Anexo

7 *Tipos de modelos, pautas y otras ayudas*

1) Información de salud del empleado y formulario de solicitud para el procedimiento de contacto a mano descubierta

a)	**Formulario 1-A**	**ENTREVISTA A EMPLEADOS CONDICIONALES O EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS**
b)	**Formulario 1-B**	**ACUERDO DE INFORME DE EMPLEADOS CONDICIONALES O EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS**
c)	**Formulario 1-C**	**DERIVACIÓN MÉDICA DE EMPLEADOS CONDICIONALES O EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS**
d)	**Formulario 1-D**	**SOLICITUD PARA PROCEDIMIENTO DE CONTACTO A MANO DESCUBIERTA**

2) Información para la adopción

a)	**Formulario 2-A**	**ADOPCIÓN MEDIANTE REFERENCIA**
b)	**Formulario 2-B**	**ADOPCIÓN MEDIANTE REFERENCIA DE SECCIÓN POR SECCIÓN**

3) Información de inspección

a)	**Formulario 3-A**	**INFORME DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS**
b)	**Guía 3-B**	**INSTRUCCIONES DE MARCADO PARA EL INFORME DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS, QUE INCORPORA REFERENCIAS DEL CÓDIGO DE ALIMENTOS PARA LOS FACTORES DE RIESGO E INTERVENCIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE VENTA AL POR MENOR**

4) Resumen de información

a) Cuadro 4-A **CUADRO DE RESUMEN DE TEMPERATURAS MÍNIMAS DE COCCIÓN Y TIEMPOS DE MANTENIMIENTO QUE INDICA EL CAPÍTULO 3**

b) Cuadro 4-B **CUADRO DE RESUMEN DE TEMPERATURAS MÍNIMAS Y TIEMPOS DE MANTENIMIENTO QUE INDICA EL CAPÍTULO 3 PARA RECALENTAR ALIMENTOS PARA EL MANTENIMIENTO EN CALIENTE**

c) Cuadro 4-C **CUADRO DE RESUMEN: ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO, POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) MARCADO DE FECHA § 3-501.17(A), (E) Y ELIMINACIÓN § 3-501.18**

d) Cuadro 4-D **MATRIZ DEL CÓDIGO DE ALIMENTOS DE LA FDA PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS MÓVILES**

e) Resumen de cambios

Los documentos que se proporcionan en este Anexo tienen como objetivo facilitar la adopción del Código de alimentos y la aplicación de sus disposiciones en la medida que se relacionan con la salud de los empleados condicionales o empleados que manipulan alimentos y las inspecciones de establecimientos de alimentos.

Los formularios 1-A al 1-C están diseñados para ayudar a los responsables de manejar a los empleados para evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos. El Código de alimentos especifica que el **titular del permiso es responsable** de solicitar a los empleados condicionales o empleados que manipulan alimentos que informen ciertos síntomas, diagnósticos y enfermedades pasadas, en la medida que se relacionen con las enfermedades transmitidas por los alimentos por trabajadores infectados. El **empleado condicional o empleado que manipula alimentos es personalmente responsable** de entregar esta información a la persona a cargo.

El formulario 1-D es una ayuda al usuario para una agencia reguladora cuando se considera una solicitud para permitir el contacto a mano descubierta con alimentos listos para su consumo.

El formulario 2-A y 2-B se pueden usar para el proceso de adopción del Código y el formulario 3–A se proporciona para registrar información de HACCP y observaciones de las inspecciones. Guía 3-B, las *Referencias del Código de alimentos para los factores de riesgo y las Intervenciones y buenas prácticas de la venta al por menor especificadas en el Formulario de informe de inspección del establecimiento de alimentos* se fusionaron con la Guía 3-C, es decir, *Instrucciones de marcado para el Informe de inspección de establecimientos de alimentos* que se convertirá en la **nueva Guía 3-B, es decir, Instrucciones de marcado para el Informe de inspección de establecimientos de alimentos, *que incorpora* Referencias del Código de alimentos de factores de riesgo e Intervenciones y buenas prácticas de la venta al por menor.** En la Guía 3-B se extrajeron y condensaron los principales encabezados del formulario de informe de inspección de establecimientos de alimentos en frases y palabras clave, a fin de ayudar a la persona que realiza una inspección a encontrar la cita del Código de alimentos que equivale a una determinada infracción y registrar las observaciones de la inspección.

La Guía 3-B está diseñada para usarse durante las inspecciones, a fin de garantizar que no se omitan las observaciones sobre las disposiciones del Código y se registren con exactitud en el formulario de informe de inspección de establecimientos del Código de alimentos.

FORMULARIO **Entrevista a empleados condicionales y empleados que manipulan alimentos**

1-A

Prevención de la transmisión de enfermedades a través de los alimentos por parte de los empleados que manipulan alimentos o empleados condicionales infectados, con énfasis en enfermedades provocadas por norovirus, ***Salmonella* Typhi** (**S. Typhi**), ***Shigella*** spp., ***Escherichia coli*** enterohemorrágica (EHEC) o que produce la toxina Shiga (STEC), o el virus de la hepatitis A.

El propósito de esta entrevista es informar a los empleados condicionales y a los empleados que manipulan alimentos para que avisen a la persona a cargo sobre condiciones anteriores y actuales descritas, para que la persona a cargo pueda tomar las medidas adecuadas y así impedir la transmisión de las enfermedades que se transmiten por los alimentos.

Nombre del empleado condicional (en letra de imprenta) _____
Nombre del empleado que manipula alimentos (en letra de imprenta) _____
Dirección _____
Teléfono *durante el día*: _____ *Durante la tarde:* _____
Fecha _____

¿Presenta alguno de los siguientes síntomas? (encierre en un círculo una opción)

Si la respuesta es SÍ, indique la <u>fecha de aparición</u>

Diarrea	**SÍ / NO**	_____
Vómitos	**SÍ / NO**	_____
Ictericia	**SÍ / NO**	_____
Dolor de garganta con fiebre	**SÍ / NO**	_____

O

¿Presenta un corte o una herida infectada que esté abierta y con secreción o lesiones que tengan pus en la mano, muñeca, una parte expuesta del cuerpo u otra parte del cuerpo y dicho corte, herida o lesión no está correctamente cubierto? **SÍ / NO** _____
(Ejemplos: *diviesos y heridas infectadas, aunque sean pequeñas)*

<u>Anteriormente:</u>

¿Ha sido diagnosticado con fiebre tifoidea (S. Typhi)? **SÍ / NO**
Si la respuesta es SÍ, indique la fecha de dicho diagnóstico _____
Si presentó la enfermedad dentro de los últimos 3 meses, ¿tomó antibióticos para la *S.* Typhi? **SÍ / NO**
Si es así, ¿durante cuántos días tomó los antibióticos? _____
Si tomó antibióticos, ¿terminó con la receta? _____ **SÍ / NO**

Antecedentes de exposición:

1. ¿Alguna vez ha sido sospechoso de causar un brote confirmado de alguna enfermedad transmitida por los alimentos, o ha estado expuesto a uno recientemente?
SÍ / NO

Si la respuesta es SÍ, indique la fecha del brote: _____

a. Si la respuesta es Sí, ¿cuál fue la causa de la enfermedad?, ¿cumplía con el siguiente criterio?

Causa: _____

i. Norovirus (última exposición durante las últimas 48 horas)	**Fecha de brote de la enfermedad _____**
ii. Infección por *E. coli* O157:H7 (última exposición durante los últimos 3 días)	**Fecha de brote de la enfermedad _____**
iii. Virus de la hepatitis A (última exposición durante los últimos 30 días)	**Fecha de brote de la enfermedad _____**
iv. Fiebre tifoidea (última exposición durante los últimos 14 días)	**Fecha de brote de la enfermedad _____**
v. Shigellosis (última exposición durante los últimos 3 días)	**Fecha de brote de la enfermedad _____**

b. Si la respuesta es SÍ, usted:

i. ¿Consumió alimentos relacionados con el brote? _____

ii. ¿Trabajaba en un establecimiento de alimentos que fue la fuente del brote? _____

iii. ¿Consumió alimentos en un evento que fue preparado por la persona que está enferma? _____

2. ¿Asistió a un evento o trabajó recientemente en un entorno donde ocurrió un brote confirmado de enfermedad? SÍ / NO

Si es así, ¿cuál fue la causa del brote confirmado de enfermedad? _____

Si la causa fue uno de los siguientes cinco agentes patógenos, ¿la exposición al agente patógeno cumple con los siguientes criterios?

a. Norovirus (última exposición durante las últimas 48 horas)	**O**
b. Infección por *E. coli* O157:H7 u otra EHEC/STEC (última exposición durante los últimos 3 días)	**SÍ / NO**
c. *Shigella spp*. (última exposición durante los últimos 3 días)	**SÍ / NO**
d. *S*. Typhi (última exposición durante los últimos 14 días)	**SÍ / NO**
e. Virus de la hepatitis A (última exposición durante los últimos 30 días)	**SÍ / NO**

¿Vive en el mismo hogar que una persona diagnosticada con norovirus, shigellosis, fiebre tifoidea, hepatitis A o una enfermedad provocada por *E. coli* O157:H7 u otra EHEC/STEC?

SÍ / NO Fecha de aparición de la enfermedad _____

3. ¿Alguno de los miembros de su familia asiste o trabaja en un entorno donde existe un brote de enfermedad confirmado de norovirus, fiebre tifoidea, shigellosis, infección por EHEC/STEC o hepatitis A?

SÍ / NO Fecha de aparición de la enfermedad _____

Nombre, dirección y número de teléfono de su profesional de salud o médico:
Nombre _____
Dirección _____
Teléfono: *durante el día*: _____ *Durante la tarde:* _____

Firma del empleado condicional _____ Fecha _____

Firma del empleado que manipula alimentos _____ Fecha _____

Firma del titular del permiso o representante _____ Fecha _____

FORMULARIO	**Acuerdo de informe de empleados condicionales y empleados que manipulan alimentos**
1-B	
Prevención de la transmisión de enfermedades a través de los alimentos por parte de los empleados condicionales o empleados que manipulan alimentos infectados, con énfasis en enfermedades provocadas por norovirus, ***Salmonella Typhi***, ***Shigella*** spp., E. coli enterohemorrágica (EHEC) o ***Escherichia coli*** que produce la toxina Shiga (STEC), y el virus de la hepatitis A.	

El propósito de este acuerdo es informar a los empleados condicionales o empleados que manipulan alimentos de su deber de avisar a la persona a cargo cuando experimenten cualquiera de las condiciones indicadas, a fin de que la persona a cargo pueda tomar las medidas adecuadas para impedir la transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos.

ACUERDO INFORMAR A LA PERSONA A CARGO SOBRE:

El comienzo de cualquiera de los siguientes síntomas, dentro o fuera del trabajo, lo que incluye la fecha del comienzo de los síntomas:

1. Diarrea
2. Vómitos
3. Ictericia
4. Dolor de garganta con fiebre
5. Cortes o heridas infectadas, o lesiones que presenten pus en la mano, muñeca, una parte expuesta del cuerpo u otras partes del cuerpo y que dichos cortes, heridas o lesiones no estén correctamente cubiertas (*como diviesos y heridas infectadas, aunque sean pequeñas*).

Diagnóstico médico futuro:

Cuando sea diagnosticado con una enfermedad relacionada con los norovirus, la fiebre tifoidea (*Salmonella* Typhi), shigellosis (infección por ***Shigella*** spp.**),** ***Escherichia coli*** **O157:H7 u otra infección por EHEC/STEC o el virus de la hepatitis A (hepatitis A).**

Futura exposición a agentes patógenos trasmitidos por los alimentos:

1. Exposición a, o sospecha de causar, algún brote de enfermedad confirmado de norovirus, fiebre tifoidea, shigellosis, *E. coli* O157:H7 u otra infección por EHEC/STEC, **o hepatitis A.**
2. Un miembro de la familia ha sido diagnosticado con norovirus, fiebre tifoidea, shigellosis, enfermedad provocada por EHEC/STEC o hepatitis A.

3. Un miembro de la familia asiste o trabaja en un entorno que presenta un brote de enfermedad confirmado de norovirus, fiebre tifoidea, shigellosis, *E. coli* O157:H7 u otra infección por EHEC/STEC, o hepatitis A.

Leí (o me han explicado) y comprendo los requisitos con respecto a mis deberes según el **Código de alimentos** y este acuerdo, por lo tanto cumpliré con lo siguiente:

1. Informar sobre los requisitos especificados anteriormente que involucran síntomas, diagnósticos y exposición especificada.
2. Restricciones o exclusiones laborales que se me impongan.
3. Buenas prácticas de higiene.

Comprendo que si no cumplo los términos de este acuerdo, esto podría provocar que el establecimiento de alimentos o la autoridad reguladora de alimentos tomen medidas que pueden poner en peligro mi empleo y que puedan incluir acciones legales contra mi persona.

Nombre del empleado condicional (en letra de imprenta)

_____

Firma del empleado condicional _____ **Fecha** _____

Nombre del empleado que manipula alimentos (en letra de imprenta)

_____

Firma del empleado que manipula alimentos _____ **Fecha** _____

Firma del titular del permiso o representante _____ **Fecha** _____

FORMULARIO

1-C Derivación médica de empleados condicionales o empleados que manipulan alimentos.

Prevención de la transmisión de enfermedades a través de los alimentos por parte de los empleados infectados que manipulan alimentos, con énfasis en norovirus, fiebre tifoidea (***Salmonella* Typhi**), shigellosis (***Shigella*** spp.), ***Escherichia coli* O157:H7** u otra ***Escherichia coli*** enterohemorrágica (EHEC) o que produce la toxina Shiga (STEC) y el virus de la hepatitis A.

El **Código de alimentos** especifica según la **Parte 2-2 Salud del empleado Subparte 2-201 Enfermedades o afecciones,** que los empleados condicionales y los empleados que manipulan alimentos obtienen la autorización médica de un profesional de la salud con licencia para practicar la medicina, a menos que los empleados que manipulan alimentos hayan cumplido con las disposiciones especificadas como una alternativa a proporcionar la documentación médica, ya sea que la persona:

1. presente un síntoma crónico como **diarrea**; o
2. presente **actualmente una enfermedad** relacionada con Norovirus, fiebre tifoidea (***Salmonella* Typhi**), shigellosis **(*Shigella*** spp.**)** infección por ***E. coli* O157:H7** (u otra EHEC/STEC) o el virus de la hepatitis A (hepatitis A); o
3. informe ***enfermedades anteriores*** relacionadas con la fiebre tifoidea (***S*. Typhi**) dentro de los últimos tres meses (si bien la salmonelosis es bastante común en los Estados Unidos, la fiebre tifoidea, producida por la infección por ***S. Typhi***, es poco común).

Empleado condicional que se derivará: (Nombre, en letra de imprenta)

_____

Empleado que manipula alimentos que se derivará: (Nombre, en letra de imprenta)

_____

4. ¿Está el empleado asignado a un establecimiento de alimentos que presta servicios a una población que cumple la definición del Código de alimentos, es decir, es una **población altamente vulnerable** como un centro de cuidados diurnos con niños en edad preescolar, una cocina de hospital con personas inmunodeprimidas, un establecimiento de vivienda asistida, una casa de reposo con adultos mayores?

SÍ ☐ **NO** ☐

Motivo para la derivación médica: A continuación se revisa el motivo de esta derivación:

☐ Sufre vómitos o diarrea en forma crónica; o (especifique) _____ _____

☐ Se le diagnosticó o se sospecha que tiene infección por norovirus, fiebre tifoidea, shigellosis, ***E. coli*** O157:H7 (u otra EHEC/STEC) o hepatitis A. (especifique) _____ _____

☐ Informó sobre una enfermedad anterior por fiebre tifoidea en los últimos 3 meses. (Fecha de la enfermedad) _____

☐ Otra enfermedad preocupante de acuerdo con la siguiente descripción: _____

Conclusión del profesional de la salud: (Encierre en un círculo una opción adecuada; consulte al reverso del formulario)

☐ El empleado que manipula alimentos no tiene infección por **norovirus**, fiebre tifoidea (infección por ***S*. Typhi**), infección por ***Shigella*** spp., ***E. coli*** O157:H7 (u otra infección por **EHEC/STEC**), o infección por el virus de la **hepatitis A**, y puede trabajar sin restricciones como empleado que manipula alimentos.

☐ El empleado que manipula alimentos es portador asintomático de ***E. coli*** O157:H7 (u otra EHEC/STEC), ***Shigella*** spp., o **norovirus,** y tiene restringido trabajar con alimentos expuestos; equipo, utensilios y mantelería limpios; y servicios o artículos desechables fuera de su envoltura en establecimientos de alimentos que no prestan servicios a poblaciones altamente vulnerables.

☐ El empleado que manipula alimentos no está enfermo pero sigue siendo portador asintomático de ***E. coli*** O157:H7 (u otras EHEC/STEC) y ***Shigella*** spp. y se le debe excluir de los establecimientos de alimentos que prestan servicios a poblaciones altamente vulnerables como aquellas compuestas por niños en edad preescolar, personas inmunodeprimidas o adultos mayores y en un establecimiento que brinda atención personal no médica a preescolares, atención médica o vivienda asistida.

☐ El empleado que manipula alimentos es un portador asintomático del virus de la **hepatitis A** y se lo debe excluir del trabajo en un establecimiento de alimentos, hasta que obtenga la autorización médica.

☐ El empleado que manipula alimentos es un portador asintomático de **norovirus** y se lo debe excluir del trabajo en un establecimiento de alimentos, hasta que obtenga la autorización médica o por al menos 24 horas a partir de la fecha del diagnóstico.

☐ El empleado que manipula alimentos padece **norovirus,** fiebre tifoidea, shigellosis, ***E. coli*** O157:H7 (u otra infección por EHEC/STEC), o **hepatitis A** y se lo debe excluir del trabajo en un establecimiento de alimentos.

COMENTARIOS: (De acuerdo con el Título I de la Ley de estadounidenses con discapacidades (ADA) y a fin de proporcionar sólo la información necesaria para ayudar al operador del establecimiento de alimentos a prevenir la transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos, se debe restringir los comentarios a explicar su conclusión y calcular cuándo se puede reincorporar al empleado).

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Firma del profesional de la salud _____Fecha _____

Parafraseado del Código de alimentos de la FDA para la referencia del profesional de la salud

Del Subpárrafo 2-201.11(A)(2) **<u>Organismos de preocupación</u>:**

Cualquier agente patógeno transmitido por los alimentos, con énfasis especial en los 5 organismos siguientes:

1. **Norovirus** 2. ***S.* Typhi** 3. ***Shigella*** spp 4. ***E. coli*** O157:H7 (u otra HEC/STEC) **5.** Virus de la **hepatitis A**

Del Subpárrafo 2-201.11(A)(1) **<u>Síntomas</u>:**

Tiene algún síntoma como:

Diarrea **Vómitos** **Ictericia** **Dolor de garganta con fiebre**

Del Subpárrafo 2-201.11(A) (4)-(5) <u>Condiciones de exposición de preocupación</u>:

(1) Ser sospechoso de causar un brote de enfermedad transmitida por los alimentos o haber estado expuesto a un brote causado por 1 de los 5 organismos mencionados previamente, en un evento como una comida familiar, una cena de la iglesia o un festival debido a que la persona:
 preparó o consumió un alimento relacionado, o
 consumió alimentos preparados por una persona que está infectada o enferma con el organismo que causó el brote o que es sospechosa de ser portadora,

(2) Vivir con, y tener conocimiento de, una persona diagnosticada con una enfermedad causada por 1 de los 5 organismos, o

(3) Vivir con, y tener conocimiento de, una persona que trabaja en un lugar donde hay un brote causado por 1 de los 5 organismos.

Del Subpárrafo 2-201.12 <u>Exclusión y restricción</u>:

Las decisiones de excluir o restringir a un empleado que manipula alimentos se toman considerando la evidencia sobre el rol de la persona en la real o posible transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos. Entre la evidencia se encuentran:

Síntomas **Diagnóstico** **Enfermedades pasadas** **Exámenes de sangre o deposiciones**

En las instalaciones que sirven a una población altamente vulnerable tales como guarderías e instituciones de atención médica, una persona de la cual se tiene evidencia de una enfermedad transmitida por los alimentos casi siempre se <u>excluye</u> del establecimiento de alimentos.

En otros establecimientos tales como restaurantes y tiendas de venta al por menor de alimentos, que ofrecen alimentos a consumidores normalmente saludables, es posible que solo se <u>restrinja</u> de ciertas tareas a una persona, sobre la base de la evidencia de una enfermedad transmitida por los alimentos.

Se requiere la exclusión de cualquier establecimiento de alimentos cuando la persona:

- presenta o informa sobre diarrea o vómitos;
- es diagnosticada con una enfermedad causada por *S.* Typhi; o
- presenta ictericia dentro de los últimos 7 días.

Para las infecciones por ***Shigella*** spp o ***Escherichia coli*** O157:H7 u otra EHEC/STEC, las deposiciones de la persona deben ser negativas por dos cultivos consecutivos tomados en no más de 48 horas después de suspender los antibióticos, y al menos 24 horas después o el individuo infectado debe tener una resolución de los síntomas por más de 7 días o al menos 7 días desde que el empleado fue diagnosticado.

FORMULARIO 1-D	Solicitud para procedimiento de contacto a mano descubierta. (Según se especifica en el Código de alimentos 3-301.11(D))

Escriba a máquina o en letra de imprenta legible con tinta negra o azul

1. **Nombre del establecimiento:** _____

2. **Dirección del establecimiento:** _____

3. **Persona responsable:** _____ **Teléfono:** _____
Representante legal Empresa

4. **Indique el procedimiento y los alimentos específicos listos para su consumo** que se considerarán para el uso del contacto a mano descubierta con alimentos listos para su consumo:

_____

_____

_____

5. **Instalaciones para el lavado de manos:**

(a) Hay un lavamanos ubicado inmediatamente al lado del procedimiento de contacto a mano descubierta publicado, y se mantiene el lavamanos de acuerdo con las disposiciones del Código. (§ 5-205.11, § 6-301.11, § 6-301.12, § 6-301.14) ☐ SÍ ☐ NO
(Incluya un diagrama, una fotografía u otra información)

(b) Todos los baños tienen uno o más lavamanos en, o inmediatamente al lado de, ellos y los lavamanos están equipados y se mantienen de acuerdo con las disposiciones del Código. (§ 5-205.11, § 6-301.11, § 6-301.12, § 6-301.14) ☐ Sí ☐ NO

6**. Política de salud del empleado:** Se debe adjuntar la política de salud del empleado por escrito a este formulario, junto con la documentación de reconocimiento de las responsabilidades de los empleados que manipulan alimentos y los empleados condicionales. (§ 2-201.11, § 2-201.12, § 2-201.13)

7**. Capacitación del empleado:** Proporcionar documentación sobre la capacitación recibida por los empleados que manipulan alimentos referente a:

- los riesgos del contacto de los alimentos listos para el consumo con las manos descubiertas;
- la salud y las actividades personales en la medida que se relacionen con enfermedades que se transmiten a través de los alimentos;
- los procedimientos adecuados de lavado de manos que incluyen cómo, cuándo y dónde lavarse y el cuidado de las uñas; (§ 2-301.12, § 2-301.14, § 2-301.15, § 2-302.11)
- la prohibición de usar joyas; (§ 2-303.11)
- las buenas prácticas de higiene. (§ 2-401.11, § 2-401.12)

8. Documentación sobre las prácticas de lavado de manos: Proporcionar documentación respecto a que los empleados que manipulan alimentos siguen los procedimientos de lavado de manos adecuados antes de la preparación de los alimentos y de otros procedimientos, según sea necesario para prevenir la contaminación cruzada durante el horario de operación, cuando se preparan o tocan con las manos descubiertas los alimentos listos para su consumo.

9. Documentación de medidas de control adicionales: Proporcionar documentación para demostrar que los empleados que manipulan alimentos están utilizando dos o más de las siguientes medidas de control cuando se mantiene contacto a mano descubierta con alimentos listos para el consumo:

- lavarse las manos dos veces;
- usar cepillos de uñas;
- usar un antiséptico para manos después del lavado de manos;
- programas de incentivo como licencias pagadas instando a los empleados que manipulan alimentos a no trabajar cuando estén enfermos;
- otras medidas de control aprobadas por la autoridad reguladora.

Declaración de cumplimiento:

Certifico todo lo siguiente: Todos los empleados reciben capacitación individual sobre los riesgos del contacto a mano descubierta con los alimentos listos para su consumo, la salud y las actividades personales en la medida que se relacionan con las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos, los procedimientos de lavado de manos adecuados, la prohibición de usar joyas y las buenas prácticas de higiene. En el establecimiento se mantiene un registro de esta capacitación. Comprendo que el contacto a mano descubierta con alimentos listos para el consumo está prohibido, excepto por aquellos artículos indicados en la sección cuatro (4) anterior. Hay un lavamanos ubicado inmediatamente junto al procedimiento de contacto a mano descubierta publicado. Todos los lavamanos se mantienen con agua caliente, jabón y aparatos de secado. Comprendo que la documentación se necesita para las prácticas de lavado de manos y medidas de control adicionales. Comprendo que los registros para documentar el lavado de manos se mantienen actualizados en el establecimiento.

FIRMA:_____ FECHA _____
(Firma del representante legal del establecimiento indicado anteriormente)

Sólo para uso de la autoridad reguladora (RA):

Número de permiso: _____

Revisión de archivos realizada sobre el historial de cumplimiento del lavado de manos: ☐ Sí ☐ No

Realización de visita al establecimiento☐ Sí ☐ No Comentarios: _____

Aprobado: Fecha de entrada en vigencia: _____ Nombre de la RA_____

No aprobado: Motivo del rechazo: _____

FORMULARIO 2-A	Adopción mediante referencia

Este "formulario resumido" lo pueden usar organismos gubernamentales que adopten el Código de alimentos cuando sea autorizado por la ley. Es posible que el uso de la adopción mediante el formulario de referencia reduzca el costo de publicación e impresión.

La descripción del Código de alimentos que aparece a continuación incluye el Capítulo 8 y el Anexo del Capítulo 8 (Anexo 1). Es posible que se necesite hacer modificaciones a la descripción, según qué disposiciones se adopten y si se están adoptando como ley o norma.

La Sección 2 entrega una lista de disposiciones que pueden requerir modificaciones para ser coherentes con la ley existente o que requieran la inserción de cantidades en dólares.

(JURISDICCIÓN) CÓDIGO DE ALIMENTOS

(**ley/norma/ordenanza**) Número

LA ADOPCIÓN DE LA EDICIÓN DE 2009 DEL "CÓDIGO DE ALIMENTOS" QUE REGULA EL COMERCIO DE VENTA AL POR MENOR, EL SERVICIO COMERCIAL E INSTITUCIONAL Y LA VENTA DE ALIMENTOS Y QUE DEFINE AL TITULAR DEL PERMISO, LA PERSONA A CARGO, EL EMPLEADO, LOS ALIMENTOS, LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (EL CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS), LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS, LOS MATERIALES SEGUROS, LA DESINFECCIÓN Y OTROS TÉRMINOS; Y QUE PROPORCIONA ESTÁNDARES PARA EL CONOCIMIENTO SOBRE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS, SALUD, Y LAS PRÁCTICAS DEL EMPLEADO, LAS FUENTES, LA PREPARACIÓN, LAS TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO Y LA PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS; EL DISEÑO, LA CONSTRUCCIÓN, INSTALACIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS EQUIPOS; EL AGUA, LOS DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS; LA CONSTRUCCIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y EL ALMACENAMIENTO Y USO DE MATERIALES VENENOSOS Y TÓXICOS; QUE REQUIEREN DE UN PERMISO PARA OPERAR UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS; Y QUE PROPORCIONA LA RESTRICCIÓN O EXCLUSIÓN DE EMPLEADOS, EL EXAMEN Y EXPROPIACIÓN DE LOS ALIMENTOS, Y LA EJECUCIÓN DE ESTE CÓDIGO INCLUIDO EL ESTABLECIMIENTO DE MULTAS.

El (**organismo gobernante**) de la (**jurisdicción**) ordena de la siguiente forma:

SECCIÓN 1. ADOPCIÓN DEL CÓDIGO DE ALIMENTOS

Que cierto documento, del cual tres copias se encuentran en la oficina del (**mantenedor de registros de la jurisdicción**) del (**tipo de jurisdicción**) de (**nombre de la jurisdicción**) que se marca y designa según el *Código de alimentos, Recomendaciones del Servicio de Salud Pública de EE.UU, 2009, Administración de Medicamentos y Alimentos publicado por el* Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos, el Servicio de Salud Pública y la *Administración de Medicamentos y Alimentos y que, mediante la presente se adopta como el Código de alimentos de* (**tipo de jurisdicción**) de (**nombre de la jurisdicción**) en el Estado de (**nombre del estado**), para regular el diseño, construcción, administración y operación de los establecimientos de alimentos y para proporcionar la presentación y aprobación de planes y la emisión de permisos y por lo tanto el cobro de dinero.

SECCIÓN 2. INSERCIONES Y CAMBIOS

Que las disposiciones a continuación se revisan mediante la presente, de la siguiente forma:

Párrafo 8-911.10(B)(1) y (2) Insertar **(Cantidades en dólares)**
Párrafo 8-913.10(B) Insertar **(Cantidades en dólares)**
Subpárrafo 8-911.10(B)(2) Insertar **(Número de años)**

SECCIÓN 3. CÓDIGOS CONTRADICTORIOS REVOCADOS

El número de (**ley/norma/ordenanza**) (**número actual de código**) de la (**jurisdicción**) titulada, (**título completo del código de alimentos en efecto en la actualidad con el fin de que se revoquen mediante la mención definitiva**) y todos los otros códigos o porciones de códigos en conflicto adjuntos se revocan mediante la presente, solo en ese aspecto.

SECCIÓN 4. CERTIFICACIÓN DE ADOPCIÓN Y PUBLICACIÓN

Que el (**mantenedor de registros de la jurisdicción**) debe certificar la adopción de esta (**ley/norma/ordenanza**) y hacer que la misma se publique según lo exija la ley.

SECCIÓN 5. FECHA DE VIGENCIA

Que este Código y las reglas, reglamento, disposiciones, requisitos, órdenes y asuntos establecidos y adoptados mediante la presente tendrán efecto y estarán en plena vigencia y efecto desde (**periodo de tiempo**) y después de la fecha de su tramitación y aprobación.

TRAMITADO Y APROBADO POR (nombre de la autoridad que adopta) en este (día) de (mes, año).

POR:

Ejemplos de cómo algunas jurisdicciones han establecido sanciones, multas y sentencias:

La ley de **California** estipula:

A. Para infracciones cometidas por mayoristas de alimentos:

Sentencia y sanciones penales por infracciones de hasta **$1.000** y hasta **un** año de prisión si se demuestra intento de fraude o engaño.

Sanciones civiles de hasta **$1.000** por día para ciertas infracciones.

A. Para infracciones cometidas establecimientos de venta al por menor de alimentos:

Sanciones y sentencias penales por infracciones de no menos de veinticinco dólares ($25) o más de mil dólares ($1000) por cada delito; o encarcelamiento en la prisión del condado por un período que no excederá los seis meses o se aplican tanto la sanción como el encarcelamiento.

La ley de **Maryland** estipula:

Sanciones y sentencias penales por ciertos delitos menores de hasta **$10,000** y **un** año de encarcelamiento, y en el caso de condenas por infracción repetida del Código, hasta **$25,000** y **tres** años de encarcelamiento.
Sanciones civiles de hasta **$5,000** por cada infracción y por cada día incurrido en la infracción.

La ley de **Texas** estipula:

Sanciones y sentencias penales por ciertas infracciones de hasta **$10,000** y **dos** años de encarcelamiento.

Evaluación de cinco niveles de “gravedad” de sanciones administrativas o civiles con cantidades base que van desde los **$1,250** a los **$10,000.** Las cantidades base pueden disminuir o aumentar hasta en un 50% considerando factores tales como conducta anterior, buena fe, impacto directo en la salud y seguridad, poblaciones de alto riesgo involucradas, etc.

Aunque se usa de forma poco frecuente en los establecimientos de venta al por menor de alimentos, la ley **federal** proporciona según *Criminal Fine Enforcement Act* [Ley de Aplicación de Multa Criminal] de 1984 una multa de hasta **$100,000** por un delito menor cometido por una empresa o persona que no provoque la muerte y por delitos menores que provoquen la muerte, una multa de hasta **$250,000** para una persona y **$500,000** para empresas.

FORMULARIO 2-B	Adopción mediante referencia de sección por sección

Este "formulario extenso" lo pueden usar organismos gubernamentales que adopten el Código de alimentos sección por sección.

La descripción del "Código de alimentos" que aparece a continuación, incluye el Capítulo 8 y el Anexo del Capítulo 8 (Anexo 1). Es posible que se necesite hacer modificaciones a la descripción, según qué disposiciones se adopten y si se están adoptando como ley o norma.

La Sección 2 entrega una lista de disposiciones que pueden requerir modificaciones para ser coherentes con la ley existente o que requieran la inserción de cantidades en dólares.

(JURISDICCIÓN) CÓDIGO DE ALIMENTOS

(**ley/norma/ordenanza**) Número

LA ADOPCIÓN DE UN CÓDIGO QUE REGULA EL COMERCIO DE VENTA AL POR MENOR, EL SERVICIO COMERCIAL E INSTITUCIONAL Y LA VENTA DE ALIMENTOS Y QUE DEFINE AL TITULAR DEL PERMISO, LA PERSONA A CARGO, EL EMPLEADO, LOS ALIMENTOS, LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (EL CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS), LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS, LOS MATERIALES SEGUROS, LA DESINFECCIÓN Y OTROS TÉRMINOS; Y QUE PROPORCIONA ESTÁNDARES PARA EL CONOCIMIENTO SOBRE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS, SALUD, Y LAS PRÁCTICAS DEL EMPLEADO, LAS FUENTES, LA PREPARACIÓN, LAS TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO Y LA PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS; EL DISEÑO, LA CONSTRUCCIÓN, INSTALACIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS EQUIPOS; EL AGUA, LOS DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS; LA CONSTRUCCIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y EL ALMACENAMIENTO Y USO DE MATERIALES VENENOSOS Y TÓXICOS; QUE REQUIEREN DE UN PERMISO PARA OPERAR UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS; Y QUE PROPORCIONA LA RESTRICCIÓN O EXCLUSIÓN DE EMPLEADOS, EL EXAMEN Y EXPROPIACIÓN DE LOS ALIMENTOS, Y

LA EJECUCIÓN DE ESTE CÓDIGO INCLUIDO EL ESTABLECIMIENTO DE MULTAS.

El (**organismo gobernante**) de la (**jurisdicción**) ordena de la siguiente forma:

(REIMPRIMIR EL *CÓDIGO DE ALIMENTOS, (fecha) RECOMENDACIONES DEL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA DE LOS ESTADOS UNIDOS/ADMINISTRACÓN DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS, SECCIÓN POR SECCIÓN*)

SECCIÓN 2. INSERCIONES Y CAMBIOS

Es posible que las disposiciones a continuación se deban completar de la siguiente forma:

Párrafo 8-911.10(B)(1) y (2) Insertar **(Cantidades en dólares)**
Párrafo 8-913.10(B) Insertar **(Cantidades en dólares)**
Subpárrafo 8-911.10(B)(2) Insertar **(Número de años)**

SECCIÓN 3. CÓDIGOS CONTRADICTORIOS REVOCADOS

El número de (**ley/norma/ordenanza**) (**número actual de código**) de la (**jurisdicción**) titulada, (**título completo del código de alimentos en efecto en la actualidad con el fin de que se revoquen mediante la mención definitiva**) y todos los otros códigos o porciones de códigos en conflicto adjuntos se revocan mediante la presente, solo en ese aspecto.

SECCIÓN 4. CERTIFICACIÓN DE ADOPCIÓN Y PUBLICACIÓN

Que el (**mantenedor de registros de la jurisdicción**) debe certificar la adopción de esta (**ley/norma/ordenanza**) y hacer que la misma se publique según lo exija la ley.

SECCIÓN 5. FECHA DE VIGENCIA

Que este Código y las reglas, reglamento, disposiciones, requisitos, órdenes y asuntos establecidos y adoptados mediante la presente se harán efectivos y estarán en plena vigencia y efecto desde (**período de tiempo**) y después de la fecha de su tramitación y aprobación.

TRAMITADO Y APROBADO POR (nombre de la autoridad que adopta) en este **(día)** de **(mes, año).**

POR:

Ejemplos de cómo algunas jurisdicciones han establecido sanciones, multas y sentencias:

La ley de **California** estipula:

A. Para infracciones cometidas por mayoristas de alimentos:

Sentencia y sanciones penales por infracciones de hasta **$1,000** y hasta **un** año de prisión si se demuestra intento de fraude o engaño.

Sanciones civiles de hasta **$1,000** por día para ciertas infracciones.

B. Para infracciones cometidas por la venta al por menor de alimentos:

Sanciones y sentencias penales por infracciones de no menos de veinticinco dólares ($25) o más de mil dólares ($1000) por cada delito; o encarcelamiento en la prisión del condado por un período que no excederá los seis meses o se aplican tanto la sanción como el encarcelamiento.

La ley de **Maryland** estipula:

Sanciones y sentencias penales por ciertos delitos menores de hasta **$10,000** y **un** año de encarcelamiento, y en el caso de condenas por infracción repetida del Código, hasta **$25,000** y **tres** años de encarcelamiento.

Sanciones civiles de hasta **$5,000** por cada infracción y por cada día incurrido en la infracción.

La ley de **Texas** estipula:

Sanciones y sentencias penales por ciertas infracciones de hasta **$10,000** y **dos** años de encarcelamiento.

Evaluación de cinco niveles de “gravedad” de sanciones administrativas o civiles con cantidades base que van desde los **$1,250** a los **$10,000.** Las cantidades base pueden disminuir o aumentar hasta en un 50% considerando factores tales como conducta anterior, buena fe, impacto directo en la salud y seguridad, poblaciones de alto riesgo involucradas, etc.

Aunque se usa de forma poco frecuente en los establecimientos de venta al por menor de alimentos, la ley **Federal** proporciona según *Criminal Fine Enforcement Act* [Ley de Aplicación de Multa Criminal] de 1984 una multa de hasta **$100,000** por un delito menor cometido por una empresa o individuo que provoque la muerte y por delitos menores que provoquen la muerte, una multa de hasta **$250,000** para personas y **$500,000** para empresas.

FORMULARIO
3-A **Informe de inspección de establecimientos de alimentos**

El informe de inspección del establecimiento de alimentos es el documento oficial de la autoridad reguladora con relación al cumplimiento del establecimiento de los requisitos del organismo. El objetivo del informe es presentar de forma clara, concisa y justa el estado de cumplimiento del establecimiento y comunicar la información de cumplimiento al titular del permiso o persona a cargo al final de la inspección. El informe de inspección de establecimientos de alimentos se estipula como un modelo para usar durante las inspecciones de rutina, seguimiento e investigación.

Consulte el Anexo 5 para obtener más información.

Informe de inspección de establecimientos de alimentos

Página _____ de _____

Según lo dispuesto en la sección del esXXX.XXX	N.° de infracciones de factores de riesgo e intervenciones	Fecha
Haga bien al condado	N.° de infracciones repetidas de factores de riesgo e intervenciones	Hora de entrada
12344 Any Street, Our Town, State 11111	Puntaje *(opcional)*	Hora de salida

Establecimiento	Dirección	Ciudad/Estado	Código postal	Teléfono

N.° de licencia o permiso	Titular del permiso	Propósito de la inspección	Tipo de establecimiento	Categoría de riesgo

INTERVENCIONES DE FACTORES DE RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS Y DE SALUD PÚBLICA

Encierre en un círculo el estado designado de cumplimiento (SÍ CUMPLE, NO CUMPLE, N/O, N/A) para cada elemen Marque una "X" en la casilla adecuada para COS y R

SÍ=cumple **NO**=no cumple **N/O**=no observado **N/A**=no se aplica **COS**=corregido en el lugar durante la inspección **R**=infracción repetida

	Estado de cumplimiento		COS	R
	Supervisión			
1	SÍ CUMPLE NO CUMPLE	La persona a cargo está presente, demuestra conocimiento y desarrolla deberes		
	Salud del empleado			
2	SÍ CUMPLE NO CUMPLE	Conocimiento, responsabilidades e informe de la administración, los empleados que manipulan alimentos y los empleados condicionales.		
3	SÍ CUMPLE NO CUMPLE	Uso adecuado de la restricción y exclusión		
	Buenas prácticas de higiene			
4	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/O	Consumo de alimentos, degustación, consumo de bebidas o uso de tabaco adecuados		
5	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/O	No existe secreción de ojos, nariz y boca		
	Prevención de la contaminación mediante las manos			
6	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/O	Manos limpias y lavadas de la forma adecuada		
7	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A N/O	No existe contacto a mano descubierta con alimentos RTE o un procedimiento alternativo preaprobado y		
8	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A N/O	Lavamanos adecuado proporcionados de forma correcta y accesible		
	Fuente aprobada			
9	SÍ CUMPLE NO CUMPLE	Alimentos obtenidos de una fuente aprobada		
10	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A N/O	Alimentos recibidos a una temperatura adecuada		
11	SÍ CUMPLE NO CUMPLE	Alimentos en buena condición, seguros y sin adulterar		
12	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A N/O	Informes exigidos disponibles: rótulos de los mariscos con concha, destrucción de parásitos		
	Protección de la contaminación			
13	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A	Alimentos separados y protegidos		
14	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A	Superficies que tienen contacto con los alimentos: limpias y desinfectadas		
15	SÍ CUMPLE NO CUMPLE	Disposición adecuada de alimentos devueltos, previamente servidos, reacondicionados o no seguros		

	Estado de cumplimiento		COS	R
	Tiempo y temperatura de alimentos potencialmente peligrosos			
16	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A N/O	Tiempos y temperaturas de cocción adecuados		
17	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A N/O	Procedimientos de recalentado adecuados para el mantenimiento en		
18	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A N/O	Tiempos y temperaturas de enfriamiento adecuados		
19	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A N/O	Temperaturas adecuadas de mantenimiento en caliente		
20	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A	Temperaturas adecuadas de mantenimiento en frío		
21	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A N/O	Disposición y marcado de fecha adecuados		
22	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A N/O	Tiempo como un control de la salud pública: procedimientos y regis		
	Advertencia para el consumidor			
23	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A	Advertencia al consumidor entregada para alimentos crudos o poco cocidos		
	Poblaciones altamente vulnerables			
24	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A	Uso de alimentos pasteurizados y no de alimentos prohibidos		
	Productos químicos			
25	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A	Aditivos para alimentos: aprobados y usados de forma adecuada		
26	SÍ CUMPLE NO CUMPLE	Sustancias tóxicas identificadas, almacenadas y usadas de forma adecuada		
	Conformidad con los procedimientos aprobados			
27	SÍ CUMPLE NO CUMPLE N/A	Cumplimiento del permiso de desviación, proceso especializado y plan HACCP		

Los factores de riesgo son prácticas o procedimientos inadecuados identificados como los factores que con mayor frecuencia contribuyen a las lesiones o enfermedades transmitidas por los alimentos. Las intervenciones de la salud pública son medidas de

BUENAS PRÁCTICAS DE VENTA AL POR MENOR

Las buenas prácticas de venta al por menor son medidas preventivas para controlar el aumento de agentes patógenos, productos químicos y objetos físicos en los alimentos.

Marque una "X" en la casilla si el elemento enumerado **no** c Marque una "X" en la casilla adecuada para COS y R **COS**=corregido en el lugar durante la inspección **R**=infracción repetida

		COS	R
	Alimentos y agua seguros		
28	Se usan huevos pasteurizados cuando se requieren		
29	Agua y hielo de una fuente aprobada		
30	Permiso de desviación obtenido para métodos de procesamiento especializados		
	Control de temperatura de los alimentos		
31	Se usan métodos de enfriamiento adecuados, equipo adecuado para el control de temperatura		
32	Los alimentos de origen vegetal se cocinan de forma adecuada para el mantenimiento en caliente		
33	Se usan métodos aprobados de descongelamiento		
34	Termómetros proporcionados y precisos		
	Identificación de alimentos		
35	Alimentos debidamente etiquetadas, en su envase original		
	Prevención de la contaminación de los alimentos		
36	No existe la presencia de insectos, roedores y animales		
37	Se evitó la contaminación durante la preparación, almacenamiento y exhibición de los alimentos		
38	Limpieza personal		
39	Trapos de limpieza: almacenados y usados de forma adecuada		
40	Lavado de frutas y verduras		

		COS	R
	Uso adecuado de los utensilios		
41	Utensilios en uso: almacenados de forma adecuada		
42	Utensilios, equipo y mantelería: almacenados, secados y manipulados de forma adecuada		
43	Artículos desechables: almacenados y usados de forma adecuada		
44	Guantes usados de forma adecuada		
	Utensilios, equipo y máquina expendedoras		
45	Superficies que se pueden limpiar y que tienen contacto con los alimentos y las que no lo tienen: ambas están diseñadas, construidas y se usan de forma adecuada		
46	Instalaciones para el lavado de utensilios: tiras de pruebas instaladas, mantenidas y usadas		
47	Superficies limpias que no tienen contacto con los alimentos		
	Instalaciones físicas		
48	Se dispone de agua fría y caliente, con una presión adecuada		
49	Instalaciones sanitarias, dispositivos de reflujo adecuados		
50	El agua de desecho y las aguas residuales se eliminan de forma adecuada		
51	Baños: debidamente construidos, abastecidos y limpios		
52	La basura y los desechos se eliminan de forma adecuada, se realiza mantenimiento a las instalaciones		
53	Instalaciones físicas instaladas, mantenidas y limpias		
54	Ventilación e iluminación adecuados, se usan las áreas designadas		

Persona a cargo (firma) **Fecha:**

Inspector (firma) **Seguimiento: SÍ NO** **Fecha de seguimiento:**

Informe de inspección de establecimientos de alimentos

Página _____ de _____

Según lo dispuesto en la sección del estado XXX.XXX del Código

Haga bien al condado	**N.° de licencia o permiso**	**Fecha** _____
12344 Any Street, Our Town, State, 11111		

Establecimiento	**Dirección**	**Ciudad/Estado**	**Código postal**	**Teléfono**

OBSERVACIONES DE TEMPERATURAS

Producto/ubicación	Temperatura	Producto/ubicación	Temperatura	Producto/ubicación	Temperatura

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS

Número de producto	Las infracciones que se mencionan en este informe se deben corregir dentro de los plazos que se muestran a continuación o según lo indican las secciones 8-405.11 del Código de Alimentos.

Persona a cargo (firma)	**Fecha**
Inspector (firma)	**Fecha**

Informe de inspección de establecimientos de alimentos

Según lo dispuesto en la sección del estado XXX.XXX del Código

Haga bien al condado 12344 Any Street, Our Town, State, 11111	**N.° de licencia o permiso**	**Fecha** _____

Establecimiento	**Dirección**	**Ciudad/Estado**	**Código postal**	**Teléfono**

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS

Número de producto	Las infracciones que se mencionan en este informe se deben corregir dentro de los plazos que se muestran a continuación o según lo indican las secciones 8-405.11 del Código de Alimentos.

Persona a cargo (firma) **Fecha**

Inspector (firma) **Fecha**

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

Guía 3-B, las *Referencias del Código de alimentos para los factores de riesgo y las Intervenciones y buenas prácticas de venta al por menor especificadas en el Formulario de informe de inspección del establecimiento de alimentos* se fusionaron con la Guía 3-C, es decir, *Instrucciones de marcado para el Informe de inspección de establecimientos de alimentos* que se convertirá en la **nueva Guía 3-B, es decir, Instrucciones de marcado para el Informe de inspección de establecimientos de alimentos, *que incorpora* Referencias del Código de alimentos de factores de riesgo e Intervenciones y buenas prácticas de venta al por menor.**

En la Guía 3-B se extrajeron y condensaron los principales encabezados del formulario de informe de inspección de establecimientos de alimentos en frases y palabras claves, a fin de ayudar a la persona que realiza una inspección a encontrar la cita del Código de alimentos que equivale a una determinada infracción y registrar las observaciones de la inspección.

La Guía 3-B está diseñada para usarse durante las inspecciones a fin de garantizar que no se omitan las observaciones sobre las disposiciones del Código y se registren con exactitud en el formulario de informe de inspección de establecimientos del Código de alimentos.

GUÍA
3-B Instrucciones de marcado para el Informe de inspección de establecimientos de alimentos, que incorpora referencias del Código de alimentos para los factores de riesgo e intervenciones y buenas prácticas de venta al por menor

Todas las referencias y secciones del Código de estas instrucciones de marcado se basan en el Código de alimentos de 2009.

A. INSTRUCCIONES GENERALES DE MARCADO

Información del ENCABEZADO

Establecimiento	Complete esta sección con el “nombre común o usual” o nombre de la empresa al estilo “nombre comercial”. Esta información debería ser la misma que la de la solicitud de la licencia o permiso completada en la iniciación de la actividad comercial.
Dirección	Dirección de la ubicación real de la empresa
Código postal	Ubicación real de la empresa
Teléfono	Número de teléfono de contacto del establecimiento
N.° de licencia o permiso	Número de licencia o identificación de seguimiento
Titular del permiso	Nombre del dueño u operador que aparece en la solicitud
Propósito	Razón de la inspección: rutina, reinspección, queja, seguimiento, etc.
Tipo de establecimiento	Descripción o código que indica el tipo de establecimiento (por ej. restaurante, mercado, vehículo, establecimiento temporal de alimentos)
Categoría de riesgo	Designación del nivel de riesgo o prioridad para determinar la frecuencia de la inspección
N. ° de infracciones de factores de riesgo e intervenciones	Se debería contar la cantidad de casillas marcadas NO en los puntos del 1 al 27 e indicar la cantidad total aquí
N. ° de infracciones reiteradas de factores de riesgo e intervenciones	Se debería contar la cantidad de casillas marcadas en R (reiterada) en los puntos del 1 al 27 e indicar la cantidad total aquí
Puntaje (opcional)	El puntaje es opcional para este formulario. Si una jurisdicción tiene un sistema de puntuación, se debería incorporar en el formulario de inspección e indicar el puntaje de la inspección aquí.
Fecha	La fecha de la inspección como el mes, día y año
Hora de entrada	La hora en que comienza la inspección
Tiempo de salida	La hora en que finaliza la inspección

B. FACTORES DE RIESGO E INTERVENCIONES

Los factores de riesgo son las prácticas de preparación de alimentos y las conductas de los empleados que se denuncian con mayor frecuencia a los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) como factores que contribuyen a los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los factores de riesgo son: alimentos de fuentes inseguras, temperaturas de mantenimiento inapropiadas, cocción inadecuada, equipos contaminados e higiene personal deficiente. Estos puntos son importantes en el Informe de inspección de establecimientos de alimentos ya que es vital mantener su cumplimiento de modo de prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Además, se introdujeron cinco intervenciones clave de salud pública en el Código de alimentos de 1993, que complementaron las otras intervenciones establecidas por los códigos y guías modelo de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA), para proteger la salud del consumidor. Las cinco intervenciones clave son: demostración de conocimiento, controles de salud para los empleados, control de las manos como medio de contaminación, parámetros de tiempo y de temperatura para el control de agentes patógenos y el servicio de información al consumidor.

Para cada punto en el formulario de informe de inspección en la sección Factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos e Intervenciones de salud pública, el inspector debería indicar uno de los siguientes **ESTADOS DE CUMPLIMIENTO**: **"SÍ"** que significa que el elemento cumple; **"NO"** que significa que el elemento no cumple; **"N.O."** que significa que no se observó el elemento durante la inspección o **"N.A."** que significa que el elemento no es aplicable para el establecimiento. Si N.A. o N.O. no es una opción para un punto en particular, significa que este punto se debe evaluar durante la inspección y se debe determinar un estado de cumplimiento. **Si el punto se marca "NO", documente los detalles de cada infracción del número del punto en la sección "Observaciones y acciones correctivas" de la segunda página del informe de inspección.** El estado de cumplimiento se debería determinar como un resultado de las observaciones que establecen un patrón de no cumplimiento. Se debería tener en cuenta la gravedad de la observación con respecto a la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Para los puntos marcados **"NO"**, indique con más detalles el estado de la infracción marcando una **"X"** en la casilla correspondiente en: Corregido en el lugar **(COS)** durante la inspección o Infracción reiterada **"R".** Al marcar en **COS**, indica que <u>todas</u> las infracciones citadas para ese punto particular se han corregido y verificado antes de finalizar la inspección. La acción correctiva aplicada para cada infracción se debe documentar en la sección "Observaciones y acciones correctivas" del informe de inspección. Por ejemplo, el elemento N.º 7 *Lavamanos* está marcado NO porque el establecimiento no cuenta con jabón ni toallas de papel en el lavamanos. La persona a cargo corrige de manera parcial el problema al poner jabón en el lavamanos; sin embargo, no reemplaza las toallas de papel ni entrega algún medio eficaz para el secado de manos. La acción correctiva que se aplicó con respecto al jabón se documenta en el relato del formulario, sin embargo, **COS <u>no</u>** está marcado en el N.º 7 ya que no se corrigieron todas las infracciones de ese elemento. Si se marca en la casilla **R** se indica que se citó la misma infracción de un punto particular en el último informe de inspección. Si se aplica el mismo ejemplo y si el suministro de jabón y toallas de papel no cae en infracción en la siguiente inspección, pero los empleados no se lavan las manos en el lavamanos adecuado (que también se cita según el punto N.º 7 *Lavamanos*), **R <u>no</u>** va a estar marcado debido a que es una nueva infracción que no se citó en el informe previo de la inspección.

C. INSTRUCCIONES DE MARCADO PARA CADA FACTOR DE RIESGO E INTERVENCIÓN EN EL INFORME DE INSPECCIÓN

Supervisión

1. La persona a cargo está presente, demuestra conocimiento y desarrolla deberes

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple. La persona a cargo (PIC, por sus siglas en inglés) tiene tres responsabilidades asignadas: presencia, demostración de conocimientos y deberes. El punto se marca NO si no se cumple **una** de las responsabilidades.

A. La **persona a cargo** está presente. Este punto se marca NO si no hay una PIC según 2-101.11(A) y (B).

B. Demostración de conocimientos. La PIC tiene tres opciones para demostrar conocimientos. El punto se marca NO si la PIC no cumple con al menos **una** de las opciones. Las tres opciones para demostrar conocimientos permitidas por el Código de alimentos son:
   1. certificación de un PROGRAMA ACREDITADO como se especifica en 2-102-20;
   2. cumplimiento de este Código al no tener infracciones de los artículos prioritarios durante la inspección en curso; o
   3. respuestas correctas a las preguntas que realiza el inspector con respecto a las prácticas de salud pública y principios aplicables a la operación. El inspector debería evaluar este punto mediante una serie de preguntas que evalúen el conocimiento de la persona a cargo de las áreas enumeradas en 2-102.11(C)(1), (4)-(16). Las preguntas se pueden realizar durante el inicio de la entrevista, en la revisión del menú o a lo largo de la inspección mientras sea apropiado. El inspector debería realizar suficientes preguntas para asegurarse de tomar una decisión informada con respecto al conocimiento de la persona a cargo de los requisitos del Código y los principios de salud pública que se aplican a la operación. El diálogo debería ser lo suficientemente extenso para revelar si la persona comprende claramente el Código y sus principios de salud pública y de este modo, respeta las prácticas de seguridad de los alimentos y produce alimentos seguros, saludables, sin adulterar y representados adecuadamente.

C. Deberes de la persona a cargo. Este punto se debería marcar SÍ o NO cumple, según la interacción y observación con la persona a cargo y los empleados que manipulan alimentos. El inspector debe determinar los sistemas o controles que ha puesto en práctica la persona a cargo con respecto a la supervisión o monitoreo de rutina de los deberes señalados en § 2-103.11. Esto se logra con 1) la conversación con la persona a cargo y 2) la verificación por medio de la observación de que los sistemas o controles se están implementando realmente. Este concepto es denominado comúnmente Control administrativo activo. Este punto se debe marcar NO cuando existe un patrón de no cumplimiento y una evidencia de que la persona a cargo no está garantizando que los empleados cumplen con los deberes señalados en § 2-103.11. Dado que el marcado NO requiere un juicio, es importante que el punto no se marque para un incidente aislado, sino que para una evaluación completa de la capacidad de la persona a cargo de garantizar el cumplimiento de los deberes descritos en § 2-103.11.

N.A. **No marque** este punto como N.A.
N.O. **No marque** este punto como N.O.

Secciones del código aplicables:
2-101.11 Asignación
2-102.11(A), B) y (C)(1), (4)-(16) Demostración
2-103.11 (A)-(L) Deberes de la persona a cargo

Salud del empleado

2. **Conocimiento de la administración, del empleado que manipula alimentos y del empleado condicional; responsabilidades e informe.**

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple. Este punto se marca SÍ cuando se cumplen los siguientes criterios:

1. La persona a cargo sabe que es su responsabilidad informar a los empleados que manipulan alimentos y a los empleados condicionales de su responsabilidad de informar de ciertos síntomas o enfermedades diagnosticadas a la persona a cargo, de este modo, la persona a cargo informa a la autoridad reguladora como se especifica según 2-103.11(M) del Código de alimentos y ¶¶2-201.11 (A),(B), (C), y (E); **y**

2. la persona a cargo entrega documentación o demuestra satisfactoriamente durante la inspección que todos los empleados que manipulan alimentos y los empleados condicionales conocen su responsabilidad de informar a la administración acerca de su salud y actividades que tengan relación con las enfermedades que se transmiten por los alimentos como se especifica según 2-201.11(A). El cumplimiento satisfactorio se puede documentar en el Formulario 1-B, en el Acuerdo de informe de empleados condicionales o empleados que manipulan alimentos, en el Anexo 7 del Código de alimentos de 2009 para cada empleado o en otro formulario similar estatal o local que contenga la misma información; **o**

3. En lugar del Formulario 1-B, el cumplimiento se puede demostrar mediante:

   a) la presentación de pruebas como un plan de estudio y listas de asistencia que documenten que cada empleado ha completado un programa de capacitación que incluye toda la información exigida en el Formulario 1-B sobre sus responsabilidades de informar; **o**

   b) la implementación de políticas de salud que incluyan un sistema de notificación al empleado que utilice una combinación de capacitación, carteles, tarjetas de bolsillo u otros medios para transmitir toda la información requerida en el Formulario 1-B a todos los empleados que manipulan alimentos y empleados condicionales. Se debe incluir un acuse de recibo firmado por el empleado en cualquier política de salud del empleado.

Se recomienda a la autoridad reguladora que establezca una política de seleccionar un empleado al azar durante cada inspección y solicitar a la persona a cargo que compruebe, mediante uno de los métodos antes indicados, que el empleado seleccionado haya sido **informado** de su responsabilidad de informar a la gerencia los síntomas, las exposiciones y las enfermedades diagnosticadas. No se espera que la persona a cargo cite los síntomas y las enfermedades de memoria, pero debe ser capaz de encontrar esa información en el Formulario 1-B o en documentos similares utilizados para demostrar el cumplimiento.

Se entrega información adicional en el Anexo 3 de las Razones de salud pública para la Subparte 2-201, que incluye una serie de preguntas que se pueden utilizar como referencia para ayudar a la autoridad reguladora a determinar el cumplimiento con este punto.

N.A. **No marque** este punto como N.A.
N.O. **No marque** este punto como N.O.

Secciones del código aplicables:
2-102.11(C)(2),(3) y (17) Demostración
2-103.11 (M) Persona a cargo, funciones
2-201.11(A), (B), (C) y (E) Responsabilidad del titular del permiso, persona a cargo y empleados condicionales

3. Uso correcto de la restricción y exclusión

SÍ/NO **Este** punto se debe marcar SÍ o NO cumple. Para marcar SÍ no debe haber empleados enfermos, empleados que experimenten síntomas que requieran informar o motivo para que la persona a cargo excluya o restrinja a un empleado observado en el momento de la inspección. El cumplimiento se debe basar en observaciones o información de primera mano y no se puede basar únicamente en las respuestas de la persona a cargo a preguntas con respecto a situaciones hipotéticas o conocimiento del Código de alimentos. Este punto se debe marcar NO cumple cuando:

- el inspector observe un empleado que trabaja con síntomas informables específicos (subpárrafo 2-201.11 (A)(1)); o
- el inspector se entera de que un empleado ha entregado información sobre su salud o actividades en cuanto a enfermedades, que son transmisibles a través de los alimentos y la persona a cargo no ha tomado medidas para restringir o excluir a un empleado como lo exige el Código de alimentos (§ 2-201.12) y (§2-201.13); o
- el inspector se entera de que la persona a cargo no ha notificado a la Autoridad reguladora que un empleado presenta ictericia o se le ha diagnosticado una enfermedad debido a un agente patógeno como se especifica según los subpárrafos 2-201.11 (A)(2)(a)-(e) del Código de alimentos.

- Existen empleados que manipulan alimentos que trabajan en el establecimiento a los que se les ha diagnosticado Norovirus, el virus de la hepatitis A, shigellosis, *E.coli* O157:H7, I otros EHEC o fiebre tifoidea; o con síntomas activos de vómitos o diarrea; o que trabajan con alimentos, equipos que tienen contacto con los alimentos, utensilios o artículos desechables con una herida o pústula abierta, infectada y no cubierta o con dolor de garganta con fiebre. Asimismo, en los establecimientos que atienden exclusivamente a una población altamente vulnerable, No deberán haber empleados con un dolor de garganta activo y fiebre que trabajen en el establecimiento de alimentos.

N.A. **No marque** este punto como N.A.
N.O. **No marque** este punto como N.O.

Secciones del código aplicables:
2-201.11 (D) y (F) Responsabilidad del titular del permiso, persona a cargo y empleados condicionales, responsabilidad de la persona a cargo de excluir o restringir
2-201.12 Exclusiones y restricciones
2-201.13 Retiro, ajuste o retención de exclusiones y restricciones

Buenas prácticas de higiene

4. Comer, degustar, beber o consumir tabaco

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple, basado en las observaciones o análisis directos de las prácticas de higiene adecuadas de los empleados que manipulan alimentos. Este punto se debe marcar SÍ cumple, cuando se observa que un empleado que manipula alimentos bebe de un recipiente cerrado de líquidos que posteriormente se almacena en una superficie que no tiene contacto con los alimentos y separado de los alimentos expuestos, los equipos limpios y los artículos desechables fuera de su envoltura. Este punto se debe marcar NO cumple, cuando se observa a los empleados que manipulan alimentos degustando los alimentos, comiendo, bebiendo o fumando indebidamente o si hay pruebas que respalden estas actividades que se realicen en áreas no designadas del establecimiento. Un recipiente de líquido abierto en el área de preparación de la cocina no constituye necesariamente que se marque este punto como NO cumple. Se puede necesitar un mayor análisis con un empleado que manipula alimentos o la persona a cargo para determinar si el líquido, si está etiquetado, se usa como ingrediente en los alimentos, o puede ser la bebida de un empleado que se consume en otra área designada. Si el líquido es una bebida abierta que se consume en un área designada, de todas maneras se debe almacenar de manera que se evite la contaminación de alimentos, equipos, utensilios, mantelería o artículos desechables.

N.A. **No marque** este punto como N.A.
N.O. Este punto se puede marcar N.O. en las operaciones de venta al por menor solamente en el caso **EXCEPCIONAL** en que no haya trabajadores que manipulan alimentos presentes en el momento de la inspección.

Secciones del código aplicables:
2-401.11 Alimentos, consumo de líquidos y consumo de tabaco
3-301.12 Prevención de la contaminación al degustar

5. Sin secreciones de los ojos, la nariz y la boca

SÍ/NO Este punto se debe marcado SÍ o NO cumple, de acuerdo con las observaciones directas de los empleados que manipulan alimentos. Este punto se debe marcar SÍ cumple, cuando no se observe a ningún empleado que manipula alimentos con estornudos, tos o escurrimiento nasal persistentes. Este punto se debe marcar NO cumple, cuando un empleado que manipula alimentos tiene estornudos, tos, escurrimiento nasal u ojos llorosos persistentes sometiendo a los alimentos y a las superficies que tienen contacto con los alimentos a una posible contaminación.

N.A. **No marque** este punto como N.A.

N.O. Este punto se puede marcar N.O. en las operaciones de venta al por menor solamente en el caso **EXCEPCIONAL** en que no haya trabajadores que manipulan alimentos presentes en el momento de la inspección.

Secciones del código aplicables:
2-401.12 Secreciones de los ojos, la nariz y la boca.

Control de las manos como vehículo de contaminación

6. Manos limpias y correctamente lavadas

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple. Este punto se marca SÍ cumple, solo cuando se observa que los empleados utilizan las técnicas correctas de lavado de manos en los momentos y lugares adecuados.

N.A. **No marque** este punto como N.A.

N.O. Este punto se puede marcar N.O. en las operaciones de venta al por menor solamente en el caso **EXCEPCIONAL** en que no haya trabajadores que manipulan alimentos presentes en el momento de la inspección (si no hay empleados que manipulen alimentos presentes, pero la persona a cargo acompaña al inspector en la inspección y toca los alimentos, equipos limpios o utensilios sin lavarse las manos, este punto se marca NO cumple).

Secciones del código aplicables:
2-301.11 Condición limpia, manos y brazos
2-301.12 Procedimiento de limpieza
2-301.14 Cuándo lavarse
2-301.15 Dónde lavarse
2-301.16 Antisépticos para manos

7. Sin contacto a mano descubierta con alimentos listos para su consumo o una alternativa preaprobada seguida correctamente

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple. Este punto se marca SÍ cumple, solo cuando se observa que los empleados utilizan utensilios o guantes adecuados para evitar el contacto a mano (o brazo) descubierta con alimentos listos para su consumo o se observa que siguen correctamente un procedimiento alternativo preaprobado sin contacto a mano descubierta. Este punto se debe marcar NO cumple, si se observa a una persona que toca alimento listo para su consumo a mano descubierta en ausencia de una aprobación previa y procedimientos escritos para el contacto a mano descubierta. Consulte el subpárrafo 3-301.11(D)(1)-(7) para acceder a una lista de condiciones que se deben cumplir a fin de recibir una aprobación previa de la Autoridad reguladora. Se prohíbe el contacto a mano descubierta de los empleados que prestan servicios a una población altamente vulnerable y no se permiten alternativas para el contacto a mano descubierta.

N.A. Este punto se puede marcar N.A. en el caso de los establecimientos que ofrecen solo alimentos envasados o a granel que no están listos para su consumo.

N.O. Este punto se puede marcar N.O. en el caso de los establecimientos que preparan solo alimentos listos para su consumo, pero donde no se lleva a cabo ninguna preparación en el momento de la inspección.

Secciones del código aplicables:

3-301.11 Prevención de la contaminación por las manos
3-801.11(D) Alimentos pasteurizados, prohibición de alimentos reutilizados y alimentos prohibidos

8. Suficientes lavamanos, adecuadamente abastecidos y accesibles

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple, basado en las observaciones para determinar que los lavamanos estén debidamente equipados y ubicados de forma práctica para el uso de los empleados que manipulan alimentos. Este punto se debe marcar NO cumple, cuando la instalación no está abastecida con jabón, suministro para el secado de manos ni está equipada con la señalización exigida. Además, si el lavamanos no está en un lugar, a disposición de los empleados que manipulan los alimentos que trabajan en su preparación, en la dispensación de alimentos y en áreas de lavado de utensilios, está obstaculizado por equipos portátiles o está repleto de una pila de utensilios sucios u otros artículos, o la instalación no está disponible para el uso habitual de los empleados, este punto se debe marcar NO cumple.

N.A. **No marque** este punto como N.A.

N.O. **No marque** este punto como N.O.

Secciones del código aplicables:

5-202.12 Lavamanos, instalación
5-203.11 Lavamanos, cantidades y capacidades
5-204.11 Lavamanos, ubicación y colocación
5-205.11 Uso de un lavamanos, operación y mantenimiento
6-301.11 Limpiador para el lavado de manos, disponibilidad
6-301.12 Suministro para secar las manos
6-301.13 Ayudas y dispositivos para el lavado de manos, restricciones de uso
6-301.14 Señalización de lavamanos

Fuente aprobada

9. Alimentos obtenidos de una fuente aprobada

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple, basado en las observaciones directas de los productos alimentarios, etiquetas y envases de alimentos, análisis del agua y conversaciones con la persona a cargo u otros empleados que manipulan alimentos. Este punto se debe marcar SÍ cumple cuando la autoridad reguladora puede determinar fuentes de alimentos aprobadas. Se puede recurrir a una revisión de los nombres de los proveedores, facturas de envíos, planes de especificación del comprador, etiquetas de moluscos, comprobante de permisos o licencias reglamentarias de una fuente de alimentos, etc. para documentar fuentes de alimentos aprobadas. La leche y los productos lácteos deben cumplir con los Estándares grado A. Este punto se debe marcar NO cumple, cuando no se puede determinar una fuente de alimentos aprobada.

N.A. Este punto se puede marcar N.A. si no se utilizan ni se ofrecen mariscos, animales de caza u hongos silvestres en el establecimiento.

N.O. Este punto se puede marcar N.O., si se venden mariscos, animales de caza u hongos silvestres periódicamente en el establecimiento, pero no se venden en el momento de la inspección y usted no puede determinar el cumplimiento anterior mediante etiquetas, facturas o registros de compra.

Secciones del código aplicables:

3-201.11	Cumplimiento de la Ley de Alimentos
3-201.12	Alimentos en un envase sellado herméticamente
3-201.13	Leche líquida y productos lácteos
3-201.14	Pescados
3-201.15	Moluscos
3-201.16	Hongos silvestres
3-201.17	Animales de caza
3-202.13	Huevos
3-202.14	Pasteurización de productos lácteos y derivados del huevo
3-202.110	Jugos procesados, procesados comercialmente
5-101.13	Agua embotellada potable

10. Alimentos recibidos a la temperatura correcta

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple, basado en las mediciones reales de la temperatura de los alimentos de PHF (alimentos TCS) que se reciben. Este punto se debe marcar SÍ cumple, cuando los alimentos se reciben y se encuentran a la temperaturas correctas durante la inspección (es decir, la comida servida para centros de cuidado infantil llega durante la inspección y la autoridad reguladora comprueba la temperatura de recepción). Este punto se debe marcar NO cumple, si los alimentos se reciben y aceptan, pero una medición real de la temperatura de los alimentos de un alimento PHF/TCS realizada por la autoridad reguladora en el momento de la entrega supera las especificaciones de temperatura para su recepción según lo prescribe el Código.

N.A. Este punto se puede marcar N.A. en las operaciones de venta al por menor cuando el establecimiento recibe solo alimentos que no son alimentos PHF (TCS) y que no están congelados.

N.O. Este punto se puede marcar N.O. si no se reciben alimentos durante la inspección.

Secciones del código aplicables:

3-202.11	Temperatura

11. Alimentos en buenas condiciones, seguros y no adulterados

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple, basado en las observaciones directas de la integridad de los envases del producto, salubridad y señales de adulteración. Este punto se debe marcar SÍ cumple, cuando una abolladura en una lata no ha comprometido el cierre hermético; los cortes en los envases de cartón exteriores durante la apertura del envase no ingresan en el envase interior del producto; no se tergiversan la apariencia, el color o la calidad verdaderos de un alimento; y el alimento se presenta de forma honesta. Este punto se debe marcar NO cumple, cuando se ha comprometido la integridad del envase de alimentos o no se ha alterado intencionalmente la apariencia, el color o la calidad verdaderos de una alimento.

N.A. **No marque** este punto como N.A.

N.O. **No marque** este punto como N.O.

Secciones del código aplicables:

3-101.11	Seguros, sin adulterar y presentados de forma honesta
3-202.15	Integridad del envase

12. Registros exigidos disponibles: etiquetas de mariscos, eliminación de parásitos

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple, basado en las observaciones directas de pescados en almacenamiento, etiquetas de mariscos o registros de la congelación de pescados para la eliminación de parásitos. Este punto se debe marcar SÍ cumple, si el titular del permiso entrega una declaración de los proveedores que identifiquen que los pescados vendidos crudos, crudos marinados o poco cocidos son congelados por el proveedor para la eliminación de parásitos o que hay registros de congelación mantenidos por el titular del permiso cuando se congelan pescados para la eliminación de parásitos en los locales. Este punto se debe marcar NO cumple, si no hay etiquetas de mariscos disponibles, cuando las etiquetas de mariscos están incompletas, cuando hay pruebas de que se mezclaron mariscos o cuando no hay registros disponibles de congelación del pescado para eliminación de parásitos. Los pescados exentos de los requisitos de congelación se encuentran en el párrafo 3-402.11(B).

N.A. Este punto se debe marcar N.A. cuando no se utilicen mariscos en el establecimiento y el único pescado que se vende crudo, crudo marinado o poco cocido es el atún o pescados de acuicultura indicados como exentos de congelación en el Código de alimentos.

N.O. Este punto se puede marcar N.O. cuando se venden mariscos o pescados crudos, crudos marinados y poco cocidos periódicamente en el establecimiento, pero no se venden en el momento de la inspección y usted no puede determinar el cumplimiento anterior mediante etiquetas, facturas o registros de compra.

Secciones del código aplicables:

3-202.18	Identificación de mariscos con concha
3-203.12	Mantenimiento de la identificación de los mariscos con concha
3-402.11	Eliminación de parásitos
3-402.12	Creación y conservación de registros

Protección de la contaminación

13. Alimentos separados y protegidos

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple, de acuerdo con las observaciones directas realizadas al almacenamiento de alimentos y las prácticas de manipulación de los alimentos. Este punto se debe marcar NO cumple, cuando los alimentos listos para su consumo están sujetos a una posible contaminación por medio de alimentos crudos de origen animal, cuando los alimentos crudos de origen animal no están separados según "tipo" en conformidad con las temperaturas mínimas de cocción, cuando no son separados el uno del otro o dispuestos en contenedores separados, cuando los alimentos no son envasados o tapados durante el almacenamiento (a menos que estén en proceso de enfriamiento), cuando los alimentos están en contacto con equipos o utensilios sucios o cuando se utilizan guantes desechables para realizar más de una tarea.

N.A. Este punto se puede marcar N.A (no se aplica), cuando no se utilizan alimentos crudos de origen animal en el establecimiento y sólo se venden alimentos previamente envasados.

N.O. Este punto se marca N.O. (no observado), cuando se utilizan o sirven alimentos crudos de origen animal en ciertas estaciones del año y es difícil determinar si cumple o no cumple con los requisitos.

Secciones del código aplicables:

3-302.11 Alimentos envasados y no envasados y su separación, envasado y segregación
3-304.11 Contacto de los alimentos con equipos y utensilios
3-304.15(A) Limitaciones de uso de guantes
3-306.13(A) Operaciones de autoservicio del consumidor

14. Superficies que tienen contacto con los alimentos: limpios y desinfectados

SÍ/NO Este punto se debe marcar SI o NO cumple, de acuerdo a las observaciones realizadas a las superficies de equipos y utensilios que tienen contacto con los alimentos, las mediciones y las lecturas de la concentración de desinfectantes químicos, la temperatura de la desinfección mediante agua caliente, pH, dureza y presión del agua, etc. mediante el uso de tiras de pruebas, tela adhesiva sensibles y manómetros de equipos, observaciones de los procedimientos de limpieza y desinfección; análisis sobre el procedimiento y frecuencia de los mismos con el PIC o con otros empleados que manipulan los alimentos. Este punto se debe marcar SÍ cumple, cuando los manuales o los métodos mecánicos de limpieza y desinfección son efectivos y realizados en la frecuencia exigida. Se debe realizar una evaluación general de las superficies de equipos y utensilios que entran en contacto con los alimentos tanto en almacenamiento limpio como en uso para determinar si cumple con los requisitos. Por ejemplo, este punto no se marca NO cumple, basándose en la observación de sólo un utensilio sucio, como un plato o cuchillo. Este punto se debe marcar NO cumple, cuando los manuales o métodos mecánicos de limpieza y desinfección de superficies de equipos y utensilios que entran en contacto con los alimentos no son efectivos o cuando un equipo de uso múltiple como un cortador o abrelatas está visiblemente sucio y en uso durante la inspección.

N.A. Este punto se puede marcar NA únicamente cuando no exista un requisito para limpiar equipos o utensilios, como en el caso de la venta de alimentos previamente envasados.

N.O. **No marque** este punto como N.O.

Secciones del código aplicables:

4-501.111	Temperaturas de desinfección con agua caliente para equipos manuales de lavado de utensilios
4-501.112	Temperaturas de desinfección con agua caliente para equipos mecánicos de lavado de utensilios
4-501.113	Presión de desinfección para equipos mecánicos de lavado de utensilios
4-501.114	Temperatura, pH, concentración, dureza y desinfección química de equipos de lavado de utensilios manuales y mecánicos.
4-501.115	Desinfección química por medio de detergentes desinfectantes para equipos manuales de lavado de utensilios
4-601.11(A)	Superficies de equipos que tienen y no tienen contacto con los alimentos y utensilios
4-602.11	Superficies de los equipos que tienen contacto con los alimentos y utensilios, frecuencia.
4-602.12	Equipos de cocina y horno
4-702.11	Antes de usar y tras el lavado
4-703.11	Métodos con agua caliente y productos químicos

15. Disposición adecuada de alimentos devueltos, previamente servidos, reacondicionados o no seguros

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple. Este ítem se puede marcar NO cumple, si el alimento no es seguro, si ha sido adulterado, si no está presentado de forma honesta, si no proviene de una fuente aprobada o si los alimentos listos para su consumo han sido contaminados por los empleados y no han sido desechados o reacondicionados conforme a un procedimiento aprobado o si se observa el servicio de alimentos no protegidos.

N.A. **No marque** este punto como N.A.

N.O. **No marque** este punto como N.O.

Secciones del código aplicables:

3-306.14	Alimentos devueltos y que se vuelven a servir
3-701.11	Eliminación o reacondicionamiento de alimentos no seguros, adulterados o contaminados

Alimentos potencialmente peligrosos (PHF) (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos) (alimentos TCS)

16. Tiempos y temperaturas de cocción adecuados

NOTA: *Las temperaturas de cocción de los alimentos se deben medir para determinar si existe o no cumplimiento. No debe confiar en las conversaciones realizadas con gerentes o cocineros para determinar la existencia de cumplimiento o incumplimiento. Durante la inspección se deberá tomar la temperatura de los alimentos crudos de origen animal para cada una de las especies cocinadas. Por ejemplo, si el establecimiento fríe pollos, cocina huevos revueltos, hornea pescados, rostiza hamburguesas y cocina filetes de costilla a fuego lento durante la inspección, las temperaturas de cocción de todos los productos deben ser medidas y registradas. Tanto las temperaturas que SI cumplen como las que NO cumplen los requisitos se deben registrar en la sección de "Observaciones de temperaturas" del informe de inspección. Si no hay suficiente espacio para el número de temperaturas tomadas, se deben documentar las temperaturas adicionales en la sección "Observaciones y acciones correctivas" en la segunda página del informe de inspección. Se debe variar el horario de las inspecciones para poder observar la cocción.*

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple. Este punto se debe marcar NO cumple, si los alimentos inspeccionados no cumplen los requisitos de temperatura de cocción y si el empleado que cocina los alimentos intenta servir el producto sin devolverlo al proceso de cocción. *Si un alimento se cocina a una temperatura inferior a la temperatura exigida, pero el establecimiento cuenta con una advertencia a los consumidores aprobada o un permiso de desviación del plan HACCP para dicho alimento; el punto se debe marcar SÍ cumple, registrar la temperatura y dejar estipuladas las razones por las cuales el alimento cumple los requisitos.*

N.A. Este punto se puede marcar N.A. cuando no se cocinan alimentos crudos de origen animal en el establecimiento.

N.O. Este punto se puede marcar N.O. cuando no se pueda determinar la temperatura de cocción de los alimentos. La inspección se debe programar en un horario óptimo para la medición de al menos un alimento cocinado.

Especificaciones de temperatura de cocción interna

145 °F por 15 segundos	Huevos crudos cocidos para servicio inmediato Pescado, salvo lo enumerado más abajo	Carne, salvo como se enumera en las próximas filas Animales de caza criados con fines comerciales, conejos
155 °F por 15 segundos:	Ratites (avestruces, ñandús, y emús) Carnes inyectadas Carnes ablandadas mecánicamente	Huevos crudos no para servicio inmediato Carne triturada, pescado o animales de caza criados con fines comerciales
165 °F por 15 segundos:	Animales de caza salvajes Carne de ave	Pescado relleno, carne rellena, pasta rellena, ratites rellenas y ave rellena Relleno que contenga pescado, carne, ratites o carne de ave.
Carnes enteras para asado Consulte las tablas de cocción en el *Código de alimentos* 3-401.11(B)		

Secciones del código aplicables:

3-401.11 Cocción de alimentos crudos de origen animal
3-401.12 Cocción en horno microondas

17. Procedimientos de recalentado adecuados para el mantenimiento en caliente

NOTA: Las temperaturas de recalentamiento de los alimentos se deben medir para determinar si existe o no cumplimiento. No debe confiar únicamente en las conversaciones realizadas con gerentes o cocineros para determinar la existencia de cumplimiento o incumplimiento. Tanto las temperaturas que SÍ cumplen como las que NO cumplen los requisitos se deben registrar en la sección de “Observaciones de temperaturas” del informe de inspección. Si no hay suficiente espacio para el número de temperaturas tomadas, se deben documentar las temperaturas adicionales en la sección “Observaciones y acciones correctivas” del informe de inspección.

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple, de acuerdo con las mediciones de las temperaturas reales de los alimentos una vez completado el proceso de recalentamiento y antes de ser colocado en proceso de mantenimiento en caliente mediante un dispositivo calibrado para la medición de la temperatura de alimentos. *Este punto se debe marcar NO cumple, si los alimentos inspeccionados no han sido recalentados hasta la temperatura requerida o dentro de dos horas antes del proceso de mantenimiento en caliente.*

N.A. Este punto se puede marcar N.A. cuando los alimentos no se mantienen para ser servidos en una segunda oportunidad o si no se realiza el procedimiento de recalentamiento en el establecimiento.

N.O. Este punto se puede marcar N.O. cuando los alimentos se mantienen para ser servidos en una segunda oportunidad, pero los alimentos no son recalentados al momento de inspección.

Secciones del código aplicables:

3-403.11 Recalentamiento de alimentos para el mantenimiento en caliente

18. Tiempos y temperaturas de enfriamiento adecuados

NOTA: El requisito para enfriar alimentos PHF (TCS) dicta que el alimento se debe enfriar desde 135° F hasta 411° F o menos en 6 horas, siempre que el alimento se enfríe desde 135° F a 70° F dentro de las primeras 2 horas. Por ejemplo, si un establecimiento enfría chili desde 135° F a 70° F en 1.5 horas, le resta 4.5 horas para enfriarlo de 70° F a 41° F. Existen dos límites críticos que se deben cumplir durante el enfriamiento. Se debe utilizar los análisis realizados con la persona encargada en conjunto con las observaciones para determinar si existe cumplimiento. Por ejemplo, durante el análisis la persona encargada dice que un alimento fue enfriado durante la noche en un cuarto frigorífico. El producto se revisa y la temperatura es de 50° F. Han transcurrido ocho horas desde el cierre hasta la apertura. Este punto se debe marcar NO cumple, porque el producto no se enfrió de 135° F a 70° F dentro de dos horas y de 135° F a 41° F o menos dentro de un total de 6 horas. Tanto las temperaturas que SÍ cumplen como las que NO cumplen los requisitos se deben registrar en la sección de “Observaciones de temperaturas” del informe de inspección. Si no hay suficiente espacio para el número de temperaturas tomadas, se deben documentar las temperaturas adicionales en la sección “Observaciones y acciones correctivas” del informe de inspección. Debido a que el proceso completo de enfriamiento es difícil de observar durante una inspección, se debe determinar si existen alimentos en proceso de enfriamiento al inicio de la inspección. Si existen alimentos en proceso de enfriamiento, se debe tomar las temperaturas para determinar si es posible realizar un enfriamiento adecuado con los procedimientos utilizados.

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple, de acuerdo con las temperaturas reales de los alimentos PHF (TCS) en el proceso de enfriamiento. La base para determinar SÍ cumple o NO los requisitos también se puede apoyar mediante el análisis o la revisión de los registros los cuales le pueden proporcionar al inspector datos confiables del "tiempo de inicio" del enfriamiento desde los 135° F. Consulte la NOTA anterior donde se entrega un ejemplo de cómo utilizar las temperaturas reales y los análisis realizados con el PIC para determinar la no conformidad sin necesidad de estar en el establecimiento durante el proceso completo de enfriamiento de los alimentos PHF (TCS), de principio a fin.

N.A. Este punto se puede marcar N.A. cuando el establecimiento **no** recibe huevos crudos, moluscos en concha o leche, **no** prepara alimentos PHF (TCS) con alimentos en temperatura ambiente que requieren enfriamiento y que **no** enfría alimentos PHF (TCS) cocinados.

N.O. Este punto se puede marcar N.O. cuando el establecimiento enfría sus alimentos PHF (TCS), pero no es posible determinar si existe un proceso de enfriamiento adecuado de acuerdo con los parámetros de temperatura y tiempo requeridos durante el tiempo de la inspección.

Secciones del código aplicables:
3-501.14 Enfriamiento

19. Temperaturas adecuadas de mantenimiento en caliente

NOTA: Tanto las temperaturas que SÍ cumplen como las que NO cumplen los requisitos se deben registrar en la sección de "Observaciones de temperaturas" del informe de inspección. Si no hay suficiente espacio para el número de temperaturas tomadas, se deben documentar las temperaturas adicionales en la sección "Observaciones y acciones correctivas" del informe de inspección.

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple, de acuerdo con las mediciones reales de la temperatura de los alimentos mediante el uso de un dispositivo calibrado idóneo. Este punto se debe marcar SÍ cumple, cuando la autoridad reguladora determina que, de todas las temperaturas tomadas de los alimentos PHF (TCS) durante la inspección, ninguna temperatura del proceso de mantenimiento en caliente es menos de lo exigido por el Código. Este punto se marca NO cumple, si un alimento PHF (TCS) se encuentra fuera de la temperatura exigida, a menos que se utilice el tiempo como un control de salud pública (Time as a Public Health Control, TPHC) para ese alimento PHF (TCS) particular.

N.A. Este punto se puede marcar N.A. cuando el establecimiento no mantiene los alimentos en caliente.

N.O. Este punto se puede marcar N.O. cuando el establecimiento mantiene los alimentos en caliente, pero no se observa alimentos en proceso de mantenimiento en caliente al momento de la inspección. Las inspecciones se deben realizar en el momento en que se puedan tomar las temperaturas de mantenimiento en caliente.

Secciones del código aplicables:
3-501.16(A)(1) Mantenimiento en caliente o frío de alimentos potencialmente peligrosos (control del tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos).

20. Temperaturas adecuadas de mantenimiento en frío

NOTA: Tanto las temperaturas que SÍ cumplen como las que NO cumplen los requisitos se deben registrar en la sección de "Observaciones de temperaturas" del informe de inspección. Si no hay suficiente espacio para el número de temperaturas tomadas, se deben documentar las temperaturas adicionales en la sección "Observaciones y acciones correctivas" del informe de inspección.

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple, de acuerdo con las mediciones reales de la temperatura de los alimentos mediante el uso de un dispositivo calibrado idóneo. Se debe realizar un análisis con el PIC para determinar si un alimento está en proceso de enfriamiento, si se utiliza el tiempo con control de salud pública o si existe un método aprobado para que un alimento deje de ser un alimento PHF (TCS) Este punto se debe marcar SÍ cumple, cuando la autoridad reguladora determina que, de todas las temperaturas tomadas durante la inspección, ninguna temperatura de mantenimiento en frío es mayor a lo exigido por el Código. El punto se debe marcar NO cumple, si un alimento PHF (TCS) se encuentra fuera de la temperatura exigida, con evidencia que apoye esto, a menos que se utilice el tiempo como control de salud pública para dicho alimento PHF (TCS).

N.A. Este punto se puede marcar N.A. cuando el establecimiento no mantiene los alimentos en frío

N.O. Este punto se puede marcar N.O. cuando el establecimiento mantiene los alimentos en frío, pero no se observa alimentos en proceso de mantenimiento en frío al momento de la inspección. Las inspecciones se deben realizar en el momento en que se puedan tomar las temperaturas del proceso de mantenimiento en caliente.

Secciones del código aplicables:

3-501.16(A)(2) y (B) Mantenimiento en caliente o frío de alimentos potencialmente peligrosos (control del tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos).

21. Marcado correcto de la fecha y eliminación

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple. Este punto SÍ estaría en cumplimiento cuando hay un sistema implementado para rotular la fecha en todos los alimentos que se deben rotular con la fecha y se comprueba mediante observación. Si el rotulado de la fecha se aplica al establecimiento, se debe pedir a la persona a cargo que describa los métodos utilizados para identificar la vida útil o la fecha "consumir antes de". La autoridad reguladora debe estar al tanto de los alimentos que están indicados como exentos del rotulado de fecha. Para su eliminación, marque SÍ cuando todos los alimentos se encuentran dentro de los plazos rotulados en la fecha o se observa que el alimento se desecha dentro de los plazos rotulados en la fecha o NO cumplen, cuando los alimentos rotulados con fecha superan el plazo o no se realiza un rotulado de la fecha.

N.A. Este punto se puede marcar N.A. (no se aplica), cuando no se preparan ni se mantienen alimentos listos para su consumo y alimentos PHF/TCS en el local, ni hay envases comerciales de alimentos listos para su consumo y alimentos PHF/TCS abiertos y almacenados por más de 24 horas en el establecimiento.

N.O. Este punto se puede marcar N.O. (no observado), cuando el establecimiento manipula alimentos que requieren marcado de la fecha, pero no hay alimentos que requieran marcado de la fecha en el establecimiento en el momento de la inspección.

Secciones del código aplicables:

3-501.17 Marcado de fecha de alimentos listos para su consumo potencialmente peligrosos (Control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos)

3-501.18 Eliminación de los alimentos listos para su consumo potencialmente peligrosos (Control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos)

22. El tiempo como control de la salud pública: Procedimientos y registros

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple, basado en las observaciones directas, la revisión de registro, una conversación con la persona a cargo y la revisión de cualquier procedimiento operacional estándar para determinar si se cumple la intención del Código de utilizar TPHC (Tiempo como Control de la Salud Pública (TPHC, por sus siglas en inglés). Esta disposición solamente se aplica si la persona a cargo tiene la intención real o consciente de almacenar PHF (alimentos TCS) fuera del control de temperatura mediante TPHC; de lo contrario, puede tratarse de un problema de mantenimiento en caliente o frío. Este punto se debe marcar SÍ cumple, si hay un procedimiento por escrito en el establecimiento de alimentos que identifica los tipos de productos alimentarios que se conservarán mediante el tiempo solamente, describe el procedimiento para la forma en que se implementará TPHC y si corresponde delinear la forma en que los alimentos, cocidos previamente y enfriados antes de que se consuma el tiempo, se enfrían correctamente; y los alimentos (marcados o identificados) no superan el límite de 4 horas a cualquier temperatura o el límite de 6 horas a 70 °F o menos. Este punto se debe marcar NO cumple, cuando la persona a cargo implica el uso de TPHC, pero no tiene un mecanismo eficaz para indicar el punto en el tiempo en que el alimento se retira del control de temperatura hasta el período de eliminación de 4 a 6 horas, o no hay un procedimiento escrito o un mecanismo eficaz para utilizar TPHC presente en la instalación.

N.A. Este punto se debe marcar N.A. cuando el establecimiento no utiliza el tiempo solo como control de la salud pública.

N.O. Este punto se debe marcar N.O. cuando el establecimiento utiliza el tiempo solo como control de la salud pública, pero no utiliza esta práctica en el momento de la inspección.

Secciones del código aplicables:
3-501.19 El tiempo como control de la salud pública

Advertencia para el consumidor

23. Advertencia para el consumidor proporcionada para alimentos crudos o poco cocidos

SÍ/NO Este punto se debe marcar Sí o NO cumple, basado en una revisión minuciosa con la persona a cargo de los menús publicados, escritos y especiales/diarios, para determinar si se utilizan huevos en cáscara, carnes, pescado o aves no tratadas como ingrediente o si se piden como alimento crudo, crudo marinado, parcialmente cocido o poco cocido. La advertencia también se aplica a mariscos que se ofrecen para venta desde un recipiente de servicio de venta al por menor. Este punto se debe marcar Sí cumple, si el establecimiento ofrece una advertencia que cumple con la intención del Código de alimentos tanto para los componentes de información como de recordatorio. Este punto se debe marcar NO cumple, cuando se sirven o venden alimentos crudos o poco cocidos y no hay una advertencia para el consumidor, el alimento no se **informa** ni hay una declaración de **recordatorio**. La advertencia para el consumidor no exime del requisito de congelación para el control de parásitos ni se debe utilizar para alimentos que solo han pasado por las etapas de calentamiento y congelación iniciales de un proceso de cocción no continuo.

N.A. Este punto se debe marcar N.A., cuando un establecimiento de alimentos no sirve alimentos listos para su consumo que necesitan una advertencia, es decir, alimento de origen animal que está crudo, poco cocido o de que no se ha procesado de otra forma para eliminar patógenos.

N.O. **No marque** este punto como N.O.

Secciones del código aplicables:
3-603.11 Consumo de alimentos de origen animal, crudos, poco cocidos o no procesados con el fin de eliminar agentes patógenos

Población altamente vulnerable

24. Utilización de alimentos pasteurizados; no se ofrecen alimentos prohibidos

NOTA: Se deben utilizar conversaciones con la persona a cargo y los empleados sobre si se sirven algunos alimentos o se realizan ciertas prácticas en el establecimiento, junto con observaciones para determinar el cumplimiento.

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple, basado en las observaciones directas y las conversaciones con la persona a cargo y los empleados que manipulan alimentos sobre si se sirven algunos alimentos o se realizan ciertas prácticas en un establecimiento que atiende a una población altamente vulnerable. Las infracciones al contacto a mano descubierta de empleados que manipulan alimentos y que atienden a una población altamente vulnerable 3-801.11(D) se marcan según el punto Nº 7. Este punto se debe marcar SÍ cumple, si solo se sirven jugos o bebidas a base de jugos procesados o pasteurizados; solo se utilizan huevos pasteurizados en las recetas si los huevos están poco cocidos y si los huevos se combinan, a menos que haya un paso de cocción o plan HACCP para controlar la *Salmonella* enteriditis; no se sirven alimentos de origen animal crudos o parcialmente cocidos ni brotes de semillas crudas; y no se vuelven a servir alimentos envasados sin abrir después de servirlos a pacientes en aislamiento médico o cuarentena.

N.A. Este punto se debe marcar N.A. si no se atiende a una población altamente vulnerable.

N.O. **No marque** este punto como N.O.

Secciones del código aplicables:
3-801.11(A), (B), (C), (E) y (G) Alimentos pasteurizados, prohibición de alimentos reutilizados y alimentos prohibidos

Aditivos de alimentos/colores y sustancias tóxicas

25. Aditivos de alimentos: aprobados y utilizados correctamente

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple, de acuerdo con observaciones directas de ingredientes de alimentos almacenados e indicados como ingredientes de productos complementados con las conversaciones con la persona a cargo. Este punto se debe marcar SÍ cumple, si se encuentran en el lugar alimentos aprobados y aditivos de color y se utilizan correctamente o si hay sulfitos en el local, y no se aplican a las frutas o verduras frescas para consumirlas crudas. Los aditivos de alimentos aprobados se indican y tienen límites de umbral de acuerdo con los CFR y no se aplican a los aditivos de alimentos que se consideran Generalmente reconocidos como seguros (GRAS), como sal, pimienta, etc. Este punto se marca NO cumple, si hay aditivos no aprobados en el local o los aditivos aprobados se utilizan incorrectamente, como la aplicación de sulfitos a las frutas o verduras frescas.

N.A. Este punto se debe marcar N.A. si el establecimiento de alimentos **no** utiliza aditivos ni sulfitos en el local.

N.O. **No marque** este punto como N.O.

Secciones del código aplicables:
3-202.12 Aditivos
3-302.14 Protección de aditivos no aprobados

26. Identificación, almacenamiento y utilización correcta de sustancias tóxicas; para venta al por menor, almacenamiento correcto

SÍ/NO Este punto se debe marcar SÍ o NO cumple, basado en las observaciones directas del etiquetado de alimentos, almacenamiento, reconstitución y aplicación de recipientes a granel y de trabajo de agentes de limpieza y desinfectantes, artículos de cuidado personal, artículos de primeros auxilios, medicamentos, pesticidas y posibles sustancias tóxicas y venenosas. Este punto se debe marcar SÍ cumple, cuando están etiquetados los recipientes a granel y de trabajo de agentes de limpieza y desinfectantes; las soluciones desinfectantes no superan las concentraciones máximas; artículos de cuidado personal, artículos de primeros auxilios, medicamentos y sustancias químicas se almacenan de forma separada y no sobre alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos desechables; y se aplican pesticidas de uso restringido solamente bajo la supervisión de un aplicador certificado. Este punto se debe marcar NO cumple, si no se identifica ni almacena correctamente un agente de limpieza o desinfectante; si una solución desinfectante tiene una concentración más alta que lo indicado y los medicamentos y botiquines no están etiquetados ni almacenados correctamente.

N.A. Este punto se puede marcar N.A. si el establecimiento no mantiene materiales venenosos o tóxicos para su venta al por menor.

N.O. **No marque** este punto como N.O.

Secciones del código aplicables:

7-101.11	Importancia de la información de identificación, envases originales
7-102.11	Nombre común de envases de trabajo
7-201.11	Almacenamiento, separación
7.202.11	Presencia y uso, restricción
7-202.12	Condiciones de uso
7-203.11	Envases de materiales venenosos o tóxicos, prohibiciones de los envases
7-204.11	Criterios sobre desinfectantes, productos químicos
7-204.12	Criterios sobre los productos químicos para el lavado, tratamiento, almacenamiento y procesamiento de frutas y verduras
7-204.13	Criterios sobre los aditivos para agua de caldera
7-204.14	Criterios sobre los agentes de secado
7-205.11	Criterios sobre contacto incidental con los alimentos, lubricantes
7-206.11	Criterios sobre los pesticidas de uso restringido
7-206.12	Estaciones de cebo para roedores
7-206.13	Polvos de rastreo para el control y seguimiento de plagas
7-207.11	Restricción y almacenamiento, medicamentos
7-207.12	Almacenamiento refrigerado para los medicamentos
7-208.11	Almacenamiento de suministros de primeros auxilios
7-209.11	Almacenamiento de otros artículos de cuidado personal
7-301.11	Separación, exhibición y almacenamiento, abastecimiento y venta al por menor

Conformidad con los procedimientos aprobados

27. Cumplimiento con permisos de desviación, procesos especializados, criterios de envasado de oxígeno reducido o plan HACCP

SÍ/NO Este punto se debe marcar Sí o NO cumple, basado en las observaciones directas de la preparación y el almacenamiento de alimentos, una conversación con la persona a cargo para determinar si hay proceso de alimentos especializados [es decir, alimentos ahumados, alimentos curados, envasado de oxígeno reducido, uso de aditivos de alimentos para que un alimento no sea PHF (alimento TCS), envasado en frío, cocinado al vacío (sous vide), etc.] y la revisión de registros de procedimiento operacional estándar y documentación de HACCP. Este punto se debe marcar SÍ cumple, cuando las observaciones de operaciones de alimentos y una revisión de los registros disponibles indican el cumplimiento con respecto a los procesos de alimentos especializados. Este punto se debe marcar NO cumple, si la inspección revela que se realizan procesos de alimentos especializados que no están aprobados por la autoridad reguladora o que no se realizan de acuerdo con el permiso de desviación aprobado.

N.A. Este punto se puede marcar N.A. si la autoridad reguladora no exige al establecimiento que tenga un permiso de desviación o plan HACCP, no se envasa jugo ni se realiza envasado de oxígeno reducido en el local.

N.O. **No marque** este punto como N.O.

Secciones del código aplicables:

3-404.11	Procesamiento de jugos
3-502.11	Requisito del permiso de desviación
3-502.12	Envasado de oxígeno reducido, criterio
4-204.110(B)	Tanques de moluscos
8-103.12	Conformidad con los procedimientos aprobados
8-201.13	Cuándo se requiere un plan HACCP
8-201.14	Contenidos de un plan HACCP

Buenas prácticas de venta al por menor (GRP)

D. INSTRUCCIONES DE MARCADO PARA CADA BUENA PRÁCTICA DE VENTA AL POR MENOR (GRP) EN EL INFORME DE INSPECCIÓN

Las Buenas prácticas de venta al por menor (GRP, *Good Retail Practices*) son sistemas para controlar las condiciones básicas operacionales y de higiene dentro de una instalación y si no se controlan, podrían ser factores asociados a enfermedades transmitidas por los alimentos al incorporar peligros (biológicos, químicos y físicos) al producto final, *de forma directa o indirecta.* Por ejemplo, equipos en mal estado, como tablas para cortar con cortes o ranuras profundos, dificultan o hacen imposible la limpieza, y por ende, podrían incorporar un peligro bacteriano en los alimentos que entran en contacto con la tabla. Además, al evaluar las GRP, es importante hacer una evaluación general de las condiciones mediante la búsqueda de tendencias con respecto a un incidente aislado y el posible impacto en la salud pública. Por ejemplo, unas cuantas baldosas faltantes en el piso en un área seca pueden o no llegar al nivel de una "infracción"; sin embargo, baldosas faltantes en un área en que los equipos están sujetos a limpieza manual en el lugar, sin el uso de una sistema de limpieza en el lugar (LIS), es decir, mediante el uso de mangueras de presión sobre sierras de cinta, cortadoras o mezcladoras, podría generar las condiciones por medio de las cuales un peligro bacteriano podría ingresar en los equipos para alimentos. Estos puntos generalmente requieren el uso de criterio, y si no se corrigen, la autoridad reguladora debe decidir si estas condiciones llevarían a una posible contaminación.

Las GRP son los métodos utilizados en, o las instalaciones o controles que se usan para, la recepción, la preparación, el almacenamiento, el servicio, el envasado o el mantenimiento de alimentos que están diseñados para garantizar que las condiciones insalubres no lleven a incorporar peligros o sustancias involuntarias en el producto final. La intención de este formulario de inspección es centrar la atención del inspector en los factores que han demostrado estar relacionados con más frecuencia con la causa de enfermedades transmitidas por los alimentos. Debido a que el principal énfasis de una inspección debe estar en los factores de riesgo que causan enfermedades transmitidas por los alimentos y las intervenciones de salud pública que tienen el mayor impacto en la prevención de tales enfermedades, se ha dado menos importancia a las GRP en el formulario de inspección y no se hace una diferenciación entre SÍ, NO, N.A. y N.O. en esta área, con unas pocas excepciones que se indican a continuación. Para marcar la sección GRP ponga una "X" en el cuadro a la izquierda del punto numerado si una de las disposiciones del código bajo ese punto **NO** cumple. Documente cada infracción de la disposición del código para el número del punto en la sección "Observaciones y medidas correctivas" en la segunda página del informe de inspección. Para los puntos marcados **NO** cumple, indique también el **ESTADO DE LA INFRACCIÓN** marcando una **"X"** en el cuadro correspondiente**: COS =** Corregido en el lugar durante la inspección y **R =** Infracción repetida según las mismas instrucciones que se dieron en la sección Factores de riesgo. Las referencias a las disposiciones correspondientes del Código de alimentos que se pueden asignar bajo cada punto de GRP numerado se indican en la Guía 3-B.

Nota: Los puntos 30, 32 y 33 permiten tres o cuatro opciones de marcado. En el punto 30 se puede marcar SÍ, NO o N.A., y en los puntos 32 y 33 SÍ, NO, N.A. o N.O. Para marcar en la sección GRP coloque una "A" en el cuadro a la izquierda del punto numerado si la disposición del código bajo ese punto **no se aplica** o una "O" para **no observado**.

E. OBSERVACIONES DE TEMPERATURA

Artículo/ubicación Registre el nombre común del alimento además de la condición, el proceso y la ubicación del alimento en el tiempo de monitoreo, por ejemplo, mantenimiento en caliente, refrigerador, mesa de preparación. Se deben documentar las temperaturas que cumplen y las que no cumplen. Si no hay suficiente espacios para la cantidad de temperaturas tomadas, registre las temperaturas adicionales en la sección "Observaciones y acciones correctivas" del informe de inspección.

Temperatura de los alimentos	Registre la temperatura indicada en el termómetro del inspector. Especifique la medición en °F o °C. *(Nota: Los dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos que están graduados sólo en Fahrenheit deben ser exactos en ±2 °F en el rango de uso previsto. Los dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos que se gradúan sólo en Celsius o que tienen doble graduación, en Celsius y en Fahrenheit, deben ser exactos en ±1 °C en el rango de uso previsto.*

F. OBSERVACIONES Y MEDIDAS CORRECTIVAS

Incluya aquí las descripciones específicas de las infracciones observadas y registradas en las casillas de la sección Factores de riesgo e intervenciones y de Buenas prácticas de venta al por menor. También incluya las medidas correctivas para las infracciones y las temperaturas observadas si no hay espacio suficiente en la sección asignada para los registros de temperatura.

G. BLOQUE PARA FIRMAS

Persona a cargo	La persona a cargo es el individuo presente en un establecimiento de alimentos que es responsable del funcionamiento al momento de la inspección.
Inspector	El Inspector es la persona que realiza la inspección.
Fecha	La fecha en que se realiza la inspección.
Seguimiento	La determinación de si realizar una reinspección u otra medida de cumplimiento.
Fecha de seguimiento	La fecha en que se realizará la inspección de seguimiento.

Alimentos y agua seguros

28. Huevos pasteurizados utilizados cuando se exige
Algunos platos del menú utilizan huevos como ingrediente en la preparación de alimentos listos para su consumo, como la ensalada César, salsa holandesa, etc. Esto se comprueba mediante una conversación con la persona a cargo y los empleados que manipulan alimentos sobre la sustitución de productos derivados del huevo pasteurizados por huevos crudos en alimentos poco cocidos, a menos que se permita según 3-401.11(D)(2).

Secciones del código aplicables:
3-302.13 Huevos pasteurizados sustituidos por huevos crudos para ciertas recetas

29. Agua y hielo de fuente aprobada
Hay dos tipos de sistemas: Sistema público de agua o sistema no público de agua. Independientemente de su fuente, debe cumplir con los estándares sobre agua potable establecidos por la EPA y los estándares estatales sobre calidad del agua potable aplicables. Si se utiliza un sistema no público como agua potable, se tomarán muestras o se evaluará el agua como mínimo una vez al año y se conservarán los registros archivados en el establecimiento de alimentos o según los reglamentos estatales. Se deben considerar los recipientes de suministro, las tuberías, las mangueras, etc. conectados a la fuente APROBADA cuando se ponga a disposición agua para establecimientos de alimentos móviles y/o temporales sin un suministro permanente.

Secciones del código aplicables:
3-202.16 Hielo
5-101.11 Fuente de sistema aprobado
5-102.11 Estándares de calidad
5-102.12 Agua no apta para el consumo
5-102.13 Muestreo
5-102.14 Informe de muestras
5-104.12 Suministro alternativo de agua

30. Permiso de desviación para métodos de procesamiento especializados
Cuando un establecimiento de alimentos desea apartarse de un requisito en el código, utiliza métodos de procesamiento especializado, según se especifica en § 3-502.11 como ahumar alimentos para su preservación, curar alimentos, etc., se debe obtener primero un permiso de desviación de la autoridad reguladora. También se puede exigir un plan HACCP como se indica en 8-201.13(A) como parte de la solicitud de permiso de desviación.

N.A. Este punto se debe marcar N.A. (no se aplica), si el establecimiento no participa en un método de procesamiento especializado, otra operación que requiere un permiso de desviación y un plan HACCP o un proceso o método de procesamiento determinado por la autoridad reguladora para exigir un plan de desviación y un plan HACCP.

Secciones del código aplicables:
8-103.11 Documentación de los permisos de desviación y justificación propuestos

Control de la temperatura de los alimentos

31. Métodos de enfriamiento apropiados; equipos suficientes para el control de la temperatura
Se debe determinar primero si el enfriamiento de alimentos es parte del paso de procesamiento. Para evaluar si los métodos utilizados para facilitar los criterios de enfriamiento especificados según § 3-501.14, una conversación con la persona a cargo debe respaldar las observaciones reales del enfriamiento de los alimentos. Deben haber suficientes equipos con una capacidad suficiente utilizada para el enfriamiento, calentamiento y o mantenimiento en caliente y frío de los alimentos que requieren control de la temperatura como se especifica en el Capítulo 3 para satisfacer las demandas de la operación. Las observaciones deben respaldar la determinación del estado de cumplimiento. Los alimentos congelados son sólidos al tacto.

Secciones del código aplicables:
3-501.11 Alimentos congelados
3-501.15 Métodos de enfriamiento
4-301.11 Equipos de capacidades de enfriamiento, calentamiento y mantenimiento

32. Los alimentos de origen vegetal se cocinan de forma adecuada para el mantenimiento en caliente
Para determinar el cumplimiento, se deben realizar observaciones con mediciones de la temperatura real de cocción.

N.A. Este punto se debe marcar N.A. si las verduras y frutas **no** se cocinan para mantenimiento en caliente en el establecimiento.
N.O. Este punto se puede marcar N.O. (no observado), cuando los alimentos de origen vegetal se cocinan para mantenimiento en caliente, pero no están disponibles para su observación durante la inspección.

Secciones del código aplicables:
3-401.13 Cocción de alimentos de origen vegetal para el mantenimiento en caliente

33. Métodos de descongelación aprobados utilizados
Observar y después obtener una comprensión de los métodos de descongelación del establecimiento ayudará a determinar si existe una infracción de los métodos de descongelación aprobados según § 3-501.13 además del nivel de riesgo impuesto. Tenga presente que diversos productos alimentarios especialmente los destinados para la freidora con frecuencia se descongelan lentamente (no la descongelación normal) antes de cocerlos.

Secciones del código aplicables:
3-501.12 Descongelación lenta de los alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos)
3-501.13 Descongelación

N.A. Este punto se puede marcar N.A. si los alimentos PHF/TCS **no** se descongelan.
N.O. Este punto se puede marcar N.O. si este alimento se descongela, pero no se observó descongelación durante la inspección.

34. Suministro y precisión de los termómetros
Los termómetros brindan un medio para evaluar un control administrativo activo de las temperaturas de alimentos PHF/TCS. Determine el cumplimiento mediante la observación de la ubicación de almacenamiento en uso y comprobando la graduación de los dispositivos de medición de la temperatura en el rango de uso para medir las temperaturas de los alimentos, el agua o el ambiente. Los termómetros para alimentos se deben calibrar con frecuencia con el fin de garantizar la precisión. Los termómetros para alimentos deben ser accesibles para el uso de los empleados y tener un tamaño de sonda adecuado para el alimento.

Secciones del código aplicables:
4-203.11 Precisión de los dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos
4-203.12 Precisión de los dispositivos de medición de la temperatura ambiente y del agua
4-204-112 Funcionalidad de los dispositivos de medición de la temperatura
4-302.12 Dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos
4-502.11(B) Buenas condiciones y calibración

Identificación de los alimentos

35. Alimentos etiquetados correctamente; envase original
Alimentos envasados deben cumplir con las leyes de etiquetado específicas. Los alimentos envasados dentro del establecimiento de alimentos también deben cumplir las leyes de etiquetado correspondientes, teniendo en cuenta la precisión y que no sea engañoso. Además, todos los principales alérgenos alimentarios, si están presentes, se deben declarar con precisión en el envase. Los envases de trabajo y los alimentos a granel retirados de su envase original requieren algún nivel de evaluación en cuanto al grado de reconocimiento del alimento sin etiquetado mediante su nombre común. Los moluscos y los alimentos PHF/TCS expendidos se deben evaluar específicamente basados en su envase específico y requisitos de etiquetado.

Secciones del código aplicables:
3-202.17 Envasado e identificación de moluscos desbullados
3-203.11 Envase original de los moluscos
3-302.12 Identificación con los nombres comunes de los alimentos en los envases de almacenamiento
3-305.13 Envase original de alimentos potencialmente peligrosos expendidos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos)

3-601.11 Estándares de Identidad
3-601.12 Presentación de forma honesta
3-602.11 Etiquetado de alimentos
3-602.12 Otro tipo de información

Prevención de la contaminación de los alimentos

36. Insectos, roedores y animales no presentes
Se realiza una evaluación mediante la observación y conversación con la persona a cargo de las medidas adoptadas para controlar la presencia de plagas en el establecimiento de alimentos, incluida la eliminación de los puntos de entrada y áreas de refugio y la eliminación de plagas y pruebas de ellas. No se deben ubicar dispositivos de captura de insectos sobre las áreas de preparación de los alimentos.

Secciones del código aplicables:
2-403.11 Prohibición de manipulación, animales
6-202.13 Dispositivos de control de plagas, diseño e instalación
6-202.15 Aperturas externas protegidas.
6-202.16 Barrera protectora de muros y techos exteriores
6-501.111 Control de plagas
6-501.112 Retiro de aves, insectos, roedores y otras plagas muertos o atrapados
6-501.115 Prohibición de animales

37. Prevención de la contaminación durante la preparación, almacenamiento y exhibición de los alimentos
Es necesaria la observación y la comprensión del flujo de los alimentos desde el punto de recepción hasta el punto de venta, servicio o distribución para determinar si existe una infracción. Los alimentos están sujetos a fuentes directas e indirectas de contaminación en el establecimiento. Las fuentes pueden estar relacionadas con el entorno de trabajo, el envasado, la cantidad, la suficiencia de las instalaciones de almacenamiento y la exposición de alimentos en exhibición a la contaminación (es decir, barras de ensaladas).

Secciones del código aplicables:
3-202.19 Condición de los mariscos con concha
3-303.11 Prohibición de utilizar como ingrediente el hielo usado como refrigerante exterior
3-303.12 Almacenamiento o exhibición de alimentos en contacto con agua o hielo
3-304.13 Limitaciones de uso de mantelería y servilletas
3-305.11 Prevención de la contaminación proveniente de los locales en el almacenamiento de alimentos
3-305.12 Áreas prohibidas para el almacenamiento de alimentos
3-305.14 Preparación de alimentos
3-306.11 Prevención de la contaminación por los consumidores en la exhibición de alimentos
3-306.12 Protección de condimentos
3-306.13(B) y (C) Operaciones de autoservicio del consumidor
3-307.11 Fuentes de contaminación diversas
6-404.11 Separación y ubicación de la mercadería deteriorada

38. Higiene personal

Se debe realizar la observación del personal de la instalación en cuanto a ropa exterior limpia, sujetadores para el cabello eficaces, joyas prohibidas y la condición o protección de las uñas.

Secciones del código aplicables:
2-302.11 Mantenimiento de las uñas
2-303.11 Prohibición de joyas
2-304.11 Condición de limpieza de la ropa exterior
2-402.11 Eficacia de los sujetadores para el cabello

39. Trapos de limpieza; uso y almacenamiento correctos

Se deben utilizar trapos de limpieza para un propósito designado y de forma correcta. Cuando se almacenan en una solución, esta debe estar razonablemente limpia y mantenerse en la concentración de desinfectante correcta (§4-501.114). Las soluciones que superen las concentraciones de desinfectantes recomendadas se deberían marcar en el Formulario de inspección bajo el punto 26, Identificación, almacenamiento y utilización correctos de sustancias tóxicas. Las esponjas, si están presentes, no se deben utilizar en contacto con superficies que tienen contacto con los alimentos limpias o desinfectadas.

Secciones del código aplicables:
3-304.14 Limitaciones de uso de trapos de limpieza
4-101.16 Limitaciones de uso de esponjas
4-901.12 Lugar para el secado al aire de los trapos de limpieza

40. Lavado de frutas y verduras

Se permiten sustancias químicas para el lavado de frutas y verduras junto con el lavado en agua solamente. Las frutas y verduras crudas se deben lavar antes de su preparación u ofrecer como alimentos listos para su consumo. Conversaciones con la persona a cargo y los empleados que manipulan alimentos ayudarán a determinar las prácticas del establecimiento.

Secciones del código aplicables:
3-302.15 Lavado de frutas y verduras
7-204.12 Criterios sobre los productos químicos para el lavado, tratamiento, almacenamiento y procesamiento de frutas y verduras

41. Almacenamiento correcto de los utensilios en uso
Basados en el tipo de operación, existe una serie de métodos disponibles para el almacenamiento de utensilios en uso durante pausas en la preparación o despacho de alimentos, como en los alimentos, limpios y protegidos o bajo agua corriente, para prevenir el crecimiento bacteriano. Si se almacena en un recipiente de agua, la temperatura del agua debe estar como mínimo a 135 °F. Los utensilios en uso no se pueden almacenar en desinfectantes químicos o en hielo entre usos. Los cucharones para hielo se pueden almacenar con las asas hacia arriba en un depósito de hielo, excepto en una máquina de hielo.

Secciones del código aplicables:
3-304.12 Almacenamiento entre usos de utensilios en uso

42. Utensilios, equipos y mantelería correctamente almacenados, secados y manipulados
Se realiza una evaluación de las prácticas de almacenamiento y manipulación generales de equipos y utensilios limpios, como la vajilla ubicada en las diversas áreas dentro de un establecimiento, incluido el sótano, estación de espera y comedor. Los equipos se deben secar al aire antes de almacenarlos y la mantelería se debe limpiar y almacenar correctamente.

Secciones del código aplicables:
4-801.11 Mantelería limpia
4-802.11 Especificaciones de la frecuencia de lavado y planchado
4-803.11 Almacenamiento de mantelería sucia
4-803.12 Lavado mecánico
4-901.11 Secado al aire requerido para los equipos y utensilios
4-903.11(A), (B) y (D) Almacenamiento de equipos, utensilios, mantelería y artículos desechables
4-903.12 Prohibiciones
4-904.11 Prevención de la contaminación de artículos de cocina y vajilla
4-904.12 Vajilla sucia y limpia
4-904.13 Vajilla colocada previamente

43. Almacenamiento y uso correctos de artículos desechables
Estos artículos no están diseñados para que los limpien y reutilicen; por lo tanto, se deben almacenar y proteger correctamente para prevenir una posible contaminación. Los establecimientos de alimentos sin instalaciones para la limpieza y la desinfección de artículos de cocina y vajilla solamente deben proporcionar artículos desechables.

Secciones del código aplicables:
4-502.12 Uso exigido de artículos y servicios desechables
4-502.13 Límites de uso de artículos y servicios desechables
4-502.14 Limitaciones de uso de conchas
4-903.11(A) y (C) Almacenamiento de equipos, utensilios, mantelería y artículos desechables
4-903.12 Prohibiciones
4-904.11 Prevención de la contaminación de artículos de cocina y vajilla

44. Uso correcto de guantes
Es necesaria la observación de las actividades de preparación de los alimentos y el uso de guantes de los empleados que manipulan alimentos. Debe haber una conversación con la persona a cargo sobre cómo se utilizan los guantes, si corresponde, en las actividades de preparación de alimentos. Los guantes pueden actuar como fuente de contaminación cruzada si se usan indebidamente.

Secciones del código aplicables:
3-304.15(B)-(D) Limitaciones de uso de guantes

Utensilios, equipos y máquinas expendedoras

45. Alimentos y superficies lavables que no tienen contacto con los alimentos, correctamente diseñadas, construidas y utilizadas

Los equipos y utensilios deben estar correctamente diseñados y construidos y en buenas condiciones. La instalación correcta y la ubicación de los equipos en el establecimiento de alimentos son factores importantes que se deben considerar para la facilidad de la limpieza con el fin de prevenir la acumulación de residuos y la atracción de insectos y roedores. Los componentes de una máquina expendedora deben estar correctamente diseñados para facilitar la limpieza y proteger los productos alimentarios (por ejemplo, equipados con control de apagado automático, etc.) de una posible contaminación. Los equipos se deben utilizar correctamente y estar ajustados correctamente, como los termómetros para alimentos calibrados.

Secciones del código aplicables:

3-304.16	Uso de vajilla limpia para segundas porciones y rellenados
3-304.17	Rellenado de retornables
4-101.11	Características de materiales para la construcción y reparación
4-101.12	Limitaciones de uso de hierro fundido
4-101.13	Limitaciones de uso de plomo
4-101.14	Limitaciones de uso de cobre
4-101.15	Limitaciones de uso de metales galvanizados
4-101.17	Limitaciones de uso de madera
4-101.18	Limitaciones de uso de recubrimientos antiadherentes
4-101.19	Superficies que no tienen contacto con los alimentos
4-102.11	Características de los artículos desechables
4-201.11	Durabilidad y resistencia de equipos y utensilios
4-201.12	Dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos
4-202.11	Limpieza de las superficies que tienen contacto con los alimentos
4-202.12	Equipo de LIS
4-202.13	Limitaciones de uso de roscas en “V” aguda
4-202.14	Equipos para filtrar aceite caliente
4-202.15	Abrelatas
4-202.16	Superficies que no tienen contacto con los alimentos
4-202.17	Placas desmontables de protección contra el roce de los pies
4-204.12	Aberturas, cierres y deflectores de los equipos
4-204.13	Protección de equipos dispensadores y alimentos
4-204.14	Plataforma de cierre de la máquina expendedora
4-204.15	Cojinetes y cajas de cambio a prueba de filtraciones
4-204.16	Separación de las tuberías de las bebidas
4-204.17	Separación de drenajes de unidades de hielo
4-204.18	Separación de la unidad condensadora
4-204.19	Abrelatas en máquinas expendedoras
4-204.110(A)	Tanques de moluscos
4-204.111	Apagado automático de máquinas expendedoras
4-204.121	Desechos líquidos en las máquinas expendedoras
4-204.122	Movilidad de los aparatos transportadores de lotes
4-204.123	Puertas y aberturas de las máquinas expendedoras
4-302.11	Utensilios para las operaciones de autoservicio del consumidor
4-401.11	Prevención de la contaminación en equipos, lavadoras y secadoras de ropa y gabinetes de almacenamiento, ubicación

4-402.11 Instalación, espacio o sellado de equipos fijos
4-402.12 Elevación o sellado de equipos fijos
4-501.11 Buenas condiciones y ajustes apropiados de los equipos
4-501.12 Superficies de corte
4-501.13 Hornos microondas
4-502.11(A) y (C) Buenas condiciones y calibración de utensilios y dispositivos de medición de la temperatura y la presión
4-603.11 Métodos de limpieza en seco
4-603.17 Lavado para rellenado de retornables
4-902.11 Lubricación y reensamblaje de superficies que tienen contacto con los alimentos
4-902.12 Lubricación y reensamblaje de equipos

46. Instalaciones para lavado de utensilios instaladas, mantenidas, utilizadas y tiras de pruebas
Debe haber suficientes instalaciones para el lavado de utensilios utilizadas para la limpieza y desinfección de las superficies que tienen contacto con los alimentos, incluida la disponibilidad de medios para controlar su uso y la eficacia de la desinfección. Se realiza la observación de los métodos manual y mecánico de lavado de utensilios para evaluar el procedimiento de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios.

Secciones del código aplicables:
4-203.13 Dispositivos de medición de la presión de equipos de lavado mecánico
4-204.113 Especificaciones del funcionamiento de la placa de datos de las máquinas lavavajillas
4-204.114 Deflectores internos en las máquinas lavavajillas
4-204.115 Dispositivos de medición de temperatura en las máquinas lavavajillas
4-204.116 Cestas, calentadores y equipos para el lavado manual de utensilios
4-204.117 Dispensador automático de detergentes y desinfectantes en las máquinas lavavajillas
4-204.118 Dispositivo de presión de flujo en las máquinas lavavajillas
4-204.119 Autodrenaje de los fregaderos y escurrideros
4-204.120 Drenaje en los compartimientos de los equipos
4-301.12 Requerimientos de los compartimientos de los fregaderos para el lavado manual de utensilios
4-301.13 Escurrideros
4-302.13 Dispositivos de medición de la temperatura para el lavado manual de utensilios
4-302.14 Soluciones desinfectantes, dispositivos de pruebas
4-501.14 Frecuencia de limpieza para equipos de lavado de utensilios
4-501.15 Instrucciones de funcionamiento del fabricante para máquinas lavavajillas
4-501.16 Limitaciones de uso de fregaderos para el lavado de utensilios
4-501.17 Agentes de limpieza para equipos de lavado de utensilios
4-501.18 Soluciones limpias para equipos de lavado de utensilios
4-501.19 Temperatura de la solución de lavado para equipos manuales de lavado de utensilios
4-501.110 Temperatura de la solución de lavado para equipos mecánicos de lavado de utensilios
4-501.116 Determinación de la concentración del desinfectante químico para equipos de lavado de utensilios
4-603.12 Prelavado
4-603.13 Cargas de artículos sucios en las máquinas lavavajillas
4-603.14 Lavado con agua
4-603.15 Procedimientos para los equipos alternativos de lavado de vajilla manual
4-603.16 Procedimientos de enjuague

47. Superficies limpias que no tienen contacto con los alimentos.
Se deben realizar observaciones para determinar si la frecuencia de la limpieza es adecuada para prevenir la acumulación de suciedad en superficies que no tienen contacto con los alimentos.

Secciones del código aplicables:
4-601.11 (B) y (C) Superficies de equipos que tienen y no tienen contacto con los alimentos y utensilios
4-602.13 Superficies que no tienen contacto con los alimentos

Instalaciones físicas

48. Disponibilidad de agua fría y caliente con una presión adecuada.
Independientemente del sistema de suministro, la distribución del agua al establecimiento debe ser protegida y operada de acuerdo con la ley. Se debe mantener una presión adecuada en todos los accesorios durante los momentos de mayor demanda e incluso se debe tener la capacidad de proveer agua caliente durante los momentos de mayor demanda de agua caliente.

Secciones del código aplicables:
5-103.11 Capacidad, cantidad y disponibilidad
5-103.12 Presión
5-104.11 Distribución, entrega y retención

49. Instalaciones sanitarias, dispositivos de reflujo adecuados.
Para poder determinar si existe una infracción es necesario observar la instalación y mantenimiento de un sistema sanitario aprobado; por ejemplo, equipos y dispositivos conectados al suministro de agua potable. Se realiza una evaluación de los planos del establecimiento y del sistema de distribución de agua para determinar si existen puntos en el suministro de agua potable que pudiesen estar sujetos a la contaminación o en mal estado.

Secciones del código aplicables:
5-101.12 Purga y desinfección del sistema
5-201.11 Materiales aprobados
5-202.11 Sistema y accesorios lavables aprobados
5-202.13 Espacio libre de prevención de reflujo
5-202.14 Dispositivo de prevención de reflujo de diseño estándar
5-202.15 Diseño del dispositivo acondicionador
5-203.13 Fregaderos de servicio
5-203.14 Dispositivo de prevención de reflujo en casos necesarios
5-203.15 Dispositivo de prevención de reflujo Carbonatador
5-204.12 Ubicación del dispositivo de prevención de reflujo
5-204.13 Ubicación del dispositivo acondicionador
5-205.12 Prohibición de una conexión cruzada
5-205.13 Programación de una inspección y mantenimiento de un dispositivo del sistema de agua
5-205.14 Limpieza del depósito de agua de los dispositivos de nebulización
5-205.15 Mantenimiento del sistema en buenas condiciones
5-301.11 Materiales aprobados, tanque de agua portátil y tanque de agua para establecimientos de alimentos móviles
5-302.11 Inclinación hacia el desagüe de un sistema cerrado
5-302.12 Protección y seguridad del puerto de inspección y limpieza
5-302.13 Limitaciones de uso de roscas en “V” aguda
5-302.14 Protección del conducto de ventilación del tanque

5-302.15	Inclinación de la conexión de entrada y salida para el desagüe
5-302.16	Construcción e identificación de manguera
5-303.11	Filtro para aire comprimido
5-303.12	Cubierta o dispositivo protector
5-303.13	Entrada del tanque del establecimiento de alimentos móvil
5-304.11	Operación y mantenimiento de la purga y desinfección del sistema
5-304.12	Prevención de reflujo al usar una bomba o mangueras
5-304.13	Protección de la conexión de entrada, salida y manguera
5-304.14	Dedicación del tanque, bomba y mangueras

50. Eliminación adecuada del agua de desecho y las aguas residuales.
Existen dos tipos de sistemas: planta de tratamiento pública de aguas residuales y un sistema individual de eliminación de las aguas residuales. Las observaciones del sistema general de aguas residuales son necesarias para determinar si existe una infracción. Las indicaciones de que un sistema no está funcionando de manera adecuada pueden incluir el reflujo de aguas residuales en el establecimiento o en el exterior en el suelo. El goteo del condensado y otros desechos no residuales deben ser drenados por medio de un sistema de acuerdo a la LEY y, de ser necesario, se debe instalar un sistema de prevención de reflujo entre el sistema de aguas residuales y el drenaje de los equipos que mantienen alimentos o utensilios. También se debe evaluar la capacidad y el mantenimiento de los tanques de acopio móviles de aguas residuales.

Secciones del código aplicables:

5-401.11	Capacidad y drenaje
5-402.11	Prevención de reflujo
5-402.12	Interceptor de grasa
5-402.13	Transporte de aguas residuales
5-402.14	Eliminación de los desechos en los establecimientos de alimentos móviles
5-402.15	Purga de tanque de acopio de desechos
5-403.11	Sistema aprobado de eliminación de las aguas residuales
5-403.12	Otros desechos líquidos y agua de lluvia

51. Baños: Debidamente construidos, abastecidos y limpios
Un baño debe ser evaluado para determinar si: atrae a insectos, si el número de accesorios es el adecuado, si se proporciona papel higiénico y un basurero con tapa (sólo en el baño de mujeres); si se mantiene la limpieza de los accesorios y si la puerta es de cierre automático para prevenir la recontaminación de las manos.

Secciones del código aplicables:

5-203.12	Inodoros y urinarios
5-501.17	Receptáculos con tapas para los baños
6-202.14	Baños cerrados
6-302.11	Disponibilidad de papel higiénico
6-402.11	Ubicado de forma práctica
6-501.18	Limpieza de accesorios de instalaciones sanitarias
6-501.19	Cierre de puertas de los baños

52. Eliminación adecuada de la basura y los desechos, mantenimiento de las instalaciones
Es necesario realizar una evaluación de los receptáculos y el mantenimiento de las áreas de recolección y eliminación de desechos para poder determinar si existe una infracción. Debido a que las áreas de desechos pueden albergar insectos y plagas, y crear un perjuicio para la salud pública, se debe poner especial atención al mantenimiento del área y las instalaciones para desechos.

Secciones del código aplicables:

5-501.11	Superficies de almacenaje al exterior
5-501.12	Recintos externos
5-501.13	Receptáculos
5-501.14	Receptáculos en máquinas expendedoras
5-501.15	Receptáculos al exterior
5-501.16	Capacidad y disponibilidad de las áreas, cuartos y receptáculos de almacenamiento
5-501.18	Artículos e implementos de limpieza
5-501.19	Ubicación de las áreas de almacenamiento, máquinas recolectoras de botellas, receptáculos y contenedores de desechos.
5-501.110	Almacenamiento de basura, reciclables y retornables
5-501.111	Buenas condiciones de las áreas, recintos y receptáculos
5-501.112	Prohibiciones del almacenamiento al exterior
5-501.113	Receptáculos con tapas
5-501.114	Uso de tapón de desagüe
5-501.115	Mantenimiento de áreas y recintos de basura
5-501.116	Receptáculos de limpieza
5-502.11	Frecuencia de eliminación
5-502.12	Receptáculos o vehículos
5-503.11	Instalación comunitaria o individual
6-202.110	Áreas al aire libre para basura con bordillo y en pendiente para drenar

53. Mantención y limpieza de Instalaciones físicas instaladas.

Se realiza observaciones de las condiciones o prácticas generales del establecimiento físico (por ejemplo, el mantenimiento y condiciones de los materiales usados). Es importante realizar una evaluación general de las condiciones de las instalaciones físicas para determinar el nivel de cumplimiento y el potencial impacto sobre la salud pública si las exigencias no se cumplen. En esta sección se trata el almacenamiento de herramientas de mantenimiento, el uso de las instalaciones de lavandería, si corresponde, y la separación de habitaciones y dormitorios.

Secciones del código aplicables:

4-301.15	Lavadoras y secadoras
4-401.11(C)	Prevención de la contaminación en equipos, lavadoras y secadoras de ropa, y gabinetes de almacenamiento
4-803.13	Uso de las instalaciones de lavandería
6-101.11	Características de superficie de las áreas al interior
6-102.11	Características de superficie de las áreas al exterior
6-201.11	Limpieza de pisos, muros y cielos rasos
6-201.12	Pisos, muros y cielos rasos, canalización de servicios públicos
6-201.13	Uniones de piso y de muro, cóncavas y unidas o selladas
6-201.14	Restricciones e instalación de alfombras
6-201.15	Cubiertas para pisos, esteras y tarimas
6-201.16	Coberturas y recubrimientos para muros y cielos rasos
6-201.17	Accesorios para muros y cielos rasos
6-201.18	Puntales, viguetas y vigas para muros y cielos rasos
6-202.17	Áreas al aire libre de expendio de alimentos con protección de techo.
6-202.18	Áreas al aire libre de mantenimiento con protección de techo.
6-202.19	Áreas al aire libre peatonales y para vehículos en pendiente para drenar
6-202.111	Prohibición del uso de casas particulares y habitaciones o dormitorios
6-202.112	Separación de habitaciones y dormitorios

6-501.11	Reparación de instalaciones, estructuras, anexos y accesorios: métodos
6-501.12	Frecuencia y restricciones de limpieza
6-501.13	Métodos sin polvo para la limpieza de pisos
6-501.15	Prevención de la contaminación por herramientas de mantenimiento de la limpieza
6-501.16	Secado de trapeadores
6-501.17	Limitaciones de uso de materiales absorbentes en los pisos
6-501.113	Almacenamiento de herramientas de mantenimiento
6-501.114	Mantenimiento de los locales, artículos innecesarios y basura

54. Ventilación e iluminación adecuadas, se usan las áreas designadas
Se debe realizar observaciones para asegurarse de que la ventilación está previniendo de manera adecuada la acumulación de condensación, y la posible contaminación de los alimentos y del entorno que lo rodea con grasa y otra suciedad; así mismo se debe asegurar de que las luces tengan una intensidad de luz adecuada y que las pertenencias del personal estén adecuadamente almacenadas para mantener la limpieza y desinfección de las instalaciones y para proteger tanto los alimentos como los equipos.

Secciones del código aplicables:

4-202.18	Filtros de sistemas de ventilación por medio de campanas
4-204.11	Prevención del goteo en sistemas de ventilación por medio de campanas
4-301.14	Eficacia de los sistemas de campanas de ventilación
6-202.11	Bombillas con cubiertas protectoras
6-202.12	Conductos de calefacción, ventilación y aire acondicionado
6-303.11	Intensidad de iluminación
6-304.11	Ventilación mecánica
6-305.11	Designación de vestidores y casilleros
6-403.11	Áreas designadas: dependencias de empleados para comer, beber y fumar
6-501.14	Limpieza de sistemas de ventilación y prohibición de perjuicio y descarga
6-501.110	Uso de vestidores y casilleros

Cuadro 4-A

Cuadro de resumen de temperaturas mínimas de cocción y tiempos de mantenimiento, que indica el Capítulo 3

Alimentos	Temperatura mínima	Tiempo de mantenimiento mínimo a temperatura especificada
Huevos crudos preparados para servicio inmediato **Animales de caza criados con fines comerciales y especies exóticas de animales de caza** **Pescado, Cerdo y Carne** no especificados en este cuadro o en 3-401.11 (B).	**63 ºC (145 ºF)**	**15 segundos**
Huevos crudos no preparados para servicio inmediato **Carne triturada de animales de caza criados con fines comerciales y especies exóticas de animales de caza** **Pescado y carne triturados** **Carnes inyectadas** **Carnes ablandadas mecánicamente**	70 ºC (158 ºF) **68 ºC (155 ºF)** 66 ºC (150 ºF) 63 ºC (145 ºF)	< 1 segundo < 1 segundo **15 segundos** 1 minuto 3 minutos
Carne de ave **Balut** **Pescado relleno, carne rellena;** **Pasta rellena;** **ave rellena, ratites rellenas** **Relleno que contenga pescado, carne, carne de ave o ratites** **Animales de caza salvajes**	**74 ºC (165 ºF)**	**15 segundos**
Alimentos cocidos en horno microondas	**74 ºC (165 ºF)**	**y mantener durante 2 minutos una vez retirado del horno microondas**

Cuadro 4-B

Cuadro de resumen de temperaturas mínimas de cocción y tiempos de mantenimiento, que indica el Capítulo 3 para el recalentamiento. Alimentos para mantenimiento en caliente

Alimentos	Temperatura mínima	Tiempo de mantenimiento mínimo a temperatura especificada	Tiempo máximo para alcanzar temperatura mínima
3-403.11 (A) y (D) Alimento cocido, enfriado y recalentado	74 ºC (165 ºF)	15 segundos	2 horas
3-403.11 (B) y (D) Alimento recalentado en un horno microondas	74 ºC (165 ºF)	y mantenga por 2 minutos después de recalentar	2 horas
3-403.11(C) y (D) Alimentos obtenidos de un contenedor herméticamente sellado de proceso comercial o envase intacto	57 ^{o}C (135 ^{o}F)	Tiempo no especificado	2 horas
3-403.11 (E) Porciones de carne asada no cortadas cocidas como se especifica según 3-403.11(B)	Los mismos parámetros de horno y las condiciones mínimas de tiempo y temperatura especificadas según 3401.11(B)		No corresponde
	O		
	Las condiciones mínimas y máximas de tiempo y temperatura enumerados en este cuadro para 3403.11(A) y (D).		

Cuadro 4-C Cuadro de resumen: Alimento listo para su consumo potencialmente peligroso (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos) Marcado de fecha § 3-501.17(A), (E) y Eliminación § 3-501.18

"SI" → **"ENTONCES"**

(A) o (B) Preparado in situ y mantenido >24 horas, o apertura de envase comercial → a ≤ 41 °F por ≤ 7 días

o

(A) o (B) Sacado del refrigerador → a ≤ 41°F 7 días, menos*

Tiempo desde preparación o apertura de envase comercial hasta congelamiento.

Ejemplo: La mañana del 1 de octubre, se cocinó un pollo, luego se enfrió, se refrigeró durante 2 días a una temperatura de 41 °F y luego se congeló. Si el pollo se descongela el 10 de octubre el alimento se debe consumir o ser desechado a más tardar el 14 de octubre a la medianoche.

Fecha	Vida útil (días)	Acción
1 de octubre	1	cocinar/enfriar
2 de octubre	2	mantener en frío a 41 °F
3 de octubre		congelamiento
10 de octubre	3	Descongelar hasta 41 °F
11 de octubre	4	mantener en frío
12 de octubre	5	mantener en frío
13 de octubre	6	mantener en frío
14 de octubre	7	consumir o desechar

Cuadro 4-D
Código matriz de la FDA para establecimientos de alimentos móviles

Esta tabla es una revisión de planes y una guía de inspección para los establecimientos de alimentos móviles que se basa en el menú y la operación de la unidad móvil. Existen distintos tipo de unidades móviles desde carretas hasta vehículos de preparación y distribución de alimentos.

Para utilizar la tabla, lea las columnas basadas en el menú y la operación en uso. Por ejemplo, si solamente se sirve alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos) previamente envasados, entonces corresponde aplicar los requisitos enumerados en **Menú de alimentos potencialmente peligroso (alimentos TCS): Previamente envasados**. Asimismo, si los alimentos que no son potencialmente peligrosos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos) se preparan en el lugar, entonces corresponde aplicar los requisitos enumerados en **Menú de alimentos no potencialmente peligroso (alimentos TCS): Preparación de alimentos**. Se debe tener en cuenta que si el establecimiento de alimentos móvil dispone para la venta a consumidores alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos) tanto previamente envasados como preparados en el lugar entonces corresponde aplicar los requisitos más estrictos de la columna M**enú de alimentos potencialmente peligrosos (alimentos (TCS): Preparación de alimentos.**

Es importante recordar que las unidades móviles también pueden estar sujetas a todas las disposiciones del Código de alimentos que corresponden a los establecimientos de alimentos. Consulte la autoridad reguladora local para obtener los requisitos locales específicos.

La decisión de las autoridades reguladoras locales de exigir servicios de apoyo auxiliares como un área para comestibles o de servicio, se deberá basar en el menú el tipo de operación y la disponibilidad de equipos en el lugar.

NOTA: La definición de “establecimiento de alimentos" del Código de alimentos no incluye los establecimientos que solamente ofrecen alimentos previamente envasados que no son potencialmente peligrosos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos).

MATRIZ DEL CÓDIGO DE ALIMENTOS DE LA FDA PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS MÓVILES			
Código de alimentos	***Menú de alimentos potencialmente peligrosos (alimentos TCS)***		***Menú de alimentos no potencialmente peligrosos (alimentos TCS)***
Áreas y Capítulos	*Preparación de alimentos*	*Previamente envasados*	*Preparación de alimentos*
Personal	Secciones aplicables de las partes 2-2 a 2-4 5-203.11(C)	Secciones aplicables de las partes 2-2 a 2-4 5-203.11(C)	Secciones aplicables de las partes 2-2 a 2-4 5-203.11(C)
Alimentos	3-101.11 3-201.11-.16 3-202.16; Secciones aplicables de las partes 3-3; 3-501.16. 3-501.18(A)	3-101.11 3-201.11-.16 3-303.12(A) 3-501.16 3-305.11, 3-305.12 (aplicable a Área de servicio o para comestibles)	3-101.11; 3-201.11 3-202.16; Secciones aplicables a las partes 3-3
Requisitos de temperatura	3-202.11; Secciones aplicables a las partes 3-4 y 3-5.	3-202.11 3-501.16	NINGUNA
Requisitos de equipos	Secciones aplicables de las partes 4-1; 4-9 y 5-5	Secciones aplicables de las partes 4-1; 4-2, 4-6 y 5-5	Secciones aplicables de las partes 4-1; 4-2, 4-5, 4-6 y 5-5
Agua y aguas residuales	5-104.12 5-203.11(A) y (C) Parte 5-3; 5-401.11 5-402.13-.15	5-104.12 5-203.11(A) y (C) Parte 5-3; 5-401.11 5-402.13 -.15	5-104.12 5-203.11(A) y (C) Parte 5-3; 5-401.11 5-402.13-.15
Instalaciones físicas	6-101.11; 6-201.11 6-102.11(A) y (B) 6-202.15; 6-501.11 6-501.12; 6-501.111	6-101.11 6-102.11(A) y (B) 6-202.15 6-501.111	6-101.11; 6-201.11 6-102.11(A) y (B) 6-202.15; 6-501.11 6-501.12; 6-501.111
Materiales tóxicos	Secciones aplicables del Capítulo 7	Secciones aplicables del Capítulo 7	Secciones aplicables del Capítulo 7

Mantenimiento	6-202.18 / Según sea necesario para cumplir con el Código de alimentos	6-202.18 / Según sea necesario para cumplir con el Código de alimentos	6-202.18 / Según sea necesario para cumplir con el Código de alimentos
Cumplimiento y aplicación de la ley	Secciones aplicables del Capítulo 8 y el Anexo 1	Secciones aplicables del Capítulo 8 y el Anexo 1	Secciones aplicables del Capítulo 8 y el Anexo 1