

REGULACIONES Y REGLAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ALIMENTOS DEL ESTADO DE COLORADO

DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA Y AMBIENTE DE COLORADO

DIVISIÓN DE SALUD AMBIENTAL Y SOSTENIBILIDAD
4300 CHERRY CREEK DRIVE SOUTH
DENVER, CO 80246-1530

6 CCR 1010-2

www.colorado.gov/cdphe/dehs

Vigente el 1 de enero de 2019.

Autoridad

Sections 25-4-1604(1)(b)(I), 25-5-420, 25-1.5-104(1)(g) y 25-1-108(1)(c)(I),
25-4-1603, Estatutos Revisados de Colorado



COLORADO
Department of Public
Health & Environment

DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA Y MEDIO AMBIENTE DE COLORADO

División de Salud Ambiental y Sostenibilidad

REGLAMENTO PARA ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ALIMENTOS AL POR MENOR DE COLORADO

6 CCR 1010-2

Aprobado por el Consejo de Salud el 15 de noviembre de 2017; entrada en vigor: 1 de enero de 2019.

2.1 Autoridad

El presente reglamento se aprueba de conformidad con las secciones 25-1-108(1)(c)(I), 25-4-1603, 25-4-1604(1)(b)(I) y 25-5-420 de las Leyes Revisadas de Colorado (C.R.S.) y cumple con los requisitos de la Ley de Procedimientos Administrativos, C.R.S. 24-4-101 y siguientes.

2.2 Objeto y alcance

- A. El presente reglamento se aplicará para la protección de la salud pública al proporcionar a los consumidores alimentos aptos para consumo, sin adulterar y que se presenten de forma honesta.
- B. Asimismo, este establece definiciones, fija estándares para la administración y el personal, las operaciones de alimentos, los equipos e instalaciones, y prevé inspecciones a los establecimientos de alimentos, las restricciones para el empleado y la suspensión de los permisos.
- C. El presente reglamento no se aplica a las instalaciones o condiciones detalladas en C.R.S. 25-4-1602(14)(a)-(m).
- D. La sección 2.6 del presente reglamento incorpora los siguientes documentos por referencia:
 - 1. *Código de alimentos, Recomendaciones de la Administración de Medicamentos y Alimentos del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos 2013*, según la publicación del Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos, Servicio de Salud Pública, Administración de Medicamentos y Alimentos (*el Código*), de fecha 15 de noviembre de 2017.
 - 2. *Suplemento del Código de alimentos de 2013 (2015)*, Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos, Servicio de Salud Pública, Administración de Medicamentos y Alimentos, (*el Suplemento*), según la publicación del 15 de noviembre de 2017.

2.3 Aplicabilidad

- A. De conformidad con las disposiciones de C.R.S. 25-4-1602(14), 25-4-1603 y 25-4-1604(1)(b)(I), el presente reglamento:

1. se aplicará a todo establecimiento de venta al por menor que almacene, prepare o envase alimentos para consumo humano, o que de otro modo sirva o suministre estos alimentos a los consumidores, sea de forma directa o indirecta, mediante un servicio de reparto, independientemente de que dichos alimentos se consuman dentro o fuera del local o de que se cobre por estos.
- B. De conformidad con C.R.S. 25-4-1604(1)(b)(II), el presente reglamento incluirá, entre otros, los establecimientos de venta de alimentos al por menor de ramos generales así como la construcción y el diseño de los equipos; el mantenimiento sanitario de los equipos, utensilios e instalaciones para la preparación, el servicio y el almacenamiento de los alimentos; la salubridad de alimentos y bebidas; el origen y la protección de los alimentos y el agua; el desecho de residuos sólidos y líquidos; así como otros reglamentos para la efectiva administración y cumplimiento de la Ley de Protección de Alimentos de Colorado, parte 16, artículo 4, título 24 de C.R.S.
- C. El departamento utilizará *el Código, el Suplemento*, orientación normativa del departamento de conformidad con C.R.S. 25-4-1602(17), u otros métodos aprobados por el departamento previstos por ley y según corresponda para garantizar que los establecimientos de venta de alimentos al por menor cumplan con la Ley de Protección de Alimentos de Colorado, parte 16, artículo 4, título 25 de C.R.S.

2.4 Definiciones

- A. A los efectos de la presente normativa y reglamentación:
 1. Establecimiento de alimentos (como se emplea en *el Código y el Suplemento*) significa, a los efectos del presente reglamento, "establecimiento de venta de alimentos al por menor" según se define en C.R.S. 25-4-1602(14).
 2. Inspección (como se emplea en *el Código y el Suplemento*) significa, a los efectos del presente reglamento, "inspección" según se define en C.R.S.25-4-1602(7).
 3. Permiso (como se emplea en *el Código y el Suplemento*) significa, a los efectos del presente reglamento, "licencia" según se define en C.R.S. 25-4-1602(8).
 4. Titular del permiso (como se emplea en *el Código y el Suplemento*) significa, a los efectos del presente reglamento, "licenciatarario" según se define en C.R.S. 25-4-1602(9).
 5. Autoridad reguladora (como se emplea en *el Código y el Suplemento*) significa, a los efectos del presente reglamento, "departamento" según se define en C.R.S. 25-4-1602(3) y todo consejo de salud a nivel de condado o distrito con potestades y obligaciones que el departamento haya delegado de conformidad con C.R.S. 25-4-1604(1)(i).

2.5 Requisitos de licencia

Los establecimientos de venta al por menor de alimentos deben contar con una licencia de acuerdo con la Ley de Protección de Alimentos de Colorado, parte 16, artículo 4, título 25 de C.R.S.

2.6 Incorporación por referencia

A. Dentro del presente reglamento se han adoptado e incorporado por referencia estándares y requisitos de organizaciones externas. El material incorporado por referencia que se cita en el presente incluye únicamente aquellas versiones vigentes al 15 de noviembre de 2017 sin las modificaciones posteriores efectuadas a dichos materiales. El presente reglamento incorpora por referencia:

1. el *Código de alimentos, Recomendaciones de la Administración de Medicamentos y Alimentos del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos de 2013*, según la publicación del Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos, Servicio de Salud Pública, Administración de Medicamentos y Alimentos (el *Código*); y
2. el *Suplemento del Código de alimentos de 2013 (2015)*, Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos, Servicio de Salud Pública, Administración de Medicamentos y Alimentos, (el *Suplemento*).

B. Toda disposición incluida o incorporada al presente por referencia que contradiga las Leyes Revisadas de Colorado, entre otras, C.R.S. 25-4-1601 y siguientes, y C.R.S. 25-1.5-102, carecerá de validez.

A los efectos de consonancia con C.R.S. 25-4-1601 y siguientes, el presente reglamento no incluye por referencia:

1. *Subparte 8-203.10 (Inspecciones preoperacionales) del Código;*
2. *Sección 8-3 (Permiso para operar) del Código;*
3. *Subparte 8-401.10 (Establecimiento del intervalo de inspección) del Código; y*
4. *Subparte 8-401.20 (Inspecciones basadas en el rendimiento y los riesgos) del Código.*

C. La División de Salud Ambiental y Sostenibilidad conservará copias certificadas de los textos completos correspondientes a los materiales incorporados, los cuales estarán disponibles para consulta pública en horario laboral habitual, y suministrará, solicitud mediante, copias certificadas de los materiales por un costo. Para obtener información sobre cómo se pueden obtener o revisar los materiales incorporados, comunicarse con:

Division Director
Division of Environmental Health and Sustainability
Colorado Department of Public Health and Environment
4300 Cherry Creek Drive South
Denver, Colorado 80246-1530

D. Los materiales incorporados se encuentran disponibles en:

www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-regulations/food-code

2.7 Establecimientos temporales de venta de alimentos al por menor

A. General

Todo establecimiento temporal de venta de alimentos al por menor deberá cumplir con todos los requisitos de las presentes normas y reglamentos, salvo que la Autoridad reguladora lo apruebe de otro modo. Para cada evento, se deberá presentar a la Autoridad reguladora una solicitud de establecimiento temporal de venta de alimentos al por menor que incluya una lista con los artículos alimenticios a la venta. La solicitud se deberá enviar al menos diez días hábiles antes del evento.

B. Operaciones

1. Las aprobaciones se justificarán en función de la naturaleza y el alcance del menú propuesto, las capacidades de los equipos, la infraestructura y la capacidad para manejar y preparar alimentos de forma segura y de proteger contra riesgos de salud pública.
2. Los operadores de establecimientos temporales de venta de alimentos al por menor deberán llevar registros que detallen el origen de todos los alimentos que se conservan, almacenan y ofrecen para la venta, así como el de aquellos que se encuentran para la venta y distribución. Dichos registros estarán disponibles cuando la Autoridad reguladora así lo solicite.
3. La grasa de equipos que generan grasa y toda agua residual no se evacuará directamente al suelo o a ningún sistema de desagüe pluvial.
4. Todos los alimentos se deberán conservar a las temperaturas reglamentarias durante todos los aspectos operativos, incluido el transporte.
5. Dentro de dicho establecimiento se proporcionará una estación para el lavado de manos, conforme a lo establecido por la Autoridad reguladora, que cumpla con las necesidades operativas del establecimiento.

C. Economatos

1. La decisión de la Autoridad reguladora sobre la necesidad de exigir servicios de apoyo auxiliar, como un área de economato o de servicio, radicará en el menú, el tipo de operación, la duración del evento y la disponibilidad del equipo a bordo y de los servicios de apoyo en el evento.
2. La ubicación del economato o del área de servicio deberá ser apta para llevar a cabo las operaciones y el manejo seguro de los alimentos.

Código de alimentos

Recomendaciones de la Administración de
Medicamentos y Alimentos del Servicio de Salud
Pública de los Estados Unidos 2013.



El Código de alimentos es un modelo para resguardar la salud pública y garantizar que los alimentos no se adulteren y se presenten de forma honesta al consumidor. Representa la mejor recomendación de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, *Food and Drug Administration*) para un sistema uniforme de disposiciones que apuntan a la seguridad y a la protección de los alimentos que se ofrecen en servicios de alimentos y establecimientos de venta al por menor.

Este modelo se ofrece para que lo aprueben las jurisdicciones gubernamentales en el ámbito local, estatal y federal, para la administración de los diferentes departamentos, agencias, oficinas, divisiones y otras unidades dentro de cada jurisdicción a los cuales se les ha delegado la responsabilidad del cumplimiento en servicios de alimentos, tiendas de venta al por menor de alimentos o para máquinas expendedoras de alimentos. En este modelo se reconocen las alternativas que ofrecen un nivel equivalente de protección a la salud pública y que garantiza la seguridad de los alimentos en los establecimientos de venta al por menor y servicios de alimentos.

**Ediciones anteriores de los códigos
recomendadas por el
Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos
para
regular las operaciones que proveen alimentos directamente al consumidor**

- 1934** - *Reglamentos de sanidad en restaurantes*, propuesto por el Servicio de Salud Pública de los EE.UU. en conjunto con la Conferencia de Funcionarios de Salud estatales y territoriales y la National Restaurant Code Authority.
- 1935** - *Ordenanza reguladora de establecimientos de alimentos y bebidas* (recomendado por el Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos.), diciembre de 1935, mimeografiado.
- 1938** - *Ordenanza y Código regulador de establecimientos de alimentos y bebidas*, recomendado por el Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos, marzo de 1938, mimeografiado.
- 1940** - *Ordenanza y Código regulador de establecimientos de alimentos y bebidas*, recomendado por el Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos, junio de 1940, mimeografiado.
- 1943** - *Ordenanza y Código regulador de establecimientos de alimentos y bebidas*, recomendado por el Servicio de Salud Pública de los EE.UU., 1943, Agencia de Normas Alimentarias (FSA, *Food Standard Agency*), boletín de Salud Pública N.º 280 (Republicado en 1955, Departamento de Salud, Educación y Bienestar [DHEW, *Department of Health, Education and Welfare*], publicación de Servicio de Salud Pública [PHS, *Public Health Service*] N.º37).
- 1957** - *Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas: Un código y ordenanza de sanidad, 1957. Recomendaciones del Servicio de Salud Pública, DHEW.* Publicación del PHS N.º 546.
- 1962** - *Manual de Sanidad en Servicios de Alimentos, que incluye un Modelo de Ordenanza y Código de Sanidad en Servicios de Alimentos, 1962, Recomendaciones del Servicio de Salud Pública, DHEW,* Publicación del PHS, N.º 934.
- 1965** - *Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas: Un código y ordenanza de sanidad, 1965. Recomendaciones del Servicio de Salud Pública, DHEW,* Publicación del PHS, N.º 546.
- 1976** - *Manual de Sanidad en Servicios de Alimentos, que incluye un Modelo de Ordenanza de Sanidad en Servicios de Alimentos, 1976, recomendaciones de la Administración de Medicamentos y Alimentos, DHEW, PHS, FDA,* publicación del DHWE N.º (FDA) N.º 78-2091.
- 1978** - *Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas, que incluye un modelo de ordenanza de sanidad, 1978. Recomendaciones de la Administración de Medicamentos y Alimentos, DHEW, PHS, FDA.* Publicación del DHEW N.º (FDA) 78-2091.

- 1982** - *Código de sanidad en tiendas de venta al por menor de alimentos, 1982. Recomendaciones de la Asociación de Funcionarios de Medicamentos y Alimentos (AFDO, Association of Food and Drug Officials) y Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos (HHS, Department of Health and Human Services), Servicio de Salud Pública, Administración de Medicamentos y Alimentos. Publicación de AFDO/HHS.*
- 1993** - *Código de alimentos, Recomendaciones del Servicio de Salud Pública de EE.UU. 1993, Administración de Medicamentos y Alimentos. Publicación del Servicio Nacional de Información Técnica PB94-113941.*
- 1995** - *Código de alimentos, Recomendaciones del Servicio de Salud Pública de EE.UU. 1995, Administración de Medicamentos y Alimentos. Publicación del Servicio Nacional de Información Técnica PB95-265492.*
- 1997** - *Código de alimentos, Recomendaciones del Servicio de Salud Pública de EE.UU. 1997, Administración de Medicamentos y Alimentos. Publicación del Servicio Nacional de Información Técnica PB97-133656.*
- 1999** - *Código de alimentos, Recomendaciones del Servicio de Salud Pública de EE.UU. 1999, Administración de Medicamentos y Alimentos. Publicación del Servicio Nacional de Información Técnica PB99-115925.*
- 2001** - *Código de alimentos, Recomendaciones del Servicio de Salud Pública de EE.UU. 2001, Administración de Medicamentos y Alimentos. Publicación del Servicio Nacional de Información Técnica PB2002-100819.*
- 2003** - *Suplemento del Código de alimentos 2001. Publicación del Servicio Nacional de Información Técnica PB2003-106843.*
- 2005** - *Código de alimentos, Recomendaciones del Servicio de Salud Pública de EE.UU. 2005, Administración de Medicamentos y Alimentos. Publicación del Servicio Nacional de Información Técnica PB2005-102200.*
- 2007** - *Suplemento del Código de alimentos 2005. Publicación del Servicio Nacional de Información Técnica PB2007-112622.*
- 2009** - *Código de alimentos, Recomendaciones del Servicio de Salud Pública de EE.UU. 2009, Administración de Medicamentos y Alimentos. Publicación del Servicio Nacional de Información Técnica PB2009-112613.*
- 2011** - *Suplemento del Código de alimentos 2009. Publicación del Servicio Nacional de Información Técnica PB2011-114303.*
- 2013** - *Código de alimentos, Recomendaciones del Servicio de Salud Pública de EE.UU. 2013, Administración de Medicamentos y Alimentos. Publicación del Servicio Nacional de Información Técnica PB2015-110462.*
- 2015** - *Suplemento del Código de alimentos 2013. Publicación del Servicio Nacional de Información Técnica PB2015-104921.*

Prefacio

1. **FACTORES DE RIESGO E INTERVENCIONES DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS**
2. **ANTECEDENTES, PROPÓSITO Y AUTORIDAD DE LOS CÓDIGOS MODELO DEL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA**
3. **SALUD PÚBLICA Y EXPECTATIVAS DEL CONSUMIDOR**
4. **VENTAJAS DE LOS ESTÁNDARES UNIFORMES**
5. **MODIFICACIONES Y MEJORAS EN ESTA EDICIÓN**
6. **ANÁLISIS DEL CÓDIGO DE ALIMENTOS COMO MODELO DEL HACCP Y LA INTENCIÓN DE INCORPORAR OTROS MODELOS**
7. **ADOPCIÓN DEL CÓDIGO/COPIAS CERTIFICADAS**
8. **INFORMACIÓN PARA AYUDAR AL USUARIO**
9. **PROCESO DE REVISIÓN DEL CÓDIGO**
10. **RECONOCIMIENTOS**

1. **FACTORES DE RIESGO E INTERVENCIONES DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS**

Las enfermedades transmitidas por los alimentos constituyen una causa importante de estrés negativo, muertes evitables y carga económica innecesaria. Meade et al. (1999) calculó que las enfermedades transmitidas por los alimentos son causa de aproximadamente 76 millones de enfermedades, 325,000 hospitalizaciones y 5,000 muertes en los Estados Unidos cada año.

Para muchas víctimas, las enfermedades transmitidas por los alimentos son sinónimo de incomodidad y ausentismo laboral. Para algunos, especialmente niños en edad escolar, adultos mayores que residen en instituciones de atención médica y aquellos con sistemas inmunológicos dañados, las enfermedades transmitidas por los alimentos son más graves e incluso mortales.

Se calcula que el costo anual de las enfermedades transmitidas por los alimentos en términos de dolor y sufrimiento, productividad menoscabada y costos médicos está entre los \$10 mil y los \$83 mil millones. Según Meade et al., la naturaleza de los alimentos y de las enfermedades transmitidas por los alimentos ha cambiado drásticamente en los Estados Unidos en el último siglo. A pesar de que muchos adelantos tecnológicos como la pasteurización y sistemas óptimos de envasado han prácticamente eliminado algunas enfermedades, se han identificado nuevas causas de enfermedades transmitidas por los alimentos. La vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos es compleja debido a diversos factores. El primer factor es la falta de notificaciones de casos. A pesar de que las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden ser severas e incluso mortales, los casos más leves a

menudo no son detectados mediante los sistemas de vigilancia de rutina. En segundo lugar, muchos de los patógenos que son transmitidos a través de los alimentos también pueden ser transmitidos a través del agua o de persona a persona, lo cual hace que el rol de la transmisión vía los alimentos sea confuso. Finalmente, los patógenos o agentes que aún no han sido identificados, y que por ende no pueden ser diagnosticados, también suelen provocar un porcentaje de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

En repetidas ocasiones los datos de brotes epidemiológicos han identificado cinco factores de riesgo importantes asociados con el comportamiento de empleados y con prácticas de preparación utilizadas en establecimientos de venta al por menor y de servicio de alimentos que contribuyen a las enfermedades transmitidas por los alimentos:

- temperaturas de mantenimiento incorrectas;
- cocción inadecuada, como los huevos crudos con poca cocción;
- equipos contaminados;
- alimentos provenientes de fuentes inseguras; e
- higiene personal deficiente.

El Código de alimentos aborda el uso de controles para detectar factores de riesgo y establece 5 medidas clave de salud pública para proteger la salud de los consumidores. Específicamente, estas medidas son: demostración de conocimiento, controles de salud para los empleados, control de las manos como medio de contaminación, parámetros de tiempo y de temperatura para el control de patógenos y el servicio de información al consumidor. Las dos primeras medidas se encuentran en el Capítulo 2 y las últimas tres, en el Capítulo 3.

Healthy People 2010 y Healthy People 2020 son iniciativas nacionales que funcionan a través del sector cooperativo federal-estatal-privado y que establecen objetivos a 10 años para mejorar la salud de todos los estadounidenses mediante la prevención. El objetivo de seguridad alimentaria 10-6 de Healthy People 2010 es: *mejorar la conducta de los empleados que manipulan alimentos y las prácticas de preparación de estos, que están directamente relacionados con las enfermedades transmitidas por los alimentos en establecimientos de venta al por menor que expenden alimentos*. Esto incluye operaciones de alimentos tales como el comercio de venta al por menor que expende alimentos, establecimientos de servicio de alimentos, instituciones de atención médica, colegios y otros “establecimientos de servicios alimentarios” según la definición del Código de alimentos. En 2010, se publicarán los objetivos de Healthy People 2020 en conjunto con sugerencias para poder lograr las nuevas metas a 10 años.

La Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) se ha propuesto ayudar por todos los medios a las 75 agencias estatales y territoriales y a más de 3,000 departamentos locales que han asumido la responsabilidad de prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos y expedir permisos e inspeccionar establecimientos del segmento de venta al por menor de la industria de alimentos.

Este segmento de la industria comprende a más de un millón de establecimientos y tiene una fuerza laboral de más de 16 millones de empleados.

2. ANTECEDENTES, PROPÓSITO Y AUTORIDAD DE LOS CÓDIGOS MODELO DEL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

(A) Historia y propósito

Las actividades de seguridad alimentaria del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (PHS, por sus siglas en inglés) comenzaron a principios del siglo 20 con la realización de estudios que abordaban el rol de la leche en la propagación de enfermedades. Estos estudios llevaron a la conclusión de que la prevención efectiva de las enfermedades requiere la aplicación de medidas integrales en cuanto a las condiciones de salubridad alimentaria, desde la fase de producción hasta el consumo. Estudios adicionales identificaron y evaluaron distintas medidas para controlar las enfermedades de manera efectiva, como el trabajo que posteriormente condujo a la optimización de los procesos de pasteurización.

Posteriormente, se desarrollaron códigos modelo con el fin de ayudar a las autoridades estatales y locales a iniciar y mantener programas efectivos de prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos. El primero de estos códigos fue el que hoy lleva el título *Ordenanza sobre la leche pasteurizada de Grado A: Recomendaciones del PHS/FDA (Grade A Pasteurized Milk Ordinance – Recommendations of the PHS/FDA)*, que fue publicado por primera vez en 1924. Posteriormente, el Servicio de Salud Pública publicó códigos modelo que abordaban los distintos componentes del segmento de venta al por menor de la industria de los alimentos. Las ediciones de estos códigos se enumeran cronológicamente en las páginas iii y iv. A través de los años los estados, centenas de jurisdicciones locales y varias agencias federales han adoptado al menos una edición de los códigos modelo de alimentos recomendados por el PHS.

Hoy, la FDA mantiene un código de alimentos actualizado con el fin de proporcionar una base técnica y legal científicamente respaldada a las jurisdicciones de control de alimentos en todos los niveles de gobierno, para que puedan controlar el segmento de venta al por menor de la industria de los alimentos. El segmento de venta al por menor incluye aquellos establecimientos o emplazamientos que pertenecen a la cadena de distribución de alimentos donde el consumidor toma posesión de los alimentos.

El Código de alimentos modelo no es una ley o un reglamento federal y no es de carácter prioritario. Es más bien una recomendación extendida por la FDA, con el fin de disponer de un sistema regulador uniforme para asegurar que los alimentos provenientes de las tiendas de venta al por menor sean seguros y estén adecuadamente protegidos y presentados.

Si bien las disposiciones del Código de alimentos modelo no son exigencias federales (a menos que sean adoptadas por los organismos federales para ser utilizadas dentro de las jurisdicciones federales) han sido diseñadas en conformidad con las leyes y los reglamentos federales de alimentos y han sido redactadas con el fin de facilitar la adopción de las mismas en todos los niveles de gobierno. Se dispone de una lista de jurisdicciones que le han informado a la FDA su estado de adopción del Código de alimentos en la página de la FDA CFSAN <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FederalStateCooperativePrograms/ucm108156.htm> . La lista ha sido autogenerada y la FDA no ha evaluado si los códigos adoptados corresponden al Código de alimentos modelo.

La disposición de códigos de alimentos modelo y la interpretación de los mismos es el mecanismo mediante el cual la FDA, en su calidad de principal agencia federal reguladora de alimentos, promueve la implementación uniforme de una política nacional reguladora de alimentos entre las distintas agencias federales, estatales y locales que han asumido la responsabilidad de controlar y supervisar las operaciones de servicios de alimentos del segmento de venta al por menor.

(B) Autoridad

Su autorización por parte del PHS para proporcionar asistencia a las autoridades estatales y locales deriva de la Ley del Servicio de Salud Pública [42 USC 243]. La Sección 311 (a) establece, en parte:

"... El Secretario... asistirá a los estados y sus subdivisiones políticas en la prevención y supresión de las enfermedades transmisibles, y con respecto a otros asuntos de salud pública, cooperará y ayudará a los estados y las autoridades locales a asegurar el cumplimiento de sus... reglamentos de salud y prestará asesoramiento a los estados con respecto a asuntos relacionados con la preservación y mejoramiento de la salud pública". La responsabilidad de ejecutar las disposiciones de la ley correspondientes a la protección de los alimentos fue delegada por el PHS al Comisionado de Alimentos y Medicamentos en 1968 [21 CFR 5.10(a)(2) y (3)].

La FDA presta asistencia a las agencias federales en conformidad con la Ley Económica del 30 de junio de 1932 y su reforma [31°USC 1535].

La asistencia prestada a los organismos gubernamentales locales, estatales y federales también se basa en la autorización y las responsabilidades otorgadas a la FDA por medio de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (Federal Food, Drug and Cosmetic Act) [21 USC 301]

3. SALUD PÚBLICA Y EXPECTATIVAS DEL CONSUMIDOR

La industria de los alimentos y el gobierno comparten la responsabilidad de asegurar que los alimentos proporcionados al consumidor sean seguros y que no se conviertan en un foco de brote o de contagio de enfermedades transmisibles.

Esta responsabilidad compartida es de amplio alcance con el fin de asegurar que se cumplan las expectativas del consumidor, procurar que los alimentos no sean alterados y que sean preparados en un entorno limpio y presentados adecuadamente.

De acuerdo con la Declaración de la Misión de la FDA del año 2009, la agencia es responsable de lo siguiente:

Resguardar la salud pública al garantizar la seguridad del suministro de alimentos de nuestra nación... y mejorar la salud pública, al ayudar a hacer los alimentos más seguros y asequibles; y ayudar a brindarle al público información científica sólida y precisa acerca de los alimentos, con el fin de mejorar su salud.

Por consiguiente, las disposiciones del Código de alimentos proporcionan un sistema de prevención y medidas preventivas diseñadas para minimizar las enfermedades transmitidas por los alimentos, garantizar la salud de los empleados, mantener a la gerencia de la industria informada, resguardar la seguridad de los alimentos, procurar el uso de equipos no tóxicos y lavables, garantizar niveles aceptables de sanidad en establecimientos de servicio de alimentos e incentivar el trato justo con el consumidor.

4. VENTAJAS DE LOS ESTÁNDARES UNIFORMES

Hace mucho tiempo que las autoridades de la industria y del gobierno han reconocido las ventajas de contar con códigos modelo bien redactados y con un sólido respaldo científico.

La adherencia de la industria a procedimientos y prácticas aceptables es más probable cuando las autoridades reguladoras expresan una opinión unánime sobre la protección de la salud pública, su importancia y las alternativas que pueden asegurar su cumplimiento.

Los códigos modelo proporcionan una guía para establecer todo lo requerido. Son de utilidad para las empresas pues proporcionan estándares aceptados que pueden ser aplicados en los programas de capacitación y de control de calidad. Son de utilidad para los organismos locales, estatales y federales que están en el proceso de desarrollar o actualizar sus propios códigos.

El Código de alimentos modelo proporciona consejos sobre la seguridad de los alimentos, las condiciones de salubridad y de trato justo que pueden ser adoptados por el segmento de venta al por menor de la industria de los alimentos. El documento es el resultado acumulativo del esfuerzo y las recomendaciones de individuos, agencias y organizaciones con amplia experiencia en el uso de ediciones previas del código modelo. Abarca el concepto de que la forma en que brindamos y protegemos nuestros alimentos afecta directamente nuestra calidad de vida, estado de salud, y bienestar público.

Las disposiciones del Código de alimentos son coherentes con e incorporan (donde proceda) estándares federales de funcionamiento para los mismos productos y procesos. De hecho, los estándares federales de funcionamiento definen las expectativas públicas de seguridad de los alimentos para un producto, generalmente en términos de la letalidad de un microorganismo patógeno de particular interés. El uso de estándares de funcionamiento como medida de conformidad con la normativa significa que los establecimientos pueden utilizar métodos innovadores para producir productos seguros en lugar de adherirse a métodos convencionales tales como tiempos y temperaturas específicos de cocción, para alcanzar el mismo fin. Los establecimientos sometidos a inspecciones federales prueban su conformidad con los estándares de funcionamiento, demostrando que su proceso se adhiere a un plan HACCP validado y adecuadamente diseñado.

Los procesadores de venta al por menor podrán recibir la misma oportunidad que los establecimientos regulados por los organismos federales y utilizar técnicas innovadoras en la producción de alimentos seguros. Los establecimientos de venta al por menor pueden solicitar a las autoridades reguladoras un permiso de desviación para utilizar un estándar federal de funcionamiento de seguridad de los alimentos específico para un producto o proceso, en lugar de adherirse a las especificaciones aplicables del Código de alimentos. No obstante, para probar la adherencia al estándar federal de funcionamiento, el procesador de venta al por menor, al igual que los establecimientos sometidos a inspección federal, deberá demostrar que los controles de procesamiento han sido instaurados con el fin de asegurar el cumplimiento del estándar. Por ende, la petición de un permiso de desviación para utilizar un estándar federal de funcionamiento se deberá respaldar con un plan HACCP validado y poner todo registro y documentación a disposición de las autoridades reguladoras.

5. MODIFICACIONES Y MEJORAS EN ESTA EDICIÓN

Las revisiones incluidas en la presente edición reflejan los cambios, adiciones, omisiones y modificaciones de formato enumerados en el Suplemento del Código de alimentos de la FDA del año 2005 y las recomendaciones establecidas durante la reunión bienal de la Conferencia para la Protección de Alimentos del año 2008. Las revisiones también reflejan el aporte realizado por quienes han estado íntimamente involucrados en el estudio de las ediciones anteriores, así como en la enseñanza y el uso de las mismas. La mayoría de estas mejoras implican la adición de una aclaración o de nueva información. Algunas mejoras reflejan políticas reguladoras en desarrollo presentes en reglamentos federales nuevos o modificados.

Las aclaraciones que se requieren y la falta de disposiciones en el Código fueron identificadas por la FDA y otras entidades durante las actividades de estandarización y certificación, en los cursos estatales de capacitación de equipos, en los seminarios regionales sobre la protección de alimentos, en los análisis efectuados sobre los estándares de equipos para alimentos, y a través de las peticiones verbales y por

escrito que recibieron las unidades de la FDA tanto de la oficina central como en terreno.

Las modificaciones realizadas en las disposiciones relacionadas con leyes y reglamentos federales aplicados por otros organismos federales tales como el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, se desarrollaron conjuntamente con dichos organismos.

Un nuevo elemento del Código de alimentos del año 2009 es un sistema de asignación modificado para las disposiciones del Código. El uso de los términos "crítico" y "no crítico" ha sido modificado pues se reconoce la necesidad de optimizar la identificación de los controles basados en los riesgos presentes en las disposiciones del Código.

Se dispone de un resumen de las modificaciones al final del Código de alimentos. Entre las mejoras generales se encuentran las siguientes:

- (1) definiciones nuevas y mejoradas que son más precisas y coherentes con la terminología y las definiciones presentes en leyes y reglamentos relacionados;
- (2) disposiciones modificadas que son más coherentes con los requisitos y los estándares nacionales aplicados por otras agencias federales y organismos internacionales; son más flexibles sin comprometer la salud pública e internamente son más coherentes con otras disposiciones del Código de alimentos;
- (3) clarificación de otras disposiciones en términos de su intención, con el fin de minimizar la confusión y evitar su aplicación incoherente;
- (4) ayuda optimizada para el usuario en los anexos, tales como nuevas referencias, actualización de las razones de salud pública, tipos de modelos, guías y listas; y
- (5) extensión del índice con términos adicionales, para ayudar a una base más amplia de usuarios a encontrar temas de interés.

6 ANÁLISIS DEL CÓDIGO COMO MODELO DEL HACCP Y LA INTENCIÓN DE INCORPORAR OTROS MODELOS

Es importante tener presente que la preaprobación de los planes HACCP para los establecimientos de alimentos que funcionan conforme con un permiso de desviación, se estipula según el Código de alimentos. Sin embargo, tal preaprobación del plan no forma parte del modelo normativo HACCP; Fish and Fishery Products regulation [Norma para para productos pesqueros y piscícolas] 21 CFR 123, con vigencia desde el día 18 de diciembre de 1997 (Tercera edición publicada en junio de 2001). Además, existen diferencias entre los dos modelos en los contenidos obligatorios del plan

HACCP. Por ejemplo, los planes HACCP estipulados por el Código de alimentos deben incluir diagramas de flujo, formulaciones de productos, planes de capacitación y un plan de acciones correctivas. Los diagramas de flujo y la formulación de productos son sugerencias, pero no elementos de carácter obligatorio en Fish and Fishery Products regulation [Norma para productos pesqueros y piscícolas].

Estas diferencias son requeridas debido a las diferencias en la naturaleza de las normas y la estructura reguladora encargada de exigir su cumplimiento. Los planes HACCP, desarrollados según el proceso de permiso de desviación del Código de alimentos, se otorgan a las autoridades reguladoras para que evalúen si el establecimiento cuenta con un sistema de controles suficientemente bueno como para garantizar la seguridad del producto. Los planes se evaluarán fuera del establecimiento de alimentos y, en la mayoría de los casos, en ausencia de cualquier información de funcionamiento histórico del producto en tal establecimiento. Por lo tanto, el plan debe incluir suficientes detalles para permitir al regulador comprender completamente las operaciones y los controles previstos. Los productos que requieren un permiso de desviación son aquellos que se consideran potencialmente peligrosos (control de temperatura o tiempo por la seguridad) y los que, de otra manera, estarían prohibidos para la producción de venta al por menor.

Para ayudar a los establecimientos de alimentos a poner en práctica los principios del HACCP en las ventas de venta al por menor, la FDA ha publicado un documento denominado: *Managing Food Safety [Administración de la seguridad de los alimentos]: A HACCP Principles Guide for Operators of Food Service, Retail Food Stores, and Other Food Establishments at the Retail Level. [Un manual sobre principios del plan HACCP para tiendas de venta al por menor de alimentos y otros establecimientos de alimentos a nivel de venta al por menor]*. Este documento se encuentra disponible en la FDA y se puede encontrar en el sitio Web de la FDA en <http://www.fda.gov/RetailFoodProtection>

Conforme con Fish and Fishery Products regulation [Norma para productos pesqueros y piscícolas], cada procesador de mariscos debe realizar un análisis de peligros además de tener e implementar un plan HACCP por escrito cada vez que un análisis de peligros revele un riesgo para la seguridad de los alimentos, que sea razonablemente probable que suceda. Los planes HACCP desarrollados conforme con Fish and Fishery Products regulation [Norma para productos pesqueros y piscícolas] son para todos los productos de ese tipo y no para aquellos cuya producción se encuentra actualmente prohibida. Los planes se evaluarán en el lugar con registros disponibles para tomar una decisión, entre otras cosas, la eficacia de las acciones correctivas anteriores.

Se pretende que el Código de alimentos se enmiende para incorporar los reglamentos y las pautas federales HACCP por medio de la inclusión en el texto del Código de alimentos, por referencia o a través de la emisión de interpretaciones. Esto proporcionará alternativas para la preaprobación de los planes HACCP, como los planes HACCP simplificados en conjunto con el modelo de productos pesqueros y piscícolas, si el producto se produce de acuerdo con un plan HACCP desarrollado conforme con tal norma o pauta. De este modo, la necesidad de los planes preaprobados bajo el régimen más intensivo del Código de alimentos se verá reducida en gran medida.

Los planes HACCP son claves para el uso de estándares de funcionamiento como medidas reguladoras de cumplimiento. Los estándares de funcionamiento publicadas por el Servicio de Seguridad e Inspección de los Alimentos se aplican a un amplio rango de productos de carnes, aves y huevos. Se consideran como aceptables los estándares federales de funcionamiento, que son alternativas equivalentes a las disposiciones de comando y control que actualmente indican el tiempo y la temperatura específica para el procesamiento de diversos productos. Los estándares federales de funcionamiento se pueden usar para determinar la seguridad de un producto o proceso conforme con el Código de alimentos, si se autoriza según un permiso de desviación concedido de acuerdo con las disposiciones de los permisos de desviación del Código y si se demuestra su adherencia a un plan HACCP validado y coherente con las disposiciones HACCP del Código.

7. ADOPCIÓN DEL CÓDIGO/COPIAS CERTIFICADAS

El modelo del Código de alimentos se estipula para que lo utilicen las jurisdicciones reguladoras de alimentos en todos los niveles del gobierno. En niveles estatales y locales, el modelo se puede:

- (A) promulgar como ley que forme parte del cuerpo legislativo estatal;
- (B) promulgar como una norma, si el cuerpo legislativo estatal ha delegado el poder reglamentario a un organismo administrativo del gobierno; o
- (C) adoptar como una ordenanza, si al cuerpo legislativo local se le delegó el poder reglamentario o los poderes reguladores.

Por lo general, los organismos que adoptan el Código publican un aviso donde exponen la intención de adoptar un código, realizan copias disponibles para la inspección pública y dan la oportunidad para la contribución pública antes de la adopción. Generalmente, se realiza de dos formas.

El método recomendado es la “forma corta” o el enfoque de “adopción mediante referencia”, en que una declaración simple se publica declarando que las copias certificadas del código propuesto están archivadas para la evaluación pública. Este enfoque lo pueden usar los organismos gubernamentales de los estados que tienen leyes orgánicas que autorizan la adopción de códigos mediante referencia. Una de las ventajas de este método es la reducción sustancial en los costos por publicar e imprimir.

Las copias certificadas del Código de alimentos para su uso en la adopción del modelo por referencia están disponibles a través de FDA Retail Food Protection Team [Equipo de Protección de Alimentos de Venta al por menor de la FDA], HFS-320, 5100 Paint Branch Parkway, College Park, MD 20740-3835. Consulte el punto 2 (A) del presente Prefacio para acceder a una lista de las adopciones de la jurisdicción.

El método alternativo es la “forma larga” o el método “sección por sección”, en que el código propuesto se publica en su totalidad.

Ambos métodos de adopción permiten la modificación de disposiciones específicas para adaptar las leyes existentes, los procedimientos administrativos o las políticas reguladoras. El Anexo 7 comprende los tipos de adopción del modelo para su uso por parte de los organismos gubernamentales que deseen aplicar cualquiera de estos métodos.

8. INFORMACIÓN PARA AYUDAR AL USUARIO

Gran parte de las mejoras del modelo del Código de alimentos, como se enumeran bajo el punto 5 del presente Prefacio, se realizaron para que el documento sea más fácil de usar. Las otras características de la nueva edición, si las puede comprender el usuario, son más fáciles de seguir y aplicar. Entre ellas se encuentran estructuras, nomenclaturas y metodologías.

Las disposiciones del Código de alimentos apuntan principalmente a cuatro áreas: personal (Capítulo 2); alimentos (Capítulo 3); equipos, instalaciones, suministros (Capítulo 4, 5, 6, 7), y cumplimiento y aplicación de la ley (Capítulo 8). Se aconseja a los nuevos usuarios revisar la Tabla de Contenidos junto con la Hoja de referencia del Código (Anexo 7, Guía 3-B) para obtener de manera más rápida una comprensión del alcance y el orden de los temas que se incluyen en estas cuatro áreas. La nomenclatura estructural del documento es la siguiente:

Capítulo	9
Parte	9-1
Subparte	9-101
Sección (§)	9-101.11
Párrafo (¶)	9-101,11(A)
Subpárrafo	9-101,11(A)(1)

Las disposiciones del Código pueden ser apropiadas o no para citarlas y debitarlas en un informe de inspección. Aquellas que no son para citar o debitar, se identifican por los dígitos que siguen el punto decimal en el sistema de numeración. Estas disposiciones "no debitables" se clasifican en dos categorías, aquellas que terminan con dos dígitos después del punto decimal y el último dígito es cero, por ejemplo: § 1-201.10 y aquellas que terminan con tres dígitos después del punto decimal y los 2 últimos dígitos son ceros, por ejemplo: § 8-805.100.

Se usan muchas veces dos tipos de referencia cruzada interna en todo el Código para no tener que repetir las disposiciones.

- A. El primer tipo de referencia cruzada usa frases que incluyen la palabra "según", por ejemplo "como se especifica **según**... (seguida de la parte relevante del Código)".

El propósito de este tipo de referencia cruzada busca:

- 1) alertar al lector sobre información relevante; y
- 2) proporcionar un sistema en que cada violación se registre según la disposición más apropiada. Este tipo de referencia cruzada le señala al lector la disposición del Código según el cual cierta violación se citó o debió apropiadamente.

- B. El segundo tipo de referencia cruzada usa frases que incluyen la palabra "en", por ejemplo "como se especifica **en**... (seguida de una parte importante del Código)".

El propósito de este tipo de referencia cruzada busca:

- 1) indicar las disposiciones específicas de un documento separado, como una norma federal que se incorpora con referencia en el requisito del Código, por ejemplo: ¶ 3-201.11(C); o
- 2) remitir al lector a una disposición "no deitable" del Código, la cual proporciona mayor información para considerar, como la disposición de una excepción o concesión de cumplimiento con un método alternativo.

Por ejemplo, ¶ 3-201.16 (A) comienza con "Salvo como se especifica en ¶ (B)..." y ¶ (B) señala las excepciones importantes para ¶ (A). El párrafo 3-201.11(E) señala en la parte, "...como se especifica en ¶ 3-401.11(C)" y ¶ 3-401.11(C) proporciona una concesión para servir o vender filetes de carne entera de res intacta, crudos o poco cocidos, listos para su consumo.

Si revisa la excepción en ¶ 3-201.16 (B) y la concesión en ¶ 3-401.11(C), observará que las excepciones y concesiones, por lo general, contienen condiciones de cumplimiento; es decir, condiciones que se deben cumplir para que se comuniquen las excepciones y concesiones.

De acuerdo con la violación citada, la sustancia del texto a la que se hace referencia y el contexto en que se hace, los usuarios del Código deben inferir la intención de la referencia cruzada. Es decir, el usuario debe determinar si la referencia cruzada simplemente pone en alerta al usuario sobre más información acerca del requisito o si la referencia cruzada:

- envía (a través de la palabra “según”) la citación o débito a otra disposición del Código; o
- incorpora (a través de la palabra “en”) los requisitos a los que se hacen referencia en las disposiciones del Código.

El Código de alimentos presenta las necesidades por principio y no por tema. Por ejemplo, la necesidad de equipos se presenta con encabezados como Materiales, Diseño y Construcción, Números y Capacidades, Ubicación e Instalación y Mantenimiento y Operación en vez de presentarlo por refrigeradores, fregaderos y termómetros. De este modo, las disposiciones se exponen sólo una vez, en vez de repetirlas en cada equipo o categoría de equipos. En partes donde hay necesidades especiales para ciertos equipos, la necesidad se define según el principio apropiado (por ejemplo, Diseño y Construcción) y se señala de manera separada en el índice.

Ciertas partes de algunas secciones se escriben en *cursiva*. Estas disposiciones no son necesidades, pero se señalan para comunicar información importante acerca de excepciones específicas y medios alternativos de cumplimiento. La letra en cursiva está conforme con las disposiciones precedentes que señalan una necesidad, hacia la cual la letra en cursiva indica una excepción u otra posibilidad. Por lo general, las partes en cursiva tienen las palabras “salvo en” o “puede”, “no requiere” o “no se aplica”. Consulte ¶ 3-202.18 (D).

Las necesidades incluidas en el Código de alimentos se presentan en una de tres categorías según su importancia. **ARTÍCULO PRIORITARIO** (por ejemplo, una disposición en el Código cuya aplicación contribuye directamente a la eliminación, prevención o reducción de un nivel aceptable de los riesgos relacionados con lesiones o enfermedades transmitidas por los alimentos; no hay otra disposición que controle de manera más directa el riesgo); **ARTÍCULO PRIORITARIO BÁSICO** (por ejemplo, una disposición en el Código cuya aplicación respalda, facilita o permite uno o más ARTÍCULOS PRIORITARIOS); y los **ARTÍCULOS FUNDAMENTALES** (por ejemplo, una disposición del Código no designado como un ARTÍCULO PRIORITARIO o un ARTÍCULO PRIORITARIO BÁSICO y que, por lo general, tiene relación con las condiciones de salubridad en

general, controles operacionales, procedimientos operacionales estándar para las condiciones de salubridad (POES), instalaciones o estructuras, diseños de equipos o mantenimiento general.

La designación “P” o “Pf” después de un párrafo o subpárrafo indica que la disposición de esa sección es un ARTÍCULO PRIORITARIO O ARTÍCULO PRIORITARIO BÁSICO. Las disposiciones sin ninguna marca de esa sección son ARTÍCULOS FUNDAMENTALES.

En el Código de alimentos se utilizan las siguientes convenciones. “Debe” es una acción imperativa; es decir, "debe" constituye una orden. “No puede” es una prohibición absoluta. “Puede” es permisivo y significa que se permite la acción. El término “es” va acompañado de un hecho declarado.

Las palabras y los términos definidos están en “versalitas” en los capítulos del Código de alimentos, para poner en alerta al lector de que hay significados específicos asignados a aquellas palabras y términos y que el significado de una disposición se debe interpretar en el contexto definido. Se hizo un esfuerzo conjunto por poner en “versalitas” todas las formas y combinaciones de aquellas palabras y términos definidos que deben llevar el peso de la definición.

Los anexos que se encuentran al final del documento proporcionan una gran ayuda a aquellas personas encargadas de aplicar las disposiciones del Código de alimentos. En el texto, no se hace referencia a una disposición a los anexos que respalde las necesidades. Esto es necesario para mantener “ordenadas” las futuras leyes u otras necesidades basadas en el modelo del Código de alimentos. Sin embargo, los anexos se señalan específicamente para ayudar a las autoridades reguladoras a aplicar las disposiciones de un modo uniforme y eficaz.

Por lo tanto, es importante para los usuarios observar con antelación los temas y la esencia de cada anexo antes de usar el documento. Algunos de los anexos (por ejemplo, Referencias, Razones de salud pública) se organizan para presentar la información de acuerdo con el número específico del artículo del Código de alimentos al cual se aplican. Otros anexos entregan información y materiales para ayudar al usuario, como los tipos de modelos que se pueden usar, una descripción de los principios de HACCP, pautas para establecer la inspección y los criterios para ciertos procesos de alimentos que se usan para evaluar los planes propuestos por HACCP.

9. PROCESO DE REVISIÓN DEL CÓDIGO

(A) Revisión del Código de alimentos y ciclos de publicación

La FDA publica una nueva edición del Código de alimentos cada 4 años. Durante este lapso de 4 años, la FDA puede publicar suplementos a partir de una edición existente. Las nuevas ediciones incorporan los cambios que se realizaron en los suplementos, además de las nuevas revisiones.

(B) Aceptación de los cambios sugeridos en el Código de alimentos.

La FDA acepta recomendaciones e inquietudes acerca del Código de alimentos, procedentes de personas u organizaciones.

Debido al propósito del documento abordado en el punto 2 del presente Prefacio, la Agencia se enfoca particularmente en solucionar los problemas identificados por aquellas personas del gobierno y la industria que son responsables de implementar el Código de alimentos. Además, la FDA atenderá especialmente aquellas políticas y cambios técnicos necesarios y que son planteados por organizaciones que usan un proceso democrático para solucionar los problemas e inquietudes.

Entre estas organizaciones, están las que cuentan con un proceso que fomenta la participación representativa en las deliberaciones del gobierno, la industria y los intereses académicos y de los consumidores, junto con las ratificaciones de salud pública, como un voto por estado por parte de los delegados designados oficialmente. Algunos ejemplos de tales organizaciones son: The Conference for Food Protection (retail food issues) [Conferencia para la Protección de los Alimentos] (problemas de ventas al por menor de alimentos), National Conference on Interstate Milk Shipments [Conferencia Nacional de Embarques Interestatales de Leche] (problemas con la leche y productos lácteos) y Interstate Shellfish Sanitation Conference [Conferencia Interestatal sobre las condiciones de salubridad de los mariscos] (problemas con los moluscos). Estas organizaciones reciben los problemas presentados por cualquier persona interesada, pero especifican de qué manera se deben detallar los problemas e informan los plazos específicos en que se pueden presentar.

La FDA insta a las personas interesadas a plantear problemas y sugerir soluciones relacionados con programas de cooperación estatal y federal, basados en códigos del modelo de la FDA a través de estas organizaciones.

10. RECONOCIMIENTOS

Muchas personas dedicaron un tiempo y esfuerzo valioso para responder las inquietudes y para desarrollar recomendaciones que actualmente se ven reflejadas en el Código de alimentos.

Estas personas representan un una gran variedad de reguladores, educadores, líderes de la industria y representantes de los consumidores que actúan a través de organizaciones, empresas, grupos profesionales u organizaciones comerciales. Sólo gracias a los esfuerzos y contribuciones de gran dedicación por parte de profesionales con experiencia, se hace posible un código modelo científicamente sólido, bien enfocado y actualizado. La FDA reconoce con gratitud la ayuda fundamental de aquellas personas que contribuyeron con la salud pública y la seguridad de los alimentos en el desarrollo del Código de alimentos.

Contenido

EDICIONES ANTERIORES DE LOS CÓDIGOS		<i>iii</i>
INTRODUCCIÓN		
PREFACIO		<i>Prefacio i</i>
CAPÍTULO 1	PROPÓSITO Y DEFINICIONES	1
CAPÍTULO 2	ADMINISTRACIÓN Y PERSONAL	27
CAPÍTULO 3	ALIMENTOS	58
CAPÍTULO 4	EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTELERÍA	122
CAPÍTULO 5	AGUA, INSTALACIONES SANITARIAS Y DESECHOS	170
CAPÍTULO 6	INSTALACIONES FÍSICAS	192
CAPÍTULO 7	MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS	210
CAPÍTULO 8	CUMPLIMIENTO Y APLICACIÓN DE LA LEY	219
ÍNDICE		1-24
ANEXO 1	CUMPLIMIENTO Y APLICACIÓN DE LA LEY	243
ANEXO 2	REFERENCIAS	271
ANEXO 3	RAZONES DE SALUD PÚBLICA Y PAUTAS ADMINISTRATIVAS	368
ANEXO 4	GESTIÓN DE LAS PRÁCTICAS DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS: EL LOGRO DEL CONTROL ADMINISTRATIVO ACTIVO DE LOS FACTORES DE RIESGO DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS	610
ANEXO 5	REALIZACIÓN DE INSPECCIONES BASADAS EN LOS RIESGOS	657
ANEXO 6	CRITERIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	703
ANEXO 7	TIPOS DE MODELOS, PAUTAS Y OTRAS AYUDAS	
RESUMEN	RESUMEN DE CAMBIOS EN EL CÓDIGO DE ALIMENTOS DE LA FDA	1-14

Capítulo 1

Propósito y definiciones

1-1	TÍTULO, INTENCIÓN, ALCANCE	1
	1-101 Título	1
	1-102 Intención	1

	1-103	Alcance	1
1-2	DEFINICIONES		2
	1-201	Aplicabilidad y términos definidos	2

Capítulo 2

Administración y personal

2-1	SUPERVISIÓN		27
	2-101	Responsabilidad	27
	2-102	Conocimiento	28
	2-103	Tareas	31
2-2	SALUD DEL EMPLEADO		35
	2-201	Responsabilidades del titular del permiso, la persona a cargo, empleados que manipulan alimentos y empleados condicionales	35
2-3	HIGIENE PERSONAL		51
	2-301	Manos y brazos	51
	2-302	Uñas de los dedos de las manos	55
	2-303	Joyas	55
	2-304	Ropa exterior	55
2-4	PRÁCTICAS DE HIGIENE		56
	2-401	Prevención de la contaminación de los alimentos	56
	2-402	Sujetadores para el cabello	57
	2-403	Animales	57
2-5	RESPUESTA ANTE SITUACIONES DE CONTAMINACIÓN		57
	2-501	Procedimientos de respuesta	57

Capítulo 3**Alimentos**

3-1	CARACTERÍSTICAS	58
	3-101 Condición	58
3-2	FUENTES, ESPECIFICACIONES Y ENVASES ORIGINALES Y REGISTROS	59
	3-201 Fuentes	59
	3-202 Especificaciones para la recepción	65
	3-203 Envases originales y registros	69
3-3	PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN DESPUÉS DE LA RECEPCIÓN	72
	3-301 Prevención de la contaminación por los empleados	72
	3-302 Prevención de la contaminación de los alimentos y los ingredientes	75
	3-303 Prevención de la contaminación por el hielo utilizado como refrigerante	79
	3-304 Prevención de la contaminación por equipos, utensilios y mantelería	79
	3-305 Prevención de la contaminación por los locales	84
	3-306 Prevención de la contaminación por los consumidores	86
	3-307 Prevención de la contaminación por otras fuentes	87
3-4	DESTRUCCIÓN DE ORGANISMOS DE INQUIETUD PARA LA SALUD PÚBLICA	88
	3-401 Cocción	88
	3-402 Congelamiento	94
	3-403 Recalentamiento	95
	3-404 Otros métodos	97
3-5	LIMITACIÓN DEL DESARROLLO DE ORGANISMOS DE INQUIETUD PARA LA SALUD PÚBLICA	97
	3-501 Control de tiempo y temperatura	97

	3-502	Métodos de procesamiento especializados	107
3-6		IDENTIDAD, PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS EN LOS LOCALES	114
	3-601	Representación precisa	114
	3-602	Etiquetado	114
	3-603	Advertencia para el consumidor	116
3-7		ALIMENTOS CONTAMINADOS	117
	3-701	Eliminación	117
3-8		REQUISITOS ESPECIALES PARA LA POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE	118
	3-801	Resguardos adicionales	118

Capítulo 4

Equipos, utensilios y mantelería

4-1		MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN	122
	4-101	Multiuso	122
	4-102	Desechables	126
4-2		DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN	126
	4-201	Durabilidad y resistencia	126
	4-202	Limpieza	127
	4-203	Precisión	129
	4-204	Funcionalidad	130
	4-205	Aceptabilidad	140
4-3		NÚMEROS Y CAPACIDADES	141
	4-301	Equipos	141
	4-302	Utensilios, dispositivos de medición de la temperatura y de pruebas	143
	4-303	Suministro de agentes de limpieza y desinfectantes	144
4-4		UBICACIÓN E INSTALACIÓN	145
	4-401	Ubicación	145

	4-402	Instalación	146
4-5		MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN	147
	4-501	Equipos	147
	4-502	Utensilios y dispositivos de medición de la temperatura y la presión	154
4-6		LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	155
	4-601	Objetivo	155
	4-602	Frecuencia	155
	4-603	Métodos	159
4-7		DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	162
	4-701	Objetivo	162
	4-702	Frecuencia	162
	4-703	Métodos	162
4-8		LAVADO Y PLANCHADO	164
	4-801	Objetivo	164
	4-802	Frecuencia	164
	4-803	Métodos	164
4-9		PROTECCIÓN DE ARTÍCULOS LIMPIOS	165
	4-901	Secado	165
	4-902	Lubricación y reensamblaje	166
	4-903	Almacenamiento	166
	4-904	Prevención de la contaminación	168

Capítulo 5

Agua, instalaciones sanitarias y desechos

5-1		AGUA	170
	5-101	Fuente	170
	5-102	Calidad	171
	5-103	Cantidad y disponibilidad	172
	5-104	Distribución, entrega y acopio	172

5-2	INSTALACIONES SANITARIAS	173
	5-201 Materiales	173
	5-202 Diseño, construcción e instalación	174
	5-203 Números y capacidades	175
	5-204 Ubicación y colocación	176
	5-205 Operación y mantenimiento	177
5-3	TANQUE DE AGUA PORTÁTIL Y TANQUE DE AGUA PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS MÓVILES	179
	5-301 Materiales	179
	5-302 Diseño y construcción	179
	5-303 Números y capacidades	181
	5-304 Operación y mantenimiento	182
5-4	AGUAS RESIDUALES, OTROS DESECHOS LÍQUIDOS Y AGUA DE LLUVIA	183
	5-401 Tanque de acopio móvil	183
	5-402 Acopio, desagüe y entrega	184
	5-403 Instalación para eliminación	185
5-5	BASURA, RECICLABLES Y RETORNABLES	186
	5-501 Instalaciones dentro de los locales	186
	5-502 Eliminación	190
	5-503 Instalaciones para eliminación y reciclaje	191

Capítulo 6

Instalaciones físicas

6-1	MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN	192
	6-101 Áreas bajo techo	192
	6-102 Áreas al aire libre	193
6-2	DISEÑO, CONSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN	193
	6-201 Limpieza	193
	6-202 Funcionalidad	196

6-3	NÚMEROS Y CAPACIDADES	200
	6-301 Lavamanos	200
	6-302 Inodoros y urinarios	201
	6-303 Iluminación	202
	6-304 Ventilación	202
	6-305 Vestidores y casilleros	203
	6-306 Fregaderos de servicio	203
6-4	UBICACIÓN Y COLOCACIÓN	203
	6-401 Lavamanos	203
	6-402 Baños	203
	6-403 Dependencias para empleados	203
	6-404 Mercadería deteriorada	204
	6-405 Basura, reciclables y retornables	204
6-5	MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN	204
	6-501 Instalaciones, estructuras, anexos y accesorios: Métodos	204

Capítulo 7

Materiales venenosos o tóxicos

7-1	ETIQUETADO E IDENTIFICACIÓN	210
	7-101 Envases originales	210
	7-102 Envases de trabajo	210
7-2	SUMINISTROS Y APLICACIONES OPERACIONALES	211
	7-201 Almacenamiento	211
	7-202 Presencia y uso	211
	7-203 Prohibiciones de los envases	213
	7-204 Productos químicos	213
	7-205 Lubricantes	216
	7-206 Pesticidas	216
	7-207 Medicamentos	216
	7-208 Suministros de primeros auxilios	217
	7-209 Otros artículos de cuidado personal	217
7-3	ABASTECIMIENTO Y VENTA AL POR MENOR	218

7-301	Exhibición y almacenamiento	218
-------	-----------------------------	-----

Capítulo 8**Cumplimiento y aplicación de la ley**

8-1	APLICABILIDAD DEL CÓDIGO	219	
	8-101	Uso para el propósito previsto	219
	8-102	Requisitos adicionales	220
	8-103	Permisos de desviación	220
8-2	PRESENTACIÓN Y APROBACIÓN DEL PLAN	222	
	8-201	Instalación y planes de operación	222
	8-202	Confidencialidad	226
	8-203	Inspección y aprobación de la construcción	226
8-3	PERMISO PARA OPERAR	227	
	8-301	Requisitos	227
	8-302	Procedimiento de solicitud	227
	8-303	Emisión	230
	8-304	Condiciones de retención	231
8-4	INSPECCIÓN Y CORRECCIÓN DE INFRACCIONES	233	
	8-401	Frecuencia	234
	8-402	Acceso	235
	8-403	Informe de resultados	237
	8-404	Peligro inminente para la salud	239
	8-405	Infracción de un artículo prioritario o artículo prioritario básico	240
	8-406	Infracción de un artículo fundamental	241
8-5	PREVENCIÓN DE LA PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS POR PARTE DE LOS EMPLEADOS	242	
	8-501	Investigación y control	242

Anexo 1**Cumplimiento y aplicación de la ley**

1. PROPÓSITO	243
2. EXPLICACIÓN	243
3. PRINCIPIO	244
4. RECOMENDACIÓN	244
5. PARTES	245
8-6 PROTECCIÓN CONSTITUCIONAL	245
8-7 AUTORIDAD	246
8-8 AVISOS	247
8-9 SOLUCIONES JURÍDICAS	249

Anexo 2**Referencias**

PARTE 1	CÓDIGO DE LOS ESTADOS UNIDOS Y CÓDIGO DE REGLAMENTO FEDERAL	271
PARTE 2	BIBLIOGRAFÍA	277
	PREFACIO	277
CAPÍTULO 1	PROPÓSITO Y DEFINICIONES	279
CAPÍTULO 2	ADMINISTRACIÓN Y PERSONAL	283
CAPÍTULO 3	ALIMENTOS	296
CAPÍTULO 4	EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTELERÍA	336
CAPÍTULO 5	AGUA, INSTALACIONES SANITARIAS Y DESECHOS	340
CAPÍTULO 6	INSTALACIONES FÍSICAS	343
CAPÍTULO 7	MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS	344
PARTE 3	DOCUMENTOS DE APOYO	346
A.	Voluntary National Retail Food Regulatory Program Standards [Estándares nacionales voluntarios para el programa de regulación de alimentos para la venta al por menor]	347
B.	FDA Procedures for Standardization and Certification of Retail Food Inspection/Training Officers [Procedimientos de la FDA para la estandarización y certificación de la inspección de establecimientos de alimentos de venta al por menor y funcionarios de capacitación]	349

C.	Managing Food Safety: A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishments [Administración de la seguridad de los alimentos: Un manual para el uso voluntario de los principios del plan de análisis de peligros y puntos críticos de control, (HACCP, Hazard Analysis Critical Control Point) para los operadores de servicios alimentarios y establecimientos de venta al por menor]	349
D.	Managing Food Safety: A Regulator's Manual for Applying HACCP Principles to Risk-based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems [Administración de la seguridad de los alimentos: Un manual para los reguladores para aplicar los principios HACCP a las inspecciones de riesgo a los establecimientos de venta al por menor y de servicios de alimentos y evaluar los sistemas voluntarios de gestión de seguridad de los alimentos]	351
E.	Food Establishment Plan Review Guide [Guía de revisión para plan de establecimientos de alimentos]	352
F.	FDA Report on the Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Selected Institutional Foodservice, Restaurant, and Retail Food Store Facility Types [Informe de la FDA sobre la ocurrencia de los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos en las instalaciones seleccionadas de servicios de alimentos, restaurantes y establecimientos de venta de alimentos al por menor] (2004)	353
G.	Growing Sprouts in a Retail Food Establishment [Crecimiento de brotes en un establecimiento de alimentos de venta al por menor]	353
H.	Advisories for Retail Processing with Proper Controls and Variances for Product Safety [Advertencias para el procesamiento de ventas al por menor con controles adecuados y permisos de desviación por la seguridad del producto]	354
I.	Evaluation and Definition of Potentially Hazardous Foods [Evaluación y definición de alimentos potencialmente peligrosos]	355

J.	Guía de la Comisión para la Igualdad de Oportunidades de Empleo de Estados Unidos (EEOC, Equal Employment Opportunity Commission) , “How to Comply with the Americans with Disabilities Act: A Guide for Restaurants and Other Food Service Employers”[“Cómo cumplir con la Ley Estadounidense con Discapacidades; una guía para restaurantes y otros empleadores de servicios alimentarios”], 28 de octubre de 2004	356
K.	Guidance for Retail Facilities Regarding Beef Grinding Logs Tracking Supplier Information [Guía para las instalaciones de venta al por menor con respecto a la información de seguimiento del proveedor de los registros de molido de carne de res]	356
L.	Recommended Guidelines for Permanent Outdoor Cooking Establishments [Pautas recomendadas para los establecimientos de cocina al aire libre permanente], 2003	359
M.	Comprehensive Guidelines for Food Recovery Programs [Pautas integrales para los programas de recuperación de alimentos]	359
N.	Retail Food Protection Program Information Manual. [Manual de Información del Programa de Protección de Alimentos de Venta al por Menor]: Storage and Handling of Tomatoes, 2007 [Almacenamiento y manipulación de tomates]	360
O.	Retail Food Protection Program Information Manual: Recommendations to Food Establishments for Serving or Selling Cut Leafy Greens [Manual de Información del Programa de Protección de Alimentos de Venta al por Menor: Recomendaciones para establecimientos de alimentos en el servicio o venta de hortalizas verdes picadas]	361
P.	Employee Health and Personal Hygiene Handbook [Manual de salud e higiene personal de empleados]	361
Q.	Risk Assessment Process and Spreadsheet to Redesignate Food Code Provisions [Proceso de evaluación de riesgos y tabla para redesignar las disposiciones del Código de alimentos]	362
R.	Parameters for Determining Inoculated Pack/Challenge Study Protocols [Parámetros para determinar los protocolos del grupo inoculado/estudio de desafío]	363

PARTE 4	PAUTAS DE DEFENSA DE LOS ALIMENTOS DESDE LA FUENTE DE ORIGEN HASTA LA MESA	364
	Publicaciones de la FDA	364
	Publicaciones del USDA	365
	Publicaciones de la industria	366
	Pautas para responder ante emergencias de alimentos	366
	Pauta de seguridad de los alimentos y de emergencia de interés para las escuelas	367
	Pautas de defensa de interés para los consumidores	367

Anexo 3

Razones de Salud Pública y Pautas Administrativas

CAPÍTULO 1	PROPÓSITO Y DEFINICIONES	368
CAPÍTULO 2	ADMINISTRACIÓN Y PERSONAL	378
CAPÍTULO 3	ALIMENTOS	440
CAPÍTULO 4	EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTELERÍA	540
CAPÍTULO 5	AGUA, INSTALACIONES SANITARIAS Y DESECHOS	573
CAPÍTULO 6	INSTALACIONES FÍSICAS	588
CAPÍTULO 7	MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS	602
CAPÍTULO 8	CUMPLIMIENTO Y APLICACIÓN DE LA LEY	607

Anexo 4

Gestión de las prácticas de seguridad de los alimentos: El logro del control administrativo activo de los factores de riesgo de las enfermedades transmitidas por los alimentos

1.	CONTROL ADMINISTRATIVO ACTIVO	611
2.	INTRODUCCIÓN A HACCP	614
3.	LOS PRINCIPIOS DE HACCP	617
4.	EL ENFOQUE EN LOS PROCESOS: UNA APLICACIÓN PRÁCTICA DE HACCP EN LAS VENTAS AL POR MENOR PARA LOGRAR UN CONTROL ADMINISTRATIVO ACTIVO	637
5.	MANUALES HACCP PARA VENTAS AL POR MENOR DE LA FDA	647

6. VENTAJAS DE USAR LOS PRINCIPIOS DE HACCP	649
7. RESUMEN	650

Anexo 5

Realización de inspecciones basadas en los riesgos

1. PROPÓSITO Y ALCANCE	657
2. INSPECCIONES DE RUTINA BASADAS EN LOS RIESGOS	659
3. ¿QUÉ SE NECESITA PARA REALIZAR UNA INSPECCIÓN BASADA EN LOS RIESGOS ADECUADA?	661
4. METODOLOGÍA DE INSPECCIÓN BASADA EN LOS RIESGOS	667
5. LOGRAR EL CUMPLIMIENTO EN EL LUGAR Y A LARGO PLAZO	692
6. FORMULARIO Y PUNTUACIÓN DE LA INSPECCIÓN	700
7. CONFERENCIA DE CIERRE	701
8. RESUMEN	702

Anexo 6

Criterios para el procesamiento de alimentos

1. INTRODUCCIÓN	703
2. ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO	704
3. AHUMADO Y CURADO	721

Anexo 7

Tipos de modelos, pautas y otras ayudas

- 1) Información de salud del empleado
 - a) Formulario 1-A Entrevista a empleados condicionales y empleados que manipulan alimentos.
 - b) Formulario 1-B Acuerdo de informe de empleados condicionales o empleados que manipulan alimentos.
 - c) Formulario 1-C Derivación médica de empleados condicionales o empleados que manipulan alimentos.
 - d) Formulario 1-D Solicitud para procedimiento de contacto a mano descubierta.

- 2) **Información para la adopción**
 - a) **Formulario 2-A Adopción mediante referencia**
 - b) **Formulario 2-B Adopción mediante referencia de sección por sección**

- 3) **Información de inspección**
 - a) **Formulario 3-A Informe de inspección de establecimientos de alimentos**
 - b) **Guía 3-B Instrucciones de marcado para el Informe de inspección de establecimientos de alimentos, que incorpora referencias del Código de alimentos para los factores de riesgo e intervenciones y buenas prácticas de venta al por menor**

- 4) **Resumen de información**
 - a) **Cuadro 4-A Cuadro de resumen de temperaturas mínimas de cocción y tiempos de mantenimiento, que indica el Capítulo 3**
 - b) **Cuadro 4-B Cuadro de resumen de temperaturas mínimas de cocción y tiempos de mantenimiento, que indica el Capítulo 3 para el recalentamiento. Alimentos para mantenimiento en caliente**
 - c) **Cuadro 4-C Cuadro de resumen: Alimento listo para su consumo potencialmente peligroso (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos) Marcado de fecha § 3-501.17(A), (E) y Eliminación § 3-501.18**
 - d) **Cuadro 4-D Matriz del código de alimentos de la FDA para establecimientos de alimentos móviles**
 - e) **Resumen Resumen de cambios en el código de alimentos de la FDA**

1 Propósito y definiciones

Partes

- 1-1 TÍTULO, INTENCIÓN, ALCANCE
- 1-2 DEFINICIONES

1-1 TÍTULO, INTENCIÓN, ALCANCE

Subpartes

- 1-101 Título
- 1-102 Intención
- 1-103 Alcance

Título **1-101.10 Código de alimentos.**

Estas disposiciones se conocerán como el Código de alimentos, en adelante llamado “este Código”.

Intención **1-102.10 Seguridad de los alimentos, prevención de enfermedades y presentación honesta.**

El propósito de este Código es resguardar la salud pública y proporcionar a los CONSUMIDORES ALIMENTOS seguros, sin ADULTERAR y presentados de forma honesta.

Alcance **1-103.10 Declaración.**

Este Código establece definiciones; plantea estándares para la administración y el personal, las operaciones de ALIMENTOS y los EQUIPOS e instalaciones y prevé una revisión del plan de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS, la emisión de permisos, inspección, RESTRICCIONES PARA EL EMPLEADO y la suspensión de los PERMISOS.

1-2 DEFINICIONES

Subparte

1-201

Aplicabilidad y términos definidos

Aplicabilidad y términos definidos

1-201.10

Declaración de aplicación y lista de términos.

(A) Las definiciones siguientes se deberán aplicar en la interpretación y aplicación de este Código.

(B) Términos definidos. Como se usa en este Código, cada uno de los términos incluidos en ¶ 1-201.10 (B) tendrá el significado que se indica a continuación.

Ablandamiento mecánico

1) “**Ablandamiento mecánico**” es la manipulación de la carne con penetración profunda a través de procesos que pueden ser conocidos como "ablandamiento por cuchillas", "uso de ablandadores de carne Jaccard", "clavado de lancetas", "clavado de agujas" o uso de cuchillas, lancetas, agujas o cualquier dispositivo mecánico.

(2) El "**ablandamiento mecánico**" no incluye los procesos en los que se INYECTAN soluciones en la carne.

“**Accesorio de instalación sanitaria**” es un receptáculo o dispositivo que tiene las siguientes características:

(1) Está permanente o temporalmente conectado al sistema de distribución de aguas de los LOCALES y requiere el suministro de agua por parte del sistema.

(2) Descarga agua usada, materiales de desecho o AGUAS RESIDUALES directa o indirectamente en la red de alcantarillado de los LOCALES.

Aditivo

(1) “**Aditivo de alimentos**” tiene el significado estipulado en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, § 201(s) y 21 CFR 170.3(e)(1).

(2) “**Colorante**” tiene el significado estipulado en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, § 201(t) y 21 CFR 70.3(f).

“**Adulterado**” tiene el significado estipulado en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, § 402.

Agua para beber

- (1) “**Agua para beber**” se refiere al agua que cumple los criterios especificados en 40 CFR 141 Reglamento Nacional Primario de Agua Potable.
- (2) El “**agua para beber**” se conoce tradicionalmente como “agua potable”.
- (3) El “**agua para beber**” incluye el término “agua”, *excepto cuando se usa el término con la connotación de que el agua no es potable, tal como en “agua de caldera”, “agua para trapear”, “agua de lluvia”, “aguas residuales” y agua “no apta para beber”.*

“**Agua potable embotellada**” es el agua que está SELLADA en botellas, envases u otros recipientes y se encuentra a la venta para el consumo humano, como por ejemplo el agua mineral embotellada.

“**Aguas residuales**” es el desecho líquido que contiene materia de origen animal o vegetal en suspensión o en solución y que puede incluir líquidos que contengan productos químicos en solución.

Alérgeno alimentario principal

- (1) “**Alérgeno alimentario principal**” es lo siguiente:
 - (a) leche, HUEVOS, PESCADO (como la perca, el lenguado y el bacalao e incluye los crustáceos como el cangrejo, la langosta y los camarones), frutos secos (como almendras pacanas o nueces), trigo, maní y porotos de soja; o
 - (b) un ingrediente de los ALIMENTOS que contenga proteínas derivadas de un ALIMENTO especificado en el subpárrafo (1)(a) de esta definición.
- (2) Un “**alérgeno alimentario principal**” no incluye:
 - (a) *cualquier aceite altamente refinado derivado de un ALIMENTO especificado en el subpárrafo (1)(a) de esta definición y cualquier ingrediente derivado de ese aceite altamente refinado; o*
 - (b) *cualquier ingrediente que esté exento según el proceso de petición o notificación especificado en la Ley sobre el Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor de 2004 (Derecho Público 108-282).*

“Alimento” es una sustancia comestible cruda, cocida o procesada, hielo, BEBIDAS, ingredientes usados o destinados al uso o que se encuentran a la venta para el consumo humano ya sea enteros o en parte, o goma de mascar.

Alimento listo para su consumo

- (1) **“Alimento listo para su consumo”** es ALIMENTO que:
 - (a) se encuentra en estado comestible sin mayor preparación y cumple con la seguridad de los ALIMENTOS, como se especifica según uno de los siguientes: ¶ 3-401.11(A) o (B), § 3-401.12, o § 3-402.11, o como se especifica en ¶ 3-401.11(C); o
 - (b) es de origen animal y está crudo o parcialmente cocido, y se le advierte al consumidor como se especifica en los subpárrafos 3-401.11 (D)(1) y (3); o
 - (c) se prepara de acuerdo con un permiso de desviación otorgado como se especifica en el subpárrafo 3-401.11 (D) (4); y
 - (d) puede tener una mayor preparación para resaltar el sabor o para fines estéticos, gastronómicos, epicúreos o culinarios.

- (2) **“Alimento listo para su consumo”** es:
 - (a) ALIMENTO crudo de origen animal que se cocina como se especifica según § 3-401.11 o 3-401.12, o se congela como se especifica según § 3-402.11;
 - (b) frutas o verduras crudas que se lavan como se especifica según § 3-302.15;
 - (c) frutas y verduras que se cocinan para mantenerlas calientes, como se especifica según § 3-401.13;
 - (d) todos LOS CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS que se cocinan con la temperatura y tiempo exigido para tales ALIMENTOS específicos estipulados según la subparte 3-401 y que se enfrían como se especifica en § 3-501.14;
 - (e) ALIMENTOS de origen vegetal que no requieren mayor lavado, cocción u otro procesamiento que exige la seguridad de los ALIMENTOS y a los que se les quita la cáscara, piel, cascarilla o conchas, si es que están presentes naturalmente;
 - (f) sustancias derivadas de plantas como las especias, condimentos y azúcar;

(g) productos de panadería, tales como pan, pasteles, tartas, rellenos o glaseado que no necesitan mayor preparación para cumplir con la seguridad de los ALIMENTOS;

(h) los siguientes productos que se producen de acuerdo con las pautas de Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y que reciben un tratamiento para eliminar agentes patógenos: salchichas fermentadas deshidratadas como el salame o *pepperoni*; la CARNE y los subproductos de AVES curados en sal como el jamón cocido, jamón campestre y el jamón de Parma; y la CARNE y subproductos de AVES secos como la cecina o las barras de carne seca; y

(i) ALIMENTOS elaborados como se especifica en 21 CFR parte 113 Thermally Processed Low-Acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers [Alimentos de baja acidez procesados térmicamente y colocados en envases sellados herméticamente].

Animal de caza

(1) “**Animal de caza**” es un animal cuyo producto es ALIMENTO, que no está clasificado como ganado, oveja, cerdo, cabra, caballo, mula u otro equino en 9CFR 301.2 Definitions (Definiciones), ni como ave ni PESCADO.

(2) Entre los “**animales de caza**” se encuentran mamíferos tales como renos, alces, ciervos, antílopes, búfalos de agua, bisontes, conejos, ardillas, zarigüeyas, mapaches, nutrias, ratas almizcleras y reptiles no acuáticos, como por ejemplo las serpientes.

(3) Los “**animales de caza**” no incluyen RATITES.

“**Animales de servicio**” son los animales como los perros guías, perros de asistencia u otro animal entrenado para brindar ayuda a una persona con discapacidad.

“**Aprobado**” es algo aceptable para la AUTORIDAD REGULADORA, basado en una determinación de conformidad con principios, prácticas y estándares generalmente reconocidos que protegen la salud pública.

“Área de mantenimiento” es el lugar base donde un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS móvil o vehículo de transporte se dirige regularmente para limpiar los equipos y el vehículo, descargar desechos líquidos o sólidos, llenar los tanques de agua y depósitos de hielo y recargar ALIMENTOS.

“Área seca de almacenamiento” es una habitación o área diseñada para almacenar ALIMENTOS a granel en contenedores o ENVASES, que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS), así como para almacenar productos secos como por ejemplo artículos DESECHABLES.

Artículo fundamental

(1) **“Artículo fundamental”** es una disposición en este Código que no está designada como un ARTÍCULO PRIORITARIO ni como un ARTÍCULO PRIORITARIO BÁSICO.

(2) Un **“artículo fundamental”** incluye artículos que generalmente se relacionan con las condiciones de salubridad en general, los controles operacionales, los procedimientos operacionales estandarizados de salubridad (POES), las instalaciones o estructuras, el diseño de los equipos o el mantenimiento en general.

Artículo prioritario

(1) **“Artículo prioritario”** es una disposición del Código, cuya aplicación contribuye directamente a la eliminación, prevención o reducción de un nivel aceptable de los peligros relacionados con lesiones o enfermedades transmitidas por los alimentos (no hay otra disposición que controle de manera más directa el peligro).

(2) **“Artículo prioritario”** incluye elementos con una medida cuantificable para señalar el control de los peligros al momento de cocinar, recalentar, lavarse las manos.

(3) El **“artículo prioritario”** se denota en el presente Código con el superíndice P- P.

Artículo prioritario básico

(1) **“Artículo prioritario básico”** es una disposición del presente Código cuya aplicación fomenta, facilita o permite uno o más ARTÍCULOS PRIORITARIOS.

(2) **“Artículo prioritario básico”** incluye un elemento que requiere una incorporación decisiva de acciones, equipos o procedimientos específicos (como capacitación al personal, infraestructura o equipos necesarios, planes HACCP, mantenimiento de documentación o registros y rotulación) por parte de la administración industrial para lograr el control de los factores de riesgo que contribuyen a lesiones o enfermedades que se transmiten por los alimentos.

(3) El **“artículo prioritario básico”** se denota en el presente Código con el superíndice Pf - Pf.

“Artículos de cocina” son los UTENSILIOS de almacenamiento y preparación de ALIMENTOS.

Artículos de cuidado personal

(1) **“Artículos de cuidado personal”** son los artículos o sustancias que pueden ser venenosos, tóxicos o fuente de contaminación y que se usan para mantener o mejorar la salud, higiene o apariencia de una PERSONA.

(2) Entre los **“artículos de cuidado personal”** se cuentan medicamentos, artículos de primeros auxilios y otros productos como cosméticos y artículos de aseo personal, como pasta de dientes y enjuague bucal.

“Artículos desechables” son la VAJILLA, los CUBIERTOS para llevar y otros artículos tales como las bolsas, envases, individuales, agitadores, pajillas, mondadientes y envolturas que se crearon para usarlos sólo una vez, por sólo una sola PERSONA y para que luego se desechen.

Artículos desechables

(1) **“artículos desechables”** son los UTENSILIOS y los envases de ALIMENTOS a granel que tienen como propósito usarlos sólo una vez y luego desecharlos.

(2) **“artículos desechables”** son el papel de cera, papel de estraza, envoltura plástica, envases de aluminio para ALIMENTOS, frascos, baldes o tubos plásticos, envoltura de pan, frascos de pepinillos, envases de ketchup y latas de frascos, baldes o cubas plásticas, envoltura de pan, frascos para pepinillos, envases de ketchup y latas de frascos, baldes o tubos plásticos, envoltura de pan, frascos de pepinillos, envases de ketchup y latas de 602x700 que no cuenten con las especificaciones de materiales, durabilidad, firmeza y limpieza estipuladas según §§ 4-101.11, 4-201.11 y 4-202.11 para los UTENSILIOS multiuso.

Asintomático

(1) “**Asintomático**” es la inexistencia de síntomas obvios; la no presentación ni desarrollo de indicios de una enfermedad u otra afección, como por ejemplo un individuo infectado por un patógeno pero que no muestra ni desarrolla ninguna señal o síntoma de vómito, diarrea o ictericia.

(2) El concepto “**asintomático**” incluye la inexistencia de síntomas ya sea porque estos se remediaron o decrecieron, o porque nunca se manifestaron.

“**Autoridad controladora de mariscos**” es una entidad estatal, federal, externa, tribal o del gobierno que es legalmente responsable de administrar un programa que incluye la certificación de recolectores y VENDEDORES de MOLUSCOS para el comercio interestatal.

“**Autoridad reguladora**” es el organismo encargado de hacer cumplir la ley a nivel local, estatal o federal o el representante autorizado que tiene jurisdicción en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

“**Ave**” es lo siguiente:

- (1) Cualquier ave doméstica (pollos, pavos, patos, gansos, gallinas de Guinea, RATITES o pichones) vivas o muertas, como se define en 9 CFR 381.1 Poultry Products Inspection Regulations Definitions, Poultry (Definiciones del Reglamento de inspección de productos avícolas, Aves).
- (2) Cualquier ave acuática o ave de caza migratoria, faisanes, perdices, codornices, urogallos o palomas, vivas o muertas, como se estipula en 9 CFR 362.1 Voluntary Poultry Inspection Regulations, Definitions (Reglamento de inspección voluntaria de aves, Definiciones).

“**a_w**” es la actividad del agua, que es una medida de la humedad libre en un ALIMENTO. Es el cociente de la presión del vapor de agua de la sustancia dividida por la presión del vapor de agua pura a la misma temperatura. Se indica con el símbolo A_w .

“**Balut**” es un embrión dentro de un HUEVO fértil que se ha incubado lo suficiente como para que el embrión haya alcanzado un estado de desarrollo específico, después del cual lo retiran del proceso de incubación antes de eclosionar.

“**Basura**” es el desecho sólido que no se lo lleva el agua a través del sistema de AGUAS RESIDUALES.

“**Bebida**” es un líquido para beber, como el agua.

“Brote de enfermedad confirmado” es un BROTE DE UNA ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR LOS ALIMENTOS en el que el análisis de laboratorio de los especímenes apropiados identifica a un agente causante, y el análisis epidemiológico indica que los ALIMENTOS son la fuente de la enfermedad.

“Brote de enfermedad transmitida por los alimentos” es la ocurrencia de dos o más casos de una enfermedad similar que surgió producto de la ingesta de un en común.

“Carne” es la carne de animales que se usa como *ALIMENTO*, como la carne limpia de vacuno, cerdo, oveja, cabra y otros animales comestibles, excepto el *PESCADO, AVES y ANIMALES DE CAZA* salvajes especificados según los subpárrafos 3-201.17(A)(3) y (4).

"CFR" es el CÓDIGO DE REGLAMENTO FEDERAL (CFR, por sus siglas en inglés). Las citas a CFR hechas en este Código indican secuencialmente los números de Título, Parte y Sección, por ejemplo 40 CFR 180.194 hace referencia al Título 40, Parte 180, Sección 194.

Cocción no continua

(1) **“Cocción no continua”** es la cocción de ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS mediante el uso de un proceso en el que el calor inicial de los ALIMENTOS se detiene intencionalmente para que se puedan enfriar y reservar con el fin de realizar una cocción completa más tarde, previa venta o servicio.

(2) Una **“cocción no continua”** no incluye los procedimientos de cocción que sólo involucran una interrupción temporal o una ralentización de lo que de otra forma sería un proceso de cocción continuo.

“Concesionario” es una PERSONA que está autorizada por una AUTORIDAD CONTROLADORA DE MARISCOS a exportar, desbullar y envasar, reenvasar y reexportar mariscos con concha, o procesar la depuración de MOLUSCOS de acuerdo con las disposiciones del Programa Nacional de Salubridad de Moluscos.

"Consumidor" es una persona miembro del público que toma posesión de ALIMENTOS, no tiene el cargo de operador de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS ni de una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, y no revende los ALIMENTOS.

Control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos(Antes “alimentos potencialmente peligrosos”)

(1) **“Control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos”** se refiere a un ALIMENTO que necesita un control de tiempo y temperatura por seguridad (TCS, por sus siglas en inglés) para limitar la proliferación de microorganismos patógenos y la formación de toxinas.

(2) Entre los **“control de tiempo y temperatura por la seguridad de los**

alimentos” se encuentran los siguientes:

- (a) un ALIMENTO de origen animal que está crudo o termotratado, un ALIMENTO de origen vegetal que está termotratado o consiste en brotes de semillas crudas, melones picados, hortalizas verdes picadas, tomates picados o mezclas de tomates picados que no se modificaron de manera que no sea posible la proliferación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas, o mezclas de ajo en aceite que no se modificaron de manera que no sea posible la proliferación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas; y
- (b) a excepción de lo especificado en el subpárrafo (3)(d) de esta definición, un ALIMENTO que debido a la interacción de sus valores de A_w y PH se etiqueta como Se necesita evaluación del producto (PA) en la tabla A o B de esta definición:

Tabla A Interacción del pH y A_w para el control de esporas en ALIMENTOS termotratados, con el objetivo de destruir las células vegetativas y ser posteriormente ENVASADOS			
Valores de A_w	<u>Valores de pH</u>		
	4.6 o menos	> 4.6 - 5.6	> 5.6
≤ 0.92	ALIMENTOS no TCS *	ALIMENTOS no TCS	ALIMENTOS no TCS
> 0.92 - .95	ALIMENTOS no TCS	ALIMENTOS no TCS	PA**
> 0.95	ALIMENTOS no TCS	PA	PA
* ALIMENTOS TCS significa CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS			
** PA significa Se necesita evaluación del producto			

Tabla B Interacción del pH y A_w para control de células vegetativas y esporas en ALIMENTOS no termotratados o termotratados pero sin ENVASAR

Valores de A_w	Valores de pH			
	< 4.2	4.2 - 4.6	> 4.6 - 5.0	> 5.0
< 0.88	ALIMENTOS no TCS *	ALIMENTOS no TCS	ALIMENTOS no TCS	ALIMENTOS no TCS
0.88 – 0.90	ALIMENTOS no TCS	ALIMENTOS no TCS	ALIMENTOS no TCS	PA**
> 0.90 – 0.92	ALIMENTOS no TCS	ALIMENTOS no TCS	PA	PA
> 0.92	ALIMENTOS no TCS	PA	PA	PA
* ALIMENTOS TCS significa CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS				
** PA significa Se necesita evaluación del producto				

(3) Los “**control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos**” no incluyen:

(a) un HUEVO duro enfriado por aire con la cáscara intacta o un HUEVO con la cáscara intacta que no está cocido, pero que se ha pasteurizado para destruir toda la posible **salmonella**;

(b) un ALIMENTO que se encuentra en un ENVASE SELLADO HERMÉTICAMENTE y cerrado, que se procesa de manera comercial para lograr y mantener la esterilidad comercial en condiciones de distribución y almacenamiento no refrigerados;

(c) un ALIMENTO que, debido a sus valores de PH o A_w , o a la interacción de los valores de a_w y pH, se etiqueta como un ALIMENTO no PHF/no-TCS en la Tabla A o B de esta definición,

(d) un alimento que se etiqueta como Se necesita evaluación del producto (PA) en la tabla A o B de esta definición y que se ha sometido a una Evaluación del producto que demuestra que el crecimiento o formación de toxinas de microorganismos patógenos probable de suceder en ese alimento ya no puede ocurrir debido a lo siguiente:

(i) factores intrínsecos, entre ellos características naturales o artificiales del alimento tales como preservantes, antibacterianos, humectantes, acidulantes o nutrientes,

(ii) factores extrínsecos, entre ellos factores operacionales o ambientales que afectan al alimento tales como el envasado, la modificación de la atmósfera como en el caso de envasado en atmósfera modificada, período de vida y uso en el anaquel, rango de temperatura de almacenamiento y uso, o

(iii) una combinación de factores intrínsecos y extrínsecos; o

(e) un ALIMENTO que no fomenta la proliferación o formación de toxinas de microorganismos patógenos en conformidad con uno de los subpárrafos (3)(a) a (3)(d) de esta definición, aunque el ALIMENTO pueda contener un microorganismo patógeno o un contaminante químico o físico en un nivel suficiente como para provocar una enfermedad o lesión.

“Corte primario” es el corte básico y principal en que se separan los despojos e ijadas de la CARNE, como el cuarto trasero, lomo de cerdo, falda de cordero o pecho de ternera.

“Descongelación lenta” es el proceso de moderar la temperatura de un ALIMENTO para permitir que aumente gradualmente su temperatura de -23 °C (-10 °F) a -4 °C (25 °F), para cocinarlo en la freidora o para facilitar la penetración del calor durante la cocción de ALIMENTOS previamente congelados, tales como los camarones.

“Desinfección” es la aplicación de productos químicos o calor acumulativo en superficies limpias que tienen CONTACTO CON LOS ALIMENTOS y que cuando se evalúan para comprobar su eficacia, arrojan una reducción de 5 logaritmos, lo que es igual a una reducción de un 99,999% de microorganismos causantes de enfermedades importantes para la salud pública.

“Dispositivo para medir la temperatura” es un termómetro, termopar, termistor u otro dispositivo que indica la temperatura de los ALIMENTOS, el aire o el agua.

“Divulgación” es una declaración escrita que indica claramente los alimentos derivados de animales que se solicitan o se pueden solicitar crudos, poco cocidos o sin que se hayan procesado de alguna otra manera con el fin de eliminar patógenos; o alimentos que contienen algún ingrediente crudo, poco cocido o que no se haya

procesado de alguna otra manera con el fin de eliminar patógenos.

“Empleado” es el TITULAR DEL PERMISO, la PERSONA A CARGO, el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS, la PERSONA que cumple tareas de supervisión o gestión, la persona en la nómina, el miembro de la familia, voluntario, la PERSONA que trabaja bajo contrato u otra PERSONA que trabaje en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

“Empleado condicional” es un potencial EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS a quien se le hace una oferta de trabajo que depende de las respuestas a las preguntas y exámenes médicos posteriores. Dichos exámenes y preguntas están diseñados para identificar si los potenciales EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS sufren de alguna enfermedad que se pueda transmitir a través de los alimentos, y son realizados en cumplimiento con el Título 1 de la Ley de Estadounidenses con Discapacidades de 1990.

“Empleado que manipula alimentos” es una persona que trabaja con ALIMENTOS SIN ENVASAR, EQUIPOS O UTENSILIOS para ALIMENTOS, o SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

Envasado

- (1) **“Envasado”** es el embotellamiento, enlatado, envasado en cajas, embolsado de manera segura o envolvimiento de manera segura ya sea en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o en una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.
- (2) *El “**envasado**”* no incluye la envoltura o el almacenamiento en un envase de comida para llevar con el objetivo de facilitar la protección de los ALIMENTOS durante el servicio o entrega a un CONSUMIDOR, a solicitud de este, por parte de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS.

Envasado de oxígeno reducido

- (1) **“Envasado de oxígeno reducido”** es:
 - (a) la reducción de oxígeno en un ENVASE al eliminarlo, desplazarlo y reemplazarlo con otro gas o combinación de gases; o al controlar el contenido de oxígeno a un nivel por debajo del que se encuentra normalmente en la atmósfera (aproximadamente a un 21% a nivel del mar); y
 - (b) un proceso como se especifica en el subpárrafo (1)(a) de esta definición y que tiene relación con un ALIMENTO por cuyo PELIGRO de tener ***Clostridium botulinum*** o ***Listeria monocytogenes*** requiere un control en su ENVASADO final.

(2) **“Envasado de oxígeno reducido”** es:

(a) ENVASADO al vacío, en el que el aire se elimina del ENVASE del ALIMENTO y el ENVASE se SELLA HERMÉTICAMENTE, por lo tanto, el interior del ENVASE queda al vacío;

(b) ENVASADO en atmósfera modificada, en el cual, como su nombre lo indica, se modifica la atmósfera del ENVASE de un ALIMENTO, por lo que su composición es diferente al aire, pero la atmósfera puede cambiar con el tiempo debido a la permeabilidad del material del ENVASE o la respiración del ALIMENTO. El ENVASADO en atmósfera modificada es la reducción en la proporción del oxígeno, el reemplazo total del oxígeno o un aumento en la proporción de otros gases como el dióxido de carbono o nitrógeno;

(c) ENVASADO en atmósfera controlada, en el cual la atmósfera del ENVASE de un ALIMENTO está modificada, por lo tanto, hasta que se abre el ENVASE; su composición es diferente a la del aire y se mantiene un control continuo de esa atmósfera, tal como con el uso de eliminadores de oxígeno o una combinación de un reemplazo total del oxígeno, ALIMENTOS que no respiran y material del ENVASE impermeable;

(d) ENVASADO en frío, donde los alimentos cocinados y tibios se guardan en bolsas impermeables que expulsan el aire y luego se sellan o se pliegan. Los ALIMENTOS en bolsas se enfrían rápidamente y se refrigeran a una temperatura que inhibe el desarrollo de agentes patógenos psicrótróficos; o

(e) COCINADO al vacío (sous vide), donde los ALIMENTOS crudos o parcialmente cocidos se envasan al vacío en una bolsa impermeable, se cocinan en la bolsa, se enfrían rápidamente y se refrigeran a una temperatura que inhibe el desarrollo de agentes patógenos psicrótróficos.

“Envase sellado herméticamente” es un envase diseñado con la intención de ser seguro contra el ingreso de microorganismos y, en el caso de ALIMENTOS enlatados, con un bajo nivel de ácido para mantener la esterilidad comercial de sus contenidos luego del procesamiento.

“Envoltura” es un envase tubular para embutidos fabricado con materiales naturales o artificiales (sintéticos).

“EPA” se refiere a la Agencia de Protección Ambiental de EE.UU.

Equipo

(1) **“Equipo”** es un artículo que se usa para la operación de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, tal como un congelador, moladora, campana, máquina de hacer hielo, máquina para bloques de CARNE, mezclador, horno, refrigerador al alcance

del brazo, balanza, fregadero, cortadora, cocina, mesa, DISPOSITIVO PARA MEDIR LA TEMPERATURA del aire ambiente, MÁQUINA EXPENDEDORA o máquina lavavajillas.

(2) El concepto “**equipo**” no incluye aparatos usados para el manejo o almacenamiento de cantidades considerables de ALIMENTOS ENVASADOS que envía un proveedor en un lote embalado o envuelto, tales como carretillas de mano, montacargas, plataformas rodantes, pálets, estantes y plataformas.

“**Equipo montado en el mostrador**” es el EQUIPO que no es portátil y que se diseñó para ir montado lejos del piso en una mesa, mostrador o anaquel.

“**Escherichia coli enterohemorrágica**” (EHEC, por sus siglas en inglés) es la **E. coli** que causa la colitis hemorrágica, es decir, hemorragia intestinal. El término se usa normalmente en relación con la **E. coli** que tiene la capacidad de producir toxinas Shiga y provocar lesiones de adherencia y eliminación en el intestino. La EHEC es un subconjunto de la Escherichia coli que produce la toxina Shiga (STEC, por sus siglas en inglés), cuyos componentes producen factores de virulencia adicionales.

Las infecciones con EHEC pueden ser asintomáticas pero generalmente están relacionadas con la diarrea sanguinolenta (colitis hemorrágica) y con el síndrome hemolítico urémico (SHU), o con la púrpura trombocitopénica trombótica (PTT). Entre los serotipos de EHEC se encuentran: **E. coli** O157:H7; **E. coli** O157:NM; **E. coli** O26:H11; **E. coli** O145:NM; **E. coli** O103:H2; o **E. coli** O111:NM. *Consulte también E. COLI QUE PRODUCE LA TOXINA SHIGA.*

“**Escherichia coli que produce la toxina Shiga**” (STEC, por sus siglas en inglés) es cualquier E. coli capaz de producir toxinas Shiga (también denominadas verocitotoxinas). Las infecciones con STEC pueden ser asintomáticas o pueden provocar una serie de enfermedades que abarcan desde la diarrea leve no sanguinolenta a la colitis hemorrágica (es decir, diarrea sanguinolenta) y el síndrome hemolítico urémico (SUH, un tipo de deficiencia renal). Entre los ejemplos de serotipos de STEC se encuentran el E. coli O157:H7 y O157:NM, E. coli O26:H11, E. coli O145:NM, E. coli O103:H2 y E. coli O111:NM. En ocasiones, se hace referencia a STEC como VTEC (E. coli verocitotoxigénico) o como EHEC (E. coli enterohemorrágico). La EHEC abarca un subconjunto de STEC que puede provocar colitis hemorrágica o SUH.

Establecimiento de alimentos

(1) “**Establecimiento de alimentos**” es una empresa que:

- (a) almacena, prepara, envasa, sirve o vende **alimentos directamente al consumidor**, o proporciona ALIMENTOS para consumo humano, como un restaurant, un lugar con servicio de comidas o una sucursal, empresas encargadas del servicio de comida si la empresa entrega ALIMENTOS directamente al CONSUMIDOR o a transportes que se usan para trasladar

personas; mercados; puntos de venta; transportes que se usan para trasladar personas; instituciones o centrales de ALIMENTO; y

- (b) renuncia a la posesión de los alimentos para entregárselos a un CONSUMIDOR de manera directa o indirecta, a través de un servicio de reparto como la entrega a domicilio de órdenes de tiendas de abarrotes o de comida para llevar de restaurantes o, por medio del servicio de reparto que proporcionan los transportistas comunes.

(2) Un **“establecimiento de alimentos”** incluye:

- (a) un elemento de la empresa, como por ejemplo un vehículo de transporte o una instalación de preparación central que le entrega suministros a un punto de venta o a una sucursal de un lugar con servicio de comidas, *a menos que dicho punto de venta o sucursal de un lugar con servicio de comidas esté autorizado por la ; y*
- (b) una actividad que se realiza en una instalación o ubicación móvil, estacionaria, temporal o permanente, donde el consumo se produce dentro o fuera del ESTABLECIMIENTO, independientemente de si se cobra un cargo por los ALIMENTOS.

(3) Un **“establecimiento de alimentos”** no incluye:

- (a) *un establecimiento que sólo ofrece ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS, que no son CONTROL DE TIEMPO O TEMPERATURA POR SEGURIDAD;*
- (b) *un puesto de venta de frutas y verduras que sólo ofrece frutas y verduras frescas enteras, sin cortar;*
- (c) UNA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, *como aquellas que se ubican al INTERIOR de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS;*
- (d) *una cocina en una casa particular, si solamente se preparan ALIMENTOS que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO O TEMPERATURA POR SEGURIDAD) para la venta o el servicio, en una actividad como la venta de pasteles de una organización religiosa o de beneficencia, si la LEY lo permite y si se le informa al CONSUMIDOR´ por medio de un letrero claramente visible, puesto en el lugar de venta o del servicio, que los ALIMENTOS se prepararon en una cocina que no está sujeta a la ley ni a inspección por parte de la AUTORIDAD REGULADORA;*
- (e) *un área donde se preparan ALIMENTOS de la manera que se especificó en el subpárrafo (3)(d) de esta definición, y se venden u ofrecen para el consumo humano.*

- (f) *una cocina de una casa particular, como la de un proveedor de cuidado diario de una familia pequeña, o la de una hospedería que prepara y ofrece ALIMENTOS a huéspedes si los dueños viven allí, si el número de habitaciones de huéspedes disponibles no excede las 6, si el desayuno es la única comida que se ofrece, si el número de huéspedes a los que se sirve no excede los 18 y, si se le informa al CONSUMIDOR por medio de una declaración a través de anuncios publicitarios publicados, folletos enviados y letreros ubicados en el área de registro que los ALIMENTOS se preparan en una cocina que la AUTORIDAD REGULADORA no ha inspeccionado ni regulado; o*
- (g) una casa particular que recibe ALIMENTOS entregados a domicilio o por servicio de comidas.

“Establecimiento temporal de alimentos” es un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que funciona por un período no mayor a 14 días consecutivos, ya sea por un evento o celebración en particular.

“Estándares grado A” son los requisitos definidos en la “Ordenanza de leche pasteurizada grado A” del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos y de la FDA, que cumplen ciertas leches líquidas y deshidratadas, así como ciertos productos lácteos.

“Exclusión” es impedirle a una persona que trabaje como EMPLEADO en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o que entre como EMPLEADO a un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

Fácil de limpiar

- (1) **“Fácil de limpiar”** es la característica de una superficie que:
 - (a) permite la eliminación eficaz de la suciedad por medio de métodos de limpieza normales;
 - (b) depende del material, diseño, construcción e instalación de la superficie; y
 - (c) varía según la probabilidad que tenga la superficie de introducir agentes patógenos o tóxicos, u otros contaminantes en los ALIMENTOS basándose en la ubicación APROBADA, propósito y uso de la superficie.
- (2) El concepto **“fácil de limpiar”** incluye una aplicación por niveles de los criterios que califican si la superficie es FÁCIL DE LIMPIAR, como se especifica en el subpárrafo (1) de esta definición, para diferentes situaciones en las que se requieren grados de limpieza variables, por ejemplo:
 - (a) lo apropiado que es el uso de acero inoxidable para una superficie donde

se preparan ALIMENTOS en oposición a lo innecesario que es la utilización del mismo para pisos o mesas destinadas a la alimentación de los CONSUMIDORES; o

(b) la necesidad de que exista un grado diferente de limpieza para un accesorio utilitario en la cocina, en oposición a un accesorio decorativo en el comedor del CONSUMIDOR.

“Fácil de mover” es un objeto:

(1) portátil; montado en ruedas pivotantes, deslizadores o rodillos; o posee un medio mecánico para inclinarlo de manera segura con el fin de limpiar; y

(2) sin una conexión utilitaria, con una conexión utilitaria que se desconecta rápidamente o una línea de conexión utilitaria flexible, de una longitud tal que permita que muevan el EQUIPO para limpiar el EQUIPO y el área adyacente.

“FDA” es la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos.

“Hortalizas verdes picadas” son las hortalizas verdes frescas cuyas hojas se han picado, desmenuzado, rebanado, cortado o rasgado. Este concepto incluye la lechuga iceberg, lechuga romana, lechuga de hojas sueltas, lechuga mantecosa, lechuga de hojas sueltas pequeña (es decir, lechugas u hortalizas verdes inmaduras), escarolas, endibias, ensaladas de hojas verdes, espinacas, repollos, rúcula y acelga. Una "hortaliza verde" no incluye hierbas como el cilantro o el perejil.

Huevo

(1) **“Huevo”** es un HUEVO de especies avícolas como pollos, patos, gansos, gallinas de Guinea, codornices, RATITES o pavos.

(2) *Un “huevo” no incluye:*

(a) *un BALUT;*

(b) *un huevo de especies de reptiles como el caimán; o*

(c) *UN PRODUCTO DERIVADO DEL HUEVO.*

“Huevos restringidos” son los huevos con grietas, suciedad, desechados de las etapas de incubación, no comestibles, con filtración o la pérdida de ellos, como se especifica en 9 CFR 590.

“Instalaciones físicas” es la estructura y la superficie interior de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, lo que incluye accesorios como dispensadores de jabón y de toallas de papel, así como dispositivos de luz y orificios de ventilación de sistemas de aire

acondicionado o calefacción.

“Instalaciones sanitarias” son el suministro de agua y las tuberías de distribución; ACCESORIOS DE INSTALACIONES SANITARIAS y rejillas; tuberías de evacuación, desagüe y ventilación; alcantarillas de aguas sanitarias, canales de evacuación de aguas pluviales y desagües de la construcción, lo que incluye sus conexiones respectivas, dispositivos y accesorios complementarios dentro de los LOCALES; y EQUIPOS de tratamiento de aguas.

“Inyectado” es la manipulación de la CARNE, a la que se le ha introducido una solución mediante procesos conocidos como “inyección”, “marinado por bombeo” o “bombeo a través de agujas”.

Jugo

(1) **“Jugo”** es el líquido acuoso exprimido o extraído de una o más frutas o verduras, purés preparados a partir de las partes comestibles de una o más frutas o verduras, o cualquier concentrado de dichos líquidos o purés.

(2) *Para propósitos de HACCP, “jugo” no incluye líquidos, purés o concentrados que no se usen como BEBIDAS o ingredientes para BEBIDAS.*

“Lavado de utensilios” es la limpieza y la DESINFECCIÓN de los UTENSILIOS y las superficies de EQUIPOS que tienen CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

Lavamanos

(1) **“Lavamanos”** es un lavatorio, un cuenco o un recipiente para lavar, un lavabo o un ACCESORIO DE INSTALACIÓN SANITARIA colocado especialmente para la higiene personal y diseñado para lavarse las manos.

(2) Un **“lavamanos”** incluye una instalación automática para el lavado de manos.

“Ley” se refiere a las leyes, normas y ordenanzas locales, federales y estatales aplicables.

“Límite crítico” es el valor máximo o mínimo hasta el que se debe controlar un parámetro físico, biológico o químico durante un PUNTO CRÍTICO DE CONTROL, para minimizar el riesgo de que ocurra el PELIGRO para la seguridad de los ALIMENTOS que se identificó.

LIS

(1) **“LIS”** es la limpieza in situ realizada por medios mecánicos. Consiste en la circulación o flujo de una solución de detergente, agua de enjuague y una solución DESINFECTANTE a través de un sistema de tuberías hacia las superficies

del EQUIPO que requiere limpieza, como el método que se usa, en parte, para limpiar y DESINFECTAR una máquina de postres congelados.

(2) **“LIS”** no incluye la limpieza de equipos como sierras de cinta, cortadoras o mezcladoras que están sujetos a limpieza manual in situ, por lo que no se usa un sistema LIS.

“Liso” es:

(1) una SUPERFICIE DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS que no tiene hendiduras ni inclusiones y con una capacidad de limpieza igual o superior a la del acero inoxidable número 3 (grano 100);

(2) SUPERFICIE DE EQUIPO que no tiene CONTACTO CON LOS ALIMENTOS y que es igual a la del acero laminado en caliente de grado comercial sin escala visible: y

(3) un piso, pared o cielo con una superficie plana o nivelada, sin asperezas o protuberancias que lo hagan difícil de limpiar.

“Locales” es:

(1) la INSTALACIÓN FÍSICA, su contenido y la propiedad o territorio aledaño al mando del TITULAR DEL PERMISO; o

(2) la INSTALACIÓN FÍSICA, su contenido y la propiedad o territorio que no se describió en el subpárrafo (1) de la presente definición si sus instalaciones y contenido están al mando del TITULAR DEL PERMISO y puede tener un impacto en el personal, en las instalaciones y en las operaciones del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS; que es sólo un elemento de una operación mayor como una institución de atención médica, hotel, motel, escuela, campamento recreacional o prisión.

“Mantelería” son los artículos de tela como canastas de género, servilletas de género, manteles, trapos de limpieza y vestimenta de trabajo como los guantes de género.

“Máquina expendedora” es un artefacto de autoservicio que, si se inserta una moneda, billete, ficha, tarjeta, clave o se realiza una operación manual opcional, dispensa una unidad de un ALIMENTO a granel o en envoltorio, sin la necesidad de volver a reponer la máquina entre cada venta.

“Mariscos con concha” son los MOLUSCOS crudos y con conchas.

“Material resistente a la corrosión” es el material que mantiene características aceptables de limpieza de su superficie luego de un prolongado contacto con un ALIMENTO, compuestos de limpieza y soluciones DESINFECTANTES de uso normal, y otras condiciones del ambiente de uso.

“Material seguro” es:

- (1) un artículo fabricado a partir de o compuesto de materiales que pueden no dar como resultado, directa o indirectamente, un componente o de otro modo, afectar las características de algún ALIMENTO;
- (2) aditivo que se usa como se especifica en § 409 de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos; u
- (3) otros elementos que no son ADITIVOS y que se usan de acuerdo con reglamentos legales de la Administración de Medicamentos y Alimentos.

“Materiales venenosos o tóxicos” son las sustancias que no están hechas para la ingesta y se clasifican en 4 categorías:

- (1) Limpiadores y DESINFECTANTES como los agentes de desinfección y de limpieza, y agentes cáusticos, ácidos, de secado, esmaltes y otros productos químicos.
- (2) Pesticidas, *salvo los DESINFECTANTES*, entre los que se cuentan sustancias como los insecticidas y los raticidas.
- (3) Sustancias necesarias para el funcionamiento y mantenimiento del establecimiento tales como lubricantes no aptos para el uso alimentario y ARTÍCULOS DE CUIDADO PERSONAL que pueden ser nocivos para la salud.
- (4) Sustancias que no son necesarias para el funcionamiento y mantenimiento del establecimiento y que se encuentran en los LOCALES de venta al por menor, tales como productos de petróleo y pinturas.

“Mezcla” es lo siguiente:

- (1) La combinación de mariscos con concha cosechados durante diferentes días o que pertenecen a diferentes áreas de crecimiento, como se identifica en el rótulo o etiqueta.
- (2) La combinación de mariscos desbullados de recipientes con diferentes códigos de recipiente o que se desbullaron en fechas distintas.

"mg/L" son los miligramos por litro en el sistema métrico, equivalente a las partes por millón (ppm).

“Moluscos” son las especies comestibles de ostras, almejas, mejillones y vieiras frescos o congelados o sus partes comestibles, *excepto cuando el producto de la vieira consiste solamente en el músculo aductor desbullado.*

“Moluscos desbullados” son los MOLUSCOS que les falta una o las dos conchas.

“Músculo completo de carne de res intacta” es todo el músculo de la res que no se ha inyectado, ablandado mecánicamente, reconstruido, cortado ni marinado y de donde se deben cortar los filetes.

“Número de certificación” es una combinación única de letras y números asignados por una AUTORIDAD CONTROLADORA DE MARISCOS a un VENDEDOR DE MOLUSCOS, de acuerdo con las disposiciones del Programa Nacional de Saneamiento de Moluscos.

“Peligro” es una propiedad biológica, química o física que puede provocar un PELIGRO inaceptable para la salud del CONSUMIDOR.

“Peligro inminente para la salud” es una amenaza o peligro significativo para la salud, que se considera presente cuando hay suficiente evidencia para demostrar que un producto, práctica, circunstancia o evento crea una situación que requiere una corrección inmediata o el cese del funcionamiento para evitar lesiones basadas en:

- (1) la cantidad de lesiones potenciales;
- (2) la naturaleza, la gravedad y la duración de la lesión prevista.

“Permiso” es el documento emitido por la AUTORIDAD REGULADORA que autoriza a una PERSONA a manejar un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

“Permiso de desviación” es un documento escrito estipulado por la AUTORIDAD REGULADORA que autoriza una modificación o una renuncia de uno o más requisitos del presente Código, si según la opinión de la AUTORIDAD REGULADORA no se creará un PELIGRO o perjuicio a la salud debido a tal modificación o renuncia.

“Persona” es una asociación, corporación, individuo, sociedad, otra persona jurídica, gobierno, u organismo o subdivisión gubernamental.

“Persona a cargo” es el individuo presente en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que es responsable del funcionamiento al momento de la inspección.

Pescado

(1) **“Pescado”** se refiere a los peces de escama, crustáceos y otras formas de vida acuática (como los caimanes, ranas, tortugas acuáticas, medusas, cohombres de mar, erizos de mar y las huevas de estos animales) siempre que no sean aves ni mamíferos, y todos los moluscos, si esa vida animal está destinada al consumo humano

(2) El concepto **“pescado”** comprende un producto para la ALIMENTACIÓN humana, comestible, derivado completamente o en parte del PESCADO, lo que

incluye el PESCADO que se ha procesado de alguna manera.

“Pesticida de uso general” es un pesticida que no está clasificado por la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés) como de uso restringido especificado en 40 CFR 152.175 Pesticides classified for restricted use (Pesticidas clasificados para uso restringido).

“pH” es el símbolo que representa al logaritmo negativo de la concentración de ion hidrógeno, que es una medida del grado de acidez o alcalinidad de una solución.

Los valores entre 0 y 7 indican acidez y los valores entre 7 y 14 indican alcalinidad. El valor para agua destilada pura es 7, que se considera neutro.

“Plan HACCP” es un documento escrito que define los procedimientos formales para seguir los principios de Análisis de PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL desarrollados por el Comité Nacional Consultivo en Criterios Microbiológicos para Alimentos de los Estados Unidos

Planta de procesamiento de alimentos

(1) **“Planta de procesamiento de alimentos”** es una empresa que elabora, envasa, etiqueta o almacena ALIMENTOS para consumo humano y proporciona ALIMENTOS para su venta o distribución a otras entidades comerciales, tales como PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS.

(2) Una **“planta de procesamiento de alimentos”** no incluye un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

“Población altamente vulnerable” son las PERSONAS que son más propensas que otras en la población general a sufrir enfermedades transmitidas por los alimentos, porque:

(1) están inmunodeprimidas; son niños en edad preescolar o adultos mayores; y

(2) obtienen comida en una instalación que presta servicios como la de atención personal no médica, atención médica o vivienda asistida, como por ejemplo un centro de cuidados diurnos para niños o adultos, un centro de diálisis renal, un hospital, una casa de reposo, o servicios nutricionales o de socialización como un centro para el adulto mayor.

Producto derivado del huevo

(1) **“Producto derivado del huevo”** es todo o una parte de los contenidos que se encuentran dentro de los huevos separados de la cáscara y pasteurizados en una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, con o sin ingredientes añadidos y que están destinados al consumo humano, tales como los huevos secos,

congelados o líquidos.

(2) Un **“producto derivado del huevo”** no comprende los alimentos que contienen huevo sólo en una proporción relativamente pequeña, como en el caso de las mezclas para pasteles.

“Profesional de la salud” es un médico con licencia para practicar la medicina o, si está permitido por la LEY, una enfermera profesional, un médico asistente o un profesional médico similar.

Programa acreditado

(1) **“Programa acreditado”** es un programa de certificación para jefes de seguridad de los alimentos que evalúa y dicta una entidad acreditada, de conformidad con los estándares nacionales para organizaciones que otorgan certificación a las personas.

(2) **“Programa acreditado”** se refiere al proceso de certificación y consiste en una designación que se basa en una evaluación independiente de factores tales como la misión del patrocinador; estructura organizacional, recursos de personal; fuentes de ingresos; políticas; información pública sobre el alcance del programa, requisitos de idoneidad, volver a certificar, procedimientos disciplinarios y de quejas; y prueba de desarrollo y administración.

(3) Un **“programa acreditado”** no se refiere a actividades de capacitación ni a programas educacionales.

“Punto crítico de control” es un punto o procedimiento en un sistema ALIMENTARIO específico en el que la pérdida de control puede tener como resultado un RIESGO para la salud inaceptable.

“Ratite” es un ave terrestre como el emú, avestruz o ñandú.

“Recordatorio” es una declaración escrita sobre el RIESGO para la salud por consumir ALIMENTOS de origen animal y crudos, poco cocidos o sin procesar para la eliminación de los agentes patógenos.

“Restringir” es limitar las actividades de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS para que no exista el RIESGO de transmitir una enfermedad a través de los ALIMENTOS. Estos EMPLEADOS no deben trabajar con ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTELERÍA limpia o SERVICIOS o ARTÍCULOS DESECHABLES fuera de su envoltura.

“Riesgo” es la probabilidad de que se produzcan efectos adversos en la salud al interior de una población, como consecuencia de un PELIGRO en un ALIMENTO.

“Sellado” es la inexistencia de grietas o aberturas que permitan la entrada o paso de la humedad.

“Sistema público de agua” es lo que se consigna en el Reglamento Primario Nacional sobre el Agua Potable 40 CFR 141.

“Superficie que tiene contacto con los alimentos” es:

- (1) la superficie de un EQUIPO o un UTENSILIO con el que los ALIMENTOS normalmente tienen contacto; o
- (2) la superficie de un EQUIPO o UTENSILIO de la que los ALIMENTOS pueden drenar, gotear o salpicar:
 - (a) hacia un ALIMENTO; o
 - (b) sobre una superficie que normalmente está en contacto con ALIMENTOS.

“Titular del permiso” es la entidad que:

- (1) es legalmente responsable del funcionamiento del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, como el dueño, el agente del dueño u otra PERSONA; y
- (2) posee un PERMISO válido para operar un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

Trituración

- (1) **“Trituración”** es la reducción del tamaño a través de métodos como picar, cortar en láminas pequeñas, moler o picar finamente.
- (2) La **“trituration”** incluye productos de PESCADO o CARNE que se reducen en tamaño y se reestructuran o reformulan, tales como las albóndigas de PESCADO, los gyros, la carne molida y las salchichas. También comprende las mezclas de 2 o más tipos de CARNE que se reducen y se combinan, como las salchichas hechas de 2 o más CARNES.

“Ubicación de la máquina expendedora” es el lugar, recinto, espacio físico o área donde se instala y funciona una o más MÁQUINAS EXPENDEDORAS e incluye las áreas de almacenamiento y las áreas de los LOCALES que se usan para reparar y mantener las MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

“USDA” es el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

“Uso restringido de pesticida” es un pesticida que contiene ingredientes activos especificados en 40 CFR 152.175 Pesticides classified for restricted use [Pesticidas clasificados para un uso restringido]; éste se limita para que se use bajo la supervisión

directa de un aplicador certificado.

“Utensilio” es un implemento o recipiente que tiene CONTACTO CON LOS ALIMENTOS y que se usa para el almacenamiento, preparación, transporte, despacho, venta o servicios de ALIMENTOS, tales como los ARTÍCULOS DE COCINA O VAJILLA que son MULTIUSOS O DESECHABLES; guantes para manipular ALIMENTOS; sondas de temperatura de DISPOSITIVOS PARA LA MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS, y placas de identificación o precios tipo sondas que tengan contacto con los ALIMENTOS.

“Vajilla” son los UTENSILIOS para comer, beber y servir y se usan en la mesa como los cubiertos, como los tenedores, cuchillos y cucharas; y los recipientes cóncavos como tazones, vasos, fuentes de servir, vasos sin asas y los platos.

“Volver a servir” es la transferencia de ALIMENTOS a otra PERSONA luego que el primer CONSUMIDOR no la consumiera y devolviera después de que se le sirviera o vendiera y estuviera en su posesión.

Capítulo

2 Administración y personal

Partes

- 2-1 SUPERVISIÓN
- 2-2 SALUD DEL EMPLEADO
- 2-3 HIGIENE PERSONAL
- 2-4 PRÁCTICAS DE HIGIENE

2-1 SUPERVISIÓN

Subpartes

- 2-101 Responsabilidad
- 2-102 Conocimiento
- 2-103 Tareas

Responsabilidad

2-101.11 Asignación.

- (A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, el TITULAR DEL PERMISO debe ser la PERSONA A CARGO o debe designar a una PERSONA A CARGO y debe asegurarse de que una PERSONA A CARGO esté presente en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS durante todo el tiempo de funcionamiento.^{Pf}
- (B) En un *ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS* que tenga dos o más departamentos *AUTORIZADOS* que sean responsabilidad legal del mismo *TITULAR DEL PERMISO* y que estén ubicados en los mismos *LOCALES*, el *TITULAR DEL PERMISO* puede, durante períodos específicos en los que no se preparen, envasen ni sirvan alimentos, designar a una sola *PERSONA A CARGO* que esté presente en los *LOCALES* durante todo el tiempo de funcionamiento y que sea responsable de cada *ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS AUTORIZADO* por separado que se encuentre en los *LOCALES*.^{Pf}

Sobre la base de los RIESGOS inherentes a la empresa de ALIMENTOS, durante las inspecciones y, si así se solicita, la PERSONA A CARGO debe demostrarle a la AUTORIDAD REGULADORA que posee conocimiento sobre la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, la aplicación de los principios de Análisis de PELIGROS y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL y sobre los requisitos de este Código. La PERSONA A CARGO debe acreditar dicho conocimiento por medio de lo siguiente:

(A) El cumplimiento de este Código, lo que significa no presentar violaciones a los ARTÍCULOS PRIORITARIOS durante la inspección en curso. ^{Pf}

(B) La acreditación como jefe de seguridad de los ALIMENTOS que ha demostrado tener competencia en la información requerida, a través de la aprobación de una prueba que es parte de un PROGRAMA ACREDITADO. ^{Pf}

(C) La correcta respuesta a las preguntas del inspector, ya que se relacionan con la empresa de ALIMENTOS específica. La PERSONA A CARGO debe ser capaz de:

(1) describir la relación entre la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos y la higiene personal de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS; ^{Pf}

(2) explicar la responsabilidad de la PERSONA A CARGO con respecto a la prevención de la propagación de una enfermedad transmitida por los alimentos de parte de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS, que tiene una enfermedad o afección que puede causar ese tipo de enfermedades; ^{Pf}

(3) describir los síntomas asociados a las enfermedades que se pueden transmitir por los ALIMENTOS; ^{Pf}

(4) explicar la importancia de la relación entre el mantenimiento del tiempo y temperatura de CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS y la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos; ^{Pf}

(5) explicar los PELIGROS que implica el consumo de CARNE, AVES, HUEVOS y PESCADO crudos o poco cocidos; ^{Pf}

(6) nombrar las temperaturas y tiempos de los ALIMENTOS que se requieren para una cocción segura de CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS, como la CARNE, AVE, HUEVOS y PESCADO. ^{Pf}

(7) nombrar las temperaturas y tiempos que se requieren para que los procesos de almacenamiento refrigerado, mantenimiento en caliente, enfriamiento y recalentamiento de CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS sean seguros; ^{Pf}

(8) describir la relación entre la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, y el manejo y control de lo siguiente:

(a) contaminación cruzada; ^{Pf}

(b) contacto de las manos con ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO; ^{Pf}

(c) lavado de manos; ^{Pf} y

(d) mantenimiento del establecimiento de alimentos limpio y en buenas condiciones. ^{Pf}

(9) describir los ALIMENTOS identificados como ALÉRGENOS ALIMENTARIOS PRINCIPALES y los síntomas que ese tipo de alérgenos puede causar en una persona sensible que tiene una reacción alérgica; ^{Pf}

(10) explicar la relación entre la seguridad de los ALIMENTOS y el suministro de EQUIPOS que:

(a) son suficientes en número y capacidad; ^{Pf} y

(b) están diseñados, construidos, ubicados, instalados, operados, mantenidos y limpiados adecuadamente.

(11) explicar los procedimientos correctos para limpiar y DESINFECTAR LOS UTENSILIOS y las SUPERFICIES de los EQUIPOS QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS; ^{Pf}

(12) identificar la fuente de agua usada y tomar medidas para asegurar que permanezca protegida de la contaminación, por ejemplo, mediante la entrega de protección contra el reflujo y al impedir la creación de conexiones cruzadas; ^{Pf}

(13) identificar MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y los procedimientos necesarios para asegurar que se almacenen, despachen, usen y eliminen de acuerdo con la LEY; ^{Pf}

(14) identificar los PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL en el proceso desde la compra hasta la venta o el servicio que, de no ser controlados, pueden contribuir a la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos. La PERSONA A CARGO también debe explicar los pasos que se deben seguir para asegurar que se controlen los puntos de conformidad con los requisitos de este Código; ^{Pf}

(15) explicar los detalles de la manera en que la PERSONA A CARGO y los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS cumplen con el plan de HACCP si la LEY, este Código o un acuerdo entre la AUTORIDAD REGULADORA y el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS exigen un plan; ^{Pf}

(16) explicar las responsabilidades, derechos y autoridades asignadas por este Código a:

(a) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS; ^{Pf}

(b) el EMPLEADO CONDICIONAL; ^{Pf}

(c) la PERSONA A CARGO; ^{Pf}

(d) la AUTORIDAD REGULADORA. ^{Pf}

(17) explicar cómo la PERSONA A CARGO, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y los EMPLEADOS CONDICIONALES cumplen con las responsabilidades de informar y con la EXCLUSIÓN O RESTRICCIÓN de EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS. ^{Pf}

2-102.12 Gerente certificado de protección de alimentos

(A) Al menos un EMPLEADO que tenga responsabilidades de supervisión y gestión y la autoridad para dirigir y controlar la preparación y el servicio de los ALIMENTOS será jefe certificado de seguridad de los ALIMENTOS tras haber demostrado tener los conocimientos necesarios al aprobar un examen de un PROGRAMA ACREDITADO.

(B) Esta sección no se aplica a ciertos tipos de ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS que la AUTORIDAD REGULADORA considere que plantean un riesgo mínimo de causar o contribuir a enfermedades de transmisión por medio de los alimentos en función de la naturaleza de la operación y del alcance de la preparación de los ALIMENTOS.

2-102.20 Certificación de jefe de seguridad de los alimentos.

(A) Una PERSONA A CARGO que demuestra tener conocimientos al ser el jefe de seguridad de los ALIMENTOS que se encuentra legitimado por un programa de certificación de jefe de seguridad de los alimentos, que es evaluado y dictado por un organismo de acreditación reconocido por una Conferencia para la Protección de Alimentos de acuerdo con la Conferencia sobre Estándares de Protección de Alimentos para la Acreditación de los Programas de Certificación de Jefes de Seguridad de los Alimentos (Conference for Food Protection Standards for Accreditation of Food Protection Manager Certification Programs), debe cumplir con ¶ 2-102.11(B).(B)

(B) Un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que cuente con un EMPLEADO legitimado por un programa de certificación de jefe de seguridad de los ALIMENTOS, evaluado y dictado por un organismo de acreditación reconocido por una Conferencia para la Protección de Alimentos de acuerdo con la Conferencia sobre Estándares de Protección de Alimentos para la Acreditación de los Programas de Certificación de Jefes de Seguridad de los Alimentos (Conference for Food Protection Standards for Accreditation of Food Protection Manager Certification Programs), debe cumplir con § 2-102.12.

Tareas

2-103.11 Persona a cargo

La PERSONA A CARGO debe garantizar lo siguiente:

(A) La no realización de las operaciones de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS en una casa particular ni en una habitación que se use como salón ni para dormir, como se especifica según § 6-202.111. ^{Pf}

(B) La prohibición de ingreso a PERSONAS ajenas al funcionamiento del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS a las áreas de preparación de ALIMENTOS, almacenamiento de ALIMENTOS o lavado de UTENSILIOS, salvo visitas breves y recorridos guiados que pueden ser autorizados por la PERSONA A CARGO, siempre que se tomen medidas para asegurar que los ALIMENTOS expuestos; los EQUIPOS, MANTELERÍA y UTENSILIOS limpios; y los ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES sin envoltura se protejan de la contaminación. ^{Pf}

(C) El cumplimiento de este Código por parte de los EMPLEADOS y otras PERSONAS tales como los encargados del reparto y del mantenimiento, y los aplicadores de pesticida que ingresen a las áreas de preparación de ALIMENTOS, almacenamiento de ALIMENTOS y LAVADO DE UTENSILIOS. ^{Pf}

(D) La limpieza efectiva de las manos por parte de los EMPLEADOS, mediante un monitoreo de rutina del lavado de manos de los EMPLEADOS. ^{Pf}

(E) La observación patente de los ALIMENTOS por parte de los EMPLEADOS al momento de recibirlos para determinar si provienen de fuentes APROBADAS, si se repartieron a las temperaturas requeridas, si se protegieron de la contaminación, si están ADULTERADOS y si tienen una presentación apropiada. Esto se controla mediante el monitoreo de rutina de las observaciones de los EMPLEADOS y la evaluación periódica de los ALIMENTOS al momento de su llegada. ^{Pf}

(F) La verificación por parte de los EMPLEADOS de que los ALIMENTOS entregados al ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS fuera del horario de atención provienen de fuentes APROBADAS y se estibarón en los lugares de almacenamiento adecuados de modo que estos se mantengan a las temperaturas requeridas, protegidos de la contaminación, sin ADULTERAR y con la presentación apropiada. ^{Pf}

(G) La cocción apropiada por parte de los empleados de

CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS, y que sean particularmente cuidadosos al preparar aquellos ALIMENTOS que son causantes conocidos de enfermedades graves transmitidas por los alimentos y de la muerte, tales como HUEVOS y CARNES TRITURADAS. Esto se controla a través de la supervisión diaria del monitoreo de rutina que hacen los EMPLEADOS de las temperaturas de cocción con el uso de dispositivos de medición de la temperatura apropiados que se encuentran graduados y calibrados, como se especifica según § 4-203.11 y ¶ 4-502.11 (B).^{Pf}

(H) El uso de métodos apropiados por parte de los empleados para enfriar rápidamente los CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS que no se mantienen calientes y que no se consumirán dentro de las próximas 4 horas. Esto se controla a través de la supervisión diaria del monitoreo de rutina que hacen los EMPLEADOS con respecto a las temperaturas de los ALIMENTOS durante el proceso de enfriamiento.^{Pf}

(I) El uso por parte de los EMPLEADOS de temperaturas adecuadas que exigen CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS durante el proceso de calentamiento y enfriamiento. Esto se controla a través de la supervisión diaria del monitoreo de rutina que hacen los EMPLEADOS con respecto a las temperaturas de los ALIMENTOS;^{Pf}

(J) La entrega de información, como se especifica según § 3-603.11, a los CONSUMIDORES que ordenen alimentos de origen animal LISTOS PARA SU CONSUMO crudos o parcialmente cocidos, de que los ALIMENTOS no están lo suficientemente cocidos como para garantizar su seguridad.^{Pf}

(K) La DESINFECCIÓN adecuada, por parte de los EMPLEADOS, de los EQUIPOS y UTENSILIOS multiuso limpios antes de reutilizarlos. Esto se controla mediante el monitoreo de rutina de la temperatura de la solución y el tiempo de exposición de la DESINFECCIÓN con agua caliente, la concentración química, el pH, la temperatura y el tiempo de exposición de la DESINFECCIÓN química.^{Pf}

(L) La notificación a los CONSUMIDORES de que se usará VAJILLA limpia cuando ellos vuelven a las áreas de autoservicio, como las barras de ensaladas y bufetes, como se especifica según § 3-304.16. ^{Pf}

(M) El impedimento, por parte de los EMPLEADOS, de la contaminación cruzada que se puede producir al trabajar con mano descubierta en ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO mediante el uso correcto de los UTENSILIOS apropiados, tales como servilletas de papel, espátulas, tenazas, guantes desechables o equipos dispensadores, a menos que se obtenga APROBACIÓN por parte de la AUTORIDAD REGULADORA como se especifica en ¶ 3-301.11(D). ^{Pf}

(N) La capacitación apropiada de los EMPLEADOS sobre la seguridad de los alimentos, lo que incluye saber sobre las alergias a los ALIMENTOS, ya que esto se relaciona con las tareas que se les asignan. ^{Pf}

(O) La entrega de información se efectúa de forma fehaciente a los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y los EMPLEADOS CONDICIONALES sobre su responsabilidad de entregar a la PERSONA A CARGO, de conformidad con la ley, información sobre su salud y actividades que se relacionen con enfermedades que son transmisibles a través de los ALIMENTOS, como se especifica según ¶ 2-201.11(A). ^{Pf} y

(P) Los procedimientos y planes escritos, donde así lo especifique este Código y de conformidad con lo elaborado por el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, se mantienen e implementan según se requiera. ^{Pf}

2-2 SALUD DEL EMPLEADO

Subparte

2-201 Responsabilidades del titular del permiso, la persona a cargo, empleados que manipulan alimentos y empleados condicionales

Responsabilidades e informe de síntomas y diagnóstico

2-201.11

Responsabilidades del titular del permiso, la persona a cargo, empleados que manipulan alimentos y empleados condicionales

(A) El TITULAR DEL PERMISO debe exigir a los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y a los empleados condicionales que informen a la PERSONA A CARGO sobre su salud y actividades que se relacionen con enfermedades que son transmisibles a través de los ALIMENTOS. Un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o un EMPLEADO CONDICIONAL deben entregar la información de tal manera que permita a la PERSONA A CARGO reducir el RIESGO de propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos, esto incluye la entrega de información adicional necesaria, como la fecha de comienzo de los síntomas y una enfermedad o un diagnóstico sin síntomas. Si el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o el EMPLEADO CONDICIONAL:

Síntomas que se deben informar

(1) tiene algún síntoma como:

(a) vómito; ^P

(b) diarrea; ^P

(c) ictericia; ^P

(d) dolor de garganta con fiebre. ^P

(e) una lesión cutánea infectada con pus, como un divieso o una herida infectada abierta o con secreción y está ubicada en:

(i) las manos o muñecas, *a menos que una cubierta impermeable como un dedil proteja la lesión y se use un guante DESECHABLE sobre la cubierta impermeable;*

(ii) zonas expuestas de los brazos, *a menos que se proteja la lesión con una cubierta impermeable;* ^P o

(iii) otras zonas del cuerpo, *a menos que la lesión esté cubierta por un vendaje seco, durable y apretado.* ^P

Diagnósticos que se deben informar

(2) tiene una enfermedad diagnosticada por un PROFESIONAL DE LA SALUD que se debe a:

(a) norovirus;^P

(b) virus de la hepatitis A;^P

(c) *Shigella* spp.; ^P

(d) *ESCHERICHIA COLI* ENTEROHEMORRÁGICA O QUE PRODUCE TOXINAS SHIGA;^P

(e) Fiebre tifoidea (causada por *Salmonella Typhi*),^P o

(f) *Salmonella* (no tifoidea).^P

Enfermedades anteriores que se deben informar

(3) tuvo fiebre tifoidea dentro de los últimos tres meses, diagnosticada por un PROFESIONAL DE LA SALUD, y no recibió un tratamiento con antibióticos, como lo determinó un PROFESIONAL DE LA SALUD;^P

Antecedentes de exposición que se deben informar

(4) ha estado expuesto a, o es la fuente sospechosa de un BROTE DE ENFERMEDAD CONFIRMADA, debido a que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o el EMPLEADO CONDICIONAL consumió o preparó el ALIMENTO implicado en el brote, o consumió en algún momento ALIMENTOS preparados por una persona que está infectada con o enferma de:

(a) norovirus dentro de las 48 horas siguientes a la última exposición; ^P

(b) *ESCHERICHIA COLI* ENTEROHEMORRÁGICA o que produce la toxina SHIGA, o *Shigella* spp. dentro de los 3 días siguientes a la última exposición; ^P

(c) Fiebre tifoidea dentro de los 14 días siguientes a la última exposición; ^P o

(d) virus de la hepatitis A dentro de los 30 días siguientes a

la última exposición. ^P

Antecedentes de exposición que se deben informar

(5) ha estado expuesto debido a que asiste o trabaja en un entorno donde hay un BROTE DE ENFERMEDAD CONFIRMADO, o vive en la misma vivienda que, y está en conocimiento de ello, una persona que trabaja o asiste a un entorno en el que hay un BROTE DE ENFERMEDAD CONFIRMADO, o vive en la misma vivienda que, y está en conocimiento de ello, una persona a la que se le diagnosticó una enfermedad causada por:

(a) norovirus dentro de las 48 horas siguientes a la última exposición; ^P

(b) *ESCHERICHIA COLI* ENTEROHEMORRÁGICA o que produce la toxina SHIGA, o *Shigella* spp. dentro de los 3 días siguientes a la última exposición; ^P

(c) fiebre tifoidea (causada por *Salmonella* Typhi) dentro de los 14 días siguientes a la última exposición; ^P o

(d) virus de la hepatitis A dentro de los 30 días siguientes a la última exposición. ^P

Responsabilidad de la persona a cargo de notificar a la autoridad reguladora

(B) La PERSONA A CARGO debe notificar a la AUTORIDAD REGULADORA cuando un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS:

(1) sufre de ictericia; ^{Pf} o

(2) tiene como diagnóstico una enfermedad causada por un agente patógeno, como se especifica según los subpárrafos (A)(2)(a) - (f) de esta sección. ^{Pf}

Responsabilidad de la persona a cargo de prohibir que un empleado condicional se convierta en un empleado que manipula alimentos

(C) La PERSONA A CARGO debe asegurarse de que:

(1) a un EMPLEADO CONDICIONAL que muestre o informe de un síntoma, o que informe de una enfermedad diagnosticada como se especifica según los subpárrafos (A)(1) - (3) de esta sección, se le prohíba convertirse en un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS hasta que cumpla con los criterios para sus síntomas específicos o su enfermedad diagnosticada, como se especifica según § 2-201.13. ^P

(2) a un EMPLEADO CONDICIONAL que trabajará como EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que atienda a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE, e informe de antecedentes de exposición como se especifica según los subpárrafos (A)(4) – (5), se le prohíba convertirse en un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS hasta que cumpla con los criterios, como se especifica según ¶ 2-201.13(l).^P

Responsabilidad de la persona a cargo de excluir o restringir

(D) La PERSONA A CARGO debe asegurarse de que un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS, que muestre o informe de un síntoma, o que informe de una enfermedad diagnosticada o antecedentes de exposición, como se especifica según los subpárrafos (A)(1) - (5) de esta sección, sea:

(1) EXCLUIDO como se especifica según ¶¶ 2-201.12 (A) - (C), y en los subpárrafos (D)(1), (E)(1), (F)(1), (G) o (H)(1) y de acuerdo con las disposiciones especificadas según ¶¶ 2-201.13(A) - (H);^P o

(2) RESTRINGIDO como se especifica según los subpárrafos 2-201.12 (D)(2), (E)(2), (F)(2), (H)(2), o ¶¶ 2-201.12(l) o (J) y de acuerdo con las disposiciones especificadas según ¶¶ 2-201.13(D) - (J).^P

Informar es responsabilidad de los empleados que manipulan alimentos y los empleados condicionales

(E) El EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o EL EMPLEADO CONDICIONAL debe informar a la persona a cargo, como se especifica según ¶ (A) de esta sección.^{Pf}

Cumplir es responsabilidad de los empleados que manipulan alimentos

(F) El EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS debe:

(1) cumplir una EXCLUSIÓN como se especifica según ¶¶ 2-201.12(A) - (C) y en los subpárrafos 2-201.12(D)(1), (E)(1), (F)(1), (G), o (H)(1) y cumplir las disposiciones que se especifican según ¶¶ 2-201.13(A) - (H);^P o

(2) cumplir una RESTRICCIÓN como se especifica según los subpárrafos 2-201.12 (D)(2), (E)(2), (F)(2), (G), (H)(2), o ¶¶ 2-201.12 (H), (l), o (J) y cumplir las disposiciones especificadas en ¶¶ 2-201.13(D) - (J).^P

Condiciones de exclusión y restricción

2-201.12 Exclusiones y restricciones.

La PERSONA A CARGO debe EXCLUIR o RESTRINGIR a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS de acuerdo con lo siguiente:

Presenta síntomas de vómitos o diarrea

(A) *Salvo cuando el síntoma se origina por una enfermedad no infecciosa*, EXCLUYA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS si:

(1) presenta vómitos o diarrea;^P o

(2) presenta vómitos o diarrea y se le diagnosticó una infección provocada por Norovirus, *Shigella* spp., *Salmonella* (no tifoidea), o *E. COLI* ENTEROHEMORRÁGICA O QUE PRODUCE LA TOXINA SHIGA.^P

Con ictericia o diagnóstico de infección por hepatitis A

(B) EXCLUYA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS si:

(1) tiene ictericia y el comienzo de ella se produjo dentro de los últimos 7 días calendario, *salvo que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS le entregue a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD en que se especifique que la ictericia no se produjo por el virus de la hepatitis A u otra infección transmitida por vía fecal-oral;*^P

(2) se le diagnosticó una infección provocada por el virus de la hepatitis A en un plazo de 14 días calendario a partir de la aparición de cualquier síntoma, o en un plazo de 7 días calendario desde el comienzo de la ictericia;^P o

(3) se le diagnosticó una infección provocada por el virus de la hepatitis A sin desarrollar síntomas.^P

*Se diagnostica o refiere infecciones previas debido a **S. Typhi***

(C) EXCLUYA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS si se le diagnosticó fiebre tifoidea o si manifiesta haberla tenido en los últimos tres meses, como se especifica según el subpárrafo 2-201.11(A)(3).^P

Se diagnostica una infección asintomática provocada por el **Norovirus**

(D) Si a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnosticó una infección provocada por el Norovirus y es ASINTOMÁTICA:

(1) EXCLUYA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;^Po

(2) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE.^P

Se diagnostica la infección **Shigella spp.** y es asintomática

(E) Si a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnosticó una infección provocada por *Shigella spp.* y es ASINTOMÁTICA:

(1) EXCLUYA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;^P o

(2) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE.^P

Se diagnostica **EHEC o STEC** y es asintomática.

(F) Si a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnosticó una infección provocada por *E. COLI* ENTEROHEMORRÁGICA O QUE PRODUCE LA TOXINA SHIGA y es ASINTOMÁTICA:

(1) EXCLUYA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;^Po

(2) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE.^P

Se diagnostica una infección asintomática provocada por la **Salmonella no tifoidea**

(G) Si a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnosticó una infección provocada por la *Salmonella* (no tifoidea) y es ASINTOMÁTICA, EXCLUYA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, sirva este o no a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE.^P

Síntomas de **dolor de garganta con fiebre**

(H) Si un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se encuentra enfermo y presenta síntomas de aparición aguda de dolor de garganta con fiebre:

(1) EXCLUYA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;^Po

(2) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE.^P

Síntomas de *herida infectada o divieso pustular no cubierto*

(I) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS si tiene una lesión cutánea infectada con pus, como un divieso o una herida infectada que está abierta o sigue drenando y no está cubierta apropiadamente como se especifica según el subpárrafo 2-201.11(A)(1)(e).^P

Exposición a agentes patógenos que se transmiten por los alimentos y trabaja en un establecimiento de alimentos que sirve a una población altamente vulnerable

(J) Si un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS está expuesto a agentes patógenos alimentarios como se especifica según los subpárrafos 2-201.11(A)(4)(a-d) o 2-201.11(A)(5)(a-d), RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE.^P

Manejo de exclusiones y restricciones

2-201.13 Retiro, ajuste o retención de exclusiones y restricciones.

La PERSONA A CARGO debe cumplir las siguientes condiciones al eliminar, ajustar o retener la EXCLUSIÓN o RESTRICCIÓN de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS:

(A) *Salvo cuando a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnostica fiebre tifoidea o una infección provocada por el virus de la hepatitis A:*

Retiro de la exclusión de un empleado que manipula alimentos y que presentó síntomas y no se le diagnosticaron

(1) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que fue EXCLUIDO como se especifica según el subpárrafo 2-201.12(A)(1) si él:

(a) no presenta síntomas durante al menos 24 horas;^P o

(b) entrega a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD en que se señale que los síntomas se deben a una afección no infecciosa.^P

Diagnóstico de norovirus

Ajuste de la exclusión de un empleado que manipula alimentos que presentó síntomas y que actualmente no presenta

Retención de la exclusión de un empleado que manipula alimentos, que no presentó ni presenta síntomas y que trabaja en un establecimiento de alimentos que sirve a una población altamente vulnerable

Diagnóstico de Shigella spp

Ajuste de la exclusión de un empleado que manipula alimentos que presentó síntomas y que actualmente no los presenta

(2) Si a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnosticó una infección provocada por el Norovirus y fue EXCLUIDO como se especifica según el subpárrafo 2-201.12(A)(2):

(a) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que no presenta síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE, hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación como se especifica según los subpárrafos (D)(1) o (2) de esta sección;^P o

(b) retenga la EXCLUSIÓN de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS, que no presenta síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE, hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación como se especifica según los subpárrafos (D)(1) o (2) de esta sección.^P

(3) Si a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnosticó una infección provocada por *Shigella* spp y fue EXCLUIDO como se especifica según el subpárrafo 2-201.12(A)(2):

(a) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que no presenta síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE, hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación como se especifica según los subpárrafos (E)(1) o (2) de esta sección;^P o

Retención de la exclusión de un empleado que manipula alimentos que no presentó síntomas y actualmente sí presenta.

(b) retenga la EXCLUSIÓN de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS, que no presenta síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE, hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación como se especifica según los subpárrafos (E)(1) o (2) , o (E)(1) y (3)(a) de esta sección.^P

Diagnóstico de EHEC o STEC

(4) Si a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnosticó una infección provocada por *ESCHERICHIA COLI* ENTEROHEMORRÁGICA o *QUE PRODUCE LA TOXINA SHIGA* y fue EXCLUIDO como se especifica según el subpárrafo 2-201.12(A)(2):

Ajuste de la exclusión de un empleado que manipula alimentos que presentó síntomas y que actualmente no presenta

(a) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que no presenta síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE, hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación como se especifica según los subpárrafos (F)(1) o (2) de esta sección;^P o

Retención de la exclusión de un empleado que manipula alimentos, que presentó síntomas y actualmente no los presenta y que trabaja en un establecimiento de alimentos que sirve a una población altamente vulnerable

(b) retenga la EXCLUSIÓN de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS, que no presenta síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE, hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación como se especifica según los subpárrafos (F)(1) o (2) de esta sección.^P

Diagnóstico de Salmonella no tifoidea

(5) Si se diagnostica una infección provocada por la Salmonella (no tifoidea) a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS y este fue EXCLUIDO como se especifica según el subpárrafo 2-201.12(A)(2):

Ajuste de la exclusión de un empleado que manipula alimentos que presentaba síntomas y que actualmente no presenta

(a) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que es ASINTOMÁTICO durante al menos 30 días hasta que se cumplan con las condiciones de reincorporación como se especifica según los subpárrafos (G)(1) o (2) de esta sección;^P o

Retención de la exclusión de un empleado que manipula alimentos y continúa presentando síntomas

(b) retenga la EXCLUSIÓN de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que es SINTOMÁTICO, hasta que se cumplan con las condiciones de reincorporación como se especifica según los subpárrafos (G)(1) o (G)(2) de esta sección.^P

*Retiro de exclusiones si se diagnostica el **virus de la hepatitis A o ictericia***

(B) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS y que fue EXCLUIDO como se especifica según ¶ 2-201.12(B) si la PERSONA A CARGO obtiene una APROBACIÓN de la AUTORIDAD REGULADORA y se cumple una de las siguientes condiciones:

(1) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS ha tenido ictericia por más de 7 días calendario;^P

(2) el EMPLEADO anictérico QUE MANIPULA ALIMENTOS ha presentado síntomas diferentes a la ictericia por más de 14 días calendario;^P o

(3) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS entrega a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD que señala que la persona en cuestión no tiene una infección provocada por el virus de la hepatitis A.^P

*Retiro de las exclusiones si se diagnostica **fiebre tifoidea***

(C) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que fue EXCLUIDO como se especifica según ¶ 2-201.12(C) si:

(1) la PERSONA A CARGO obtiene una APROBACIÓN de la AUTORIDAD REGULADORA;^P y

(2) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS entrega a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD que indique que la persona en cuestión no tiene fiebre tifoidea.^P

Retiro de la exclusión o

(D) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS y que fue EXCLUIDO como se especifica según los subpárrafos

**restricción si se
diagnostica
Norovirus**

2-201.12(A)(2) o (D)(1) o si fue RESTRINGIDO según los subpárrafos 2-201.12(D)(2) si la PERSONA A CARGO obtiene una APROBACIÓN de la AUTORIDAD REGULADORA y se cumple una de las siguientes condiciones:

(1) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS EXCLUIDO O RESTRINGIDO entrega a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD señalando que la persona en cuestión no tiene una infección provocada por el Norovirus;^P

(2) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS fue EXCLUIDO O RESTRINGIDO después de aliviarse de los síntomas de vómitos o diarrea, y han transcurrido más de 48 horas desde que el empleado en cuestión no presenta síntomas;^P
o

(3) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS fue EXCLUIDO O RESTRINGIDO y no desarrolló síntomas y han transcurrido más de 48 horas desde que se diagnosticó al empleado en cuestión.^P

**Retiro de la
exclusión o
restricción si se
diagnostica *Shigella*
*spp.***

(E) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS y que fue EXCLUIDO como se especifica según los subpárrafos 2-201.12(A)(2) o (E)(1) o si fue RESTRINGIDO según los subpárrafos 2-201.12(E)(2) si la PERSONA A CARGO obtiene una APROBACIÓN de la AUTORIDAD REGULADORA y se cumple una de las siguientes condiciones:

(1) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS EXCLUIDO O RESTRINGIDO entrega a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD señalando que el empleado en cuestión no tiene la infección por *Shigella spp* según los resultados de exámenes que revelan 2 muestras consecutivas de coprocultivos negativos realizados:

(a) no antes de 48 horas tras la discontinuación de antibióticos;^P y

(b) por lo menos 24 horas después.^P

(2) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS fue EXCLUIDO O RESTRINGIDO después de aliviarse de los síntomas de vómitos o diarrea, y han transcurrido más de 7 días calendario desde que el empleado en cuestión no presenta

síntomas;^P o

(3) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS fue EXCLUIDO o RESTRINGIDO y no desarrolló síntomas y han transcurrido más de 7 días calendario desde que se diagnosticó al empleado en cuestión.^P

Retiro de la exclusión o restricción si se diagnosticó EHEC o STEC

(F) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que fue EXCLUIDO o RESTRINGIDO como se especifica según los subpárrafos 2-201.12(A)(2) o (F)(1) o si fue RESTRINGIDO según los subpárrafos 2-201.12(F)(2) si la PERSONA A CARGO obtiene una APROBACIÓN de la AUTORIDAD REGULADORA y se cumple una de las siguientes condiciones:

(1) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS EXCLUIDO o RESTRINGIDO entrega a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD señalando que el empleado en cuestión no tiene una infección provocada por *ESCHERICHIA COLI* ENTEROHEMORRÁGICA o QUE PRODUCE LA TOXINA SHIGA, según los resultados de exámenes que revelan 2 muestras consecutivas de coprocultivos negativos realizados:

(a) no antes de 48 horas tras la discontinuación de antibióticos;^P y

(b) por lo menos 24 horas después.^P

(2) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS fue EXCLUIDO o RESTRINGIDO después de aliviarse de los síntomas de vómitos o diarrea, y han transcurrido más de 7 días calendario desde que el empleado en cuestión no presenta síntomas;^P o

(3) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS fue EXCLUIDO o RESTRINGIDO y no desarrolló síntomas, y han transcurrido más de 7 días desde que se diagnosticó al empleado en cuestión.^P

Retiro de la exclusión o restricción si se diagnosticó Salmonella no tifoidea

(G) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS y que fue EXCLUIDO como se especifica según el subpárrafo 2-201.12(A)(2) o RESTRINGIDO como se especifica según el ¶ 2-201.12(G) si la PERSONA A CARGO obtiene una APROBACIÓN de la AUTORIDAD REGULADORA ^P y se cumple con una de las siguientes condiciones:

(1) El EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS EXCLUIDO O RESTRINGIDO entrega a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD que indique que la persona en cuestión no tiene una infección provocada por la Salmonella (no tifoidea), según los resultados de exámenes que revelan 2 muestras consecutivas de coprocultivos negativos realizados:^P

(a) no antes de 48 horas tras la discontinuación de antibióticos;^P y

(b) por lo menos 24 horas después.^P

(2) El EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS fue EXCLUIDO después de aliviar los síntomas de vómitos o diarrea, y han transcurrido más de 30 días calendario desde que el EMPLEADO en cuestión no presenta síntomas;^P o

(3) El EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS fue EXCLUIDO O RESTRINGIDO y no desarrolló síntomas y han transcurrido más de 30 días calendario desde que se diagnosticó al empleado en cuestión.^P

Retiro de la exclusión o restricción si se presenta dolor de garganta con fiebre

(H) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que fue EXCLUIDO O RESTRINGIDO como se especifica según los subpárrafos 2-201.12(H)(1) o (2) si el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS le entrega a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD señalando que el empleado en cuestión cumple una de las siguientes condiciones:

(1) ha recibido una tratamiento antibiótico para la infección *Streptococcus pyogenes* por más de 24 horas;^P

(2) tiene al menos una muestra negativa de cultivo de exudado faríngeo de la infección *Streptococcus pyogenes*;^P o

(3) un PROFESIONAL DE LA SALUD determina que no tiene una infección por *Streptococcus pyogenes*.^P

Levantamiento de la restricción por una herida infectada o divieso pustular no cubierto

(I) Reincorpore a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que FUE PUESTO BAJO RESTRICCIÓN como se especifica según ¶ 2-201.12(I) si la piel, la herida infectada, el corte o el divieso pustular está debidamente cubierto con alguno de los siguientes:

(1) una cubierta impermeable como un dedil y un guante desechable sobre la cubierta impermeable si la herida infectada o divieso pustular se encuentra en la mano, el dedo o la muñeca;^P

(2) una cubierta impermeable sobre el brazo si la herida infectada o el divieso pustular se encuentra en el brazo;^P
o

(3) un vendaje seco, durable y ceñido si la herida infectada o divieso pustular se encuentra en otra parte del cuerpo.^P

Levantamiento de la restricción por la exposición a patógenos alimentarios de un empleado que trabaja en un establecimiento de alimentos y sirve a una población altamente vulnerable

(J) Reincorpore a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que fue PUESTO BAJO RESTRICCIÓN como se especifica según ¶ 2-201.12(J) y que estuvo expuesto a uno de los siguientes patógenos, como se especifica según el subpárrafo 2-201.11(A)(4)(a-d) o 2-201.11(A)(5)(a-d):

Norovirus

(1) Norovirus y se cumple alguna de las siguientes condiciones:

(a) pasaron más de 48 horas desde el último día en que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS posiblemente estuvo expuesto;^P

(b) pasaron más de 48 horas desde que la persona en el hogar del EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS NO PRESENTA SÍNTOMAS.^P

Shigella spp., EHEC, o STEC

(2) Exposición a *Shigella spp.*, *ESCHERICHIA COLI* ENTEROHEMORRÁGICA O QUE PRODUCE LA TOXINA SHIGA y se cumple alguna de las siguientes condiciones:

(a) pasaron más de 3 días calendario desde el último día en que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS posiblemente estuvo expuesto;^P

(b) pasaron más de 3 días calendario desde que la persona en el hogar del EMPLEADO QUE MANIPULA

ALIMENTOS NO PRESENTA SÍNTOMAS.^P

Fiebre tifoidea (S. Typhi)

(3) Exposición a fiebre tifoidea (causada por la Salmonella Typhi) y se cumple alguna de las siguientes condiciones:

(a) pasaron más de 14 días calendario desde el último día en que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS posiblemente estuvo expuesto;^P

(b) pasaron más de 14 días calendario desde que la persona en el hogar del EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS NO PRESENTA SÍNTOMAS.^P

Hepatitis A

(4) Exposición a hepatitis A y se cumple alguna de las siguientes condiciones:

(a) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS es inmune a la infección por el virus de la hepatitis A debido a que presentó anteriormente hepatitis A;^P

(b) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS es inmune a la infección por el virus de la hepatitis A debido a que recibió la vacuna contra la hepatitis A;^P

(c) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS es inmune a la infección por el virus de la hepatitis A debido a la administración de inmunoglobulina G (IgG);^P

(d) pasaron más de 30 días calendario desde el último día en que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS posiblemente estuvo expuesto;^P

(e) pasaron más de 30 días calendario desde el último día en que la persona en el hogar del EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS presentó ictericia;^P

(f) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS no usa un procedimiento alternativo que le permita estar en contacto a mano descubierta con los ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO hasta al menos 30 días después de la posible exposición, como se especifica en los subpárrafos (I)(4)(d) y (e) de esta sección, y el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS recibe una capacitación adicional acerca de lo siguiente:

(i) los síntomas de la hepatitis A y cómo prevenir la transmisión de la infección;^P

(ii) procedimientos adecuados de lavado de manos;^P

(iii) cómo proteger los ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO de la contaminación que se introduce a través del contacto a mano descubierta.^P

2-3 HIGIENE PERSONAL

Subpartes

2-301	Manos y brazos
2-302	Uñas de los dedos de las manos
2-303	Joyas
2-304	Ropa exterior

Manos y brazos **2-301.11** **Condición de limpieza.**

LOS EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben mantener limpias las manos y las partes expuestas de los brazos.^P

2-301.12 **Procedimiento de limpieza.**

(A) Salvo lo especificado en ¶ (D) de esta sección, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben lavarse las manos y las partes expuestas de los brazos, así como las prótesis de manos y brazos por al menos 20 segundos, usando un compuesto de limpieza en un LAVAMANOS equipado según se especifica según § 5-202.12 y en la subparte 6-301.^P

(B) Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben seguir el siguiente procedimiento de limpieza para lavarse las manos y las partes expuestas de los brazos, así como las prótesis de manos y brazos:

(1) Enjuagar bajo un chorro de agua limpia y tibia. ^P

(2) Aplicar la cantidad del compuesto de limpieza recomendada por el fabricante. ^P

(3) Frotar vigorosamente durante al menos 10 a 15 segundos, mientras:

(a) se pone especial atención en retirar la suciedad que se encuentra debajo de las uñas de las manos durante el procedimiento de limpieza;^P y

(b) se restriega la superficie de las manos y los brazos o de las prótesis de manos y brazos, las yemas de los dedos y las áreas que se encuentran entre los dedos. ^P

(4) Enjuagar bien bajo un chorro de agua limpia y tibia. ^P

(5) Inmediatamente después de seguir el procedimiento de limpieza, seque bien, mediante el uso del método que se especifica según § 6-301.12. ^P

(C) Para evitar la posibilidad de volver a contaminarse las manos o las prótesis, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS pueden usar toallas desechables de papel o barreras limpias similares al tocar superficies como las llaves de grifo del LAVAMANOS que se operen manualmente o la manilla de la puerta del baño.

(D) Para lavarse las manos o las prótesis, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS pueden usar una instalación automática para el lavado de manos, si está APROBADO y es capaz de remover los tipos de suciedad que se encuentran en las operaciones de alimentos involucradas.

2-301.13 Procedimientos especiales de lavado de manos.

Reservado.

2-301.14 Cuándo lavarse.

Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben lavarse las manos y las partes expuestas de los brazos, como se especifica en § 2-301.12, inmediatamente antes de realizar alguna preparación de ALIMENTO, como trabajar con ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS y UTENSILIOS limpios, ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES fuera de su envoltura^P y:

(A) después de tocar partes descubiertas del cuerpo humano que no sean las manos o las partes expuestas de los brazos que están limpias;^P

(B) después de ir al baño; ^P

(C) después de cuidar o tocar ANIMALES DE SERVICIO o animales acuáticos, como se especifica en ¶ 2-403.11(B);^P

(D) salvo como se especifica en ¶ 2-401.11(B), después de toser, estornudar, usar un pañuelo de género o pañuelo desechable, consumir tabaco, comer o beber;^P

(E) después de manipular EQUIPOS o UTENSILIOS sucios;^P

(F) durante la preparación de ALIMENTOS, tan seguido como sea necesario para eliminar la suciedad y la contaminación y para evitar la contaminación cruzada al cambiar de tareas;^P

(G) cuando se alterna la manipulación de alimentos CRUDOS y la manipulación de ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO;^P

(H) antes de ponerse guantes para comenzar una tarea que implique manipular ALIMENTOS;^P y

(I) después de realizar actividades que contaminen las manos.^P

2-301.15 Dónde lavarse.

Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben lavarse las manos en un LAVAMANOS o en una instalación automática para el lavado de manos APROBADA, no pueden lavarse las manos en un fregadero que se utilice para la preparación de ALIMENTOS o para el LAVADO DE UTENSILIOS, en un fregadero de servicio o en una instalación de limpieza con bordillo que se utilice para eliminar el agua para trapear y los residuos líquidos similares.^{Pf}

2-301.16 Antisépticos de manos.

(A) Un antiséptico de manos con aplicación tópica, una solución antiséptica de manos que se use para sumergir las manos o un jabón antiséptico de manos debe:

(1) cumplir con uno de los siguientes puntos:

(a) ser un medicamento APROBADO que aparezca en la publicación de la FDA “**Productos farmacéuticos aprobados con evaluaciones de equivalencia terapéutica**” como un medicamento APROBADO debido a su seguridad y efectividad;^{Pf} o

(b) contener ingredientes antimicrobianos activos que aparezcan en las monografías de la FDA para medicamentos antisépticos de atención médica de venta sin receta médica como un antiséptico para el lavado de manos,^{Pf} y

(2) estar compuesto únicamente por ingredientes cuyo uso individual previsto cumpla con uno de los siguientes puntos:

(a) Encontrarse dentro del umbral que regula las exenciones según 21 CFR 170.39: Umbral de regulación de sustancias usadas en artículos en contacto con ALIMENTOS;^{Pf} o

(b) 21 CFR 178: Aditivos indirectos de ALIMENTOS: adyuvantes, coadyuvantes de elaboración y desinfectantes como lo regula el uso de los ADITIVOS PARA ALIMENTOS en condiciones de uso seguras;^{Pf} o

(c) Una decisión que establezca que estos son sustancias reconocidas generalmente como seguras (GRAS, por sus siglas en inglés). Se puede obtener una lista de sustancias que se utilizan con ALIMENTOS considerados GRAS en 21 CFR 182: Sustancias reconocidas generalmente como seguras, 21 CFR 184: Sustancias ALIMENTARIAS directas reconocidas generalmente como seguras o 21 CFR 186: Sustancias ALIMENTARIAS indirectas generalmente reconocidas como seguras para el uso en contacto con ALIMENTOS; así como en el inventario de notificaciones de GRAS de la FDA,^{Pf} o

(d) Una aprobación anterior que figure en 21 CFR 181: Ingredientes de ALIMENTOS aprobados anteriormente,^{Pf} o

(e) Una notificación de contacto con ALIMENTOS que esté vigente,^{Pf} y

(3) ser aplicado sólo en las manos, que se deben lavar como se especifica según § 2-301.12;^{Pf}

(B) si un antiséptico de manos o una solución antiséptica de manos que se use para sumergir las manos, no cumple los criterios que se especifican según el subpárrafo (A)(2) de esta sección, su uso debe:

(1) realizarse antes de un lavado minucioso de manos en agua limpia, antes de que las manos entren en contacto con los

ALIMENTOS o antes de usar guantes;^{Pf} o

(2) limitarse a situaciones que no impliquen un contacto directo de las manos descubiertas con los alimentos; ^{Pf}

(C) una solución antiséptica de manos que se use para sumergir las manos debe mantenerse limpia y con una dosis equivalente de al menos 100 mg/L de cloro. ^{Pf}

Uñas de los dedos de las manos **2-302.11** **Mantenimiento.**

(A) Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben tener las uñas de las manos cortas, limadas y mantenerlas en buen estado, de modo que los bordes y las superficies estén limpias y lisas. ^{Pf}

(B) *Salvo en el caso de que se usen guantes en buen estado*, un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS no podrá usar esmalte de uñas o uñas postizas cuando trabaje con ALIMENTOS expuestos. ^{Pf}

Joyas **2-303.11** **Prohibición.**

Salvo por *un anillo simple, como un anillo de bodas*, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no pueden usar joyas en sus brazos o manos, incluso las que contengan información médica, mientras preparen ALIMENTOS.

Ropa exterior **2-304.11** **Condición de limpieza.**

Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben usar ropa exterior limpia para evitar la contaminación de los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA y ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES.

2-4

PRÁCTICAS DE HIGIENE

Subpartes

2-401	Prevención de la contaminación de los alimentos
2-402	Sujetadores para el cabello
2-403	Animales

Prevención de la contaminación de los alimentos

2-401.11 Consumo de alimentos, líquidos o tabaco.

(A) Salvo lo especificado en ¶ (B) de esta sección, un empleado sólo podrá comer, beber o consumir cualquier forma de tabaco en las áreas designadas, donde no se pueda producir la contaminación de ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS, UTENSILIOS y MANTELERÍA limpia, o ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES fuera de su envoltura.

(B) *Un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS puede beber de un envase para bebidas cerrado si el envase se manipula evitando la contaminación de:*

(1) las MANOS del empleado;

(2) el envase; y

(3) ALIMENTOS expuestos; EQUIPOS, UTENSILIOS, y MANTELERÍA LIMPIOS; ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES FUERA DE SU ENVOLTURA.

2-401.12 Secreciones de los ojos, nariz y boca.

Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y experimentan de forma persistente estornudos, tos o escurrimiento nasal que produzca secreciones en los ojos, la nariz o la boca no pueden trabajar con ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS, UTENSILIOS o MANTELERÍA limpia ni con ARTÍCULOS o SERVICIOS DESECHABLES FUERA DE SU ENVOLTURA.

**Sujetadores para el
cabello**

2-402.11 Efectividad.

(A) Salvo lo indicado en ¶ (B) de esta sección, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben usar sujetadores para el cabello y ropa que cubra el vello del cuerpo, diseñada para que, al utilizarla, se evite de forma efectiva el contacto de los vellos con los ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS, UTENSILIOS y MANTELERÍA limpios; ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES FUERA DE SU ENVOLTURA.

(B) *Esta sección no se aplica a los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS como el personal del mesón, que sólo sirvan bebidas y ALIMENTOS envasados o envueltos, anfitrionas y meseros, si presentan un riesgo mínimo de contaminar los ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS, UTENSILIOS y MANTELERÍA limpios o ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES FUERA DE SU ENVOLTURA.*

Animales

2-403.11 Prohibición de contacto.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no pueden cuidar o tocar animales que puedan estar presentes, como perros, ANIMALES DE SERVICIO o mascotas, según se especifica en los subpárrafos 6-501.115(B)(2)-(5).^{Pf}

(B) *Si los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS se lavan las manos como se especifica según § 2-301.12 y ¶ 2-301.14(C) pueden tocar o cuidar a sus ANIMALES DE SERVICIO, PECES en acuarios, MOLUSCOS o CRUSTÁCEOS en tanques de exhibición.*

2-5 Respuesta ante situaciones de contaminación

Subpartes

2-501 Procedimientos de respuesta

2-501.11 Limpieza de situaciones de vómitos o diarrea.

Un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS debe contar con procedimientos que los EMPLEADOS deben seguir al responder ante situaciones de vómitos o diarrea que impliquen la descarga de vómito o materia fecal en superficies del establecimiento. Los procedimientos deben indicar las acciones específicas que los EMPLEADOS deben realizar para minimizar la propagación de la contaminación y la exposición de los EMPLEADOS, consumidores, alimentos y superficies al vómito y la materia fecal.^{Pf}

Partes

- 3-1 CARACTERÍSTICAS
- 3-2 FUENTES, ESPECIFICACIONES Y ENVASES ORIGINALES Y REGISTROS
- 3-3 PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN DESPUÉS DE LA RECEPCIÓN
- 3-4 DESTRUCCIÓN DE ORGANISMOS DE INQUIETUD PARA LA SALUD PÚBLICA
- 3-5 LIMITACIÓN DEL DESARROLLO DE ORGANISMOS DE INQUIETUD PARA LA SALUD PÚBLICA
- 3-6 IDENTIDAD, PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS EN LOS LOCALES
- 3-7 ALIMENTOS CONTAMINADOS
- 3-8 REQUISITOS ESPECIALES PARA LA POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE

3-1 CARACTERÍSTICAS

Subpartes

3-101

Condición

Condición

3-101.11 Seguros, sin adulterar y presentados de forma honesta.

Los alimentos deben estar seguros, sin adulterar y como se especifica según § 3-601.12 presentados de forma honesta.

3-2 FUENTES, ESPECIFICACIONES Y ENVASES ORIGINALES Y REGISTROS

Subpartes

3-201	Fuentes
3-202	Especificaciones para la recepción
3-203	Envases originales y registros

Fuentes

3-201.11 Cumplimiento de la Ley de Alimentos.

(A) Los alimentos se deben obtener de fuentes que cumplan la ley.^P

(B) Los alimentos preparados en una casa particular no se pueden vender ni ofrecer para el consumo humano en los establecimientos de alimentos.^P

(C) Los alimentos envasados se deben etiquetar como se especifica en la ley, como por ejemplo 21 CFR 101 Food Labeling [Etiquetado de alimentos], 9 CFR 317 Marking Devices, and Containers [Etiquetado, dispositivos de marcado y envases] y 9 CFR 381 subparte N Labeling and Containers [Etiquetado y Contenedores] y como se especifica según §§ 3-202.17 y 3-202.18.^{Pf}

(D) Los pescados, *a diferencia de los que se especifican en el párrafo 3-402.11(B), que son para consumo crudo o con poca cocción y que están permitidos de acuerdo con lo especificado en el subpárrafo 3-401.11(D), se pueden ofrecer para la venta o servicio si se obtienen de un proveedor que congela el pescado como se especifica según § 3-402.11 o si se congelan en los locales como se especifica según § 3-402.11 y se conservan registros como se especifica según § 3-402.12.*

(E) Los filetes de músculo completo de carne de res intacta que son para consumo semicocido y no hacen una advertencia al consumidor como se especifica según ¶ 3-401.11(C), se deben:

(1) obtener de una planta de procesamiento de alimentos que, por petición del comprador, envase los filetes y los etiquete para que indiquen que los filetes cumplen la definición de músculo completo de carne de res intacta, ^{Pf} o

(2) considerar aceptables por parte de la autoridad reguladora sobre la base de otros indicios, como las facturas o especificaciones escritas de los compradores, que indiquen que los filetes cumplen la definición de músculo completo de carne de res intacta, ^{Pf} y

(3) si se cortan individualmente en un establecimiento de alimentos:

(a) se cortan de un músculo completo de carne de res intacta que está etiquetado por una planta procesadora de alimentos como se especifica en el subpárrafo (E)(1) de esta sección o está identificado como se especifica en el subpárrafo (E)(2) de esta sección; ^{Pf}

(b) se preparan para que continúen intactos; ^{Pf} y

(c) si se envasan para un estado de poca cocción en un establecimiento de alimentos, se etiquetan como se especifica en el subpárrafo (E)(1) de esta sección o se identifican como se especifica en (E)(2) de esta sección. ^{Pf}

(F) La carne y aves que no estén en un estado listo para su consumo y que estén envasados cuando se ofrezcan a la venta o para consumo, deben estar etiquetados para que incluyan instrucciones de un manejo seguro como se especifica en la ley, como por ejemplo en 9 CFR 317.2(l) y 9 CFR 381.125(b).

(G) Los huevos que no se han tratado específicamente para destruir toda la *Salmonella* posible, deben estar etiquetados para que incluyan instrucciones de un manejo seguro como se especifica en la ley, como por ejemplo en 21 CFR 101.17 (h).

3-201.12 Alimentos en un envase sellado herméticamente.

Los alimentos que estén en un envase sellado herméticamente se deben obtener de una planta de procesamiento de alimentos que esté regulada por el organismo regulador de alimentos con jurisdicción en la planta. ^P

3-201.13 Leche líquida y productos lácteos.

La leche líquida y los productos lácteos se deben obtener de fuentes que cumplan los ESTÁNDARES GRADO A, como se especifica en la ley. ^P

3-201.14 Pescado.

(A) Los PESCADOS que se reciban para la venta o servicios se deben:

- (1) capturar o recolectar de manera comercial y legal; ^P o
- (2) APROBAR para la venta o servicio. ^P

(B) Los MOLUSCOS provenientes de la pesca deportiva no se pueden recibir para la venta o servicio. ^P

3-201.15 Moluscos.

(A) Los MOLUSCOS se deben obtener de fuentes de acuerdo con la LEY y los requisitos especificados en National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish [Manual para el Control de Moluscos del Programa Nacional de Salubridad de Moluscos] del Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos, Servicios de Salud Pública y Administración de Medicamentos y Alimentos. ^P

(B) Los MOLUSCOS que se reciban del comercio interestatal deben provenir de las fuentes que se indican en la Lista de embarcadores interestatales certificados para moluscos. ^P

3-201.16 Hongos silvestres.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los hongos recogidos en el medio silvestre no se deben ofrecer para la venta o servicio en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, a menos que este cuente con AUTORIZACIÓN para hacerlo.^P

(B) *Esta sección no se aplica a:*

(1) especies de hongos silvestres cultivados que crecen, se cosechan y procesan en una operación que está regulada por un organismo regulador de ALIMENTOS con jurisdicción sobre la operación; o

(2) especies de hongos silvestres si están envasados y son productos de una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS que está regulada por un organismo regulador de ALIMENTOS con jurisdicción sobre la planta.

3-201.17 Animales de caza.

(A) Si los ANIMALES DE CAZA se reciben para la venta o servicio deben estar:

(1) criados comercialmente para ALIMENTOS^P y:

(a) criados, carneados, y procesados de acuerdo con un programa de inspección voluntaria que lo realiza la agencia con jurisdicción en sanidad animal,^P o

(b) bajo un programa de inspección de rutina a cargo de un organismo regulador, además de la agencia que tiene jurisdicción en sanidad animal,^P y

(c) criados, carneados y procesados de acuerdo con:

(i) las LEYES reguladoras de la CARNE y AVES como lo determina la agencia que tiene jurisdicción en sanidad animal y el organismo que lleva a cabo el programa de inspección,^P y

(ii) los requisitos desarrollados por la agencia con jurisdicción en sanidad animal y el organismo que realiza el programa de inspección teniendo en cuenta factores como la necesidad de exámenes antemortem y postmortem realizados por un veterinario o el designado de un veterinario APROBADO; ^P

(2) bajo un programa de inspección voluntaria administrado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos para los animales de caza, tales como animales exóticos (renos, alces, ciervos, antílopes, búfalos de agua o bisontes) que se “inspeccionan y APRUEBAN” de acuerdo con 9 CFR 352 Exotic animals [Animales Exóticos]; e inspección voluntaria de conejos que se “inspeccionan y APRUEBAN” de acuerdo con 9 CFR 354 voluntary inspection of rabbits and edible products [inspección voluntaria de conejos y productos comestibles] de los mismos; ^P

(3) según lo permite la LEY, para ANIMALES DE CAZA salvajes que se capturan vivos:

(a) bajo un programa de inspección de rutina realizado por un organismo regulador como la agencia con jurisdicción en sanidad animal, ^P y

(b) carneados y procesados de acuerdo con:

(i) las LEYES reguladoras de la CARNE y AVES como lo determina la agencia que tiene jurisdicción en sanidad animal y el organismo que lleva a cabo el programa de inspección, ^P y

(ii) los requisitos desarrollados por la agencia que tiene jurisdicción en sanidad animal y el organismo que realiza el programa de inspección teniendo en cuenta factores como la necesidad de exámenes antemortem y postmortem realizados por un veterinario o el designado de un veterinario APROBADO; ^P o

(4) según lo permite la ley, para ANIMALES DE CAZA salvajes eviscerados en el instante y que se encuentran regidos por un programa de inspección de rutina que asegura que los animales:

(a) se les realiza un examen postmortem por un veterinario o el designado de un veterinario APROBADO,^P o

(b) se evisceran en el momento y se transportan de acuerdo con los requisitos especificados por la agencia con jurisdicción en sanidad animal y el organismo que lleva a cabo el programa de inspección,^P y

(c) se procesan de acuerdo con las LEYES reguladoras de la CARNE y AVES como lo determina la agencia que tiene jurisdicción en sanidad animal y el organismo que lleva a cabo el programa de inspección.^P

(B) Los ANIMALES DE CAZA no se pueden recibir para la venta o servicio si es una especie salvaje que se señala en 50 CFR 17 Endangered and threatened wildlife and plants [Flora y fauna en peligro y amenazadas].

**Especificación
es para la
recepción**

3-202.11 Temperatura.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS refrigerados, deben estar a una temperatura de 5 °C (41 °F) o menor cuando se reciben.^P

(B) Si se especifica otra temperatura diferente a los 5 °C (41 °F) para los CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS en la LEY que regula su distribución (como las LEYES que regulan la leche y los MOLUSCOS) los ALIMENTOS se deben recibir a esa temperatura especificada.

(C) Los HUEVOS crudos se deben recibir en equipos refrigerados que mantengan una temperatura ambiente de 7 °C (45 °F) o menor.^P

(D) CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS que se cocinan a una temperatura y tiempo que se especifica según §§ 3-401.11 - 3-401.13 y que se reciben en estado caliente deben estar a una temperatura de 57 °C (135 °F) o mayor. ^P

(E) Los ALIMENTOS que se etiquetan y despachan en estado congelado desde una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS se deben recibir congelados. ^{Pf}

(F) Al momento de la recepción, los CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS no deben tener indicios de abusos previos con la temperatura. ^{Pf}

3-202.12 Aditivos.

Los ALIMENTOS no pueden contener ADITIVOS o ADITIVOS PARA ALIMENTOS no APROBADOS que excedan las cantidades especificadas en 21 CFR 170-180 en relación con los ADITIVOS PARA ALIMENTOS, generalmente reconocidas como sustancias seguras o sancionadas previamente ya que exceden las cantidades especificadas en 21 CFR 181-186, sustancias que exceden las cantidades que se especifican en 9 CFR subparte C sección 424.21(b) Food ingredients and sources of radiation [Ingredientes y fuentes de radiación de los alimentos] o residuos pesticidas que exceden las disposiciones que se especifican en 40 CFR 180 Tolerances for pesticides chemicals in food, and exceptions [Tolerancia para los plaguicidas en alimentos y excepciones]. ^P

3-202.13 Huevos.

Los HUEVOS se deben recibir limpios y sólidos y no pueden exceder los límites de tolerancia de los HUEVOS restringidos para el Consumidor grado B de los Estados Unidos, como se especifica en United States Standards, Grades, and Weight Classes for Shell Eggs [Estándares, tamaños y categorías de peso estadounidenses para los huevos], AMS 56.200 *et seq.*, administrado por el Servicio de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de Estados Unidos. ^P

3-202.14 Pasteurización de productos lácteos y derivados del huevo.

(A) Los PRODUCTOS DERIVADOS DEL HUEVO se deben obtener pasteurizados. ^P

(B) La leche líquida, la leche deshidratada y los productos lácteos deben:

(1) obtenerse pasteurizados; ^P y

(2) cumplir los ESTÁNDARES GRADO A como se especifica en la LEY. ^P

(C) Los productos lácteos congelados, como los helados, se deben obtener pasteurizados como se especifica en 21 CFR 135 – Frozen desserts [Postres congelados]. ^P

(D) Los quesos se deben obtener pasteurizados *salvo que se especifiquen procedimientos alternativos de pasteurización en CFR, como en 21 CFR 133 Cheeses and related cheese products [Quesos y productos derivados del queso] para curar ciertas variedades.* ^P

3-202.15 Integridad del envase.

Los envases de los ALIMENTOS deben estar en buenas condiciones y deben proteger la integridad de su contenido, para que el ALIMENTO no se exponga a una ADULTERACIÓN o a posibles agentes contaminantes. ^{Pf}

3-202.16 Hielo.

El hielo usado como ALIMENTO o como medio congelador se debe hacer a partir de AGUA POTABLE. ^P

3-202.17 Envasado e identificación de moluscos desbullados.

(A) Los MOLUSCOS DESBULLADOS y crudos se deben obtener de paquetes no retornables que lleven una etiqueta legible, la cual identifique: ^{Pf}

(1) el nombre, dirección y NÚMERO DE CERTIFICACIÓN de la persona que desbulla, empaqueta o reempaca los MOLUSCOS; ^{Pf} y

(2) la fecha “vender antes de” o “use antes de” para los envases con una capacidad menor a 1.89 L (medio galón) o la fecha de desbullado para paquetes con una capacidad de 1.89 L (medio galón) o mayor. ^{Pf}

(B) Los envases para MOLUSCOS DESBULLADOS y crudos que no lleven una etiqueta, o que la lleven pero sin toda la información como se especifica según ¶ (A) de esta sección, deben quedar sujetos a una orden de restricción, según lo permite la LEY, o decomiso y destrucción de acuerdo con 21 CFR subparte D Specific Administrative Decisions Regarding Interstate Shipments [Decisiones administrativas específicas con respecto a embarques interestatales], sección 1240.60 (d) Moluscos.

3-202.18 Identificación de mariscos con concha.

(A) Los MARISCOS CON CONCHA se deben obtener en envases con rótulos o etiquetas legibles de identificación sobre fuentes y que sean adheridos por el recolector o VENDEDOR que limpia, despacha o redespacha los MARISCOS CON CONCHA como se especifica en National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish [Manual para el Control de Moluscos del Programa Nacional de Salubridad de Moluscos] y que señala: ^{Pf}

(1) salvo como se especifica según ¶ (C) de esta sección, en el rótulo o etiqueta del recolector, debe estar la siguiente información, en el siguiente orden: ^{Pf}

(a) el número de identificación del recolector que fue asignado por la AUTORIDAD CONTROLADORA DE MARISCOS; ^{Pf}

(b) la fecha de recolección; ^{Pf}

(c) la identificación más exacta de la ubicación de la recolección o el lugar de la acuicultura que se practica según el sistema de designaciones de áreas de recolección que está en uso por la AUTORIDAD CONTROLADORA DE MARISCOS y que incluya la abreviatura del nombre del estado o país en donde se recolectaron los mariscos; ^{Pf}

(d) el tipo y la cantidad de mariscos; ^{Pf} y

(e) el siguiente comunicado con letras en negrita y mayúscula: "Este rótulo debe estar adherido hasta que el envase esté vacío o se debe volver a rotular y a partir de entonces, se mantiene archivado durante 90 días"; ^{Pf} y

(2) salvo como se especifica en ¶ (D) de esta sección, en cada rótulo o etiqueta del VENDEDOR debe estar la siguiente información, en el siguiente orden: ^{Pf}

(a) el nombre y dirección del VENDEDOR y el NÚMERO DE CERTIFICACIÓN que fue asignado por la AUTORIDAD CONTROLADORA DE MARISCOS; ^{Pf}

(b) el NÚMERO DE CERTIFICACIÓN original del exportador, además de la abreviatura del nombre del estado o país en que se recolectaron los mariscos; ^{Pf}

(c) la misma información como se especificó para el rótulo del recolector según los subpárrafos (A)(1)(b)-(d) de esta sección; ^{Pf} y

(d) el siguiente comunicado con letras en negrita y en mayúscula: "Este rótulo debe estar adherido hasta que el envase esté vacío y a partir de entonces, se mantiene archivado durante 90 días". ^{Pf}

(B) Los envases para los MARISCOS CON CONCHA que no lleven una etiqueta o rótulo o que sí la lleven pero sin toda la información como se especifica según ¶ (A) de esta sección, deben quedar sujetos a una orden de restricción, según lo permite la LEY, o decomiso y destrucción de acuerdo con 21 CFR subparte D Specific Administrative Decisions Regarding Interstate Shipments [Decisiones administrativas específicas con respecto a embarques interestatales] sección 1240.60(d).

(C) Si se indica un lugar en la etiqueta o rótulo del recolector en el nombre, dirección y NÚMERO DE CERTIFICACIÓN del VENDEDOR, la información de este último debe aparecer primero.

(D) Si el rótulo o etiqueta del recolector se diseñó para adecuar cada identificación del VENDEDOR como se especifica según los subpárrafos (A)(2)(a) y (b) de esta sección, no es necesario indicar los rótulos o etiquetas individuales de los VENDEDORES.

3-202.19 Condición de los mariscos con concha.

Al momento de recibir el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS los MARISCOS CON CONCHA, deben tener una cantidad mínima de lodo y no debe haber mariscos muertos ni mariscos con conchas quebradas. Se deben eliminar los mariscos muertos o los MARISCOS CON CONCHAS muy quebradas.

3-202.110 Jugos procesados.

Procesados comercialmente

Los JUGOS YA ENVASADOS se deben:

(A) obtener de un procesador con un sistema HACCP como se especifica en 21 CFR parte 120: Hazard Analysis and Critical Control (HACCP) Systems [Sistemas de análisis de peligros y control crítico (HACCP)];^{Pf} y

(B) obtener pasteurizados o procesados para lograr una reducción de 5 logaritmos de los microorganismos más resistentes de importancia para la salud pública como se especifica en 21 CFR parte 120.24 Process Controls [Controles de procesos].^P

Envases originales y registros

3-203.11 Envase original de los moluscos.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) - (D) de esta sección, los MOLUSCOS no se deben sacar del envase en el que se reciben, excepto antes de la venta o en preparación para el servicio.

(B) *Para fines de exhibición, los MARISCOS CON CONCHA se pueden sacar del envase en el que se reciben, poner en hielo drenado o en un envase de muestra, y se debe sacar del envase de muestra la cantidad que solicita el CONSUMIDOR y entregársela, si:*

(1) *la fuente de los MARISCOS CON CONCHA en exhibición se indica como se especifica según § 3-202.18 y se registra como se especifica según § 3-203.12; y*

(2) *los MARISCOS CON CONCHA están protegidos de la contaminación.*

(C) *Los MARISCOS DESBULLADOS se pueden sacar del envase en el que se reciben y poner en un envase de muestra, del cual se saquen porciones individuales por petición del CONSUMIDOR, si:*

(1) *la información del etiquetado de los mariscos en exhibición como se especifica según § 3-202.17 se retiene y guarda relación con la(s) fecha(s) en que los mariscos se vendieron o sirvieron; y*

(2) *los mariscos están protegidos de la contaminación.*

(D) *Los MARISCOS DESBULLADOS se pueden sacar del envase del que se recibieron y reenvasaron en envases de autoservicio para el CONSUMIDOR permitidos por la LEY, si:*

(1) *la información del etiquetado de los mariscos se señala en cada envase de autoservicio para los CONSUMIDORES como se especifica según § 3-202.17 y ¶¶ 3-602.11(A) y (B)(1) - (5);*

(2) *la información del etiquetado como se especifica según § 3-202.17 se retiene y guarda relación con la(s) fecha(s) en que los mariscos se vendieron o sirvieron;*

(3) *la información del etiquetado y las fechas como se especifica según el subpárrafo (D)(2) de esta sección se mantiene durante 90 días; y*

(4) *los mariscos están protegidos de la contaminación.*

3-203.12 Mantenimiento de la identificación de los mariscos con concha.

(A) *Salvo como se especifica según los subpárrafos (C) (2) de esta sección, los rótulos o etiquetas de los MARISCOS CON CONCHA deben permanecer en el envase en que se recibieron hasta que esté vacío. ^{Pf}*

(B) Se debe registrar en el rótulo o etiqueta la fecha en que se vendió o sirvió el último MARISCO CON CONCHA del envase. ^{Pf}

(C) La identidad de la fuente de los MARISCOS CON CONCHA, que se venden o sirven, se debe conservar mediante la retención de sus rótulos y etiquetas durante 90 días calendario a partir de la fecha que se registró en el rótulo o etiqueta, como se especifica según ¶ B de esta sección, al: ^{Pf}

(1) usar un sistema de conservación de registros APROBADO que conserva los rótulos o etiquetas en orden cronológico de acuerdo con la fecha que se registró en el rótulo o etiqueta, como se especifica según el ¶ B de esta sección; ^{Pf} y

(2) si los MARISCOS CON CONCHA se sacan del envase rotulado o etiquetado:

a) mantenga la identificación de la fuente usando un sistema de conservación de registros como se especifica según el subpárrafo (C)(1) de esta sección; ^{Pf} y

(b) asegúrese de que los MARISCOS CON CONCHA de un envase rotulado o etiquetado no se MEZCLEN con los MARISCOS CON CONCHA de otro envase, cuyos NÚMEROS DE CERTIFICACIÓN, fechas de recolección o áreas de crecimiento, son diferentes a las que identificó el CONSUMIDOR en el rótulo o etiqueta antes de comprar. ^{Pf}

3-3

PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN DESPUÉS DE LA RECEPCIÓN

Subpartes

- 3-301 Prevención de la contaminación por los empleados
- 3-302 Prevención de la contaminación de los alimentos y los ingredientes
- 3-303 Prevención de la contaminación por el hielo utilizado como refrigerante
- 3-304 Prevención de la contaminación por los equipos
- 3-305 Prevención de la contaminación por los locales
- 3-306 Prevención de la contaminación por los consumidores
- 3-307 Prevención de la contaminación por otras fuentes

Prevención de la contaminación por los empleados

3-301.11 Prevención de la contaminación por las manos.

(A) Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben lavarse las manos como se especifica según § 2-301.12.

(B) *Salvo cuando se laven las frutas y verduras como se especifica según § 3-302.15 o como se especifica en ¶¶ (D) y (E) de esta sección*, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no pueden tener contacto a mano descubierta con los ALIMENTOS expuestos y LISTOS PARA SU CONSUMO y deben usar los UTENSILIOS apropiados como servilletas de papel, espátulas, tenazas, guantes desechables o EQUIPOS dispensadores. ^P

(C) Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben minimizar el contacto de mano y brazo descubierta con los alimentos expuestos que no están LISTOS PARA SU CONSUMO. ^{Pf}

(D) *El párrafo (B) de esta sección no se aplica a los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS que tengan contacto a mano descubierta con ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO en el momento en que estos se están añadiendo como ingredientes a un ALIMENTO:*

(1) que contiene un ALIMENTO de origen animal crudo y se debe cocinar en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS para calentar todas las partes del ALIMENTO a las temperaturas mínimas que se especifican en ¶¶3-401.11(A)-(B) o §3401.12; o

(2) que no contiene un ALIMENTO de origen animal crudo pero que se debe cocinar en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS para calentar todas las partes de dicho ALIMENTO a una temperatura mínima de por lo menos 63 °C (145 °F).

(E) Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS que no sirven a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE pueden tener contacto a mano descubierta con los ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO, si:

(1) el TITULAR DEL PERMISO obtiene una APROBACIÓN previa de la AUTORIDAD REGULADORA;

(2) se mantienen procedimientos escritos en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y se dejan a disposición de la AUTORIDAD REGULADORA cuando los solicite; e incluyen:

(a) una lista para cada procedimiento de contacto a mano descubierta para ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO que se toquen con las manos descubiertas;

(b) diagramas y otra información que señale que las instalaciones para el lavado de manos (instaladas, ubicadas, equipadas y mantenidas como se especifica según §§ 5-203.11, 5-204.11, 5-205.11, 6-301.11, 6-301.12, y 6-301.14) están en una ubicación de fácil acceso y cercanas a la estación de trabajo donde se realiza el procedimiento de contacto a mano descubierta.

(3) una política de salud del EMPLEADO que detalle el cumplimiento del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS con §§ 2-201.11, 2-201.12, y 2-201.13 en los que se incluye:

(a) documentación donde los empleados que MANIPULAN ALIMENTOS y los EMPLEADOS CONDICIONALES reconozcan que deben informar sobre su salud y actividades en la medida que tengan relación con síntomas y enfermedades gastrointestinales que se puedan transmitir a través de los ALIMENTOS como se especifica según ¶ 2-201.11(A),

(b) documentación donde los EMPLEADOS QUE MANIPULAN

ALIMENTOS y los EMPLEADOS CONDICIONALES reconozcan sus responsabilidades como se especifica según ¶¶ 2-201.11(E) y (F), y

(c) documentación donde la PERSONA A CARGO reconozca las responsabilidades como se especifica según ¶¶ 2-201.11(B), (C) y (D), y §§ 2-201.12 y 2-201.13;

(4) documentación donde los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS reconozcan que han recibido capacitación en:

(a) los RIESGOS del contacto con los ALIMENTOS específicos LISTOS PARA SU CONSUMO a mano descubierta;

(b) lavado de manos apropiado como se especifica según § 2-301.12;

(c) ocasiones en que se deben lavar las manos como se especifica según § 2-301.14;

(d) lugares donde se deben lavar las manos como se especifica según § 2-301,15;

(e) cuidado apropiado de las uñas como se especifica según § 2-302.11;

(f) prohibición del uso de joyas como se especifica según § 2-303.11; y

(g) buenas prácticas de higiene como se especifica según §§2-401.11 y 2-401.12.

(5) documentación donde se especifica que se deben lavar las manos antes de preparar ALIMENTOS y según sea necesario para prevenir la contaminación cruzada por parte de los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS, como se especifica según §§ 2-301.11, 2-301.12, 2-301.14, y 2-301.15 y durante todo momento cuando se preparen ALIMENTOS específicos LISTOS PARA SU CONSUMO;

(6) documentación donde se especifique que los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y que tienen contacto a mano descubierta con los ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO usen dos o más de las siguientes medidas de control, para tomar resguardos adicionales respecto de los riesgos relacionados

con el contacto a mano descubierta:

(a) *lavarse las manos dos veces;*

(b) *usar escobilla para uñas;*

(c) *usar un antiséptico de manos después del lavado de manos como se especifica según § 2-301.16;*

(d) *programas de incentivo como licencias pagadas que fomenten o insten a los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS a no trabajar cuando estén enfermos; u*

(e) *otras medidas de control APROBADAS por la AUTORIDAD REGULADORA; y*

(7) *documentación que señale las acciones correctivas que se deben tomar cuando no se respeten los subpárrafos (D)(1) - (6) de esta sección.*

3-301.12 Prevención de la contaminación al degustar.

Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no pueden utilizar un UTENSILIO más de una vez para probar ALIMENTOS que se servirán o venderán. ^P

Prevención de la contaminación de los alimentos y los ingredientes

3-302.11 Alimentos envasados y no envasados y su separación, envasado y segregación.

(A) Los ALIMENTOS se deben proteger de la contaminación cruzada mediante:

(1) salvo como se especifica en (1)(c) de a continuación, la separación de los ALIMENTOS crudos de origen animal durante el almacenamiento, preparación, conservación y exhibición de los:

(a) ALIMENTOS crudos LISTOS PARA SU CONSUMO como otros alimentos crudos de origen animal, por ejemplo, PESCADO para sushi o MOLUSCOS, u otros ALIMENTOS crudos LISTOS PARA SU CONSUMO como frutas;^P y

(b) ALIMENTOS cocidos LISTOS PARA SU CONSUMO; ^P

(c) ALIMENTOS *crudos de origen animal, congelados,*

procesados y empacados comercialmente se pueden guardar o exhibir junto o encima de los alimentos congelados, listos para su consumo, procesados y empacados comercialmente.

(2) salvo si se combinan ingredientes, la separación de los ALIMENTOS crudos de origen animal de otros ALIMENTOS como carne de res, PESCADO, cordero, cerdo y AVES durante el almacenamiento, preparación, conservación y exhibición, mediante:

(a) el uso de EQUIPOS separados para cada tipo; ^P o

(b) la organización de cada tipo de ALIMENTO en los EQUIPOS, de modo de prevenir la contaminación cruzada de un ALIMENTO con otro; ^P y

(c) la preparación de cada tipo de ALIMENTO en diferentes momentos o en áreas separadas; ^P

(3) la limpieza de los EQUIPOS y UTENSILIOS como se especifica según ¶ 4-602.11(A) y DESINFECCIÓN como se especifica según § 4-703.11;

(4) salvo como se especifica según el subpárrafo 3-501.15(B)(2) y en ¶ (B) de esta sección, el almacenamiento de los ALIMENTOS en envases, recipientes cubiertos o envoltorios;

(5) la limpieza de la suciedad visible de los ENVASES de ALIMENTOS SELLADOS HERMÉTICAMENTE antes de abrir;

(6) la protección de los cortes a los envases de ALIMENTOS que se reciben empacados en una caja o envoltorio cuando estos se abran;

(7) el almacenamiento de los ALIMENTOS dañados, descompuestos o retirados que se mantienen en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS como se especifica según § 6-404.11; y

(8) la separación de las frutas y verduras antes de que se laven como se especifica según § 3-302.15 de los ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO.

(B) *El subpárrafo (A)(4) de esta sección no se aplica a:*

(1) frutas y verduras enteras, sin cortar y crudas y frutos secos con cáscaras que se deban pelar o descascarar antes de consumir;

(2) *los CORTES PRIMARIOS, cuartos o ijadas de CARNE o tocino crudos que se cuelgan en ganchos limpios y DESINFECTADOS o que se colocan en rejillas limpias y DESINFECTADAS;*

(3) *CARNES procesadas enteras y sin cortar como el jamón campestre y las salchichas ahumadas o curadas que se ponen en rejillas limpias y DESINFECTADAS;*

(4) *ALIMENTOS que se enfrían como se especifica según el subpárrafo 3-501.15(B)(2); o*

(5) *MARISCOS CON CONCHA.*

3-302.12 Identificación con los nombres comunes de los alimentos en los envases de almacenamiento.

Salvo en los envases que conservan los ALIMENTOS, los cuales se pueden reconocer rápidamente y sin equivocarse como las pastas secas, los envases de trabajo de conservación de los ALIMENTOS o ingredientes de ALIMENTOS; que se sacan de su envase original para usarlos en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, como los aceites, harina, hierbas, hojuelas de papas, sal, especias y azúcar; se deben identificar con el nombre común del ALIMENTO.

3-302.13 Huevos pasteurizados como sustitutos de los huevos crudos para ciertas recetas.

Los HUEVOS pasteurizados o los PRODUCTOS DERIVADOS DEL HUEVO se deben sustituir por HUEVOS crudos en la preparación de ALIMENTOS como la ensalada César, salsa holandesa o bearnesa, mayonesa, merengue, ponche de huevo, helado y BEBIDAS fortificadas con HUEVOS que no: ^P

(A) se preparan como se especifica según los subpárrafos 3-401.11(A)(1) o (2); ^P o

(B) estén incluidos en ¶ 3-401.11 (D).^P

3-302.14 Protección contra aditivos no aprobados.

(A) Los ALIMENTOS se deben proteger de la contaminación que se puede provocar, como se especifica en § 3-202.12, por:

(1) ALIMENTOS o COLORANTES no seguros ni APROBADOS;^P y

(2) niveles no seguros ni APROBADOS de ALIMENTOS y COLORANTES APROBADOS.^P

(B) Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no pueden:

(1) aplicar agentes sulfitantes a las frutas y verduras frescas para consumo crudo o para ALIMENTOS que se consideran como una buena fuente de vitamina B₁;^P o

(2) *salvo las uvas*, servir o vender ALIMENTOS como los especificados según el subpárrafo (B)(1) de esta sección, que se traten con agentes sulfitantes antes de que el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS los reciba.^P

3-302.15 Lavado de frutas y verduras.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección y *salvo las frutas y verduras enteras y crudas destinadas a que el CONSUMIDOR las lave antes de ingerirlas*, las frutas y verduras se deben lavar por completo en agua para retirar la suciedad y otros contaminantes antes de cortarlas, mezclarlas con otros ingredientes, cocerlas, servir las u ofrecerlas para consumo humano en formato de alimento LISTO PARA SU CONSUMO.

(B) *Las frutas y verduras se pueden lavar con productos químicos como se especifica según § 7-204.12.*

(C) Los equipos utilizados para elaborar productos químicos *in situ* que cumplen con los requisitos especificados en 21 CFR 173.315: Chemicals used in washing or to assist in the peeling of fruits and vegetables [Productos químicos que se usan para lavar o pelar frutas y verduras], que se usan para lavar o pelar frutas y verduras crudas y enteras, se utilizarán de conformidad con las instrucciones del fabricante.^{Pf}

Prevención de la contaminación por el hielo utilizado como refrigerante

3-303.11 Se prohíbe utilizar como ingrediente el hielo usado como refrigerante exterior.

Después de utilizar el hielo como un medio para enfriar las superficies exteriores de ALIMENTOS como melones o PESCADO, ALIMENTOS ENVASADOS como BEBIDAS enlatadas, o para enfriar los serpentines y tubos de los EQUIPOS, este producto no se puede usar como ALIMENTO. ^P

3-303.12 Almacenamiento o exhibición de alimentos en contacto con agua o hielo.

(A) Los ALIMENTOS ENVASADOS no se pueden almacenar en contacto directo con el hielo o agua si existe la posibilidad de que ingrese agua en ellos debido a la naturaleza de su envase, envoltura o recipiente, o a causa de su ubicación en el hielo o agua.

(B) Salvo como se especifica en ¶¶ (C) y (D) de esta sección, los ALIMENTOS SIN ENVASAR no se pueden almacenar en contacto directo con hielo sin escurrir.

(C) *Las frutas y verduras enteras y crudas; las verduras crudas como el apio, las tiras de zanahorias o las papas picadas, y el tofu se pueden sumergir en hielo o agua.*

(D) *El ave y el pescado crudos que se reciben sumergidos en hielo en contenedores de envío pueden permanecer en esa condición mientras se encuentren almacenados en espera de la preparación, exhibición, servicio o venta.*

Prevención de la contaminación por equipo, utensilios y mantelería

3-304.11 Contacto de los alimentos con equipos y utensilios.

Los alimentos sólo deben estar en contacto con las superficies de los siguientes objetos:

(A) EQUIPOS y UTENSILIOS que se limpian como se especifica en la Parte 4-6 de este Código y se DESINFECTAN como se especifica según la Parte 4-7 de este Código; ^P o

(B) ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES. ^P

(C) MANTELERÍA, como servilletas de tela, como se especifica según § 3304.13 que se lavan como se especifica según las Partes 4-8 de este Código. ^P

3-304.12 Almacenamiento entre usos de utensilios en uso.

Durante las pausas en la preparación de los ALIMENTOS o su distribución, los UTENSILIOS dispensadores y de preparación de ALIMENTOS se deben guardar:

(A) salvo como se especifica según ¶ (B) de esta sección, en los ALIMENTOS con sus mangos sobre la parte superior de los ALIMENTOS y el envase;

(B) en los ALIMENTOS que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) con sus mangos sobre la parte superior de los ALIMENTOS que se encuentran dentro de envases o equipos que se pueden cerrar, tales como recipientes de azúcar, harina o canela;

(C) en una parte limpia del mesón de preparación de ALIMENTOS o de los EQUIPOS de cocción, siempre que el UTENSILIO EN USO y la superficie que TIENE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS se limpien y DESINFECTEN con una frecuencia especificada según §§ 4-602.11 and 4-702.11;

(D) en agua corriente que tenga una velocidad suficiente como para arrojar las partículas al desagüe, si los utensilios se usaron con ALIMENTOS húmedos como helado o puré de papas;

(E) en un lugar limpio y protegido si los utensilios, como cucharones para hielo, se usan sólo con ALIMENTOS que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS);

(F) en un recipiente con agua si el agua se mantiene a una temperatura de al menos 57 °C (135 °F) y el recipiente se limpia con una frecuencia especificada según el subpárrafo 4-602.11(D)(7).

3-304.13 Limitaciones de uso de mantelería y servilletas.

La MANTELERÍA, como las servilletas de tela, no pueden tener contacto con los ALIMENTOS, *a menos que se usen para cubrir un recipiente para el servicio de ALIMENTOS, y la MANTELERÍA y las servilletas deben reemplazarse cada vez que se rellene el recipiente para un nuevo CONSUMIDOR.*

3-304.14 Limitaciones de uso de trapos de limpieza.

(A) Los trapos en uso para limpiar los derrames de ALIMENTOS de la VAJILLA y de los envases para llevar que se producen cuando se sirven los ALIMENTOS se deben:

- (1) mantener secos; y
- (2) usar sólo con ese propósito.

(B) Los trapos en uso para limpiar las superficies de mesones y de otros EQUIPOS se deben:

- (1) mantener en una solución química desinfectante entre usos, con una concentración especificada según § 4-501.114; y
- (2) lavar y planchar diariamente como se especifica según ¶ 4-802.11 (D).

(C) Los trapos en uso para limpiar las superficies que tienen contacto con los ALIMENTOS de origen animal crudos, se deben mantener separados de los trapos que tienen otros usos.

(D) Los trapos de limpieza secos y las soluciones químicas desinfectantes especificadas en el subpárrafo (B)(1) de esta sección, en las que se mantienen los trapos húmedos entre usos, no deben tener residuos de ALIMENTOS ni suciedad visible.

(E) Los recipientes de las soluciones químicas desinfectantes especificadas en el subpárrafo (B)(1) de esta sección, en las que se mantienen los trapos húmedos entre usos, se deben almacenar cerca del suelo y se deben usar de manera que se evite la contaminación de ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, o ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES.

(F) Las toallitas desinfectantes DESECHABLES se deben usar de conformidad con las instrucciones de uso dadas por el fabricante que aparecen en la etiqueta y que estén aprobadas por la EPA.

3-304.15 Limitaciones de uso de guantes.

(A) Si se usan, los guantes DESECHABLES se deben utilizar sólo para una tarea como trabajar con alimentos LISTOS PARA SU CONSUMO o con alimentos de origen animal crudos, no se deben usar con otro propósito y se deben desechar cuando se dañen o ensucien, o cuando ocurran interrupciones en la operación. ^P

(B) Salvo como se especifica en ¶ (C) de esta sección, los guantes resistentes a cortes que se usan para proteger las manos durante operaciones en las que se requiere cortar, se deben usar en contacto directo sólo con ALIMENTOS que luego van a ser cocidos, como se especifica según la Parte 3-4, tales como alimentos congelados o el CORTE PRIMARIO DE CARNE.

(C) Los guantes resistentes a cortes se pueden usar con ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO que no serán cocidos posteriormente, si dichos guantes poseen una superficie exterior LISA, durable y no absorbente; o si los guantes están cubiertos por otros guantes LISOS, durables y no absorbentes; o por guantes DESECHABLES.

(D) Los guantes de tela no se pueden usar en contacto directo con ALIMENTOS, a menos que estos se cuezan posteriormente como se exige según la Parte 3-4, por ejemplo ALIMENTOS congelados o un CORTE PRIMARIO DE CARNE.

3-304.16 Uso de vajilla limpia para segundas porciones y rellenos.

(A) Salvo el relleno de una taza o envase para beber del CONSUMIDOR, sin que haya contacto entre el UTENSILIO que vierte y el área de contacto labial de la taza o envase para beber, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no pueden usar VAJILLA, incluso ARTÍCULOS DESECHABLES, que el CONSUMIDOR ensució para servir segundas porciones o para rellenar.

(B) Salvo como se especifica en ¶ (C) de esta sección, no se les puede permitir a los CONSUMIDORES de un sistema de autoservicio usar VAJILLA sucia, incluso ARTÍCULOS DESECHABLES, para obtener ALIMENTOS adicionales a partir de los EQUIPOS de exhibición y servicio.

(C) Los CONSUMIDORES de un sistema de autoservicio pueden reutilizar las tazas y envases para beber si el relleno se realiza mediante un proceso sin contaminación como se especifica según

¶¶ 4-204.13(A), (B), y (D).

3-304.17 Rellenado de retornables.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) - (E) de esta sección, los envases de comida vacíos que se devuelven al ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS para limpieza y relleno con ALIMENTOS se deben limpiar y rellenar en una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS regulada. ^P

(B) *Un envase de ALIMENTOS para llevar que se devuelve a un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS se puede rellenar en dicho ESTABLECIMIENTO con ALIMENTOS si el envase:*

(1) *está diseñado y fabricado para ser reutilizado de conformidad con los requisitos especificados en las Partes 4-1 y 4-2;* ^P

(2) *se suministró inicialmente al CONSUMIDOR por parte del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, ya sea vacío o con ALIMENTOS, con el propósito de ser devuelto para su reutilización;*

(3) *se devuelve al ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS por parte del CONSUMIDOR luego de su utilización;*

(4) *se atiende a los siguientes pasos antes de que se lo rellene con ALIMENTOS:*

(a) *limpieza, como se especifica según las Partes 4-6 de este Código;*

(b) *DESINFECCIÓN, como se especifica según las Partes 4-7 de este Código;* ^P

(c) *Inspección visual por parte de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS para verificar que el contenedor, en las condiciones que se devolvió, cumple con los requisitos especificados según las Partes 4-1 y 4-2;* ^P y

(C) *Los envases de comida para llevar que se devuelven a un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS se pueden rellenar con BEBIDAS en dicho establecimiento si:*

(1) *la BEBIDA no exige CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS;*

(2) el diseño del envase y del EQUIPO de lavado así como la naturaleza de la BEBIDA, considerados en su conjunto, permiten efectuar una limpieza adecuada en el hogar o en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS;

(3) se proporcionan, como parte del sistema dispensador, instalaciones de lavado para usar antes de rellenar envases devueltos con recargas de agua caliente a presión (y no en recirculación);

(4) el envase devuelto, de propiedad del CONSUMIDOR, se rellena para la venta o servicio del mismo CONSUMIDOR;

(5) el envase se rellena por parte de:

(a) un EMPLEADO del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, o

(b) el propietario del envase, si el sistema de BEBIDAS incluye un proceso de transferencia sin contaminación como se especifica según ¶¶ 4-204.13(A), (B) y (D), y que el propietario del envase no puede obviar.

(D) Los EMPLEADOS o los CONSUMIDORES pueden rellenar envases personales de BEBIDAS para llevar, tales como botellas con aislación térmica, tazas de café antiderrame y vasos de BEBIDAS promocionales si el rellenado es un proceso sin contaminación como se especifica según ¶¶ 4-204.13(A), (B) y (D).

(E) Los envases personales del CONSUMIDOR que no sean para uso específico de ALIMENTOS se pueden rellenar en un sistema o MÁQUINA EXPENDEDORA.

**Prevención de
la
contaminación
por los locales**

3-305.11 Almacenamiento de alimentos.

(A) Salvo como se especifica en los ¶¶ (B) y (C) de esta sección, los ALIMENTOS se deben proteger de la contaminación mediante el almacenamiento de los mismos:

(1) en una ubicación limpia y seca;

(2) en un lugar donde no estén expuestos a salpicaduras, polvo u otro tipo de contaminación; y

(3) por lo menos a 15 cm (6 pulgadas) sobre el piso.

(B) *Los ALIMENTOS en envases y recipientes de trabajo se pueden almacenar a menos de 15 cm (6 pulgadas) del piso en EQUIPOS para manipular montones de cajas como se especifica según § 4-204.122.*

(C) Los envases de *BEBIDAS* a presión, los *ALIMENTOS* contenidos en envases a prueba de agua como botellas o latas, y los envases de leche guardados en cajas plásticas se pueden almacenar sobre un piso limpio y que no esté expuesto a humedad.

3-305.12 Áreas prohibidas para el almacenamiento de alimentos.

No se pueden almacenar ALIMENTOS:

(A) en habitaciones con casilleros;

(B) en baños;

(C) en vestidores;

(D) en salas de basura;

(E) en salas mecánicas;

(F) debajo de ductos de alcantarillas que no estén protegidos para evitar potenciales goteos;

(G) debajo de ductos para el suministro de agua con filtraciones, como cabezas de rociadores automáticos contra incendio o debajo de ductos donde el agua se ha condensado;

(H) debajo de cajas de escaleras abiertas;

(I) debajo de otras fuentes de contaminación.

3-305.13 Envase original de control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos expendidos.

LOS CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS despachados mediante UNA MÁQUINA EXPENDEDORA deben permanecer en el ENVASE en el cual se ubicaron en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o en la PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS en la que se prepararon.

Prevención de la contaminación por los consumidores

3-305.14 Preparación de alimentos.

Los ALIMENTOS SIN ENVASAR se deben proteger de las fuentes de contaminación ambientales durante su preparación.

3-306.11 Exhibición de alimentos.

Salvo los frutos secos con cáscara y enteros, las frutas y verduras crudas que están destinadas a que el CONSUMIDOR las descascare, pele o lave antes de ingerirlas, los ALIMENTOS en exhibición se deben proteger de la contaminación mediante el uso de ENVASES; protecciones de ALIMENTOS en mesones, barras de servicio de alimentos y barras de ensaladas; cámaras de exhibición; u otros medios eficaces. ^P

3-306.12 Protección de condimentos.

(A) Los condimentos se deben proteger de la contaminación al mantenerlos en dispensadores que se diseñaron para dar protección, la exhibición de ALIMENTOS protegidos provistos de UTENSILIOS apropiados, envases originales diseñados para expender, o ENVASES o porciones individuales.

(B) Los condimentos que se encuentran en una UBICACIÓN DE LA MÁQUINA EXPENDEDORA deben estar en envases individuales o se deben entregar por medio de dispensadores que se surten en un recinto APROBADO, tal como el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que provee de ALIMENTOS a la UBICACIÓN DE LA MÁQUINA EXPENDEDORA, una planta de procesamiento de alimentos regulada por un organismo que tiene jurisdicción sobre el proceso, o una instalación equipada apropiadamente que se ubica donde se encuentra la UBICACIÓN DE LA MÁQUINA EXPENDEDORA.

3-306.13 Operaciones de autoservicio del consumidor.

(A) Los ALIMENTOS de origen animal SIN ENVASAR y crudos, como res, cordero, cerdo, AVE y PESCADO no se pueden ofrecer para autoservicio del CONSUMIDOR. ^P *Este párrafo no aplica a lo siguiente:*

(1) autoservicio del CONSUMIDOR de ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO en bufetes o barras de ensaladas que sirven

ALIMENTOS como sushi o mariscos crudos;

(2) porciones individuales listas para cocinar para una cocción y consumo inmediatos en los *LOCALES*, tales como carnes cocidas por el *CONSUMIDOR* o ingredientes seleccionados por el *CONSUMIDOR para una barbacoa mongola; o*

(3) *camarones con caparazón o langostas crudos y congelados.*

(B) Para los ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO, las operaciones de autoservicio del CONSUMIDOR deben estar provistas de UTENSILIOS adecuados o métodos de distribución eficaces que protejan los ALIMENTOS de la contaminación. ^{Pf}

(C) Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS, capacitados en procedimientos operacionales seguros, deben monitorear las operaciones de autoservicio del consumidor, tales como bufetes y barras de ensaladas. ^{Pf}

3-306.14 Alimentos devueltos y volver a servir los alimentos.

(A) Salvo como se especifica en el ¶ (B) de esta sección, luego de que los ALIMENTOS se sirven o venden y un CONSUMIDOR se encuentra en posesión de ellos, los ALIMENTOS que no se ingieran o se devuelvan no se pueden ofrecer para el consumo humano. ^P

(B) Salvo como se especifica según ¶ 3-801.11(G), los envases de ALIMENTOS que no son *POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS)* se pueden *VOLVER A SERVIR* de un CONSUMIDOR a otro, si:

(1) *los ALIMENTOS se distribuyen de manera que se protejan de la contaminación y el envase esté cerrado entre usos, tal como una botella de boca estrecha que contiene ketchup, salsa para carne o vino; o*

(2) *los ALIMENTOS, tales como galletas saladas, sal o pimienta, se encuentran en un ENVASE original sin abrir y se mantienen en buenas condiciones.*

Prevención de la contaminación por otras

3-307.11 Fuentes de contaminación diversas.

Los alimentos se deben proteger de la contaminación que puede surgir de un factor o fuente no especificado según las subpartes

3-4	DESTRUCCIÓN DE ORGANISMOS DE INQUIETUD PARA LA SALUD PÚBLICA	
	<i>Subpartes</i>	
	3-401	Cocción
	3-402	Congelamiento
	3-403	Recalentamiento
	3-404	Otros métodos

Cocción**3-401.11 Alimentos crudos de origen animal**

(A) Salvo como se especifica según ¶ (B) y ¶¶ (C) y (D) de la presente sección, los ALIMENTOS crudos de origen animal tales como HUEVO, PESCADO, CARNE, AVE y los ALIMENTOS que contienen este tipo de alimento crudo de origen animal, se deberán cocinar con el fin de calentar el alimento en su totalidad y en conformidad con la temperatura y el tiempo especificados en uno de los siguientes métodos, según el ALIMENTO que se esté cocinando:

(1) 63 °C (145 °F) o superior durante 15 segundos para: ^P

(a) HUEVOS crudos partidos y preparados para responder al pedido de un cliente y de servicio inmediato; ^P y

(b) salvo como se especifica según los subpárrafos (A)(2) y (A) (3) y ¶ (B), y ¶ (C) de la presente sección, PESCADO y CARNE como la de los ANIMALES DE CAZA criados con fines comerciales como alimento, como se especifica según el subpárrafo 3-201.17(A)(1) y ANIMALES DE CAZA sometidos a un programa de inspección voluntario, como se especifica según el subpárrafo 3-201.17(A)(2); ^P

(2) 68 °C (155 °F) durante 15 segundos o la temperatura especificada en la siguiente tabla, que corresponde al tiempo de mantenimiento del calor para RATITES, CARNE ABLANDADA MECÁNICAMENTE E INYECTADA; en el caso de alimentos TRITURADOS, se aplica lo siguiente: PESCADO, CARNE, ANIMALES DE CAZA criados con fines comerciales como ALIMENTO, como se especifica según el Subpárrafo 3-201.17(A)(1), y ANIMALES DE CAZA sometidos a un programa de inspección voluntario, como se especifica según el

Subpárrafo 3-201.17(A)(2); y HUEVOS crudos que no están preparados como se especifica según el Subpárrafo (A)(1)(a) de la presente sección: ^P

Niveles mínimo de	
Temperatura °C (°F)	Tiempo
63 (145)	3 minutos
66 (150)	1 minuto
70 (158)	< 1 segundo (instantáneo)

o

(3) 74 °C (165 °F) o superior durante 15 segundos para AVE, BALUTE, ANIMALES DE CAZA salvajes como se especifica según el Subpárrafo 3-201.17(A)(3) y (4), PESCADO relleno, CARNE rellena, pasta rellena, AVE rellena, RATITES rellenas o relleno que contenga PESCADO, CARNE AVE O RATITES. ^P

(B) Las carnes enteras para asado, como la carne de res, carne de res enlatada, cordero, cerdo y cerdo salado, tal como el jamón, se deberán cocer:

(1) en un horno precalentado a una temperatura de acuerdo con el peso de la carne especificada en la siguiente tabla y manteniendo dicha temperatura: ^{Pf}

Tipo de horno	Temperatura del horno según peso de la carne para asar	
	Menos de 4.5 kg (10 lbs.)	4.5 kg (10 lbs.) o más
Cocción al seco	177 °C (350 °F) o más	121 °C (250 °F) o más
Cocción por convección	163 °C (325 °F) o más	121 °C (250 °F) o más
Cocción al vapor¹	121 °C (250 °F) o menos	121 °C (250 °F) o menos

¹Humedad relativa superior a 90% durante al menos 1 hora, según lo registrado en la cámara de cocción o salida del horno; o en una bolsa impermeable, que proporciona 100% de humedad.

;y

(2) según lo especificado en la siguiente tabla, se deberá calentar el ALIMENTO en su totalidad a una temperatura y por el tiempo de mantenimiento en caliente correspondiente a dicha temperatura: ^P

Temperatura °C (°F)	Tiempo ¹ en minutos	Temperatura °C (°F)	Tiempo ¹ en segundos
54.4 (130)	112	63.9 (147)	134
55.0 (131)	89	65.0 (149)	85
56.1 (133)	56	66.1 (151)	54
57.2 (135)	36	67.2 (153)	34
57.8 (136)	28	68.3 (155)	22
58.9 (138)	18	69.4 (157)	14
60.0 (140)	12	70.0 (158)	0
61.1 (142)	8		
62.2 (144)	5		
62.8 (145)	4		

¹El tiempo de mantenimiento en caliente podría incluir el calor residual poscocimiento.

(C) El filete de MÚSCULO COMPLETO DE CARNE DE RES INTACTA crudo o con poca cocción se puede servir o vender LISTO PARA SU CONSUMO, siempre que:

(1) el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS no le sirva a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;

(2) el filete esté etiquetado para indicar que cumple con la definición de " MÚSCULO COMPLETO DE CARNE DE RES INTACTA" como se especifica según ¶ 3-201.11(E); y

(3) el filete esté cocido en su totalidad a una temperatura de superficie de 63 °C (145 °F) o superior y se logre un cambio de color en la superficie externa.

(D) Un ALIMENTO crudo de origen animal tal como HUEVO crudo, PESCADO crudo marinado, MOLUSCO crudo, carne tártara o un ALIMENTO parcialmente cocido tal como PESCADO o HUEVO levemente cocidos o CARNE semicruda distinta al filete de MÚSCULO COMPLETO DE CARNE DE RES como se especifica en ¶ (C) de la presente sección, se podrá servir o vender a pedido o a elección del CONSUMIDOR como alimento LISTO PARA SU CONSUMO siempre que:

(1) como se especifica según ¶¶ 3-801.11(C)(1) y (2), el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS no le sirva a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;

(2) el ALIMENTO no contenga CARNE TRITURADA, en el caso de ser servida u ofrecida por elección del CONSUMIDOR desde un menú para niños; ^{Pf} y

(3) como se especifica según § 3-603.11, se le informa al CONSUMIDOR que, para garantizar su seguridad, el ALIMENTO debe cocerse como se especifica según ¶ (A) o (B) de la presente sección; o

(4) la AUTORIDAD REGULADORA le otorgue un permiso de desviación del ¶ (A) o (B) de la presente sección como se especifica en § 8-103.10 basado en un PLAN HACCP que:

(a) debe ser emitido por el TITULAR DEL PERMISO y APROBADO como se especifica según § 8-103.11;

(b) proporcione datos científicos u otro tipo de información para demostrar que un régimen de menor tiempo y temperatura puede producir un ALIMENTO seguro; y

(C) corrobore que los EQUIPOS y los procedimientos de preparación de ALIMENTOS y la capacitación de los EMPLEADOS QUE MANIPULAN LOS ALIMENTOS en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS cumplen con las condiciones exigidas por el PERMISO DE DESVIACIÓN.

3-401.12 Cocción en horno microondas

Los alimentos crudos de origen animal cocidos en horno microondas se deberán:

(A) revolver durante, o en un punto intermedio de, el proceso de cocción para compensar por la distribución dispereja del calor;

(B) tapar para retener la humedad de la superficie;

(C) calentar en su totalidad a una temperatura de al menos 74 °C (165 °F); y

(D) dejar tapados durante 2 minutos después de la cocción para lograr un equilibrio en la temperatura.

3-401.13 Cocción de alimentos de origen vegetal para el mantenimiento en caliente.

Las frutas y verduras que se cocinan para luego mantener en caliente se deberán cocinar a una temperatura de 57 °C (135 °F).^{Pf}

3-401.14 Cocción discontinua de alimentos crudos de origen animal

Los ALIMENTOS crudos de origen animal cocidos por medio de un proceso de COCCIÓN DISCONTINUA serán:

(A) sometidos a un proceso inicial de calentamiento por un período no superior a sesenta minutos;^P

(B) enfriados inmediatamente después del proceso de calentamiento inicial, en conformidad con los parámetros de tiempo y temperatura especificados para CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS según ¶ 3-501.14(A);^P

(C) conservados congelados o fríos, luego del proceso de enfriamiento, como se especifica para CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA según ¶ 3-501.16(A)(2);^P

(D) cocidos, previos a la venta o servicio, mediante un proceso que calienta el ALIMENTO en su totalidad a la temperatura y durante el tiempo especificados según ¶¶3-401.11 (A)-(C);^P

(E) enfriados en conformidad con los parámetros de tiempo y temperatura especificados para CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS según ¶ 3-501.14(A) cuando no se mantienen calientes como se especifica según ¶3-501.16(A), cuando no se sirven en forma inmediata o cuando no se mantienen, utilizando el tiempo como control de salud pública como se especifica según ¶3-501.19 después de la cocción;^P y

(F) preparados y almacenados de acuerdo con procedimientos escritos que:

(1) *han sido APROBADOS previamente por la AUTORIDAD REGULADORA;*^{Pf}

(2) *se mantienen en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y se deja a disposición de la AUTORIDAD REGULADORA cuando lo solicite;*^{Pf}

(3) describen cómo serán revisados y documentados los requisitos especificados según ¶ (A)-(E) de la presente sección por el TITULAR DEL PERMISO y las medidas correctivas que se deberán adoptar en caso de que no se cumplan dichos requisitos;^{Pf}

(4) describen cómo los ALIMENTOS, una vez calentados pero antes de estar completamente cocidos, serán marcados o identificados como ALIMENTOS que se deben cocer como se especifica según ¶ (D) de la presente sección previo a ser puestos en venta o servicio, ;^{Pf} y

(5) describen cómo los alimentos, una vez calentados pero antes de cocinarlos como se especifica según ¶(D) de la presente sección, se deberán separar de los ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO según lo estipulado según ¶ 3-302.11 (A).^{Pf}

Congelamiento

3-402.11 Eliminación de parásitos

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de la presente sección, antes de servir o vender alimentos en la modalidad LISTO PARA SU CONSUMO, el PESCADO crudo, crudo-marinado, parcialmente cocido o marinado y parcialmente cocido se deberá:

(1) congelar y almacenar a una temperatura de -20 °C (-4 °F) o inferior durante al menos 168 horas (7 días) en un refrigerador;^P

(2) congelar a -35 °C (-31 °F) o inferior hasta su solidificación y almacenar a -35 °C (-31 °F) o inferior durante al menos 15 horas;^P o

(3) congelar a -35 °C (-31 °F) o inferior hasta su solidificación y almacenar a -20 °C (-4 °F) o inferior durante al menos 24 horas.^P

(B) *El Párrafo (A) de esta sección no se aplica a:*

(1) *MOLUSCOS;*

(2) *los productos de vieiras que consisten solamente en el músculo aductor desbullado;*

(3) *atún de las siguientes especies Thunnus alalunga, Thunnus albacares (atún de aleta amarilla), Thunnus atlanticus, Thunnus maccoyii (atún de aleta azul, del sur), Thunnus obesus (atún de ojo grande), o Thunnus thynnus (atún de aleta azul, del norte); o*

(4) *PESCADO de acuicultura, como el salmón, que:*

(a) *al criarlo en aguas abiertas, se cría en balsas-jaulas; o*

(b) *se cría en instalaciones en tierra tales como estanques o peceras; y*

(c) *se alimenta con alimentos formulados, como pellets*

que no contienen parásitos vivos que puedan infectar los PESCADOS de acuicultura.

- (5) Huevos de PESCADO que han sido extraídos del saco que los sostiene y enjuagados.

3-402.12 Creación y conservación de registros

(A) Salvo como se especifica en ¶ 3-402.11(B) y ¶ (B) de la presente sección, si se sirve o vende PESCADO crudo, crudo marinado, parcialmente cocido o marinado y parcialmente cocido en modalidad LISTO PARA CONSUMIR la PERSONA ENCARGADA realizará un registro de la temperatura y el tiempo de congelamiento a los cuales ha sido sometido el PESCADO y conservará los registros del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS durante 90 días posteriores al tiempo de servicio o venta del PESCADO. ^{Pf}

(B) Si el PESCADO ha sido congelado por el proveedor, se podrá sustituir los registros especificados en ¶ (A) de la presente sección, por un acuerdo o declaración escrita emitida por el proveedor indicando que el PESCADO provisto ha sido congelado a la temperatura y por el tiempo especificados según § 3-402.11 de esta sección.

(C) Si se sirve o vende PESCADO crudo, crudo marinado, parcialmente cocido o marinado y parcialmente cocido en modalidad LISTO PARA CONSUMIR y el PESCADO ha sido criado y alimentado como se especifica en el Subpárrafo 3-402.11(B)(3), la PERSONA ENCARGADA obtendrá un acuerdo o declaración escrita del proveedor indicando que el PESCADO fue criado y alimentado como se especifica en el Subpárrafo 3-402.11(B)(3) y conservará todos los registros del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS durante 90 días posteriores al tiempo de servicio o venta del PESCADO. ^{Pf}

3-403.10 Preparación para el servicio inmediato

Los ALIMENTOS cocidos o refrigerados que son preparados para servir en forma inmediata para responder al pedido de un CONSUMIDOR, tal como un emparedado de carne de res asado en su jugo, se pueden servir en cualquier temperatura.

Recalentamiento

3-403.11 Recalentamiento de alimentos para el mantenimiento en caliente

(A) Salvo como se especifica según ¶¶ (B) y (C) y en ¶ (E) de la presente sección, los CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS cocidos, enfriados y recalentados para mantenimiento en caliente se deberán recalentar de modo que el ALIMENTO en su totalidad alcance una temperatura de al menos 74 °C (165 °F) durante 15 segundos. ^P

(B) Salvo como se especifica en ¶ (C) de la presente sección, los CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS recalentados en microondas para el mantenimiento en caliente se deberán recalentar de modo que el ALIMENTO en su totalidad alcance una temperatura de al menos 74 °C (165 °F); asimismo se deberán revolver, tapar y dejar reposar durante 2 minutos luego del recalentamiento. ^P

(C) Los ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO que exigen CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS y que son producto de un procesamiento y ENVASADO comercial en una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS que inspecciona la AUTORIDAD REGULADORA DE ALIMENTOS con jurisdicción sobre dicha planta, se deberán calentar a una temperatura de al menos 57 °C (135 °F) para el mantenimiento en caliente. ^P

(D) El proceso de recalentamiento para el mantenimiento del calor según se especifica según ¶¶ (A) - (C) de la presente sección se deberá realizar con rapidez y el tiempo durante el cual los ALIMENTOS deben estar entre 5 °C (41 °F) y las temperaturas especificadas según ¶¶ (A) - (C) de esta sección no puede ser superior a 2 horas. ^P

(E) *Las porciones de CARNE asadas restantes no cortadas cocidas como se especifica según ¶ 3-401.11 (B) se podrán recalentar para el mantenimiento en caliente mediante el uso de los parámetros de horno y las condiciones mínimas de tiempo y temperatura especificadas según ¶ 3-401.11 (B).*

Otros métodos

3-404.11 Procesamiento de jugos

El JUGO ENVASADO en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS se deberá:

(A) tratar según un PLAN HACCP como se especifica en ¶¶ 8-201.14 para lograr una reducción de 5 logaritmos (equivalente a una reducción de 99.999%) de los microorganismos más resistentes de importancia para la salud pública; ^P o

(B) en el caso de no ser tratado con el fin de lograr una reducción de 5 logaritmos de los microorganismos más resistentes de importancia para la salud pública, se deberá etiquetar: ^{Pf}

(1) como se especifica según § 3-602.11; ^{Pf} y

(2) como se especifica en 21 CFR 101.17(g) Food labeling, warning notice, and safe handling statements (Advertencias, notas y declaraciones de manejo seguro de etiquetado de alimento), el JUGO que no ha sido procesado específicamente para prevenir, reducir o abolir la presencia de patógenos se deberá etiquetar de la siguiente manera, "ADVERTENCIA: Este producto no ha sido pasteurizado y, por ende, es posible que contenga bacterias dañinas que pueden producir enfermedades graves en niños, ancianos y personas con sistemas inmunitarios debilitados." ^{Pf}

3-5	LIMITACIÓN DEL DESARROLLO DE ORGANISMOS DE INQUIETUD PARA LA SALUD PÚBLICA
	<i>Subpartes</i>
	3-501 Control de tiempo y temperatura
	3-502 Métodos de procesamiento especializados

Control de tiempo y temperatura

3-501.11 Alimentos congelados.

Los ALIMENTOS congelados almacenados se deben mantener congelados.

3-501.12 Descongelación lenta de los control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos.

Los CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS congelados, que se descongelan lentamente para moderar la temperatura deben estar:

- (A) refrigerados para mantener la temperatura del ALIMENTO a 5 °C (41 °F) o menos; o
- (B) a cualquier temperatura si el ALIMENTO permanece congelado.

3-501.13 Descongelado.

Salvo como se especifica en ¶ (D) de esta sección, LOS CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS se deben descongelar:

- (A) refrigerados para mantener la temperatura del ALIMENTO a 5 °C (41 °F) o menos; o
- (B) sumergidos completamente en agua corriente:
 - (1) a una temperatura del agua de 21 °C (70 °F) o menos;
 - (2) con una velocidad suficiente del agua como para agitar las partículas sueltas y para que se vayan por el agua; y
 - (3) por un período que no permita que las partes congeladas de los ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO aumenten a más de 5 °C (41 °F); o
 - (4) por un período que no permita que las partes congeladas de los ALIMENTOS crudos de origen animal que requieren cocción como se especifica según ¶ 3-401.11(A) o (B) estén a más de 5 °C (41 °F) por más de 4 horas, como:
 - (a) el tiempo al que está expuesto el ALIMENTO en el agua corriente y el tiempo de preparación necesaria para la cocción; o

(b) el tiempo que demora en refrigeración en disminuir la temperatura del ALIMENTO a 5 °C (41 °F);

(C) como parte del proceso de cocción, si el ALIMENTO congelado se encuentra:

(1) cocido como se especifica según ¶ 3-401.11(A) o (B) o § 3-401.12; o

(2) descongelado en un horno microondas y transferido inmediatamente a EQUIPOS de cocina convencionales, sin interrupción en el proceso; o

(D) mediante el uso de cualquier procedimiento si se descongela y prepara una parte del ALIMENTO congelado LISTO PARA SU CONSUMO para un servicio inmediato como respuesta al pedido de un consumidor.

(E) en el caso del pescado ENVASADO con el método DE OXÍGENO REDUCIDO con una etiqueta que indica que se debe mantener congelado hasta el momento de consumo, este se retirará del medio con oxígeno reducido:

(1) antes de descongelarlo refrigerado como se especifica en ¶(A) de esta sección; o

(2) antes de, o inmediatamente después de, su descongelado mediante los procedimientos especificados en ¶ (B) de esta sección.

3-501.14 Enfriamiento.

(A) Los ALIMENTOS cocidos POTENCIALMENTE PELIGROSOS (TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) se deben enfriar:

(1) en un plazo de 2 horas, desde los 57 °C (135 °F) hasta los 21 °C (70 °F);^P y

(2) en un plazo total de 6 horas, desde los 57 °C (135 °F) hasta los 5 °C (41 °F) o menos. ^P

(B) LOS CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE

LOS ALIMENTOS se deben enfriar en un plazo de 4 horas hasta los 5 °C (41 °F) o menos, si se preparan a partir de ingredientes con temperatura ambiente, como los ALIMENTOS reconstituidos y atún en lata. ^P

(C) Salvo como se especifica según ¶ (D) de esta sección, los CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS y recibidos de acuerdo con las LEYES que permiten una temperatura superior a los 5 °C (41 °F) durante el envío del proveedor, como se especifica en el ¶ 3-202.11(B), se deben enfriar en un plazo de 4 horas hasta los 5 °C (41 °F) o menos. ^P

(D) Los HUEVOS crudos se deben recibir como se especifica según ¶ 3-202.11(C) y poner inmediatamente en EQUIPOS refrigerados que mantengan una temperatura ambiente de 7 °C (45 °F) o menos. ^P

3-501.15 Métodos de enfriamiento.

(A) El enfriamiento se debe realizar de acuerdo con los criterios de tiempo y temperatura que se especifica según § 3-501.14 mediante el uso de uno o más de los siguientes métodos, según el tipo de ALIMENTO que se está enfriando:

- (1) poner el ALIMENTO en ollas poco profundas; ^{Pf}
- (2) separar el ALIMENTO en porciones más pequeñas o más finas; ^{Pf}
- (3) usar EQUIPOS de enfriamiento rápido; ^{Pf}
- (4) revolver el ALIMENTO en un envase puesto en un baño de agua con hielo; ^{Pf}
- (5) usar recipientes que faciliten la transferencia de calor; ^{Pf}
- (6) añadir hielo como un ingrediente; ^{Pf} o
- (7) otros métodos eficaces. ^{Pf}

(B) Cuando se colocan en EQUIPOS de enfriamiento o de mantenimiento en frío, los recipientes de los ALIMENTOS donde se enfrían deben estar:

(1) dispuestos en los EQUIPOS de manera que proporcionen una transferencia de calor máxima a través de las paredes del envase; y

(2) semi tapados o descubiertos si se protegen de la contaminación en altura, como se especifica según el subpárrafo 3-305.11(A)(2), durante el período de enfriamiento para facilitar la transferencia del calor desde la superficie del ALIMENTO.

3-501.16 Mantenimiento en frío o en caliente de Control del tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos.

(A) *Salvo en la preparación, cocción o enfriamiento o cuando se usa el tiempo como control de salud pública como se especifica según §3-501.19 y salvo como se especifica según ¶ (B) y en ¶ (C) de esta sección, los CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS se deben mantener:*

(1) a 57 °C (135 °F) o más, salvo los que se asen a una temperatura y tiempo como se especifica en ¶ 3-401.11(B) o se recalientan como se especifica en ¶ 3-403.11(E), pueden estar a una temperatura de 54 °C (130 °F) o más;^P o

(2) a 5 °C (41 °F) o menos.^P

(B) Los HUEVOS que no se han tratado para destruir toda la posible **Salmonella** se deben almacenar en EQUIPOS refrigerados que mantengan una temperatura ambiente de 7 °C (45 °F) o menos.^P

(C) Los CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS en estado líquido homogéneo, *se pueden mantener fuera de los requisitos de control de temperatura como se especifica según ¶ (A) de esta sección, mientras se conservan en EQUIPOS diseñados especialmente que cumplen los requisitos de diseño y construcción como se especifica según ¶ 4-204.13(E).*

**preparación
en los locales**

*• preparar y
mantener en
frío*

3-501.17 Marcado de fecha de alimentos listos para su consumo potencialmente peligrosos (Control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos).

(A) Salvo cuando se ENVASE un ALIMENTO con el método ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO como se especifica según § 3-502.12 y salvo como se especifica en ¶¶ (E) y (F) de esta sección, los ALIMENTOS refrigerados LISTOS PARA SU CONSUMO POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DEL TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS), preparados y conservados en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS por más de 24 horas, deben estar marcados claramente para indicar la fecha o día en que se deben consumir, vender o desechar en los LOCALES, cuando se conservan a una temperatura de 5 °C (41 °F) o menos, por un máximo de 7 días. El día de preparación se contará como el primer día. ^{Pf}

**Alimentos
procesados
comercialmente**

*• abrir y
mantener en frío*

(B) Salvo como se especifica en ¶¶ (E) - (G) de esta sección, los ALIMENTOS refrigerados LISTOS PARA SU CONSUMO POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DEL TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS), preparados y ENVASADOS por una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, se deben marcar claramente al momento en que se abre el envase original en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y si se conservan por más de 24 horas, se debe indicar la fecha o día en que se consumirán, venderán o desecharán de los LOCALES, según las combinaciones de temperatura y tiempo que se especifica en ¶ (A) de esta sección, y: ^{Pf}

(1) el día en que se abre el envase original en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS se debe contar como el día 1; ^{Pf} y

(2) el día en que el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS marca el día o la fecha no puede exceder la fecha de caducidad del fabricante, si él determina dicha fecha basándose en la seguridad de los ALIMENTOS. ^{Pf}

(C) Los ingredientes o una porción de los ALIMENTOS refrigerados LISTOS PARA SU CONSUMO POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DEL TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) que se mezclan posteriormente con otros ingredientes o porciones de ALIMENTOS, deben retener el marcado de la fecha de los ingredientes que se prepararon antes o en primer lugar. ^{Pf}

(D) *El sistema de marcado de fechas que cumple los criterios señalados en ¶¶ (A) y (B) de esta sección puede incluir:*

(1) el uso de un método APROBADO por la AUTORIDAD REGULADORA para los ALIMENTOS refrigerados LISTOS PARA SU CONSUMO POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) que se envuelven frecuentemente, como las cecinas o asados, o para los alimentos en que el marcado de la fecha es poco práctica, como las mezclas de helado blando o la leche de las máquinas dispensadoras;

(2) el marcado de la fecha o el día de la preparación, con un procedimiento para desechar los ALIMENTOS el último día o antes de la fecha en que se deben consumir, vender o desechar de los LOCALES como se especifica según ¶ (A) de esta sección;

(3) el marcado de la fecha o el día en que se abre el envase original en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, con un procedimiento para desechar los ALIMENTOS el último día o antes de la fecha en que se deben consumir, vender o desechar de los locales como se especifica según ¶ (B) de esta sección; o

(4) el uso de fechas calendario, días de la semana, marcas con códigos de colores u otros métodos de marcado eficaces, siempre y cuando el sistema de marcado se ponga a disposición de la AUTORIDAD REGULADORA cuando lo solicite.

(E) Los párrafos (A) y (B) de esta sección no se aplican a las porciones individuales de comida de un envase a granel que se sirven o reENVASAN para la venta si lo solicita el consumidor.

(F) Los párrafos (A) y (B) de esta sección no se aplican a los MARISCOS CON CONCHA.

(G) El párrafo (B) de esta sección no se aplica a los siguientes ALIMENTOS preparados y ENVASADOS por una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS que es inspeccionada por una AUTORIDAD REGULADORA:

(1) *ensaladas delicatessen, como las ensaladas de jamón, mariscos, pollo, huevo, pastas, papas y macarrones, preparadas de acuerdo con 21 CFR 110 Current good manufacturing practice in manufacturing, packing, or holding human food [Buenas prácticas de fabricación actuales en operaciones de fabricación, envasado o conservación de los alimentos para consumo humano];*

(2) *quesos de pasta dura que no contienen más de un 39% de humedad, como se define en 21 CFR 133 Cheeses and related cheese products [Quesos y productos derivados del queso], como el queso cheddar, gruyère, parmesano-reggiano, y romano;*

(3) *quesos semi blandos que contienen más de un 39% y hasta un 50% de humedad, como se define en 21 CFR 133 Cheeses and related cheese products [Quesos y productos derivados del queso], como el queso azul, edam, Gorgonzola, Gouda, y Monterey Jack;*

(4) *productos lácteos cultivados como se define en 21 CFR 131 Milk and cream [Leche y crema], como el yogur, crema agria y suero de la leche;*

(5) *productos de PESCADO en conserva, como el arenque escabechado y el bacalao en salazón, y otros productos acidificados de PESCADO como se define en el 21 CFR 114 Acidified foods [Alimentos acidificados];*

(6) *salchichas fermentadas deshidratadas y no perecederas, como el pepperoni y el salami Genoa; y*

(7) *productos no perecederos curados en sal, como el jamón cocido y de Parma*

3-501.18 Eliminación de alimentos listos para su consumo potencialmente peligrosos (Control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos).

(A) Los ALIMENTOS que se especifican en el ¶ 3-501.17(A) o (B) se deben desechar si:

(1) exceden la combinación de temperatura y tiempo que se especifica en ¶ 3-501.17(A), salvo el tiempo que el producto esté congelado;^P

(2) si están en un envase o PAQUETE que no permite registrar la fecha o día;^P o

(3) si están marcados debidamente con la fecha o día que excede la combinación de tiempo y temperatura como se especifica en ¶ 3-501.17(A).^P

(B) Los ALIMENTOS refrigerados LISTOS PARA SU CONSUMO POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DEL TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS), preparados en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y dispensados por una MÁQUINA EXPENDEDORA con control de apagado automático, se deben desechar si exceden la combinación de temperatura y tiempo como se especifica en ¶ 3-501.17(A).^P

3-501.19 El tiempo como control de la salud pública.

(A) Salvo como se especifica según ¶ (D) de esta sección, si se usa el control de tiempo sin la temperatura como control de la salud pública para el suministro de trabajo de los CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS antes de la cocción o para los CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS que se ponen como muestra o se conservan para la venta o servicio:

(1) se deben preparar procedimientos escritos por adelantado, mantenerlos en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y dejarlos a disposición de la AUTORIDAD REGULADORA cuando lo solicite, y deben especificar:^{Pf}

(a) los métodos de cumplimiento de los subpárrafos (B)(1)-(3) o C)(1)-(5) de esta sección; ^{Pf} y

(b) los métodos de cumplimiento de § 3-501.14 para los ALIMENTOS que se preparan, cocinan y refrigeran antes de que se use el tiempo como un control de la salud pública.
^{Pf}

**Tiempo:
máximo hasta 4
horas**

(B) Si se usa el tiempo sin control de la temperatura como control de la salud pública hasta un máximo de 4 horas: Tiempo: máximo hasta 4 horas:

(1) los ALIMENTOS deben tener una temperatura inicial de 5 °C (41 °F) o menos cuando se quiten del control de temperatura de mantenimiento en frío, o a 57 °C (135 °F) o más cuando se quiten del control de temperatura para el mantenimiento en caliente; ^P

(2) los ALIMENTOS se deben marcar o identificar para que indique el momento en que pasaron 4 horas desde que se sacaron del control de temperatura; ^{Pf}

(3) los ALIMENTOS se deben cocinar y servir, servir a cualquier temperatura si están LISTOS PARA SU CONSUMO, o desechar, en un plazo de 4 horas desde el momento en que se sacaron del control de temperatura; ^P y

(4) los ALIMENTOS que están en recipientes o ENVASES sin marcar o marcados con un límite de 4 horas, se deben desechar. ^P

**Tiempo:
máximo hasta 6
horas**

(C) Si se usa el control de tiempo sin temperatura como un control de la salud pública hasta un máximo de 6 horas:

(1) los ALIMENTOS deben tener una temperatura inicial de 5 °C (41 °F) o menos cuando se saquen del control de temperatura y la temperatura de los ALIMENTOS no puede exceder los 21 °C (70 °F) en un plazo máximo de 6 horas; ^P

(2) los ALIMENTOS se deben supervisar para garantizar que la porción más tibia de los ALIMENTOS no exceda los 21 °C (70 °F) durante el período de 6 horas, *salvo que la temperatura ambiente se mantenga para garantizar que los ALIMENTOS no excedan los 21 °C (70 °F) durante el período de conservación de 6 horas;*^{Pf}

(3) los ALIMENTOS se deben marcar o identificar para que indiquen:^{Pf}

(a) el momento en que se sacan los ALIMENTOS de los 5 °C (41 °F) o menos del control de temperatura para el mantenimiento en frío,^{Pf} y

(b) el momento en que pasaron las 6 horas desde que se sacaron los ALIMENTOS del control de temperatura de mantenimiento en frío;^{Pf}

(4) los ALIMENTOS se deben:

(a) desechar si su temperatura excede los 21 °C (70 °F),^P o

(b) cocinar y servir, servir a cualquier temperatura si están LISTOS PARA SU CONSUMO, o desechar en un plazo máximo de 6 horas desde el momento en que los alimentos se sacaron de los 5 °C (41 °F) o menos del control de temperatura de mantenimiento en frío;^P y

(5) los ALIMENTOS que están en recipientes o ENVASES sin marcar o marcados con una hora que excede el límite de 6 horas se deben desechar.^P

(D) Los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS que sirven a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE no pueden usar el tiempo, como se especifica según ¶¶ (A), (B) o (C) de esta sección, como control de la salud pública para los HUEVOS crudos.

Métodos de procesamiento especializados

3-502.11 Requisito del permiso de desviación.

Los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS deben obtener un PERMISO DE DESVIACIÓN por parte de la AUTORIDAD REGULADORA como se especifica en § 8-103.10 y según § 8-103.11 antes de:^{Pf}

(A) ahumar los ALIMENTOS como método de preservación en

vez de uno para el realce de sabor; ^{Pf}

(B) curar los ALIMENTOS; ^{Pf}

(C) usar ADITIVOS PARA ALIMENTOS o añadir componentes como el vinagre; ^{Pf}

(1) como método de preservación de los ALIMENTOS en vez de uno para el realce de sabor; ^{Pf} o

(2) declarar un ALIMENTO como NO POTENCIALMENTE PELIGROSO (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS); ^{Pf}

(D) envasar ALIMENTOS con el método ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO, *salvo en los lugares donde el desarrollo y formación de una toxina provocada por **Clostridium botulinum** y el desarrollo de **Listeria monocytogenes** se controlan como se especifica según § 3-502.12;* ^{Pf}

(E) implementar un tanque de agua con un sistema de soporte vital para los MOLUSCOS, con el fin de almacenar o exhibir los mariscos que se ofrecen para el consumo humano; ^{Pf}

(F) procesar animales a pedido que son para uso personal y no para poner en venta o en servicio en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS; ^{Pf}

(G) preparar ALIMENTOS con otros métodos que de acuerdo con la AUTORIDAD REGULADORA requieren un PERMISO DE DESVIACIÓN; ^{Pf} o

(H) germinar semillas o granos. ^{Pf}

**Control de
*Clostridium
botulinum* y
*Listeria
monocytogenes***

3-502.12 Criterios para el envasado de oxígeno reducido sin permiso de desviación.

(A) Salvo los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS que han obtenido un PERMISO DE DESVIACIÓN como se especifica según § 3502.11, los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS que ENVASAN alimentos que exigen CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS mediante el método de ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO deberán controlar el crecimiento y la formación de toxinas de **Clostridium botulinum** y el crecimiento de **Listeria monocytogenes**. ^P

(B) Salvo lo establecido en ¶ (F) de esta sección, los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS que ENVASAN ALIMENTOS que exigen CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS mediante el método de ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO deberán instrumentar un PLAN HACCP que contenga la información especificada según ¶ 8-201.14 (C) y (D), y que: ^{Pf}

(1) Identifique el ALIMENTO que será ENVASADO; ^{Pf}

(2) Salvo como se especifica según ¶¶ (C) - (E) de la presente sección, exija que el ALIMENTO ENVASADO se mantenga a 5 °C (41 °F) o una temperatura inferior y cumpla con al menos uno de los siguientes criterios: ^{Pf}

(a) Tiene un A_w de 0.91 o inferior, ^{Pf}

(b) Tiene un PH of 4.6 o inferior, ^{Pf}

(c) Se trata de un producto de CARNE o AVE que ha sido curado en una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS regulada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) utilizando sustancias especificadas en 9 CFR 424.21, Uso de ingredientes de alimentos y fuentes de radiación, y se recibe en un ENVASE intacto, ^{Pf} o

(d) Se trata de un ALIMENTO con un nivel elevado de organismos competidores, tal como la CARNE cruda, las AVES crudas o las verduras crudas; ^{Pf}

(3) Describe cómo se debe etiquetar el ENVASE de manera visible y clara en el mostrador principal en letra negrita y sobre un fondo contrastante con instrucciones para: ^{Pf}

(a) Mantener el ALIMENTO en 5 °C (41 °F) o una temperatura inferior, ^{Pf} y

(b) Descartar el ALIMENTO si no se ha servido para su consumo dentro del LOCAL o si no se ha vendido o servido para su consumo fuera del LOCAL, luego de 30 días desde la fecha de ENVASADO. ^{Pf}

(4) Limita la vida útil en refrigeración a un máximo de 30 días desde el ENVASADO hasta el consumo, a menos que el producto se mantenga congelado, o de acuerdo con la fecha

de caducidad establecida por el fabricante, tomando en cuenta la fecha de caducidad más cercana; ^P

(5) Incluya procedimientos operacionales que:

(a) Prohíban el contacto con ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO con manos descubiertas como se especifica según ¶ 3-301.11(B), ^{Pf}

(b) Identifiquen un área de trabajo designada y el método mediante el cual: ^{Pf}

(i) Las barreras físicas o los métodos de separación de ALIMENTOS crudos y de ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO minimizan la contaminación cruzada, ^{Pf} y

(ii) Se limita el acceso a los EQUIPOS de procesamiento al personal responsable capacitado que conoce los PELIGROS potenciales de la operación, ^{Pf} y

(c) Delimitan los procedimientos de limpieza y DESINFECCIÓN para las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, ^{Pf} y

(6) Describe el programa de capacitación que asegura que el individuo responsable del ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO entienda: ^{Pf}

(a) Los conceptos que se requieren para llevar a cabo una operación segura, ^{Pf}

(b) Los EQUIPOS y las instalaciones, ^{Pf} y,

(c) Los procedimientos especificados según el subpárrafo (B) (5) de la presente sección y en ¶¶8-201.14 (C) y (D). ^{Pf}

(7) Se proporcione a la AUTORIDAD REGULADORA antes de la implementación como se especifica según ¶ 8-201.13(B).

Pescados

(C) *Con excepción del PESCADO que se encuentra congelado antes, durante y después del ENVASADO*, un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS no podrá ENVASAR PESCADOS utilizando el método de ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO. ^P

Envasado en frío o cocinado al

(D) Salvo como se especifica según ¶ (C) y ¶ (F) de la presente sección, un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que ENVASA ALIMENTOS

vacío (sous vide)

que exigen CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS mediante un proceso de envasado en frío o cocinado al vacío (sous vide) deberá:

(1) Presentar a la AUTORIDAD REGULADORA, previo a su implementación, un PLAN HACCP que contenga la información, como especifica según ¶¶ 8-201.14 (C) y (D);^{Pf}

(2) Asegurarse de que el ALIMENTO:

(a) Se prepare y consuma en el LOCAL, o se prepare y consuma fuera del LOCAL pero dentro de la misma entidad corporativa, sin que exista distribución o venta del producto ENVASADO a otra entidad corporativa o al CONSUMIDOR;^{Pf}

(b) Se cocine de manera que el ALIMENTO se caliente en su totalidad a una temperatura y por el tiempo como se especifica según ¶¶ 3-401.11 (A), (B) y (C);^P

(c) Esté protegido de la contaminación antes y después de la cocción como se especifica según las Partes 3-3 y 3-4;^P

(d) Se coloque en un ENVASE con una barrera para el oxígeno y se selle antes de la cocción, o bien que se coloque en un ENVASE y se selle inmediatamente después de la cocción y antes de alcanzar una temperatura inferior a 57 °C (135 °F);^P

(e) Se enfríe a una temperatura de 5 °C (41 °F) en el ENVASE o bolsa sellada como se especifica según § 3-501.14 y posteriormente:^P

(i) Se enfríe a una temperatura de 1 °C (34 °F) dentro de un lapso de 48 horas después de haber alcanzado una temperatura de 5 °C (41 °F) y conserve a dicha temperatura hasta su consumo o descarte dentro de 30 días posteriores de la fecha de ENVASADO;^P

(ii) Se conserve a una temperatura de 5 °C (41 °F) o inferior durante 7 días, luego de los cuales el ALIMENTO se debe consumir o descartar;^P

(iii) Se mantenga congelado sin límite de vida útil mientras se conserve congelado hasta su consumo o uso.^P

(f) Se conserve en una unidad de refrigeración equipada con un sistema electrónico que controla el tiempo y la temperatura de forma continua y que se inspecciona visualmente dos veces al día para asegurar su funcionamiento adecuado; ^{Pf}

(g) Sea provisto de un dispositivo electrónico de vigilancia para asegurar que, en caso de traslado a una sucursal satélite, se controlen los tiempos y las temperaturas durante el transporte; ^{Pf}

(h) Se etiquete con el nombre del producto y la fecha de ENVASADO; ^{Pf} y

(3) Mantener los registros necesarios para confirmar que los parámetros de temperatura y tiempo de refrigeración y conservación en frío son requisitos del PLAN HACCP; y:

(a) Poner dichos registros a disposición de la AUTORIDAD REGULADORA cuando se solicite; ^{Pf} y

(b) Conservar dichos registros durante al menos 6 meses; ^{Pf} e

(4) Implementar procedimientos operacionales escritos como se especifica según el subpárrafo (B)(5) de esta sección y un programa de capacitación como se especifica según el subpárrafo (B)(6) de esta sección. ^{Pf}

Queso

(E) Salvo como se especifica según ¶ (F) de esta sección, un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que ENVASA queso mediante el método de ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO deberá:

(1) Limitar el ENVASADO de queso a aquellos que se elaboran comercialmente en una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS sin que se le añadan ingredientes en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y que cumplen con las normas de identidad como se especifica en 21 CFR 133.150: Quesos de pasta dura, 21 CFR 133.169: Quesos procesado pasteurizado o 21 CFR 133.187: Quesos semiblandos; ^P

(2) Tener un PLAN HACCP que contenga la información que se especifica según ¶¶ 8-201.14 (C) y (D) y como se especifica según ¶¶ (B)(1), (B)(3)(a), (B)(5) y (B)(6) de esta sección; ^{Pf}

(3) Etiquetar el ENVASE dispuesto en la vitrina principal con una fecha de caducidad que no exceda los 30 días a partir de la fecha de envasado o con la fecha de caducidad establecida por el fabricante, tomando en cuenta la fecha de caducidad más cercana; ^{Pf} y

(4) descartar el queso que ha sido envasado mediante el método de ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO si este no se vende para consumo fuera DEL LOCAL o si no se consume dentro de los 30 días calendario a partir de su fecha de ENVASADO. ^{Pf}

(F) No se exige un PLAN HACCP si un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS emplea el método de ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO para alimentos que exigen CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS que siempre:

(1) Estén etiquetados con la fecha y la hora de elaboración,

(2) Se conserven a una temperatura de 5 °C (41 °F) o inferior mientras se almacenen refrigerados, y

(3) Se retiren del ENVASE en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS dentro de las 48 horas posteriores al ENVASADO.

3-6 IDENTIDAD, PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS EN LOS LOCALES

Subpartes

3-601	Representación precisa
3-602	Etiquetado
3-603	Advertencia para el consumidor

Representación precisa

3-601.11 Estándares de Identidad.

Los ALIMENTOS ENVASADOS deberán cumplir con los requisitos de los estándares de identidad en 21 CFR 131-169 y 9 CFR 319 Definitions and standards of identity or composition (Definiciones y estándares de identidad o composición), y los requisitos generales en 21 CFR 130; Food Standards: General [Estándares de Alimento: General] y en 9 CFR 319 Subpart A: General [Subparte A; General].

3-601.12 Presentación de forma honesta.

(A) Los ALIMENTOS se deberán ofrecer para consumo humano de una manera que no engañe o desinforme al CONSUMIDOR.

(B) No se utilizará ADITIVOS ALIMENTARIOS o COLORANTES, envolturas de color, o luces para tergiversar la apariencia, el color, o la calidad del ALIMENTO.

Etiquetado

3-602.11 Etiquetado de alimentos.

(A) Los ALIMENTOS ENVASADOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, se deben etiquetar como se especifica en la LEY, como por ejemplo en 21 CFR 101: Food labeling (Etiquetado de alimentos), y en 9 CFR 317 Labeling, marking devices, and containers [Etiquetado, dispositivos de marcado y envases].

(B) La información de la etiqueta deberá incluir:

- (1) El nombre común o usual del ALIMENTO; si no lo tiene, se debe utilizar una declaración identificatoria descriptiva y adecuada;

(2) Si está compuesto por dos o más ingredientes, una lista de ingredientes y subingredientes en orden descendente de predominancia según el peso y, si el ALIMENTO los contiene, también debe incluir una declaración de colores o sabores artificiales y preservantes químicos;

(3) Una declaración precisa de la cantidad neta del contenido;

(4) El nombre y domicilio social del fabricante, emparador o distribuidor; y

(5) El nombre de la fuente de ALIMENTO de los PRINCIPALES ALÉRGENOS ALIMENTARIOS presentes en el ALIMENTO, a menos que la fuente de ALIMENTO forme parte del nombre común o usual del ingrediente respectivo; ^{Pf}

(6) Salvo que se exima según la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos § 403(Q)(3) - (5), el etiquetado de información nutricional como se especifica en 21 CFR 101: Food Labeling [Etiquetado de alimentos] y en 9 CFR 317 Subpart B Nutrition Labeling [Subparte B. Etiquetado de información nutricional];

(7) En el caso de los SALMÓNIDOS que contienen cantaxantina o astaxantina como ADITIVO DE COLOR, la etiqueta del envase del PESCADO a granel con una lista de ingredientes, dispuesta sobre el envase comercial o por otro medio escrito, como una tarjeta publicitaria para mostrador, que indique el uso de cantaxantina o astaxantina.

(C) Los ALIMENTOS a granel de autoservicio para el CONSUMIDOR deberán mostrar una etiqueta, en forma destacada y fácilmente visible para el CONSUMIDOR, que contenga la siguiente información:

(1) La etiqueta que proporcionó el fabricante o el procesador con el ALIMENTO; o

(2) Una tarjeta, rótulo u otra forma de notificación que contenga la información especificada según los subpárrafos (B)(1), (2), y (6) de esta sección.

(D) *Los ALIMENTOS NO ENVASADOS y a granel tales como los productos de panadería y los ALIMENTOS NO ENVASADOS que son racionados de acuerdo con las especificaciones del CONSUMIDOR no requieren etiqueta, siempre que:*

(1) *No se presenten alegaciones de salud, de contenido nutricional o de otro tipo;*

(2) *No existan LEYES estatales o locales que exijan etiquetado; y*

(3) *El ALIMENTO se fabrique o prepare DENTRO del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o en otro ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o en una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS perteneciente a la misma PERSONA y controlada por la agencia reguladora de ALIMENTOS que posee la jurisdicción pertinente.*

3-602.12 Otro tipo de información.

(A) Si lo exige la LEY, se deberá proporcionar advertencias al CONSUMIDOR.

(B) Las fechas emitidas por el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o el fabricante y exhibidas en los ALIMENTOS no se deberán ocultar o alterar.

Advertencia para el consumidor

3-603.11 Consumo de alimentos de origen animal crudos, poco cocidos o no procesados con el fin de eliminar patógenos.

(A) Salvo como se especifica en ¶ 3-401.11(C) y los Subpárrafos 3-401.11(D)(4) y según ¶ 3-801.11(C), si un ALIMENTO de origen animal tal como carne de res, HUEVO, PESCADO, cordero, leche, cerdo, AVE, o molusco se sirve o vende crudo, poco cocido, o sin el debido procesamiento para eliminar patógenos, ya sea en modalidad LISTO PARA SU CONSUMO o como ingrediente en un ALIMENTO LISTO PARA CONSUMIR, el TITULAR DEL PERMISO le deberá informar a los CONSUMIDORES sobre el aumento de riesgo significativo que conlleva el consumo de este tipo de ALIMENTOS mediante una DECLARACIÓN y un RECORDATORIO, como se especifica en ¶¶ (B) y (C) de esta sección mediante folletos, advertencias en envases y menú, declaraciones etiquetadas, dípticos publicitarios de mesa, letreros, u otros medios escritos efectivos. ^{Pf}

(B) La DECLARACIÓN deberá incluir:

(1) una descripción de los ALIMENTOS de origen animal, tal como “ostras en su concha (ostras crudas),” “ensalada César con HUEVO crudo,” y “hamburguesas (coccción según pedido)”;
Pf o

(2) una identificación de los ALIMENTOS de origen animal mediante una nota a pie de página, que indique que los alimentos se sirven crudos o con poca coccción, o que contienen (o pueden contener) ingredientes crudos o poco cocidos.^{Pf}

(C) El RECORDATORIO implica colocar una nota a pie de página para el ALIMENTO de origen animal que requiere DECLARACIÓN, que indique que:

(1) con respecto a la seguridad de estos alimentos, se puede solicitar información por escrito;^{Pf}

(2) el consumo de CARNE, AVE, mariscos, crustáceos y moluscos, o HUEVO crudos o poco cocidos puede aumentar el RIESGO de enfermedades transmitidas por los alimentos;^{Pf}
o

(3) el consumo de CARNE, AVE, mariscos, crustáceos y moluscos, o HUEVO crudos o poco cocidos puede aumentar el RIESGO de enfermedades transmitidas por los alimentos; especialmente si se padece ciertas afecciones.^{Pf}

3-7 ALIMENTOS CONTAMINADOS

Subparte

3-701 Eliminación

Eliminación

3-701.11 Eliminación o reacondicionamiento de alimentos no seguros, adulterados o contaminados

(A) Los ALIMENTOS no seguros, ADULTERADOS, o presentados de forma deshonesta como se especifica según § 3-101.11 serán descartados o reacondicionados de acuerdo con un procedimiento APROBADO.^P

(B) Los ALIMENTOS que no provienen de una fuente APROBADA como se especifica según §§ 3-201.11 - .17 serán descartados.
P

(C) Todo ALIMENTO LISTO PARA SU CONSUMO que pudo haber sido contaminado por un EMPLEADO que ha sido RESTRINGIDO o EXCLUIDO como se especifica según § 2-201.12 será descartado.
P

(D) Todo ALIMENTO que ha sido contaminado por los EMPLEADOS QUE MANIPULAN LOS ALIMENTOS, CONSUMIDORES, u otras PERSONAS mediante el contacto con las manos, fluidos corporales, tales como fluidos nasales u orales, u otros medios, será descartado.
P

3-8 REQUISITOS ESPECIALES PARA LA POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE

Subparte

3-801 Resguardos adicionales

Resguardos adicionales

3-801.11 Alimentos pasteurizados, prohibición de alimentos reutilizados .y alimentos prohibidos

En un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE:

(A) El siguiente criterio se aplica al JUGO:

(1) Para los propósitos de este párrafo únicamente, los niños hasta 9 años de edad que reciben ALIMENTOS en una escuela, guardería infantil u otro establecimiento similar que brinda atención personal son considerados una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;

(2) Todo JUGO PREVIAMENTE ENVASADO O BEBIDA PREVIAMENTE ENVASADA que contiene JUGO, y que porta una etiqueta de advertencia como se especifica en 21 CFR, 101.17(g) Food labeling, warning, notice, and safe handling statements [Advertencias, notas y declaraciones de manejo seguro de etiquetado de alimentos] , jugo que no ha sido debidamente procesado para eliminar la presencia de patógenos, o JUGO ENVASADO O BEBIDA ENVASADA que contiene JUGO que porta una etiqueta de advertencia como se especifica según ¶ 3-404.11(B) no se podrá servir u ofrecer a la venta; ^P y

(3) Todo JUGO NO ENVASADO preparado dentro del establecimiento de alimentos para servir o vender en modalidad LISTO PARA SU CONSUMO se deberá procesar de acuerdo con un PLAN HACCP que contiene la información que se especifica según ¶¶ 8-201.14(C) - (E) como se especifica en 21 CFR Parte 120: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems [Sistemas de análisis de peligros y control crítico (HACCP, por sus siglas en inglés)], Subparte B Pathogen Reduction (Disminución de patógenos) , 120.24 Process controls (Controles de procesos). ^P

(B) Los HUEVOS pasteurizados O los PRODUCTOS DERIVADOS DEL HUEVO PASTEURIZADO se sustituirán por HUEVOS crudos en la preparación de: ^P

(1) ALIMENTOS tales como ensaladas César, salsa holandesa o bearnesa, mayonesa, merengue, ponche de HUEVO, helado, y BEBIDAS fortificadas con HUEVO , ^P y

(2) salvo como se especifica en ¶ (F) de esta sección, las recetas que requieren el uso de más de un HUEVO y la combinación de los mismos; ^P

(C) Los siguientes ALIMENTOS no se podrán servir u ofrecer a la venta en modalidad LISTO PARA SU CONSUMO: ^P

(1) ALIMENTOS de origen animal crudos tales como PESCADO crudo, PESCADO crudo marinado, MOLUSCOS crudos y carne tártara, ^P

(2) Un ALIMENTO de origen animal parcialmente cocido tal como PESCADO levemente cocido, CARNE semicruda, HUEVOS levemente cocidos hechos con HUEVOS crudos y merengue; ^P y

(3) Semillas crudas para germinar. ^P

(D) LOS EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no pueden tener contacto con ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO como se especifica según ¶¶ 3-301.11(B) y (E). ^P

(E) El tiempo por sí solo, como control de salud pública como se especifica según ¶ 3-501.19 (D), no se podrá utilizar para los HUEVOS crudos. ^P

(F) *El subpárrafo (A)(2) de esta sección no aplica si:*

(1) los HUEVOS crudos se mezclan justo antes de la cocción de la porción de un CONSUMIDOR, como se especifica según el Subpárrafo 3-401.11(A)(1), y servidos inmediatamente, como es el caso de los omelettes, soufflés o HUEVOS revueltos;

(2) los HUEVOS crudos se combinan como un solo ingrediente justo antes de hornear y los HUEVOS se cocinan con minuciosidad hasta obtener un alimento LISTO PARA SU CONSUMO, tal como un pastel, panecillo, o pan; o

(3) la preparación del alimento se lleva a cabo mediante un PLAN HACCP que:

(a) identifica el ALIMENTO que será preparado,

(b) prohíbe el contacto con el ALIMENTO LISTO PARA SU CONSUMO con manos descubiertas,

(c) incluye especificaciones y prácticas que garantizan:

*(i) el control del crecimiento de **Salmonella Enteritidis** antes y después de la cocción; y*

(ii) la eliminación del **Salmonella Enteritidis** mediante la cocción de los HUEVOS de acuerdo con la temperatura y el tiempo especificados en el Subpárrafo 3-401.11(A)(2).

(d) contiene la información que se especifica según ¶ 8-201.14(D) que incluye procedimientos que:

(i) controlan la contaminación cruzada de ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO que contienen HUEVOS crudos; y

(ii) delimitan los procedimientos de limpieza y CONDICIONES DE SALUBRIDAD para las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS; y

(e) describe el programa de capacitación que asegura que el EMPLEADO QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS y que es responsable de la preparación de los mismos entienda los procedimientos que se deben utilizar.

Reutilización de los alimentos

(G) Salvo como se especifica en el párrafo (H) de esta sección, los ALIMENTOS se podrán reutilizar como se especifica según el Subpárrafo 3-306.14 (B)(1) y (2).

Prohibición de alimentos reutilizados

(H) Los ALIMENTOS no se podrán reutilizar en las siguientes condiciones:

(1) Cualquier ALIMENTO que se ha servido a pacientes o clientes que están bajo precauciones de contacto en aislamiento médico o cuarentena, o en un entorno aislado de protección no se podrá reutilizar para servir a personas externas.

(2) Los envases de ALIMENTO provenientes de pacientes, clientes y otros CONSUMIDORES no se deberán reutilizar con PERSONAS en entornos aislados de protección.

Capítulo

4 Equipo, utensilios y mantelería

Partes

- 4-1 MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN
- 4-2 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN
- 4-3 NÚMEROS Y CAPACIDADES
- 4-4 UBICACIÓN E INSTALACIÓN
- 4-5 MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN
- 4-6 LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
- 4-7 DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
- 4-8 LAVADO Y PLANCHADO
- 4-9 PROTECCIÓN DE ARTÍCULOS LIMPIOS

4-1 MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN

Subpartes

- 4-101 **Multiuso**
- 4-102 **Desechables**

Multiuso

4-101.11 Características.

Los materiales que se usan en la construcción de UTENSILIOS y SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS de EQUIPOS no pueden permitir la salida de sustancias nocivas, o la transferencia de colores, olores o sabores a los alimentos. En condiciones de uso normales, los materiales deben tener las siguientes características: ^P

(A) Ser seguros. ^P

(B) Ser durables, RESISTENTES A LA CORROSIÓN y no absorbentes.

(C) Tener el peso y el grosor suficientes para soportar el LAVADO frecuente.

(D) Tener terminaciones que permitan que su superficie sea LISA y FÁCIL DE LIMPIAR.

(E) Ser resistentes a picaduras, astillamiento, agrietamiento, raspaduras, rayado, deformación y descomposición.

4-101.12 Limitaciones de uso de hierro fundido.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) y (C) de esta sección, el hierro fundido no se puede usar para UTENSILIOS o SUPERFICIES de EQUIPOS QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

(B) *El hierro fundido se puede usar como superficie para cocinar.*

(C) *El hierro fundido se puede usar en UTENSILIOS para servir ALIMENTOS si dichos UTENSILIOS se usan sólo como parte de un proceso ininterrumpido desde la cocción hasta el servicio.*

4-101.13 Limitaciones de uso de plomo.

(A) Los UTENSILIOS de cerámica, porcelana y cristal así como los UTENSILIOS decorativos como cerámica o porcelana pintada a mano que tengan contacto con ALIMENTOS durante su uso, no deben tener plomo o pueden tenerlo en niveles que no excedar los límites de las siguientes categorías de UTENSILIOS: ^P

Categoría de UTENSILIO	Descripción de artículo de cerámica	Cantidad máxima de plomo MG/L
Tazones, tazas y jarras para bebidas	Tazones para café	0.5
Recipientes cóncavos grandes (excepto jarras)	Cuencos \geq 1.1 litro (1.16 cuartos de galón)	1
Recipientes cóncavos (excepto tazas y tazones)	Cuencos $<$ 1.1 litro (1.16 cuartos de galón)	2.0
VAJILLA plana	Platos y platillos	3.0

(B) Las aleaciones de peltre que contengan más de un 0.05% de plomo no se pueden usar como una SUPERFICIE QUE TIENE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. ^P

(C) Las soldaduras y fundentes que contengan más de un 0.2% de plomo no se pueden usar como una SUPERFICIE QUE TIENE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

4-101.14 Limitaciones de uso de cobre.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, el cobre y las aleaciones de cobre, como el latón, no se pueden usar en contacto con ALIMENTOS que tengan un pH menor que 6 como en el caso del vinagre, el JUGO de frutas o el vino, ni para una conexión o tuberías instaladas entre un dispositivo de prevención de reflujo y un carbonatador. ^P

(B) El cobre y las aleaciones de este material se pueden usar en contacto con ingredientes de elaboración de cerveza que tengan un pH menor de 6, durante los procesos de prefermentación y fermentación de una empresa de elaboración de cerveza, tal como un bar que elabora su propia cerveza o una microcervecería.

4-101.15 Limitaciones de uso de metales galvanizados.

Los metales galvanizados no se pueden utilizar para UTENSILIOS O SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON ALIMENTOS de EQUIPOS que se usan en contacto con ALIMENTOS ácidos. ^P

4-101.16 Limitaciones de uso de esponjas.

Durante su utilización, las esponjas no pueden tocar SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON ALIMENTOS que estén en USO, DESINFECTADAS o limpias.

4-101.17 Limitaciones de uso de madera.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B), (C), y (D) de esta sección, la madera y el mimbre de origen vegetal no se pueden usar como SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

(B) El arce duro o una madera equivalente dura y de anillos apretados se puede usar para:

(1) tablas y bloques para cortar, mesas para amasar y utensilios como rodillos para amasar, varas para rosquillas, cuencos para ensaladas y palillos chinos; y

(2) paletas de madera que se usan en procesos de confitería para el raspado a presión de los hervidores, cuando se elaboran confites manualmente a una temperatura igual o superior a 110 °C (230 °F).

(C) Las frutas y verduras enteras, crudas y sin cortar, y los frutos secos con cáscara se pueden mantener en los contenedores de envío en los cuales se recibieron, hasta que las frutas, las verduras o los frutos secos se usen.

(D) Si por su naturaleza los ALIMENTOS requieren que se les quiten cáscaras, piel, cascarillas o conchas antes del consumo, los ALIMENTOS enteros, crudos y sin cortar se pueden mantener en los siguientes recipientes:

(1) de madera sin tratar; o

(2) de madera tratada si el tratamiento de los recipientes se realizó con un conservante que cumple con los requisitos especificados en 21 CFR 178.3800, Preservatives for wood [Conservantes para madera].

4-101.18 Limitaciones de uso de recubrimientos antiadherentes.

Los ARTÍCULOS DE COCINA multiuso, tales como sartenes, planchas, cacerolas, bandejas para hornear galletas y gofreras que tienen un revestimiento de resina de perfluorocarbono se deben usar con UTENSILIOS y productos de limpieza que no rayen ni raspen la superficie.

4-101.19 Superficies que no tienen contacto con los alimentos.

Las SUPERFICIES QUE NO TIENEN CONTACTO con los ALIMENTOS de los EQUIPOS, que se encuentran expuestas a salpicaduras, derrames u otro tipo de suciedad proveniente de los ALIMENTOS o que requiere una limpieza frecuente, se deben construir de un material RESISTENTE A LA CORROSIÓN, no absorbente y LISO.

Desechables

4-102.11 Características.

Los materiales que se usan para elaborar ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES:

(A) No pueden:

(1) permitir la salida de sustancias nocivas; ^P o

(2) transferir colores, olores o sabores a los ALIMENTOS.

(B) Deben ser:

(1) seguros; ^P y

(2) limpios.

4-2 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

Subpartes

4-201 Durabilidad y resistencia

4-202 Limpieza

4-203 Exactitud

4-204 Funcionalidad

4-205 Aceptabilidad

Durabilidad y resistencia

4-201.11 Equipos y utensilios.

Los EQUIPOS y UTENSILIOS se deben diseñar y construir con el fin de ser durables y de mantener sus cualidades características bajo condiciones normales de uso.

4-201.12 Dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos.

LOS DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS no pueden tener sensores o espigas hechos de vidrio, salvo los termómetros que tengan sensores o espigas de vidrio envueltos por un revestimiento inastillable, como los termómetros de caramelo. ^P

Limpieza

4-202.11 Superficies que tienen contacto con los alimentos.

(A) Las SUPERFICIES multiuso QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS deben:

- (1) ser lisas; ^{Pf}
- (2) carecer de roturas, juntas abiertas, grietas, astillas, inclusiones, agujeros e imperfecciones similares; ^{Pf}
- (3) carecer de ángulos internos, esquinas y fisuras afilados; ^{Pf}
- (4) estar terminadas de manera que tengan soldaduras y juntas ; ^{Pf} y
- (5) salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, deben ser accesibles a la limpieza y la inspección por medio de uno de los siguientes métodos:
 - (a) sin ser desmontadas; ^{Pf}
 - (b) desmontar sin usar herramientas; ^{Pf} o
 - (c) desmontar fácilmente mediante herramientas manuales que comúnmente se encuentran disponibles para el personal de mantenimiento y limpieza tales como destornilladores, pinzas, llaves españolas y llaves Allen. ^{Pf}

(B) El subpárrafo (A) (5) de esta sección no se aplica a los tanques de almacenamiento de aceite de cocina, ductos de distribución de aceites de cocina, o ductos o tubos de jarabes de BEBIDAS.

4-202.12 Equipo de LIS.

(A) Los EQUIPOS de LIS deben cumplir con las características especificadas según § 4-202.11 y se deben diseñar y construir de modo que:

(1) las soluciones de limpieza y DESINFECTANTES circulen por un sistema fijo y tengan contacto con todas las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS; ^{Pf} y

(2) el sistema sea de autodrenaje o las soluciones de limpieza y desinfectantes se puedan drenar completamente.

(B) Los EQUIPOS de LIS que no tengan un diseño que permita su desmontaje con el fin de limpiarlos, se deben diseñar con puntos de acceso para inspección. Esto es necesario para asegurar que todas las SUPERFICIES interiores QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS en todo el sistema fijo efectivamente se limpien.

4-202.13 Limitaciones de uso de roscas en "V" aguda.

Las roscas en "V" aguda no se pueden usar en *SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, salvo para los EQUIPOS de filtración o cocción de aceite caliente.*

4-202.14 Equipos para filtrar aceite caliente.

Los EQUIPOS para filtrar aceite caliente deben cumplir con las características especificadas según § 4-202.11 o § 4-202.12 y el recambio y la limpieza del filtro deben ser muy accesibles.

4-202.15 Abrelatas.

Las piezas de corte y perforación de los abrelatas se deben poder quitar con facilidad para su limpieza y reemplazo.

4-202.16 Superficies que no tienen contacto con los alimentos.

Las SUPERFICIES QUE NO TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS no deben tener salientes, proyecciones ni fisuras innecesarias, y se deben diseñar y construir de manera que se puedan limpiar sencillamente y que se facilite el mantenimiento.

4-202.17 Placas desmontables de protección contra el roce de los pies.

Las placas de protección contra el roce de los pies se deben diseñar de manera que las zonas detrás de ellas sean accesibles a la limpieza e inspección mediante los siguientes métodos:

(A) El desmontaje usando uno de los métodos especificados según el subpárrafo 4-202.11(A)(5) o la capacidad de abrirse.

(B) El desmontaje o la capacidad de abrirse sin desbloquear las puertas del EQUIPO.

4-202.18 Filtros de sistemas de ventilación por medio de campanas.

En caso de no estar diseñados para la limpieza in situ, los filtros u otros EQUIPOS DE extracción de grasa se deben diseñar para ser desmontados fácilmente para su limpieza y reemplazo.

Precisión

4-203.11 Dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos.

(A) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS que se gradúan sólo en Celsius o se encuentran doblemente graduados en Celsius y en Fahrenheit deben ser exactos en $\pm 1^{\circ}\text{C}$ en el rango de uso previsto.^{Pf}

(B) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS que están graduados sólo en Fahrenheit deben ser exactos en $\pm 2^{\circ}\text{F}$ en el rango de uso previsto.^{Pf}

4-203.12 Dispositivos de medición de la temperatura ambiente y del agua.

(A) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA ambiente y del agua que están graduados en Celsius o se encuentran doblemente graduados en Celsius y Fahrenheit se deben diseñar para ser fáciles de leer y exactos en $\pm 1.5^{\circ}\text{C}$ del rango de uso previsto. ^{Pf}

(B) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA ambiente y del agua que están graduados sólo en Fahrenheit deben ser exactos en $\pm 3^{\circ}\text{F}$ en el rango de uso previsto. ^{Pf}

4-203.13 Dispositivos de medición de la presión de equipos de lavado mecánico.

Los dispositivos de medición de presión que muestran las presiones que hay en el ducto de suministro de agua para el enjuague desinfectante, compuesto por agua caliente dulce, debe tener aumentos de 7 kilopascales (1 libra por pulgada cuadrada) o menos y debe ser exacto en ± 14 kilopascales (± 2 libras por pulgada cuadrada) en el rango indicado en la placa de datos del fabricante.

Funcionalidad

4-204.11 Prevención del goteo en sistemas de ventilación por medio de campanas.

Los sistemas de escape de la ventilación por campanas que se ubican en las áreas de preparación de ALIMENTOS y de LAVADO DE UTENSILIOS, entre los que se encuentran componentes como campanas, ventiladores, protecciones y canalización, se deben diseñar para evitar que la grasa o la condensación drenen o goteen en los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, y ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES.

4-204.12 Aberturas, cierres y deflectores de los equipos.

(A) Una cubierta o tapa para EQUIPOS debe traslapar la abertura y estar inclinada para drenar.

(B) Una abertura ubicada en la parte superior de la unidad de un EQUIPO, que está diseñada para uso con cubierta o tapa, se debe embridar al menos 5 milímetros hacia arriba (dos décimos de una pulgada).

(C) Salvo como se especifica según ¶ (D) de esta sección, las tuberías fijas, los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA, los ejes rotativos y otras piezas del equipo deben poseer una junta impermeable en el lugar donde el artículo entra al EQUIPO.

(D) Si no posee una junta impermeable:

(1) las tuberías, los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA, los ejes rotativos y otras piezas que se ubican en las aberturas se deben equipar con una plataforma diseñada para desviar la condensación, gotas y polvo que se dirigen de las aberturas a los ALIMENTOS ; y

(2) la abertura se debe embridar como se especifica según ¶ (B) de esta sección.

4-204.13 Protección de equipos dispensadores y alimentos.

En los EQUIPOS que dispensan o expenden ALIMENTOS líquidos o hielo sin ENVASAR se debe cumplir con lo siguiente:

(A) Las superficies del tubo de alimentación, del conducto, del orificio y de las salpicaduras que se encuentran directamente sobre el envase que recibe los ALIMENTOS, se deben diseñar de manera que las gotas provenientes de la condensación y de las salpicaduras se desvíen de la abertura del envase que recibe los ALIMENTOS. Dicho diseño puede incluir barreras, deflectores o plataformas de goteo.

(B) El tubo de alimentación, el conducto y el orificio se deben proteger del contacto manual por medio de pausas, por ejemplo.

(C) El tubo de alimentación o conducto, y el orificio de los EQUIPOS que se usan para expender ALIMENTOS líquidos o hielo sin ENVASAR a CONSUMIDORES de un sistema de autoservicio, se deben diseñar de manera que se encuentren protegidos del polvo, los insectos, los roedores y otros tipos de contaminación. Esto se realiza mediante una puerta de cierre automático si el EQUIPO está:

(1) ubicado en una zona del exterior que no ofrece de ninguna otra manera la protección que entrega un recinto contra la lluvia, residuos llevados por el viento, insectos, roedores y otros contaminantes que se encuentran en el ambiente; o

(2) disponible para autoservicio durante horas en las que no se encuentra bajo la total supervisión de un empleado que manipula alimentos.

(D) Tanto la palanca accionadora del EQUIPO o mecanismo dispensador como el dispositivo de rellenado del EQUIPO dispensador de bebidas para el CONSUMIDOR de un sistema de autoservicio, se deben diseñar de manera que eviten tocar la zona de contacto labial de los vasos o tazas que se rellenan.

(E) Los EQUIPOS dispensadores en los que se mantienen CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS en forma de líquido homogéneo fuera de los requisitos de control de temperatura, como se especifica según §3- 501.16(A), deben:

(1) estar específicamente diseñados y equipados para mantener la esterilidad comercial de los ALIMENTOS ENVASADOS de manera aséptica en forma de líquido homogéneo con una duración específica, desde el momento de abertura del ENVASE dentro del EQUIPO; ^P y

(2) cumplir con los requisitos de este equipo como se especifica en *NSF/ANSI 18-2006-Equipos manuales dispensadores de alimentos y bebidas (Manual Food and Beverage Dispensing Equipment)*. ^P

4-204.14 Plataforma de cierre de la máquina expendedora.

El compartimento dispensador de una MÁQUINA EXPENDEDORA, como por ejemplo una máquina que se diseñó para expender refrigerios ya ENVASADOS que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) tales como papas fritas, mezclas de cereales y frutos secos, y *pretzels*, debe estar equipado con una puerta de cierre automático o una cubierta si la máquina tiene las siguientes características:

(A) Está ubicada en una zona del exterior que no ofrece de ninguna otra manera la protección que entrega un recinto contra la lluvia, residuos llevados por el viento, insectos, roedores y otros contaminantes que se encuentran en el ambiente.

(B) Está disponible para autoservicio durante horas en las que no se encuentra bajo la total supervisión de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS.

4-204.15 Cojinetes y cajas de cambio a prueba de filtraciones.

Los EQUIPOS que contienen cojinetes y cajas de cambios que necesitan lubricantes, se deben diseñar y construir de manera que el lubricante no se filtre, gotee ni se dirija obligatoriamente a los alimentos o a las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

4-204.16 Separación de las tuberías de las bebidas.

Salvo la placas frías que se construyen completamente con un depósito de almacenamiento de hielo, las tuberías de las bebidas y los dispositivos de enfriamiento de bebidas por medio de placas frías no se pueden instalar en contacto con hielo almacenado.

4-204.17 Separación de desagües de unidades de hielo.

Los ductos de desagüe de residuos líquidos no pueden pasar a través de una máquina de hielo o un depósito de almacenamiento de hielo.

4-204.18 Separación de la unidad condensadora.

Si una unidad condensadora es un componente integral de un EQUIPO, dicha unidad se debe separar de los ALIMENTOS y de la zona de almacenamiento de ALIMENTOS por medio de una barrera a prueba de polvo.

4-204.19 Abrelatas en máquinas expendedoras.

Las piezas cortantes o perforadoras de los abrelatas que se encuentran en MÁQUINAS EXPENDEDORAS se deben proteger del contacto manual, el polvo, los insectos, los roedores y otros tipos de contaminación.

4-204.110 Tanques de moluscos.

(A) Salvo como se especifica según ¶ (B) de esta sección, los tanques de exhibición con sistema de soporte vital para los MOLUSCOS no se pueden usar para almacenar ni exhibir mariscos que se ofrecen para el consumo humano; esto se debe marcar claramente de modo que sea obvio para el CONSUMIDOR que los mariscos se encuentran solo en exhibición.^P

(B) los acuarios con sistema de soporte vital para MOLUSCOS que se usan para almacenar o exhibir los mariscos que se ofrecen para consumo humano, se deben manejar y mantener de acuerdo con un PERMISO DE DESVIACIÓN otorgado por la AUTORIDAD REGULADORA como se especifica en § 8-103.10 y en un plan HACCP que:^{Pf}

(1) debe ser emitido por el TITULAR DEL PERMISO y APROBADO como se especifica según § 8103,11;^{Pf} y

(2) garantice que:

(a) el agua usada con los PESCADOS diferente a la de los MOLUSCOS, no entre al acuario; ^{Pf}

(b) no se comprometa la seguridad y calidad original de los mariscos por el uso del acuario; ^{Pf} y

(c) la identidad de la fuente de los MARISCOS CON CONCHAS se retenga como se especifica según § 3-203.12. ^{Pf}

4-204.111 Apagado automático de máquinas expendedoras.

(A) Las máquinas que expenden CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS deben tener un control automático que evite que la máquina venda ALIMENTOS si:

(1) hay una interrupción en el suministro eléctrico, falla mecánica u otro problema que ocasione que la temperatura interna de la máquina no pueda mantener los ALIMENTOS como se especifica según el Capítulo 3; ^P y

(2) si se produce algún problema que se especifica según el subpárrafo (A)(1) de esta sección, hasta que se repare y repongan con ALIMENTOS mantenidos a temperaturas que se especifican según el Capítulo 3. ^P

(B) Cuando se activa el apagado automático de una máquina expendedora de CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS:

(1) la temperatura ambiente en una máquina expendedora refrigerada no puede exceder los 5 °C (41 °F) por más de 30 minutos inmediatamente tras haberla repuesto, puesto en funcionamiento o abastecido; ^P o

(2) la temperatura ambiente en una máquina expendedora de mantenimiento en caliente no puede exceder los 57 °C (135 °F) por más de 120 minutos inmediatamente tras haberla repuesto, puesto en funcionamiento o abastecido. ^P

4-204.112 Dispositivos de medición de la temperatura.

(A) En una unidad refrigerada mecánicamente o de mantenimiento caliente de ALIMENTOS, se debe ubicar el sensor

del DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA, para medir la temperatura ambiente o la temperatura simulada de un producto, en la parte de mayor temperatura de una unidad refrigerada mecánicamente y en la parte de menor temperatura de una unidad de mantenimiento caliente de ALIMENTOS.

(B) Salvo como se especifica en ¶ (C) de esta sección, los EQUIPOS de mantenimiento en caliente y frío usados para los CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS, deben estar diseñados y equipados para incluir al menos un DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA incorporado o fijo permanentemente y ubicado en una posición de fácil visión de la pantalla de la temperatura del dispositivo.

(C) *El párrafo (B) de esta sección no se aplica a EQUIPOS para los que la ubicación de un DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA no es un medio práctico para medir la temperatura ambiente que rodea los ALIMENTOS, ya sea por el diseño, tipo y uso de los EQUIPOS; tal como los alambres de gran resistencia eléctrica, lámparas caloríficas, placas frías, cacerolas para baño maría, tablas de vapor, armarios para transportar comidas por separado y barras de ensaladas.*

(D) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA deben estar diseñados para leerse fácilmente.

(E) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA y los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA del agua en las máquinas LAVAVAJILLAS deben tener una escala numérica, registros impresos o lector digital en incrementos no mayores a 1 °C o 2 °F en el rango previsto para usar.^{Pf}

4-204.113 Especificaciones del funcionamiento de la placa de datos de las máquinas lavavajillas.

Las máquinas LAVAVAJILLAS deben tener una placa de datos de fácil acceso y lectura, adherida al lavavajillas por el fabricante, y debe indicar el diseño y las especificaciones de funcionamiento, entre las que se incluye:

(A) la temperatura requerida para lavar, enjuagar, y DESINFECTAR;

(B) la presión requerida para el enjuague DESINFECTANTE con

agua dulce, salvo que la máquina esté diseñada para usar sólo un enjuague DESINFECTANTE ayudado por bomba; y

(C) la velocidad de la cinta para las máquinas con cinta transportadora o la duración del ciclo para los lavavajillas de cesta fija.

4-204.114 Deflectores internos en las máquinas lavavajillas.

Los estanques de lavado y enjuague de las máquinas LAVAVAJILLAS deben tener deflectores, cortinas u otros medios para minimizar la contaminación cruzada de las soluciones en dichos estanques.

4-204.115 Dispositivos de medición de temperatura en las máquinas lavavajillas.

Los lavavajillas deben tener un DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA que indique la temperatura del agua:

(A) en cada estanque de lavado y enjuague; ^{Pf} y

(B) a medida que el agua entra al colector de enjuague final de DESINFECCIÓN con agua caliente o al estanque de solución DESINFECTANTE química. ^{Pf}

4-204.116 Cestas, calentadores y equipos para el lavado de utensilios manual.

Si se usa agua caliente para DESINFECTAR en las operaciones manuales de lavado de utensilios, el compartimiento de DESINFECCIÓN del fregadero debe:

(A) estar diseñado con un calentador incorporado que pueda mantener el agua con una temperatura no menor a los 77 °C (171 °F); ^{Pf} y

(B) tener una cesta o canasta que permita una inmersión total de los equipos y utensilios en agua caliente. ^{Pf}

4-204.117 Dispensador automático de detergentes y desinfectantes en las máquinas lavavajillas.

Las máquinas LAVAVAJILLAS que se instalan tras la adopción del Código por parte de la AUTORIDAD REGULADORA, deben:

(A) dispensar automáticamente detergentes y DESINFECTANTES; ^{Pf} e

(B) incorporar un medio visual para verificar que los detergentes y DESINFECTANTES se dispensaron o una alarma visual o sonora que indique cuando los detergentes y DESINFECTANTES no se dispensan en los respectivos ciclos de lavado y DESINFECCIÓN. ^{Pf}

4-204.118 Dispositivo de presión de flujo en las máquinas lavavajillas.

(A) Las máquinas LAVAVAJILLAS que tienen un enjuague DESINFECTANTE de agua caliente deben poseer un manómetro o un dispositivo, tal como un transductor, que mida y muestre la presión del agua en el ducto de suministro justo antes de ingresar al LAVAVAJILLAS; y

(B) si el dispositivo de medición de presión del flujo está corriente arriba de la válvula de control del enjuague DESINFECTANTE con agua caliente, el dispositivo debe estar montado en una válvula del tamaño de tubería de hierro (IPS, por sus siglas en inglés) de 6.4 milímetros o ¼ pulgada.

(C) *Los párrafos (A) y (B) de esta sección no se aplican a las máquinas que usan sólo un enjuague DESINFECTANTE por recirculación o ayudado por bomba.*

4-204.119 Autodrenaje de los fregaderos y escurrideros.

Los fregaderos y escurrideros de los fregaderos para el lavado de utensilios y las máquinas lavavajillas deben tener autodrenaje.

4-204.120 Drenaje en los compartimientos de los equipos.

Los compartimientos de los EQUIPOS; que están expuestos a la acumulación de humedad debido a la condensación, goteos de ALIMENTOS o BEBIDAS, o el derretimiento de hielo; deben estar inclinados hacia un desagüe para que se realice un drenaje completo.

4-204.121 Desechos líquidos en las máquinas expendedoras.

(A) Las MÁQUINAS EXPENDEDORAS diseñadas para almacenar BEBIDAS en ENVASES hechos de productos de papel, deben tener dispositivos de desviación y bandejas o sumideros de retención para los goteos de los envases.

(B) Las MÁQUINAS DISPENSADORAS que dispensan ALIMENTOS a granel deben:

(1) tener un receptáculo para desechos montado en el interior y en el cual se acumulen los goteos, derrames, rebaleses u otros desechos internos; y

(2) tener un dispositivo de apagado automático que detenga el funcionamiento de la máquina antes de que se rebalse el receptáculo de desechos.

(C) Los dispositivos que se especifican según el subpárrafo (B)(2) de esta sección, deben evitar que siga corriendo agua o ALIMENTOS líquidos en caso de haber una falla en un dispositivo de control del flujo en el sistema de agua o ALIMENTOS líquidos o una acumulación de desechos que pueda provocar un rebalse en el receptáculo de desechos.

4-204.122 Movilidad de los aparatos transportadores de lotes.

Los aparatos como las plataformas rodantes, pálets, estantes y plataformas que se usan para almacenar y transportar grandes cantidades de ALIMENTOS ENVASADOS en un lote envuelto, deben estar diseñados para moverlos a mano o con aparatos como las carretillas de mano y montacargas dispuestos convenientemente.

4-204.123 Puertas y aberturas de las máquinas expendedoras.

(A) Las puertas y las tapas de las aberturas de acceso de las MÁQUINAS EXPENDEDORAS para los ALIMENTOS y almacenamientos de envases, deben ser muy apretadas, de tal manera que el espacio de toda la superficie de contacto entre las puertas o tapas y el gabinete de la máquina (cuando las puertas o cubiertas estén cerradas) no sea mayor a 1.5 milímetro o 1/16 pulgada; lo que se logra:

(1) cubriendo con persianas, pantallas o materiales que proporcionen una abertura equivalente no mayor a 1.5 milímetro o 1/16 pulgada. Cernidos de malla 12 o superior, hasta 2.5 centímetros (malla 12 hasta 1 pulgada) cumplen este requerimiento;

(2) con un ensamblaje correcto;

(3) con superficies de contacto de al menos 13 milímetros o ½ pulgada de ancho; o

(4) jambas o superficies usadas para formar un acceso con forma de L a la superficie de contacto.

(B) Las aberturas de la conexión de servicio de las MÁQUINAS EXPENDEDORAS de la pared exterior de la máquina, deben estar cerradas con sellos, abrazaderas o arandelas para que las aberturas no sean mayores a 1.5 milímetros o 1/16 pulgada.

Aceptabilidad

4-205.10 Certificación y clasificación de los equipos de alimentos.

Los EQUIPOS DE ALIMENTOS que están certificados o clasificados para una desinfección por un programa de certificación acreditado del Instituto Nacional de Normalización Estadounidense (ANSI, *American National Standards Institute*) deben cumplir las partes 4-1 y 4-2 de este capítulo.

4-3 NÚMEROS Y CAPACIDADES

Subpartes

4-301	Equipos
4-302	Utensilios, dispositivos de medición de la temperatura y de pruebas
4-303	Suministro de agentes de limpieza y desinfectantes

Equipos

4-301.11 Capacidades de enfriamiento, calentamiento y mantenimiento.

Los EQUIPOS para enfriar y calentar ALIMENTOS y para mantenerlos fríos y calientes, deben ser suficientes en cantidad y capacidad para proporcionar temperaturas a los ALIMENTOS como se especifica según el Capítulo 3. ^{Pf}

4-301.12 Requerimientos de los compartimientos de los fregaderos para el lavado de utensilios manual.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (C) de esta sección, debe haber un fregadero con al menos 3 compartimientos para lavar, enjuagar y DESINFECTAR manualmente los EQUIPOS y UTENSILIOS. ^{Pf}

(B) Los compartimientos de los fregaderos deben ser lo suficientemente grandes como para sumergir los EQUIPOS y UTENSILIOS de mayor tamaño. Si los EQUIPOS o UTENSILIOS son muy grandes para los fregaderos, se debe usar un LAVAVAJILLA o EQUIPO alternativo como se especifica en ¶ (C) de esta sección. ^{Pf}

(C) *Se puede usar equipos para el lavado de utensilios manual cuando se presenten necesidades o restricciones especiales de limpieza y si su uso está APROBADO. Entre los equipos alternativos para el lavado de utensilios manual se encuentran:*

(1) *rociadores de detergente de alta presión;*

(2) *agentes espumantes de detergente en aerosol de baja presión o presión en línea;*

(3) *otros EQUIPOS de limpieza de funciones específicas;*

(4) *cepillos u otros implementos;*

(5) *fregaderos de 2 compartimientos como se especifica según ¶¶ (D) y (E) de esta sección; o*

(6) *receptáculos que reemplacen los compartimientos de un fregadero multicompartimiento.*

(D) Antes de usar un fregadero de dos compartimientos:

(1) el TITULAR DEL PERMISO debe haberlo APROBADO; y

(2) el TITULAR DEL PERMISO debe limitar la cantidad de los ARTÍCULOS DE COCINA limpios y DESINFECTADOS en el fregadero de 2 compartimientos y debe limitar el LAVADO DE UTENSILIOS para las operaciones de limpieza en lote de los ARTÍCULOS DE COCINA, como cuando se corta un tipo de carne CRUDA o de otro tipo, o durante la limpieza al final del turno, y además el TITULAR DEL PERMISO debe:

(a) preparar las soluciones de limpieza y DESINFECCIÓN inmediatamente antes de usarse y se deben secar inmediatamente tras su uso, y

(b) usar un detergente DESINFECTANTE y aplicarlo de acuerdo con las instrucciones de uso dadas por el fabricante y como se especifica según § 4-501.115, o

(c) usar el paso de la inmersión DESINFECTANTE con agua caliente como se especifica según ¶ 4-603.16(C).

(E) Los fregaderos de 2 compartimientos no se pueden usar en las operaciones de LAVADO DE UTENSILIOS en las cuales se usan soluciones de limpieza y DESINFECCIÓN para un flujo continuo o intermitente de ARTÍCULOS DE COCINA o VAJILLA en un proceso constante de LAVADO DE UTENSILIOS.

4-301.13 Escurrideros.

Debe haber escurrideros, organizadores de UTENSILIOS o mesas lo suficientemente grandes como para acomodar todos los artículos sucios y limpios que se pueden acumular durante las horas de funcionamiento del local, con el fin de mantener todos los UTENSILIOS necesarios antes de la limpieza y después de la DESINFECCIÓN.

4-301.14 Eficacia de los sistemas de campanas de ventilación.

Los sistemas y dispositivos de campanas de ventilación deben ser suficientes en cantidad y capacidad para prevenir la acumulación de grasa o condensación en las paredes y cielos.

4-301.15 Lavadoras y secadoras.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, si la vestimenta de trabajo o los MANTELES se lavan en los LOCALES, se debe usar una lavadora y secadora mecánica.

(B) *Si en los LOCALES sólo se lavan los trapos de limpieza para secar la humedad o si se secan como se especifica según § 4-901.12, no es necesario tener una lavadora y secadora mecánica.*

Utensilios, dispositivos de medición de la temperatura y de pruebas

4-302.11 Utensilios para las operaciones de autoservicio del consumidor.

Los UTENSILIOS dispensadores de ALIMENTOS deben estar disponibles en cada bandeja que se ofrecen en los lugares de autoservicio como los bufés o barras de ensaladas.^{Pf}

4-302.12 Dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos.

(A) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS deben estar disponibles fácilmente para garantizar el cumplimiento y mantenimiento de la temperatura de los ALIMENTOS como se especifica según el Capítulo 3.^{Pf}

(B) Un DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA (con una sonda de pequeño diámetro que está diseñada para medir la temperatura de masas delgadas) debe estar disponible fácilmente para medir de manera precisa la temperatura de los ALIMENTOS, tal como las hamburguesas y filetes de PESCADO.^{Pf}

4-302.13 Dispositivos de medición de la temperatura para el lavado manual de utensilios.

(A) En las operaciones de LAVADO manual DE UTENSILIOS, debe haber un DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA y debe estar disponible fácilmente para medir la temperatura en el lavado y DESINFECCIÓN.^{Pf}

(B) En las operaciones mecánicas de LAVADO DE UTENSILIOS, se debe suministrar un indicador de registro de la temperatura y debe estar disponible fácilmente para medir la temperatura de la superficie del UTENSILIO.^{Pf}

4-302.14 Soluciones desinfectantes, dispositivos de pruebas.

Debe haber un conjunto de prueba u otro dispositivo que mida de manera precisa la concentración en MG/L de las soluciones DESINFECTANTES.^{Pf}

Agentes de limpieza y desinfectantes

4-303.11 Suministro de agentes de limpieza y desinfectantes.

(A) Se suministrarán los agentes de limpieza que se utilizan para limpiar EQUIPOS y UTENSILIOS como se especifica según las Partes 4-6, y estos estarán disponibles para su utilización durante el horario completo de funcionamiento.

(B) Con excepción de aquellos que se elaboran *in situ* en el momento que se van a utilizar, se suministrarán los DESINFECTANTES químicos que se utilizan para limpiar EQUIPOS y UTENSILIOS como se especifica según las Partes 4-7, y estos estarán disponibles para su utilización durante el horario completo de funcionamiento.

4-4 UBICACIÓN E INSTALACIÓN

Subpartes

4-401	Ubicación
4-402	Instalación

Ubicación

4-401.11 Prevención de la contaminación en equipos, lavadoras y secadoras de ropa, y gabinetes de almacenamiento.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, un equipo, un gabinete usado para almacenar ALIMENTOS o un gabinete usado para almacenar MANTELERÍA lavada y planchada, o EQUIPOS, UTENSILIOS, o artículos y servicios DESECHABLES limpios y DESINFECTADOS, no se pueden ubicar:

- (1) en vestidores;
- (2) en baños;
- (3) en salas de basura;
- (4) en salas mecánicas;

(5) debajo de ductos de alcantarillas que no estén protegidos para evitar posibles goteos;

(6) debajo de ductos para el suministro de agua con filtraciones, como cabezas de rociadores automáticos contra incendio o debajo de ductos donde el agua se ha condensado;

(7) debajo de cajas de escaleras abiertas; o

(8) debajo de otras fuentes de contaminación.

(B) *Un gabinete de almacenamiento usado para MANTELERÍA o ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES se puede guardar en un vestidor.*

(C) Si se posee una lavadora o secadora de ropa mecánica, se debe ubicar de manera que quede protegida de la contaminación y donde no haya ALIMENTOS expuestos; EQUIPOS, MANTELERÍA, UTENSILIOS limpios; ni ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES fuera de su envoltura.

Instalación

4-402.11 Espacio o sellado de equipos fijos.

(A) Los EQUIPOS que son fijos, debido a que no son FÁCILES DE MOVER, se deben instalar de manera que:

- (1) haya suficiente espacio como para permitir la limpieza a los lados, detrás y arriba de los EQUIPOS;
- (2) estén separados de los equipos contiguos, paredes y cielos rasos a una distancia de no más de 1 milímetro o 1/32 pulgada; o
- (3) se encuentren SELLADOS a los EQUIPOS o paredes contiguos, si los EQUIPOS están expuestos a derrames o filtraciones.

(B) Los EQUIPOS MONTADOS EN EL MOSTRADOR que no son FÁCILES DE MOVER se deben instalar de modo que permitan la limpieza de los EQUIPOS y de las áreas que se encuentran debajo y alrededor de los mismos, para lo cual deben estar:

- (1) SELLADOS; o
- (2) elevados en patas como se especifica en ¶ 4-402.12(D).

4-402.12 Elevación o sellado de equipos fijos.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) y (C) de esta sección, los EQUIPOS montados al piso que no son FÁCILES DE MOVER, deben estar SELLADOS al piso o elevados en patas que proporcionen un espacio de 15 centímetros (6 pulgadas) como mínimo entre el piso y el EQUIPO.

(B) Si no existe ninguna parte del piso bajo los EQUIPOS montados al piso que tenga más de 15 centímetros (6 pulgadas) desde el punto de acceso de la limpieza, el espacio puede ser de sólo 10 centímetros (4 pulgadas).

(C) *Esta sección no se aplica a las unidades para exhibir como estanterías, unidades de refrigeración, y unidades de congelación que se ubican en áreas de compra del CONSUMIDOR en una tienda de venta al por menor de ALIMENTOS, si el piso debajo de las unidades se mantiene limpio.*

(D) Salvo como se especifica en ¶ (E) de esta sección, los EQUIPOS montados en el mostrador que no son FÁCILES DE MOVER, se deben elevar en patas que proporcionen un espacio de 10 centímetros (4 pulgadas) como mínimo entre el piso y el EQUIPO.

(E) *El espacio entre la mesa y el EQUIPO MONTADO AL MESÓN puede ser de:*

(1) *7.5 centímetros (3 pulgadas) si la distancia horizontal de la parte superior de la mesa debajo del equipo no es más de 50 centímetros (20 pulgadas) a partir del punto de acceso del proceso de limpieza; o*

(2) *5 centímetros (2 pulgadas) si la distancia horizontal de la parte superior de la mesa debajo del EQUIPO no es más de 7.5 centímetros (3 pulgadas) a partir del punto de acceso del proceso de limpieza.*

4-5 MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN

Subpartes

4-501

Equipos

4-502

Utensilios y dispositivos de medición de la temperatura y la presión

Equipos

4-501.11 Buenas condiciones y ajustes apropiados.

(A) Los EQUIPOS se deben mantener en un estado y condiciones de reparación que cumplan con los requisitos especificados en las Partes 4-1 y 4-2.

(B) Los componentes del EQUIPO como puertas, sellos, bisagras, mecanismos de cierre y placas de protección contra el roce de los pies se deben mantener intactos, apretados y

ajustados de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

(C) Las piezas de corte o perforación de los abrelatas se deben mantener afiladas para minimizar la generación de fragmentos de metal que puedan contaminar los ALIMENTOS al momento de abrir el envase.

4-501.12 Superficies de corte.

Las superficies, tales como los bloques y tablas para cortar, que están sujetas a raspaduras y rayado se deben volver a revestir si ya no es posible limpiarlas y DESINFECTARLAS eficazmente, o se deben desechar si no se pueden volver a revestir.

4-501.13 Hornos microondas.

Los hornos microondas deben cumplir con los estándares de seguridad especificados en 21 CFR 1030.10 Microwave ovens [Hornos microondas].

4-501.14 Frecuencia de limpieza para equipos de lavado de utensilios.

Los lavavajillas, los compartimientos del fregadero, los cuencos u otros receptáculos usados para el lavado y enjuague de los equipos, utensilios o alimentos crudos, o para el lavado y planchado de los trapos de limpieza; y escurrideros u otros equipos que se utilicen para sustituir a los escurrideros como se especifica en § 4-301.13, se deben limpiar con la siguiente frecuencia:

(A) Antes de usarlos.

(B) Durante el día con la frecuencia que sea necesaria para evitar la recontaminación de los EQUIPOS y UTENSILIOS y para asegurar que el EQUIPO realice la función para la que está destinado.

(C) Si se usan, al menos cada 24 horas.

4-501.15 Instrucciones de funcionamiento del fabricante para máquinas lavavajillas.

(A) Una máquina LAVAVAJILLAS y sus componentes auxiliares se deben operar de acuerdo con la placa de datos de la máquina y otras instrucciones del fabricante.

(B) La velocidad de la cinta o la duración de los ciclos automáticos de una máquina LAVAVAJILLAS se debe mantener con exactitud de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

4-501.16 Limitaciones de uso de fregaderos para el lavado de utensilios.

(A) Un fregadero para el LAVADO DE UTENSILIOS no se puede usar para el lavado de manos, como se especifica en § 2-301.15.

(B) Si un fregadero para el LAVADO DE UTENSILIOS se usa para lavar trapos de limpieza, lavar frutas y verduras, o descongelar ALIMENTOS, el fregadero se debe limpiar como se especifica en § 4-501.14 antes y después de cada vez que se utilice para los fines mencionados. Los fregaderos que se usen para lavar o descongelar ALIMENTOS se deben DESINFECTAR, como se especifica en la Parte 4-7, antes y después de utilizarlos para lavar frutas y verduras o descongelar ALIMENTOS.

4-501.17 Agentes de limpieza para equipos de lavado de utensilios.

Cuando el compartimiento de lavado de un fregadero, de un lavador mecánico o el receptáculo de lavado de un EQUIPO de LAVADO DE UTENSILIOS manual, como se especifica en ¶ 4-301.12(C), se use para LAVAR UTENSILIOS, debe contener una solución de lavado hecha con jabón, detergente, limpiador ácido, limpiador alcalino, desengrasante, limpiador abrasivo u otro agente de limpieza de acuerdo con las instrucciones entregadas al respecto por el fabricante. ^{Pf}

4-501.18 Soluciones limpias para equipos de lavado de utensilios.

Las soluciones de lavado, enjuague y desinfección se deben mantener limpias.

4-501.19 Temperatura de la solución de lavado para equipos manuales de lavado de utensilios.

La temperatura de la solución de lavado en EQUIPOS manuales de LAVADO DE UTENSILIOS se debe mantener a no menos de 43 °C (110 °F) o a la temperatura especificada en las instrucciones dadas por el fabricante en la etiqueta del agente de limpieza. ^{Pf}

4-501.110 Temperatura de la solución de lavado para equipos mecánicos de lavado de utensilios.

(A) La temperatura de la solución de lavado en lavavajillas con un sistema de aspersión que usan agua caliente para DESINFECTAR, no puede ser inferior a:

(1) 74 °C (165 °F), para una máquina de cesta fija y temperatura única; ^{Pf}

(2) 66 °C (150 °F), para una máquina de cesta fija y temperatura dual; ^{Pf}

(3) 71 °C (160 °F), para una máquina con tanque único, con cinta transportadora y temperatura dual; ^{Pf} o

(4) 66 °C (150 °F), para una máquina con multitanque, con cinta transportadora y multitemperatura. ^{Pf}

(B) La temperatura de la solución de lavado en lavavajillas con un sistema de aspersión que usan productos químicos para DESINFECTAR no puede ser inferior a 49 °C (120 °F). ^{Pf}

4-501.111 Temperaturas de desinfección con agua caliente para equipos manuales de lavado de utensilios.

Si en una operación manual se usa la inmersión en agua caliente para DESINFECTAR, la temperatura del agua debe ser igual o superior a 77 °C (171 °F). ^P

4-501.112 Temperaturas de desinfección con agua caliente para equipos mecánicos de lavado de utensilios.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, en una operación mecánica la temperatura del enjuague DESINFECTANTE, compuesto por agua caliente dulce, a medida que ingresa en el colector no puede ser superior a 90 °C (194 °F) o inferior a: ^{Pf}

(1) 74 °C (165 °F), para una máquina de cesta fija y temperatura única; ^{Pf} o

(2) 82 °C (180 °F), para todas las otras máquinas. ^{Pf}

(B) La temperatura máxima especificada en ¶ (A) de esta sección, no aplica a los sistemas de alta presión y temperatura que cuentan con dispositivos tipo varillas, de uso manual y de aspersión que se utilizan para la limpieza in situ y la DESINFECCIÓN de los EQUIPOS tales como sierras para carne.

4-501.113 Presión de desinfección para equipos mecánicos de lavado de utensilios.

La presión del flujo del enjuague DESINFECTANTE, compuesto por agua caliente dulce, en una máquina lavavajillas, que se mide en el ducto de agua con flujo descendente o ascendente que parte inmediatamente desde el valor de control del enjuague DESINFECTANTE compuesto por agua caliente dulce, debe estar dentro del rango especificado en la placa de datos del fabricante de la máquina y no puede ser inferior a 35 kilopascales (5 libras por pulgada cuadrada) o superior a 200 kilopascales (30 libras por pulgada cuadrada).

4-501.114 Temperatura, pH, concentración y dureza de equipos de lavado de utensilios manuales y mecánicos y desinfección química.

Un DESINFECTANTE químico que se usa en una solución DESINFECTANTE para una operación manual o mecánica en los períodos de contacto especificados en ¶ 4-703.11(C) debe cumplir con los criterios estipulados en § 7-204.11 Criterios de desinfectantes, se deben usar de conformidad con las instrucciones de uso de la etiqueta que están aprobadas por la EPA y se debe utilizar como se indica a continuación ^P:

(A) Una solución de cloro debe tener una temperatura mínima basada en la concentración y el PH de la solución, como se señala en la siguiente tabla. ^P

Rango de concentración	Temperatura mínima	
MG/L	PH 10 o menos °C (°F)	PH 8 o menos °C (°F)
25 – 49	49 (120)	49 (120)
50 – 99	38 (100)	24 (75)
100	13 (55)	13 (55)

(B) Una solución de yodo debe tener:

- (1) una temperatura mínima de 20 °C (68 °F); ^P
- (2) un PH igual o inferior a 5.0 o un PH que no sea superior al nivel en que, según el fabricante, la solución es eficaz; ^P y
- (3) una concentración entre 12.5 MG/L y 25 MG/L. ^P

(C) Una solución de amonio cuaternario debe:

- (1) tener una temperatura mínima de 24 °C (75 °F); ^P
- (2) tener una concentración como se especifica en § 7-204.11 y como señalan las indicaciones de uso del fabricante incluidas en la etiqueta; ^P y

(3) usarse solamente en agua con 500 MG/L de dureza o menos, o en agua que tiene una dureza no superior a la especificada en las instrucciones de uso de la etiqueta que están aprobadas por la EPA.

(D) Si se usa otra solución de un producto químico como se especifica en ¶¶ (A) - (C) de esta sección, el TITULAR DEL PERMISO debe demostrarle a la AUTORIDAD REGULADORA que la solución efectivamente DESINFECTA y el uso de la solución debe ser APROBADO. ^P

(E) Si se usa un DESINFECTANTE químico diferente al cloro, yodo o amonio cuaternario, se debe aplicar de conformidad con las instrucciones de uso de la etiqueta que están aprobadas por la EPA. ^P y

(F) Si un equipo ubicado *in situ* en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS elabora un DESINFECTANTE químico, este se utilizará como se especifica en ¶¶ (A) - (D) de esta sección y será elaborado por un equipo que:

(1) cumpla con la reglamentación especificada en §§ 2(q)(1) y 12 de la Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Raticidas (FIFRA, por su sigla en inglés),^P

(2) cumpla con 40 CFR 152.500 Requirement for Devices [Requisitos de equipos] y 40 CFR 156.10 Labeling Requirements [Requisitos de etiquetado],^P

(3) exhiba en el equipo el número de registro EPA del fabricante del equipo, ^{Pf} y

(4) se opere y mantenga de acuerdo con las instrucciones del fabricante ^{Pf}

4-501.115 Desinfección química por medio de detergentes desinfectantes para equipos manuales de lavado de utensilios.

Si se usa un detergente DESINFECTANTE con el objeto de DESINFECTAR durante un procedimiento de limpieza y DESINFECCIÓN en el que no existe un agua de enjuague distinta entre los procesos de lavado y de DESINFECCIÓN, el agente que se aplica en el proceso de DESINFECCIÓN debe ser el mismo detergente desinfectante que se usa en el proceso de lavado.

4-501.116 Determinación de la concentración del desinfectante químico para equipos de lavado de utensilios.

La concentración de la solución DESINFECTANTE se debe determinar con exactitud mediante un conjunto de prueba u otro dispositivo. ^{Pf}

Utensilios y dispositivos de medición de la temperatura y la presión

4-502.11 Buenas condiciones y calibración.

(A) Los UTENSILIOS se deben mantener en un estado y condiciones que cumplan con los requisitos especificados en las Partes 4-1 y 4-2 o se deben desechar.

(B) Los dispositivos DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS se deben calibrar de conformidad con las especificaciones del fabricante ya que es necesario asegurar su exactitud. ^{Pf}

(C) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA ambiente, presión del agua y temperatura del agua se deben mantener en buenas condiciones y ser exactos en el rango de uso previsto.

4-502.12 Uso exigido de artículos y servicios desechables.

Un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no posea las instalaciones que se especifican en las Partes 4-6 y 4-7 para la limpieza y la DESINFECCIÓN de artículos de cocina y vajilla, solamente deben proporcionar ARTÍCULOS DE COCINA, Y ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES para uso de los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y SERVICIOS DESECHABLES para uso de los CONSUMIDORES. ^P

4-502.13 Límites de uso de artículos y servicios desechables.

(A) Los ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES no se pueden reutilizar.

(B) El conducto dispensador del contenedor de leche a granel se debe cortar en la diagonal de modo que quede una

prominencia de no más una pulgada desde el cabezal dispensador enfriado.

4-502.14 Limitaciones de uso de conchas.

Las conchas de moluscos y las caparazones de crustáceos no se pueden usar más de una vez como envases para servir alimentos.

4-6 LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
Subpartes
4-601 Objetivo
4-602 Frecuencia
4-603 Métodos

Objetivo 4-601.11 Superficies de equipos que tienen y no tienen contacto con los alimentos y utensilios.

(A) Las SUPERFICIES de los EQUIPOS QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS y los UTENSILIOS deben estar limpias a la vista y al tacto. ^{Pf}

(B) Las SUPERFICIES de los EQUIPOS para cocinar y de las ollas QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS se deben mantener sin restos de grasa incrustada ni otras acumulaciones de suciedad.

(C) Las SUPERFICIES de los EQUIPOS que NO TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS se deben mantener sin acumulaciones de polvo, suciedad, residuos de ALIMENTOS ni otros restos.

Frecuencia 4-602.11 Superficies de los equipos que tienen contacto con los alimentos y utensilios.

(A) Las SUPERFICIES de los EQUIPOS QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS y los UTENSILIOS se deben limpiar:

(1) salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, antes de cada uso con un ALIMENTO diferente de origen animal crudo, tal como res, PESCADO, cordero, cerdo o AVE; ^P

(2) cada vez que se cambia del trabajo con alimentos crudos al trabajo con alimentos LISTOS PARA SU CONSUMO O viceversa; ^P

(3) entre los usos con frutas y verduras crudas y con CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS; ^P

(4) antes de usar o almacenar un DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS; ^P o

(5) cada vez que se produzca contaminación durante la operación. ^P

(B) El subpárrafo (A)(1) de esta sección no corresponde si la SUPERFICIE QUE TIENE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS o el UTENSILIO está en contacto con una serie de diferentes tipos de CARNE y AVES, las cuales requieren respectivamente una temperatura de cocción más alta que el ALIMENTO anterior, como se especifica según § 3-401.11.

(C) Salvo como se especifica en ¶ (D) de esta sección, si las SUPERFICIES de los EQUIPOS que TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS y los UTENSILIOS se usan con CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS, se deben limpiar como mínimo cada 4 horas durante el día. ^P

(D) Las superficies de UTENSILIOS y EQUIPOS que tienen contacto con CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS se pueden limpiar con menos frecuencia que cada 4 horas, si:

(1) se encuentran almacenados, los envases de CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS y sus contenidos se mantienen a las temperaturas especificadas en el Capítulo 3 y los envases se limpian una vez vacíos;

(2) los UTENSILIOS y el EQUIPO se usan para preparar alimentos en una habitación o área refrigeradas que se mantienen a una de las temperaturas que se indican en la siguiente tabla y:

(a) los utensilios y el EQUIPO se limpian con la frecuencia que se muestra en la tabla a continuación, que corresponde a la temperatura; y

Temperatura	Frecuencia de limpieza
5.0 °C (41 °F) o menos	24 horas
>5.0 °C a 7.2 °C (>41 °F a 45 °F)	20 horas
>7.2 °C a 10.0 °C (>45 °F a 50 °F)	16 horas
>10.0 °C a 12.8 °C (>50 °F a 55 °F)	10 horas

(b) La frecuencia de limpieza basada en la temperatura ambiente del cuarto o área refrigerada se documenta en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

(3) Las bandejas de las barras de ensaladas, las vitrinas de las salchichonerías o de los restaurantes autoservicios que mantienen los ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) mantenidos a las temperaturas que se especifican según el Capítulo 3, se combinan constantemente con los abastecimientos de más productos del mismo ALIMENTO que se encuentra a la temperatura requerida, y las bandejas se lavan por lo menos cada 24 horas;

(4) los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA se mantienen en contacto con los ALIMENTOS, como cuando se dejan en una bandeja de cecinas o asado mantenida a las temperaturas que se especifican según el Capítulo 3;

(5) los EQUIPOS se usan para almacenar alimentos ENVASADOS o sin ENVASAR como los refrigerados al alcance de la mano y los equipos se limpian con la frecuencia necesaria para impedir la acumulación de residuos sucios;

(6) el programa de limpieza se APRUEBA según la consideración de:

(a) *las características de los EQUIPOS y sus usos;*

(b) *el tipo de ALIMENTO;*

(c) *la cantidad de acumulación de residuos de ALIMENTOS; y*

(d) *la temperatura a la que se mantienen los ALIMENTOS durante las operaciones y la posibilidad de una multiplicación rápida y progresiva de microorganismos patógenos o tóxicos que pueden provocar enfermedades transmitidas por los alimentos; o*

(7) los utensilios en uso se almacenan constantemente en un recipiente con agua a 57 °C (135 °F) o más y los utensilios y recipientes se lavan por lo menos cada 24 horas o a una frecuencia adecuada para impedir la acumulación de residuos sucios.

(E) *Salvo cuando se usen métodos de limpieza en seco como se especifica según § 4-603.11, las superficies de UTENSILIOS y EQUIPOS que tienen contacto con los ALIMENTOS que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) se deben limpiar:*

(1) *cada vez que se produzca una contaminación;*

(2) *por lo menos cada 24 horas en el caso de los dispensadores de té frío y UTENSILIOS de autoservicio del CONSUMIDOR como las tenazas o cucharones;*

(3) *antes de abastecer los EQUIPOS y UTENSILIOS de autoservicio del CONSUMIDOR como por ejemplo, los dispensadores de condimentos y bandejas; y*

(4) *en el caso de los EQUIPOS como los depósitos de hielo, boquillas dispensadoras de BEBIDAS y componentes adjuntos de EQUIPOS, como por ejemplo, los fabricantes de hielo, tanques de almacenamiento y ductos de distribución de aceites de cocina, ductos o tubos de jarabes y BEBIDAS, moladoras de granos de café y EQUIPOS expendedores de agua:*

(a) a la frecuencia especificada por el fabricante; o

(b) a la frecuencia adecuada para impedir la acumulación de suciedad o moho, en caso de no existir especificaciones del fabricante.

4-602.12 Equipos para cocinar y hornear.

(A) Los equipos para cocinar y hornear que tienen CONTACTO CON LOS ALIMENTOS se deben limpiar por lo menos cada 24 horas. *Esta sección no se aplica a los EQUIPOS de filtración o cocción de aceite caliente si se limpia como se especifica en el subpárrafo 4-602.11 (D) (6).*

(B) Las cavidades y sellos de las puertas de los hornos microondas se deben limpiar por lo menos cada 24 horas siguiendo el procedimiento de limpieza del fabricante.

4-602.13 Superficies que no tienen contacto con los alimentos

Las SUPERFICIES que no TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS se deben limpiar con la frecuencia adecuada para impedir la acumulación de residuos sucios.

Métodos

4-603.11 Limpieza en seco.

(A) Si se usan métodos de limpieza en seco, como por ejemplo escobillar, raspar o aspirar, sólo se deben realizar en las SUPERFICIES que tienen residuos secos de ALIMENTOS que no SON POTENCIALMENTE PELIGROSOS (TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS).

(B) Los EQUIPOS de limpieza en seco que se usan para las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS no se pueden usar para otros fines.

4-603.12 Prelavado.

(A) Los residuos de ALIMENTOS que quedan en los EQUIPOS y UTENSILIOS se deben botar a un triturador o receptáculo de basura o se deben extraer en una máquina LAVAVAJILLAS con un ciclo de prelavado.

(B) Si es necesario para lograr una mayor limpieza, los UTENSILIOS y EQUIPOS se deben enjuagar o poner en remojo primero o refregar con productos abrasivos.

4-603.13 Cargas de artículos sucios en las máquinas lavavajillas.

Los artículos sucios que se lavan en las máquinas LAVAVAJILLAS se deben cargar en cestas, bandejas, canastas o en cintas transportadoras en una posición en que:

(A) los artículos queden expuestos al pulverizador sin obstrucción durante todos los ciclos; y

(B) permita que se sequen los artículos.

4-603.14 Lavado con agua.

(A) Las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS de los EQUIPOS y UTENSILIOS se deben lavar eficazmente para eliminar o soltar completamente la suciedad de manera manual o mecánica, usando los medios necesarios, tal como con detergentes que contienen emulsionantes o agentes humectantes; limpiadores ácidos, alcalinos o abrasivos; agua caliente; escobillas; estropajos; rociadores de alta presión o dispositivos ultrasónicos.

(B) Los procedimientos de lavado se deben basar en el tipo y funcionalidad de los EQUIPOS o UTENSILIOS y en el tipo de suciedad que desea quitar.

4-603.15 Procedimientos para los equipos alternativos de lavado de vajilla manual.

Si el lavado se hace poco práctico en los compartimientos de los fregaderos o en las máquinas lavavajillas, como por ejemplo, cuando los equipos son fijos o los UTENSILIOS son muy grandes, el lavado se debe realizar usando EQUIPOS alternativos de lavado de utensilios manual como se especifica en ¶ 4-301.12(C) de acuerdo con los siguientes procedimientos:

(A) los EQUIPOS se deben desarmar según sea necesario

para permitir el ingreso de la solución de detergente a todas las áreas;

(B) los componentes de los EQUIPOS y los UTENSILIOS se deben botar o limpiar fuertemente para eliminar la acumulación de partículas de ALIMENTOS; y

(C) los EQUIPOS y UTENSILIOS se deben lavar como se especifica según ¶ 4-603.14(A).

4-603.16 Procedimientos de enjuague.

Los UTENSILIOS y los EQUIPOS lavados se deben enjuagar para eliminar los abrasivos, eliminar los productos químicos de limpieza o diluirlos en agua o en una solución de detergente desinfectante usando uno de los siguientes procedimientos:

(A) un enjuague distinto y separado tras el lavado y antes de la desinfección si se usa:

(1) un fregadero de 3 compartimientos,

(2) un EQUIPO alternativo de lavado de UTENSILIOS manual equivalente a un fregadero de 3 compartimientos como se especifica en ¶ 4-301.12(C), o

(3) un procedimiento de 3 pasos; lavado, enjuague y desinfección en un sistema de lavado de utensilios para un EQUIPO DE LIS;

(B) detergente DESINFECTANTE como se especifica según § 4-501.115 si se usa:

(1) EQUIPOS alternativos de lavado de utensilios como se especifica en ¶ 4-301.12(C) que estén APROBADOS para usar con detergentes DESINFECTANTES, o

(2) un sistema de lavado de utensilios para EQUIPOS DE LIS;

(C) un enjuague no distintivo que está integrado en el paso de inmersión para la DESINFECCIÓN con agua caliente en un fregadero de 2 compartimientos;

(B) operaciones mecánicas con agua caliente donde se someten a ciclos en EQUIPOS instalados como se especifica según §§ 4-501.15, 4-501.112, y 4-501.113 y donde se logra una temperatura de superficie de los UTENSILIOS de 71 °C (160 °F) la cual se mide con un indicador de temperatura irreversible; P o

(C) operaciones mecánicas o manuales con productos químicos, como la aplicación de productos químicos DESINFECTANTES en los métodos de rociador por presión, inmersión, lavado manual o escobillado y en los que se usa una solución como se especifica según § 4-501.114. Los tiempos de contacto deben atenerse a las instrucciones de uso que aparecen en la etiqueta aprobada por la EPA, al respetar:

(1) salvo como se especifica según el subpárrafo (C)(2) de esta sección, un tiempo de contacto de por lo menos 10 segundos para una solución de cloro como se especifica en ¶ 4-501.114(A), P

(2) un tiempo de contacto de por lo menos 7 segundos para una solución de cloro de 50 MG/L con un PH de 10 o menor y una temperatura de por lo menos 38 °C (100 °F), o un PH de 8 o menor y una temperatura de por lo menos 24 °C (75 °F), P

(3) un tiempo de contacto de por lo menos 30 segundos para otras soluciones con productos químicos DESINFECTANTES, P o

(4) un tiempo de contacto que se usa en conjunto con una combinación de temperatura, concentración y PH que, cuando se evalúa para comprobar la eficacia, alcanza la DESINFECCIÓN como se define en el subpárrafo 1-201.10(B). P

4-8 LAVADO Y PLANCHADO

Subpartes

4-801	Objetivo
4-802	Frecuencia
4-803	Métodos

Objetivo

4-801.11 Mantelería limpia.

La MANTELERÍA limpia no debe tener residuos de ALIMENTOS u otro tipo de suciedad.

Frecuencia

4-802.11 Especificaciones.

(A) La MANTELERÍA que no tiene contacto directo con los ALIMENTOS, se debe lavar entre las operaciones si se mojan, quedan pegajosos o se ven sucios.

(B) Los guantes de tela que se utilizan como se especifica en ¶ 3-304.15 (D) se deben lavar antes de usarlos con otro tipo de ALIMENTOS crudos de origen animal como la carne de res, PESCADO, cordero, cerdo, o AVES.

(C) La MANTELERÍA que se usa como se especifica según § 3-304.13 y las servilletas de tela se deben lavar entre cada uso.

(D) Los trapos de limpieza húmedos se deben lavar diariamente.

(E) Los trapos de limpieza secos se deben lavar con la frecuencia adecuada para prevenir la contaminación de los ALIMENTOS y los UTENSILIOS de servicios limpios.

Métodos

4-803.11 Almacenamiento de mantelería sucia.

La MANTELERÍA sucia se debe guardar en receptáculos limpios y no absorbentes o bolsas limpias y lavables, y se debe almacenar y transportar para prevenir la contaminación de los ALIMENTOS, EQUIPOS limpios, UTENSILIOS limpios y ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES.

4-803.12 Lavado mecánico.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, la MANTELERÍA se debe lavar en equipos mecánicos.

(B) *En los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS donde sólo los trapos de limpieza se lavan como se especifica en ¶ 4-301.15 (B), los trapos de limpieza se pueden lavar en una lavadora mecánica, un fregadero designado sólo para lavar los trapos de limpieza o en un fregadero para lavar utensilios o preparar ALIMENTOS que se lavan como se especifica según § 4-501.14.*

4-803.13 Uso de las instalaciones de lavandería.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, las lavanderías de los LOCALES de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS, se deben usar sólo para lavar y secar los artículos que se utilizan en las operaciones del establecimiento.

(B) *También se pueden lavar los artículos del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS en otras lavanderías que se ubican en los LOCALES, y las que realizan un lavado general para otras instituciones, como por ejemplo, aquellas que ofrecen pensión y alojamiento.*

4-9 PROTECCIÓN DE ARTÍCULOS LIMPIOS

Subpartes

- 4-901 Secado**
- 4-902 Lubricación y reensamblaje**
- 4-903 Almacenamiento**
- 4-904 Prevención de la contaminación**

Secado

4-901.11 Secado al aire requerido para los equipos y utensilios.

Después de lavar y DESINFECTAR, los EQUIPOS y UTENSILIOS:

(A) se deben secar al aire o usar tras un secado adecuado como se especifica en el primer párrafo de 40 CFR 180.940 Tolerance exemptions for active and inert ingredients for use in antimicrobial formulations [Exenciones de tolerancia para

ingredientes activos e inertes para su uso en formulaciones antimicrobianas] (soluciones para desinfectar superficies de contacto con alimentos), antes de que entren en contacto con los ALIMENTOS; y

(B) no se pueden secar con paños *salvo que los UTENSILIOS que se hayan secado al aire se les deba sacar brillo con paños limpios y secos.*

4-901.12 Lugares para el secado al aire de los trapos de limpieza.

Los trapos de limpieza que se lavan en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS sin secadora mecánica como se especifica en ¶ 4-301.15(B), se deben secar al aire en un lugar que prevenga la contaminación de los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES y los trapos de limpieza. *Esta sección no se aplica si los trapos de limpieza se guardan tras el lavado en una solución DESINFECTANTE como se especifica según § 4-501.114.*

Lubricación y reensamblaje

4-902.11 Superficies que tienen contacto con los alimentos

Los lubricantes como se especifica según § 7-205.11 se deben aplicar a las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS que requieren lubricación de modo que no contaminen estas superficies.

4-902.12 Equipos.

Los EQUIPOS se deben reensamblar de manera que las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS no se contaminen.

Almacenamiento

4-903.11 Equipos, utensilios, mantelería, artículos y servicios desechables.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (D) de esta sección, los EQUIPOS y UTENSILIOS limpios, la MANTELERÍA lavada, y los ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES se deben almacenar:

(1) en un lugar limpio y seco;

(2) en un lugar donde no estén expuestos a salpicaduras, polvo u otro tipo de contaminación; y

(3) por lo menos a 15 cm (6 pulgadas) sobre el piso.

(B) Los EQUIPOS y UTENSILIOS limpios se deben almacenar como se especifica según ¶ (A) de esta sección y se deben guardar:

(1) en una posición donde se puedan autodrenar y permitir el secado al aire; y

(2) cubiertos o invertidos.

(C) Los ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES se deben almacenar como se especifica según ¶ (A) de esta sección y se deben mantener en su ENVASE protector original o almacenar mediante otros medios que los protejan de la contaminación hasta que se utilicen.

(D) *Los artículos que se guardan en ENVASES cerrados se deben almacenar por lo menos a 15 cm (6 pulgadas) sobre el piso en plataformas rodantes, pálets, estantes y plataformas diseñadas como se especifica según § 4-204.122.*

4-903.12 Prohibiciones.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los EQUIPOS y UTENSILIOS limpios y DESINFECTADOS, la MANTELERÍA lavada, y los ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES no se deben almacenar:

(1) en vestidores;

(2) en inodoros;

(3) en salas de basura;

(4) en salas mecánicas;

(5) debajo de ductos de alcantarillas que no estén protegidos para evitar posibles goteos;

(6) debajo de ductos para el suministro de agua con filtraciones, como cabezas de rociadores automáticos contra incendio o debajo de ductos donde el agua se ha

condensado;

(7) debajo de cajas de escaleras abiertas; o

(8) debajo de otras fuentes de contaminación.

(B) *La MANTELERÍA y los ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES que están envasados o están en un gabinete, se pueden guardar en un vestidor.*

Prevención de la contaminación

4-904.11 Artículos de cocina y vajilla.

(A) Los ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES y los UTENSILIOS limpios y DESINFECTADOS se deben manipular, exhibir y dispensar de manera que se prevenga la contaminación de las superficies que tienen contacto con los alimentos o con la zona labial.

(B) Se deben presentar los cuchillos, tenedores y cucharas que no están en sus envoltorios de manera que los EMPLEADOS o los CONSUMIDORES (si es un autoservicio del CONSUMIDOR) toquen sólo los mangos.

(C) Salvo como se especifica según ¶ (B) de esta sección, se deben facilitar ARTÍCULOS DESECHABLES (diseñados para tener contacto con los ALIMENTOS o con la zona labial) en los autoservicios del CONSUMIDOR con la envoltura original e individual de manera intacta o proveniente de un dispensador APROBADO.

4-904.12 Vajilla sucia y limpia.

La vajilla sucia se debe quitar de las áreas donde el CONSUMIDOR come y bebe y se deben manipular para que la VAJILLA limpia no se contamine.

4-904.13 Vajilla predeterminada.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, la vajilla predeterminada se debe envolver, cubrir o invertir para protegerla de la contaminación.

(B) *La VAJILLA predeterminada se puede exponer si:*

(1) los cubiertos sin usar se quitan cuando el CONSUMIDOR está sentado; o

(2) los cubiertos que no se quitan cuando el CONSUMIDOR está sentado deben estar limpios y DESINFECTADOS antes de que se usen en algún otro momento.

4-904.14 Enjuagar los equipos y utensilios tras el lavado y desinfección.

Tras el lavado y DESINFECCIÓN, los EQUIPOS y UTENSILIOS no se deberán enjuagar antes de secarse al aire o usarse, salvo que:

(A) una máquina lavavajilla, que se mantiene y maneja como se especifica en las subpartes 4-204 y 4-501, aplique el enjuague directamente de un suministro de agua potable; y

(B) el enjuague se aplique sólo después de DESINFECTAR los EQUIPOS y UTENSILIOS con la aplicación de agua caliente o soluciones de productos químicos DESINFECTANTES, cuyas instrucciones de uso que aparecen en la etiqueta y que están aprobadas por la EPA exigen enjuagar el DESINFECTANTE después de haberse aplicado en una máquina lavavajilla comercial.

Capítulo

5 Agua, instalaciones sanitarias y desechos

Partes

- 5-1 AGUA
- 5-2 INSTALACIONES SANITARIAS
- 5-3 TANQUE DE AGUA PORTÁTIL Y TANQUE DE AGUA PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS MÓVILES
- 5-4 AGUAS RESIDUALES, OTROS RESIDUOS LÍQUIDOS Y AGUA DE LLUVIA
- 5-5 BASURA, RECICLABLES Y RETORNABLES

5-1 AGUA

Subpartes

- 5-101 Fuente
- 5-102 Calidad
- 5-103 Cantidad y disponibilidad
- 5-104 Distribución, entrega y retención

Fuente

5-101.11 Sistema aprobado.

El AGUA POTABLE se debe obtener de una fuente APROBADA que sea:

(A) un SISTEMA PÚBLICO DE AGUA;^P

(B) un SISTEMA DE AGUA NO PÚBLICO que se haya construido, que se mantenga y que opere de acuerdo con la LEY. ^P

5-101.12 Purga y desinfección del sistema.

Un SISTEMA DE AGUA POTABLE se debe purgar y desinfectar antes de colocarse en servicio después de una construcción, reparación o modificación y después de una situación de emergencia como una inundación, ya que se pueden introducir contaminantes al sistema. ^P

5-101.13 Agua potable embotellada.

El AGUA POTABLE EMBOTELLADA que se usa o se vende en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS se debe obtener de fuentes APROBADAS de acuerdo con 21 CFR 129: Processing and Bottling of Bottled DRINKING WATER [Procesamiento y embotellamiento de AGUA POTABLE embotellada].^P

Calidad

5-102.11 Estándares.

Salvo como se especifica según § 5-102.12:

(A) el agua de un SISTEMA PÚBLICO DE AGUA debe cumplir con 40 CFR 141: National Primary Drinking Water Regulations [Reglamentos nacionales primarios de agua potable] y los estándares estatales de calidad del agua potable;^P

(B) el agua de un SISTEMA DE AGUA NO PÚBLICO debe cumplir los estándares estatales de calidad del AGUA POTABLE.^P

5-102.12 Agua no apta para el consumo.

(A) Sólo se debe usar un suministro de AGUA NO APTA PARA EL CONSUMO si su uso está APROBADO. ^P

(B) El AGUA NO APTA PARA EL CONSUMO se debe usar sólo para propósitos que no sean culinarios como para aire acondicionado, equipos de enfriamiento que no tengan contacto con alimentos y protección contra incendios. ^P

5-102.13 Muestreo.

Salvo cuando se use como se especifica según § 5-102.12, se deben tomar muestras y hacer pruebas del agua de un SISTEMA DE AGUA NO PÚBLICO al menos una vez al año, como lo exigen los reglamentos estatales de calidad de agua. ^{Pf}

5-102.14 Informe de muestras.

El informe de muestras más reciente del SISTEMA DE AGUA NO PÚBLICO se debe conservar en un archivo en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o se debe mantener como lo especifica el reglamento de calidad estatal del agua.

Cantidad y disponibilidad

5-103.11 Capacidad.

(A) La fuente y el sistema de agua deben tener la capacidad suficiente para satisfacer las exigencias de la temporada de punta del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.^{Pf}

(B) La generación y el sistema de distribución de agua caliente debe tener la capacidad suficiente para satisfacer las exigencias de agua caliente en la temporada de punta de todo el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.^{Pf}

5-103.12 Presión.

Se debe proporcionar agua bajo presión a todas las tuberías, EQUIPOS y EQUIPOS QUE NO TENGAN CONTACTO CON ALIMENTOS que requieran el uso de agua, *salvo que el suministro de agua como se especifica según ¶¶ 5-104.12(A) y (B) en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS TEMPORAL o como respuesta a una interrupción temporal del suministro de agua no necesite estar bajo presión.*^{Pf}

Distribución, entrega y acopio

5-104.11 Sistema.

El agua se debe obtener de la fuente, a través del uso de:

(A) una cañería principal de agua pública APROBADA;^{Pf}

(B) uno o más de los siguientes que se deben construir, mantener y operar de acuerdo con la LEY: ^{Pf}

(1) una cañería principal de agua no pública, bombas de agua, tuberías, mangueras, conexiones y otros accesorios;^{Pf}

(2) vehículos de transporte de agua;^{Pf}

(3) recipientes de agua. ^{Pf}

5-104.12 Suministro alternativo de agua.

El agua que cumple los requisitos que se especifican según las subpartes 5-101, 5-102 y 5-103 debe estar disponible para un establecimiento móvil, para un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS TEMPORAL sin un suministro permanente de agua y para un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS con una interrupción temporal de su suministro de agua a través de:

- (A) un suministro de envases de AGUA POTABLE EMBOTELLADA comercialmente; ^{Pf}
- (B) uno o más recipientes de agua potable cerrados; ^{Pf}
- (C) un tanque de agua portátil cerrado; ^{Pf}
- (D) un tanque de almacenaje de agua en las instalaciones; ^{Pf}
- (E) tuberías, cañerías o mangueras conectadas a una fuente adyacente APROBADA. ^{Pf}

5-2 INSTALACIONES SANITARIAS

Subpartes

5-201	Materiales
5-202	Diseño, construcción e instalación
5-203	Números y capacidades
5-204	Ubicación y colocación
5-205	Operación y mantenimiento

Materiales

5-201.11 Aprobados.

(A) Se debe construir y reparar una INSTALACIÓN SANITARIA y las mangueras que proporcionan agua con materiales APROBADOS de acuerdo con la LEY. ^P

(B) Se debe construir un filtro de agua con MATERIALES SEGUROS. ^P

**Diseño,
construcción e
instalación**

5-202.11 Sistema y accesorios lavables aprobados.

(A) Una INSTALACIÓN SANITARIA se debe diseñar, construir e instalar de acuerdo con la LEY.^P

(B) Un ACCESORIO DE INSTALACIÓN SANITARIA como un LAVAMANOS, un inodoro o un urinario deben ser FÁCILES DE LIMPIAR.

5-202.12 Instalación de lavamanos.

(A) Un LAVAMANOS debe estar equipado para proporcionar agua a una temperatura de al menos 38 °C (100 °F) a través de una válvula mezcladora o un grifo de combinación de agua.^{Pf}

(B) No se puede usar una válvula mezcladora de vapor en un LAVAMANOS.

(C) Un grifo de cierre automático, un grifo de cierre lento o un grifo dosificador deben proporcionar un flujo de agua durante al menos 15 segundos sin la necesidad de volver a activar el grifo.

(D) Una instalación automática para el lavado de manos se debe instalar de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

5-202.13 Espacio libre de prevención de reflujo.

Se debe dejar un espacio de aire entre la entrada del suministro de agua y el nivel de desborde del ACCESORIO DE INSTALACIÓN SANITARIA, el EQUIPO o el EQUIPO NO APTO PARA EL USO ALIMENTARIO de al menos dos veces el diámetro de la entrada del suministro de agua y no puede ser inferior a 25 mm (1 pulgada).

^P

5-202.14 Dispositivo de prevención de reflujo de diseño estándar.

Si se instala un dispositivo para evitar el reflujo o contrasifonaje en un sistema de suministro de agua se debe cumplir los estándares de la Asociación Estadounidense de Ingenieros Sanitarios (ASSE, *American Society of Sanitary Engineering*) para la construcción, instalación, mantenimiento, inspección y prueba para esa aplicación y tipo de dispositivo específico.^P

**Números y
capacidades**

5-202.15 Diseño del dispositivo acondicionador.

Un filtro de agua y otro dispositivo acondicionador de agua instalado en los ductos para el suministro de agua, debe estar diseñado para facilitar su desensamblaje para su mantenimiento y limpieza periódicos. Un elemento filtrante de agua debe ser de tipo reemplazable.

5-203.11 Lavamanos.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) y (C) de esta sección, se debe proporcionar al menos 1 LAVAMANOS, una cantidad suficiente de LAVAMANOS para los EMPLEADOS, necesarios para su uso conveniente en las áreas que se especifican según § 5-204.11, y no una cantidad menor de LAVAMANOS que la que exige la LEY. ^{Pf}

(B) Es posible reemplazar una instalación automática para el lavado de manos por un LAVAMANOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que tenga al menos 1 LAVAMANOS, si es APROBADO y es capaz de remover los tipos de suciedad que se encuentran en las operaciones de ALIMENTOS involucradas.

(C) Si son APROBADAS, los EMPLEADOS pueden usar toallitas tratadas químicamente para limpiar sus manos si la exposición de los alimentos es limitada o si los LAVAMANOS no están disponibles, como en el caso de algunos establecimientos de alimentos móviles, ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS TEMPORALES o en algunas UBICACIONES DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

5-203.12 Inodoros y urinarios.

Se debe proporcionar al menos 1 inodoro y no menos que la cantidad de inodoros que exige la LEY. Si la LEY lo autoriza y se sustituyen los inodoros por urinarios, la sustitución se debe realizar como lo especifica la LEY.

5-203.13 Fregaderos de servicio.

(A) Se debe proporcionar al menos 1 fregadero de servicio o 1 instalación de limpieza con bordillo equipada con un desagüe del piso, se debe ubicar convenientemente para la limpieza de trapeadores o similares herramientas de limpieza de pisos mojados y para la eliminación de agua para trapear o de desechos líquidos similares.

(B) Los inodoros y urinarios no se deben usar como fregaderos de servicio para la eliminación de agua para trapear y otros desechos líquidos similares.

5-203.14 Dispositivo de prevención de reflujo en casos necesarios.

Una INSTALACIÓN SANITARIA se debe instalar de manera que evite el reflujo de contaminantes sólidos, líquidos o gaseosos al sistema de suministro de agua en cada punto de uso del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, como un grifo de manguera con o sin la manguera y la prevención de reflujo se exige por LEY, a través de lo siguiente:

(A) Proporcionar un espacio de aire como se especifica según § 5-202.13.^P

(B) Instalación de un dispositivo de prevención de reflujo APROBADO como se especifica según § 5-202.14.^P

5-203.15 Carbonatador, dispositivo de prevención de reflujo.

(A) Si no se proporciona un espacio de aire como se especifica según § 5-202.13, se debe instalar una válvula de chequeo doble con un conducto intermedio precedido por un filtro no menor a un cernido de malla 100 hasta 25.4 mm (malla 100 hasta 1 pulgada) que se debe instalar con un flujo ascendente desde un dispositivo de carbonatación y con un flujo descendente desde cualquier cople en el ducto de suministro de agua.

(B) *Si se adhiere una válvula de chequeo doble al carbonatador no debe tener ventilación si se proporcionó un espacio de aire o un dispositivo de prevención de reflujo ventilado como se especifica según ¶ (A) de esta sección.*

Ubicación y colocación

5-204.11 Lavamanos.

La ubicación de un lavamanos debe:

(A) permitir un uso conveniente por parte de los EMPLEADOS en las áreas de preparación de ALIMENTOS, distribución de ALIMENTOS y LAVADO de utensilios;^{Pf}

(B) encontrarse dentro de los baños o inmediatamente al lado de ellos. ^{Pf}

5-204.12 Ubicación del dispositivo de prevención de reflujo.

Un dispositivo de prevención de reflujo se debe ubicar de forma que se puedan realizar reparaciones o mantenimientos.

5-204.13 Ubicación del dispositivo acondicionador.

Un filtro de agua y otro dispositivo acondicionador de agua instalado en los ductos para el suministro de agua, debe estar diseñado para facilitar su desensamblaje y así poder realizar un mantenimiento y una limpieza periódica.

Operación y mantenimiento

5-205.11 Utilización de un lavamanos.

(A) Un LAVAMANOS se debe mantener de modo que sea accesible en todo momento para el uso del EMPLEADO. ^{Pf}

(B) Un LAVAMANOS no se debe usar para otro propósito que no sea el lavado de manos. ^{Pf}

(C) Una instalación automática para el lavado de manos se debe usar de acuerdo con las instrucciones del fabricante. ^{Pf}

5-205.12 Prohibición de una conexión cruzada.

(A) Una PERSONA no puede crear una conexión cruzada por medio de la conexión de una tubería o conducto entre el sistema de agua potable y un sistema de agua no apta para el consumo o un sistema de agua de calidad desconocida. ^P

(B) Las tuberías de un sistema de AGUA NO APTA PARA EL CONSUMO se deben identificar de manera permanente, de modo que sea fácil distinguir las de las tuberías que contienen AGUA POTABLE. ^{Pf}

5-205.13 Programación de una inspección y mantenimiento de un dispositivo del sistema de agua.

Se debe inspeccionar y realizar el mantenimiento de un dispositivo para el tratamiento de agua o para la prevención del refluo de forma periódica, de acuerdo con las instrucciones del fabricante, cuantas veces sea necesario, para evitar la falla del dispositivo debido a las condiciones del agua local, y la PERSONA A CARGO debe mantener un registro que demuestre dicha inspección y mantenimiento. ^{Pf}

5-205.14 Limpieza del depósito de agua de los dispositivos de nebulización.

(A) Un depósito que se use para suministrar agua a un dispositivo de nebulización se debe:

(1) mantener de acuerdo con las especificaciones del fabricante; ^P

(2) limpiar de acuerdo con las especificaciones del fabricante o de acuerdo con los procedimientos indicados según ¶ (B) de esta sección, lo que sea más estricto. ^P

(B) Los procedimientos de limpieza deben incluir al menos los siguientes pasos y se deben realizar por lo menos una vez a la semana:

(1) Drenaje del agua y desensamblaje completo de las piezas en contacto con el aerosol. ^P

(2) Limpieza con un cepillo del depósito, el tubo de aerosol, y las toberas de descarga con una solución de detergente apropiada. ^P

(3) Purga del sistema completo para eliminar la solución de detergente y la acumulación de partículas. ^P

(4) Enjuague por medio de inversión, aspersion o lavado manual del depósito, el tubo del aerosol y las toberas de descarga con una solución que contenga al menos 50 mg/L de hipoclorito. ^P

5-205.15 Mantenimiento del sistema en buenas condiciones.

Una INSTALACIÓN SANITARIA se debe:

- (A) reparar de acuerdo con la LEY; ^P
- (B) mantener en buenas condiciones.

5-3	TANQUE DE AGUA PORTÁTIL Y TANQUE DE AGUA PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS MÓVILES
	<i>Subpartes</i>
	5-301 Materiales
	5-302 Diseño y construcción
	5-303 Números y capacidades
	5-304 Operación y mantenimiento

Materiales

5-301.11 Aprobados.

Los materiales que se usan en la construcción de un tanque de agua portátil, un tanque de agua para ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS móviles y de accesorios deben ser:

- (A) seguros; ^P
- (B) durables, RESISTENTES A LA CORROSIÓN y no absorbentes;
- (C) tener terminaciones que permitan que su superficie sea LISA y FÁCIL DE LIMPIAR.

Diseño y construcción

5-302.11 Inclinación para el desagüe de un sistema cerrado.

Un tanque de agua portátil debe:

- (A) estar cerrado desde la entrada de llenado hasta la salida de descarga;
- (B) estar inclinado hacia una salida que permita el desagüe completo del tanque.

5-302.12 Protección y seguridad del puerto de inspección y limpieza.

Si un tanque de agua está diseñado con un puerto de acceso para su inspección y limpieza, la abertura se debe encontrar en la superficie del tanque y:

- (A) se debe embridar hacia arriba al menos 13 mm (media pulgada);
- (B) estar equipado con un sistema de cubierta del puerto que:
 - (1) contenga un sello y un dispositivo de seguridad que mantenga la cubierta en su lugar;
 - (2) no permita que se traspase la abertura y que se incline para drenar.

5-302.13 Limitaciones de uso de roscas en “V” aguda.

Un adaptador con roscas en “V” aguda en una entrada o salida del tanque de agua se debe permitir sólo en el caso de que tenga una manguera adherida de forma permanente.

5-302.14 Protección del conducto de ventilación del tanque.

Si es posible, el conducto de ventilación del tanque de agua debe terminar en una dirección descendente y se debe cubrir con:

- (A) un cernido de malla de 16 hasta 25.4 mm (16 hasta 1 pulgada) o equivalente cuando el conducto de ventilación se encuentra en un área protegida; o
- (B) un filtro protector cuando el conducto de ventilación se encuentra en un área que no está protegida de la suciedad o residuos arrastrados por el viento.

5-302.15 Inclinación de la conexión de entrada y salida para el desagüe.

(A) El tanque de agua y su conexión de entrada y salida deben estar inclinados para permitir el desagüe.

(B) El tanque de agua debe estar en una posición en que se proteja de los contaminantes como la descarga de desechos, polvo del suelo, aceite o grasa.

5-302.16 Construcción e identificación de manguera.

La manguera que se usa para transportar el AGUA POTABLE al tanque de agua debe:

(A) ser segura; ^P

(B) ser duradera, RESISTENTE A LA CORROSIÓN y no absorbente;

(C) ser resistente a las picaduras, astillamiento, agrietamiento, raspaduras, rayado, deformación y descomposición;

(D) tener terminaciones que permitan que su superficie interior sea LISA; e

(E) identificar su uso específico de manera clara y permanente, en caso de no estar adherida en todo momento.

Números y capacidades

5-303.11 Filtro para aire comprimido.

El filtro que no pasa aceite o vapores de aceite se debe instalar en el ducto de suministro del aire, entre el compresor y el sistema de AGUA POTABLE, cuando el aire comprimido se use para presurizar el sistema del tanque de agua. ^P

5-303.12 Cubierta o dispositivo protector.

La conexión de entrada, salida y la manguera deben tener un tope y tensor de cadena, gabinete cerrado, tubo de almacenamiento cerrado u otra cubierta o dispositivo protector APROBADO.

5-303.13 Entrada del tanque del establecimiento de alimentos móvil.

La entrada del tanque del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS móvil debe:

(A) ser de 19.1 mm (3/4 pulgadas) en el diámetro interior o menos; y

(B) tener la conexión de la manguera de un tamaño o tipo diferente, de modo que se evite su uso para cualquier otro servicio.

Operación y mantenimiento

5-304.11 Purga y desinfección del sistema.

El tanque de agua, la bomba y las mangueras se deben purgar y DESINFECTAR antes de hacerlas funcionar y después de su construcción, reparación o modificación y períodos de inactividad.^P

5-304.12 Prevención de reflujo al usar una bomba o mangueras.

Las PERSONAS deben manejar el tanque de agua, la bomba y las mangueras de manera que se prevenga el reflujo y otras fuentes de contaminación provenientes del suministro de agua.

5-304.13 Protección de la conexión de entrada, salida y manguera.

Si se encuentran en períodos de inactividad, el tanque de agua, la conexión de entrada y salida y la manguera se deben proteger con una cubierta o dispositivo como se especifica según § 5-303.12.

5-304.14 Dedicación del tanque, bomba y mangueras.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, el tanque de agua, la bomba y las mangueras que se usan para transportar AGUA POTABLE no se deben usar para otros fines. ^P

(B) *Los tanques de agua, las bombas y las mangueras APROBADAS para los ALIMENTOS líquidos, se pueden usar para transportar AGUA POTABLE sólo si están limpios y DESINFECTADOS antes de realizar dicha función.*

5-4 LLUVIA

AGUAS RESIDUALES, OTROS DESECHOS LÍQUIDOS Y AGUA DE

Subpartes

- 5-401 Tanque de acopio móvil
- 5-402 Retención, desagüe y entrega
- 5-403 Instalación para eliminación

Tanque de acopio móvil

5-401.11 Capacidad y drenaje.

Un tanque de acopio para AGUAS RESIDUALES en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS móvil debe:

(A) ser un 15 por ciento más grande en capacidad que el tanque de suministro de agua; y

(B) estar inclinado a un sumidero de 25 mm (1 pulgada) en un diámetro interior o mayor y debe tener una válvula de cierre.

**Acopio, desagüe
y entrega**

*diseño,
construcción e
instalación*

5-402.10 Sistema de desagüe en el establecimiento.

Los sistemas de desagüe en los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS (incluso los interceptores de grasa que transportan AGUAS RESIDUALES) deben estar diseñados e instalados como se especifica según ¶ 5-202.11(A).

5-402.11 Prevención de reflujo.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B), (C), y (D) de esta sección, puede que no exista una conexión directa entre el sistema de AGUAS RESIDUALES y un sumidero procedente del EQUIPO, en donde se colocan los ALIMENTOS, EQUIPOS portátiles o UTENSILIOS.^P

(B) El párrafo (A) de esta sección no se aplica a sumideros del piso que provienen de espacios refrigerados construidos como parte integral del inmueble.

(C) Si está permitido por la LEY, las máquinas LAVAVAJILLAS pueden tener una conexión directa entre su salida de desechos y el sumidero del suelo, si la máquina está ubicada a 1.5 m (5 pulgadas) de un sumidero sifónico para suelos y la conexión de salida de la máquina está conectada a la entrada del sumidero sifónico del suelo que se encuentra apropiadamente despejado.

(D) Si lo permite la LEY, los fregaderos para el LAVADO DE UTENSILIOS o para cocinar pueden tener una conexión directa.

*ubicación y
colocación*

5-402.12 Interceptor de grasa.

Si se usa un interceptor de grasa, se debe encontrar en un lugar de fácil acceso para la limpieza.

*operación y
mantenimiento*

5-402.13 Transporte de aguas residuales.

Las AGUAS RESIDUALES se deben transportar al lugar de desechos a través de un sistema higiénico de AGUAS RESIDUALES APROBADO u otro sistema, como los vehículos de transportes de AGUAS RESIDUALES, tanques de acopio de desechos, bombas, tuberías, mangueras y conexiones que se construyen, mantienen y funcionan de acuerdo con la LEY.^P

5-402.14 Eliminación de los desechos en los establecimientos de alimentos móviles.

Las AGUAS RESIDUALES y otros desechos líquidos se deben sacar del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS móvil en un ÁREA DE MANTENIMIENTO de desechos APROBADA o a través de un vehículo de transporte de AGUAS RESIDUALES de un modo que no se cree un peligro o perjuicio para la salud pública. ^{Pf}

5-402.15 Purga de tanque de acopio de desechos.

El tanque de acopio de desechos líquidos se debe purgar y drenar rigurosa e higiénicamente durante la operación de mantenimiento.

Instalación para eliminación

diseño y construcción

5-403.11 Sistema aprobado de eliminación de las aguas residuales.

Las AGUAS RESIDUALES se deben eliminar a través de una instalación APROBADA que sea:

(A) una planta de tratamiento pública de AGUAS RESIDUALES;^P
o

(B) un sistema individual de eliminación de las AGUAS RESIDUALES que se haya construido, se mantenga, funcione y tenga el tamaño que especifica la LEY. ^P

5-403.12 Otros desechos líquidos y agua de lluvia.

La eliminación de condensados, otros líquidos que no son AGUAS RESIDUALES y el agua de lluvia se deben drenar desde el lugar de descarga hasta el lugar de eliminación de acuerdo con la LEY.

5-5 BASURA, RECICLABLES Y RETORNABLES

Subpartes

5-501	Instalaciones dentro de los locales
5-502	Eliminación
5-503	Instalaciones para eliminación y reciclaje

Instalaciones en los locales materiales, diseño, construcción e instalación

5-501.10 Área de almacenaje al interior.

Si el área de almacenaje para la BASURA, reciclables y retornables se ubica en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, dicha área debe cumplir los requisitos que se especifican según §§ 6-101.11, 6-201.11 - 6-201.18, 6-202.15, y 6-202.16.

5-501.11 Superficies de almacenaje al exterior.

La superficie de almacenaje del exterior para la BASURA, envases reciclables y retornables, debe estar construida con materiales no absorbentes, como el concreto o asfalto y debe ser LISA, duradera y estar inclinada para que drene.

5-501.12 Recintos externos.

Si se usa una caja externa para la BASURA, envases reciclables y retornables, debe estar construida con materiales duraderos y que se puedan limpiar.

5-501.13 Receptáculos.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los receptáculos y contenedores de desechos para la BASURA, reciclables y retornables y para los materiales con residuos de ALIMENTOS, deben ser duraderos, resistentes a los insectos y roedores, a prueba de filtraciones, no absorbentes y que se puedan limpiar.

(B) *Se pueden usar bolsas plásticas y bolsas de papel resistentes a la humedad para recubrir los receptáculos de almacenaje al interior de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS, o la parte interna de los receptáculos cerrados ubicados en el exterior.*

5-501.14 Receptáculos en máquinas expendedoras.

Salvo para los receptáculos de botellas de BEBIDAS con tapa corona, no se puede instalar un receptáculo de BASURA dentro de la MÁQUINA EXPENDEDORA.

5-501.15 Receptáculos al exterior.

(A) Los receptáculos y contenedores de desechos para la BASURA, reciclables y retornables que se utilizan con materiales que tienen residuos de ALIMENTOS y que se ubican al exterior del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, deben estar diseñados y construidos con tapas, puertas o cubiertas muy apretadas.

(B) Se deben instalar receptáculos y contenedores de desechos para la BASURA y los reciclables como los compactadores fijos, de manera que disminuyan la acumulación de residuos y la atracción y refugio de insectos y roedores, y se facilite una limpieza eficaz debajo del compactador (si no está adherido a una plataforma base).

*números y
capacidades*

5-501.16 Capacidad y disponibilidad de las áreas, cuartos y receptáculos de almacenamiento.

(A) El cuarto y área de almacenamiento al interior, y el área y recinto de almacenamiento al exterior, deben tener suficiente capacidad para la BASURA, reciclables y retornables que se acumulan.

(B) Debe haber un receptáculo en cada área de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS o LOCALES, donde se genere BASURA o se elimine comúnmente, o donde se acumulen los reciclables o retornables.

(C) Si se usan toallas desechables para los lavamanos, cada uno debe tener un receptáculo de desechos o debe haber uno entre todos los lavamanos.

5-501.17 Receptáculos con tapas para los baños.

Los baños para mujeres deben tener un receptáculo con tapa para las toallas femeninas.

5-501.18 Artículos e implementos de limpieza.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, debe haber implementos y artículos de limpieza apropiados como las bombas de alta presión, agua caliente, vapor y detergentes para realizar una limpieza eficaz en los receptáculos y contenedores de desechos para la BASURA, reciclables y retornables.

(B) Si se APRUEBA, se pueden usar servicios de limpieza fuera de los LOCALES si no existen los implementos y artículos de limpieza en los LOCALES.

ubicación y
colocación

5-501.19 Ubicación de las áreas de almacenamiento, máquinas recolectoras de botellas, receptáculos y contenedores de desechos.

(A) Las máquinas recolectoras de botellas se deben ubicar en un área designada para la BASURA, reciclables y retornables, salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, de manera que queden separadas de los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA y SERVICIOS y ARTÍCULOS DESECHABLES y no se cree un PELIGRO o perjuicio para la salud pública.

(B) Las máquinas recolectoras de botellas se pueden ubicar en un área de almacenamiento de ALIMENTOS ENVASADOS o en el área de los CONSUMIDORES en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, si los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA y SERVICIOS y ARTÍCULOS DESECHABLES no quedan expuestos a la contaminación proveniente de las máquinas y no se crea un PELIGRO o perjuicio para la salud pública.

(C) La ubicación de los receptáculos y contenedores de desechos para la BASURA, reciclables y retornables no puede crear un PELIGRO o perjuicio para la salud pública o interferir con la limpieza de los espacios cercanos.

5-501.110 Almacenamiento de basura, reciclables y retornables.

La BASURA, reciclables y retornables se deben almacenar en receptáculos o contenedores de desechos que sean de difícil acceso para los insectos y roedores.

5-501.111 Buenas condiciones de las áreas, recintos y receptáculos.

Las áreas, recintos y receptáculos de almacenamiento para la BASURA, reciclables y retornables se deben mantener en buenas condiciones.

5-501.112 Prohibiciones del almacenamiento al exterior.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, no se deben almacenar al exterior los receptáculos de BASURA que no cumplan los requisitos que se especifican según ¶ 5-501.13(A), como los receptáculos que no son resistentes a los roedores, las bolsas plásticas y bolsas de papel sin protección, y las unidades embaladas que contienen materiales con residuos de ALIMENTOS.

(B) Los cartones y otros materiales de envasado que no contengan residuos de ALIMENTOS y que regularmente se envíen a un sitio de reciclaje o desechos, se pueden almacenar en el exterior sin tener que dejarlos en un receptáculo con tapa, de este modo, no crean un refugio para los roedores.

5-501.113 Receptáculos con tapas.

Los receptáculos y contenedores de desechos para la BASURA, reciclables y retornables se deben mantener cubiertos:

(A) al interior de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS si los receptáculos y unidades:

(1) contienen residuos de ALIMENTOS y no se usan continuamente; o

(2) después de que se llenen; y

(B) con tapas y puertas apretadas si se mantienen al exterior del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

5-501.114 Uso de tapón de desagüe.

Los desagües en los receptáculos y contenedores de desechos para la BASURA, reciclables y retornables deben contar con tapones.

5-501.115 Mantenimiento de áreas y recintos de basura.

Los recintos y áreas de almacenamiento para la BASURA, reciclables y retornables se deben mantener sin artículos innecesarios, como se especifica según § 6-501.114, y limpios.

5-501.116 Receptáculos de limpieza.

(A) Los receptáculos y contenedores de desechos para la BASURA, reciclables y retornables se deben limpiar por completo, de manera que no contaminen los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA o los SERVICIOS y ARTÍCULOS DESECHABLES, y las aguas residuales se deben descargar como se especifica según § 5-402.13.

(B) Los receptáculos y contenedores sucios de desechos para la BASURA, reciclables y retornables se deben limpiar con la frecuencia adecuada para prevenir una acumulación de suciedad o para que no atraigan a los insectos y roedores.

Eliminación

5-502.11 Frecuencia.

La BASURA, reciclables y retornables se deben sacar de los LOCALES con una frecuencia que disminuya la proliferación de olores desagradables y otras condiciones que atraen o dan refugio a insectos y roedores.

5-502.12 Receptáculos o vehículos.

La BASURA, reciclables y retornables se deben sacar de los LOCALES mediante:

(A) receptáculos portátiles que se construyen y mantienen de acuerdo con la LEY; o

(B) un vehículo de transporte que se construya, mantenga y funcione de acuerdo con la LEY.

***Instalaciones
para eliminación
y reciclaje***

5-503.11 Instalación comunitaria o individual.

Los desechos sólidos que no se eliminen a través del sistema de AGUAS RESIDUALES, como por medio de trituradores y maceradores, se deben reciclar o desechar en una instalación APROBADA que sea pública o privada para la eliminación o reciclaje, o se deben eliminar en una instalación de BASURA individual como en un vertedero o incinerador que se haya construido, se mantenga, funcione y tenga el tamaño que especifica la LEY.

6

Instalaciones físicas

Partes

- 6-1 MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN
- 6-2 DISEÑO, CONSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN
- 6-3 NÚMEROS Y CAPACIDADES
- 6-4 UBICACIÓN Y COLOCACIÓN
- 6-5 MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN

6-1 MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN

Subpartes

- 6-101 Áreas bajo techo
- 6-102 Áreas al aire libre

Áreas bajo techo

6-101.11 Características de la superficie.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los materiales para superficies de pisos, muros y cielos rasos en condiciones de uso normal deben ser:

- (1) LISOS, durables, y FÁCILES DE LIMPIAR en aquellas áreas donde se llevan a cabo las operaciones del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS;
- (2) las alfombras para áreas alfombradas deben ser de tejido ajustado y FÁCILES DE LIMPIAR; y
- (3) no absorbentes en aquellas áreas expuestas a la humedad tales como áreas de preparación de ALIMENTOS, cuartos frigoríficos, áreas de LAVADO DE UTENSILIOS, baños, ÁREAS DE MANTENIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS móviles y áreas sujetas a métodos de limpieza mediante flujo o chorro de agua.

(B) *En un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS TEMPORAL:*

(1) *si el piso está en pendiente para permitir el desagüe, puede ser de concreto, asfalto, tierra o gravilla; si está cubierto con esteras, se deberá utilizar plataformas móviles, tarimas u otros materiales APROBADOS debidamente tratados para el control de polvo y lodo, y*

(2) *los muros y cielos rasos se podrán construir de un material que protege el interior de las condiciones climáticas y del polvo y residuos llevados por el viento.*

Áreas al aire libre

6-102.11 Características de la superficie.

(A) Las áreas al aire libre peatonales y vehiculares deben tener una superficie de concreto, asfalto, gravilla u otro material debidamente tratado para minimizar la presencia de polvo, facilitar su limpieza y prevenir la presencia de lodo.

(B) Las superficies exteriores de los locales y de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS móviles deben ser de materiales resistentes a las condiciones climáticas que cumplen con los requisitos exigidos por la LEY.

(C) Las áreas al aire libre para el almacenaje de BASURA, material reciclable, o retornable deben ser del material especificado según §§ 5-501.11 y 5-501.12.

6-2	DISEÑO, CONSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN
	Subpartes
	6-201 Limpieza
	6-202 Funcionalidad

Limpieza

6-201.11 Pisos, muros y cielos rasos.

Salvo como se especifica según la § 6-201.14 y con excepción de las cubiertas o aplicaciones *antideslizantes* utilizadas por motivos de seguridad, las cubiertas para pisos, muros, cubiertas para muros y cielos rasos deben ser LISOS y FÁCILES DE LIMPIAR.

6-201.12 Pisos, muros y cielos rasos, canalización de servicios públicos.

(A) No es necesario que el cableado y las tuberías de servicios públicos queden expuestos.

(B) El cableado y las tuberías de servicios públicos que están expuestos se deberán instalar de modo que no obstruyan la limpieza de pisos, muros o cielos rasos.

(C) El cableado y las tuberías de servicios públicos dispuestos en forma horizontal no deben ir instalados en el piso.

6-201.13 Uniones de piso y de muro, cóncavas y unidas o selladas.

(A) En ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS donde se utilice métodos de limpieza de piso distintos al flujo de agua, los pisos y sus uniones deberán ser cóncavas y con una separación no mayor a 1 mm (1/32 de pulgada).

(B) Los pisos de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS donde se utilice métodos de limpieza de flujo de agua serán provistos de sumideros y estarán en pendiente para permitir el desagüe; las uniones de pisos y muros serán cóncavas y SELLADAS.

6-201.14 Alfombras: restricciones e instalación.

(A) No se utilizará cubiertas para pisos tales como alfombras u otro material similar en áreas de preparación de ALIMENTOS, cuartos frigoríficos, áreas de LAVADO DE UTENSILIOS, baños donde se encuentran lavamanos, inodoros y urinarios, cuartos de almacenaje de BASURA u otras áreas donde el piso está sujeto a la humedad, y a métodos de limpieza mediante flujo o chorro de agua.

(B) Si se instala alfombras como cubierta para pisos en áreas distintas a las que se especifican según ¶ (A) de esta sección, deberán:

(1) quedar firmemente adheridas al piso con una masilla durable, utilizando un método de estiramiento y clavado u otro método e

(2) instaladas contra el muro y debajo de la moldura cóncava o instaladas lejos del muro, dejando un espacio entre la alfombra y el muro y sujetando los bordes de la alfombra con una banda metálica u otro medio.

6-201.15 Cubiertas para pisos, esteras y tarimas.

Las esteras y las tarimas serán diseñadas de tal manera que puedan ser movibles y FÁCILES DE LIMPIAR.

6-201.16 Coberturas y recubrimientos para muros y cielos rasos.

(A) Las coberturas para muros y cielos rasos se deberán adherir de manera que sean FÁCILES DE LIMPIAR.

(B) *Salvo en las áreas utilizadas para almacenamiento en seco*, el concreto, los bloques de material poroso, o ladrillos para la construcción de muros interiores se deberán terminar y SELLAR para proporcionar superficies LISAS, no absorbentes y FÁCILES DE LIMPIAR.

6-201.17 Accesorios para muros y cielos rasos.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los accesorios para muros y cielos rasos tales como accesorios de luz, componentes mecánicos de ventilación de ambientes, cubiertas de conductos de ventilación, ventiladores montados en el muro, artículos decorativos y otros accesorios serán FÁCILES DE LIMPIAR.

(B) *En el área de los CONSUMIDORES, no es necesario que las superficies de muros y cielos rasos, artículos decorativos y accesorios de ambientación cumplan este requisito siempre que se mantengan limpios.*

6-201.18 Puntales, viguetas y vigas para muros y cielos rasos.

Salvo en los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS TEMPORALES, los puntales, las viguetas y las vigas no deberán quedar expuestas en áreas sujetas a la humedad.

Funcionalidad

6-202.11 Bombillas con cubiertas protectoras.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, las bombillas deberán ser cubiertas, revestidas, o protegidas contra fracturas en áreas con ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS limpios, UTENSILIOS, y MANTELERÍA; o artículos DESECHABLES sin envoltura.

(B) *No será necesario utilizar bombillas cubiertas, revestidas o protegidas contra fracturas en áreas utilizadas únicamente para el almacenamiento de ALIMENTOS envasados, siempre que:*

(1) *la integridad de los envases no se vea afectada por la caída de vidrio quebrado; y*

(2) *los envases se puedan limpiar para eliminar residuos de bombillas rotas antes de abrir.*

(C) Las lámparas infrarrojas u otros tipos de lámparas de calor se deberán proteger contra fracturas mediante una cubierta que envuelva y se extienda más allá de la bombilla de modo que sólo su superficie frontal quede expuesta.

6-202.12 Conductos de calefacción, ventilación y aire acondicionado.

Los sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado se deberán diseñar e instalar de modo que los conductos de suministro y escape de aire no provoquen la contaminación de ALIMENTOS, SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, EQUIPOS, o UTENSILIOS.

6-202.13 Dispositivos de control de plagas, diseño e instalación.

(A) Los dispositivos de control de plagas que se utilizan para electrocutar insectos voladores deberán ser diseñados para retener el insecto dentro del dispositivo.

(B) Los dispositivos de control de plagas se deberán instalar de manera que:

(1) *los dispositivos no se ubiquen sobre un área de preparación de ALIMENTOS; y*

(2) se evite la impulsión o caída de insectos muertos y de fragmentos de los mismos sobre ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS limpios, UTENSILIOS, y MANTELERÍA; y ARTÍCULOS DESECHABLES sin envoltura.

6-202.14 Baños cerrados.

Salvo por los baños ubicados fuera de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y que no dan directamente al ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS tales como los baños provistos por la administración de un centro comercial, los baños ubicados DENTRO DEL LOCAL serán completamente cerrados y provistos de una puerta ajustada y de cierre automático.

6-202.15 Aperturas externas protegidas.

(A) Salvo lo especificado en ¶¶ (B), (C), y (E) y según ¶ (D) de esta sección, las aperturas externas de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS se deberán proteger contra el ingreso de insectos y roedores mediante:

- (1) el relleno o cierre de agujeros y otros resquicios a lo largo de pisos, muros y cielos rasos;
- (2) ventanas cerradas y ajustadas, y
- (3) puertas sólidas, ajustadas y de cierre automático.

(B) El párrafo (A) de esta sección no se aplica si el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS da a una estructura de mayor tamaño tal como un centro comercial, aeropuerto, o edificio, o a una estructura añadida, tal como una terraza, y si las aperturas externas de dichas estructuras están protegidas contra el ingreso de insectos y roedores.

(C) No es necesario que las puertas externas utilizadas como salidas sean de cierre automático, siempre que sean:

- (1) sólidas y ajustadas;

(2) destinadas a usarse únicamente durante emergencias, por la autoridad de protección de incendios que posee jurisdicción sobre el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS; y

(3) de uso limitado de modo que sólo se utilizan para entrar o salir del edificio en casos de emergencia.

(D) Salvo lo especificado en ¶¶ (B) y (E) de esta sección, si las ventanas o puertas de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, o de una estructura de mayor tamaño dentro de la cual se ubica el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, se mantienen abiertas para favorecer la ventilación u otro motivo o si un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS TEMPORAL no está provisto de ventanas o puertas como se especifica según ¶ (A) de esta sección, las aperturas se protegerán contra el ingreso de insectos y roedores mediante:

(1) un cernido de malla 16 mesh hasta 25.4 mm (malla 16 hasta 1 pulgada);

(2) cortinas de aire adecuadamente diseñadas e instaladas para controlar insectos voladores; u

(3) otros métodos eficaces.

(E) El párrafo (D) de esta sección no se aplica si no existen insectos voladores y otras plagas debido a la ubicación del ESTABLECIMIENTO, las condiciones climáticas u otra condición limitante.

6-202.16 Barrera protectora de muros y techos exteriores.

Los muros y techos del contorno del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS deberán proteger eficazmente al establecimiento de las condiciones climáticas y el ingreso de insectos, roedores y otros animales.

6-202.17 Áreas al aire libre de expendio de alimentos con protección de techo.

Salvo por las maquinas que expenden BEBIDAS enlatadas, las maquinas expendedoras de ALIMENTOS que se ubican fuera del local estarán provistas de protección de techo.

6-202.18 Áreas al aire libre de mantenimiento con protección de techo.

Salvo por las áreas utilizadas únicamente para cargar agua y descargar AGUAS RESIDUALES y otros desechos líquidos, mediante el uso de un sistema cerrado de manqeras, las áreas de mantenimiento estarán provistas de protección de techo.

6-202.19 Áreas al aire libre peatonales y para vehículos en pendiente para desaguar.

Las superficies exteriores peatonales y vehiculares estarán en pendiente para permitir el desagüe.

6-202.110 Áreas al aire libre para basura con bordillo y en pendiente para desaguar.

Las ÁREAS DE BASURA exteriores serán construidas de acuerdo con la LEY con bordillo y en pendiente para permitir el desagüe y la recolección y eliminación de desechos líquidos derivados de la BASURA y del lavado del área y de los receptáculos de desecho.

6-202.111 Prohibición del uso de casas particulares y habitaciones o dormitorios.

Las casas particulares, habitaciones o dormitorios, o áreas que dan directamente a una habitación o dormitorio no podrán ser utilizadas para realizar operaciones de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS. ^P

6-202.112 Separación de habitaciones y dormitorios.

Las habitaciones y los dormitorios ubicados DENTRO de los locales de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS como los que se proveen para funcionarios de registro de alojamiento o administradores residentes serán separados de las salas y áreas utilizadas para las operaciones del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS mediante tabiquerías completas y puertas sólidas y de cierre automático.

6-3 NÚMEROS Y CAPACIDADES

Subpartes

6-301	Lavamanos
6-302	Inodoros y urinarios
6-303	Iluminación
6-304	Ventilación
6-305	Vestidores y casilleros
6-306	Fregaderos de servicio

Lavamanos

6-301.10 Cantidad mínima.

Se deben proporcionar LAVAMANOS como se especifica según § 5-203.11.

6-301.11 Disponibilidad de desinfectantes de manos.

Cada LAVAMANOS o cada grupo de 2 LAVAMANOS adyacentes debe poseer un suministro de líquido o polvo desinfectante para manos, o de jabón en barra.^{Pf}

6-301.12 Disposición sobre el secado de manos.

Cada LAVAMANOS o cada grupo de LAVAMANOS adyacentes debe poseer lo siguiente:

(A) toallas desechables individuales;^{Pf}

(B) un sistema continuo de entrega de toallas limpias que provea al usuario de una toalla limpia; ^{Pf} o

(C) un dispositivo de aire caliente para secar las manos; o ^{Pf}

(D) un dispositivo de secado de manos que utiliza un sistema de cuchilla a chorro de aire que despidе aire a presión, a alta velocidad y a temperaturas ambiente. ^{Pf}

6-301.13 Restricciones para el uso de dispositivos y ayudas para el lavado de manos.

No es necesario que los fregaderos usados para la preparación de ALIMENTOS o el lavado de UTENSILIOS, los fregaderos de servicio o las instalaciones de limpieza con bordillo que se utilizan para la eliminación de agua para trapear o desechos similares, posean los dispositivos y ayudas para el lavado de manos exigidos para un LAVAMANOS, como se especifica según §§ 6-301.11, 6-301.12 y ¶ 5-501.16(C).

6-301.14 Señalética del lavamanos.

Todos los LAVAMANOS que sean utilizados por los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben poseer un letrero o cartel que les avise que deben lavarse las manos. Dicho letrero o cartel debe ser visible para todos los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS.

6-301.20 Receptáculo de desechos para toallas desechables.

Un LAVAMANOS o un grupo de LAVAMANOS adyacentes que posee toallas desechables, debe contar con un receptáculo de desechos como se especifica según ¶ 5-501.16(C).

Inodoros y urinarios

6-302.10 Cantidad mínima.

Se deben proporcionar inodoros y urinarios como se especifica según § 5-203,12.

6-302.11 Disponibilidad de papel higiénico.

En cada inodoro debe haber un suministro de papel higiénico disponible. ^{Pf}

Iluminación

6-303.11 Intensidad.

La luz debe tener la siguiente intensidad:

(A) Al menos 108 lux (10 bujías-pie) a una distancia de 75 cm (30 pulgadas) sobre el piso, en unidades de refrigeración donde se puede entrar, en áreas de almacenamiento de ALIMENTOS secos, y en otras áreas y habitaciones durante los períodos de limpieza.

(B) Al menos 215 lux (20 bujías-pie):

(1) en una superficie donde se entregan ALIMENTOS para CONSUMIDORES de un sistema de autoservicio, como bufetes y barras de ensaladas, o donde se venden o se ofrecen frutas y verduras frescas o ALIMENTOS ENVASADOS para su consumo;

(2) dentro de equipos como refrigeradores de acceso al alcance del brazo y refrigeradores que se ubican bajo el mesón; y

(3) a una distancia de 75 cm (30 pulgadas) sobre el piso en áreas que se usan para el lavado de manos, LAVADO DE UTENSILIOS, almacenamiento de EQUIPOS y UTENSILIOS, y baños.

(C) Al menos 540 lux (50 bujías-pie) en una superficie donde un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS trabaja con alimentos, UTENSILIOS o EQUIPOS como cuchillos, cortadoras, molidoras o sierras y la seguridad del EMPLEADO es un factor.

Ventilación

6-304.11 Mecánica.

Si se necesita mantener las habitaciones sin excesivo calor, vapor, condensación, olores desagradables, humo y gases, se debe poseer ventilación mecánica con suficiente capacidad.

Vestidores y casilleros

6-305.11 Designación.

(A) Se deben designar vestidores si los EMPLEADOS se cambian de ropa en forma rutinaria en el establecimiento.

(B) Se deben proporcionar casilleros u otras instalaciones apropiadas para que los EMPLEADOS guarden su ropa y posesiones de manera ordenada.

Fregaderos de servicio

6-306.10 Disponibilidad.

Se debe poseer un fregadero de servicio o una instalación de limpieza con bordillo como se especifica según ¶ 5-203.13(A).

6-4	UBICACIÓN Y COLOCACIÓN
	<i>Subpartes</i>
	6-401 Lavamanos
	6-402 Baños
	6-403 Dependencias para empleados
	6-404 Mercadería deteriorada
	6-405 Basura, reciclables y retornables

Lavamanos

6-401.10 Ubicado de forma práctica.

Los LAVAMANOS se deben ubicar de forma práctica, como se especifica según § 5-204.11.

Baños

6-402.11 Comodidad y accesibilidad.

Los baños se deben ubicar de forma práctica y deben ser accesibles para los EMPLEADOS durante todas las horas de operación.

**Dependencias
para empleados**

6-403.11 Áreas designadas.

(A) Las áreas designadas para que los EMPLEADOS coman, beban y fumen se deben ubicar de modo que los ALIMENTOS, EQUIPOS, MANTELERÍA y ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES estén protegidos de la contaminación.

(B) Los casilleros u otras instalaciones adecuadas se deben ubicar en una habitación o área designada donde no pueda ocurrir contaminación de ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA y, ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES.

**Mercadería
deteriorada**

6-404.11 Separación y ubicación.

Los productos mantenidos por el TITULAR DEL PERMISO para crédito, rescate, o devolución al distribuidor, como por ejemplo productos dañados, descompuestos o retirados, se deben separar y mantener en áreas designadas que se encuentren aparte de ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA y, ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES. ^{Pf}

**Basura,
reciclables y
retornables**

6-405.10 Receptáculos y contenedores de desechos, y áreas de almacenamiento designadas.

Los contenedores, receptáculos y áreas designadas para el almacenamiento de BASURA y envases reciclables y retornables, se deben ubicar como se especifica según § 5-501.19.

6-5	MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN
	Subparte
	6-501 Instalaciones, estructuras, anexos y accesorios: métodos

**Instalaciones,
estructuras,
anexos y
accesorios:
Métodos**

6-501.11 Reparación.

Las INSTALACIONES FÍSICAS se deben mantener en buenas condiciones.

6-501.12 Frecuencia y restricciones de limpieza.

(A) Las INSTALACIONES FÍSICAS se deben limpiar con tanta frecuencia como sea necesario para mantenerlas limpias.

(B) *Salvo la que se requiere cuando hay un derrame u otro accidente, la limpieza se debe realizar durante los períodos en que se encuentra expuesta la menor cantidad de ALIMENTOS posible, como por ejemplo después del cierre.*

6-501.13 Métodos sin polvo para la limpieza de pisos.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, sólo se deben usar métodos de limpieza sin polvo, tales como limpieza con agua, limpieza con aspiradora, trapeado con trapeadores para polvo tratados, o barrido con una escoba y compuestos para la supresión del polvo.

(B) *Los derrames o goteos en pisos que ocurren entre los períodos de limpieza se pueden limpiar:*

(1) *sin usar compuestos para la supresión del polvo;*

(2) *en el caso de derrames o goteos líquidos, con una pequeña cantidad de un compuesto absorbente como aserrín o tierra de diatomeas que se aplica inmediatamente antes de limpiar la suciedad.*

6-501.14 Limpieza de sistemas de ventilación y prohibición de perjuicio y descarga.

(A) Se deben limpiar los ductos de entrada y salida del aire y se deben cambiar los filtros de modo que no se conviertan en una fuente de contaminación por polvo, suciedad y otros materiales.

(B) Si emanan hacia el exterior, los sistemas de ventilación no deben generar un PELIGRO o perjuicio para la salud pública o una descarga que infrinja la LEY.

6-501.15 Prevención de la contaminación por herramientas de mantenimiento de la limpieza.

Los fregaderos para preparación de ALIMENTOS, los LAVAMANOS y los equipos de LAVADO DE UTENSILIOS no se pueden usar para la limpieza o el mantenimiento de herramientas; la preparación, contención o mantenimiento de materiales; o la eliminación de agua para trapear y otros desechos líquidos similares. ^{Pf}

6-501.16 Secado de trapeadores.

Después de usar los trapeadores, se deben colocar en una posición que permita su secado al aire sin ensuciar las paredes, los EQUIPOS o los suministros.

6-501.17 Limitaciones de uso de materiales absorbentes en los pisos.

Salvo como se especifica en ¶ 6-501.13(B), el aserrín, las virutas, la sal granulada, la arcilla cocida, la tierra de diatomeas o materiales similares no se pueden usar en pisos.

6-501.18 Limpieza de accesorios de instalaciones sanitarias.

Los ACCESORIOS DE INSTALACIONES SANITARIAS tales como LAVAMANOS, inodoros y urinarios, se deben limpiar con tanta frecuencia como sea necesario con el fin de mantenerlos limpios.

6-501.19 Cierre de puertas de los baños.

Salvo durante las operaciones de limpieza y mantenimiento, las puertas de los baños deben permanecer cerradas, como se especifica según § 6-202.14.

6-501.110 Uso de vestidores y casilleros.

(A) Los EMPLEADOS deben usar vestidores si se cambian de ropa en forma rutinaria en el establecimiento.

(B) Se deben usar casilleros u otras instalaciones apropiadas para que los EMPLEADOS guarden su ropa y posesiones de manera ordenada.

6-501.111 Control de plagas.

En los LOCALES no deben habitar insectos, roedores ni otras plagas. Para eliminarlos de los LOCALES se debe controlar su presencia con las siguientes medidas:

(A) Realización de una inspección de rutina de los envíos recibidos de ALIMENTOS y suministros.

(B) Realización de una inspección de rutina de los LOCALES para buscar rastros de plagas.

(C) En caso de encontrar plagas, el uso de métodos tales como dispositivos de captura u otros medios de control de plagas, como se especifica según §§ 7-202.12, 7-206.12 y 7-206.13.^{Pf}

(D) Eliminación de las condiciones de anidación.

6-501.112 Retiro de aves, insectos, roedores y otros individuos de plagas muertos o atrapados.

Las aves, insectos, roedores y otros individuos de plagas muertos o atrapados se deben retirar de los dispositivos de control y de los LOCALES con una frecuencia que evite su acumulación, descomposición o la atracción de plagas.

6-501.113 Almacenamiento de herramientas de mantenimiento.

Con las herramientas de mantenimiento como escobas, trapeadores, aspiradoras y otros artículos similares se debe hacer lo siguiente:

(A) Almacenarlos de manera que no contaminen los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, y ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES.

(B) Almacenarlos de una forma ordenada que facilite la limpieza del área que se usa para guardarlas.

6-501.114 Mantenimiento de los locales, artículos innecesarios y basura.

Los LOCALES no deben tener lo siguiente:

(A) Artículos que son innecesarios para las operaciones o el mantenimiento del establecimiento, tales como EQUIPOS no funcionales o que ya no se utilizan.

(B) Basura.

6-501.115 Prohibición de animales.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) y (C) de esta sección, no se debe permitir la presencia de animales vivos en el interior de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS. ^{Pf}

(B) Se puede permitir la presencia de animales vivos en los casos que se nombran a continuación, siempre que no se produzca contaminación de ALIMENTOS; EQUIPOS, MANTELERÍA y UTENSILIOS limpios; y ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES:

(1) PECES comestibles o decorativos en acuarios, mariscos o crustáceos en hielo o refrigerados, y mariscos y crustáceos en sistemas de tanques de exhibición.

(2) perros que acompañan a policías u oficiales de seguridad en oficinas; comedores; zonas de venta y almacenamiento; y perros guardianes que transitan sueltos en áreas al aire libre cercadas;

(3) en áreas que no se usan para la preparación de ALIMENTOS y que usualmente están abiertas a los consumidores, como por ejemplo comedores y zonas de venta, se permiten los ANIMALES DE SERVICIO que dirige una PERSONA o EMPLEADO discapacitado, siempre que la presencia o actividades de dichos animales no produzcan un PELIGRO para la salud o la seguridad.

(4) Las mascotas en los comedores comunes de dependencias de atención institucional como casas de reposo, establecimientos de vivienda asistida, hogares sociales o centros de acogimiento residencial en los momentos en que no se sirve la comida, siempre que:

(a) exista una separación entre los comedores comunes y las zonas de almacenamiento o de preparación de ALIMENTOS, mediante puertas que entreguen una división efectiva y tengan cierre automático;

(b) los condimentos, EQUIPOS y UTENSILIOS se guarden en gabinetes adjuntos o se retiren de los comedores comunes cuando las mascotas estén presentes;

(c) el área de los comedores, que incluye mesas, mesones y superficies similares, efectivamente se limpie antes de la próxima comida.

(5) en áreas que no se utilizan para la preparación, almacenamiento, venta, exhibición o servicio de ALIMENTOS, en las que hay animales enjaulados o encerrados de manera similar, como en un bazar que vende mascotas o un parque turístico que exhibe animales.

(C) Se puede almacenar la carnada viva o muerta para peces siempre que no se produzca contaminación de ALIMENTOS; EQUIPOS, MANTELERÍA y UTENSILIOS limpios; y ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES.

Capítulo

7 Materiales venenosos o tóxicos

Partes

- 7-1 ETIQUETADO E IDENTIFICACIÓN
- 7-2 SUMINISTROS Y APLICACIONES OPERACIONALES
- 7-3 ABASTECIMIENTO Y VENTA AL POR MENOR

7-1 ETIQUETADO E IDENTIFICACIÓN

Subpartes

- 7-101 Envases originales
- 7-102 Envases de trabajo

Envases originales

7-101.11 **Importancia de la información de identificación.**

Los envases de MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS y los ARTÍCULOS DE CUIDADO PERSONAL deben llevar una etiqueta legible del fabricante. ^{Pf}

Envases de trabajo

7-102.11 **Nombre común.**

Los envases de trabajo que se utilizan para almacenar MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS como los limpiadores y DESINFECTANTES que provienen de suministros a granel, se deben identificar con el nombre común del material de manera clara e individual. ^{Pf}

7-2 SUMINISTROS Y APLICACIONES OPERACIONALES

Subpartes

7-201	Almacenamiento
7-202	Presencia y uso
7-203	Prohibiciones de los envases
7-204	Productos químicos
7-205	Lubricantes
7-206	Pesticidas
7-207	Medicamentos
7-208	Suministros de primeros auxilios
7-209	Otros artículos de cuidado personal

Almacenamiento

7-201.11 Separación.

Los MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS se deben almacenar para que no contaminen los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, y SERVICIOS Y ARTÍCULOS DESECHABLES mediante:

(A) la separación de MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS, mediante su clasificación o división; ^P y

(B) la ubicación de los MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS en un área que no esté encima de los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, y SERVICIOS O ARTÍCULOS DESECHABLES. *Este párrafo no se aplica a los limpiadores y DESINFECTANTES de EQUIPOS y UTENSILIOS que se almacenan en áreas de lavado de utensilios por motivos de disponibilidad y comodidad, si los materiales se almacenan para prevenir la contaminación de los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, y SERVICIOS y ARTÍCULOS DESECHABLES.* ^P

Presencia y uso

7-202.11 Restricción.

(A) Sólo se permiten en los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS aquellos MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS que se usan para la operación y mantenimiento del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, como en la limpieza y DESINFECCIÓN de EQUIPOS y UTENSILIOS y el control de insectos y roedores. ^{Pf}

(B) *El párrafo (A) de esta sección no se aplica a los MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS ENVASADOS que se venden al por menor.*

7-202.12 Condiciones de uso.

Los MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS deben:

(A) usarse de acuerdo con:

(1) la LEY y el presente Código;

(2) las instrucciones de uso del fabricante que se incluyen en las etiquetas, y en el caso de los pesticidas, las instrucciones de etiqueta del fabricante donde se señala que su uso está aprobado para los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS;^P

(3) las condiciones de certificación (si se requiere una certificación) para el uso de materiales de control de plagas;^P y

(4) condiciones adicionales que las pueda establecer la AUTORIDAD REGULADORA; y

(B) aplicarse para que:

(1) no se cree un PELIGRO para los EMPLEADOS u otras PERSONAS;^P y

(2) se prevenga la contaminación como los residuos tóxicos debido a goteos, escurrimiento, niebla, salpicaduras o rociadores sobre los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, y SERVICIOS y ARTÍCULOS DESECHABLES y, en el caso de los PESTICIDAS DE USO RESTRINGIDO; esto se logra con:^P

(a) la eliminación de los artículos;^P

(b) el cubrimiento de los artículos con cubiertas impermeables;^P o

(c) otras acciones preventivas que sean apropiadas;^P
y

(d) limpieza y DESINFECCIÓN de los EQUIPOS y UTENSILIOS tras la aplicación. ^P

(C) Los PESTICIDAS DE USO RESTRINGIDO sólo deben ser aplicados por aplicadores certificados como se define en 7 USC 136 Definitions (e) Certified Applicator, of the Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act [Definiciones, (e) Aplicador certificado de la ley federal de insecticidas, fungicidas y raticidas] o una PERSONA bajo la supervisión directa de un aplicador certificado. ^{Pf}

Prohibiciones de los envases

7-203.11 Envases de materiales venenosos o tóxicos.

Los envases que se utilizaron anteriormente para almacenar MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS no se pueden usar para almacenar, transportar o dispensar ALIMENTOS. ^P

Productos químicos

7-204.11 Criterios sobre desinfectantes.

Los DESINFECTANTES químicos, incluidos los que se elaboran *in situ*, y otros productos químicos antimicrobianos que se aplican en SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS deben:

(A) cumplir con los requisitos que se especifican en 40 CFR 180.940 Tolerance exemptions for active and inert ingredients for use in antimicrobial formulations (food-contact surface SANITIZING solutions) [Exenciones de tolerancia para ingredientes activos e inertes para su uso en formulaciones antimicrobianas (soluciones para desinfectar SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS)]^P, o

(B) cumplir con los requisitos que se especifican en 40 CFR 180.2020 Pesticide Chemicals Not Requiring a Tolerance or Exemption from Tolerance-Non-food determinations [Químicos pesticidas que no requieren tolerancia o exenciones de tolerancia-Decisiones no vinculadas con alimentos].^P

7-204.12 Criterios sobre los productos químicos para el lavado, tratamiento, almacenamiento y procesamiento de frutas y verduras.

(A) Los productos químicos, incluidos los que se elaboran *in situ*, que se usan para lavar o pelar frutas y verduras crudas, deben:

(1) ser ADITIVOS DE ALIMENTOS aprobados que estén incluidos en 21 CFR 173 para este uso previsto, ^P o

(2) ser sustancias reconocidas generalmente como seguras (GRAS, por sus siglas en inglés) a los efectos del uso previsto, ^P o

(3) ser objeto de una notificación de contacto con ALIMENTOS que esté vigente a los efectos de este uso previsto (únicamente en vigor para el fabricante o proveedor identificado en la notificación),^P y

(4) cumplir los requisitos que se especifican en 40 CFR 156 Labeling Requirements for Pesticide and Devices [Requisitos de etiquetado para pesticidas y dispositivos]. ^P

(B) El ozono como agente antimicrobiano que se usa en el tratamiento, almacenamiento y procesamiento de frutas y verduras en un establecimiento de alimentos, debe cumplir los requisitos que se especifican en 21 CFR 173.368 Ozone [Ozono].^P

7-204.13 Criterios sobre los aditivos para agua de caldera.

Los productos químicos que se usan como ADITIVOS para agua de caldera deben cumplir los requisitos que se especifican en 21 CFR 173.310 Boiler water additives [Aditivos para agua de caldera]. ^P

7-204.14 Criterios sobre los agentes de secado.

Los agentes de secado que se utilizan en conjunto con los DESINFECTANTES deben:

(A) contener al menos un componente de los que se indican a continuación:

(1) sustancias reconocidas generalmente como seguras para el uso en ALIMENTOS como se especifica en 21 CFR 182 - Substances Generally Recognized as Safe [Sustancias reconocidas generalmente como seguras] o 21 CFR 184 - Direct Food Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe [Sustancias alimentarias directas generalmente reconocidas como seguras];^P

(2) sustancias reconocidas generalmente como seguras para su uso previsto como se especifica en 21 CFR 186 - Indirect Food Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe [Sustancias alimentarias indirectas generalmente reconocidas como seguras];^P

(3) sustancias reconocidas generalmente como seguras para su uso previsto según determinen expertos cualificados en capacitación científica y con experiencia para evaluar la seguridad de las sustancias añadidas, directa o indirectamente, a los ALIMENTOS como se especifica en 21 CFR 170.30 Eligibility for classification as generally recognized as safe (GRAS) [Requisitos de clasificación de sustancias reconocidas generalmente como seguras (GRAS, por su sigla en inglés)],^P

(4) ser objeto de una notificación de contacto con ALIMENTOS según se describe en el artículo 409(h) de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FFDCA, por su sigla en inglés),^P

(5) ingredientes APROBADOS para su uso como agente de secado bajo una autorización según se describe en el artículo 201(s)(4) de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FFDCA, por su sigla en inglés);^P

(6) componentes regulados específicamente como un ADITIVO indirecto para ALIMENTOS para usarse como un agente de secado que se especifica en 21 CFR Partes 174 a 178;^P o

(7) componentes APROBADOS para su uso como agente de secado regido bajo un umbral de proceso de norma establecida por 21 CFR 170.39 Threshold of regulation for substances used in food-contact articles [Umbral de regulación de sustancias usadas en artículos en contacto con alimentos];^P y

(B) cuando se DESINFECTA con productos químicos, la aprobación requerida según el subpárrafo (A)(5) o (A)(7) de esta sección o la norma como un ADITIVO indirecto para ALIMENTOS requerido según el subpárrafo (A)(6) de esta sección, debe ser específicamente para el uso de soluciones químicas DESINFECTANTES. ^P

Lubricantes

7-205.11 Criterios sobre contacto incidental con los alimentos.

Los lubricantes deben cumplir los requisitos que se especifican en 21 CFR 178.3570 Lubricants with incidental food contact [Lubricantes con contacto incidental con los alimentos] si se usan en SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, en cojinetes o cajas ubicadas sobre o dentro de SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, o en cojinetes y cajas que se ubican de manera que los lubricantes puedan filtrar, gotear o se dirijan obligatoriamente a los alimentos o a las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. ^P

Pesticidas

7-206.11 Criterios sobre los pesticidas de uso restringido.

Los PESTICIDAS DE USO RESTRINGIDO que se especifican según ¶ 7-202.12(C) deben cumplir los requisitos que se especifican en 40 CFR 152 Subparte I - Classification of Pesticides [Clasificación de pesticidas]. ^P

7-206.12 Estaciones de cebo para roedores.

El cebo para roedores debe estar en una estación de cebo cubierta y que no se pueda forzar. ^P

7-206.13 Polvos de rastreo para el control y seguimiento de plagas.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los pesticidas en polvo para rastreos no se pueden usar en los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS. ^P

(B) Si se usa alguno, se debe usar polvos de rastreo no tóxicos como el talco o harina que no contaminan los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, y SERVICIOS y ARTÍCULOS

DESECHABLES.

Medicamentos

7-207.11 Restricción y almacenamiento.

(A) *Salvo los medicamentos que se almacenan o exhiben para venderlos al por menor*, sólo se deben permitir en los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS aquellos medicamentos que son necesarios para la salud de los EMPLEADOS.^{Pf}

(B) Los medicamentos que se encuentran en los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS para el uso de los EMPLEADOS, se deben etiquetar como se especifica según § 7-101.11 y guardar para prevenir la contaminación de los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, y SERVICIOS y ARTÍCULOS DESECHABLES.^P

7-207.12 Almacenamiento refrigerado para los medicamentos.

Los medicamentos de los EMPLEADOS o los niños en los centros de cuidado diurnos, que requieren refrigeración y que se almacenan en un refrigerador para ALIMENTOS, se deben:

(A) guardar en un envase o recipiente y mantener dentro de un recipiente cubierto y a prueba de filtraciones que se pueda identificar como un envase para guardar medicamentos;^P y

(B) ubicar en un lugar que sea inaccesible para los niños.^P

Suministros de primeros auxilios

7-208.11 Almacenamiento.

Los suministros de primeros auxilios para el uso de los EMPLEADOS en los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS se deben:

(A) etiquetar como se especifica según § 7-101,11;^{Pf} y

(B) guardar en un botiquín o envase que se utilice para prevenir la contaminación de los ALIMENTOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, y SERVICIOS y ARTÍCULOS DESECHABLES.^P

**Otros artículos de
cuidado personal**

7-209.11 Almacenamiento.

Salvo como se especifica según §§ 7-207.12 y 7-208.11, los EMPLEADOS deben guardar sus ARTÍCULOS DE CUIDADO PERSONAL en las instalaciones como se especifica según ¶ 6-305.11(B).

7-3 ABASTECIMIENTO Y VENTA AL POR MENOR

Subparte

7-301 Exhibición y almacenamiento

**Exhibición y
almacenamiento**

7-301.11 Separación.

Los MATERIALES VENENOSOS o TÓXICOS se deben almacenar y exhibir para venderlos al por menor de manera que no contaminen los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA y SERVICIOS y ARTÍCULOS DESECHABLES mediante:

(A) la separación de MATERIALES VENENOSOS o TÓXICOS, mediante su clasificación o división; ^P y

(B) la ubicación de los MATERIALES VENENOSOS o TÓXICOS en un área que no esté encima de los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, y SERVICIOS o ARTÍCULOS DESECHABLES. ^P

Capítulo

8

Cumplimiento y aplicación de la ley

Partes

- 8-1 APLICABILIDAD DEL CÓDIGO
- 8-2 PRESENTACIÓN Y APROBACIÓN DEL PLAN
- 8-3 PERMISO PARA OPERAR
- 8-4 INSPECCIÓN Y CORRECCIÓN DE INFRACCIONES
- 8-5 PREVENCIÓN DE LA PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS POR PARTE DE LOS EMPLEADOS

8-1 APLICABILIDAD DEL CÓDIGO

Subpartes

- 8-101 Uso para el propósito previsto
- 8-102 Requisitos adicionales
- 8-103 Permisos de desviación

Uso para el propósito previsto

8-101.10 Protección de la Salud Pública.

(A) La AUTORIDAD REGULADORA debe aplicar este Código para fomentar su propósito principal, como se especifica en § 1-102.10, de salvaguardar la salud pública y garantizar que los ALIMENTOS sean seguros, sin ADULTERAR y presentados de forma honesta cuando se ofrezcan al CONSUMIDOR.

(B) Para aplicar las disposiciones del presente Código, la AUTORIDAD REGULADORA debe evaluar las instalaciones o los EQUIPOS existentes que se usaron antes de que entrara en vigor el presente Código, sobre la base de las siguientes consideraciones:

(1) si las instalaciones o los equipos están en buen estado y se pueden mantener en buenas condiciones de salubridad;

(2) si las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS cumplen la subparte 4-101;

(3) si las capacidades de los EQUIPOS para enfriar, calentar y conservar son suficientes para cumplir § 4-301.11; y

(4) la existencia de un contrato con el TITULAR DEL PERMISO en que se señale que las instalaciones o los EQUIPOS se reemplazarán como se especifica según ¶ 8-304.11(G).

Requisitos adicionales

8-102.10 Disposiciones para las enfermedades no abordadas al momento de prevenir los peligros para la salud.

(A) Si es necesario para evitar PELIGROS o perjuicios a la salud, la AUTORIDAD REGULADORA puede imponer requisitos específicos además de los requisitos que se incluyen en el presente Código, los cuales están autorizados por la LEY.

(B) La AUTORIDAD REGULADORA debe documentar las enfermedades que requieren la imposición de requisitos adicionales y el principal fundamento en relación con la salud pública. La documentación se debe proporcionar al solicitante del PERMISO o al TITULAR DEL PERMISO y se debe mantener una copia en la carpeta de la AUTORIDAD REGULADORA para el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

Permisos de desviación

8-103.10 Modificaciones y renunciaciones.

La AUTORIDAD REGULADORA puede otorgar un PERMISO DE DESVIACIÓN al modificar o cancelar los requisitos del presente Código; sólo si según su opinión no se creará un PELIGRO o perjuicio para la salud debido a dicho PERMISO DE DESVIACIÓN. Si se otorga un PERMISO DE DESVIACIÓN, la AUTORIDAD REGULADORA debe retener la información que se especifica según § 8-103.11 en los registros del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

8-103.11 Documentación de los permisos de desviación y justificación propuestos.

Antes de que se APRUEBE un PERMISO DE DESVIACIÓN de algún requisito del presente Código, la información que proporciona la PERSONA que solicita el PERMISO DE DESVIACIÓN y que queda retenida en el archivo de la AUTORIDAD REGULADORA en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, incluye:

- (A) una declaración del PERMISO DE DESVIACIÓN propuesto de algún requisito del Código que cite los números relevantes de las secciones del Código;^{Pf}
- (B) un análisis de cómo la propuesta abordará de diferente manera los potenciales PELIGROS y perjuicios para la salud pública abordados en las secciones relevantes del Código;
^{Pf} y
- (C) un PLAN HACCP, si se requiere como se especifica según ¶ 8-201.13(A), que incluye la información como se especifica según § 8-201.14 debido a que es relevante para el PERMISO DE DESVIACIÓN solicitado. ^{Pf}

8-103.12 Conformidad con los procedimientos aprobados.

Si la AUTORIDAD REGULADORA otorga un PERMISO DE DESVIACIÓN como se especifica en § 8-103.10 o se requiere un PLAN HACCP como se especifica según § 8-201.13, el TITULAR DEL PERMISO debe:

- (A) cumplir los PLANES HACCP y procedimientos que se presentaron como se especifica según § 8-201.14 y que se APROBARON como argumentos para la modificación o renuncia; ^P y
- (B) mantener y proporcionar a la AUTORIDAD REGULADORA, cuando lo solicite, los registros que se especifican según ¶¶ 8-201.14(D) y (E)(3) en que se demuestra que los siguientes puntos se emplean rutinariamente;
 - (1) procedimientos para evaluar los PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL; ^{Pf}

(2) evaluación de los PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL; ^{Pf}

(3) verificación de la eficacia de la operación o proceso; ^{Pf} y

(4) acciones correctivas necesarias si existe una falla en algún PUNTO CRÍTICO DE CONTROL. ^{Pf}

8-2 PRESENTACIÓN Y APROBACIÓN DEL PLAN

Subpartes

8-201	Instalación y planes de operación
8-202	Confidencialidad
8-203	Inspección y aprobación de la construcción

Instalación y planes de operación

8-201.11 **Cuándo se requieren los planes.**

El solicitante del PERMISO o el TITULAR DEL PERMISO debe presentar a la AUTORIDAD REGULADORA los planes y especificaciones preparados adecuadamente para una revisión y aprobación, antes de:

(A) la construcción de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS; ^{Pf}

(B) la transformación de un recinto existente para utilizarlo como un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS; ^{Pf} o

(C) la remodelación de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, o un cambio en el tipo de ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o en la operación de ALIMENTOS como se especifica según ¶ 8-302.14(C), si la AUTORIDAD REGULADORA determina que las especificaciones y los planes son necesarios para cumplir el presente Código. ^{Pf}

8-201.12 Contenidos de los planes y especificaciones.

Los planes y especificaciones para los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS, en que se incluye el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que se especifica según § 8-201.13, deben incluir la siguiente información para demostrar la conformidad de las disposiciones del Código (si lo solicita la AUTORIDAD REGULADORA basándose en el tipo de operación, tipo de preparación de ALIMENTOS y los ALIMENTOS preparados):

(A) el menú propuesto;

(B) la cantidad aproximada de los ALIMENTOS que se van a almacenar, preparar, vender o servir;

(C) los diseños, planos mecánicos, materiales de construcción y las fechas de término propuestos;

(D) los tipos de EQUIPOS, fabricantes, números de modelo, ubicaciones, dimensiones, capacidades de funcionamiento y especificaciones de la instalación propuestos;

(E) la evidencia de que se desarrollaron o están en proceso de desarrollo los procedimientos estandarizados que garantizan el cumplimiento de los requisitos del presente Código; y

(F) otra información que pueda solicitar la AUTORIDAD REGULADORA para una revisión apropiada de la construcción, transformación o modificación y los procedimientos de funcionamiento del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

8-201.13 Cuándo se requiere un plan HACCP.

(A) Antes de realizar una actividad que requiera un PLAN HACCP, el solicitante del PERMISO o el TITULAR DEL PERMISO debe presentar a la AUTORIDAD REGULADORA UN PLAN HACCP preparado apropiadamente para obtener su aprobación como se especifica según § 8-201.14 y las disposiciones relevantes del presente Código, si:

(1) se requiere la presentación de un PLAN HACCP de acuerdo con la LEY;

(2) se requiere un PERMISO DE DESVIACIÓN como se especifica según el subpárrafo 3-401.11(D)(4), § 3-502.11, o ¶ 4-204.110(B);

(3) la AUTORIDAD REGULADORA determina que el método de preparación o procesamiento de los ALIMENTOS requiere un PERMISO DE DESVIACIÓN, basándose en la presentación del plan como se especifica según § 8-201.12, en un fallo en la inspección, o en la solicitud del PERMISO DE DESVIACIÓN.

(B) Antes de comenzar actividades de ENVASADO CON OXÍGENO REDUCIDO sin un PERMISO DE DESVIACIÓN como se especifica según § 3-502.12, el solicitante del PERMISO o el TITULAR DEL PERMISO deben tener un PLAN HACCP preparado de forma adecuada para la AUTORIDAD REGULADORA.

8-201.14 Contenidos de un plan HACCP.

En los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS que requieren un PLAN HACCP como se especifica según § 8-201.13, el solicitante del PERMISO o el TITULAR DEL PERMISO deberá presentar a la AUTORIDAD REGULADORA un PLAN HACCP que incluya:

(A) Información general, como el nombre del solicitante del PERMISO o del TITULAR DEL PERMISO, la dirección del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y la información de contacto;

(B) Una clasificación de los tipos de ALIMENTOS que exigen CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS que se deben controlar según el PLAN HACCP; ^{Pf}

(C) Un diagrama de flujo o cuadro por cada tipo de ALIMENTOS o categoría que identifique:

(1) cada paso del proceso; ^{Pf}

(2) los PELIGROS y controles correspondientes a cada paso que figura en el diagrama de flujo o cuadro; ^{Pf}

(3) los pasos que constituyen PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL;^{Pf}

(4) los ingredientes, materiales y EQUIPOS que se utilizan en la preparación de tales ALIMENTOS;^{Pf} y

(5) preparaciones o recetas que definen métodos y medidas de control de procedimientos que responden a las inquietudes que existen con respecto a la seguridad de los ALIMENTOS. ^{Pf}

(D) resumen de PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL por cada tipo de ALIMENTOS o categoría que identifique con claridad:

(1) cada PUNTO CRÍTICO DE CONTROL; ^{Pf}

(2) los LÍMITES CRÍTICOS para cada PUNTO CRÍTICO DE CONTROL; ^{Pf}

(3) los métodos y la frecuencia con que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS designado o la PERSONA A CARGO debe supervisar y controlar cada PUNTO CRÍTICO DE CONTROL; ^{Pf}

(4) los métodos y la frecuencia con que la PERSONA A CARGO verifica habitualmente que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS respeta los procedimientos operacionales estandarizados y supervisa los PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL; ^{Pf}

(5) las acciones que debe tomar el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS designado o la PERSONA A CARGO si no se cumple con los LÍMITES CRÍTICOS para cada PUNTO CRÍTICO DE CONTROL; ^{Pf} y

(6) los registros que debe mantener la PERSONA A CARGO para demostrar que el PLAN HACCP funciona y se mantiene correctamente; ^{Pf}

(E) Documentos de apoyo tales como:

(1) un plan de capacitación y supervisión de EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y que responde a las inquietudes que existen con respecto a la seguridad de los ALIMENTOS; ^{Pf}

(2) copias de registros en blanco que se necesitan para implementar el PLAN HACCP; ^{Pf}

(3) datos científicos adicionales u otra información, según lo exija la AUTORIDAD REGULADORA, que respalde la determinación de que la seguridad de los ALIMENTOS no se verá comprometida con la propuesta. ^{Pf}

(F) cualquier otro tipo de información que exija la AUTORIDAD REGULADORA.

Confidencialidad

8-202.10 Secretos comerciales.

La AUTORIDAD REGULADORA debe manejar de forma confidencial, de acuerdo con la ley, la información que cumple los criterios que especifica la LEY para un secreto comercial y que se encuentra en los formularios de informe de inspección, y en los planes y especificaciones que se presentaron como se especifica según §§ 8-201.12 y 8-201.14.

Inspección y aprobación de la construcción

8-203.10 Inspecciones preoperacionales.

La AUTORIDAD REGULADORA debe llevar a cabo una o más inspecciones preoperacionales para verificar que el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, construido y equipado de acuerdo con los planes APROBADOS y las modificaciones APROBADAS de dichos planes, haya establecido los procedimientos operacionales estandarizados como se especifica según ¶ 8-201.12(E), y estén en conformidad con la LEY y el presente Código.

8-3 PERMISO PARA OPERAR

Subpartes

8-301	Requisitos
8-302	Procedimiento de solicitud
8-303	Emisión
8-304	Condiciones de retención

Requisitos

8-301.11 Requisitos previos para la operación.

Una PERSONA no puede operar un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS sin el PERMISO válido de funcionamiento emitido por la AUTORIDAD REGULADORA. ^{Pf}

Procedimiento de solicitud

8-302.11 Presentación con 30 días de anticipación de la apertura prevista.

El solicitante debe presentar la solicitud para un PERMISO con un mínimo de 30 días calendario antes de la fecha prevista para abrir el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o la fecha de vencimiento del PERMISO actual para la instalación existente.

8-302.12 Formulario de presentación.

La PERSONA que desea poner en funcionamiento un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS debe presentar ante la AUTORIDAD REGULADORA una solicitud por escrito para un PERMISO en un formulario que entrega la AUTORIDAD REGULADORA.

8-302.13 Calificaciones y responsabilidades de los solicitantes.

Para calificar para un PERMISO, el solicitante debe:

(A) ser dueño de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o un representante de la propiedad legal;

(B) cumplir los requisitos del Código;

(C) como se especifica según § 8-402.11, estar de acuerdo con que accedan al ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y con proporcionar la información requerida; y

(D) pagar los gastos que se aplican al momento de la solicitud del PERMISO.

8-302.14 Contenidos de la solicitud.

La solicitud debe incluir:

(A) el nombre, fecha de nacimiento, dirección postal, número de teléfono y firma de la PERSONA que solicita el PERMISO y el nombre, dirección postal y ubicación del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS;

(B) la información donde se señala que el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS pertenece a un individuo, asociación, corporación, sociedad u otra entidad legal;

(C) una declaración que defina si el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS:

(1) es móvil o estacionario y temporal o permanente; y

(2) es una operación que incluye uno o más de lo siguiente:

(a) prepara, vende o sirve CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS:

(i) que sólo se ordenan cuando el CONSUMIDOR lo solicita;

(ii) por adelantado, según las cantidades que solicita el CONSUMIDOR y se desechan los ALIMENTOS que no se venden o sirven con una frecuencia APROBADA; o

(iii) que usan el tiempo como control de salud pública como se especifica según § 3-501.19.

(b) prepara CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS por adelantado con métodos de preparación de alimentos que cuentan con dos o más pasos, como la combinación de ingredientes POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS); cocción; enfriamiento; recalentamiento, mantenimiento del calor o frío; congelación o

descongelación;

(c) prepara ALIMENTOS como se especifica según el subpárrafo (C)(2)(b) de esta sección, en que los reparten y consumen fuera de los LOCALES de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS donde se preparan;

(d) prepara ALIMENTOS como se especifica según el subpárrafo (C)(2)(b) de esta sección, en donde sirven a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;

(e) prepara sólo ALIMENTOS que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS);
o

(f) no prepara, sino que vende sólo ALIMENTOS ENVASADOS previamente, los cuales no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS).

(D) el nombre, cargo, dirección y número de teléfono de la PERSONA responsable directamente del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS;

(E) el nombre, cargo, dirección y número de teléfono de la PERSONA que cumple el rol de supervisor intermediario de la PERSONA que se especifica según ¶ (D) de esta sección, como el supervisor del área, distrito o regional;

(F) los nombres, cargos y direcciones de:

(1) las personas que componen la propiedad legal como se especifica según ¶ (B) de esta sección, como los dueños y funcionarios, y

(2) si se requiere un representante autorizado local, según el tipo de propiedad legal;

(G) una declaración firmada por el solicitante que:

(1) avale la fidelidad de la información proporcionada en la solicitud, y

(2) garantice que el solicitante:

(a) cumplirá el presente Código, y

(b) permitirá a la AUTORIDAD REGULADORA acceder al establecimiento como se especifica según § 8-402.11 y a los registros que se especifican según §§ 3-203.12 y 5-205.13 y el subpárrafo 8-201.14(D)(6); y

(H) otra información que requiera la AUTORIDAD REGULADORA.

Emisión

8-303.10 Establecimientos nuevos, transformados o remodelados.

En los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS que requieren presentar planes como se especifica según § 8-201.11 , la AUTORIDAD REGULADORA debe emitir un PERMISO al solicitante tras:

(A) la presentación de la solicitud completada apropiadamente;

(B) la presentación de los pagos exigidos;

(C) la revisión y APROBACIÓN de los planes, especificaciones e información requerida; y

(D) una inspección preoperacional como se especifica en § 8-203.10 que señale que el establecimiento se construyó o remodeló de acuerdo con los planes y especificaciones APROBADOS y que el establecimiento cumple el presente Código.

8-303.20 Renovación del permiso y cambios de propiedad en los establecimientos existentes.

La AUTORIDAD REGULADORA puede renovar el PERMISO para un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS existentes o puede emitir un PERMISO para un nuevo dueño de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS existente tras la presentación, revisión y APROBACIÓN de la solicitud llena y tras el pago y la inspección que indica que el establecimiento cumple el presente Código.

8-303.30 Aviso del rechazo de la solicitud del permiso.

Si se rechaza la solicitud del PERMISO para operar, la AUTORIDAD REGULADORA debe proporcionarle al solicitante un aviso que incluya:

(A) las razones específicas y las citas al Código en las que se basó el rechazo del PERMISO;

(B) si es que existen, las acciones que debe realizar el solicitante para calificar para el PERMISO; y

(C) asesoría acerca del derecho de apelación y el proceso de los solicitantes y los plazos de apelación que se estipulan en la LEY.

Condiciones de retención

8-304.10 Responsabilidades de la autoridad reguladora.

(A) La primera vez que se emite el PERMISO, la AUTORIDAD REGULADORA debe proporcionarle al TITULAR DEL PERMISO una copia del presente Código, de manera que el TITULAR DEL PERMISO sea notificado del cumplimiento de los requisitos y condiciones de retención, como se especifica según § 8-304.11, que se aplican al PERMISO.

(B) *Si no se proporciona la información que se especifica en ¶ (A) de esta sección, esto no impide que la AUTORIDAD REGULADORA tome acciones autorizadas o busque soluciones judiciales si el TITULAR DEL PERMISO no cumple el presente Código o no cumple una orden, advertencia o instrucción de la AUTORIDAD REGULADORA.*

8-304.11 Responsabilidades del titular del permiso.

A partir del momento de aceptación del PERMISO emitido por la AUTORIDAD REGULADORA, el TITULAR DEL PERMISO, para mantenerlo, debe hacer lo siguiente:

(A) Publicar el PERMISO en una ubicación del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sea visible para los CONSUMIDORES.

(B) Cumplir con las disposiciones de este Código, como las condiciones de un PERMISO DE DESVIACIÓN otorgado, como se especifica según § 8-103.12 y los planes APROBADOS como se ESPECIFICA según § 8-201.12.

(C) Si se requiere que un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS opere con un PLAN HACCP según § 8-201.13, cumplir con el plan como se especifica según § 8-103.12.

(D) Comunicarse inmediatamente con la AUTORIDAD REGULADORA para informar sobre una enfermedad que padece un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o un EMPLEADO CONDICIONAL como se especifica según ¶ 2-201.11(B).

(E) Suspender inmediatamente las operaciones y notificar a la AUTORIDAD REGULADORA si existe la posibilidad de que haya un PELIGRO INMINENTE PARA LA SALUD, como se especifica según § 8-404.11.

(F) Permitir a los representantes de la AUTORIDAD REGULADORA acceder al ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, como se especifica según § 8-402.11.

(G) Reemplazar las instalaciones y EQUIPOS existentes especificados en § 8-101.10 por instalaciones y EQUIPOS que cumplan con este Código, si:

(1) la AUTORIDAD REGULADORA ordena el reemplazo debido a que las instalaciones y los EQUIPOS constituyen un PELIGRO o perjuicio para la salud pública o ya no cumplen con los criterios por los cuales dichas instalaciones y EQUIPOS se aceptaron;

(2) la AUTORIDAD REGULADORA ordena el reemplazo de las instalaciones y EQUIPOS debido a un cambio de titularidad; o

(3) las instalaciones y EQUIPOS se reemplazan en el curso normal de operación.

(H) Cumplir con las directrices entregadas por la AUTORIDAD REGULADORA, entre ellas los plazos para acciones correctivas especificados en informes de inspección, notificaciones, órdenes, advertencias y otras directrices emitidas por la AUTORIDAD REGULADORA con

respecto al TITULAR DEL PERMISO del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o en respuesta a emergencias de la comunidad.

(I) Aceptar las notificaciones emitidas y despachadas por la AUTORIDAD REGULADORA de acuerdo con la LEY.

(J) Estar sujeto a las soluciones administrativas, civiles, penales y por mandato judicial autorizadas por la LEY debido al no cumplimiento de este Código o de una directriz de la AUTORIDAD REGULADORA, como los plazos de acciones correctivas especificados en informes de inspección, notificaciones, órdenes, advertencias y otras directrices.

(K) Notificar a los clientes que se puede obtener, cuando así se solicite, una copia del informe de inspección del establecimiento, al publicar un aviso o un cartel en un lugar del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sea visible para los clientes o mediante otro método que la AUTORIDAD REGULADORA acepte.

8-304.20 Permisos no transferibles.

Un permiso no se puede transferir de una PERSONA a otra, de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS a otro o de un tipo de operación a otro si la operación de alimentos varía del tipo de operación especificado en la solicitud, como se especifica según ¶ 8-302.14(C), y el cambio en la operación no está APROBADO.

8-4

INSPECCIÓN Y CORRECCIÓN DE INFRACCIONES

Subpartes

8-401	Frecuencia
8-402	Competencia y acceso
8-403	Informe de resultados
8-404	Peligro inminente para la salud
8-405	Infracción de un artículo prioritario o artículo prioritario básico
8-406	Infracción de un artículo fundamental

Frecuencia

8-401.10 Establecimiento del intervalo de inspección.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) y (C) de esta sección, la AUTORIDAD REGULADORA debe inspeccionar los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS cada 6 meses como mínimo.

(B) La AUTORIDAD REGULADORA puede aumentar el intervalo entre las inspecciones sobre los 6 meses si:

(1) el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS se encuentra operando completamente de acuerdo con un PLAN HACCP APROBADO y validado como se especifica según § 8-201.14 y ¶¶ 8-103.12(A) y (B);

(2) se le asigna al ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS una menor frecuencia de inspección fundada en un programa escrito de inspección basado en el riesgo que se aplica de manera uniforme por toda la jurisdicción y al menos cada 6 meses la AUTORIDAD REGULADORA se comunica con el establecimiento por teléfono u otros medios, con el fin de asegurarse de que el gerente del establecimiento y la naturaleza de la operación de alimentos no hayan cambiado; o

(3) la operación del establecimiento involucra sólo el servicio de café y otros ALIMENTOS sin ENVASAR o ENVASADOS previamente que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS), tales como bebidas gaseosas y refrigerios como papas fritas, frutos secos, rosetas de maíz y pretzels.

(C) La AUTORIDAD REGULADORA debe inspeccionar periódicamente, durante el período del permiso, un ESTABLECIMIENTO TEMPORAL DE ALIMENTOS que prepara, vende o despacha CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS y que:

(1) posee instalaciones o EQUIPOS improvisados en lugar de permanentes, para cumplir funciones tales como lavado de manos, preparación y protección de ALIMENTOS, control de temperatura de los alimentos, LAVADO DE UTENSILIOS, suministro de AGUA POTABLE, retención y eliminación de desechos, y control de insectos y roedores; o

(2) posee EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS sin experiencia.

8-401.20 Inspecciones basadas en el rendimiento y los riesgos.

Dentro de los parámetros especificados en § 8-401.10, la AUTORIDAD REGULADORA debe priorizar y llevar a cabo inspecciones más frecuentemente basándose en su evaluación de los antecedentes de cumplimiento con este Código y del potencial como vector de enfermedades transmitidas por los alimentos que posee un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS. Esto se realiza mediante la evaluación de los siguientes aspectos:

(A) Rendimiento en el pasado con respecto a incumplimientos con los requisitos de este Código o del PLAN HACCP que sean ARTÍCULOS PRIORITARIOS O ARTÍCULOS PRIORITARIOS BÁSICOS.

(B) Rendimiento en el pasado con respecto a infracciones numerosas o repetidas de los requisitos de este Código o del PLAN HACCP que sean ARTÍCULOS FUNDAMENTALES.

(C) Rendimiento en el pasado con respecto a reclamos investigados y que resultaron ser válidos.

(D) PELIGROS asociados a los ALIMENTOS específicos que se preparan, se almacenan o se sirven.

(E) Tipo de operación, lo que incluye los métodos y el grado de almacenamiento, preparación y servicio de los ALIMENTOS.

(F) Cantidad de gente que recibe el servicio.

(G) Si la población que recibe el servicio es una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE.

8-402.10 Competencia de los inspectores.

(A) Un representante autorizado de la AUTORIDAD REGULADORA que inspecciona un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o lleva a cabo una revisión del plan a los efectos de cumplir con este Código debe tener el

conocimiento, las destrezas y las habilidades necesarias para desempeñar correctamente las tareas necesarias.

(B) La AUTORIDAD REGULADORA se asegurará de que los representantes autorizados que efectúan inspecciones a ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS o llevan a cabo una revisión del plan a los efectos de cumplir con este Código tengan acceso a capacitación y formación continua según sea necesario, a fin de identificar correctamente si existen infracciones y, en consecuencia, aplicar el Código.

Acceso

8-402.11 Permiso en un horario razonable luego de la debida notificación.

Luego de que la AUTORIDAD REGULADORA presente sus credenciales oficiales y entregue una notificación sobre el propósito y la intención de llevar a cabo una inspección, la PERSONA A CARGO debe permitirle a dicha autoridad determinar si el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS funciona de conformidad con este Código permitiéndole el acceso al establecimiento y la inspección del mismo, y entregándole la información y los registros especificados en este Código, a los cuales la AUTORIDAD REGULADORA tiene derecho de acuerdo con la LEY. Esto puede suceder durante el horario de funcionamiento del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y a otras horas razonables.

8-402.20 Negativa, notificación del derecho de acceder y solicitud final de acceso.

Si una PERSONA le niega el acceso a la AUTORIDAD REGULADORA, esta debe proceder de la siguiente manera:

(A) Informarle a la PERSONA que:

(1) el TITULAR DEL PERMISO está obligado a permitir el acceso a la AUTORIDAD REGULADORA, como se especifica según § 8-402.11 de este Código;

(2) el acceso es una condición de la aceptación y mantenimiento del permiso para operar de un establecimiento de alimentos, como se especifica según ¶ 8-304.11(F); y

(3) si se niega el acceso, se puede obtener, de

acuerdo con la LEY, una orden emitida por la autoridad apropiada que permitirá el acceso, de ahora en adelante esa orden se denominará orden de inspección.

(B) Hacer una solicitud final de acceso.

8-402.30 Informe de negativa.

Si después de que la AUTORIDAD REGULADORA presente sus credenciales y entregue una notificación como se especifica según § 8-402.11, explica la autoridad de acuerdo con la que se exige el acceso y realiza una solicitud final de acceso como se especifica en § 8-402.20, la PERSONA A CARGO aún niega el acceso, la AUTORIDAD REGULADORA debe entregar detalles sobre la negativa de acceso en un formulario de informe de inspección.

8-402.40 Orden de inspección para obtener el acceso.

Si se niega el acceso a un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS para un propósito autorizado y luego de cumplir con § 8-402.20, la AUTORIDAD REGULADORA puede emitir o solicitar la emisión de una orden de inspección para obtener el acceso como lo dispone la LEY.

Informe de resultados

8-403.10 Documentación de información y observaciones.

La AUTORIDAD REGULADORA debe documentar lo siguiente en un formulario de informe de inspección:

(A) Información administrativa sobre el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, a saber: la identidad legal, la calle, y las direcciones de correo, el tipo de establecimiento y la operación como se especifica según 8-302.14(C), la fecha de inspección, y otras informaciones como el tipo de suministro de agua y la eliminación de AGUAS RESIDUALES, el estado del PERMISO y los certificados del personal que se puedan requerir.

(B) Observaciones fácticas específicas de condiciones infringidas u otras desviaciones de este Código que necesitan corrección por parte del TITULAR DEL PERMISO, entre ellas:

(1) la PERSONA A CARGO no demuestra conocimiento de la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, aplicación de los principios de HACCP ni de los requisitos de este Código como se especifica según § 2-102.11;

(2) los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS, EMPLEADOS CONDICIONALES y la PERSONA A CARGO no informan de una enfermedad o afección como se especifica según ¶¶ 2-201.11(B) y (D);

(3) incumplimiento con los ARTÍCULOS PRIORITARIOS O LOS ARTÍCULOS BÁSICOS PRIORITARIOS de este Código;

(4) los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no demuestran conocimiento sobre, o la habilidad para realizar de conformidad con este Código, el procedimiento, monitoreo, verificación, y práctica de acciones correctivas exigidas por la AUTORIDAD REGULADORA como se especifica según § 8-103.12;

(5) la PERSONA A CARGO no entrega los registros exigidos por la AUTORIDAD REGULADORA para determinar la conformidad con un PLAN HACCP como se especifica según el subpárrafo 8-201.14(D)(6); y

(6) no conformidad con los LÍMITES CRÍTICOS de un PLAN HACCP.

8-403.20 Especificación del plazo para las correcciones.

La AUTORIDAD REGULADORA debe especificar en el informe de inspección el plazo para la corrección de las infracciones, como se especifica según §§ 8-404.11, 8-405.11 y 8-406.11.

8-403.30 Emisión del informe y obtención del acuse de recibo.

Al finalizar la inspección y según estipula la LEY, la AUTORIDAD REGULADORA debe entregar una copia del informe de inspección completo y la notificación de corrección de infracciones al TITULAR DEL PERMISO o a la PERSONA A CARGO, y solicitar un documento de acuse de recibo firmado.

8-403.40 Negativa a firmar el acuse de recibo.

La AUTORIDAD REGULADORA debe proceder de la siguiente manera:

(A) Informar a la PERSONA que se niega a firmar el acuse de recibo de los resultados de la inspección como se especifica en § 8-403.30 que:

(1) un acuse de recibo no significa estar de acuerdo con los resultados;

(2) la negativa a firmar el acuse de recibo no afectará la obligación del TITULAR DEL PERMISO de corregir las infracciones apuntadas en el informe de inspección dentro de los plazos especificados; y

(3) una negativa a firmar el acuse de recibo es apuntada en el informe de inspección y traspasada al registro de antecedentes sobre el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que posee la AUTORIDAD REGULADORA.

(B) Hacer una solicitud final a la PERSONA A CARGO para que firme un acuse de recibo sobre los resultados de la inspección.

8-403.50 Información pública.

Salvo como se especifica en § 8-202.10, la AUTORIDAD REGULADORA debe tratar los informes de inspección como documentos públicos y deben estar disponibles para presentarlos a PERSONAS que los soliciten, como lo dispone la LEY.

Peligro inminente para la salud

8-404.11 Cese de operaciones e informes.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, un

TITULAR DEL PERMISO debe suspender inmediatamente las operaciones y notificar a la AUTORIDAD REGULADORA si existe un PELIGRO INMINENTE PARA LA SALUD debido a una emergencia como un incendio, inundación, interrupción extendida del servicio eléctrico o del agua, reflujo de AGUAS RESIDUALES, mal uso de MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS, comienzo de un brote aparente de una enfermedad transmitida por los alimentos, situación o condición insalubre grave u otra circunstancia que pueda poner en peligro la salud pública. ^P

(B) *No es necesario que un TITULAR DEL PERMISO suspenda las operaciones en un área de un establecimiento que no se encuentre afectada por el PELIGRO INMINENTE PARA LA SALUD.*

8-404.12 Reanudación de las operaciones.

Si se suspenden las operaciones como se especifica según § 8-404.11 o de acuerdo con la LEY, el TITULAR DEL PERMISO debe obtener una aprobación de la AUTORIDAD REGULADORA antes de reanudar las operaciones.

Infracción de un artículo prioritario o artículo prioritario básico

8-405.11 Corrección oportuna.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, un TITULAR DEL PERMISO debe, en el momento de la inspección, corregir la infracción de un ARTÍCULO PRIORITARIO o de un ARTÍCULO PRIORITARIO BÁSICO de este Código e implementar acciones correctivas para las disposiciones de un PLAN HACCP que no se encuentran en cumplimiento con su LÍMITE CRÍTICO. ^{Pf}

(B) Considerando la naturaleza del PELIGRO potencial involucrado y la complejidad de la acción correctiva que se necesita, la AUTORIDAD REGULADORA puede aceptar o especificar un plazo más extenso, que no exceda:

(1) las 72 horas luego de la inspección, para que el TITULAR DEL PERMISO corrija las infracciones de un ARTÍCULO PRIORITARIO; o

(2) los 10 días calendario luego de la inspección, para que el TITULAR DEL PERMISO corrija las infracciones de un ARTÍCULO PRIORITARIO BÁSICO o desviaciones del PLAN HACCP.

8-405.20 Verificación y documentación de corrección.

(A) Después de observar, al momento de la inspección, la corrección de una infracción del ARTÍCULO PRIORITARIO o del ARTÍCULO PRIORITARIO BÁSICO o una desviación del PLAN HACCP, la AUTORIDAD REGULADORA debe ingresar la infracción y la información sobre la acción correctiva en el informe de inspección.

(B) Como se especifica según ¶ 8-405.11(B), luego de recibir la notificación de que el TITULAR DEL PERMISO ha corregido una infracción de un ARTÍCULO PRIORITARIO o un ARTÍCULO PRIORITARIO BÁSICO o una desviación del PLAN HACCP, o al finalizar el período especificado, la AUTORIDAD REGULADORA debe verificar la corrección de la infracción, documentar la información en un informe de inspección e ingresar el informe en los registros de la AUTORIDAD REGULADORA.

Infracción de un artículo fundamental

8-406.11 Plazo para la corrección.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, el TITULAR DEL PERMISO debe corregir los ARTÍCULOS FUNDAMENTALES para una fecha y hora acordada con o especificada por la AUTORIDAD REGULADORA, pero no puede extenderse más allá de los 90 días calendario luego de la inspección.

(B) La AUTORIDAD REGULADORA puede aprobar un programa de cumplimiento que se extienda más allá de los límites de tiempo especificados según ¶ (A) de esta sección si el TITULAR DEL PERMISO presenta un programa escrito de cumplimiento y no existe ni existirá PELIGRO para la salud como resultado de permitir un programa extendido para el cumplimiento.

8-5 PREVENCIÓN DE LA PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS POR PARTE DE LOS EMPLEADOS

Subparte

8-501

Investigación y control

Investigación y control

8-501.10

Obtención de información: Antecedentes personales de enfermedad, exámenes médicos y análisis de muestras.

Cuando la AUTORIDAD REGULADORA tenga motivos razonables para creer que un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o un EMPLEADO CONDICIONAL posiblemente hayan transmitido una enfermedad; esté infectado con una enfermedad contagiosa que se transmite a través de los ALIMENTOS; sea un portador de agentes infecciosos que causan una enfermedad que se transmite a través de los ALIMENTOS; o posea un divieso, una herida infectada o una infección respiratoria aguda, debe hacer lo siguiente:

(A) Obtener los antecedentes médicos confidenciales del EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o del EMPLEADO CONDICIONAL del que se sospecha que transmitió la enfermedad o realizar otras investigaciones que se juzguen apropiadas.

(B) Solicitar exámenes médicos apropiados, como una extracción de muestras para su análisis de laboratorio, a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o a un EMPLEADO CONDICIONAL sospechosos.

8-501.20

Restricción o exclusión de empleados que manipulan alimentos, o suspensión sumaria del permiso.

Basándose en los resultados de la investigación relacionada con el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o el EMPLEADO CONDICIONAL, sospechosos de estar infectados o enfermos, la AUTORIDAD REGULADORA puede emitir una orden para dichos empleados o el TITULAR DEL PERMISO, en la que establezca una o más de las siguientes medidas de control:

(A) Restricción del EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o

del EMPLEADO CONDICIONAL.

(B) Exclusión del EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o del EMPLEADO CONDICIONAL.

(C) Cierre del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS suspendiendo sumariamente el PERMISO para operar de conformidad con la LEY.

**8-501.30 Orden de restricción o exclusión:
Advertencia o audiencia no requeridas e
información requerida en la orden.**

Basándose en los resultados de la investigación, como se especifica en § 8-501.10, y con el objetivo de controlar la transmisión de una enfermedad, la AUTORIDAD REGULADORA puede emitir una orden de RESTRICCIÓN o EXCLUSIÓN para un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS sospechoso o para el TITULAR DEL PERMISO sin una advertencia, notificación de audiencia, o audiencia previas, si la orden estipula lo siguiente:

(A) Razones de la RESTRICCIÓN o EXCLUSIÓN que se ordena.

(B) Evidencia que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o el TITULAR DEL PERMISO deben entregar con el fin de demostrar que las razones de la RESTRICCIÓN o EXCLUSIÓN se eliminaron.

(C) Que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o el TITULAR DEL PERMISO pueden solicitar una audiencia de apelación si se envía una solicitud oportuna, como lo dispone la LEY.

(D) El nombre y la dirección del representante de la AUTORIDAD REGULADORA a quien se le puede hacer la solicitud de la audiencia de apelación.

8-501.40 Retiro de exclusiones y restricciones.

La AUTORIDAD REGULADORA debe liberar a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o a un EMPLEADO CONDICIONAL de la RESTRICCIÓN o EXCLUSIÓN de acuerdo con la LEY y las condiciones especificadas según § 2-201.13.

