

2022

Código de Alimentos

Administración de
Medicamentos y Alimentos
de los Estados Unidos



Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos
Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos
Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos
College Park, MD 20740

Reglamento para establecimientos de venta de alimentos al por menor de Colorado

DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA Y MEDIO AMBIENTE DE COLORADO
DIVISIÓN DE SALUD AMBIENTAL Y SOSTENIBILIDAD 4300
CHERRY CREEK DRIVE SOUTH
DENVER, CO 80246-1530

6 CCR 1010-2

Las copias para distribución están disponibles en el sitio web del Departamento:
www.cdphe.colorado.gov/dehs

Vigente a partir del 16 de marzo de 2024.

Autoridad

Secciones 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, Leyes Revisadas 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 17 de enero de 2024; entrada en vigor: 16 de marzo de 2024.

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 2022*, 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 18 de enero de 2023.

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, artículo 4, parte 16, título 25 de C.R.S.
- C. El departamento utilizará *el Código*, 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 procurar que los establecimientos de venta de alimentos al por menor cumplan con la Ley de Protección de Alimentos de Colorado, artículo 4, parte 16, título 25 de C.R.S.
- D. Subparte 2-102.12 (A) (Jefe certificado de seguridad de los alimentos), con vigencia a partir del 1.º de marzo de 2025.

2.4 Definiciones

- A. A los efectos de la presente normativa y reglamentación:
 - 1. Establecimiento de alimentos (como se emplea en *el Código*) 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*) 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*) 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*) significa, a los efectos del presente reglamento, “licenciario” según se define en C.R.S. 25-4-1602(9).
 - 5. Autoridad reguladora (como se emplea en *el Código*) 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, artículo 4, parte 16, 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

18 de enero de 2023, 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 2022*, 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*).
- 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 efectos de consonancia con la Ley de Protección de Alimentos, artículo 4, parte 16, título 25 de C.R.S., estos reglamentos no se incluyen por referencia:

1. subparte 6-501.115 (D) (Perros mascota en patios) del *Código*;
 2. subparte 8-203.10 (Inspecciones preoperacionales) del *Código*;
 3. sección 8-3 (Permiso para operar) del *Código*; y
 4. sección 8-4 (Inspección y corrección de infracciones) 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:
<https://cdphe.colorado.gov/dehs-rulemaking>

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 para 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 servir de apoyo a las operaciones y la manipulación de los alimentos de forma segura.

Código de alimentos

Recomendaciones 2022 de la Administración
de Medicamentos y Alimentos del Servicio de
Salud Pública de los Estados Unidos



El Código de alimentos es un modelo para resguardar la salud pública y procurar 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 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.º 37).
- 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) 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.
- 2017** - *Código de alimentos, Recomendaciones del Servicio de Salud Pública de EE. UU. 2017, Administración de Medicamentos y Alimentos,* Publicación número IFS17 del Centro de Asistencia del Programa
- 2019** - *Suplemento del Código de alimentos 2017. Este documento está disponible por internet en formato PDF en el siguiente enlace:* www.fda.gov/foodcode

Prefacio

1. Estimaciones, factores de riesgo e intervenciones respecto 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. Scallan *et al.* (2011a,b) calculó que las enfermedades transmitidas por los alimentos son la causa de aproximadamente 48 millones de enfermedades, 128,000 hospitalizaciones y 3,000 muertes en los Estados Unidos cada año. La aparición de aproximadamente 1,000 brotes de enfermedades informados (a nivel local, regional y nacional) cada año pone de manifiesto las dificultades de prevenir estas infecciones.

La mayoría de las enfermedades transmitidas por los alimentos se presentan en personas que no son parte de brotes reconocidos. Para muchas víctimas, las enfermedades transmitidas por los alimentos son sinónimo de incomodidad y ausentismo laboral. Para algunos, especialmente niños en edad preescolar, 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 se detectan mediante los sistemas de vigilancia de rutina. En segundo lugar, muchos de los patógenos que se transmiten a través de los alimentos también pueden transmitirse a través del agua o de persona a persona, lo cual hace que el rol de la transmisión vía los alimentos sea confuso. Por último, los patógenos o agentes que aún no han sido identificados, y que por consiguiente no pueden diagnosticarse, también suelen ser la causa de un cierto 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 conservación 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 cinco medidas clave de salud pública para proteger la salud de los consumidores. Concretamente, estas medidas son: demostración de conocimiento, controles de salud para los empleados, control de las manos como vía 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.

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 de expedir permisos e inspeccionar establecimientos del segmento de venta al por menor de la industria de alimentos. Este segmento de la industria comprende más de un millón de establecimientos y tiene una fuerza laboral de más de 16 millones de empleados.

2. Antecedentes, objeto y autoridad de los códigos modelo del Servicio de Salud Pública

(A) Antecedentes y objeto

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 XX con la realización de estudios sobre 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 numerosas 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 aportar 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 abarca 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. Constituye más bien una recomendación que extiende la FDA con el fin de disponer de un sistema regulador uniforme para procurar 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 constituyen 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/RetailFoodProtection>. La lista ha sido autogenerada y la FDA no ha evaluado aún si los códigos adoptados corresponden al Código de alimentos modelo.

La disposición de códigos de alimentos modelo y la interpretación de estos 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 miles de agencias federales, estatales y locales que tienen la responsabilidad de controlar y supervisar las operaciones de funcionamiento de servicios de alimentos del segmento de venta al por menor.

(B) Autoridad

Su autorización por parte del PHS para brindar 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 en lo que respecta a otros temas de salud pública, cooperará y ayudará a los estados y las autoridades locales a asegurar el cumplimiento de sus... reglamentos de salud y brindará asesoramiento a los estados sobre temas relacionados con la preservación y el 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 mediante 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 procurar que los alimentos suministrados al consumidor sean seguros y no se conviertan en un foco de brote o en una vía 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 2018, 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 brindarle al público información científica sólida y precisa acerca de los alimentos, con el fin de preservar y mejorar su salud.

Por consiguiente, las disposiciones del Código de alimentos ofrecen un sistema de prevención y medidas preventivas superpuestas diseñadas para minimizar las enfermedades transmitidas por los alimentos, garantizar la salud de los empleados, mantener informada a la gerencia de la industria, 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 mucho más probable cuando las autoridades reguladoras “expresan una opinión unánime” sobre la protección de la salud pública, su importancia y las alternativas de cumplimiento que pueden aceptarse.

Los códigos modelo ofrecen una guía a emplear para establecer todo lo requerido. Son de utilidad para las empresas dado que ofrecen estándares aceptados que pueden

aplicarse 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 elaborar o actualizar sus propios códigos.

El Código de alimentos modelo ofrece consejos sobre la seguridad de los alimentos, las condiciones de salubridad y de trato justo que el segmento de venta al por menor de la industria de los alimentos puede adoptar de manera uniforme. El documento es el resultado acumulativo del esfuerzo y las recomendaciones de muchas personas, agencias y organizaciones con amplia experiencia en el uso de ediciones previas del código modelo. Contempla 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 estándares federales de funcionamiento, y los incorpora según proceda, 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 empleo de estándares de funcionamiento como medida de conformidad con la normativa significa que los establecimientos pueden usar métodos innovadores para producir productos seguros en lugar de adherirse a métodos convencionales, 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 usar 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 consiguiente, 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, eliminaciones y modificaciones de formato enumerados en el Suplemento del Código de alimentos de la FDA del año 2017 y las recomendaciones elaboradas durante la reunión bienal de 2020 de la Conferencia para la Protección de Alimentos (realizada en agosto de 2021). Las revisiones también reflejan el aporte realizado por quienes han

tenido una participación activa en el estudio de las ediciones anteriores, así como en la enseñanza y el uso de estas. La mayoría de estas mejoras suponen la adición de una aclaración o de nueva información. Algunas mejoras reflejan la evolución de políticas reguladoras presentes en reglamentos federales nuevos o modificados.

Muchas de las tablas, cuadros e imágenes se revisaron a lo largo del Código para comprobar que cumplieran los requisitos de accesibilidad web en virtud de la Sección 508 de la Ley de Rehabilitación de 1973 (29 U.S.C. 794d). La Sección 508 dispone que todas las agencias federales eliminen los obstáculos para acceder a la tecnología electrónica e informática. La ley permite garantizar que las personas con discapacidades tengan la capacidad de acceder a la información y servicios del Gobierno.

Las aclaraciones que eran necesarias y las disposiciones faltantes en el Código fueron identificadas por la FDA y otras entidades durante actividades de estandarización y certificación, en cursos estatales de capacitación de equipos, seminarios regionales sobre la protección de alimentos, 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 efectuadas 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 elaboraron conjuntamente con dichos organismos.

Al final del Código de alimentos figura un resumen de las modificaciones. 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) aclaraciones de otras disposiciones en cuanto a su intención, con el fin de minimizar confusiones 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) ampliación del índice con términos adicionales, para ayudar a una base más amplia de usuarios a encontrar temas de interés.

Algunos de los cambios significativos del Código de alimentos de 2022 son los siguientes:

- 1) Adición del sésamo como el noveno (9.º) alérgeno alimentario principal.
- 2) Exigencia de una notificación por escrito a los consumidores sobre los alérgenos alimentarios principales que constituyen ingredientes en alimentos no envasados y etiquetado de los alérgenos alimentarios principales en los alimentos a granel que están disponibles para autoservicio del consumidor.
- 3) Establecimiento de nuevos criterios para la donación de alimentos a efectos de ayudar en la protección de la salud pública.
- 4) Modificación de la definición de carne intacta, lo que incluye mejoras para aclarar los requisitos de cocción según el tiempo y la temperatura.
- 5) Creación de nuevos requisitos para permitir perros mascotas en áreas de comedor al aire libre.

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 productos pesqueros y piscícolas] 21 CFR 123, con vigencia a partir del 18 de diciembre de 1997. La FDA publicó la cuarta edición de *Fish and Fisheries Hazards and Controls Guidance* [Guía para controles y peligros pesqueros y piscícolas] en abril de 2011, y la edición más reciente se publicó en junio de 2022. Además, existen diferencias entre los dos modelos en los contenidos de carácter obligatorio 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 necesarias debido a las diferencias en la naturaleza de las normas y la estructura reguladora encargada de exigir su cumplimiento. Los planes HACCP, elaborados 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, sin disponer de cualquier información de funcionamiento previo 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 considera que requieren control de tiempo o

temperatura por la seguridad de los alimentos y 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 al por menor, la FDA ha publicado un documento titulado: *Managing Food Safety: A HACCP Principles Guide for Operators of Food Service, Retail Food Stores, and Other Food Establishments at the Retail Level* [Administración de la seguridad de los alimentos: 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>.

Según la *Fish and Fishery Products regulation* [Norma para productos pesqueros y piscícolas], cada procesador de mariscos debe hacer un análisis de peligrosidad, además de tener e implementar un plan HACCP por escrito cada vez que dicho análisis revele un riesgo para la seguridad de los alimentos, que tenga probabilidad de ocurrir. Los planes HACCP elaborados conforme a la *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 determinar, entre otras cosas, la idoneidad de las acciones correctivas anteriores.

Se pretende que el Código de alimentos se enmiende para incorporar los reglamentos y las pautas federales HACCP mediante su inclusión en el texto del Código de alimentos, por referencia o a través de la emisión de interpretaciones. Esto ofrecerá alternativas para la preaprobación de los planes HACCP, como los planes HACCP simplificados armonizados con el modelo de productos pesqueros y piscícolas, si el producto se produce según un plan HACCP elaborado conforme a dicha 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 fundamentales para el uso de estándares de funcionamiento como medidas reguladoras de cumplimiento. Los estándares de funcionamiento publicados por el Servicio de Seguridad e Inspección de los Alimentos se aplican a una amplia gama de productos de carnes, aves y huevos. Dichos estándares se consideran alternativas equivalentes aceptables a las disposiciones de comando y control que actualmente indican el tiempo y la temperatura específicos para procesar diversos productos. Los estándares federales de funcionamiento se pueden usar para determinar la seguridad de un producto o proceso conforme al 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 suministra para uso de 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 la potestad reglamentaria a un organismo administrativo del gobierno; o
- (C) adoptar como una ordenanza, si al cuerpo legislativo local se le delegó la potestad reglamentaria o las facultades reguladoras.

Por lo general, los organismos que adoptan un código publican un aviso donde exponen la intención de hacerlo, ponen copias a disposición para inspección pública y dan una oportunidad para que se contribuya públicamente antes de su adopción. Por lo general, se hace de dos formas.

El método recomendado es la “forma corta” o el enfoque de “adopción mediante referencia” por medio de los cuales se publica una declaración simple indicando que las copias certificadas del código propuesto están en archivo 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 de los costos de publicación e impresión.

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 Staff* [Personal de Protección de Alimentos de Venta al por menor de la FDA], HFS-320, 5001 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 las jurisdicciones.

El método alternativo es la “forma larga” o el método “sección por sección” mediante el cual el código propuesto se publica en su totalidad. Ambos métodos de adopción permiten la modificación de disposiciones específicas para adaptar las leyes ya existentes, los procedimientos administrativos o las políticas reguladoras. El Anexo 7 comprende los formularios de adopción del modelo para su uso por parte de los organismos gubernamentales que deseen emplear cualquiera de estos métodos.

8. Información para ayudar al usuario

Gran parte de las mejoras contenidas en el modelo del Código de alimentos, según se enumeran bajo el punto 5 del presente Prefacio, se ofrecen para que el documento sea más fácil de usar. Otras características de la nueva edición, si el usuario las comprende, hacen que el documento sea más fácil 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 comprender con mayor rapidez el alcance y el orden de los temas que se abarcan 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) ofrecer un sistema en que cada infracción se registre según la disposición más apropiada. Este tipo de referencia cruzada le señala al lector la disposición del Código según el cual cierta infracción se citó o debitó apropiadamente.

- B. 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) indicar las disposiciones específicas de un documento separado, como una norma federal que se incorpora por referencia en el requisito del Código, por ejemplo: ¶ 3-201.11(C); o

- 2) remitir al lector a una disposición “no debitable” del Código, que da mayor información para tener en cuenta, como la disposición de una excepción o concesión de cumplimiento mediante 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) establece 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.

En función de la infracción citada, lo sustancial del texto al 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 advierte al usuario sobre más información acerca de la necesidad o si la referencia cruzada:

- remite (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 hace referencia en las disposiciones del Código.

El Código de alimentos presenta las necesidades por principio y no por tema. Por ejemplo, las necesidades de equipos se presentan con encabezados como Materiales, Diseño y Construcción, Cantidades 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 solo 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 constituyen necesidades, pero se señalan para comunicar información importante acerca de excepciones específicas y medios alternativos de cumplimiento. La letra en cursiva está conforme a las disposiciones precedentes que señalan una necesidad respecto de 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).

El uso anterior 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 riegos presentes en las disposiciones del Código. 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 pueden resultar de 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 ver con antelación los temas y lo esencial 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 suministran 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 cuatro años. Durante este lapso, la FDA puede publicar suplementos a partir de una edición existente. Las nuevas ediciones incorporan las modificaciones que se hicieron en los suplementos, además de las nuevas revisiones.

Antes del lanzamiento planificado del Código de alimentos de 2021, se produjo un cambio en el ciclo de lanzamiento del Código. La FDA valora los aportes de todos los grupos de partes interesadas vinculados a las ventas de alimentos al por menor mediante la celebración de la Conferencia para la Protección de Alimentos (CFP, por sus siglas en inglés) y, con la llegada de la pandemia de COVID-19, la CFP cambió a un ciclo de reuniones en años impares. Con este cambio y para permitir que las partes interesadas hicieran aportes sobre el Código, a partir de ahora, la FDA ajustó el ciclo de lanzamiento del Código de alimentos a los años pares. Esta edición completa de 2022 refleja ese cambio.

(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 de la industria 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 [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 los 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 los formularios en que se los debe detallar e informan los plazos específicos en que se los puede presentar.

La FDA insta a las personas interesadas a plantear a través de estas organizaciones problemas que estén atravesando y sugerir soluciones relacionadas con los programas de cooperación estatal y federal que toman como base los códigos del modelo de la FDA.

10. Reconocimientos

Muchas personas dedicaron un tiempo y esfuerzo considerables para atender las inquietudes y formular recomendaciones que actualmente se ven reflejadas en el Código de alimentos. Estas personas representan 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.

Solo 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 a la salud pública y la seguridad de los alimentos en la elaboración del Código de alimentos.

Capítulos, partes y subpartes

CAPÍTULO 1 PROPÓSITO Y DEFINICIONES	1
1-1 TÍTULO, INTENCIÓN, ALCANCE	1
1-101 Título	1
1-102 Intención	1
1-103 Alcance.....	1
1-2 DEFINICIONES	1
1-201 Aplicabilidad y términos definidos.....	1
CAPÍTULO 2 ADMINISTRACIÓN Y PERSONAL	1
2-1 SUPERVISIÓN	1
2-101 Responsabilidad.....	1
2-102 Conocimiento.....	1
2-103 Tareas	4
2-2 SALUD DEL EMPLEADO	7
2-201 Responsabilidades del titular del permiso, la persona a cargo, empleados que manipulan alimentos y empleados condicionales	7
2-3 HIGIENE PERSONAL.....	19
2-301 Manos y brazos	19
2-302 Uñas de los dedos de las manos.....	22
2-303 Joyas	22
2-304 Ropa exterior.....	23
2-4 PRÁCTICAS DE HIGIENE	23
2-401 Prevención de la contaminación de los alimentos	23
2-402 Sujetadores para el cabello	23
2-403 Animales.....	24
2-5 RESPUESTA ANTE SITUACIONES DE CONTAMINACIÓN	24
CAPÍTULO 3 ALIMENTOS	1
3-1 CARACTERÍSTICAS.....	1
3-101 Condición.....	1
3-2 FUENTES, ESPECIFICACIONES Y ENVASES ORIGINALES Y REGISTROS.....	1
3-201 Fuentes.....	1
3-202 Especificaciones para la recepción	5
3-203 Envases originales y registros	7
3-204 Donación de alimentos	9
3-3 PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN DESPUÉS DE LA RECEPCIÓN.....	9
3-301 Prevención de la contaminación por los empleados.....	9
3-302 Prevención de la contaminación de los alimentos y los ingredientes	12
3-303 Prevención de la contaminación por el hielo utilizado como refrigerante	14
3-304 Prevención de la contaminación por equipo, utensilios y mantelería	15

3-305	<i>Prevención de la contaminación por los locales</i>	18
3-306	<i>Prevención de la contaminación por los consumidores</i>	19
3-307	<i>Prevención de la contaminación por otras fuentes</i>	21
3-4	DESTRUCCIÓN DE ORGANISMOS DE INQUIETUD PARA LA SALUD PÚBLICA	21
3-401	<i>Cocción</i>	21
3-402	<i>Congelamiento</i>	26
3-403	<i>Recalentamiento</i>	27
3-404	<i>Otros métodos</i>	28
3-5	LIMITACIÓN DEL DESARROLLO DE ORGANISMOS DE INQUIETUD PARA LA SALUD PÚBLICA	28
3-501	<i>Control de tiempo y temperatura</i>	28
3-502	<i>Métodos de procesamiento especializados</i>	36
3-6	IDENTIDAD, PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS EN LOS LOCALES	40
3-601	<i>Representación precisa</i>	40
3-602	<i>Etiquetado</i>	41
3-603	<i>Advertencia para el consumidor</i>	42
3-7	ALIMENTOS CONTAMINADOS	43
3-307	<i>Eliminación</i>	43
3-8	REQUISITOS ESPECIALES PARA LA POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE	43
3-801	<i>Resguardos adicionales</i>	43
CAPÍTULO 4 EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTELERÍA		1
4-1	MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN	1
4-101	<i>Multiuso</i>	1
4-2	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN	4
4-201	<i>Durabilidad y resistencia</i>	4
4-202	<i>Limpieza</i>	4
4-203	<i>Precisión</i>	6
4-204	<i>Funcionalidad</i>	7
4-205	<i>Aceptabilidad</i>	13
4-3	CANTIDADES Y CAPACIDADES	14
4-301	<i>Equipos</i>	14
4-302	<i>Utensilios, dispositivos de medición de la temperatura y de pruebas</i>	15
4-303	<i>Agentes de limpieza y desinfectantes</i>	16
4-4	UBICACIÓN E INSTALACIÓN	16
4-401	<i>Ubicación</i>	16
4-402	<i>Instalación</i>	17
4-5	MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN	18
4-501	<i>Equipos</i>	18
4-502	<i>Utensilios y dispositivos de medición de la temperatura y la presión</i>	22
4-6	LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	23
4-601	<i>Objetivo</i>	23
4-602	<i>Frecuencia</i>	23
4-603	<i>Métodos</i>	26

4-7 DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	28
4-701 <i>Objetivo</i>	28
4-702 <i>Frecuencia</i>	28
4-703 <i>Métodos</i>	28
4-8 LAVADO Y PLANCHADO	29
4-801 <i>Objetivo</i>	29
4-802 <i>Frecuencia</i>	29
4-803 <i>Métodos</i>	30
4-9 PROTECCIÓN DE ARTÍCULOS LIMPIOS.....	30
4-901 <i>Secado</i>	30
4-902 <i>Lubricación y reensamblaje</i>	31
4-903 <i>Almacenamiento</i>	31
4-904 <i>Prevención de la contaminación</i>	32
CAPÍTULO 5 AGUA, INSTALACIONES SANITARIAS Y DESECHOS	1
5-1 AGUA	1
5-101 <i>Fuentes</i>	1
5-102 <i>Calidad</i>	2
5-103 <i>Cantidad y disponibilidad</i>	2
5-104 <i>Distribución, suministro y acopio</i>	3
5-2 INSTALACIONES SANITARIAS	3
5-201 <i>Materiales</i>	3
5-202 <i>Diseño, construcción e instalación</i>	4
5-203 <i>Cantidades y capacidades</i>	5
5-204 <i>Ubicación y colocación</i>	6
5-205 <i>Operación y mantenimiento</i>	6
5-3 TANQUE DE AGUA PORTÁTIL Y TANQUE DE AGUA PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS MÓVILES.....	8
5-301 <i>Materiales</i>	8
5-302 <i>Diseño y construcción</i>	8
5-303 <i>Cantidades y capacidades</i>	9
5-304 <i>Operación y mantenimiento</i>	10
5-4 AGUAS RESIDUALES, OTROS DESECHOS LÍQUIDOS Y AGUA DE LLUVIA	10
5-401 <i>Tanque de acopio móvil</i>	10
5-402 <i>Acopio, desagüe y suministro</i>	11
5-403 <i>Instalación para eliminación</i>	12
5-5 BASURA, RECICLABLES Y RETORNABLES	12
5-501 <i>Instalaciones dentro de los locales</i>	12
5-502 <i>Eliminación</i>	16
5-503 <i>Instalaciones para eliminación y reciclaje</i>	16
CAPÍTULO 6 INSTALACIONES FÍSICAS.....	1
6-1 MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN.....	1
6-101 <i>Áreas bajo techo</i>	1
6-102 <i>Áreas al aire libre</i>	2

6-2 DISEÑO, CONSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN	2
6-201 Limpieza	2
6-202 Funcionalidad	4
6-3 CANTIDADES Y CAPACIDADES	7
6-301 Lavamanos	7
6-302 Inodoros y mingitorios	8
6-303 Iluminación	8
6-304 Ventilación	8
6-305 Vestidores y casilleros	9
6-306 Fregaderos de servicio	9
6-4 UBICACIÓN Y COLOCACIÓN	9
6-401 Lavamanos	9
6-402 Baños	9
6-403 Dependencias para empleados	9
6-404 Mercadería deteriorada	10
6-405 Basura, reciclables y retornables.....	10
6-5 MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN	10
6-501 Instalaciones, estructuras, anexos y accesorios: Métodos	10
CAPÍTULO 7 MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS	1
7-1 ETIQUETADO E IDENTIFICACIÓN.....	1
7-101 Envases originales	1
7-102 Envases de trabajo.....	1
7-2 SUMINISTROS Y APLICACIONES OPERACIONALES	1
7-201 Almacenamiento.....	1
7-202 Presencia y uso	2
7-203 Prohibiciones de los envases	3
7-204 Productos químicos	3
7-205 Lubricantes	5
7-206 Pesticidas	5
7-207 Medicamentos	6
7-208 Suministros de primeros auxilios	6
7-209 Otros artículos de cuidado personal	6
7-3 ABASTECIMIENTO Y VENTA AL POR MENOR	7
CAPÍTULO 8 CUMPLIMIENTO Y APLICACIÓN DE LA LEY	1
8-1 APLICABILIDAD DEL CÓDIGO	1
8-101 Uso para el propósito previsto	1
8-102 Requisitos adicionales.....	2
8-103 Permisos de desviación.....	2
8-2 PRESENTACIÓN Y APROBACIÓN DEL PLAN	3
8-201 Planes de instalación y operación	3
8-202 Confidencialidad	6
8-203 Inspección y aprobación de la construcción	6

8-3 PERMISO PARA OPERAR	6
8-301 <i>Requisitos</i>	6
8-302 <i>Procedimiento de solicitud</i>	6
8-303 <i>Emisión</i>	8
8-304 <i>Condiciones de retención</i>	9
8-4 INSPECCIÓN Y CORRECCIÓN DE INFRACCIONES	11
8-401 <i>Frecuencia</i>	11
8-402 <i>Competencia y acceso</i>	12
402.11 <i>Permiso en un horario razonable luego de la debida notificación</i>	13
8-403 <i>Informe de resultados</i>	14
8-404 <i>Peligro inminente para la salud</i>	15
8- 405 <i>Infracción de un artículo prioritario o artículo prioritario básico</i>	16
8-406 <i>Infracción de un artículo fundamental</i>	17
8-5 PREVENCIÓN DE LA PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS POR PARTE DE LOS EMPLEADOS	17
8-501 <i>Investigación y control</i>	17

Anexos

Capítulo 1 Propósito y definiciones

Partes:

[1-1 Título, intención, alcance](#)

[1-2 Definiciones](#)

1-1 Título, intención, alcance

1-101 Título

1-101.10 Código de alimentos.

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

1-102 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.

1-103 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

1-201 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” es la manipulación de la carne mediante penetración con un conjunto de agujas, lancetas, cuchillas u otro dispositivo mecánico, que separa la fibra muscular y el tejido conectivo duro, para que quede más tierna. Esto incluye INYECCIÓN, marcas y procesos que pueden ser conocidos como “ablandamiento por cuchillas”, “uso de ablandadores de carne Jaccard”, “clavado de lancetas” o “clavado de agujas”.

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

- (1) Está conectado de forma permanente o temporal 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, National Primary Drinking Water Regulations [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 consumo”.*

“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, 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, cacahuete, frijoles de soja y sésamo; 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, hielos, BEBIDAS, ingredientes usados o destinados a usarse o que estén a la venta para consumo humano, ya sea enteros o fraccionados, 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 un ALIMENTO 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” comprende:

- (a) un 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) un ALIMENTO de origen vegetal (frutas y verduras) que se cocina para mantenerlo caliente, como se especifica según § 3-401.13;
- (d) todos los alimentos que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS que se cocinan con la temperatura y el tiempo exigidos para tales ALIMENTOS específicos estipulados según la subparte 3-401 y que se enfrían como se especifica según § 3-501.14;
- (e) los 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].

(3) Los “alimentos listos para su consumo” no incluyen:

- (a) ALIMENTOS ENVASADOS comercialmente con instrucciones de cocción del fabricante; y
- (b) ALIMENTOS para los que el fabricante ha indicado que no se han procesado para controlar los patógenos.

Alimentos que requieren control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos (anteriormente “alimentos potencialmente peligrosos” [PHF, por sus siglas en inglés]).

(1) “**Control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos**” se refiere a ALIMENTOS que necesitan 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) “**Control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos**” comprende:

(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	PH: 4.6 O MENOS	PH: > 4.6 - 5.6	PH: > 5.6
≤ 0.92	Alimentos no TCS*	Alimentos no TCS	Alimentos no TCS
> 0.92 - 0.95	Alimentos no TCS	Alimentos no TCS	PA**
> 0.95	Alimentos no TCS	PA	PA

* ALIMENTOS TCS se refiere a alimentos que requieren 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 termotratarados o termotratarados, pero sin ENVASAR

VALORES DE A_w	PH: < 4.2	PH: 4.2 - 4.6	PH: > 4.6 - 5.0	PH: > 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 se refiere a alimentos que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS.

** PA significa “Se necesita evaluación del producto”.

(3) Los alimentos que requieren “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 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 conservantes, 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 de oxígeno reducido, vida útil y ciclo de vida, 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 de 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.

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 9 CFR 301.2, Definitions [Definiciones], ni como ave ni PESCADO.

(2) Los “**animales de caza**” comprenden mamíferos 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) “**Animal de caza**” no incluyen ratites.

“**Animal de servicio**” es un animal, como un perro guía, perro escucha u otro animal entrenado individualmente para dar asistencia a una persona con una 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 almacenamiento en seco**” se refiere a una sala o área designada para el almacenamiento de ALIMENTOS ENVASADOS o a granel en envases que no requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS y productos secos, como los ARTÍCULOS DE UN SOLO USO.

“**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.

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 **“P”** en superíndice ^(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 **“Pf”** en superíndice ^(Pf).

“Artículos de cocina” son los UTENSILIOS de preparación y almacenamiento 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 de un solo uso” son la VAJILLA, los UTENSILIOS y otros artículos, tales como las bolsas, envases, individuales, agitadores, pajillas, mondadientes y envolturas que se diseñaron y fabricaron para usarlos solo una vez, por una PERSONA únicamente 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 solo una vez y luego desecharlos.

(2) **“Artículos desechables”** se refiere a artículos como 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 número 10 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 evidentes; la no presentación ni desarrollo de indicios de una enfermedad u otra afección, 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 gubernamental 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) viva o muerta, 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, vivos o muertos, como se estipula en 9 CFR 362.1, *Voluntary Poultry Inspection Regulations, Definitions* [Reglamento de inspección voluntaria de aves, Definiciones].

“**aw**” 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 AW.

“**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 medio de los alimentos en el que el análisis de laboratorio de los especímenes apropiados detecta 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 producto de la ingesta de un ALIMENTO 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).*

“**Carne de res intacta**” se refiere a un corte de músculo completo de CARNE de res que no se ha sometido a la TRITURACIÓN, al ABLANDAMIENTO MECÁNICO, al marinado al vacío con soluciones, a la reconstrucción, al corte en cubos o al golpeado.

“**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 a efectos de realizar una cocción completa más tarde, previa venta o servicio.

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

“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.

“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 por escrito 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.

“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.

“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 posible EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS a quien se le hace una oferta de trabajo que depende de las respuestas a las preguntas y los exámenes médicos posteriores. Dichos exámenes y preguntas están diseñados para detectar si los posibles EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS sufren de alguna enfermedad que se pueda transmitir a través de los ALIMENTOS, y se llevan a cabo en cumplimiento del 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 o envoltura de manera segura 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 a efectos 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 bien 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”** incluye:

(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 que, 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 que 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 psicrotróficos; 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 psicrotróficos.

“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 en 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.*

“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; *E. coli* 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 provee ALIMENTOS para consumo humano, como un restaurante, 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 ALIMENTOS, 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 brindan 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 central de preparación 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 esté autorizado por la AUTORIDAD REGULADORA*; 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 solo ofrece ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS, que no requieren CONTROL DE TIEMPO O TEMPERATURA POR SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS;*

(b) *un puesto de venta de frutas y verduras que solo 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 requieren CONTROL DE TIEMPO O TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS , 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 pequeño de cuidado diario de una familia, 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 ingrese 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 resulta su empleo 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 EQUIPO:

(1) portátil, montado en ruedas pivotantes, deslizadores o rodillos, o bien que 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 suficiente que permita mover 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, col rizada (kale), 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 respectivas conexiones, 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) “**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 detectó.

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 raso con una superficie plana o nivelada, sin asperezas o protuberancias que lo hagan difícil de limpiar.

“**Locales**” se refiere a:

(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 efectos en el personal, en las instalaciones y en las operaciones del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS; y el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS es solo un elemento de una operación mayor, como una institución de atención médica, hotel, motel, escuela, campamento recreativo 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 tela.

“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 contacto prolongado 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 los reglamentos aplicables 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 cinco 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.
- (5) PESTICIDA DE USO RESTRINGIDO es un pesticida que contiene ingredientes activos especificados en 40 CFR 152.175, *Pesticides classified for restricted use* [Pesticidas clasificados para un uso restringido], y que se limita para que se use bajo la supervisión directa de un aplicador certificado.

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

“**Mezclar**” se refiere a la acción de combinar diferentes lotes de moluscos.

“**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*. Los MOLUSCOS incluyen los MARISCOS CON CONCHA, MOLUSCOS DESBULLADOS y PRODUCTOS CON CONCHA.

“**Moluscos desbullados**” son los MOLUSCOS a los 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**” se refiere al número de identificación único asignado por una AUTORIDAD CONTROLADORA DE MARISCOS a cada vendedor para cada establecimiento.

Cada número de certificación consiste en un número arábigo de uno a cinco dígitos precedido de la abreviatura del estado de dos letras y seguido por una abreviatura de dos letras que indica el tipo de actividad o actividades que el vendedor está calificado para realizar de acuerdo con esta disposición del Programa Nacional de Salubridad de Moluscos usando los términos en las tablas siguientes:

Tabla A. Certificaciones

ACRÓNIMO	TÉRMINO
DP	Depuración
RP	Reenvasador
RS	Reexportador
SP	Desbullado
SS	Exportador de MARISCOS CON CONCHA

Tabla B. Permisos

ACRÓNIMO	TÉRMINO
AQ	Acuicultura
PHP	Procesamiento posterior a la recolección
WS	Almacenamiento húmedo

“**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 eventuales; y

(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 entidad 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 agua dulce o salada 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 total o parcialmente 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].

“Pesticida de uso restringido” es un pesticida que contiene ingredientes activos especificados en 40 CFR 152.175, *Pesticides classified for restricted use* [Pesticidas clasificados para un uso restringido], y que se limita para que se use bajo la supervisión directa de un aplicador certificado.

“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 provee ALIMENTOS para su venta o distribución a otras entidades comerciales, tales como PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS.

(2) “**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 ALIMENTOS 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 de tabaco**” tiene el significado estipulado en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos §201(rr) (21 U.S.C. 321(rr)).

Producto derivado del huevo.

(1) “**Producto derivado del huevo**” es el contenido total o parcial que se encuentra dentro de los HUEVOS separado de la cáscara y pasteurizado en una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, con ingredientes añadidos o sin ellos, y que está destinado al consumo humano, como los huevos secos, congelados o líquidos.

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

“Productos con concha” se refiere a moluscos muertos y procesados con una o ambas conchas presentes.

“Profesional de la salud” es un médico con licencia para practicar la medicina o, si está permitido por 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, la estructura organizacional, los recursos de personal, las fuentes de ingresos, las políticas, la información pública sobre el alcance del programa, los requisitos de idoneidad, la recertificación, los procedimientos disciplinarios y de presentación de quejas, y las pruebas de desarrollo y administración.

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

“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 por escrito 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 RIESGO de transmitir una enfermedad a través de los ALIMENTOS y no trabaje con ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS, MANTELERÍA y UTENSILIOS limpios, o ARTÍCULOS DE UN SOLO USO o ARTÍCULOS DESECHABLES sin 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” se refiere a 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 ALIMENTO.

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 dos o más tipos de CARNE que se reducen y se combinan, como las salchichas hechas de dos 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.

“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 multiuso, DE UN SOLO USO 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, por ejemplo, los tenedores, cuchillos y cucharas; y los recipientes cóncavos, como tazones, vasos, fuentes de servir, vasos sin asas y los platos.

“Vendedor” 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.

“Volver a servir” es la transferencia de ALIMENTOS de un CONSUMIDOR a otra PERSONA luego de que el primer CONSUMIDOR no los consumiera y devolviera después de habérselos servido o vendido y de haberlos tenido 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](#)

[2-5 Respuesta ante situaciones de contaminación](#)

2-1 Supervisión

2-101 Responsabilidad

2-101.11 Asignación

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) y (C) de esta sección, el TITULAR DEL PERMISO debe ser la PERSONA A CARGO, o bien designar a una, y procurar que en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS haya presente una PERSONA A CARGO durante todo el horario 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 horario de funcionamiento y que sea responsable de cada ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS AUTORIZADO por separado que se encuentre en los LOCALES.^{Pf}

(C) Esta sección no se aplica a ciertos tipos de ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS que la AUTORIDAD REGULADORA considere que plantean un riesgo mínimo de causar enfermedades de transmisión por medio de los alimentos, o bien que contribuyan a ello, según la naturaleza de la operación y el alcance de la preparación de los ALIMENTOS.^{Pf}

2-102 Conocimiento

2-102.11 Demostración.

Sobre la base de los RIESGOS inherentes a la empresa de ALIMENTOS, durante las inspecciones, y si así se solicitara, 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 infracciones respecto de 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, mediante la aprobación de una prueba que forma parte de un PROGRAMA ACREDITADO; ^{Pf} o

(C) La correcta respuesta a las preguntas del inspector, puesto que estas 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 que tiene la PERSONA A CARGO en cuanto a la prevención de la propagación de una enfermedad transmitida por los alimentos de parte de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS y que padece 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 medio de los ALIMENTOS; ^{Pf}

(4) explicar la importancia de la relación entre el mantenimiento del tiempo y la 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 los tiempos para una cocción segura de los ALIMENTOS que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS, como la CARNE, las AVES, los HUEVOS y el PESCADO; ^{Pf}

(7) nombrar las temperaturas y los tiempos que se requieren para que los procesos sean seguros; a saber, procesos de almacenamiento refrigerado, mantenimiento en caliente, enfriamiento y recalentamiento de alimentos que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS; ^{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 ALÉRGICOS ALIMENTARIOS PRINCIPALES y los síntomas que ese tipo de alérgicos 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 cantidad y capacidad; ^{Pf} y

(b) están diseñados, construidos, ubicados, instalados, operados, mantenidos y limpiados adecuadamente; ^{Pf}

(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 necesarias para que permanezca protegida de la contaminación, por ejemplo, al proteger contra el reflujo e impedir la creación de conexiones cruzadas; ^{Pf}

(13) identificar MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y los procedimientos necesarios para procurar que se almacenen, despachen, usen y eliminen conforme a lo establecido por 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 poder explicar los pasos que se deben seguir para procurar 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 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} y

(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) La PERSONA A CARGO 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 enfermedades de transmisión por medio de los alimentos, o bien que contribuyan a ello, según 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) Un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que cuente con una PERSONA A CARGO legitimada 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.

2-103 Tareas

2-103.11 Persona a cargo.

La PERSONA A CARGO debe procurar 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 la PERSONA A CARGO pudiera autorizar, siempre que se tomen medidas necesarias para que los ALIMENTOS expuestos; los EQUIPOS, MANTELERÍA y UTENSILIOS limpios, y los ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS 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 los alimentos que requieren 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 alimentos que requieren 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 para los alimentos que requieren 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) El uso por parte de los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS de temperaturas adecuadas para los alimentos que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS durante el

proceso de descongelamiento. Esto se controla a través de la supervisión diaria del monitoreo de rutina que hacen los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS con respecto a las temperaturas de los ALIMENTOS. ^{Pf}

(K) 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}

(L) 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}

(M) 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}

(N) 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}

(O) 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. La capacitación sobre las alergias a los ALIMENTOS incluye describir los ALIMENTOS identificados como ALERGENOS ALIMENTARIOS PRINCIPALES y los síntomas que ese tipo de ALERGENOS puede causar en una persona sensible que tiene una reacción alérgica. ^{Pf}

(P) 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, conforme a lo establecido por 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}

(Q) 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

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

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 debe 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:

Informe los síntomas

(1) tiene algún síntoma, como:

- (a) vómitos, ^P
- (b) diarrea, ^P
- (c) ictericia, ^P
- (d) dolor de garganta con fiebre, ^P o
- (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,* ^P
 - (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* que produce la toxina 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 (3) meses, diagnosticada por un profesional de la salud, y no recibió un tratamiento con antibióticos, como lo determinó un profesional de la salud;

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* 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* 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 y

(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(J). ^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) - (H), y en los subpárrafos (D)(1), (E)(1), (F)(1) 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), (G), (H)(2), o ¶¶ 2-201.12(I) o (J) y de acuerdo con las disposiciones especificadas según ¶¶ 2-201.13(D) - (J). ^P

Responsabilidad de informar 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}

Responsabilidad de cumplimiento por parte 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 con 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), (I) o (J), y cumplir con las disposiciones que se especifican según ¶¶ 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 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 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;^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 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 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;^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 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;^P o

(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 dicho empleado:

- (a) está ASINTOMÁTICO 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

(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):

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 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

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

(b) retenga la EXCLUSIÓN de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS, que está ASINTOMÁTICO 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

Diagnóstico de Shigella spp

(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):

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 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

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

(b) retenga la EXCLUSIÓN de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS, que está ASINTOMÁTICO 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 (E)(1) o (2), o (E)(1) y (3)(a) de esta sección. ^P

Diagnóstico de STEC

(4) Si a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnosticó una infección provocada por *ESCHERICHIA COLI* 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 presentaba 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 (D)(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 está ASINTOMÁTICO 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).^P

Diagnóstico de salmonelosis 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 y 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 restricción si se diagnostica norovirus

(D) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS y que fue EXCLUIDO como se especifica según los subpárrafos 2-201.12(A)(2) o (D)(1) o si fue RESTRINGIDO según el subpárrafo 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 el subpárrafo 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 dos 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 diagnostica 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 el subpárrafo 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* QUE PRODUCE LA TOXINA SHIGA, según los resultados de exámenes que revelan dos 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 diagnostica salmonelosis 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 o 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 señalando que el EMPLEADO en cuestión no tiene la infección por *Salmonella* (no tifoidea), según los resultados de exámenes que revelan dos 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 RESTRINGIDO después de aliviar los síntomas de vómitos o diarrea, y han transcurrido más de 30 días 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 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 *Streptococcus pyogenes*. ^P

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

(I) Reincorpore a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que fue RESTRINGIDO 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

Retiro 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 RESTRINGIDO 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) Exposición a 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 o

(b) pasaron más de 48 horas desde que la persona en el hogar del EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS no presenta síntomas. ^P

Shigella spp. o STEC

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

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

(b) pasaron más de tres 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 o

(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 o

(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 (l)(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 y

(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

2-301 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, y ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES sin 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 PRODUCTOS DE 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 crudos y 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, *Threshold of regulation for substances used in FOOD-contact articles* [Umbral de regulación de sustancias usadas en artículos en contacto con ALIMENTOS]; ^{Pf} o

(b) 21 CFR 178, *Indirect FOOD Additives: Adjuvants, Production Aids, and Sanitizers* [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, *Substances Generally Recognized as Safe*, [Sustancias reconocidas generalmente como seguras], 21 CFR 184, *Direct FOOD Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe*, [Sustancias ALIMENTARIAS directas reconocidas generalmente como seguras] o 21 CFR 186, *Indirect FOOD Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe for use in contact with FOOD* [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, *Prior Sanctioned FOOD Ingredients* [Ingredientes de ALIMENTOS aprobados anteriormente], ^{Pf} o

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

(3) ser aplicado solo 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 color. ^{Pf}

2-302 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}

2-303 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.

2-304 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 de un solo uso y desechables.

2-4 Prácticas de higiene

2-401 Prevención de la contaminación de los alimentos

2-401.11 Consumo de alimentos, bebidas o PRODUCTOS DE TABACO.

(A) Salvo lo especificado en ¶ (B) de esta sección, un EMPLEADO solo podrá comer, beber o consumir cualquier PRODUCTO DE TABACO en las áreas designadas, donde no se pueda producir la contaminación de ALIMENTOS expuestos; EQUIPOS, MANTELERÍA y UTENSILIOS limpios; ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES sin envoltura; u otros artículos que requieran protección.

(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 DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES FUERA DE SU ENVOLTURA.

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

Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y que 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, MANTELERÍA y UTENSILIOS limpios; ni con ARTÍCULOS DE UN SOLO USO o ARTÍCULOS DESECHABLES sin envoltura.

2-401.13 Uso de vendajes y dediles

Si un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que trabaja con ALIMENTOS expuestos usa una cubierta impermeable, como vendaje o dedil en la muñeca, la mano o un dedo, la cubierta estará protegida por un guante desechable.

2-402 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, MANTELERÍA y UTENSILIOS limpios; y ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES sin envoltura.

(B) Esta sección no se aplica a los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS, como el personal del mesón, que solo sirvan BEBIDAS y ALIMENTOS ENVASADOS o envueltos, anfitrionas y meseros, si presentan un RIESGO mínimo de contaminar los ALIMENTOS expuestos; EQUIPOS, MANTELERÍA y UTENSILIOS limpios; y ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES sin envoltura.

2-403 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 policía, ANIMALES DE SERVICIO o mascotas, según se especifica en los subpárrafos 6-501.115(B)(2) - (5) y (D). ^{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

2-501.11 Limpieza de situaciones de vómitos o diarrea.

Un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS debe contar con procedimientos escritos 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}

Capítulo 3 Alimentos

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

3-101 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. ^P

3-2 Fuentes, especificaciones y envases originales y registros

3-201 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 Los ALIMENTOS ENVASADOS se deben etiquetar como se especifica por LEY, como por ejemplo, 21 CFR 101, *Food Labeling* [Etiquetado de alimentos], 9 CFR 317, *Labeling, 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}

(C) Los ALIMENTOS ENVASADOS se deben etiquetar como se especifica por LEY, como por ejemplo, 21 CFR 101, *Food Labeling* [Etiquetado de alimentos], 9 CFR 317, *Labeling, 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 § 3-202.18.

(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 no someta a los FILETES DE MÚSCULO COMPLETO DE CARNE DE RES INTACTA al ABLANDAMIENTO MECÁNICO, al marinado al vacío con soluciones, a la reconstrucción, al corte en cubos o al golpeado, ^{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 se recibe de 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; ^P

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

(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 por 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 por 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 conforme a lo establecido por 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 APROBACIÓN 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 APROBADO o la persona designada por este; ^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 certifican” de acuerdo con 9 CFR 354, *Voluntary Inspection of Rabbits and Edible Products Thereof* [Inspección voluntaria de conejos y sus productos comestibles]; ^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 o la persona designada por este; ^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 someten a un examen *postmortem* por parte de un veterinario APROBADO o la persona que este designe, ^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].

3-202 Especificaciones para la recepción

3-202.11 Temperatura.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los alimentos que requieren 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 alimentos que requieren 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 pueden 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) Los alimentos que requieren 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 alimentos que requieren 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 autorizadas 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 por 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 Condición de los mariscos con concha.

Al momento de ser recibidos por el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, los MARISCOS CON CONCHA deben haber sido procesados para eliminar razonablemente el lodo, no deben haber MARISCOS CON CONCHA muertos ni MARISCOS CON CONCHAS quebradas. Se deben eliminar los MARISCOS CON CONCHAS muy quebradas.

Envasado e identificación

3-202.18 Envasado e identificación de moluscos.

(A) Salvo como se especifica en el subpárrafo (B)(1) de esta sección, los MOLUSCOS se deben obtener en envases o recipientes no retornables que lleven una etiqueta o rótulo legible que identifique: ^{Pf}

(1) la fuente; dicha etiqueta será colocada por el vendedor que depura, envasa, despacha o redespacha los MOLUSCOS, como se especifica en la Guía para el Control de MOLUSCOS del Programa Nacional de Salubridad de Moluscos (ordenanza modelo); ^{Pf} y

(2) la fecha “vender antes de” o “consumir antes de” para los ENVASES DE MOLUSCOS DESBULLADOS con una capacidad menor a 1.89 l (medio galón) o la fecha de desbullado para ENVASES con una capacidad de 1.89 l (medio galón) o mayor. ^{Pf}

(B) Cuando se usa el sistema de recolector o VENDEDOR con dos etiquetas, la etiqueta del VENDEDOR deberá cumplir los requisitos descritos en el subpárrafo (A)(1) de esta sección.

1) Cuando las etiquetas del VENDEDOR y del recolector aparecen en el recipiente, no es necesario que la etiqueta del VENDEDOR duplique la información en la etiqueta del recolector.

(C) Los envases para los MOLUSCOS que no lleven una etiqueta o rótulo o que sí la lleven, pero sin toda la información como se especifica según la ordenanza modelo, deben estar 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).

Procesados comercialmente

3-202.110 Jugos procesados.

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 puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés)]; ^{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

3-203 Envases originales y registros

3-203.11 Envase original de los moluscos.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (C) - (E) 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) Los MOLUSCOS de un envase rotulado o etiquetado no se deben MEZCLAR con los MOLUSCOS de otro envase, cuyos NÚMEROS DE CERTIFICACIÓN, fechas de

recolección y áreas de crecimiento son diferentes a los que se identificaron en el rótulo o etiqueta antes de ser pedidos por el CONSUMIDOR. ^{Pf}

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

(1) la fuente de los MARISCOS CON CONCHA o PRODUCTOS 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 o PRODUCTOS CON CONCHA están protegidos de la contaminación.

(D) 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 § 3-202.18 se retiene y guarda relación con las fechas en que los mariscos se vendieron o sirvieron;

(2) los mariscos están protegidos de la contaminación.

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

(1) la información del etiquetado de los mariscos se señala en cada envase de autoservicio para los CONSUMIDORES, como se especifica según § 3-202.18 y ¶¶ 3-602.11(A) y (B)(1) - (5);

(2) la información del etiquetado como se especifica según § 3-202.18 se retiene y guarda relación con las fechas en que los mariscos se vendieron o sirvieron;

(3) la información del etiquetado y las fechas como se especifica según el subpárrafo (E)(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 moluscos.

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

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

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

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

(2) si los MARISCOS CON CONCHA, MOLUSCOS DESBULLADOS o PRODUCTOS CON CONCHA se sacan del envase rotulado o etiquetado, la identificación de la fuente se mantendrá usando un sistema de conservación de registros como se especifica según el subpárrafo (C)(1) de esta sección. ^{Pf}

3-204 Donación de alimentos

3-204.10 Donación de alimentos.

Se podrán ofrecer como donación los ALIMENTOS almacenados, preparados, ENVASADOS, exhibidos y rotulados conforme a lo establecido por LEY y este Código.

3-3 Protección contra la contaminación después de la recepción

3-301 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 §3-401.12; 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 descubierta,

(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 la forma en que ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS cumple con §§ 2-201.11, 2-201.12 y 2-201.13; asimismo, esta debe incluir:

(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 estos guarden 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

3-302 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) a continuación o cuando se combinan como ingredientes, 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 y verduras; ^P

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

(c) frutas y verduras antes de ser lavadas. ^P

(d) Los ALIMENTOS crudos de origen animal, congelados, procesados y empacados comercialmente se pueden guardar o exhibir junto con los alimentos congelados, listos para su consumo, procesados y empacados comercialmente, o bien encima de ellos.

(2) salvo si se combinan como ingredientes, la separación de los ALIMENTOS crudos de origen animal entre sí, 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 producir, 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 sulfitanes 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 sulfitanes 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; se podrá proporcionar un kit de análisis u otro dispositivo que mida con exactitud la concentración del ingrediente activo de la solución de limpieza de frutas y verduras.*

(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}

3-303 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.

3-304 Prevención de la contaminación por equipo, utensilios y mantelería

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

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

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

(B) artículos de un solo uso y desechables; ^P o

(C) MANTELERÍA, como servilletas de tela, como se especifica según § 3-304.13 que se lavan y planchan como se especifica según la parte 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) en los alimentos con sus mangos sobre la parte superior de los alimentos y el envase, salvo como se especifica según ¶ (B) de esta sección;

(B) en los alimentos que no requieren control de tiempo y temperatura por su seguridad y que tienen sus mangos sobre la parte superior, 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 y 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 solo con alimentos que no requieren control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos; o

(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 solo 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 usar de manera que se evite la contaminación de ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, O ARTÍCULOS DE UN SOLO USO O ARTÍCULOS DESECHABLES.

(F) Las toallitas desinfectantes DESECHABLES se deben usar conforme a las instrucciones de uso del 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 solo 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 solo 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 DE UN SOLO USO, 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 Relleno de envases 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 conforme a 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 la parte 4-6 de este Código;
(b) desinfección, como se especifica según la parte 4-7 de este Código; ^{P e}

(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

(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 requiere 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 de agua.

3-305 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 su almacenamiento:

(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 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 vestidores;

(B) en baños; ^{Pf}

(C) en vestidores;

(D) en salas de basura;

(E) en salas mecánicas;

(F) debajo de ductos de alcantarillas que no estén protegidos para evitar posibles 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; o

(I) debajo de otras fuentes de contaminación.

3-305.13 Envase original de alimentos expendidos que requieren control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos.

Los alimentos que requieren 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.

3-305.14 Preparación de alimentos.

Los ALIMENTOS SIN ENVASAR se deben proteger de las fuentes de contaminación ambientales durante su preparación.

3-306 Prevención de la contaminación por los consumidores

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 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 y ubicada 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 con fines de 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 Volver a servir alimentos y alimentos devueltos.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (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 sean de los alimentos que requieren 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 queden protegidos de la contaminación y el envase esté cerrado entre usos, tal como una botella de boca estrecha que contiene kétchup, 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.

3-307 Prevención de la contaminación por otras fuentes

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 3-301 a 3-306.

3-4 Destrucción de organismos de inquietud para la salud pública

3-401 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 deben cocinar a efectos de calentar el alimento en su totalidad a 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 CONSUMIDOR 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 INTACTA, 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 y CARNES NO INTACTAS; en el caso de alimentos TRITURADOS, se aplica lo siguiente: PESCADO y 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

Temperatura mínima °C (°F)	Tiempo mínimo
63 (145)	3 minutos
66 (150)	1 minuto
70 (158)	< 1 segundo (instantáneo)

o

(3) 74 °C (165 °F) o superior durante < 1 segundo (instantáneo) para AVE, BALUTS, 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) 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
54.4 (130)	112
55.0 (131)	89
56.1 (133)	56
57.2 (135)	36
57.8 (136)	28
58.9 (138)	18
60.0 (140)	12
61.1 (142)	8
62.2 (144)	5
62.8 (145)	4

¹El tiempo de mantenimiento en caliente podría incluir el calor residual poscocimiento.

Temperatura °C (°F)	Tiempo ¹ en segundos
63.9 (147)	134
65.0 (149)	85
66.1 (151)	54
67.2 (153)	34
68.3 (155)	22
69.4 (157)	14
70.0 (158)	0

¹El tiempo de mantenimiento en caliente podría incluir el calor residual poscocimiento.

y

(2) Si se cocinan en un horno, usar un horno precalentado a una temperatura de acuerdo con el peso de la carne especificada en la siguiente tabla y manteniendo dicha temperatura: ^{Pf}

Temperatura del horno según peso de la carne para asar

Tipo de horno	Menos de 4.5 kg (10 lb)	4.5 kg (10 lb) 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 vapor 1	121 °C (250 °F) o menos	121 °C (250 °F) o menos

¹ Humedad 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.

(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 se prepara de manera que continúe intacto, 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) suministre 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 el proceso de cocción, o en un punto intermedio dicho proceso, para compensar por la distribución despareja 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); ^P 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.

Los ALIMENTOS de origen vegetal 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 que no supere 60 minutos; ^P

(B) enfriados inmediatamente después del proceso de calentamiento inicial, de conformidad con los parámetros de tiempo y temperatura especificados para los alimentos que requieren 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 los alimentos que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS 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 conforme a los parámetros de tiempo y temperatura especificados para los alimentos que requieren 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 dejan 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}

3-401.15 Instrucciones de cocción del fabricante.

(A) Los ALIMENTOS ENVASADOS comercialmente con instrucciones de cocción del fabricante se deben cocinar de acuerdo con esas instrucciones antes de usarse en ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO o de ofrecerse en forma no ENVASADA para consumo humano, a menos que las instrucciones del fabricante especifiquen que los ALIMENTOS se pueden consumir sin cocción previa. ^P

(B) Los ALIMENTOS para los que el fabricante ha indicado que no se han procesado para controlar los patógenos, cuando se usan en ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO o se ofrecen para consumo humano, se deberán cocinar durante un tiempo y con una temperatura apropiados para dichos ALIMENTOS. ^P

3-402 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 debe:

(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 A CARGO 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, los registros especificados en ¶ (A) de la presente sección pueden sustituirse 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 (A) 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)(4), la PERSONA A CARGO obtendrá un acuerdo o declaración escrita del proveedor o acuicultor indicando que el PESCADO fue criado y alimentado como se especifica en el subpárrafo 3-402.11(B)(4), y conservará todos los registros del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS durante los 90 días posteriores al tiempo de servicio o venta del PESCADO. ^{Pf}

3-403 Recalentamiento

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 a cualquier temperatura.

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 alimentos que requieren 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 alimentos que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS recalentados en microondas para el mantenimiento en caliente se deben recalentar de modo que el ALIMENTO en su totalidad alcance una temperatura de al menos 74 °C (165 °F); asimismo, luego del recalentamiento, se los debe revolver, tapar y dejar reposar durante 2 minutos. ^P

(C) Los ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO que requieren 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 debe 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).

3-404 Otros métodos

3-404.11 Procesamiento de jugos.

El jugo envasado en un establecimiento de alimentos se debe:

(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 debe 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* [Etiquetado, advertencias, avisos y declaraciones de manejo seguro de alimentos], así como el JUGO que no ha sido procesado específicamente para prevenir, reducir o eliminar la presencia de patógenos se debe etiquetar de la siguiente manera: “ADVERTENCIA: Este producto no ha sido pasteurizado y, por consiguiente, 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

3-501 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 alimentos que requieren control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos.

Los alimentos que requieren 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 Descongelación.

Salvo como se especifica en ¶ (D) de esta sección, los alimentos que requieren 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; ^{Pf} o

(B) sumergidos completamente en agua corriente:

(1) a una temperatura del agua de 21 °C (70 °F) o menos ^{Pf},

(2) con una velocidad suficiente del agua como para agitar las partículas sueltas y para que se vayan por el agua ^{Pf}, 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) ^{Pf}, 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; ^{Pf} o

(b) el tiempo que demora en refrigeración en disminuir la temperatura del ALIMENTO a 5 °C (41 °F) ^{Pf};

(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), §3-401.12, o § 3-401.15 ^{Pf}, o

(2) descongelado en un horno microondas y transferido inmediatamente a EQUIPOS de cocina convencionales, sin interrupción en el proceso; ^{Pf} 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 o inmediatamente después de su descongelación mediante los procedimientos especificados en ¶ (B) de esta sección.

3-501.14 Enfriamiento.

(A) Los alimentos cocidos que requieren control de 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 alimentos que requieren 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 alimentos que requieren 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} u

(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) semitapados 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 alimentos que requieren control de 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 alimentos que requieren 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 alimentos que requieren 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 que requieren 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 que requieren CONTROL DE 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 el 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 que requieren CONTROL DE 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 el 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 que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS y se mezclan posteriormente con otros ingredientes o porciones de ALIMENTOS deben conservar 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 que requieren 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 práctico, 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 117, *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 que requieren 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 recipiente o ENVASE 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 que exigen CONTROL DE 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 alimentos que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS antes de la cocción o para los alimentos LISTOS PARA SU CONSUMO que requieren 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)-(4) 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:

(1) salvo como se especifica en (B)(2), 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 podrán tener una temperatura inicial de 21 °C (70 °F) o menos si:*

(a) se trata de frutas o verduras listas para su consumo que, una vez que son cortadas, se convierten en alimentos que requieren control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos, como se define en ¶1-201.10(B);

(b) se trata de alimentos sellados herméticamente listos para su consumo que, una vez que son abiertos, se convierten en alimentos que requieren control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos, como se define en ¶1-201.10(B);

(c) la temperatura de los alimentos no supera los 21 °C (70 °F) un plazo máximo de 4 horas desde que se convierten en alimentos que requieren control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos; y

(d) los alimentos están marcados o identificados para que indiquen el momento en que pasaron 4 horas desde que se convierten en alimentos que requieren control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos, como se especifica según los subpárrafos ¶¶ (B)(2)(a) y (b) de esta sección.

(3) 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}

(4) los ALIMENTOS se deben cocinar y servir —a cualquier temperatura si están LISTOS PARA SU CONSUMO—, o bien desechar dentro de las 4 horas después del momento en que se sacaron del control de temperatura; ^P y

(5) 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 tiempo sin control de la temperatura como 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 período máximo de 6 horas; ^P

(2) los ALIMENTOS se deben supervisar para procurar 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 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 —a cualquier temperatura si están listos para su consumo—, o bien desechar en un período 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.

3-502 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 que un ALIMENTO no requiere CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS; ^{Pf}

(D) envasar ALIMENTOS que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS con el método ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO, *salvo en los lugares donde el desarrollo y la 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 § 3-502.11, los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS que ENVASAN alimentos que requieren 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 requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS mediante el método de ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO deben 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 de 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, *Use of food ingredients and sources of radiation* [Uso de ingredientes de alimentos y fuentes de radiación], y se recibe en un ENVASE intacto.^{Pf}

(d) Se trata de un ALIMENTO con un nivel elevado de organismos competidores, tal como la CARNE cruda, las AVES curdas 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 a 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 bien a 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 posibles 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 procura que la persona responsable del ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO entienda: ^{Pf}

(a) los conocimientos conceptuales 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 presente a la AUTORIDAD REGULADORA antes de la implementación como se especifica según ¶ 8-201.13(B).

Pescado

(C) *Con excepción del PESCADO que está congelado antes, durante y después del ENVASADO y tiene una etiqueta que indica que debe mantenerse congelado hasta el momento de uso*, un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS no podrá ENVASAR PESCADOS mediante el método de ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO. ^P

Envasado en frío o cocinado al vacío (sous vide)

(D) Salvo como se especifica según ¶ (C) y ¶ (F) de la presente sección, un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que ENVASA ALIMENTOS que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS mediante un proceso de envasado en frío o cocinado al vacío (*sous vide*) debe:

(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) Procurar 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 se conserve a dicha temperatura hasta su consumo, o bien se 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 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), se retire del equipo de refrigeración que mantiene los ALIMENTOS a una temperatura de 1 °C (34 °F), luego se conserve a una temperatura de 5 °C (41 °F) o inferior durante 7 días como máximo, sin superar los 30 días desde su fecha de ENVASADO, tras lo cual los ALIMENTOS se deben consumir o descartar; ^P

o

(iv) 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 procurar su funcionamiento adecuado, ^{Pf}

(g) sea provisto de un dispositivo electrónico de vigilancia para procurar 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 lo establecido en ¶ (F) de esta sección, un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que ENVASA queso mediante el método de ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO debe:

(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, *Hard cheeses* [Quesos de pasta dura], 21 CFR 133.169, *Pasteurized process cheese* [Quesos procesado pasteurizado] o 21 CFR 133.187, *Semisoft cheeses* [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 requieren 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

3-601 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 or identity or composition* [Definiciones y estándares de identidad o composición] y

los requisitos generales en 21 CFR 130, *Food Standards: General* [Estándares de alimentos: General] y en 9 CFR 319, subparte A, *General* [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 pueden emplearse ADITIVOS ALIMENTARIOS o COLORANTES, envolturas de color o luces para tergiversar la apariencia, el color o la calidad del ALIMENTO.

3-602 Etiquetado

3-602.11 Etiquetado de alimentos.

(A) Los ALIMENTOS ENVASADOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS se deben etiquetar como se especifica por 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 debe 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 conservantes químicos;
- (3) una declaración precisa de la cantidad neta del contenido;
- (4) el nombre y domicilio social del fabricante, empacador 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) el etiquetado de información nutricional como se especifica en 21 CFR 101, *Food Labeling* [Etiquetado de alimentos] y en 9 CFR 317, subparte B, *Nutrition Labeling* [Etiquetado de información nutricional], salvo que se exima según la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos § 403(q)(3) - (5).
- (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 en 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 suministró el fabricante o el procesador con el ALIMENTO; o

(2) Una tarjeta, rótulo u otra forma de aviso que contenga la información especificada según los subpárrafos (B)(1), (2), (5) 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 declaraciones 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 se exige por LEY, deben darse advertencias al CONSUMIDOR.

(B) Las fechas emitidas por el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o el fabricante y exhibidas en los ALIMENTOS no se deben ocultar o alterar.

(C) El TITULAR DEL PERMISO debe notificar a los CONSUMIDORES mediante aviso por escrito acerca de la presencia de ALERGENOS ALIMENTARIOS PRINCIPALES si estos son ingredientes de ALIMENTOS NO ENVASADOS que se sirven o venden al CONSUMIDOR.

3-603 Advertencia para el consumidor

3-603.11 Consumo de alimentos de origen animal crudos, poco cocidos o sin otra forma de procesamiento a efectos 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 de ALIMENTO LISTO PARA SU CONSUMO o como un ingrediente de uno, el TITULAR DEL PERMISO debe informar a los CONSUMIDORES sobre el aumento significativo de RIESGO 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 menús, declaraciones etiquetadas, dípticos publicitarios de mesa, letreros u otros medios escritos efectivos. ^{Pf}

(B) La DECLARACIÓN debe 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 (cocción 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 cocción, o que contienen (o pueden contener) ingredientes crudos o poco cocidos. ^{Pf}

(C) El RECORDATORIO implica colocar una nota a pie para el ALIMENTO de origen animal que requiere una DECLARACIÓN en la que se indique que:

(1) se puede solicitar información por escrito sobre la seguridad de estos alimentos; ^{Pf}

(2) el consumo de CARNE, AVE, mariscos, crustáceos y moluscos, o HUEVO crudos o poco cocidos puede aumentar el RIESGO de enfermedades que se transmiten por medio de 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 que se transmiten por medio de los alimentos; especialmente si se padecen ciertas afecciones. ^{Pf}

3-7 Alimentos contaminados

3-307 Eliminación

3-701.11 Eliminación o reacondicionamiento de alimentos no seguros, adulterados o contaminados.

(A) Los ALIMENTOS no seguros, ADULTERADOS o presentados de forma deshonesto como se especifica según § 3-101.11 se deben descartar o reacondicionar 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 haya 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 se debe descartar. ^P

3-8 Requisitos especiales para la población altamente vulnerable

3-801 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) El 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* [Etiquetado, advertencias, avisos y declaraciones de manejo seguro de alimentos], así como el jugo que no ha sido debidamente procesado para eliminar la presencia de patógenos o el JUGO ENVASADO O BEBIDA ENVASADA que contiene JUGO, y que porta una etiqueta de advertencia, como se especifica según ¶ 3-404.11(B), no se puede 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 debe procesar de acuerdo con un PLAN HACCP que contiene la información que se especifica según §8-201.14 (C) - (E) y como se especifica en 21 CFR, parte 120, *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems* [Sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés)], subparte B, *Pathogen Reduction* [Disminución de patógenos] y en 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 usar más de un HUEVO y mezclarlos; ^P

(C) Los siguientes ALIMENTOS no se pueden 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) ALIMENTOS de origen animal parcialmente cocidos, tales como PESCADO levemente cocido, CARNE semicruda, HUEVOS levemente cocidos hechos con HUEVOS crudos y merengue; ^P

(3) semillas crudas para germinar; ^P y

(4) ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO, como se especifica según § 3-401.15.

(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) Para los HUEVOS crudos no se puede usar solo el tiempo como control de salud pública, como se especifica según ¶ 3-501.19(D).^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 se sirven inmediatamente, como es el caso de los omelettes, soufflés o HUEVOS revueltos;

(2) los HUEVOS crudos se mezclan como un solo ingrediente justo antes de cocinar y se cocinan bien 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 se preparará,

(b) prohíbe el contacto con el alimento listo para su consumo con manos descubiertas,

(c) incluye especificaciones y prácticas que procuran:

(i) el control del crecimiento de **Salmonella Enteritidis** antes y después de la cocción; y

(ii) la eliminación de **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 desinfección para las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, y

(e) describe el programa de capacitación que procura que el empleado que manipula los alimentos responsable de prepararlos entienda los procedimientos que se deben emplear.

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 reutilizar alimentos

(H) Los alimentos no se podrán reutilizar en las siguientes condiciones:

(1) Cualquier ALIMENTO que se haya servido a pacientes o clientes que deban tener precauciones de contacto en aislamiento médico o cuarentena, o bien en un entorno aislado de protección no se puede reutilizar para servir a personas externas.

(2) Los ENVASES de ALIMENTOS provenientes de pacientes, clientes y otros CONSUMIDORES no se debeán reutilizar con PERSONAS en entornos aislados de protección.

Capítulo 4 Equipos, utensilios y mantelería

Partes:

[4-1 Materiales para la construcción y reparación](#)

[4-2 Diseño y construcción](#)

[4-3 Cantidades 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

4-101 Multiuso

4-101.11 Características.

Los materiales que se usan en la construcción de UTENSILIOS y SUPERFICIES de EQUIPOS QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS 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 duraderos, RESISTENTES A LA CORROSIÓN y no absorbentes.
- (C) Tener el peso y grosor suficientes para resistir 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 estos se usan únicamente 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 bien pueden tenerlo en niveles que no excedan 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 que 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 emplear para UTENSILIOS o SUPERFICIES de EQUIPOS QUE TIENEN CONTACTO CON ALIMENTOS y que se usan en contacto con ALIMENTOS acídicos. ^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 mayor que 110 °C (230°F).

(C) Las frutas y verduras enteras, crudas y sin cortar y los frutos secos con cáscara se pueden conservar en los contenedores de envío en los que se recibieron hasta que 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 conservar 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 de los EQUIPOS QUE NO TIENEN CONTACTO con los ALIMENTOS, que se encuentran expuestas a salpicaduras, derrames u otro tipo de suciedad proveniente de los ALIMENTOS o que requieren una limpieza frecuente se deben construir de un material RESISTENTE A LA CORROSIÓN, no absorbente y LISO.

Artículos de un solo uso y desechables

4-102.11 Características.

Los materiales que se usan para elaborar ARTÍCULOS DE UN SOLO USO Y ARTÍCULOS 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

4-201 Durabilidad y resistencia

4-201.11 Equipos y utensilios.

Los EQUIPOS y UTENSILIOS se deben diseñar y construir para que sean duraderos y conserven 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

4-202 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) no tener roturas, juntas abiertas, grietas, astillas, inclusiones, agujeros e imperfecciones similares; ^{Pf}
- (3) no tener ángulos internos, esquinas y fisuras afilados; ^{Pf}
- (4) estar terminadas de manera que tengan soldaduras y juntas lisas; ^{Pf} y

(5) salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, deben ser accesibles para limpieza e 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 para limpiarlos se deben diseñar con puntos de acceso para inspección. Esto es necesario para procurar 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 puedan limpiarse 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 para 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.

4-203 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 solo en Celsius o se encuentran doblemente graduados en Celsius y en Fahrenheit deben ser exactos en ± 1 °C en el margen de uso previsto. ^{Pf}

(B) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS que están graduados solo en Fahrenheit deben ser exactos en ± 2 °F en el margen 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 tener una exactitud de ± 1.5 °C en el margen de uso previsto. ^{Pf}

(B) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA ambiente y del agua que están graduados solo en Fahrenheit deben tener una exactitud de ± 3 °F en el margen 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 tener una exactitud de ± 14 kilopascales (± 2 libras por pulgada cuadrada) en el margen indicado en la placa de datos del fabricante.

4-204 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, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS 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 usar 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 salpicaduras que se encuentran directamente encima del 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.

(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 queden protegidos del

polvo, insectos, roedores y otros tipos de contaminación. Esto se hace mediante una puerta de cierre automático si el EQUIPO está:

(1) ubicado en una zona del exterior que no ofrece de ninguna otra forma la protección que brinda un recinto contra lluvia, residuos llevados por el viento, insectos, roedores y otros contaminantes presentes en el ambiente; o

(2) disponible para autoservicio durante horas en las que no queda bajo la total supervisión de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS.

(D) Tanto la palanca accionadora del EQUIPO o el 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 mantiene 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 a partir del momento de apertura del ENVASE dentro del EQUIPO; ^P y

(2) cumplir con los requisitos de este EQUIPO como se especifica en *NSF/ANSI 18-2006, Manual Food and Beverage Dispensing Equipment (Equipos manuales dispensadores de alimentos y bebidas)*. ^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 requieren 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 forma la protección que brinda un recinto contra lluvia, residuos llevados por el viento, insectos, roedores y otros contaminantes presentes en el ambiente.

(B) Está disponible para autoservicio durante horas en las que no queda 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 dirija forzosamente 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 íntegramente 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 su zona de almacenamiento 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 evidente para el CONSUMIDOR que los mariscos están únicamente a modo de 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 conforme a un PERMISO DE DESVIACIÓN otorgado por la AUTORIDAD REGULADORA, como se especifica en § 8-103.10, y a un PLAN HACCP que: ^{Pf}

(1) debe ser emitido por el TITULAR DEL PERMISO y APROBADO como se especifica según § 8-103.11; ^{Pf} y

(2) procure que:

(a) el agua usada con los peces que no son moluscos no vierta al acuario de moluscos; ^{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 conserve como se especifica según § 3-203.12 ^{Pf}

4-204.111 Apagado automático de máquinas expendedoras.

(A) Las máquinas que expenden alimentos que requieren 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) se produce algún problema que se especifica según el subpárrafo (A)(1) de esta sección, hasta que la máquina se repare y se reponga con ALIMENTOS que hayan sido mantenidos a temperaturas que se especifican según el capítulo 3. ^P

(B) Cuando se activa el apagado automático de una máquina expendedora de alimentos que requieren 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 después de 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 después de haberla repuesto, puesto en funcionamiento o abastecido. ^P

4-204.112 Dispositivos de medición de la temperatura.

(A) En una unidad refrigerada mecánicamente o para mantener los ALIMENTOS calientes, a efectos de medir la temperatura ambiente o la temperatura simulada de un producto, el sensor del DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA se debe ubicar en la parte de mayor temperatura de una unidad refrigerada mecánicamente y en la parte de menor temperatura de una unidad para mantener los ALIMENTOS calientes.

(B) Salvo como se especifica en ¶ (C) de esta sección, los EQUIPOS empleados para mantener calientes o fríos aquellos alimentos que requieren 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 bien uno fijo, ubicado en un lugar que permita ver con facilidad la pantalla de la temperatura del dispositivo.

(C) El párrafo (B) de esta sección no se aplica a EQUIPOS para los que la colocación de un DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA no constituye un medio práctico para medir la temperatura ambiente alrededor de los ALIMENTOS, ya sea por el diseño, el tipo o el uso de los EQUIPOS, como las unidades con resistencias eléctricas tipo Calrod, lámparas de calor, placas frías, cacerolas para baño maría, tablas de vapor, armarios para transportar ALIMENTOS 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 de los ALIMENTOS 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 que no excedan 1 °C o 2 °F del margen previsto para usar. ^{Pf}

4-204.113 Especificaciones del funcionamiento de la placa de datos de las máquinas lavavajillas.

Las máquinas LAVAVAJILLAS deben tener incorporada de fábrica una placa de datos que sea de fácil acceso y lectura e indique el diseño y las especificaciones de funcionamiento, que entre otros comprende:

- (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 solo 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 estos 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 similar, 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 solo un enjuague DESINFECTANTE por recirculación o ayudado por bomba.

4-204.119 Autodrenaje de los fregaderos y escurrideros.

Los fregaderos y sus escurrideros para 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 condiciones como condensación, goteos de BEBIDAS o ALIMENTOS o deshielo deben estar inclinados hacia un desagüe para que se haga 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 a efectos de que allí se acumulen goteos, derrames, rebalses 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 producirse una falla en un dispositivo de control del flujo en el sistema de agua o ALIMENTOS líquidos o en caso de producirse 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 plataformas rodantes, palés, 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 carretillas de mano y montacargas dispuestos de forma práctica.

4-204.123 Puertas y aberturas de las máquinas expendedoras.

(A) Las puertas y tapas de aberturas de acceso de las MÁQUINAS EXPENDEDORAS para ALIMENTOS y espacios de almacenamiento de envases deben quedar bien apretadas cuando se cierran, de manera que el espacio de toda la superficie de contacto entre las puertas o tapas y el gabinete de la máquina no sea mayor a 1.5 milímetros o 1/16 pulgada; esto se logra:

- (1) cubriendo con persianas, pantallas o materiales que dejen una abertura equivalente no mayor a 1.5 milímetros 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.

4-205 Aceptabilidad

4-205.10 Certificación y clasificación de los equipos de alimentos.

Los EQUIPOS DE ALIMENTOS que están certificados o clasificados para 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 Cantidades y capacidades

4-301 Equipos

4-301.11 Capacidades de enfriamiento, calentamiento y mantenimiento.

Los EQUIPOS para enfriar y calentar ALIMENTOS y para mantenerlos a esas temperaturas deben ser suficientes en cantidad y capacidad para que los ALIMENTOS reciban efectivamente esas temperaturas, 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 pueden usar otros equipos para el lavado de utensilios manual cuando se presenten necesidades o restricciones especiales de limpieza y si su uso está APROBADO. Dichos equipos comprenden, entre otros:

- (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 con 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 haber APROBADO su uso; y
- (2) el TITULAR DEL PERMISO debe limitar la cantidad de los ARTÍCULOS DE COCINA limpios y DESINFECTADOS en el fregadero de dos compartimientos y 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; 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 del 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 dos compartimientos no se pueden usar en operaciones de LAVADO DE UTENSILIOS en las que 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 rasos.

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 solo 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 mecánicas.

4-302 Utensilios, dispositivos de medición de la temperatura y de pruebas

4-302.11 Utensilios para las operaciones de autoservicio del consumidor.

Debe haber UTENSILIOS dispensadores de ALIMENTOS en cada bandeja dispuesta en los lugares de autoservicio para el CONSUMIDOR, como los bufés o barras de ensaladas ^{Pf}

4-302.12 Dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos.

(A) Se debe suministrar y tener disponibilidad inmediata de DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS para poder usarlos a efectos de procurar alcanzar la temperatura de los ALIMENTOS, y mantenerlas, como se especifica según el capítulo 3. ^{Pf}

(B) Se debe suministrar y tener disponibilidad inmediata de un DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA (con una sonda adecuada de diámetro pequeño diseñada para medir la temperatura de masas de espesor fino) para medir con precisión la temperatura de los ALIMENTOS de espesor fino, como las hamburguesas de CARNE 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, se debe suministrar y tener disponibilidad inmediata de un DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA para medir la temperatura en el lavado y DESINFECCIÓN. ^{Pf}

(B) En las operaciones mecánicas de LAVADO DE UTENSILIOS con agua caliente, se debe suministrar y tener disponibilidad inmediata de un indicador de registro de la temperatura para medir la temperatura de la superficie del UTENSILIO. ^{Pf}

4-302.14 Soluciones desinfectantes, dispositivos de pruebas.

Debe haber un kit de análisis u otro dispositivo que mida de manera precisa la concentración en mg/l de las soluciones DESINFECTANTES. ^{Pf}

4-303 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 la parte 4-6, y estos estarán disponibles para su utilización durante el horario completo de funcionamiento. ^{Pf}

(B) Con excepción de aquellos que se elaboran *in situ* en el momento que se van a usar, se suministrarán los DESINFECTANTES químicos que se emplean para limpiar EQUIPOS y UTENSILIOS como se especifica según la parte 4-7, y estos estarán disponibles para su utilización durante el horario completo de funcionamiento. ^{Pf}

4-4 Ubicación e instalación

4-401 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 DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES limpios y DESINFECTADOS no se pueden ubicar:

- (1) en vestidores;
- (2) en baños; ^{Pf}
- (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 de 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 DE UN SOLO USO o ARTÍCULOS 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 y UTENSILIOS limpios, y ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES sin envoltura.

4-402 Instalación

4-402.11 Espacio o sellado de equipos fijos.

(A) Los EQUIPOS que son fijos, porque no son FÁCILES DE MOVER se deben instalar de manera que:

(1) haya suficiente espacio como para permitir la limpieza a los costados, detrás y arriba de los EQUIPOS;

(2) estén separados de 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 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 limpiar los EQUIPOS y las áreas que se encuentran debajo y alrededor ellos, 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 dejen 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 solo 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 dejen 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 EN EL MOSTRADOR 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

4-501 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 expuestas a raspaduras y rayaduras 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 lavar y enjuagar EQUIPOS, UTENSILIOS o ALIMENTOS crudos, o para lavar y planchar trapos de limpieza, así como escurrideros u otros

EQUIPOS que se empleen 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 procurar 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 deben 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 use 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 usarlos 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, 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 del 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 aspersion 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 aspersion 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 aspersion 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 margen 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 especificados en § 7-204.11, *Sanitizers, Criteria* [Criterios de desinfectantes] y usar conforme a las instrucciones de uso de la etiqueta aprobadas por la EPA; asimismo, 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 mg/l	TEMPERATURA MÍNIMA PH 10 O MENOS °C (°F)	TEMPERATURA MÍNIMA 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 de 5.0 o inferior a 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 según § 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 tenga una dureza no superior a la especificada en las instrucciones de uso de la etiqueta aprobadas por la EPA. ^P

(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 conforme a las instrucciones de uso de la etiqueta aprobadas por la EPA. ^P

(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 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 kit de análisis u otro dispositivo.^{Pf}

4-502 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 conforme a las especificaciones del fabricante dado que es necesario procurar su exactitud.^{Pf}

(C) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA ambiente, presión y temperatura del agua se deben mantener en buenas condiciones y ser exactos en el margen de uso previsto.

4-502.12 Uso exigido de artículos de un solo uso y artículos 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 DESINFECCIÓN de ARTÍCULOS DE COCINA y VAJILLA solo debe proporcionar ARTÍCULOS DE COCINA DE UN SOLO USO, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES para uso de los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y ARTÍCULOS DE UN SOLO USO para uso de los CONSUMIDORES. ^P

4-502.13 Límites de uso de artículos de un solo uso y desechables.

(A) Los ARTÍCULOS DE UN SOLO USO Y ARTÍCULOS 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

4-601 Objetivo

4-601.11 Utensilios y superficies de equipos que tienen y no tienen contacto con los alimentos.

(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.

4-602 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, 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 EL CONSUMO o viceversa; ^P

(3) entre los usos con frutas y verduras crudas y con alimentos que requieren 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 que 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 alimentos que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS, estos se deben limpiar como mínimo cada 4 horas durante el día. ^P

(D) Las superficies de UTENSILIOS y EQUIPOS que tienen contacto con alimentos que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS se pueden limpiar con menos frecuencia que cada 4 horas, si:

(1) los envases de alimentos que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS y sus contenidos se almacenan y 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 indicadas en la siguiente tabla y:

(a) los utensilios y el equipo se limpian con la frecuencia indicada 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 - 7.2 °C (> 41 °C - 45 °F)	20 horas
> 7.2 °C - 10.0 °C (> 45 °F - 50 °F)	16 horas
> 10.0 °C - 12.8 °C (> 50 °F - 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 que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS a las temperaturas que se especifican según el capítulo 3, se combinan constantemente con la reposición 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 refrigeradores 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 requieren 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 tenazas o cucharones;

(3) antes de abastecer los EQUIPOS y UTENSILIOS de autoservicio del CONSUMIDOR, como 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 hieleras, tanques de almacenamiento y ductos de distribución de aceites de cocina, ductos o tubos de jarabes y BEBIDAS, molidoras 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 haber 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 burletes 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.

4-603 Métodos

4-603.11 Limpieza en seco.

(A) Si se usan métodos de limpieza en seco, como escobillar, raspar o aspirar, solo deben hacerse sobre SUPERFICIES que tienen residuos secos de ALIMENTOS que no requieren CONTROL DE 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 desechar a un triturador o receptáculo de basura o extraerse en una máquina LAVAVAJILLAS con un ciclo de prelavado.

(B) Si es necesario para lograr una mayor limpieza, los UTENSILIOS y EQUIPOS primero se deben enjuagar o poner en remojo, o bien 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 los artículos se sequen.

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, como

detergentes que contienen agentes humectantes o emulsionantes; 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 debe hacerse 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) se deben raspar o limpiar el grueso de la suciedad de los componentes de los EQUIPOS y UTENSILIOS 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 EQUIPOS lavados se deben enjuagar para eliminar los abrasivos y productos químicos de limpieza o para diluir estos últimos en agua o en una solución de detergente desinfectante mediante 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 que no sea distinto y esté integrado en el paso de inmersión para la DESINFECCIÓN con agua caliente en un fregadero de 2 compartimientos;

(D) si se utiliza una máquina LAVAVAJILLA, que no recicla la solución DESINFECTANTE como se especifica según ¶ (E) de esta sección, o EQUIPOS alternativos para el LAVADO DE UTENSILIOS manual, como pulverizadores, se usa el mismo enjuague que no sea distinto y:

(1) está integrado en la aplicación de la solución DESINFECTANTE, y

(2) se desecha inmediatamente tras cada aplicación; o

(E) si se utiliza una máquina LAVAVAJILLA que recicla la solución DESINFECTANTE para volver a usarla en el siguiente ciclo de lavado, se usa un enjuague que no sea distinto que está integrado en la aplicación de la solución DESINFECTANTE.

4-7 Desinfección de equipos y utensilios

4-701 Objetivo

4-701.10 Superficies que tienen contacto con los alimentos y utensilios.

Las superficies que tienen contacto con los alimentos de los equipos y utensilios se deben desinfectar.

4-702 Frecuencia

4-702.11 Antes de usar y tras el lavado.

Los UTENSILIOS y las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS de EQUIPOS se deben DESINFECTAR antes de usarse y tras el lavado. ^P

4-703 Métodos

4-703.11 Agua caliente y productos químicos.

Las superficies que tienen contacto con los alimentos de los equipos y utensilios se deben desinfectar en:

(A) operaciones manuales con agua caliente al sumergirlos por lo menos 30 segundos y como se especifica según § 4-501.111; ^P

(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), que 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

4-801 Objetivo

4-801.11 Mantelería limpia.

La MANTELERÍA limpia no debe tener residuos de ALIMENTOS u otro tipo de suciedad.

4-802 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 servicio limpios.

4-803 Métodos

4-803.11 Almacenamiento de mantelería sucia.

La MANTELERÍA sucia se debe guardar en receptáculos limpios y no absorbentes o en bolsas limpias y lavables; asimismo, esta se debe almacenar y transportar para prevenir la contaminación de ALIMENTOS, EQUIPOS y UTENSILIOS limpios, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS 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 se lavan únicamente trapos de limpieza como se especifica en ¶ 4-301.15 (B), estos pueden lavarse en una lavadora mecánica, un fregadero designado exclusivamente para tal fin 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 exclusivamente 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 ubicadas en los LOCALES que hacen tareas de lavandería en general para otras instituciones, como por ejemplo, las que ofrecen pensión y alojamiento.

4-9 Protección de artículos limpios

4-901 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 a 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 DE UN SOLO USO, ARTÍCULOS DESECHABLES y 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.*

4-902 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 ALIMENTO y requieren lubricación de forma tal que no contaminen dichas superficies.

4-902.12 Equipos.

Los EQUIPOS se deben reensamblar de manera que las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS NO se contaminen.

4-903 Almacenamiento

4-903.11 Equipos, utensilios, mantelería, y artículos de un solo uso y desechables.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (D) de esta sección, los EQUIPOS y UTENSILIOS limpios, la MANTELERÍA lavada y planchada y los ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS 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) por encima del 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 escurrir y secar al aire; y
- (2) cubiertos o invertidos.

(C) Los ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS 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, palés, 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 planchada, los ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y los ARTÍCULOS DESECHABLES no se deben almacenar:

- (1) en vestidores;
- (2) en baños; ^{Pf}
- (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 lavada y planchada, los ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y los ARTÍCULOS DESECHABLES que están ENVASADOS o en un gabinete se pueden guardar en un vestidor.

4-904 Prevención de la contaminación

4-904.11 Artículos de cocina y vajilla.

(A) Los ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS 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 cuchillos, tenedores y cucharas que no están en sus envoltorios de manera que los EMPLEADOS o los CONSUMIDORES (si se trata de un autoservicio del CONSUMIDOR) toquen solo los mangos.

(C) Salvo como se especifica según ¶ (B) de esta sección, se deben facilitar ARTÍCULOS DE UN SOLO USO (diseñados para tener contacto con los ALIMENTOS o la zona labial) en los autoservicios del CONSUMIDOR con la envoltura original e individual intactas 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 ocuparse de ella para que la VAJILLA limpia no se contamine.

4-904.13 Vajilla predispuesta.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, la vajilla predispuesta se debe envolver, cubrir o invertir para protegerla de la contaminación.

(B) La VAJILLA predispuesta se puede exponer si:

- (1) los cubiertos sin usar se retiran cuando el CONSUMIDOR está sentado; o*
- (2) los cubiertos que no se retiran cuando el CONSUMIDOR está sentado se limpian y DESINFECTAN antes usarse 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 deben 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 solo después de DESINFECTAR los EQUIPOS y UTENSILIOS con agua caliente o soluciones de productos químicos DESINFECTANTES, cuyas instrucciones de uso que aparecen en la etiqueta y están aprobadas por la EPA indican 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 desechos líquidos y agua de lluvia](#)

[5-5 Basura, reciclables y retornables](#)

5-1 Agua

5-101 Fuentes

5-101.11 Sistema aprobado.

El AGUA POTABLE se debe obtener de una fuente APROBADA que sea:

(A) un sistema público de agua; ^P o

(B) un SISTEMA NO PÚBLICO DE AGUA que se haya construido, se mantenga y opere conforme a establecido por LEY. ^P

5-101.12 Purga y desinfección del sistema.

Un SISTEMA DE AGUA POTABLE se debe purgar y desinfectar antes de ponerse en servicio después de una construcción, reparación o modificación y después de una situación de emergencia como una inundación, dado que se pueden introducir contaminantes al sistema. ^P

5-101.13 Agua potable embotellada.

El AGUA POTABLE EMBOTELLADA que se usa o vende en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS se debe obtener de fuentes APROBADAS de conformidad con 21 CFR 129, *Processing and Bottling of Bottled DRINKING WATER* [Procesamiento y embotellamiento de AGUA POTABLE embotellada]. ^P

5-102 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 y

(B) el agua de un SISTEMA NO PÚBLICO DE AGUA debe cumplir los estándares estatales de calidad del AGUA POTABLE. ^P

5-102.12 Agua no apta para consumo.

(A) Sólo se debe usar un suministro de AGUA NO APTA PARA CONSUMO si su uso está APROBADO. ^P

(B) El AGUA NO APTA PARA CONSUMO se debe usar solo 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 NO PÚBLICO DE AGUA al menos una vez al año y conforme a los requisitos de los reglamentos estatales de calidad de agua. ^{Pf}

5-102.14 Informe de muestras.

El informe de muestras más reciente del SISTEMA NO PÚBLICO DE AGUA se debe conservar en un archivo en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o mantener acorde a lo que especifique el reglamento de calidad estatal del agua.

5-103 Cantidad y disponibilidad

5-103.11 Capacidad.

(A) La fuente y el sistema de agua deben tener la capacidad suficiente para satisfacer los picos de demanda de agua del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS. ^{Pf}

(B) La generación de agua caliente y su sistema de distribución deben tener la capacidad suficiente para satisfacer los picos de demanda de agua caliente en todo el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS. ^{Pf}

5-103.12 Presión.

Se debe suministrar agua bajo presión a todas las tuberías, EQUIPOS y EQUIPOS no aptos para 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}

5-104 Distribución, suministro 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} o
- (B) uno o más de los siguientes que se deben construir, mantener y operar como se establece por 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} o
 - (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 mediante:

- (A) una reserva de AGUA POTABLE EMBOTELLADA comercialmente; ^{Pf}
- (B) uno o más recipientes portátiles de agua potable cerrados; ^{Pf}
- (C) un tanque portátil de agua cerrado; ^{Pf}
- (D) un tanque de almacenaje de agua en las INSTALACIONES; ^{Pf} o
- (E) tuberías, cañerías o mangueras conectadas a una fuente adyacente APROBADA. ^{Pf}

5-2 Instalaciones sanitarias

5-201 Materiales

5-201.11 Aprobados.

- (A) Se debe construir y reparar una INSTALACIÓN SANITARIA y las mangueras que suministran agua con materiales APROBADOS conforme a los establecidos por LEY. ^P
- (B) Se debe construir un filtro de agua con MATERIALES SEGUROS. ^P

5-202 Diseño, construcción e instalación

5-202.11 Sistema y accesorios lavables aprobados.

(A) Una INSTALACIÓN SANITARIA se debe diseñar, construir e instalar conforme a lo establecido por LEY. ^P

(B) Un accesorio de instalación sanitaria, como un lavamanos, un inodoro o un mingitorio, deben ser fáciles de limpiar.

5-202.12 Instalación de lavamanos.

(A) Un LAVAMANOS debe estar equipado para suministrar agua a una temperatura de al menos 29.4 °C (85 °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 suministrar 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.

El 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 ALIMENTOS debe tener al menos el doble del 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 deben cumplir las normas 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

5-202.15 Diseño del dispositivo acondicionador.

Los filtros de agua y otros dispositivos acondicionadores de agua instalados en los ductos para el suministro de agua deben estar diseñado para facilitar su desensamblaje a efectos de mantenimiento y limpieza periódicos. Un elemento filtrante de agua debe ser de tipo reemplazable.

5-203 Cantidades y capacidades

5-203.11 Lavamanos.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) de esta sección, se debe proporcionar al menos un LAVAMANOS, una cantidad suficiente de LAVAMANOS necesarios para los EMPLEADOS a efectos de que los usen con comodidad en las áreas que se especifican según § 5-204.11, y no una cantidad menor de LAVAMANOS que la que se exige por LEY. ^{Pf}

(B) En un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que tenga al menos un LAVAMANOS, es posible reemplazar una instalación automática para el lavado de manos por un LAVAMANOS, si está APROBADO y tiene capacidad de remover los tipos de suciedad que se encuentran en las operaciones de ALIMENTOS en cuestión.

5-203.12 Inodoros y mingitorios.

Se debe proporcionar al menos un inodoro y no menos que la cantidad prescrita por LEY. Si está permitido por LEY y se sustituyen los inodoros por mingitorios, la sustitución se debe hacer como se especifica por LEY.

5-203.13 Fregaderos de servicio.

(A) Se debe proporcionar al menos un fregadero de servicio o una instalación de limpieza con bordillo equipada con un desagüe en el piso y ubicarlo convenientemente para la limpieza de trapeadores o herramientas similares de limpieza de pisos mojados y para la eliminación de agua para trapear o de desechos líquidos similares.

(B) Los inodoros y mingitorios no se deben usar como fregaderos de servicio para eliminar agua de 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, incluso en un grifo de manguera —tenga o no la manguera conectada— para el que se exija por LEY la prevención de reflujo al:

(A) Dejar un espacio de aire como se especifica según § 5-202.13. ^P

(B) Instalar 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 deja un espacio de aire como se especifica según § 5-202.13, se debe instalar una válvula de retención 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 cobre en el ducto de suministro de agua. ^P

(B) Si se conecta una válvula de retención 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.

5-204 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 hacer 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 periódicas.

5-205 Operación y mantenimiento

5-205.11 Utilización de un lavamanos.

(A) Un LAVAMANOS se debe mantener de modo que quede accesible en todo momento para que el EMPLEADO lo use. ^{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 CONSUMO o un sistema de agua de calidad desconocida. ^P

(B) Las tuberías de un sistema de AGUA NO APTA PARA CONSUMO se deben rotular de manera permanente, de modo que sea fácil distinguirlas 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 tratamiento del agua o para la prevención del reflujo 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 deben hacerse, 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 inmersión, 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 conforme a lo establecido por LEY; ^P y
- (B) mantener en buenas condiciones.

5-3 Tanque de agua portátil y tanque de agua para establecimientos de alimentos móviles

5-301 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.

5-302 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) debe embridarse hacia arriba por lo menos 13 mm (media pulgada); y
- (B) equiparse 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 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 solo en el caso de que tenga una manguera conectada 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 Inclinação 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 su desagüe.

(B) El tanque de agua debe estar en una posición en que se proteja de los contaminantes como descargas 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 picaduras, astillamientos, agrietamientos, raspaduras, rayaduras, deformaciones y a la descomposición;
- (D) tener terminaciones que permitan que su superficie interior sea LISA; e
- (E) identificar su uso específico de forma clara y permanente, en caso de que no lo tenga adherido en todo momento.

5-303 Cantidades 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 abastecimiento de 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 ($\frac{3}{4}$ 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 usarla para cualquier otro servicio.

5-304 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 Uso exclusivo 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 solo si están limpios y DESINFECTADOS antes de cumplir dicha función.

5-4 Aguas residuales, otros desechos líquidos y agua de lluvia

5-401 Tanque de acopio móvil

5-401.11 Capacidad y drenaje.

Un tanque de acopio de AGUAS RESIDUALES en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS móvil debe:

- (A) tener un 15 % más de capacidad que el tanque de suministro de agua; y
- (B) estar inclinado a un sumidero de 25 mm (1 pulgada) de diámetro interior o mayor y tener una válvula de cierre.

5-402 Acopio, desagüe y suministro

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 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 debidamente despejado.

(D) Si está permitido por 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 sanitario de AGUAS RESIDUALES APROBADO u otro sistema, como los vehículos de transporte de AGUAS RESIDUALES, tanques de acopio de desechos, bombas, tuberías, mangueras y conexiones que se construyen, mantienen y funcionan conforme a lo establecido por LEY. ^P

5-402.14 Eliminación de los desechos en los establecimientos de alimentos móviles.

Las AGUAS RESIDUALES y otros desechos líquidos se deben retirar del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS móvil en un ÁREA DE MANTENIMIENTO de desechos APROBADA o mediante un vehículo de transporte de AGUAS RESIDUALES de un modo que no 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.

5-403 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 AGUAS RESIDUALES que se construya, mantenga, funcione y tenga el tamaño que se especifica por 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 debe drenar desde el lugar de descarga hasta el lugar de eliminación que se establece por LEY.

5-5 Basura, reciclables y retornables

5-501 Instalaciones dentro de 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, esta debe estar construida con materiales duraderos y aptos para limpieza.

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 aptos para limpieza.

(B) Se pueden usar bolsas plásticas y bolsas de papel resistentes a la humedad para recubrir los receptáculos de almacenaje en el interior de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS, o bien 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 contruidos con tapas, puertas o cubiertas que cierren con el mayor hermetismo posible.

(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 que se facilite una limpieza eficaz tanto a su alrededor como debajo del compactador (si este no está adherido a una plataforma base).

Cantidades y capacidades

5-501.16 Capacidad y disponibilidad de las áreas, cuartos y receptáculos de almacenamiento.

(A) El cuarto y área de almacenamiento interior y el área y recinto de almacenamiento exterior deben tener suficiente capacidad para almacenar BASURA, reciclables y retornables que se acumulan.

(B) Debe haber un receptáculo en cada área de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS o LOCALES donde habitualmente se genere o elimine BASURA, 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 bien debe haber uno para todos los lavamanos que son contiguos.

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 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 no se suministran implementos y artículos de limpieza en los LOCALES, se pueden usar servicios de limpieza externos a los LOCALES, siempre que ello esté APROBADO.*

Ubicación y colocación

5-501.19 Ubicación de las áreas de almacenamiento, máquinas recolectoras de botellas, receptáculos y contenedores de desechos.

(A) El área designada para la BASURA, reciclables y retornables, así como, salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, las máquinas recolectoras de botellas se deben ubicar de manera que queden separadas de ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES y que 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, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO 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 BASURA, reciclables y retornables no puede crear un PELIGRO o perjuicio para la salud pública o interferir con la limpieza de los espacios cercanos.

Operación y mantenimiento

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 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 en el exterior receptáculos de BASURA que no cumplan los requisitos que se especifican según ¶ 5-501.13(A), como receptáculos que no son resistentes a roedores, bolsas plásticas y bolsas de papel sin protección y 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 lo más herméticas posibles si se mantienen en el exterior del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

5-501.114 Uso de tapón de desagüe.

Los desagües en los receptáculos y contenedores de desechos para 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 BASURA, reciclables y retornables se deben mantener limpios y sin artículos innecesarios, como se especifica según § 6-501.114

5-501.116 Receptáculos de limpieza.

(A) Los receptáculos y contenedores de desechos para BASURA, reciclables y retornables se deben limpiar por completo, de manera que no contaminen ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA O ARTÍCULOS DE UN SOLO USO 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 BASURA, reciclables y retornables se deben limpiar con la frecuencia adecuada para prevenir una acumulación de suciedad o para que no atraigan a insectos y roedores.

5-502 Eliminación

5-502.11 Frecuencia.

La BASURA, los 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, los reciclables y retornables se deben sacar de los LOCALES mediante:

(A) receptáculos portátiles que se construyen y mantienen conforme a lo establecido por LEY; o

(B) un vehículo de transporte que se construya, mantenga y funcione conforme a lo establecido por LEY.

5-503 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 pública o privada para desecho o reciclaje, o bien eliminarse en una instalación de BASURA individual, como un vertedero o incinerador que se construya, mantenga, funcione y tenga el tamaño que se especifica por LEY.

Capítulo 6 Instalaciones físicas

Partes:

[6-1 Materiales para la construcción y reparación](#)

[6-2 Diseño, construcción e instalación](#)

[6-3 Cantidades y capacidades](#)

[6-4 Ubicación y colocación](#)

[6-5 Mantenimiento y operación](#)

6-1 Materiales para la construcción y reparación

6-101 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, paredes y cielos rasos en condiciones de uso normal deben ser:

- (1) LISOS, duraderos y FÁCILES DE LIMPIAR en aquellas áreas adonde se llevan a cabo las operaciones del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS;
- (2) de tejido ajustado y FÁCILES DE LIMPIAR en el caso de alfombras para áreas alfombradas; y
- (3) no absorbentes en aquellas áreas expuestas a la humedad, como áreas de preparación de ALIMENTOS, cuartos frigoríficos, áreas de LAVADO DE UTENSILIOS, baños, ÁREAS DE MANTENIMIENTO de 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, este puede ser de concreto, asfalto, tierra o gravilla; si está cubierto con esteras, se deben utilizar plataformas móviles, tarimas u otros materiales APROBADOS debidamente tratados para control de polvo y lodo, y*
- (2) *las paredes y cielos rasos se podrán construir de un material que proteja el interior de las condiciones climáticas y de polvo y residuos que acarrea el viento.*

6-102 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 formación de lodo.

(B) Las superficies exteriores de locales y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS móviles deben ser de materiales resistentes a las condiciones climáticas y cumplir con los requisitos exigidos por 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

6-201 Limpieza

6-201.11 Pisos, paredes y cielos rasos.

Salvo como se especifica según § 6-201.14 y *con excepción de los revestimientos o aplicaciones antideslizantes que se utilizan por motivos de seguridad*, los pisos, revestimientos para pisos, paredes, revestimientos para pared y cielos rasos deben ser LISOS y FÁCILES DE LIMPIAR.

6-201.12 Pisos, paredes 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 deben instalar de modo que no obstruyan la limpieza de pisos, paredes 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 pisos y paredes, cóncavas y unidas o selladas.

(A) En ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS donde se utilicen métodos de limpieza de piso distintos al flujo de agua, los pisos y sus uniones deben ser cóncavos y tener una separación no mayor a 1 mm (1/32 de pulgada).

(B) Los pisos de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS donde se utilicen métodos de limpieza de flujo de agua serán provistos de sumideros y estarán en pendiente para permitir el desagüe; las uniones de pisos y paredes deben ser cóncavas y quedar SELLADAS.

6-201.14 Alfombras: restricciones e instalación.

(A) No se pueden instalar revestimientos para pisos, como alfombras u otro material similar, en áreas de preparación de ALIMENTOS, cuartos frigoríficos, áreas de LAVADO DE UTENSILIOS, baños donde hayan lavamanos, inodoros y mingitorios, cuartos de almacenaje de BASURA u otras áreas donde el piso está expuesto a la humedad y métodos de limpieza mediante pulverizaciones o chorros de agua.

(B) Si se colocan alfombras como revestimiento para pisos en áreas distintas a las que se especifican según ¶ (A) de esta sección, deben:

(1) quedar firmemente adheridas al piso con una masilla duradera, empleando un método de estiramiento y clavado u otro método, y

(2) quedar instaladas con firmeza contra el muro y debajo de la moldura cóncava, o bien lejos del muro, dejando un espacio entre la alfombra y el muro y sujetando los bordes de la alfombra con un perfil metálico u otro medio.

6-201.15 Revestimientos para pisos, esteras y tarimas.

Las esteras y las tarimas se deben diseñar de tal manera que puedan ser removibles y FÁCILES DE LIMPIAR.

6-201.16 Revestimientos y recubrimientos para paredes y cielos rasos.

(A) Los revestimientos para paredes y cielos rasos se deben adherir de manera que sean FÁCILES DE LIMPIAR.

(B) *Salvo en las áreas utilizadas para almacenamiento en seco*, al concreto, bloques de material poroso o ladrillos que se usen para construir paredes interiores se les debe dar un acabado y SELLADO de forma de dejar superficies LISAS, no absorbentes y FÁCILES DE LIMPIAR.

6-201.17 Accesorios para paredes y cielos rasos.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los accesorios para paredes y cielos rasos, como accesorios de luz, componentes mecánicos de ventilación de ambientes, cubiertas de conductos de ventilación, ventiladores montados en la pared, artículos decorativos y otros accesorios deben ser FÁCILES DE LIMPIAR.

(B) *En el área de los CONSUMIDORES, no es necesario que las superficies de paredes y cielos rasos, artículos decorativos y accesorios de ambientación cumplan este requisito siempre que estos se mantengan limpios.*

6-201.18 Puntales, viguetas y vigas para paredes y cielos rasos.

Salvo en los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS TEMPORALES, los puntales, las viguetas y las vigas no deberán quedar expuestas en áreas expuestas a humedad.

6-202 Funcionalidad

6-202.11 Bombillas con cubiertas protectoras.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, las bombillas deben estar cubiertas, revestidas o protegidas contra roturas en áreas con ALIMENTOS expuestos; EQUIPOS, MANTELERÍA y UTENSILIOS limpios; o ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES sin envoltura.

(B) *No será necesario utilizar bombillas cubiertas, revestidas o protegidas contra roturas en áreas que se usan únicamente para almacenar 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 deben proteger contra roturas mediante una cubierta que envuelva y se extienda más allá de la bombilla de modo que solo su superficie frontal quede expuesta.

6-202.12 Conductos de calefacción, ventilación y aire acondicionado.

Los sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado se deben diseñar e instalar de modo que los conductos de suministro y expulsión 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 deben diseñarse para retener el insecto dentro del dispositivo.

(B) Los dispositivos de control de plagas se deben 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 sus fragmentos sobre ALIMENTOS expuestos; EQUIPOS, MANTELERÍA y UTENSILIOS limpios; ARTÍCULOS DE UN SOLO USO 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 a él, como los baños que provee la administración de un centro comercial, los baños ubicados DENTRO DEL LOCAL deben ser completamente cerrados y estar provistos de una puerta de cierre automático que sea lo más hermético posible.

6-202.15 Aberturas externas protegidas.

(A) Salvo lo especificado en ¶¶ (B), (C) y (E) y según ¶ (D) de esta sección, las aberturas externas de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS se deben proteger contra el ingreso de insectos y roedores mediante:

- (1) el relleno o cierre de agujeros y otros huecos a lo largo de pisos, paredes y cielos rasos;
- (2) ventanas cerradas y ajustadas, y
- (3) puertas sólidas, de cierre automático lo más hermético posible.

(B) El párrafo (A) de esta sección no se aplica si el establecimiento de alimentos da a una estructura de mayor tamaño, como un centro comercial, aeropuerto o edificio de oficinas, o bien a una estructura añadida, como una terraza, siempre que las aberturas externas de dichas estructuras estén protegidas contra el ingreso de insectos y roedores.

(C) No es necesario que las puertas externas que sirven como salidas sean de cierre automático, siempre que:

- (1) sean sólidas y cierren lo más hermético posible;*
- (2) la autoridad de protección de incendios que tiene jurisdicción sobre el establecimiento de alimentos las designe para uso exclusivo durante emergencias; y*
- (3) sean de uso limitado, de modo que no se usan para entrar o salir del edificio a no ser 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 aberturas se protegerán contra el ingreso de insectos y roedores mediante:

- (1) un cernido de malla 16 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 perimetrales del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS deben 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 techada.

Salvo por las máquinas que expenden BEBIDAS enlatadas, las máquinas expendedoras de ALIMENTOS que se ubican fuera del local estarán provistas de protección techada.

6-202.18 Áreas al aire libre de mantenimiento con protección techada.

Salvo por las áreas utilizadas exclusivamente para cargar agua o descargar aguas residuales y otros desechos líquidos mediante un sistema cerrado de mangueras, las ÁREAS DE MANTENIMIENTO deben estar provistas de protección techada.

6-202.19 Áreas al aire libre peatonales y para vehículos en pendiente para desaguar.

Las superficies exteriores peatonales y vehiculares deben estar 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 se deben construir conforme a lo establecido por LEY y deben tener bordillo y estar 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 se pueden utilizar 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, deben estar separados de las salas y áreas utilizadas para las operaciones del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS mediante tabiquerías completas y puertas sólidas con cierre automático.

6-3 Cantidades y capacidades

6-301 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 dos LAVAMANOS contiguos debe poseer un suministro de líquido o polvo desinfectante para manos, o bien de jabón en barra. ^{Pf}

6-301.12 Disposición sobre el secado de manos.

Cada LAVAMANOS o cada grupo de LAVAMANOS contiguos debe tener lo siguiente:

(A) toallas desechables individuales; ^{Pf}

(B) un sistema continuo de suministro de toallas limpias que provea al usuario de una toalla limpia; ^{Pf} o

(C) un dispositivo de aire caliente para secar las manos; ^{Pf} o

(D) un dispositivo de secado de manos que emplea 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 tengan 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 los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS usen deben tener un letrero o cartel de aviso de que deben lavarse las manos. Dicho letrero o cartel debe estar claramente visible para todos los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS.

6-301.20 Receptáculo de desechos para toallas desechables.

Un LAVAMANOS o grupo de LAVAMANOS contiguos que tiene toallas desechables debe contar con un receptáculo de desechos como se especifica según ¶ 5-501.16(C).

6-302 Inodoros y mingitorios

6-302.10 Cantidad mínima.

Se deben proporcionar inodoros y mingitorios 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}

6-303 Iluminación

6-303.11 Intensidad.

La luz debe tener la siguiente intensidad:

(A) Al menos 108 lux (10 pie candela) a una distancia de 75 cm (30 pulgadas) por encima del 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 pie candela):

(1) en una superficie donde se entregan ALIMENTOS a CONSUMIDORES de un sistema de autoservicio, como bufetes y barras de ensaladas, o donde se venden u 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 pie candela) en una superficie donde un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS trabaja con ALIMENTOS, UTENSILIOS o EQUIPOS, como cuchillos, cortadoras, moledoras o sierras y la seguridad del EMPLEADO es un factor.

6-304 Ventilación

6-304.11 Mecánica.

Si se necesita mantener las habitaciones sin excesivo calor, vapor, condensación, olores desagradables, humo y gases, se debe tener ventilación mecánica con suficiente capacidad.

6-305 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 suministrar casilleros u otras instalaciones apropiadas para que los EMPLEADOS guarden su ropa y enseres de manera ordenada.

6-306 Fregaderos de servicio

6-306.10 Disponibilidad.

Se debe tener un fregadero de servicio o una instalación de limpieza con bordillo como se especifica según ¶ 5-203.13(A).

6-4 Ubicación y colocación

6-401 Lavamanos

6-401.10 Ubicado de forma práctica.

Los LAVAMANOS se deben ubicar de forma práctica, como se especifica según § 5-204.11.

6-402 Baños

6-402.11 Comodidad y accesibilidad.

Los baños se deben ubicar de forma práctica y deben estar accesibles para los EMPLEADOS durante todas las horas de operación.

6-403 Dependencias para empleados

6-403.11 Áreas designadas.

(A) Las áreas designadas para que los EMPLEADOS coman, beban, y consuman PRODUCTOS DE TABACO se deben ubicar de modo que los ALIMENTOS, EQUIPOS, MANTELERÍA, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES queden protegidos de la contaminación.

(B) Los casilleros u otras instalaciones adecuadas se deben ubicar en una habitación o área designada donde no pueda producirse la contaminación de ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA y ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES.

6-404 Mercadería deteriorada

6-404.11 Separación y ubicación.

Los productos mantenidos por el TITULAR DEL PERMISO para crédito, reembolso o devolución al distribuidor, como por ejemplo, productos dañados, descompuestos o retirados, se deben separar y mantener en áreas designadas que estén aparte de ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES. ^{Pf}

6-405 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

6-501 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, solo se deben usar métodos de limpieza sin polvo, como la limpieza con agua, 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 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 así como cambiar los filtros, de modo que no se conviertan en una fuente de contaminación por polvo, suciedad y otros materiales.

(B) Si expulsan 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 limpiar o hacer el mantenimiento de herramientas; preparar o guardar materiales de mantenimiento; o desechar agua de 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 que se sequen al aire sin ensuciar paredes, EQUIPOS o 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, COMO LAVAMANOS, inodoros y mingitorios, se deben limpiar con tanta frecuencia como sea necesario a efectos 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 enseres 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) Hacer una inspección de rutina de los envíos recibidos de ALIMENTOS y suministros.
- (B) Hacer una inspección de rutina de los LOCALES para buscar rastros de plagas.
- (C) En caso de encontrar plagas, el uso de métodos 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 especímenes de plagas muertos o atrapados.

Las aves, insectos, roedores y otros especímenes de plagas muertos o atrapados se deben retirar de los dispositivos de control y 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, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES.
- (B) Almacenarlos de una forma ordenada para facilitar 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, 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), (C) y (D) 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 indican a continuación, siempre que no se produzca contaminación de ALIMENTOS;

EQUIPOS, MANTELERÍA y UTENSILIOS limpios; y ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES sin envoltura:

(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 preparar alimentos y que usualmente están abiertas a los consumidores, como comedores y zonas de venta, se permiten los animales de servicio que dirigen a una persona o empleado discapacitado, siempre que la presencia o actividades de dichos animales no generen 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 delimiten una división efectiva y tengan cierre automático;

(b) los condimentos, EQUIPOS y UTENSILIOS se guarden en gabinetes contiguos 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 usan para 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 DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES sin envoltura.

(D) Si la AUTORIDAD REGULADORA lo APRUEBA, los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS podrán permitir la presencia de perros mascota en las áreas de comedor al aire libre.

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

7-101 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}

7-102 Envases de trabajo

7-102.11 Nombre común.

Los envases de trabajo que se utilizan para almacenar MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS, como 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

7-201 Almacenamiento

7-201.11 Separación.

Los materiales venenosos o tóxicos se deben almacenar para que no contaminen los alimentos, equipos, utensilios, mantelería, artículos de un solo uso y artículos desechables mediante:

(A) la separación de los 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 ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO 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 ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, y ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES.* ^P

7-202 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 el mantenimiento del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, como 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 conformidad con:

- (1) lo establecido por 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 la etiqueta del fabricante que indican que su uso está aprobado para los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS; ^P
- (3) las condiciones de certificación (en caso de requerirse) para el uso de materiales de control de plagas, ^P y
- (4) condiciones adicionales que 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, incluidos los residuos tóxicos debido a goteos, escurrimiento, niebla, salpicaduras o pulverizaciones sobre los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES; esto se logra mediante: ^P
 - (a) el retiro de los artículos; ^P
 - (b) el cubrimiento de los artículos con cubiertas impermeables; ^P u

(c) la adopción de otras medidas preventivas que sean apropiadas; ^P y

(d) la limpieza y DESINFECCIÓN de los EQUIPOS y UTENSILIOS tras la aplicación. ^P

(C) Los PESTICIDAS DE USO restringido solo 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}

7-203 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, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO O ARTÍCULOS DESECHABLES. ^P

7-204 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.

Los productos químicos, incluidos los que se elaboran *in situ*, que se usan para lavar o pelar frutas y verduras crudas, y para el tratamiento, almacenamiento y procesamiento de frutas y verduras deben:

(A) ser aditivos de alimentos aprobados que estén incluidos en 21 CFR 173 para este uso previsto, ^P o

(B) ser sustancias reconocidas generalmente como seguras (GRAS, por sus siglas en inglés) a efectos del uso previsto, ^P o

(C) ser objeto de una notificación de contacto con ALIMENTOS que esté vigente a efectos de este uso previsto (únicamente en vigor para el fabricante o proveedor identificado en la notificación), ^P y

(D) cumplir los requisitos que se especifican en 40 CFR 156, *Labeling Requirements for Pesticide and Devices* [Requisitos de etiquetado para pesticidas y dispositivos]. ^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 sus siglas en inglés)], ^P

(4) ser objeto de una notificación de efectivo contacto con alimentos según se describe en el artículo 409(h) de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FFDCA, por sus siglas en inglés), ^P

(5) ingredientes APROBADOS para su uso como agente de secado en virtud de una autorización previa, según se describe en el artículo § 201(s)(4) de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FFDCA, por sus siglas en inglés); ^P

(6) componentes regulados específicamente como un ADITIVO indirecto para ALIMENTOS para usarse como un agente de secado como se especifica en 21 CFR, partes 174-178, ^P o

(7) componentes APROBADOS para su uso como agente de secado regido bajo el umbral del proceso regulatorio establecido 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 con soluciones químicas DESINFECTANTES. ^P

7-205 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 dirigirse forzosamente a los ALIMENTOS o a las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. ^P

7-206 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 deben usar polvos de rastreo no tóxicos como el talco o harina que no contaminan los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES.

7-207 Medicamentos

7-207.11 Restricción y almacenamiento.

(A) *Salvo los medicamentos que se almacenan o exhiben para venderlos al por menor, solo 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, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO 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 almacenamiento en un refrigerador para ALIMENTOS, se deben:

(A) guardar en un envase o recipiente y mantener dentro de un recipiente cubierto 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

7-208 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 esté ubicado para prevenir la contaminación de los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS y MANTELERÍA, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y ARTÍCULOS DESECHABLES. ^P

7-209 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

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, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO 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 ARTÍCULOS DE UN SOLO USO 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

8-101 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, estén sin ADULTERAR y se presenten de forma honesta cuando se ofrezcan al CONSUMIDOR o se donen.

(B) Para aplicar las disposiciones del presente Código, la AUTORIDAD REGULADORA debe evaluar las instalaciones o los EQUIPOS ya 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).

8-102 Requisitos adicionales

8-102.10 Disposiciones para las enfermedades no abordadas al momento de prevenir los peligros para la salud.

(A) Si es necesario a efectos de proteger contra PELIGROS o perjuicios a la salud, la AUTORIDAD REGULADORA puede imponer requisitos específicos además de los comprendidos en el presente Código, que están autorizados por LEY.

(B) La AUTORIDAD REGULADORA debe documentar las enfermedades que requieren la imposición de requisitos adicionales y el fundamento principal en relación con la salud pública. La documentación debe entregarse al solicitante del PERMISO o al TITULAR DEL PERMISO y una copia debe quedar en el expediente de la AUTORIDAD REGULADORA para el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

8-103 Permisos de desviación

8-103.10 Modificaciones y renunciaciones.

La AUTORIDAD REGULADORA puede otorgar un PERMISO DE DESVIACIÓN mediante la modificación o cancelación de los requisitos del presente Código si, a su criterio, no se creará un PELIGRO o perjuicio para la salud debido a dicho permiso. Si se otorga un PERMISO DE DESVIACIÓN, la AUTORIDAD REGULADORA debe conservar 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 justificaciones propuestos.

Antes de que se APRUEBE un PERMISO DE DESVIACIÓN de algún requisito del presente Código, la información que suministra la PERSONA que solicita el PERMISO DE DESVIACIÓN y que queda consignada en el archivo de la AUTORIDAD REGULADORA en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, comprende:

(A) una declaración del PERMISO DE DESVIACIÓN propuesto de algún requisito del Código que cite los números pertinentes de las secciones del Código; ^{Pf}

(B) un análisis de cómo la propuesta abordará de diferente manera los posibles PELIGROS y perjuicios para la salud pública contemplados en las secciones respectivas del Código; ^{Pf} y

(C) un PLAN HACCP en caso de requerirse como se especifica según ¶ 8-201.13(A), que incluya 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) mantener el permiso de desviación aprobado en el establecimiento de alimentos; ^{Pf} y

(B) 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

(C) mantener y suministrar a la autoridad reguladora, cuando lo solicite, los registros que se especifican según § 8-201.14(D) y (E)(3) en los 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 se produce una falla en algún PUNTO CRÍTICO DE CONTROL. ^{Pf}

8-2 Presentación y aprobación del plan

8-201 Planes de instalación y 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 ya 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, entre los 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 la AUTORIDAD REGULADORA lo solicita sobre la base del tipo de operación, el tipo de preparación de ALIMENTOS y los ALIMENTOS preparados):

(A) el menú propuesto;

(B) la cantidad aproximada de ALIMENTOS que se van a almacenar, preparar, vender o servir;

(C) los diseños, planos mecánicos, materiales de construcción y cronogramas de finalización propuestos;

(D) los tipos de EQUIPOS, fabricantes, números de modelo, ubicaciones, dimensiones, capacidades de funcionamiento y especificaciones de la instalación propuestos;

(E) los elementos justificativos de que se elaboraron o están en proceso de elaboración los procedimientos estandarizados que procuran el cumplimiento de los requisitos del presente Código; y

(F) otra información que pueda solicitar la AUTORIDAD REGULADORA a efectos de hacer 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 debidamente preparado para obtener su aprobación como se especifica según § 8-201.14 y las disposiciones pertinentes del presente Código, si:

(1) se requiere la presentación de un PLAN HACCP conforme a lo establecido por 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 hallazgo 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 preparado de forma adecuada 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 requieren 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 pasos que constituyen PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL; ^{Pf}

(D) los ingredientes, recetas o formulaciones, materiales y equipos que se utilizan en la preparación de cada tipo de ALIMENTO específico o categoría y los métodos y medidas de control de procedimientos que responden a las inquietudes que existen con respecto a la seguridad de los ALIMENTOS; ^{Pf}

(E) 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 PELIGROS significativos para cada PUNTO CRÍTICO DE CONTROL, ^{Pf}

(3) los LÍMITES CRÍTICOS para cada PUNTO CRÍTICO DE CONTROL, ^{Pf}

(4) 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}

(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}

(6) 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} y

(7) los registros que debe mantener la PERSONA A CARGO para demostrar que el PLAN HACCP funciona y se mantiene correctamente; ^{Pf}

(F) Documentos justificativos 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}

(G) Cualquier otro tipo de información que exija la AUTORIDAD REGULADORA.

8-202 Confidencialidad

8-202.10 Secretos comerciales.

La AUTORIDAD REGULADORA debe manejar de forma confidencial, conforme a lo establecido por LEY, la información que cumple los criterios especificados por LEY para constituir un secreto comercial y que figura en los formularios de informe de inspección, así como en los planes y especificaciones presentados como se especifica según §§ 8-201.12 y 8-201.14.

8-203 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 conforme a los planes APROBADOS y sus modificaciones APROBADAS, haya establecido los procedimientos operacionales estandarizados como se especifica según ¶ 8-201.12(E), y estén conformes a lo establecido por LEY y el presente Código.

8-3 Permiso para operar

8-301 Requisitos

8-301.11 Requisitos previos para la operar.

Una PERSONA no puede operar un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS sin el PERMISO válido de funcionamiento emitido por la AUTORIDAD REGULADORA. ^{Pf}

8-302 Procedimiento de solicitud

8-302.11 Presentación con 30 días calendario de anticipación a 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 ya 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 de 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 suministrar la información requerida; y

(D) pagar los cargos que se aplican al momento de presentar 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 una persona, 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 comprende uno o más de lo siguiente:

(a) prepara, vende o sirve alimentos que requieren CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS:

(i) que solo 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 alimentos que requieren 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 que exigen 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 solo alimentos que no requieren control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos; o

(f) no prepara, sino que vende solo ALIMENTOS ENVASADOS previamente, que no requieren 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, de 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 suministrada en la solicitud, y

(2) declare 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) otro tipo de información que exija la AUTORIDAD REGULADORA.

8-303 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 debidamente completada;

(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 ya existente o puede emitir un PERMISO para su nuevo dueño tras la presentación, revisión y APROBACIÓN de la solicitud debidamente completada 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 dar aviso al solicitante donde:

- (A) exponga las razones específicas y las citas al Código en las que se basó el rechazo del PERMISO;
- (B) indique las acciones, si es que existen, que debe realizar el solicitante para calificar para el PERMISO; y
- (C) brinde asesoría acerca del derecho de apelación y el proceso de los solicitantes y los plazos de apelación que se establecen por LEY.

8-304 Condiciones de retención

8-304.10 Responsabilidades de la autoridad reguladora.

(A) La primera vez que se emite el PERMISO, la AUTORIDAD REGULADORA debe entregarle 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 suministra 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 debe hacer lo siguiente a efectos de mantenerlo:

- (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, 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 ya 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 conforme a lo establecido por LEY.

(J) Estar sujeto a las soluciones administrativas, civiles, penales y por mandato judicial autorizadas por 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

8-401 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, como mínimo, cada 6 meses.

(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(B) y (C);

(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 solo el servicio de café y otros ALIMENTOS sin ENVASAR o ENVASADOS previamente que no requieren 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 ALIMENTOS NO ENVASADOS que requieren 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 con más frecuencia 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) Desempeño 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) Desempeño 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) Desempeño 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 Competencia y acceso

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 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.

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 su inspección, y entregándole la información y los registros especificados en este Código, a los cuales la AUTORIDAD REGULADORA tiene derecho conforme a lo establecido por 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, conforme a lo establecido por LEY, una orden —de aquí en adelante denominada orden de inspección— emitida por la respectiva autoridad que permitirá el acceso.

(B) Hacer una solicitud final de acceso.

8-402.30 Informe de negativa.

Si después de que la AUTORIDAD REGULADORA presente sus credenciales y dé aviso, como se especifica según § 8-402.11, explica la autoridad en virtud de la cual se solicita acceso y efectúa 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 tras cumplir con § 8-402.20, la AUTORIDAD REGULADORA puede emitir una orden de inspección para obtener el acceso, o solicitar la emisión de una, conforme a lo establecido por LEY.

8-403 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 jurídica, 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 tener conocimientos sobre las prácticas de procedimientos, controles, verificaciones y acciones correctivas exigidas por la AUTORIDAD REGULADORA como se especifica según § 8-103.12, o bien no demuestran tener la habilidad para actuar conforme a dichas prácticas;

(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 se estipula por 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 señaladas en el informe de inspección dentro de los plazos especificados; y
- (3) una negativa a firmar el acuse de recibo queda consignada en el informe de inspección y se traspasa 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 se establece por LEY.

8-404 Peligro inminente para la salud

8-404.11 Cese de operaciones e informes.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) y (C) 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.*

(C) Considerando la naturaleza del eventual peligro en cuestión y la complejidad de la acción correctiva que se necesita, la autoridad reguladora puede aceptar continuar las operaciones en el caso de una interrupción prolongada del servicio de electricidad o agua si:

(1) se ha aprobado un plan operativo escrito para casos de emergencia;

(2) se toman acciones correctivas inmediatas para eliminar, prevenir o controlar cualquier riesgo para la seguridad de los alimentos y peligro inminente para la salud con la interrupción del servicio de electricidad o agua; y

(3) se informa a la autoridad reguladora tras la implementación del plan operativo escrito para casos de emergencia.

8-404.12 Reanudación de las operaciones.

Si se suspenden las operaciones como se especifica según § 8-404.11 o conforme a lo establecido por LEY, el TITULAR DEL PERMISO debe obtener una aprobación de la AUTORIDAD REGULADORA antes de reanudar las operaciones.

8- 405 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, subsanar 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 eventual peligro en cuestión 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 subsane las infracciones de un ARTÍCULO PRIORITARIO; o

(2) los 10 días calendario luego de la inspección, para que el titular del permiso subsane 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.

8-406 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 acordadas con la AUTORIDAD REGULADORA, o para las que dicha autoridad haya especificado, pero no puede extenderse más 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

8-501 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 justificados 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 consideren apropiadas.

(B) Solicitar exámenes médicos apropiados, como una extracción de muestras para su análisis de laboratorio, a los presuntos empleados mencionados.

8-501.20 Restricción o exclusión de empleados que manipulan alimentos, o suspensión sumaria del permiso.

A partir de los resultados de la investigación relacionada con el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o el EMPLEADO CONDICIONAL, que presuntamente están 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 conforme a lo establecido por LEY.

8-501.30 Orden de restricción o exclusión: Advertencia o audiencia no requeridas e información requerida en la orden.

A partir de 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 presunto EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS 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) Elementos probatorios de que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o el TITULAR DEL PERMISO deben entregar a efectos 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 se dispone por 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 conforme a lo establecido por LEY y las condiciones especificadas según § 2-201.13.