCP para jugos de la University of Florida
 - www.crec.ifas.ufl.edu/extension/workshops/registration.shtml
- **Algunos procesos de conservación de alimentos pueden tener requisitos de procesamiento estatales.** *Los ejemplos incluyen alimentos conservados por ahumado, secado, acidificación, curado, fermentación, enlatado y envasados al vacío.*
 - Consulte a la Oficina de Protección de los Alimentos. Estos productos pueden requerir la revisión y aprobación del proceso de parte de la autoridad de procesos.

OTRAS CONSIDERACIONES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA:

- ¿Tiene un protocolo de “limpieza y desinfección”?
Consulte la lista de recursos a continuación: Buenas prácticas de manufactura (Good Manufacturing Practices, GMP) y desinfección; Código Alimentario
- ¿Sabes qué son los alérgenos alimentarios y cómo prevenir el contacto cruzado?
Consulte la lista de recursos a continuación: Alérgenos alimentarios; GMP y desinfección; Código Alimentario
- ¿Tiene un plan de retiro de productos del mercado (por ejemplo, mantener una lista de clientes y proveedores en caso de retiro de productos del mercado)?
Consulte la lista de recursos a continuación: Retiro de productos del mercado y seguimiento
- ¿Tiene un seguro adecuado?
Consulte la lista de recursos a continuación: Seguro para empresarios de alimentos

RECURSOS:

Buenas prácticas de manufactura (Good Manufacturing Practices, GMP) y desinfección

- Normas y regulaciones relativas a las buenas prácticas de manufactura actuales en la fabricación, envasado o conservación de alimentos de consumo humano [216-RICR-50-10-4]
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
- Elementos básicos de un programa de desinfección para el procesamiento y la manipulación de alimentos
<https://edis.ifas.ufl.edu/pdffiles/FS/FS07700.pdf>
- Elementos básicos de limpieza y desinfección de equipos en operaciones de procesamiento y manipulación de alimentos
<https://edis.ifas.ufl.edu/fs077>

Código Alimentario

- Código Alimentario [216-RICR-50-10-1]
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-1>

Etiquetado de alimentos

- Parte 101 del título 21 del CFR: etiquetado de alimentos
<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=101>
- Guía de etiquetado de alimentos de la FDA:
<https://www.fda.gov/media/81606/download>
- Guía de etiquetado de alimentos del FSIS del USDA:
www.fsis.usda.gov/labels

Carne y aves de corral

- Índice de las guías de cumplimiento de HACCP para la carne y las aves de corral del FSIS del USDA
<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/guidelines>
- Información específica para propietarios/operadores de plantas pequeñas y muy pequeñas
www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/haccp/small-and-very-small-plant-outreach
- Lista de recursos de HACCP para carne y aves de corral de la University of Connecticut
http://www.cag.uconn.edu/nutsci/nutsci/foodsafety/Food_Processing_landing_page/Processing_Meat_&_Poultry/HAPPCC.php

Jugos

- Recursos de HACCP para jugos de la FDA
www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006803.htm

Pescados de mar

- Guía sobre riesgos y controles para el pescado y los productos de la pesca, 4ª edición, abril de 2011:
<https://www.fda.gov/media/80637/download>
- Normas y regulaciones Prescripción de normas mínimas para el procesamiento, el almacenamiento y el transporte de pescado y productos de la pesca [216-RICR-50-10-4]
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
- Programa de mariscos de RIDOH Center for Food Protection
https://health.ri.gov/programs/detail.php?pgm_id=164

Alérgenos alimentarios

- Programa de investigación y recursos de alergias alimentarias: Componentes de un plan efectivo de control de alérgenos: un marco para los procesadores de alimentos
<https://farrp.unl.edu/allergencontrolfi>
- Investigación y educación sobre alergias alimentarias: recursos para fabricantes de alimentos
<https://www.foodallergy.org/resources/food-manufacturers>
- Concientización sobre alergias alimentarias en los restaurantes de Rhode Island
<http://webserver.rilin.state.ri.us/publiclaws12/law12408.htm>

Retiro de productos del mercado y seguimiento

- Guía de la FDA para la industria: Retiro de productos del mercado, incluidas las remociones y acciones correctivas <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/product-recalls-including-removals-and-corrections>
- Desarrollo de un plan de retiro de productos del mercado (North Carolina State University)
http://fbns.ncsu.edu/extension_program/publications.html#acidifiedfoods

Seguimiento de productos

- Elección y uso de un medidor de pH para productos alimenticios
<http://pods.dasnr.okstate.edu/docushare/dsweb/Get/Document-988/FAPC-117web.pdf>

Procesamiento de alimentos

- **Alimentos ácidos y acidificados**
 - [Orientación para procesadores comerciales de alimentos enlatados acidificados y de baja acidez](https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic-food-and-dietary-supplements/acidified-low-acid-canned-foods-guidance-documents-regulatory-information) <https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic-food-and-dietary-supplements/acidified-low-acid-canned-foods-guidance-documents-regulatory-information>
 - Jaleas de frutas: serie de procesamiento de alimentos para empresarios (extensión de la University of Nebraska-Lincoln)
<https://food.unl.edu/canning-jams-and-jellies>
 - Formulación de aderezos, salsas y adobos (North Carolina State University)
<https://content.ces.ncsu.edu/acidified-foods-formulating-dressings-sauces-and-marinades>
 - Procesamiento de alimentos ácidos y acidificados
<https://aggie-horticulture.tamu.edu/food-technology/files/2012/03/ncsu-edu-foodscience-extension-program-documents-acid-acidified-foods.pdf>

- **Seguridad alimentaria**
 - Consideraciones para desarrollar un plan de HACCP para alimentos acidificados
http://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/acidified_haccp_considerations.pdf
 - Procesos programados
https://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/entreprenerus_scheduled_processes.pdf

- **Alimentos refrigerados**
 - Alimentos refrigerados: Algunas reglas para el procesamiento
https://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/entrepreneurs_refrigerated_food_rules.pdf
 - Alimentos refrigerados de vida útil prolongada
http://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/foodsafety_extended_shelflife.pdf

- **Seguro para empresarios de alimentos**
<http://extension.psu.edu/food/entrepreneurs/starting-a-business/insurance>

- **Controles preventivos:** buenas prácticas de manufactura actuales, análisis de riesgos y controles preventivos basados en el riesgo de alimentos de consumo humano
<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm?CFRPart=117>

- Northeast Center to Advance Food Safety (NECAFS): <https://www.uvm.edu/extension/necafs>

AUTORIDAD DE PROCESOS

- **¿Qué es la autoridad de procesos?**

La FDA requiere que los procesos programados para la conservación, incluyendo el ahumado, curado, acidificación, fermentación, la salmuera y cualquier otro método utilizado para eliminar la necesidad de control de tiempo/temperatura (hacer que sea no perecedero) deben ser establecidos por una “autoridad de procesos” calificada. Una autoridad de procesos calificada es una(s) persona(s) u organización(es) que tiene conocimientos especializados, adquiridos a través de la capacitación y experiencia apropiadas, de los requisitos de procesamiento térmico para alimentos en recipientes herméticamente sellados, que tiene acceso a instalaciones para tomar tales determinaciones y que ha sido designada(s) por el establecimiento para realizar ciertas funciones. La autoridad de procesos debe validar el proceso, la seguridad del producto y la adecuación del plan de HACCP.

- **¿Cuándo necesita una autoridad de procesos?**

Si usted fabrica un alimento que se vuelve no perecedero después de haber sido sometido a un proceso especial (ver arriba), necesita una autoridad de procesos para llevar a cabo una revisión del proceso y del producto y los apruebe.

- **¿Quién es una autoridad de procesos?**

Las autoridades de procesos se pueden encontrar utilizando el Directorio de autoridades de procesamiento de alimentos de la AFDO: <https://www.afdo.org/directories/fpa/>

Northeast Center for Food Entrepreneurship en el NY State Food Venture Center

Teléfono: 315-787-2273

Correo electrónico: necfe@nysaes.cornell.edu

New York State Food Venture Center Cornell University/NYSAES

Food Research Lab

630 W. North Street

Geneva, NY 14456

University of Maine Pilot Plant

Teléfono: 207-581-3139

Correo electrónico: pilotplant@maine.edu

www.foodsciencehumannutrition.umaine.edu/food-technology/process-and-product-reviews

**LABORATORIOS DE PRUEBAS DE ALIMENTOS:
RHODE ISLAND/MASSACHUSETTS/CONNECTICUT**

RHODE ISLAND

Food and Beverage Consultant (FABCO)

Dr. Dimitri Kazantzis

Tel: 401-463-5784 Desarrollo de productos e información nutricional por computadora.

MASSACHUSETTS

Advanced Food Testing laboratories

31-B Foodmart Rd.

Boston, MA 02118

Tel: 617-269-6424

Fax: 617-268-1635

Analytical Testing Laboratories

345 Trapelo Rd.

Belmont, MA

Tel: 617-484-7400

Biomarine Laboratories

16 East Main Street

Gloucester, MA

Tel: 978-281-0222

Fax: 978-283-6296

Food Research Laboratories

130 Newmarket Square #3

Boston, MA

Tel: 617-442-3322

G and L Laboratories

246 Arlington Street

Quincey, MA 02170

Tel: 617-328-3663

Krueger Food Laboratories

21 Alpha Rd. #D

Chelmsford, MA 01824

Tel: 978-256-1220

Fax: 978-256-1222

Lapuck Laboratories

70 Shawmut Road #6
Canton, MA 02021
Tel: 781-401-9999

Microbac

100 Barber Ave.
Worcester, MA 01606
Tel: 508-595-0010

UL (anteriormente Shuster Food Laboratories)

85 John Road
Canton, MA 02021
Tel: 781-821-2200
Fax: 781-821-9266

Vallid Labs Inc.

295 Silver St.
Agawam, MA 01001
Tel: 413-789-2206
Fax: 413-789-2208

CONNECTICUT**Alliant Food Safety Labs**

1055 Farmington Ave.
Farmington CT 06032
Tel: 860-269-7248

Vallid Labs Inc.

608 Thompsonville Rd.
Suffield, CT 06078
Tel: 860-668-4330

Northeast Labs

129 Mill Street
Berlin CT 06037
Tel: 860-828-9787 o 800-826-0105
fuera de CT 800-654-1230
Fax: 860-829-1050

KB Analytical LLC

249 Boston Post Road
East Lyme CT 06333
Tel: 860-739-4080

La University of Rhode Island es un empleador que ofrece igualdad de oportunidades y está comprometida con los principios de acción afirmativa.