Establecimientos De Venta De Comida Al Por Menor

REGULACIÓN 61 – 25

South Carolina Department of Health and Environmental Control
(Departamento de Salud y Control Ambiental de Carolina del Sur)
2600 Bull Street, Columbia, South Carolina 29201
Revised - June 23, 1995

ÍNDICE

CAPÍTULO I. DEFINICIONES.....1

CAPÍTULO II. COMIDA 12

A. Suministro de Alimentos.....12
   1. General.....12
   2. Alimentos especiales.....12

B. Protección de Alimentos 14
   1. General.....14
   2. En caso de emergencia.....14

C. Almacenamiento, Exposición, Servicio y Transporte de Alimentos.....15
   1. General.....15
   2. Almacenamiento refrigerado 17
   3. Almacenamiento en caliente.....18

D. Preparación de Alimentos 19
   1. General.....19
   2. Frutas y verduras crudas 20
   3. Destrucción de parásitos en el pescado.....20
   4. Preparación de alimentos potencialmente peligrosos 21
   5. Huevos enteros y productos de huevo 22
   6. Recalentamiento.....22
   7. Descongelado de alimentos potencialmente peligrosos 22

E. Servicio de Alimentos.....23
   1. Servicio de productos lácteos y no lácteos 23
   2. Servicio de condimentos de mesa.....23

3. Servicio del hielo y los utensilios para servir el hielo.....24
4. Utensilios de servicio.....24
5. Servicio de restos de comida.....25
6. Servicio a grupos.....25
7. Equipo de exposición.....25

CAPÍTULO III. PERSONAL.....26

A. Salud del Empleado 26

B. Sospecha de Transmisión de una Enfermedad.....26

C. Higiene Personal 27

D. Vestimenta.....28

E. Prácticas de los Empleados.....28

CAPÍTULO IV. EQUIPO Y UTENSILIOS.....29

A. Materiales.....29
1. General.....29
2. Soldadura y fundente 29
3. Madera 29
4. Plásticos y goma 30
5. Metales.....30
6. Tela.....31
7. Artículos de servicio y uso desechables.....31

B. Diseño y Fabricación 31
1. General.....31
2. Limpieza 32

3. Termómetros 33
4. Superficies que no están en contacto con la comida.....34
5. Sistemas de escape del equipo 34

C. Instalación y Localización del Equipo.....34
1. General.....34
2. Instalación del equipo en establecimientos de venta de comida al por menor.....35

CAPÍTULO V. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE EQUIPO Y UTENSILIOS.....36

A. Limpieza y Desinfección de Equipo y Utensilios.....36
1. Frecuencia de limpieza 36
2. Paños de limpieza 37
3. Limpieza y desinfección manual 37
4. Limpieza y desinfección a máquina.....41
5. Circulación y mantenimiento de agua caliente..46
6. Secado 46

B. Manipulación y Almacenamiento del Equipo y Utensilios 47
1. Manipulación 47
2. Almacenamiento 47
3. Pre-colocación de la cubertería.....48
4. Artículos de un solo servicio y uso.....48
5. Área prohibida de almacenamiento 49

CAPÍTULO VI. INSTALACIONES Y CONTROLES SANITARIOS.....50

A. Suministro de Agua.....50
1. General.....50
2. Agua a presión 50

3. Agua embotellada 50
4. Agua caliente 50
5. Vapor 51

B. Aguas Residuales 51

C. Plomería 51
1. General 51
2. Reflujo 52
3. Tanque de agua de aparatos de nebulización, limpieza 53
4. Drenajes 54

D. Sanitarios 54
1. Instalación de inodoros 54
2. Cuartos de baño 54
3. Instalaciones fijas del cuarto de baño 55

E. Lavamanos 55
1. Instalación de lavamanos 55
2. Grifos de lavamanos 56
3. Accesorios de lavamanos 56
4. Mantenimiento de lavamanos 56

F. Basura y Materiales de Desecho 57
1. Contenedores 57
2. Almacenamiento 58
3. Recogida de basura 58
4. Objetos retornables y reciclables 59

G. Control de Insectos y Roedores 59
1. General 59
2. Aberturas 59
3. Aplicación de insecticidas y raticidas 60
4. Artefactos de atracción de insectos 60

CAPÍTULO VII. CONSTRUCCIÓN Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES FÍSICAS.....61

A. Mantenimiento 61

B. Pisos 61
1. Construcción del piso.....61
2. Alfombrado 61
3. Desagües en el piso 62
4. Tapetes y tapetes de madera.....62
5. Uniones del piso.....62
6. Instalación de cables de servicios públicos.....62

C. Paredes y Techos 63
1. Construcción 63
2. Construcción al descubierto 64
3. Instalación de líneas eléctricas y tuberías 64
4. Accesorios.....64
5. Instalación de materiales de cobertura 64

D. Limpieza de las Instalaciones Físicas 65
1. General.....65
2. Fregadero de servicio 65

E. Iluminación.....65

F. Ventilación 66

G. Vestuarios y Áreas de Lockers 67
1. Áreas de vestuarios 67
2. Áreas de lockers.....67

H. Materiales Venenosos o Tóxicos.....67
1. Materiales permitidos.....67

2. Etiquetado 68
3. Almacenamiento 68
4. Venta al por menor 68
5. Uso 69
6. Recipientes 69
7. Suministros de primeros auxilios y medicación personal 69

I. Premisas 70
1. General 70
2. Áreas de vivienda 70
3. Almacenamiento de mantelerías y ropa 70
4. Almacenamiento del equipo de limpieza 71
5. Animales 71

CAPÍTULO VIII. CONSTRUCCIÓN DEL HOYO DE LA BARBACOA Y DEL CUARTO EN EL QUE SE ENCUENTRA EL HOYO 72

A. Construcción del Cuarto 72

B. Construcción del hoyo de la Barbacoa.....73

C. Ventilación 74

D. Lavamanos 75

E. Alumbrado 75

CAPÍTULO IX. COCINA AL AIRE LIBRE Y SERVICIO DE COMIDA 76

CAPÍTULO X. UNIDADES MÓVILES DE COMIDA 79

A. Servicio Móvil de Alimentos 79
1. General 79
2. Operaciones móviles 79

3. Artículos de un solo servicio.....79
4. Sistema de agua.....80
5. Retención de residuos 80

B. Base de Operaciones 80

C. Área de Servicios y Operaciones 81
1. Área de servicio 81
2. Actividades de servicio 82

CAPÍTULO XI. SERVICIO TEMPORAL DE COMIDA.....83

CAPÍTULO XII. EVENTOS ESPECIALES 87

CAPÍTULO XIII. TRANSPORTE DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS 90

A. General.....90

B. Vehículos.....90

C. Refrigeración.....90

D. Contaminación 90

E. Ropa 91

F. Venta Ambulante de Carne y Marisco 91

CAPÍTULO XIV. PROCEDIMIENTOS DE CONFORMIDAD 92

A. Permisos.....92
B. Emisión del Permiso 92

C. Suspensión del Permiso 93

D. Cierre de Establecimientos Temporales y Establecimientos de Servicio de Comida para Eventos Especiales 95

E. Revocación del Permiso.....95

F. Servicio de Avisos 97

G. Audiencias.....97

H. Frecuencia de Inspecciones.....97

I. Acceso 97

J. Informe de las Inspecciones.....98

K. Corrección de las Infracciones.....98

L. Calificación de los Establecimientos de Venta de Comida al por Menor 100

M. Equipo Existente 102

N. Entrenamiento 102

O. Examen y Censura de la Comida 102

P. Establecimientos de Venta de Comida al por Menor que estén fuera de la Jurisdicción de las Autoridades Sanitarias.....103

Q. Presentación de Planes 104

R. Tarifas de Permiso.....104

S. Estipulaciones de Cumplimiento 105

T. Cláusulas de Inconstitucionalidad.....105

APÉNDICE I. DISEÑO E INSTALACIÓN DE LOS SISTEMAS DE ESCAPE DEL EQUIPO 106

APÉNDICE II. REQUISITOS DE INSTALACIÓN DEL EQUIPO.....111

APÉNDICE III. REQUISITOS DE CAPACIDAD PARA EL AGUA CALIENTE.....114

APÉNDICE IV. CONTROL DE PLAGAS.....115

REGULACIÓN 61 – 25: ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE COMIDA AL POR MENOR
Capítulos I – XIV y Apéndices I - IV
Efectivo – 23 de junio de 1995

CAPÍTULO I – DEFINICIONES

A. Se utilizarán las siguientes definiciones en la interpretación y aplicación de esta regulación.

1. **"APROBADO"** - aceptable para las autoridades sanitarias basado en una determinación de conformidad con los principios, las prácticas y los estándares generalmente reconocidos que protegen la salud pública.

2. **"a_W"** - símbolo que representa la actividad del agua que mide la humedad libre en una comida; es el cociente de la presión de vapor de agua de la sustancia dividido por la presión de vapor de agua pura a la misma temperatura.

3. **"BASE DE OPERACIONES"** - un establecimiento autorizado de venta de comida al por menor que se utiliza para la preparación de alimentos, almacenamiento de provisiones y operaciones de servicio para unidades de comida móviles.

4. **"PROVEEDOR"** - un establecimiento autorizado de abastecimiento de comida que sirve comida a grupos privados en lugares alejados.

5. **"MATERIALES RESISTENTES A LA CORROSIÓN"** - aquellos materiales que mantienen las características originales de su superficie al entrar en contacto prolongado con alimentos, con productos de

limpieza bajo condiciones de uso normales, soluciones bactericidas y otras condiciones de uso.

6. **“INFRACCIÓN GRAVE”** - una disposición de esta regulación que, en caso de ser infringida, tiene más probabilidades que otras infracciones de contribuir a la contaminación de alimentos, enfermedades o degradación medioambiental.

7. **“DE FÁCIL LIMPIEZA”** - superficies fácilmente accesibles hechas de un tipo de materiales y acabados, y fabricadas de tal manera que cualquier residuo se puede eliminar de forma eficaz con métodos de limpieza normales.

8. **“EMPLEADO”** - persona que tiene un permiso; individuos con responsabilidades de supervisión o de gerencia, o cualquier otra persona que trabaja en un establecimiento de venta al por menor.

9. **“EQUIPO”** - aparatos que se usan en la explotación de un establecimiento de comida al por menor, como por ejemplo estufas, hornos, campanas extractoras, máquinas cortadoras, trituradoras de carne, batidoras, balanzas, tablas de cortar carne, mesas, estantes de comida, refrigeradores, congeladores, fregaderos, máquinas de hielo y otros aparatos similares. Este término no incluye los utensilios de cocina.

10. **“INSPECCIÓN DE SEGUIMIENTO”** - una inspección que se lleva a cabo para confirmar la corrección de la(s) infracción(es) registradas en una inspección previa.

11. **“ALIMENTOS”** - cualquier sustancia comestible cruda, cocinada o procesada, hielo, bebidas o

ingredientes que se vayan a usar o a vender en parte o en su totalidad para el consumo humano.

12. **“SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS”** - aquellas superficies de materiales y utensilios con las que los alimentos típicamente están en contacto; y aquellas superficies desde las que los alimentos pueden salpicar, escurrir o gotear en otras superficies que normalmente están en contacto con los alimentos.

13. **“AUTORIDADES SANITARIAS”** - representantes autorizados del Departamento de Salud y Control Ambiental de Carolina del Sur.

14. **“ENVASE HERMÉTICAMENTE CERRADO”** - un envase que está diseñado y destinado a evitar la entrada de microorganismos; y en el caso de alimentos enlatados bajos en ácido, a mantener la esterilidad del contenido tras su procesamiento.

15. **“RIESGO INMINENTE PARA LA SALUD”** - cualquier infracción o serie de infracciones que pueden poner en peligro la salud pública, y que el establecimiento no corrige o no puede corregir inmediatamente.

16. **“UTENSILIOS DE COCINA”** - Todos los artículos multiuso de cocina que no sean los cubiertos.

17. **“TRAMPA DE BAJO VOLTAJE PARA MOSCAS”** - una trampa que emite una señal de bajo voltaje diseñada para destruir el sistema nervioso del insecto y atraparlo,

quedándose éste adherido a una tabla con pegamento, en lugar de electrocutarlo y hacerlo explotar.

18. **“CARNE”** - las partes comestibles de la ternera, cordero, cerdo, cabra, pescado, marisco, aves de corral, carne de caza, etc.

19. **“PRODUCTOS CÁRNICOS”** - cualquier artículo de comida, o cualquier artículo destinado al consumo humano, derivado total o parcialmente de cualquier parte comestible de la carne.

20. **“VENTA AMBULANTE DE CARNE O MARISCOS”** - la venta al por menor de carne o mariscos realizada desde un vehículo que regresa a intervalos a su base de operaciones.

21. **“UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS”** - un vehículo cargado de comida que regresa cada día a su base de operaciones.

22. **“ENVASADO”** - embotellado, enlatado, en un envase de cartón, bien embolsado o bien envuelto.

23. **“pH”** - una medida de la acidez o de la alcalinidad de una solución.

24. **“ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS”**

a. Un alimento potencialmente peligroso es un alimento natural o sintético que puede favorecer:

(1) El rápido y progresivo crecimiento de

microorganismos infecciosos o tóxicos; o

(2) El crecimiento y producción de la toxina Clostridium botulinum.

b. No se consideran alimentos potencialmente peligrosos:

(1) Un alimento con una actividad del agua (a_W) de 0.85 o inferior;

(2) Un alimento con un nivel de concentración de iones de hidrógeno (pH) de 4.6 o inferior cuando se mide a 75ºF (24ºC);

(3) Un alimento en un envase herméticamente cerrado que se procesa comercialmente para conseguir y mantener la esterilidad comercial bajo condiciones de almacenamiento y distribución sin refrigeración; y

(4) Un alimento para el que las pruebas de laboratorio demuestran que el rápido y progresivo crecimiento de microorganismos infecciosos tóxicos, o el crecimiento más lento de Clostridium botulinum no puede ocurrir; y al que las autoridades sanitarias deciden excluir del grupo de alimentos potencialmente peligrosos.

25. "EMBALAJE CON OXÍGENO REDUCIDO"

a. El embalaje con oxígeno reducido consiste en reducir la cantidad de oxígeno de un envase extrayendo el oxígeno mecánicamente; sustituyendo

el oxígeno con otro gas o combinación de gases; de otra forma controlando el contenido de oxígeno en un envase a un nivel inferior al que normalmente se encuentra en la atmósfera, el cual es de un 21%.

b. El embalaje con oxígeno reducido incluye los métodos denominados también atmósfera alterada, atmósfera modificada, atmósfera controlada, bajo nivel de oxígeno y envasado al vacío que incluye "sous vide."

26. **"ESTABLECIMIENTO DE VENTA DE COMIDA AL POR MENOR"** - cualquier centro de operaciones que prepara, envasa, sirve, procesa o proporciona alimentos para el consumo humano, tanto dentro como fuera de los establecimientos, sin tener en cuenta si la comida se cobra o no. Estos establecimientos se definen de la siguiente manera:

a. Establecimiento de servicio de comida - centros de operaciones entre los que se incluyen: restaurantes, delicatessen, bares de aperitivos, operaciones de servicio de comidas, heladerías, cafeterías para estudiantes, o unidades móviles de alimentos incluyendo bases de operaciones y establecimientos temporales de servicios alimenticios.

b. Tienda de venta de comida al por menor - centros de operaciones que procesan carne, productos cárnicos u otros alimentos potencialmente peligrosos, como por ejemplo supermercados, carnicerías de venta al por menor, pescaderías o marisquerías. Estos establecimientos también pueden llevar a cabo operaciones limitadas de servicio de comidas que se

ajustan a las normas estipuladas en esta Regulación. Un centro de servicio de alimentos independiente que funciona dentro de un establecimiento de alimentos al por menor puede ser inspeccionado independientemente del establecimiento de venta de comida al por menor.

c. No se consideran establecimientos de venta de comida al por menor:

(1) Una casa privada donde los alimentos se preparan o sirven para el consumo individual de familias.

(2) Las iglesias donde el servicio de alimentos está limitado a los miembros y a sus invitados.

(3) Las iglesias y organizaciones de caridad que preparan y sirven alimentos para el público en sus propios locales y que no superan cuatro sesiones en un periodo de doce meses.

(4) Establecimientos de venta de comida al por menor o centros situados en propiedades del Gobierno de los Estados Unidos y regulados por autoridades federales.

(5) Establecimientos de comida al por menor o centros dirigidos por el Gobierno de los Estados Unidos.

(6) Establecimientos de alimentos al por menor o centros que sirven solamente como economatos para transportistas interestatales.

(7) Establecimientos de venta de comida al por menor o centros que operan desde vehículos o transportes comunes de alquiler como aviones, trenes (incluyendo carritos de cocina para la tripulación de mantenimiento), barcos y otros transportes similares.

(8) Establecimientos de venta de comida al por menor o centros regulados por otras normas cuando tales normas están determinadas por las autoridades sanitarias para que sean satisfactorias.

(9) Venta de repostería, incluyendo los reposteros caseros de fin de semana que preparan panes y pasteles potencialmente no peligrosos para amigos y vecinos solamente y que no anuncian o poseen una licencia de negocio.

(10) Pensiones en las cuales el servicio de comida está restringido solamente a los huéspedes.

(11) Hostales (alojamiento y desayuno), moteles y hoteles que alquilan habitaciones y preparan desayunos potencialmente no peligrosos o sirven comida previamente envasada.

(12) Puestos permanentes de alimentos que sirven comida potencialmente no peligrosa que requiere preparación mínima o ninguna como pretzels, palomitas de maíz, cucuruchos de hielo, algodón dulce, manzanas de caramelo, papas fritas, refrescos, cerveza de barril y comidas similares.

(13) Tabernas que venden principalmente bebidas alcohólicas, y que no se comprometen en la preparación excesiva de comidas potencialmente no peligrosas o preparación de comidas potencialmente peligrosas.

(14) Proveedores ocasionales que suministran alimentos a un único cliente y que no sobrepasan cuatro sesiones en un periodo de doce meses, que no poseen licencia de negocio y que no hacen publicidad.

(15) Establecimientos de venta de alimentos que tienen a la venta comida previamente envasada y que preparan alimentos potencialmente no peligrosos.

(16) Unidades móviles de alimentos que tienen a la venta comida previamente envasada y que preparan alimentos potencialmente no peligrosos.

(17) Negocios que solamente venden comida previamente envasada.

(18) Máquinas de venta automática.

27. "INSPECCIÓN RUTINARIA" - una inspección sin previo aviso de un establecimiento de venta de comida al por menor llevada a cabo para determinar las condiciones sanitarias dentro del establecimiento.

28. "MATERIALES SEGUROS" - artículos fabricados o hechos de materiales tales que razonablemente no resulten, directa o indirectamente, en que se conviertan en un componente o que afecten de otro modo a las características de cualquier alimento.

29. **“ESTERILIZACIÓN”** - tratamiento bactericida eficaz por medio de un proceso que proporciona suficiente acumulación de calor o concentración de productos químicos por tiempo suficiente para reducir la cantidad de bacterias, incluyendo patógenos, a un nivel inofensivo en utensilios y equipo.

30. **“SELLADO”** - libre de grietas u otras aberturas que permitan la entrada o filtración de humedad.

31. **“ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO/ DESECHABLES”** - cualquier cubierto de mesa, utensilios de servir, u otros artículos que están diseñados y hechos para usar una sola vez, para una sola persona.

32. **“ARTÍCULOS DE UN SOLO USO / DESECHABLES”** - utensilios y envases de comida diseñados y hechos para usar una sola vez y tirarlos.

33. **“EVENTO ESPECIAL”** - una reunión pública masiva que no debe exceder tres días consecutivos, donde se prepara comida y se sirve al público, como celebraciones de la comunidad, festivales, promociones especiales o acontecimientos similares.

34. **“UTENSILIOS DE MESA”** - artículos de mesa para comer, beber y servir como por ejemplo tenedores, cuchillos, cucharas, tazones, tazas, bandejas y platos.

35. **“ESTABLECIMIENTO TEMPORAL DE SERVICIO DE COMIDA”** - cualquier establecimiento de servicio de comida que funciona en un lugar determinado por un periodo de tiempo que no

excede 14 días consecutivos en relación con una feria, carnaval, circo, promoción especial o acontecimiento similar.

36. **“UTENSILIO”** - cualquier artículo de mesa y de cocina que se usa para almacenar, preparar, transportar o servir comida.

CAPÍTULO II – COMIDA

A. Suministro de Alimentos.

1. General.

Toda la comida de los establecimientos de venta de alimentos al por menor debe provenir de fuentes aprobadas o consideradas como satisfactorias por las autoridades sanitarias; debe estar adecuadamente etiquetada; no debe estar deteriorada, adulterada o contaminada de ninguna otra forma; y debe estar en buenas condiciones para el consumo humano.

2. Alimentos especiales.

a. Los alimentos herméticamente envasados deben provenir de un establecimiento de procesamiento de comida aprobado.

b. La leche líquida y los productos derivados de la leche líquida para uso o consumo deben estar pasteurizados y cumplir con los estándares de calidad de Grado A. La leche en polvo y los productos derivados de la leche en polvo deben hacerse a partir de leche y productos lácteos pasteurizados.

c. El marisco desconchado fresco y congelado (ostras, almejas, mejillones y vieiras) debe envasarse en paquetes no retornables identificados con el nombre y la dirección del procesador original, empaquetador o embalador del marisco, y con el número de certificación interestatal emitido según la ley. El marisco y el marisco desconchado

deben guardarse en el envase donde se recibieron hasta que sean usados. Cada envase de marisco sin desconchar (ostras, almejas, mejillones y vieiras) debe ser identificado con una etiqueta con el nombre y la dirección del procesador original del marisco, el tipo y la cantidad de marisco, y el número de identificación interestatal emitido por el estado o la agencia de control de marisco extranjero. Las etiquetas de identificación de la procedencia del marisco deben archivarse en el establecimiento durante al menos 90 días naturales.

d. Sólo deben usarse huevos enteros y limpios, con la cáscara intacta y sin grietas o roturas, o huevos líquidos congelados y deshidratados, y productos de huevo pasteurizados. También se pueden utilizar los huevos cocidos preparados y empaquetados para uso comercial.

e. Las setas salvajes no se deben servir o poner a la venta.

f. La venta de carne de caza procesada o animales de caza procesados puede ser aprobada por las autoridades sanitarias a menos que esté prohibida por leyes de fauna y flora.

g. La fórmula para bebés no se debe vender o poner a la venta una vez pasada la fecha de caducidad.

h. Excepto el pescado que ha sido congelado antes, durante o después de empaquetarlo, un establecimiento de comida al por menor no puede empaquetar pescado usando un método de empaquetado de oxígeno reducido.

B. Protección de Alimentos.

1. General.

La comida que esté siendo transportada, almacenada, expuesta, servida o vendida en un establecimiento de comida al por menor debe ser protegida de polvo, moscas, roedores u otra fauna nociva, materiales tóxicos, equipo y utensilios sucios, manipulación innecesaria, tos y estornudos, inundación de aguas residuales, escape de líquidos de instalaciones aéreas y cualquier otra fuente de contaminación. Los diferentes tipos de productos de animales crudos, como la res, el pescado, el cordero o las aves, deben estar separados durante el almacenamiento, procesamiento y exposición usando diferentes envases, particiones y estantes, o limpiando y desinfectando el equipo entre uso y uso. Los productos de comida crudos deben estar separados físicamente de los productos listos para comer durante su exposición o almacenamiento. Los productos crudos deben almacenarse debajo de los que están listos para comer, o también se pueden usar otros métodos aprobados. La temperatura de la comida potencialmente peligrosa debe ser 45°F (7.2°C) o inferior, o 130°F (54°C) o superior, en todo momento, a menos que se disponga de otra manera en esta regulación.

2. En caso de emergencia.

En el caso de que se produzca un incendio, inundación, corte de electricidad, o un incidente similar que pueda resultar en la contaminación de alimentos, o que no permita que los alimentos potencialmente peligrosos estén a la temperatura requerida, la persona responsable debe ponerse en contacto inmediatamente con las

autoridades sanitarias. Cuando se reciba aviso de este incidente, las autoridades sanitarias deben tomar las medidas necesarias para proteger la salud pública.

C. Almacenamiento, Exposición, Servicio y Transporte de Alimentos.

1. General.

a. Excepto los frutos secos con cáscara, y las frutas y verduras enteras crudas que el consumidor va a descascar, pelar o lavar antes de consumirlas, se debe proteger la comida en exposición de cualquier forma de contaminación mediante el uso embalaje o dispositivos de protección en los bufets o las barras de autoservicio, vitrinas de exposición u otros métodos aprobados por las autoridades sanitarias.

b. Los envases de comida deben almacenarse a un mínimo de seis pulgadas sobre el piso de manera que la comida quede protegida de salpicaduras y otros tipos de contaminación y que permita el lavado fácil del área de almacenamiento, excepto que:

(1) No es necesario que estén elevados los envases metálicos de bebidas a presión y la comida en cajas empaquetada en latas, vidrio y otros envases duraderos e impermeables.

(2) Los envases de comida pueden almacenarse en el piso en los congeladores.

(3) Los envases de comida pueden almacenarse en carretillas o estantes móviles.

(4) Los palés no deben utilizarse para el almacenamiento permanente y deben retirarse una vez vaciado el contenido.

c. Los alimentos y los envases de alimentos no deben almacenarse debajo de tuberías de aguas residuales al descubierto. El almacenamiento de alimentos en los baños está prohibido.

d. Los alimentos que no se vayan a lavar o cocinar antes de servir tienen que almacenarse de manera que estén protegidos de la contaminación cruzada de alimentos que necesitan más preparación.

e. La comida empaquetada, excepto los envases a presión, no debe almacenarse en contacto con agua o hielo no escurrido.

f. A menos que su identificación no se preste a confusión, los alimentos a granel como el aceite para cocinar, el sirope, la sal, el azúcar o la harina, deben almacenarse en un envase donde se identifique el alimento por su nombre común.

g. Los productos que se guardan para crédito, redención o para devolución al distribuidor, como productos estropeados, sucios o reclamados, deben guardarse en áreas designadas separadas de alimentos, equipo, utensilios, mantelerías y artículos de un solo servicio o uso.

h. Durante su transporte, la comida y los utensilios de comida deben guardarse en envases cubiertos, envueltos o empaquetados para protegerlos de la contaminación. Durante su transporte, que incluye el transporte a otro lugar para operaciones de servicio de comidas, los alimentos deben reunir los requisitos de esta regulación en lo referente a protección y almacenamiento de alimentos.

2. Almacenamiento refrigerado.

a. Las instalaciones adecuadas de refrigeración y las instalaciones aisladas eficazmente deben estar situadas en un lugar apropiado para asegurar el mantenimiento de alimentos potencialmente peligrosos a 45°F (7.2°C) o inferior durante su exposición, servicio y almacenamiento. Cada instalación refrigerada mecánicamente que almacena alimentos potencialmente peligrosos debe estar equipada con un termómetro de escala numérica con grado de precisión de ±3°F (±1.7°C). Los termómetros deben estar situados en la zona más cálida de la instalación para medir la temperatura del aire, en un lugar donde puedan verse con facilidad.

b. Los alimentos potencialmente peligrosos que necesitan refrigeración después de su preparación deben ser rápidamente enfriados a 45°F (7.2°C) de alguna de las siguientes maneras:

(1) almacenando en refrigeradores en envases de poca profundidad; o

(2) removiendo la comida en un envase dentro de otro envase con hielo; o

(3) añadiendo hielo como ingrediente; o

(4) usando un equipo de enfriamiento rápido, como enfriadores instantáneos; u

(5) otros métodos eficaces.

Los alimentos potencialmente peligrosos que se vayan a transportar se deben pre-enfriar y guardar a una temperatura de 45°F (7.2°C) o inferior a no ser que se mantengan de acuerdo a las disposiciones de esta regulación para almacenamiento de comida caliente.

c. Los alimentos congelados deben mantenerse congelados.

d. La leche líquida, los productos derivados de la leche líquida y la leche en polvo reconstituida y los productos derivados de ésta deben almacenarse a 45°F (7.2°C) o inferior.

e. El hielo destinado al consumo humano no debe usarse para enfriar la comida almacenada, los envases de comida, o los utensilios de comida, excepto que ese hielo pueda usarse para enfriar los tubos que transportan bebidas o ingredientes de bebidas a una cabeza dispensadora.

3. Almacenamiento en caliente.

a. Se deben proporcionar instalaciones de almacenamiento de comida caliente adecuadas y convenientemente situadas para asegurar el mantenimiento de la comida a la temperatura requerida durante el almacenamiento. Cada

instalación cerrada de comida caliente que almacena alimentos potencialmente peligrosos debe ir acompañada de un termómetro de escala numérica con grado de precisión de ±3°F (±1.7°C). Los termómetros deben estar situados en la zona más fresca de la instalación para medir la temperatura del aire, en un lugar donde puedan verse con facilidad. Cuando la instalación de termómetros no sea práctico en utensilios tales como el baño María, tablas de vapor, teteras de vapor, lámparas de calor, varillas térmicas o recipientes aislados para el transporte de comida, un termómetro debe estar disponible y utilizarse para comprobar la temperatura interna de la comida.

b. La temperatura interna de los alimentos potencialmente peligrosos que requieren almacenamiento en caliente durante su exposición, servicio y transporte debe ser de 130°F (54°C) o superior, excepto que los cortes primales de rosbif poco hechos deben mantenerse a una temperatura externa de al menos 130°F (54°C).

D. Preparación de Alimentos.

1. General.

a. Los alimentos deben prepararse con el menor contacto manual posible y por medio del uso de utensilios adecuados.

b. Los alimentos se deben preparar y procesar en superficies que hayan sido previamente lavadas, enjuagadas y esterilizadas para prevenir la contaminación cruzada.

2. **Frutas y verduras crudas.**

   a. Las frutas y verduras crudas deben lavarse a fondo con agua potable antes de cocinarse o servirse.

   b. No deben añadirse agentes sulfatantes ni a las frutas ni a las verduras frescas destinadas a consumirse crudas.

3. **Destrucción de parásitos en el pescado.**

   a. Antes de servirse para su consumo inmediato, el pescado crudo, marinado o medio cocinado, excepto el marisco, debe congelarse en su totalidad a una temperatura de:

      (1) -4°F (-20C°) o inferior durante 168 horas (7 días) en un congelador; o

      (2) -31°F (-35°C) o inferior durante 15 horas en un congelador de enfriamiento instantáneo.

   b. Si el pescado crudo, marinado o medio cocinado se sirve para su consumo inmediato, debe guardarse la información de la temperatura y el tiempo al que el pescado se ha sometido y tales informes deben mantenerse en el establecimiento de comida al por menor durante 90 días naturales más allá del tiempo en el que se sirvió el pescado.

   c. Si el pescado ha sido congelado por un distribuidor, un acuerdo escrito o una declaración escrita del distribuidor puede sustituir los informes requeridos, siempre que estipule que el pescado distribuido ha sido congelado a una temperatura y por un periodo de tiempo establecido bajo esta regulación.

4. Preparación de alimentos potencialmente peligrosos.

Los alimentos potencialmente peligrosos que requieren preparación deben cocinarse para que se calienten completamente a una temperatura de al menos 145°F (63°C) excepto:

a. Las aves, relleno de aves, carnes rellenas, pasta rellena o rellenos que contengan carne deben cocinarse para que se calienten completamente al menos a 165°F (74°C) sin interrupción en el proceso de cocción.

b. La carne molida y cualquier comida que contenga carne molida debe cocinarse para que se caliente completamente al menos a 155°F (68°C).

c. La carne de cerdo o cualquier comida que contenga cerdo, animales de caza, y pescado y carne desmenuzados debe cocinarse para que se caliente completamente al menos a 155°F (68°C).

d. El rosbif debe cocinarse a una temperatura exterior de al menos 155°F (68°C).

e. Los biftecs deben cocinarse a una temperatura exterior de 155°F (68°C) a menos que lo contrario sea indicado por el consumidor inmediato.

f. Los productos crudos de animales cocinados en horno microondas deben girarse durante su cocción para compensar por la distribución desigual de calor.

5. **Huevos enteros y productos de huevo.**

   a. Los huevos, incluyendo huevos líquidos, congelados y deshidratados, y cualquier comida que contenga productos de huevo, deben cocinarse hasta que se calienten completamente a 145°F (63°C); cuando los productos alimenticios no se cocinan hasta una temperatura interna de 145°F, deben utilizarse huevos pasteurizados.

   b. Los huevos con cáscara que estén rotos y que se preparen deben cocinarse hasta 145°F (63°C) a menos que el consumidor los prefiera de otra manera.

6. **Recalentamiento.**

   Si un alimento potencialmente peligroso que se ha cocinado y después refrigerado va a servirse caliente, debe ser recalentado rápidamente a una temperatura de 165°F (74°C) o superior antes de servirse o colocarse en un área de almacenamiento de alimentos calientes. El uso de mesas de vapor, baños María, calentadores u otros métodos similares de mantenimiento de comida caliente están prohibidos para el recalentamiento rápido de alimentos potencialmente peligrosos.

7. **Descongelado de alimentos potencialmente peligrosos.**

   Los alimentos potencialmente peligrosos deben descongelarse de la siguiente forma:

   a. En unidades refrigeradas a una temperatura que no exceda los 45°F (7.2°C); o

b. Debajo de un suministro de agua potable fría con suficiente presión para agitar y hacer flotar las partículas de comida dentro del rebosadero; o

c. En un horno microondas sólo cuando la comida sea inmediatamente transferida a un servicio convencional para cocinar como parte de un proceso continuo de preparación o cuando el proceso completo e ininterrumpido de preparación se realice totalmente en el horno microondas; o

d. Como parte del proceso convencional de preparación.

E. Servicio de Alimentos.

1. Servicio de productos lácteos y no lácteos.

a. La leche y los productos lácteos deben servirse al consumidor directamente de un envase llenado comercialmente o deben extraerse de algún envase llenado comercialmente almacenado en grandes cantidades de leche a granel mecánicamente refrigerado.

b. Las cremas, mezclas de cremas y leche, o productos no lácteos para blanquear y dar cremosidad, deben suministrarse en envases de servicio individual, jarras con tapa o extraídos de un dispensador refrigerado diseñado para tal servicio.

2. Servicio de condimentos de mesa.
Los condimentos, las salsas y los aliños de mesa deben estar protegidos mediante el empaquetado, recipientes cubiertos o mediante otros métodos aprobados.

3. **Servicio del hielo y los utensilios para servir el hielo.**

El hielo destinado al consumo debe servirse con pala, tenazas u otros utensilios de servir el hielo, o mediante equipo automático de autoservicio de hielo. Los utensilios para servir el hielo deben almacenarse en una superficie limpia, en el hielo con el mango fuera del hielo, o mediante otros métodos aprobados. Entre uso y uso, los recipientes para transferir el hielo deben almacenarse de tal manera que estén protegidos de la contaminación.

4. **Utensilios de servicio.**

Para evitar el contacto manual innecesario con los alimentos, los empleados deben utilizar utensilios con mangos, o bien dárselos a los consumidores para que se sirvan ellos mismos. Entre uso y uso durante el servicio, los utensilios de servicio y los accesorios deben almacenarse como se especifica a continuación:

a. Almacenados en la comida con el mango del utensilio fuera de la comida; o

b. Almacenados limpios y secos; o

c. Almacenados bajo un chorro de agua; o

d. Cuando los métodos especificados en “a, b, c” no son prácticos, los utensilios de auto-servicio, como las tenazas, pueden almacenarse en un lugar limpio y protegido aprobado por las autoridades sanitarias.

5. **Servicio de restos de comida.**

   a. Una vez servida al consumidor, la comida que sobra no se debe servirse de nuevo, excepto la comida empaquetada, que no sea potencialmente peligrosa, que esté todavía empaquetada y en buenas condiciones.

   b. A los consumidores de autoservicio no se les permite utilizar utensilios de mesa sucios, incluyendo artículos de un solo uso, para obtener más comida del equipo de exposición y servicio. Las copas y los vasos de bebidas están exentos de este requisito.

6. **Servicio tipo familiar.**

   Las sobras que se han servido al estilo familiar deben desecharse cuando se van las personas que estaban sentadas a la mesa.

7. **Equipo de exposición.**

   a. El equipo de exposición para comida preparada o procesada debe estar diseñado y construido para proteger la comida de contaminación por el consumidor mediante el uso de dispositivos protectores, vitrinas de exposición protegidas u otros métodos aprobados.

   b. Se deben proporcionar instalaciones adecuadas para comida caliente o fría para mantener los alimentos potencialmente peligrosos en exposición a una temperatura de 45°F (7.2°C) o inferior, o 130°F (54°C) o superior.

CAPÍTULO III – PERSONAL

A. Salud del Empleado.

El gerente debe asegurarse de que ninguna persona que esté infectada con una enfermedad contagiosa que pueda ser transmitida por medio de la comida o que sea portadora de organismos que causen tal enfermedad, o que tenga un furúnculo, una herida infectada, o una infección respiratoria acompañada de fiebre o diarrea con fiebre, trabaje en un establecimiento de comida al por menor en el que haya la posibilidad de que tal persona contamine la comida o superficies que estén en contacto con la comida con organismos patógenos o les transmita la enfermedad a otras personas. Las personas que tosan o estornuden y que no tengan fiebre no deben participar en las actividades de preparación de comida. Los cortes, quemaduras, abrasiones u otras heridas deben ser propiamente protegidos mediante el uso de guantes desechables u otros métodos aprobados por las autoridades sanitarias para no contaminar la comida.

B. Sospecha de Transmisión de una Enfermedad.

Cuando exista una causa razonable para sospechar la transmisión de una enfermedad por un empleado de un establecimiento, las autoridades sanitarias pueden obtener la historia médica del empleado en cuestión o llevar a cabo cualquier otra investigación necesaria y deben actuar en consecuencia. Las autoridades sanitarias pueden requerir una de las siguientes medidas o todas ellas:

1. Exclusión inmediata del empleado de trabajar en establecimientos de comida al por menor;

2. Clausura inmediata del establecimiento de comida al por menor, o de cualquier departamento del mismo hasta que, en la opinión de las autoridades sanitarias, no haya más peligro de brote de enfermedad;

3. Restricción de los servicios del empleado a otras actividades en el establecimiento en las que no haya peligro de transmitir una enfermedad;

4. Examen médico y de laboratorio del empleado;

5. Examen de laboratorio de muestras de comida y frotis de superficies del establecimiento de comida.

C. Higiene Personal.

1. Los empleados deberán lavarse completamente las manos y cualquier parte del brazo que esté expuesta con jabón y agua tibia en una instalación de lavado de manos aprobada antes de comenzar a trabajar, durante el trabajo tantas veces como sea necesario para mantenerlas limpias, y después de toser, estornudar, manipular utensilios o equipo sucio, fumar, comer, beber, o ir al baño. Los empleados que trabajan en la preparación de comida deben mantener las uñas cortas, limadas y cuidadas para que las puntas y las superficies estén lisas y fáciles de limpiar.

2. Mientras se prepara la comida, los empleados no deben llevar puestas muchas joyas en las manos o brazos.

3. Se pueden usar guantes desechables y gel sanitizante para manos además de un lavado de manos apropiado. Los guantes desechables deben tirarse si se cree que han estado expuestos a cualquier tipo de contaminación.

4. Los empleados deben mantener un alto nivel de higiene personal.

D. Vestimenta.

1. La vestimenta de todos los empleados debe estar limpia.

2. El gerente debe asegurarse de que la comida y las superficies que están en contacto con la comida están protegidas de contaminación de cabello.

E. Prácticas de los Empleados.

1. Los empleados no deben usar ningún tipo de tabaco mientras participan en la preparación, procesamiento o servicio de la comida, o mientras están en áreas designadas para el lavado de equipo o utensilios o para la preparación o procesamiento de comida. Los empleados sólo pueden utilizar tabaco en las áreas designadas y aprobadas.

2. Los empleados deben cumplir las prácticas de buena higiene durante todos los periodos de trabajo en el establecimiento de comida al por menor.

3. Los empleados no deben comer o beber en áreas de preparación o procesamiento de comida, o áreas de lavado de utensilios; excepto el caso de un empleado que puede beber de un envase de bebida cubierto, siempre y cuando el envase se maneje de manera que se prevenga la contaminación.

CAPÍTULO IV – EQUIPO Y UTENSILIOS

A. Materiales.

1. General.

El equipo y los utensilios de multiuso se deben fabricar y reparar con materiales seguros, incluyendo los materiales de acabado. Estos materiales deben ser resistentes a la corrosión y no absorbentes, y deben ser suaves, fáciles de limpiar y duraderos en condiciones normales de uso. Los artículos de servicio desechables y los artículos de uso desechables deben estar hechos de materiales limpios, higiénicos y seguros. El equipo, los utensilios y los artículos de servicio y de uso desechables no deben transmitir olor, color o sabor y no deben contribuir a la contaminación de los alimentos.

2. Soldadura y fundente.

Si se usa soldadura o fundente, éstos deben estar compuestos de materiales seguros y resistentes a la corrosión.

3. Madera.

Los bloques de madera, las tablas de cortar, las mesas de amasar y los batidores deben ser de madera de arce duro o materiales equivalentes que sean no tóxicos, lisos y que no tengan grietas, hendiduras o aberturas. Las tablas de cortar deben ser fáciles de quitar. El mimbre, los rodillos de cocina, los accesorios para fabricar rosquillas, las cucharas y los batidores pueden ser de madera y deben mantenerse en buenas condiciones. Solamente se debe utilizar mimbre cuando esté convenientemente recubierto.

4. **Plásticos y goma.**

Se permite el uso continuado de materiales seguros de plástico, goma o sustancias similares a la goma que sean resistentes a los arañazos, los cortes, la descomposición las microfisuras, las roturas y las deformaciones en condiciones naturales. También se permite el uso de estos materiales si son lo suficientemente pesados y gruesos para que puedan lavarse y desinfectarse mediante métodos normales de lavado, y que cumplen los requisitos necesarios establecidos en las disposiciones de este capítulo.

5. **Metales.**

a. No se deben utilizar materiales de metal galvanizado para los utensilios o las superficies del equipo que están en contacto con los alimentos y que se usan para bebidas, alimentos con alto contenido de humedad o alimentos ácidos.

b. Se puede utilizar hierro fundido como superficie para cocinar. También se puede utilizar en utensilios para servir la comida si dichos utensilios se utilizan solamente como parte de un proceso ininterrumpido desde la preparación al momento en el que se sirve. No se debe utilizar hierro fundido como un lugar de almacenamiento de alimentos ácidos.

c. No se debe utilizar cobre ni aleaciones de cobre como el latón en contacto con alimentos ácidos ni para la grifería ni las tuberías de salida de agua desde una válvula de retención u otro dispositivo anti-retorno que estén expuestos al dióxido de carbono.

d. El contenido de plomo de los utensilios y el equipo no debe exceder los límites de seguridad.

e. No se debe utilizar peltre como superficie en contacto con los alimentos. No obstante, se pueden utilizar imitaciones de peltre que reúnan los requisitos de los utensilios multiuso.

6. Tela.

No se deben utilizar mantelerías ni servilletas como materiales en contacto con los alimentos, excepto cuando se usen para proteger los recipientes utilizados para servir la comida, siempre y cuando se cambien cada vez que se rellene el recipiente para servir a un nuevo cliente.

7. Artículos de servicio y uso desechables.

Los utensilios de servicio y uso desechables no deben ser reutilizados.

B. Diseño y Fabricación.

1. General.

Todo el equipo y utensilios, incluida la vajilla de plástico, deben estar diseñados y fabricados para que sean duraderos en condiciones de uso normales. También deben ser resistentes a las abolladuras, torceduras, picaduras, desportilladuras y microfisuras. Los utensilios de plástico, goma o sustancias similares a la goma que se utilicen para calentar o cocinar alimentos deben estar específicamente diseñados para este propósito. Todo el equipo y utensilios se deben mantener en buenas condiciones.

a. Las superficies de contacto con la comida deben ser fáciles de limpiar; deben ser lisas y no deben tener

roturas, aberturas, grietas, desportilladuras u otras imperfecciones similares, y tampoco deben tener rincones o hendiduras que sean difíciles de limpiar.

b. Sólo se deben usar los lubricantes aptos para uso alimentario en el equipo diseñado para recibir lubricación sobre o dentro en las superficies de contacto con la comida. El equipo que contiene mecanismos que requieren lubricantes no seguros se deben diseñar y fabricar de tal manera que el lubricante no se filtre, o gotee, o vaya a parar a la comida o a las superficies en contacto con la comida.

c. Los tubos que transportan bebidas o los ingredientes de bebidas a las boquillas dispensadoras pueden estar en contacto con el hielo almacenado, siempre que dichos tubos hayan sido fabricados con materiales seguros, tengan anillos protectores en los puntos de entrada y salida para no permitir que la humedad (condensación) entre en la máquina del hielo o en el cubo de almacenamiento del hielo, y se mantengan limpios. El drenaje o los tubos de drenaje de las unidades dispensadoras no debe pasar por la máquina del hielo o por el cubo de almacenamiento del hielo.

d. Los fregaderos y los escurridores deben tener drenaje automático.

2. Limpieza.

a. A menos que estén destinadas para la limpieza en sitio, las superficies de contacto con la comida deben ser accesibles para su limpieza e inspección de la siguiente manera:

(1) Sin tener que desmontarlas; o

(2) Desmontándolas sin usar herramientas; o

(3) Desmontándolas mediante el uso de herramientas sencillas como un mazo, un destornillador o una llave inglesa que estén disponibles cerca del equipo.

b. El equipo que esté destinado a la limpieza en el sitio debe estar diseñado y fabricado de tal manera que:

(1) Las soluciones de limpieza y desinfección puedan circular por un sistema fijo usando un procedimiento de limpieza y desinfección eficaz; o

(2) Las soluciones de limpieza y desinfección estén en contacto con toda la superficie interior que esté en contacto con la comida; y

(3) El sistema tiene drenaje automático o puede ser completamente drenado.

3. Termómetros.

Los termómetros indicadores requeridos para introducir en la comida deben tener un tallo de metal, con escala numérica, con un grado de precisión de ±3°F (1.7°C), con capacidad para medir desde 45°F (7.2°C) hasta 165°F (74°C); se deben proporcionar y usar para asegurar la obtención y el mantenimiento de temperaturas apropiadas de preparación, mantenimiento y refrigeración de todos los alimentos potencialmente peligrosos.

4. **Superficies que no están en contacto con la comida.**

   Las superficies del equipo que no estén destinadas a estar en contacto con la comida, pero que están expuestas a salpicaduras o desperdicios de comida o que requieren una limpieza frecuente, deben estar diseñadas y fabricadas para que sean lisas, lavables, sin rebordes, salientes o grietas innecesarios, y de fácil acceso para su limpieza.

5. **Sistemas de escape del equipo.**

   Las campanas extractoras y otros dispositivos de ventilación deben diseñarse para prevenir que la grasa y la condensación se acumulen en la pared y el techo, y que goteen en la comida o en superficies en contacto con la comida. Si los filtros y otros equipos de eliminación de grasa no han sido diseñados para la limpieza en sitio, éstos deben ser fácilmente desmontables para su limpieza y sustitución. Se debe suministrar aire de reemplazo eficaz cuando sea necesario. Los conductos de entrada y salida de aire deben estar diseñados para prevenir la entrada de polvo, suciedad y otros materiales contaminantes. (Véase Apéndice I – Diseño e Instalación de los Sistemas de Escape del Equipo)

C. Instalación y Localización del Equipo.

1. **General.**

   El equipo, incluyendo las máquinas de hacer hielo, los refrigeradores y los congeladores, debe instalarse en habitaciones cerradas y no debe estar situado debajo

de vías de alcantarillado, el hueco de la escalera u otras fuentes de contaminación, excepto las cámaras frigoríficas y las cámaras congeladoras, que pueden estar situadas en el exterior del establecimiento cuando se utilicen para almacenar productos alimenticios empaquetados o protegidos de alguna otra manera. (Véase Apéndice II – Requisitos de Instalación del Equipo.)

2. Instalación del equipo en establecimientos de venta de comida al por menor.

El equipo de los establecimientos de venta de comida al por menor debe instalarse de acuerdo con los requisitos de instalación del equipo tal y como se especifica en el Apéndice II.

CAPÍTULO V – LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE EQUIPO Y UTENSILIOS

A. Limpieza y Desinfección de Equipo y Utensilios.

1. Frecuencia de limpieza.

a. La vajilla debe limpiarse, enjuagarse y desinfectarse después de cada uso.

b. Los utensilios de cocina y las superficies del equipo en contacto con la comida se deben lavar, enjuagar y desinfectar:

(1) Cada vez que haya un cambio de procesamiento entre distintos tipos de productos animales crudos como carne de res, pescado, cordero, cerdo, y aves; o

(2) Cada vez que haya un cambio de comida cruda a comida lista para comer; o

(3) En cualquier ocasión en que haya habido contaminación posible.

c. Los utensilios y superficies en contacto con comida deben lavarse y enjuagarse tantas veces como sea necesario, cuando el equipo y utensilios se usen para la preparación de comida de una manera continua o en serie.

d. La superficie en contacto con comida de parrillas, planchas o aparatos de cocina similares deben lavarse por lo menos una vez al día, excepto que esto no proceda con el equipo de aceite caliente

o sistemas de filtrado de aceite caliente. Las superficies en contacto con comida de todo el equipo deben mantenerse libres de restos de grasa incrustada o suciedad acumulada.

e. Las superficies que no están en contacto con comida deben limpiarse tan a menudo como sea necesario para mantener el equipo limpio de la acumulación de polvo, suciedad, partículas de comida y otros residuos.

2. Trapos de limpieza.

a. Los trapos que se usan para limpiar la comida derramada en la vajilla como platos o tazones que se sirven al consumidor, deben estar limpios, secos y no usarse para otros propósitos.

b. Los trapos o esponjas que se usan para limpiar las superficies del equipo, mostradores, mesas y estantes, deben estar limpios y enjuagar se en una solución desinfectante aprobada sólo utilizada para ese propósito. Los trapos y esponjas en uso deben guardarse en una solución desinfectante aprobada.

3. Limpieza y desinfección manual.

a. Para el lavado, enjuagado y desinfección manual de los utensilios y el equipo se debe proporcionar y usar un fregadero con no menos de tres compartimentos. Los compartimentos del fregadero deben ser lo suficientemente grandes para sumergir por lo menos dos tercios de la pieza o utensilio más grande que va a limpiarse, y cada compartimento debe contar con agua corriente

potable fría y caliente. En los establecimientos donde los utensilios que van a lavarse se limitan a espátulas, tenazas o artículos similares, y cuando el único equipo que va a lavarse es fijo y no tiene que desmontarse para su adecuada limpieza, las autoridades sanitarias pueden aprobar el uso de un fregadero de un compartimento. El equipo fijo, los utensilios y el equipo demasiado grande para lavar, enjuagar y desinfectar en el fregadero, se debe lavar, enjuagar y desinfectar en sitio o mediante métodos de rociado a presión.

b. Las escurrideras, repisas o carritos móviles para platos de tamaño adecuado deben facilitarse para manejar los utensilios antes y después del lavado, y deben estar ubicados de manera que no interfieran con el uso apropiado de las áreas de lavado. Los fregaderos y escurrideras deben ser de drenaje automático.

c. Antes de lavarse, el equipo y los utensilios deben enjuagarse o se deben eliminar los restos de la comida y, cuando sea necesario, se deben poner a remojo para quitar restos de comida y suciedad.

d. Los fregaderos, escurrideras, mesas para platos y carritos móviles deben limpiarse antes de usarse.

e. Excepto con el equipo fijo y los utensilios demasiado grandes para lavar, enjuagar y desinfectar en los compartimentos del fregadero, el lavado, enjuagado y desinfección manual deben llevarse a cabo en el orden siguiente:

(1) El equipo y los utensilios deben lavarse completamente en el primer compartimento

con una solución caliente de detergente que se mantenga limpia; y

(2) El equipo y los utensilios deben enjuagarse bien con agua limpia en el segundo compartimiento para quitarles todo el detergente y productos abrasivos; y

(3) El equipo y los utensilios deben desinfectarse en el tercer compartimento.

f. Después de la desinfección, todo el equipo y los utensilios deben secarse al aire.

g. El equipo y los utensilios deben desinfectarse de acuerdo a uno de los siguientes métodos:

(1) Desinfección con agua caliente:

(a) Sumergir durante al menos 30 segundos en agua limpia y caliente a una temperatura de al menos 170°F (77°C); y

(b) El compartimento del fregadero con desinfectante debe mantener el agua a una temperatura de al menos 170°F (77°C); y

(c) Un termómetro de escala numérica con grado de precisión de ±3°F (±1.7°C) debe incluirse como parte integral del fregadero o del aparato calentador para frecuentes chequeos de la temperatura del agua; y

(d) Las cestas para los platos deben ser de un tamaño y diseño para que se puedan sumergir los cubiertos, la vajilla y el equipo en agua caliente.

(2) Desinfección química:

(a) Sumergir durante al menos 30 segundos en una solución limpia que contenga de 50 a 100 partes por millón de cloro disponible como hipoclorito; o

(b) Sumergir durante al menos 30 segundos en una solución limpia que contenga de 12.5 a 25 partes por millón de yodo disponible con un pH no superior a 5.0 y a una temperatura de al menos 75°F (24°C); o

(c) Sumergir durante al menos 30 segundos en una solución limpia que contenga de 200 a 400 partes por millón de amoníaco cuaternario a una temperatura de al menos 75°F (24°C); o

(d) Sumergir en una solución limpia que contenga cualquier otro agente desinfectante químico que ha sido aprobado por las autoridades sanitarias por ser eficaz y no tóxico bajo condiciones de uso, y sobre el cual hay estudios disponibles. Dichos agentes

desinfectantes deben producir el mismo efecto bactericida que una solución que contenga por lo menos 50 partes por millón de cloro disponible durante 30 segundos; o

(e) El equipo demasiado grande para ser tratado por los métodos (a) a (d) puede ser tratado rociándolo o lavándolo con una solución aprobada.

(f) Cuando los productos químicos se usen para la desinfección, un equipo de prueba o algún aparato que mida con precisión las partes por millón de la solución debe estar disponible para su uso.

4. Limpieza y desinfección a máquina.

a. Las máquinas lavaplatos industriales deben estar aprobadas por la National Sanitation Foundation (NSP por sus siglas en inglés) o deben cumplir los requisitos de las regulaciones para el lavado de vajilla a máquina. Los fabricantes de las máquinas lavaplatos industriales deben incluir una placa de fácil acceso y legible con los datos que indiquen el diseño de la máquina y las instrucciones de uso. Las máquinas lavaplatos industriales deben limpiar de manera sistemática el equipo y los utensilios para que queden limpios a la vista y al tacto, y proporcionar un tratamiento bactericida eficaz según se demuestra mediante el recuento promedio de placas por superficie de utensilio examinada (según métodos estándar) de no más de 100 colonias.

b. Las máquinas y aparatos lavaplatos se deben instalar adecuadamente y mantener en buenas condiciones. Una máquina lavaplatos y sus componentes auxiliares deben operarse de acuerdo con la información indicada en la placa de la máquina y otras instrucciones del fabricante. Los utensilios y equipo colocados en la máquina deben estar expuestos a todos los ciclos. Los detergentes deben dosificarse automáticamente y los dispensadores se deben instalar y mantener apropiadamente. Cuando los agentes de secado se dosifican automáticamente, los dispensadores se deben instalar y mantener apropiadamente.

c. La presión del agua del aclarado final suministrada a las máquinas lavaplatos industriales debe controlarse mediante una válvula reguladora de presión y no debe ser inferior a 15 o superior a 25 libras por pulgada cuadrada (PSI) en la línea de agua inmediatamente adyacente a la válvula de control del aclarado final. La presión del agua del aclarado final debe medirse mediante un indicador de presión aprobado. Un grifo de prueba de un cuarto de pulgada de Diámetro de Tubería Hierro Gris se debe proporcionar inmediatamente en sentido ascendente de la válvula de control del aclarado final para verificar la presión del agua del aclarado final. Este requisito no se aplica a una máquina lavaplatos industrial que utilice un aclarado desinfectante por medio de un surtidor.

d. Los calentadores de refuerzo para las máquinas lavaplatos industriales deben estar incorporados o instalarse a un máximo de cinco pies de la máquina.

e. Se deben proporcionar termómetros de escala numérica con precisión de ±3°F (1.7°C) o fijados a la máquina lavaplatos o a la tubería de agua, para indicar la temperatura del agua en cada tanque de la máquina y la temperatura del agua del aclarado final a medida que entra en el colector.

f. Los tanques de aclarado de agua deben estar protegidos por deflectores, cortinas u otros métodos eficaces para disminuir la entrada de agua de lavado en el agua del aclarado. Las cintas transportadoras de las máquinas lavaplatos deben estar adecuadamente cronometradas para asegurar tiempos adecuados de exposición en los ciclos de lavado y aclarado, de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes en la placa informativa.

g. Se deben proporcionar escurrideras de tamaño adecuado para la manipulación correcta de utensilios sucios con anterioridad al lavado y de utensilios limpios tras la desinfección, y deben estar situados y fabricados de tal manera que no interfieran con el uso correcto de las instalaciones de las máquinas lavaplatos. Esto no excluye el uso de carritos de platos móviles o de repisas para el almacenamiento de utensilios sucios o de utensilios limpios tras su desinfección.

h. Se deben proporcionar instalaciones que esten equipadas con prelavado, o limpieza con chorro de agua o de equipo y utensilios eliminación de restos de comida, o cuando sea necesario, remojado para quitar los restos de comida y la suciedad del equipo y de los utensilios antes de lavarse en una máquina lavaplatos industrial, a no ser que un ciclo de pre-lavado forme parte del funcionamiento de la máquina. El equipo y los utensilios deben

colocarse en rejillas , bandejas o cestas, o en cintas transportadoras, de manera que las superficies en contacto con la comida sean expuestas a una aplicación sin obstrucción del lavado con detergente y aclarado con agua limpia y que permita que se escurran sin obstrucciones.

i. Las máquinas lavaplatos industriales que usen productos químicos para la desinfección pueden utilizarse siempre que:

(1) La temperatura del agua de lavado esté de acuerdo con la información de la placa del fabricante, pero nunca inferior a 120°F (49°C); y

(2) El agua de lavado debe mantenerse limpia; y

(3) Los productos químicos añadidos para la desinfección se deben dosificar automáticamente; y

(4) Los utensilios y el equipo deben ser expuestos al aclarado final desinfectante de acuerdo con las instrucciones del fabricante con respecto al tiempo y concentración; y

(5) La temperatura del agua del aclarado desinfectante no debe ser inferior a 75°F (24°C) o inferior a la temperatura indicada por el fabricante de la máquina; y

(6) Los desinfectantes químicos utilizados deben estar aprobados por las autoridades sanitarias; y

(7) Un equipo de chequeo o un aparato que mida con exactitud la concentración de partes por millón de la solución debe estar disponible y ser utilizado.

j. Las máquinas lavaplatos industriales que usen agua caliente para desinfectar se pueden usar siempre que el agua de lavado y el agua de aclarado bombeada se mantengan limpias y el agua debe estar a una temperatura no inferior a las indicadas a continuación:

(1) Máquina de un solo tanque, rejillas fijas y temperatura dual:

Temperatura de lavado	150°F (66°C)
Temperatura de aclarado final	180°F (82°C)

(2) Máquina de un solo tanque, rejillas fijas y temperatura única:

Temperatura de lavado	165°F (74°C)
Temperatura de aclarado final	165°F (74°C)

(3) Máquina de banda transportadora de un solo tanque:

Temperatura de lavado	160°F (71°C)
Temperatura de aclarado final	180°F (82°C)

(4) Máquina de banda transportadora de tanques múltiples:

Temperatura de lavado	150°F (71°C)
Temperatura de aclarado bombeado	160°F (66°C)
Temperatura de aclarado final	180°F (82°C)

(5) Máquina de un solo tanque de lavado de ollas, sartenes y utensilios (ya sean rejillas fijas o móviles):

Temperatura de lavado	150°F (66°C)
Temperatura de aclarado final	180°F (82°C)

(6) La temperatura del agua del aclarado final para la desinfección con agua caliente no debe ser superior a 195°F (91°C).

k. Todas las máquinas lavaplatos industriales deben limpiarse completamente al menos una vez al día, o con más frecuencia cuando sea necesario, para mantenerlas en condiciones de funcionamiento satisfactorias.

5. Recirculación y mantenimiento de agua caliente.

Cuando un calentador de refuerzo para una máquina lavaplatos industrial está situado a más de 25 pies de la tubería del calentador primario de agua, el suministro de agua caliente al calentador de refuerzo de la máquina debe hacerse recircular mecánicamente, debe estar equipado con una cinta de calor aprobada y autoregulada, o ser capaz de mantener la temperatura requerida de agua mediante otros métodos aprobados por las autoridades sanitarias. Este requisito también se aplica a las líneas de agua que suministran agua caliente para la desinfección directamente desde el calentador hasta la máquina lavaplatos industrial.

6. Secado.

Después de la desinfección, todo el equipo y los utensilios deben secarse al aire.

B. Manipulación y Almacenamiento del Equipo y Utensilios.

1. Manipulación.

El equipo y los utensilios limpios y desinfectados deben manipularse de tal manera que queden protegidos de contaminación. Las cucharas, los cuchillos y los tenedores deben tocarse sólo por el mango. Las tazas, vasos, tazones, platos y artículos similares deben manipularse sin tocar la parte interior de la superficie o las superficies que están en contacto con la boca del usuario.

2. Almacenamiento.

a. Los utensilios y el equipo limpios y desinfectados deben almacenarse al menos a seis pulgadas por encima del piso en una instalación limpia y seca, de manera que queden protegidos de la contaminación por salpicaduras, polvos u otros. Las superficies en contacto con comida del equipo fijo también debe protegerse de la contaminación.

b. Los utensilios deben secarse al aire antes de almacenarse, o deben guardarse en una posición de auto-secado.

c. Los utensilios que se han secado al aire pueden ser abrillantados con paños que se mantengan limpios y secos.

d. Los vasos, tazas y utensilios almacenados deben estar cubiertos, invertidos o protegidos de la contaminación por otros métodos eficaces. Los

cuchillos, tenedores y cucharas que no estén previamente envueltos deben presentarse de tal manera que los empleados y los consumidores solamente toquen los mangos.

3. **Precolocación de la cubertería.**

Cuando se ponen los cubiertos en la mesa previamente a la llegada del cliente, toda la cubertería que no se use y que esté sin protección se debe lavar, enjuagar y desinfectar después de que se haya ocupado cualquier lugar en la mesa.

4. **Artículos de un solo servicio y uso.**

a. Los artículos de un solo servicio y uso, incluyendo los que están a la venta, deben almacenarse a un mínimo de seis pulgadas por encima del piso de manera que estos artículos queden protegidos de salpicaduras y otros tipos de contaminación, y que permita una fácil limpieza del área de almacenamiento excepto que:

(1) Los envases que contienen artículos de un solo servicio y uso pueden almacenarse en diablitos, rejillas móviles o en armarios cerrados.

(2) Los pallets no se pueden usar para almacenamiento permanente, y se deben quitar cuando se vacíe el contenido a entregar.

b. Los artículos de un solo servicio y uso deben manipularse y distribuirse de forma que se evite la contaminación de las superficies que puedan entrar en contacto con la boca del usuario.

c. Los cuchillos, tenedores y cucharas de un solo servicio empaquetados a granel se deben poner en recipientes o envolver por los empleados que previamente se han lavado las manos. A menos que los cuchillos, tenedores y cucharas de un solo servicio se hayan envuelto o empaquetado con anterioridad, se deben proporcionar recipientes para proteger estos artículos de la contaminación y presentar el mango del utensilio al empleado o al consumidor.

d. Está prohibido el uso repetido de los artículos de un solo servicio y uso.

5. Área prohibida de almacenamiento.

a. El equipo, los utensilios, las mantelerías lavadas y los artículos de un solo servicio y uso lavados y desinfectados no se pueden almacenar:

(1) En vestuarios; o

(2) En cuartos de baño; o

(3) En cuartos de basura; o

(4) En cuartos con aparatos mecánicos; o

(5) Debajo de líneas de alcantarillado, incluyendo las cabezas de rociadores automáticos contra incendios que están goteando o debajo de líneas donde el agua se ha condensado; o

(6) Debajo del hueco de la escalera; o

(7) Debajo de otras fuentes de contaminación.

CAPÍTULO VI – INSTALACIONES Y CONTROLES SANITARIOS

A. Suministro de Agua.

1. General.

El suministro de agua debe ser adecuado, seguro y de una fuente aprobada por las autoridades sanitarias.

2. Agua a presión.

El agua a presión debe suministrarse a todas las instalaciones fijas y los equipos que utilicen agua. El agua suministrada tras un corte temporal de agua no necesita ser a presión cuando no existan riesgos para la salud y sea aprobado por las autoridades sanitarias.

3. Agua embotellada.

El agua potable embotellada o empaquetada debe obtenerse de una fuente que cumpla todas las normas, y debe manejarse y almacenarse de forma que esté protegida de contaminación. El agua potable embotellada o empaquetada debe servirse directamente del envase original.

4. Agua caliente.

La generación y los sistemas de distribución de agua caliente deben ser suficientes para satisfacer la demanda máxima de agua caliente a un mínimo de 140°F (60°C) en el establecimiento de comida al por menor, excepto el agua de los lavamanos de los aseos que debe tener

un mínimo de 110°F (37.8°C). (Véase el Apéndice III - Requisitos de Capacidad para el Agua Caliente.)

5. Vapor.

El vapor que esté en contacto con la comida o las superficies en contacto con la comida no debe tener materiales o aditivos que no estén aprobados por las autoridades sanitarias como inofensivos.

B. Aguas Residuales.

Todas las aguas residuales, incluyendo los desperdicios líquidos, deben eliminarse por medio de un sistema público de alcantarillado, un sistema privado de alcantarillado, u otro método aprobado por las autoridades sanitarias. Cuando sean necesarias y estén instaladas, las trampas para grasa e interceptores deben estar localizadas de manera que sean de fácil acceso para su mantenimiento.

C. Plomería.

1. General.

Toda la plomería debe ser de la medida correcta, e instalada y mantenida de acuerdo con las leyes, ordenanzas y regulaciones de plomería estatales y locales pertinentes. No debe haber ninguna conexión encrucijada entre el suministro de agua potable y cualquier suministro de agua no potable o que se sospeche no potable o cualquier fuente de contaminación a través de la cual el agua potable pueda contaminarse.

2. Reflujo.

Un protector de reflujo o un aparato para evitar el sifonaje de retorno instalado en el sistema de suministro de agua debe cumplir los estándares de construcción, instalación, mantenimiento, inspección y pruebas de American Society of Sanitary Engineers – ASSE o el American National Standards Institute – ANSI, para esa aplicación y tipo de mecanismo específico.

a. Un espacio de aire entre la entrada del suministro de agua y el borde del nivel de inundación del artefacto de plomería, el equipo, o el equipo que no sea para la comida debe tener al menos el doble del diámetro de la entrada de suministro del agua y no debe ser inferior a una pulgada.

b. El sistema de plomería debe ser instalado para impedir el reflujo de un contaminante en el sistema de suministro de agua en cada punto de uso en el establecimiento de comida al por menor, incluyendo un grifo para manguera si la manguera está unida. Esto puede hacerse por medio de un espacio de aire aprobado o instalando un protector de reflujo aprobado.

c. Un protector de reflujo debe ser correctamente instalado y accesible para su inspección y mantenimiento.

3. Tanque de agua de aparatos de nebulización, limpieza.

a. Un tanque que se utiliza para suministrar agua a un mecanismo tal como un sistema de nebulización para verduras debe:

(1) Mantenerse de acuerdo a las instrucciones del fabricante; y

(2) Limpiarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de acuerdo a las regulaciones especificadas más adelante en la sección C.3.b, la que sea más rigurosa.

b. Los procedimientos de limpieza deben incluir al menos los pasos siguientes y deben realizarse al menos una vez a la semana:

(1) Drenaje y desmontado completo de las partes que estén en contacto con agua y aerosol; y

(2) Limpieza por medio de un cepillo del tanque, las tuberías del aerosol, boquillas de descarga con una solución detergente apropiada; y

(3) Limpieza de todo el sistema con un chorro de agua para quitar la solución detergente y la acumulación de restos; y

(4) Aclarado del tanque, las tuberías de aerosol y las boquillas de descarga sumergiéndolos, rociándolos y fregándolos con una solución de desinfectante aprobada.

4. **Drenajes.**

No debe haber conexión directa entre el sistema de alcantarillado y cualquier drenaje conectado al equipo donde se colocan la comida, el equipo portátil, o los utensilios, excepto:

a. El desagüe del piso dentro de un cuarto de refrigeración debe estar equipado con una válvula de contracorriente aprobada de fácil acceso para su inspección y mantenimiento.

b. Cuando una máquina lavaplatos industrial esté ubicada a menos de cinco pies de un desagüe del piso con trampa usado por la máquina, el desagüe de la máquina puede conectarse directamente en el lado de entrada del desagüe del piso propiamente ventilado.

c. Si no está prohibido por oficiales locales de plomería, una máquina lavaplatos industrial o un fregadero de preparación de comida puede tener una conexión directa con trampa.

D. Sanitarios.

1. **Instalación de inodoros.**

Las instalaciones de inodoros deben estar convenientemente situadas, y deben ser de fácil acceso para los empleados en todo momento.

2. **Cuartos de baño.**

Los cuartos de baño deben ser completamente privados y sus puertas deben encajar exactamente y cerrarse automáticamente. Sin embargo, las instalaciones de sanitarios públicos pueden construirse con entrada

empotrada en lugar de con puertas de cierre automático cuando sean aprobadas por las autoridades sanitarias. Las puertas de los sanitarios que se abren hacia el exterior del establecimiento no necesitan ser de cierre automático.

3. Instalaciones fijas del cuarto de baño.

Las instalaciones del cuarto de baño deben mantenerse limpias y en buen estado. Cada inodoro debe tener un suministro de papel higiénico en todo momento. Deben proporcionarse contenedores de fácil limpieza para los materiales de desecho. Los cuartos de baño de mujeres deben tener al menos un contenedor cubierto para los materiales de desecho.

D. Lavamanos.

1. Instalación de lavamanos.

a. Debe haber un número adecuado de lavamanos, y deben estar ubicados de tal manera que permita el uso conveniente a todos los empleados en las áreas de preparación y procesamiento de comida, y de lavado de equipo y utensilios. En todos los establecimientos nuevos o recién remodelados, los lavamanos deben estar convenientemente localizados dentro de las áreas de preparación de comida y lavado de utensilios.

b. Los lavamanos deben ser de fácil acceso para los empleados en todo momento.

c. Los lavamanos también deben situarse en o estar inmediatamente adyacentes a los cuartos de baño o vestíbulos. Los fregaderos que se usaen para la preparación de comida o para el lavado de equipo y utensilios no deben usarse para lavarse las manos.

2. **Grifos de lavamanos.**

   a. Un lavamanos debe estar equipado para suministrar agua a una temperatura de al menos 110°F (37.8°C) a través de una válvula de mezcla o de un grifo combinado.

   b. Un grifo que se cierre automáticamente, o que se cierre lentamente o que tiene un contador de agua, debe suministrar un chorro de agua por un mínimo de 15 segundos sin necesidad de ser reactivado.

3. **Accesorios de lavamanos.**

   Un suministro de jabón líquido, en polvo, o una pastilla de jabón para lavarse las manos debe estar disponible en cada lavamanos. Un suministro de toallas para secarse las manos debe estar convenientemente localizado cerca de los lavamanos de las áreas de preparación de comida y lavado de utensilios; un suministro de toallas para secarse las manos o un secador de manos de aire caliente debe estar localizado convenientemente cerca de los otros lavamanos. Las toallas de uso comunitario están prohibidas. Si se usan toallas desechables, los contenedores de material de desecho de fácil limpieza deben estar convenientemente localizados cerca de las instalaciones de lavamanos.

4. **Mantenimiento de lavamanos.**

   Los lavamanos, los dispensadores de jabón, los secadores de manos y demás accesorios deben mantenerse limpios y en buen estado.

F. Basura y Materiales de Desecho.

1. Contenedores.

a. La basura y los materiales de desecho deben mantenerse en contenedores duraderos, de fácil limpieza, a prueba de insectos y roedores, que no goteen y que no absorban líquidos. Se pueden usar bolsas de plástico y bolsas de papel a prueba de agua para forrar el interior de estos contenedores. Los contenedores pueden usarse como almacén dentro del establecimiento de comida al por menor.

b. Los contenedores que se usen en las áreas de preparación y procesamiento de comida, lavado de equipo y utensilios deben mantenerse cubiertos cuando estén llenos o almacenados, o cuando no se estén usando continuamente.

c. Los contenedores, aparte de los contenedores de escombros, que se almacenen fuera del establecimiento deben ser de fácil limpieza, tener tapas, puertas o cubiertas, y deben mantenerse cubiertos.

d. Debe haber un número suficiente de contenedores para poner toda la basura y los materiales de desecho que se acumulen.

e. Los contenedores sucios deben limpiarse frecuentemente para evitar atraer insectos y roedores. Cada contenedor debe limpiarse completamente por dentro y por fuera de manera que no contamine la comida, el equipo, los

utensilios o las áreas de preparación de comida. Los desperdicios líquidos que queden después de las operaciones de compactación de basura y limpieza no deben ocasionar molestias.

2. Almacenamiento.

a. La basura y los materiales de desecho deben almacenarse de manera que no estorben. El cartón u otros materiales de empaquetado que no contengan basura o desperdicios de comida no se necesitan almacenar en contenedores cubiertos.

b. Los cuartos de almacenamiento de basura y desperdicios, si se usan, deben mantenerse limpios, y deben estar a prueba de insectos y roedores.

c. Las áreas de almacenamiento exteriores o los recintos exteriores deben ser lo suficientemente grandes para almacenar los contenedores de basura y desperdicios y deben mantenerse limpios. Los contenedores de basura y desperdicios localizados fuera, excluyendo los contenedores de escombros y los recipientes de grasa, deben mantenerse en un estante o sobre cemento o asfalto que se mantenga limpio y en buen estado.

3. Eliminación de basura.

a. La basura y los desperdicios deben eliminarse a menudo para prevenir los olores y para no atraer insectos y roedores.

b. Cuando la quema de basura y los desperdicios se hace en el establecimiento se debe hacer de manera que no ocasione molestia alguna. Las áreas

adyacentes a las instalaciones de incineración deben mantenerse limpias.

4. **Objetos retornables y reciclables.**

   Las áreas de almacenamiento, los recintos y los contenedores para objetos retornables y reciclables deben mantenerse en buen estado.

G. Control de Insectos y Roedores.

1. **General.**

   La presencia de roedores, moscas, cucarachas y otros insectos en el establecimiento debe controlarse de forma eficaz. El establecimiento debe mantenerse en buenas condiciones para prevenir que insectos y roedores se acumulen y se alimenten allí.

2. **Aberturas.**

   Las aberturas al exterior deben estar protegidas eficazmente contra la entrada de roedores. Las aberturas al exterior deben protegerse contra la entrada de insectos con puertas que encajen exactamente y de cierre automático, ventanas cerradas, puertas y ventanas mosquiteras, cortinas de aire eficaces u otros métodos. Las ventanillas de auto servicio y otras ventanillas de servicio al exterior deben estar equipadas con ventiladores de moscas aprobados, mecanismos de cerradura automáticos, o ventanas o cortinas metálicas que se cierren por su propio peso. Los mosquiteros para ventanas, puertas, tragaluces, travesaños, conductos de entrada y salida de aire y otras aberturas deben encajar

exactamente y no tener roturas, y la malla metálica no debe tener menos de 16 aberturas por pulgada.

3. **Aplicación de insecticidas y raticidas.**

   Los insecticidas y raticidas no deben usarse de manera que contaminen la comida, el equipo o los utensilios; o de manera que constituya un riesgo para los empleados u otras personas; o de otra manera que no esté en completo acuerdo con las instrucciones indicadas en la etiqueta del fabricante. (Véase el Apéndice IV - Control de Plagas).

4. **Artefactos de atracción de insectos.**

   Los artefactos de atracción de insectos deben instalarse de manera que prevengan la contaminación de comida y las superficies que estén en contacto con la comida. (Véase el Apéndice IV - Control de Plagas).

CAPÍTULO VII – CONSTRUCCIÓN Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES FÍSICAS

A. Mantenimiento.

Los pisos, paredes y techos, así como las puertas, ventanas, tragaluces, mosquiteros y aberturas similares deben mantenerse en buen estado.

B. Pisos.

1. Construcción del piso.

El piso y el recubrimiento del piso de todas las áreas de preparación de alimentos, de almacenamiento de alimentos, de lavado de equipo y utensilios, y el piso de todas las cámaras frigoríficas, almacén, vestuarios, cuartos de lockers, cuartos de baño, vestíbulos y almacenenes de basura, deben ser de un material liso, no absorbente y duradero. Ningún apartado de esta sección debe prohibir el uso de recubrimiento antideslizante del piso en áreas donde sea necesario por motivos de seguridad.

2. Alfombrado.

El alfombrado debe colocarse correctamente, ser de fácil limpieza y mantenerse en buen estado. El alfombrado está prohibido en las áreas de preparación de alimentos, y del lavado de equipo y de utensilios, de áreas de almacenamiento de alimentos y cuartos de baño donde se encuentran los urinarios y los lavabos.

3. **Desagües en el piso.**

   Se deben proporcionar desagües con trampa, apropiadamente instalados, en los pisos que se limpian con agua o que reciben descargas de agua u otros residuos líquidos del equipo. También se deben proporcionar desagües en el piso en áreas en las que se utilizan métodos de limpieza del equipo mediante agua a presión. Dichos pisos deben estar construidos solamente de hormigón sellado, terrazo, baldosas de cerámica o materiales similares y deben tener una pendiente apropiada para promover el drenaje.

4. **Tapetes y tapetes de madera.**

   los tapetes y los tapetes de madera deben estar diseñados para que se puedan quitar y limpiar fácilmente.

5. **Uniones del piso.**

   Todas las junturas entre el piso y las paredes deben estar selladas. El hormigón sellado, el terrazo, las baldosas de cerámica o materiales similares para el piso deben tener las uniones concavas y selladas si se limpian con agua.

6. **Instalación de cables de servicios públicos.**

   Los cables de servicios públicos y las tuberías al descubierto deben estar instaladas de manera que no obstruyan o estorben para la limpieza del piso. La instalación de líneas eléctricas y tuberías horizontales al descubierto en el piso está prohibida.

C. Paredes y Techos.

1. Construcción.

a. Las paredes de las áreas de preparación de alimentos, cámaras frigoríficas, áreas de lavado del equipo y de los utensilios, cuartos de baño, áreas para lavarse las manos y áreas de almacenamiento de basura deben tener superficies lisas, no absorbentes y de fácil limpieza, y deben ser lavables hasta, como mínimo, el nivel más alto que se pueda alcanzar con un pulverizador. Los bloques de hormigón u otros productos de albañilería utilizados para la construcción de paredes en estas áreas deben ser alisados con una paleta, enlucidos o recibir suficientes capas de masilla para bloques de máxima potencia para proporcionar una superficie lisa antes de la aplicación de una pintura lavable. Las paredes de los almacenes de comida, artículos de un solo servicio y uso, utensilios y equipo deben estar selladas o pintadas; excepto las habitaciones utilizadas sólo para el almacenamiento de paquetes sin abrir o envases, las cuales están exentas de este requisito.

b. Los techos de las áreas de preparación de alimentos, cámaras frigoríficas, áreas de lavado del equipo y utensilios deben ser lisos, no absorbentes y de fácil limpieza. Estos requisitos no se aplican a paneles desmontables para techos suspendidos, siempre que se mantengan limpios y en buen estado. Los techos de los almacenes, cuartos de baño, vestuarios y áreas de bar que no tengan paneles desmontables en el techo deben estar sellados o pintados. Las habitaciones destinadas a almacenar paquetes sin abrir o envases están exentas de este requisito.

2. **Construcción al descubierto.**

   Los montantes, las vigas y los cabios no deben estar al descubierto en cámaras frigoríficas, áreas de preparación de alimentos, áreas de lavado del equipo y utensilios, cuartos de baño y vestíbulos. Si estos elementos se encuentran al descubierto en otras habitaciones o áreas, éstos deben tener un acabado de manera que tengan una superficie de fácil limpieza.

3. **Instalación de líneas eléctricas y tuberías.**

   Los cables de servicio público y las tuberías que están al descubierto deben instalarse de manera que no obstruyan o estorben para la limpieza de las paredes y el techo. Los cables de servicio público y las tuberías no deben estar al descubierto innecesariamente en paredes o techos en las cámaras frigoríficas, áreas de preparación de alimentos, áreas de lavado del equipo y utensilios, cuartos de baño y vestíbulos.

4. **Accesorios.**

   Las lámparas, las cubiertas de ventilación, los extractores montados en las paredes, los materiales decorativos y equipos similares sujetos a las paredes o al techo deben ser de fácil limpieza y mantenerse en buen estado.

5. **Instalación de materiales de cobertura.**

   Los materiales de cobertura de las paredes y del techo deben estar pegados y sellados para su fácil limpieza.

D. Limpieza de las Instalaciones Físicas.

1. General.

Los pisos, tapetes, tapetes de madera, paredes, techos, equipos acoplados y materiales decorativos deben mantenerse limpios. La limpieza del piso y las paredes debe hacerse cuando esté al descubierto la mínima cantidad de comida para evitar la contaminación de los alimentos. Este requisito no se aplica a la limpieza necesaria debido a vertidos accidentales u otros incidentes. Los métodos de limpieza no deben contaminar la comida o las superficies en contacto con la comida.

2. Fregadero de servicio.

Como mínimo un fregadero de servicio o una instalación para la limpieza con bordillo y equipado con agua caliente y fría debe estar convenientemente situado y debe utilizarse para la eliminación del agua de la limpieza o desechos líquidos similares. Esta instalación también puede utilizarse para la limpieza de recipientes de basura y desechos. El uso de lavamanos, fregaderos de lavado de equipo o utensilios, o fregaderos para la preparación de alimentos está prohibido con este propósito.

E. Iluminación.

1. Se requieren por lo menos 20 candelas/pie de alumbrado distribuidas por todas las superficies de trabajo de las áreas de preparación de alimentos, áreas de lavado del equipo y utensilios, áreas para lavarse las manos y en los cuartos de baño.

2. Se requieren al menos 10 candelas/pie de alumbrado a una distancia de 30 pulgadas del piso en las cámaras frigoríficas, las áreas de almacenamiento de alimentos secos y en todas las demás áreas. Esto también incluye el área del comedor durante las horas de limpieza.

3. Las bombillas situadas sobre o dentro de las áreas de almacenamiento de alimentos, áreas de preparación de alimentos, áreas de exposición de alimentos, de servicio de alimentos, áreas de lavado del equipo y utensilios, áreas de almacenamiento del equipo y utensilios, y el equipo de alimentos deben estar protegidas, cubiertas o ser irrompibles. No es necesario utilizar bombillas protegidas, cubiertas o irrompibles en áreas que solamente se utilizan para almacenar alimentos en envases cerrados, siempre y cuando estos envases no se vean afectados si alguna pieza de cristal cae sobre ellos y se puedan limpiar de escombros antes de abrirse. Las lámparas infrarrojas u otras lámparas de calor deben estar protegidas contra las roturas mediante una capa protectora que las rodee y que se extienda más allá de la bombilla para que solamente la cara de la bombilla quede al descubierto.

F. Ventilación.

Todas las habitaciones deben ventilarse adecuadamente, y las instalaciones de ventilación se deben mantener y operar de tal manera que ninguna de las áreas tenga excesivas cantidades de grasa, vapores, condensación, vahos, humos y gases o excesiva temperatura. Se debe renovar el aire según convenga. Los sistemas de ventilación deben funcionar de tal manera que no

causen ninguna molestia. Debe prevenirse la entrada de polvo, suciedad u otros materiales contaminantes en los conductos de aire. (Véase Apéndice I – Diseño e Instalación de Sistemas del Equipo de Escape.)

G. Vestuarios y Áreas de Lockers.

1. Áreas de vestuarios.

Si los empleados se cambian de ropa de forma regular dentro del establecimiento, los cuartos o áreas se deben designar y usar para este propósito y deben mantenerse limpios. Dichos cuartos o áreas no deben utilizarse para la preparación de comida, el servicio y almacenamiento de comida, lavado de equipo y demás utensilios o almacenamiento.

2. Áreas de lockers.

Deben proporcionarse lockers u otras instalaciones para el almacenamiento de artículos personales, y éstos deben estar situados en un cuarto o área designada donde no se pueda producir la contaminación de los alimentos, equipo, utensilios, mantelerías y artículos de un solo servicio y uso.

H. Materiales Venenosos o Tóxicos.

1. Materiales permitidos.

En un establecimiento de venta de comida al por menor sólo se permiten aquellos materiales venenosos o tóxicos que se requieren para la operación y el mantenimiento del mismo. Este requisito no se aplica a materiales venenosos o tóxicos empaquetados y medicinas que se ofrecen para venta al por menor.

2. **Etiquetado.**

   Los recipientes de materiales venenosos o tóxicos deben estar claramente marcados o etiquetados para la fácil identificación de su contenido.

3. **Almacenamiento.**

   Los materiales venenosos o tóxicos deben almacenarse de manera que no contaminen los alimentos, equipo, utensilios, mantelerías y artículos de un solo servicio y uso. Estos materiales deben almacenarse de la siguiente manera:

   a. Separación de los materiales venenosos y tóxicos espaciándolos o separándolos; y

   b. Colocación de los materiales venenosos o tóxicos en un área que no esté sobre la comida, equipo, utensilios, mantelerías o artículos de un solo servicio y uso. Este párrafo no se aplica a los productos de limpieza y productos desinfectantes de los utensilios y del equipo que se almacenan en áreas de lavado para su mayor disponibilidad y comodidad, siempre y cuando los materiales estén almacenados para prevenir la contaminación de alimentos, equipo, utensilios, mantelerías y artículos de un solo servicio y uso.

4. **Venta al por menor.**

   Los materiales venenosos o tóxicos almacenados o expuestos para la venta al por menor no deben almacenarse sobre los alimentos, artículos de un solo

servicio y uso y deben estar separados de estos productos por un espacio o una separación.

5. **Uso.**

   a. Los bactericidas, productos para la limpieza u otros productos que se vayan a utilizar en las superficies de contacto con la comida no deben tener una concentración que deje residuos tóxicos en dichas superficies o que constituya un peligro para los empleados u otras personas.

   b. Los materiales venenosos y tóxicos no deben utilizarse de manera que contaminen la comida, equipo, utensilios, mantelerías, artículos de un solo servicio y uso, o de forma que constituya un peligro para los empleados u otras personas, o de cualquier otra forma que no cumpla totalmente con lo indicado en la etiqueta del fabricante.

6. **Recipientes.**

   Un recipiente que se haya utilizado previamente para el almacenamiento de materiales venenosos o tóxicos no debe utilizarse para almacenar, transportar o repartir comida.

7. **Suministros de primeros auxilios y medicación personal.**

   Los suministros de primeros auxilios y la medicación personal deben almacenarse de manera que impidan que éstos contaminen la comida o las superficies en contacto con la comida.

I. El local.

1. General.

a. Los establecimientos de venta de comida al por menor y todas las partes de la propiedad utilizadas en relación con su funcionamiento no deben tener desperdicios ni equipo innecesario.

b. Las superficies para caminar y manejar de todas las áreas exteriores de los establecimientos de venta de comida al por menor deben mantenerse libres de toda incomodidad.

c. El tránsito de personas innecesarias por las áreas de preparación de comida, lavado del equipo y utensilios está prohibido.

d. Las visitas controladas y de inspección pueden ser autorizadas por la persona que está a cargo.

2. Áreas de vivienda.

Ninguna operación relacionada con el establecimiento de venta de comida al por menor debe realizarse en ninguna de las habitaciones destinadas a vivir o dormir. Estas actividades deben estar separadas de los cuartos de estar y los dormitorios mediante una separación total y puertas sólidas de cierre automático.

3. Almacenamiento de mantelerías y ropa.

a. La ropa y las mantelerías limpias deben almacenarse en un lugar limpio y protegido de la contaminación hasta que vayan a utilizarse.

b. La ropa y las mantelerías sucias deben almacenarse en contenedores no absorbentes o bolsas lavables para la ropa sucia hasta que se lleven a lavar.

4. Almacenamiento del equipo de limpieza.

Los utensilios de mantenimiento y limpieza como las escobas, trapeadores, aspiradoras y artículos similares se deben mantener y almacenar de manera que no contaminen los alimentos, equipo, utensilios o mantelerías, y deben almacenarse de forma ordenada.

5. Animales.

Los animales vivos, incluidos los pájaros y las tortugas, deben permanecer fuera de las áreas donde se almacenan, preparan, exponen o sirven alimentos, excepto que se puede aprobar un lugar donde, según las autoridades sanitarias, no haya riesgo de contaminación. Esta exclusión no se aplica al pescado comestible, los crustáceos, el marisco o a los peces del acuario. Los perros patrulla que acompañan a los guardas de seguridad y oficiales de policía o los perros guía que acompañan a personas discapacitadas se permiten en las zonas de comer.

CAPÍTULO VIII – CONSTRUCCIÓN DEL HOYO DE LA BARBACOA Y DEL CUARTO EN EL QUE SE ENCUENTRA EL HOYO (PIT COOKING ROOM).

A. Construcción del Cuarto.

Los cuartos en la que se encuentran los hoyos de la barbacoa y construidos de acuerdo a los requisitos mínimos de fabricación deben reservarse solamente para las actividades y el equipo asociados con la cocción de la barbacoa. En estos cuartos no se debe permitir la preparación o procesamiento de comida adicional a menos que cumplan con todos los requisitos que se aplican a los cuartos para preparación de comidas. Las otras áreas del establecimiento deben cumplir con todos los requisitos aplicables en esta regulación.

1. Los cuartos donde se cocina la barbacoa deben estar ubicados convenientemente con respecto al establecimiento de servicio de alimentos si es que no están físicamente juntos. Deben utilizarse envases cubiertos aprobados para proteger la carne que se transporte desde y hasta el cuarto de cocinado a la parrilla.

2. Todas las paredes y el techo del cuarto deben estar completamente cerrados. En las paredes pueden utilizarse mosquiteros a partir de la altura del friso (4 a 5 pies); la malla metálica deben ser al menos del calibre 16. Todas las aberturas al exterior deben estar protegidas contra insectos por medio de puertas que encajan perfectamente, puertas de cierre automático, ventanas cerradas, mosquiteros, cortinas de aire aprobadas, o por cualquier otro medio. Pueden requerirse también portezuelas de lona o cualquier otro aparato eficaz para proteger de la contaminación transportada por el aire.

3. Los pisos del cuarto donde se encuentra el hoyo de la barbacoa, excluyendo el del hoyo mismo, deben construirse con materiales lisos y duraderos tales como hormigón sellado, baldosas no vidriadas, cubiertas de vinilo para pisos u otro material aprobado el cual debe mantenerse en buenas condiciones. Los pisos aprobados para limpieza con agua, tales como baldosas no vidriadas u hormigón sellado, deben tener una pendiente adecuada para promover el drenaje y deben tener juntas selladas entre las paredes y los pisos.

4. Las paredes interiores deben tener superficies lisas, de fácil limpieza y lavables al menos hasta la altura del friso. Si se utilizan mosquiteros por encima del friso, los montantes y refuerzos al descubierto deben estar sellados o pintados. Los bloques de hormigón u otros productos de albañilería utilizados para construir las paredes deben ser aplanados con paleta o enlucidos o se les debe añadir suficientes capas de masilla para bloques de máxima potencia para alcanzar una superficie lisa antes de la aplicación de una pintura lavable.

5. Los techos deben tener un acabado liso que no sea absorbente, con una superficie de fácil limpieza. Las cerchas y los cabios no deben estar al descubierto. Las viguetas del techo deben estar selladas apropiadamente.

B. Construcción del hoyo de la barbacoa.

1. El piso del hoyo puede consistir en una base sólida de arcilla compacta con una capa superior de arena limpia para absorber las gotas de grasa. La arena debe renovarse cuando sea necesario para mantener condiciones seguras y sanitarias. El piso del hoyo

también puede construirse de hormigón, ladrillos térmicos o cualquier otro material que pueda limpiarse y conservarse.

2. Las paredes del hoyo (sólo los lados exteriores) deben ser lisas, de fácil limpieza y lavables. Los bloques de hormigón u otros productos de albañilería usados para la construcción del hoyo de la barbacoa deben ser aplanados con enlucidos paleta, o se les debe añadir suficientes capas de masilla para bloques de máxima potencia en la pared exterior antes de una aplicación de la pintura lavable.

3. Las rejillas del hoyo, las parrillas o cualquier otro soporte, deben fabricarse con un material liso, de fácil limpieza, no absorbente y no tóxico, y además deben estar en secciones que se puedan desmontar fácilmente para su limpieza. El metal expandido y las parrillas de hierro fundido son materiales recomendados de fácil limpieza y conservar. Se permite la utilización de malla ciclónica o similar, y de tela metálica y materiales similares, pero éstos deben utilizarse sólo una vez y tirarse después de cada cocinado.

4. La cobertura del hoyo debe ser de uso único o debe estar fabricada de un material liso, de fácil limpieza, no absorbente y no tóxico.

C. Ventilación.

Los cuartos donde se encuentra el hoyo de la barbacoa. deben ventilarse y mantenerse razonablemente sin calor, vahos, humos y gases excesivos; esto se puede hacer ventilando el hoyo directamente o ventilando el cuarto. La ventilación del hoyo de la barbacoa se puede realizar

mediante chimeneas o conductos que usen reguladores, puertas u otros aparatos para controlar la corriente de aire. Los cuartos pueden ventilarse mediante techos abovedados con respiraderos de cumbrera con mosquiteros, ventiladores mecánicos de escape de gases, o cualquier otro método eficaz cuando los hoyos no puedan ser directamente ventilados al exterior.

D. Lavamanos.

En el cuarto donde se cocina la barbacoa debe colocarse un lavamanos que tenga agua fría y caliente con grifos de mezcla, jabón y toallas.

E. Alumbrado.

Al menos 20 candelas/pie alumbrado deben colocarse en todas las superficies de trabajo incluyendo el lavamanos.

CAPÍTULO IX – COCINA AL AIRE LIBRE Y SERVICIO DE COMIDA

Los siguientes requisitos, junto a todas las demás disposiciones aplicables de esta Regulación, deben aplicarse a la cocina al aire libre y al servicio de comida:

A. El establecimiento permanente de venta de comida al por menor debe poseer permiso válido.

B. El establecimiento debe estar adecuadamente equipado y tener capacidad para cocinar y servir alimentos al aire libre de forma segura e higiénica. Para cocinar/servir al aire libre, el establecimiento de servicio de comida debe poder llevar a cabo tipos similares de cocina/servicio dentro del establecimiento. La cocina/servicio de comida al aire libre no debe exceder el volumen de producción de alimentos dentro del establecimiento.

C. El lugar seleccionado para cocinar al aire libre debe estar situado convenientemente y de a la instalación autorizada y el método de cocina/servicio debe ser aprobado por las autoridades sanitarias.

D. El servicio de los alimentos en exposición debe realizarse en un máximo de dos horas para cualquier función o actividad individual. La cocina/servicio de alimentos que no están en exposición no tienen restricciones de tiempo.

E. Solamente la cocina/servicio de los alimentos será permitido al aire libre. Toda la preparación de la comida (empanado, cortado, mezclado, etc.) debe realizarse dentro del establecimiento autorizado.

F. Todos los utensilios/equipo usados para la cocina/ servicio de alimentos al aire libre deben devolverse al establecimiento autorizado para su adecuada limpieza; sin embargo, se pueden limpiar sitio parrillas, vaporeras y equipo similar. Se deben proveer suficientes utensilios para realizar la actividad.

G. El equipo para cocinar debe tener tapas o coberturas duraderas que se puedan limpiar. Las coberturas o tapas sólo deben retirarse para comprobar, remover o añadir ingredientes adicionales.

H. Los alimentos deben protegerse de la contaminación mediante envases cerrados, envoltorios o cualquier otro método aceptable durante su transporte y almacenamiento.

I. Los aparatos que protegen la comida en exposición en los bufets o las barras de autoservicio no se requieren para los alimentos en exposición. Los alimentos se deben mantener tapados a excepción de los momentos de servicio continuo. Las porciones que sobren de los alimentos en exposición deben tirarse.

J. Los alimentos fríos potencialmente peligrosos deben mantenerse a una temperatura de 45°F (7.2°C) o inferior y los alimentos calientes potencialmente peligrosos deben mantenerse a una temperatura de 130°F (54°C) o superior. Estas temperaturas se deben mantener durante el almacenamiento, transporte, exposición y servicio de los alimentos. Se debe disponer de y usar un termómetro de productos para asegurarse de que se alcanzan y mantienen las temperaturas internas de cocinado y de mantenimiento apropiadas de los productos potencialmente peligrosos.

K. Un lavamanos aprobado debe colocarse cerca del área de cocinado/servicio al aire libre, o se deben proporcionar utensilios apropiados para que no haya contacto de las manos con los alimentos. Se debe disponer de un lavamanos aprobado en los lugares de cocinado al aire libre que operan de forma rutinaria.

CAPÍTULO X – UNIDADES MÓVILES DE COMIDA

A. Servicio Móvil de Alimentos.

1. General.

Una unidad móvil de comida debe cumplir con lo estipulado en la regulación aplicable a esta operación, teniendo en cuenta que las autoridades sanitarias pueden imponer requisitos adicionales cuando sean necesarios para garantizar el servicio de comida en buenas condiciones. Asimismo se puede prohibir la venta de ciertos alimentos potencialmente peligrosos y se pueden modificar los requisitos específicos de las instalaciones físicas cuando, en opinión de las autoridades sanitarias, no haya ningún peligro para la salud.

2. Operaciones móviles.

Las unidades móviles de alimentos que preparan comida deben tener áreas de preparación y exposición de alimentos completamente cerradas con un material sólido y las puertas deben estar cerradas cuando no se estén utilizando. Estas unidades deben tener un lavamanos equipado con agua caliente y fría a presión, jabón y toallas desechables, y un depósito de aguas residuales aprobado, y en dichas unidades se pueden preparar comidas como perritos calientes, perritos de maíz, pizza, helado y otras comidas similares aprobadas por las autoridades sanitarias.

3. Artículos de un solo servicio.

Las unidades móviles de alimentos deben proporcionar solamente artículos de un solo servicio para el uso del consumidor.

4. **Sistema de agua.**

   Una unidad móvil de comida que requiera un sistema de agua debe tener un sistema de agua potable a bajo presión procedente de un sistema de suministro de agua aprobado. El sistema debe tener la suficiente capacidad para proporcionar agua caliente y fría para lavarse las manos y también para la preparación de alimentos, la limpieza del equipo y los utensilios, y la desinfección cuando estas operaciones tienen lugar en las unidades móviles de alimentos. La entrada de agua debe estar situada de manera que no se pueda contaminar por la descarga de residuos, el aceite o la grasa, y debe mantenerse tapada a menos que se esté volviendo a llenar. Las mangueras de abastecimiento de agua deben estar claramente identificadas, mantenerse limpias y deben utilizarse con este único propósito.

5. **Retención de residuos.**

   Los residuos líquidos procedentes de una unidad móvil de alimentos deben almacenarse en un depósito de retención instalado permanentemente que tiene como mínimo un 15% más de capacidad que el depósito de suministro de agua. La conexión de residuos debe estar situada a una altura inferior a la de la entrada de agua para prevenir la contaminación del sistema de agua potable.

B. Base de Operaciones.

1. Debe proporcionarse una base de operaciones autorizada para las unidades móviles de alimentos y ésta debe construirse y ponerse en funcionamiento de acuerdo a los requisitos de esta regulación.

2. Las unidades móviles de alimentos deben dirigirse desde una base de operaciones autorizada y se debe volver al menos cada día a dicha localización para las actividades relacionadas con el abastecimiento, la limpieza y el servicio.

C. Área de Servicios y Operaciones.

1. Área de servicio.

a. Debe proporcionarse un área de servicio de una unidad móvil de comida que incluya al menos protección por encima de la cabeza para cualquier actividad de abastecimiento, limpieza o servicio. No se requiere esta área de servicio en aquellas partes de la unidad móvil de alimentos en las que sólo se guarde comida empaquetada.

b. La superficie del área de servicio debe estar construida con materiales lisos como el hormigón o el asfalto y debe mantenerse en buenas condiciones, limpia y drenada adecuadamente.

c. La construcción de las paredes y del techo de las áreas de servicio está exenta de las disposiciones de esta regulación.

2. Actividades de servicio.

a. Los recipientes de agua potable aprobados deben instalarse, almacenarse y manipularse de manera que se evite la contaminación del agua y del equipo.

b. El depósito de retención de residuos líquidos de la unidad móvil de alimentos debe limpiarse completamente con agua y drenarse a fondo durante las actividades de servicio y debe vaciarse en un sistema sanitario de depuración de aguas residuales.

CAPÍTULO XI – SERVICIO TEMPORAL DE COMIDA

A. Un establecimiento de servicio temporal de comida puede ser autorizado para operar en una feria, carnaval, circo, promoción especial o cualquier otro evento similar por un periodo de tiempo que no exceda 14 días consecutivos. Estos establecimientos deben cumplir con todas las secciones aplicables de esta regulación, excepto lo que indica este capítulo. Las autoridades sanitarias pueden aumentar dichos requisitos cuando sea necesario para asegurar el servicio de alimentos en buenas condiciones, pueden prohibir la venta de ciertos alimentos peligrosos y pueden modificar requisitos específicos de las instalaciones físicas cuando, en su opinión, no se produzca ningún peligro para la salud. Aquellos establecimientos que solamente se ocupen de dispensar bebidas no potencialmente peligrosas o comida ya empaquetada no potencialmente peligrosa están exentos de esta regulación.

B. El piso debe construirse de hormigón, asfalto, madera impermeable u otros materiales lavables similares y debe mantenerse limpio y en buenas condiciones.

C. Las paredes de las salas de preparación de comida deben estar fabricadas de un material sólido y fácil de limpiar hasta la altura de los mostradores de servicio. La parte superior (desde la altura del mostrador de servicio hasta el techo) debe estar cerrada por un material sólido o por una malla metálica al menos del calibre 16. En aquellos lugares en los que se use la malla metálica se puede requerir protección adicional para prevenir la contaminación. Los montantes y las vigas pueden estar a la vista siempre y cuando estén sellados. Cuando se fabrica o empaqueta para su exposición en un cuarto cerrado aprobado o en una máquina algodón dulce, manzanas de caramelo, palomitas de maíz, bebidas y comidas similares, no se requiere que el área de servicio esté cerrada o cubierta con una malla metálica.

D. Las ventanillas deben estar equipadas con ventilador es para mantener a las moscas fuera del área, ventanas de cierre automático o cortinas o mosquiteros aprobados. En aquellos lugares en los que se utilicen ventiladores, el tamaño de las aberturas debe estar limitado de manera que los ventiladores impidan de manera eficaz la entrada de insectos voladores.

E. El hielo debe obtenerse de fuentes aprobadas en bolsas cerradas de un solo servicio o recipientes cubiertos aprobados y deben estar protegidos de la contaminación. Los recipientes de poliestireno están prohibidos.

F. El hielo y las bebidas pueden distribuirse en las áreas de servicio si están protegidas de la contaminación. Esta área debe estar protegida pero no se exige que haya mosquiteros ni que esté cerrada.

G. Los pasteles y tartas caseros se pueden poner a la venta sólo si no son potencialmente peligrosos. Los pasteles y tartas deben cortarse solamente en las áreas de preparación de alimentos.

H. Se deben proporcionar instalaciones adecuadas para lavar las frutas y las verduras frescas. Las manzanas clasificadas y limpias no necesitan lavarse antes de su preparación.

I. Los fregaderos utilizados para lavar, aclarar y desinfectar el equipo y los utensilios deben disponer de agua corriente a presión caliente y fría.

J. Dependiendo del tamaño y el número del equipo y los utensilios que deban ser lavados, aclarados y desinfectados, se debe proporcionar al menos un fregadero de un compartimento u otro método aprobado, excepto en

aquellos establecimientos que se dedican solamente a la distribución de comida preempaquetada. Los requisitos de los compartimentos de los fregaderos son los siguientes:

1. Fregadero de un compartimento – establecimientos en los que sólo se utilizan espátulas, pinzas, tenedores o utensilios similares; o

2. Fregadero de dos compartimentos – establecimientos que utilizan espátulas, pinzas, tenedores, fuentes extraibles y recipientes de almacenamiento limitado de alimentos; o

3. Fregadero de tres compartimentos – establecimientos destinados a la preparación, almacenamiento, exposición o servicio de alimentos potencialmente peligrosos que requiera una variedad de ollas, asaderos y otros utensilios multiuso.

K. El equipo debe estar instalado de manera que se pueda mantener en buenas condiciones sanitarias.

L. No es necesaria la ventilación mecánica del equipo de cocina.

M. Las mangueras de suministro de agua deben estar claramente identificadas, deben mantenerse limpias y no deben utilizarse con ningún otro propósito.

N. Todos los establecimientos temporales deben tener un lavamanos equipado con agua caliente y fría bajo presión a través de una válvula de mezcla o un grifo de combinado que debe estar localizado en la sala de preparación de alimentos. Todas las instalaciones para lavarse las manos deben tener jabón y toallas.

O. Las instalaciones en las que se preparan y sirven comidas potencialmente peligrosas deben tener calentadores de agua. Se pueden utilizar otros aparatos para calentar agua en aquellos lugares en los que se preparen o sirvan alimentos potencialmente no peligrosos.

P. Los desperdicios líquidos que no sean directamente eliminados a través de un sistema aprobado de aguas residuales se deben guardar en un contenedor cerrado y desechar en un sistema aprobado de depuración de aguas residuales.

Q. No se requieren baños ni fregaderos de servicio en establecimientos temporales de servicio de comidas.

CAPÍTULO XII – EVENTOS ESPECIALES

A. En celebraciones de la comunidad, festivales, promociones especiales o eventos similares se puede permitir la preparación y servicio de comidas durante un período de tiempo que no exceda los tres días consecutivos. Las unidades de preparación y servicio de comida deben cumplir con todas las secciones aplicables de esta regulación excepto lo que se indica en este capítulo. Las autoridades sanitarias pueden aumentar dichos requisitos cuando sea necesario para asegurar el servicio de alimentos en buenas condiciones, pueden prohibir la venta de ciertos alimentos potencialmente peligrosos y pueden modificar requisitos específicos de las instalaciones cuando, de acuerdo a las autoridades sanitarias, no suponga un riesgo para la salud. Los establecimientos que sólo se dedican a servir bebidas o comida preempaquetada no potencialmente peligrosa están exentos de esta regulación.

B. Todos los alimentos, incluyendo el hielo y el agua, deben obtenerse de fuentes aprobadas o que estén consideradas satisfactorias por las autoridades sanitarias.

C. Las paredes, pisos, techos, mosquiteros u otros requisitos estructurales para controlar la contaminación causada por insectos o por el aire pueden suprimirse o modificarse sólo cuando se proporcionen medidas adecuadas para la protección de los alimentos.

D. Se requiere un termómetro de penetración aprobado si el menú incluye alimentos potencialmente peligrosos.

E. Todos los productos alimenticios deben estar protegidos de la contaminación durante su almacenamiento, cocinado, exposición y servicio.

F. Toda la comida debe llegar preparada para ser servida o para ser cocinada y cuando esté cocinada debe requerir una preparación mínima para poder servirse, a menos que la actividad de servicio de comida se realice en una instalación cerrada aprobada.

G. El equipo debe instalarse de manera que permita su mantenimiento en buenas condiciones sanitarias.

H. Los utensilios y los artículos de un solo servicio deben estar limpios, protegidos durante su almacenamiento y en cantidad suficiente para realizar la actividad.

I. El equipo de cocina no requiere ventilación mecánica.

J. Las mangueras de suministro de agua deben estar claramente identificadas, limpias y no deben utilizarse para ningún otro propósito.

K. Se deben utilizar los métodos adecuados para asegurar que las manos estén limpias. Cuando no haya un lavabo disponible para lavarse las manos se debe proporcionar un recipiente de agua con grifo, jabón y toallas desechables. Además de lavarse las manos, se recomienda el uso de guantes desechables de manipulación de comida, toallitas húmedas de un solo servicio y gel bactericida para las manos, además del lavado de manos..

L. Los requisitos de agua caliente se suprimen en eventos especiales.

M. Los desperdicios líquidos que no son directamente eliminados a través de un sistema de aguas residuales aprobado deben guardarse en un contenedor cerrado y deshechar en un sistema de depuración de aguas residuales aprobado.

N. El aceite de cocina usado debe eliminarse de una manera aprobada.

O. No se requieren instalaciones para baños ni fregaderos de servicio en establecimientos de servicio temporal de comida en eventos especiales.

CAPÍTULO XIII – TRANSPORTE DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.

A. General.

La carne y los productos cárnicos deben estar protegidos de la contaminación mediante el uso de empaquetado o recipientes cubiertos mientras están siendo transportados. Todos los alimentos transportados deben cumplir con los requisitos de esta regulación con respecto a la fuente aprobada, protección y almacenamiento de alimentos.

B. Vehículos.

Toda la carne y los productos cárnicos deben transportarse en vehículos fabricados de manera que protejan la carne y los productos cárnicos de la contaminación. La parte del vehículo destinada al almacenamiento debe lavarse tan a menudo como sea necesario para prevenir la contaminación.

C. Refrigeración.

Toda la carne fresca y los productos cárnicos frescos deben transportarse de manera que se mantenga una temperatura de 45°F (7.2°C) o inferior durante el periodo de transporte. Los vehículos no necesitan estar refrigerados si la carne y los productos cárnicos llegan a su destino a una temperatura de 45°F (7.2°C) o inferior.

D. Contaminación.

La carne y los productos cárnicos deben estar protegidos de la contaminación cuando se estén transportando con otros productos. El personal de

reparto no debe entregar la carne y los productos cárnicos donde exista la posibilidad de contaminación.

E. Ropa.

La carne y los productos cárnicos deben ser entregados por personas que tengan las manos limpias y que vistan ropa limpia.

F. Venta Ambulante de Carne y Mariscos.

La venta ambulante de carne, pescado y marisco congelado y preempaquetado, o pescado y marisco fresco y no procesado que no sean camarones, debe ser evaluada bajo secciones de esta regulación que traten del suministro, protección y almacenamiento de alimentos, así como del control sanitario de los desechos líquidos. Estos productos preempaquetados se deben procesar y empaquetar en una instalación aprobada y deben venderse en paquetes o cajas.

CAPÍTULO XIV – PROCEDIMIENTOS DE CONFORMIDAD.

A. Permisos.

Ninguna persona que no posea un permiso expedido por las autoridades sanitarias debe operar un establecimiento de venta de comida al por menor. Solamente las personas que cumplan con los requisitos de esta regulación están autorizadas para recibir o mantener este tipo de permiso. Un permiso debe estar a la vista en todos los establecimientos de venta de comida al por menor en un lugar designado o aprobado por las autoridades sanitarias.

B. Emisión del Permiso.

1. Todas aquellas personas que deseen operar un establecimiento de venta de comida al por menor deben hacer una solicitud por escrito para el permiso en los formularios proporcionados por las autoridades sanitarias. Dicha solicitud debe incluir el nombre y la dirección de cada solicitante, la localización y el tipo de establecimiento de venta de comida al por menor propuesto y la firma de cada solicitante.

2. Antes de la aprobación de la solicitud de un permiso, las autoridades sanitarias deben inspeccionar el establecimiento de venta de comida al por menor para determinar el cumplimiento de los requisitos de esta regulación.

3. Las autoridades sanitarias deben emitir un permiso para el propietario del registro si la inspección indica que el establecimiento de venta de comida al por menor

propuesto cumple con los requisitos de la regulación. Los permisos no son transferibles. Cuando se produzca un cambio de propietario, el nuevo propietario tendrá un periodo de gracia de 10 días para cumplir con los requisitos de permisos y tarifas de permisos de esta regulación, siempre y cuando no pre existan condiciones que constituyan un riesgo para la salud.

4. Cuando se emitan permisos para establecimientos temporales de venta de comida, dichos permisos deben emitirse por un periodo de tiempo que no exceda 14 días consecutivos.

5. Cuando se emitan permisos para el servicio de comida en eventos especiales, dichos permisos pueden emitirse por un periodo de tiempo que no exceda tres días consecutivos.

C. Suspensión del Permiso.

1. Las autoridades sanitarias pueden suspender temporalmente los permisos debido a infracciones repetidas, una inspección rutinaria con una puntuación inferior a 70, el número total de infracciones, impago de la tarifa de renovación del permiso, negativa a completar el entrenamiento y pruebas necesarias, infracción de una orden de espera o interferencia con las autoridades sanitarias cuando estén realizando su trabajo. Antes de la suspensión de un permiso, las autoridades sanitarias deben notificar, por escrito, al titular del permiso o a un empleado, de las razones específicas por las que se va a suspender el permiso y del hecho de que dicho permiso se suspenderá después de los 15 días posteriores al aviso, a menos que el titular del permiso presente por escrito ante las autoridades

sanitarias una petición de audiencia en este periodo de 15 días. Si no se completa una petición en el plazo de 15 días, el permiso se suspenderá y las operaciones del servicio de comida se interrumpirán inmediatamente. Si la audiencia confirma las observaciones de las autoridades sanitarias, el permiso debe suspenderse hasta que los motivos de la suspensión se hayan corregido.

2. Las autoridades sanitarias pueden suspender el permiso para administrar un establecimiento de venta de comida al por menor sin previo aviso o audiencia cuando se determine que la administración de dicho establecimiento constituye un peligro inminente para la salud pública. A continuación de la suspensión inmediata del permiso, todas las operaciones de servicio de comida deben interrumpirse inmediatamente. Las autoridades sanitarias notificarán de inmediato, por escrito, al titular del permiso o a un empleado, de las razones específicas por las que el permiso ha sido suspendido y de que tendrá la oportunidad de una audiencia si el titular del permiso completa la solicitud de una audiencia con las autoridades sanitarias en un plazo de 15 días. Si no se presenta la solicitud para una audiencia por escrito en el plazo de 15 días, se mantendrá la suspensión. Durante el proceso de la audiencia, el permiso permanecerá suspendido a menos que se corrija el peligro inminente que supone para la salud.

3. La suspensión de permisos presentada en este capítulo se realizará, cuando proceda, de acuerdo con el Artículo de Procedimientos Administrativos de Carolina del Sur, Secciones 1-23-310 y siguientes, el Código de Leyes modificado de 1976 de Carolina del Sur, y las reglas y regulaciones aplicables.

D. Cierre de Establecimientos Temporales y Establecimientos de Servicio de Comida para Eventos Especiales.

Cuando las autoridades sanitarias determinen que un Establecimiento Temporal o Establecimiento de Servicio de Comida para Eventos Especiales ha infringido repetidamente las disposiciones aplicables de esta regulación, las autoridades sanitarias pueden emitir una orden escrita indicando al establecimiento que debe interrumpir su trabajo hasta que las infracciones identificadas sean corregidas y verificadas. El periodo de cierre bajo dicha orden no puede exceder las cuatro horas. Si las repetidas infracciones no se han corregido en dicho periodo de cuatro horas, las autoridades sanitarias pueden adoptar otras medidas de cumplimiento si lo consideran necesario.

E. Revocación del Permiso.

1. El permiso puede ser revocado después de que las autoridades sanitarias hayan proporcionado la oportunidad de una audiencia debido a las repetidas infracciones graves de cualquiera de los requisitos de esta regulación o a la interferencia con las autoridades sanitarias en la realización de su trabajo.

2. Un permiso puede ser revocado cuando el resultado de tres inspecciones rutinarias consecutivas sea inferior a 70. En la segunda inspección rutinaria, las autoridades sanitarias estarán acompañadas por un supervisor para la verificación de las infracciones. Cuando el resultado de la segunda inspección rutinaria sea inferior a 70, las autoridades sanitarias indicarán en el informe de la inspección que si la puntuación de la próxima inspección rutinaria es inferior a 70 se iniciará una acción para revocar el permiso. Asimismo,

las autoridades sanitarias notificarán por carta las intenciones indicadas al titular del permiso. En la tercera inspección rutinaria, las autoridades sanitarias estarán acompañadas por un representante de la División de Protección de Alimentos. Si el resultado de la tercera inspección rutinaria es inferior a 70, las autoridades sanitarias darán una nota de C e indicarán en el informe de la inspección que se iniciará una revocación.

3. No obstante otras disposiciones de esta regulación, el permiso será revocado si las autoridades sanitarias son amenazadas con daños físicos o con interferencia física en la realización de sus labores de inspección.

4. Antes de la revocación, las autoridades sanitarias informarán, por escrito, al titular del permiso o a un empleado, de las razones específicas por las que el permiso va a ser revocado y de que el permiso será revocado transcurridos los 15 días posteriores a dicho aviso, a menos que el titular del permiso presente la solicitud para una audiencia a las autoridades sanitarias en el plazo de 15 días.

5. Cuando se haya revocado un permiso, el titular del permiso revocado puede presentar una solicitud por escrito para un nuevo permiso, aunque las autoridades sanitarias pueden denegar un nuevo permiso debido al historial anterior.

6. La revocación de un permiso, como queda estipulado en este capítulo, debe llevarse a cabo de acuerdo al Artículo de Procedimientos Administrativos de Carolina del Sur.

F. Servicio de Avisos.

Un aviso, como queda estipulado en esta regulación, está debidamente entregado cuando se entrega al titular del permiso o a un empleado, o cuando se envía a la última dirección conocida del titular del permiso por correo registrado o certificado que requiere la devolución del recibo, o cuando se entrega a un empleado que vaya a ser designado o que ya esté a cargo de las instalaciones.

G. Audiencias.

Las audiencias establecidas en esta regulación serán llevadas a cabo de acuerdo con el Artículo de Procedimientos Administrativos de Carolina del Sur.

H. Frecuencia de Inspecciones.

La inspección rutinaria de un establecimiento de venta de comida al por menor se realizará como mínimo una vez al año. Inspecciones adicionales del establecimiento de venta de comida al por menor se realizarán tan a menudo como se crea conveniente para el cumplimiento de esta regulación.

I. Acceso.

Se permitirá la entrada a un establecimiento de venta de comida al por menor a representantes de las autoridades sanitarias, después de haberse identificado adecuadamente, a cualquier horario razonable con el propósito de realizar inspecciones para determinar el cumplimiento de esta regulación. Se permitirá que los representantes examinen los informes del establecimiento para obtener información relacionada con la compra, recibo o uso de comida y suministros.

J. Informe de las Inspecciones.

Cuando se realice la inspección de un establecimiento de venta de comida al por menor, ésta se llevará a cabo detenida y completamente y debe reflejar con precisión las condiciones sanitarias en el momento de la inspección. Las observaciones se indicarán en el informe de la inspección y una vez finalizada dicha inspección, la suma ponderada de las infracciones será totalizada y restada de 100 puntos para determinar el resultado numérico. Una vez finalizada la inspección se entregará al titular del permiso o a un empleado una copia del informe completo de la inspección.

K. Corrección de las Infracciones.

El informe completo de la inspección especifica un periodo de tiempo razonable para la corrección de las infracciones encontradas. La corrección de dichas infracciones debe producirse dentro de los periodos de tiempo indicados en las siguientes disposiciones:

1. Si existe algún peligro inminente para la salud como por ejemplo, pero no limitado a, la ausencia absoluta de refrigeración o un reflujo de aguas residuales en el establecimiento o según indican las autoridades sanitarias, el permiso se suspenderá inmediatamente y el establecimiento deberá interrumpir inmediatamente las operaciones de servicio de comida. Dichas operaciones no podrán reanudarse hasta que las autoridades sanitarias lo autoricen.

2. Todas las infracciones de artículos con una puntuación ponderada de cuatro o cinco deben corregirse tan pronto como sea posible pero, y en cualquier caso, en el plazo de 10 días a partir de la inspección. Se llevará a cabo una inspección de seguimiento para confirmar dicha corrección.

3. Cuando la puntuación del establecimiento está entre A y B, todas las infracciones operativas de uno o dos puntos deben corregirse tan pronto como sea posible. La verificación de las correcciones se hará en el momento de la próxima inspección rutinaria o antes, si las autoridades sanitarias lo consideran necesario.

4. Cuando la calificación del establecimiento es C (70-77 puntos), todas las infracciones operativas de uno o dos puntos deben corregirse en un periodo de tiempo que no exceda los 30 días. Se puede llevar a cabo una inspección de seguimiento para confirmar los cambios.

5. Las infracciones estructurales de uno o dos puntos deben corregirse antes de la próxima inspección rutinaria, aunque se puede otorgar tiempo adicional cuando dicha concesión no implique un peligro inmediato para la salud.

6. Además de los casos en los que una inspección rutinaria reciba una puntuación inferior a 70 como se describe en el apartado E.2. de este capítulo, cuando la puntuación del establecimiento sea inferior a 70, el establecimiento recibirá una calificación de C y se podrán iniciar acciones para suspender el permiso. Se iniciará la corrección inmediata de todos los elementos identificados y se llevarán a cabo inspecciones de seguimiento en el plazo de 72 horas y tan a menudo como se estime necesario para garantizar la corrección.

Si el establecimiento no alcanza una puntuación de 70 o superior en la inspección de seguimiento, se iniciarán acciones para la suspensión del permiso.

7. Se permitirá la corrección inmediata de las infracciones y no se sustraerán puntos cuando:

    a. Se haya tomado nota de la infracción.

    b. La infracción no es una violación consecutiva, y

    c. La corrección de la infracción está documentada en el informe de la inspección.

L. Calificación de los Establecimientos de Venta de Comida al por Menor.

1. Las calificaciones de los establecimientos deben ser como se indica a continuación:

    a. Calificación de A. Un establecimiento que tiene una puntuación de 88 a 100 puntos.

    b. Calificación de B. Un establecimiento que tiene una puntuación de 78 a 87 puntos.

    c. Calificación de C. Un establecimiento que tiene una puntuación de 70 a 77 puntos.

2. A pesar de los criterios de calificación establecidos anteriormente, cuando se descubra la infracción consecutiva de la misma regulación, el permiso puede suspenderse o se puede bajar la nota del establecimiento a la nota más baja que sigue, o las autoridades sanitarias pueden fijar una inspección de seguimiento adecuada

para confirmar la corrección. Inmediatamente después de cada inspección, las autoridades sanitarias fijarán la calificación apropiada del establecimiento, con las excepciones indicadas a continuación, y entregarán una copia del informe completo de la inspección al titular del permiso o a un empleado del establecimiento. Cuando la calificación del establecimiento es de 78 o superior, se pueden dar circunstancias y condiciones bajo las cuales la calificación indicada puede diferir de la puntuación numérica del informe de la inspección:

a. El establecimiento ha mantenido una puntuación media de 88 en las inspecciones rutinarias de los últimos 12 meses antes de la fecha de la inspección.

b. Se ha indicado en el informe de la inspección que una inspección de seguimiento tendrá lugar en un plazo de 10 días.

c. En el momento de la inspección de seguimiento se fijará la nota que corresponda a la puntuación del informe de la inspección.

3. El titular del permiso o el operario de cualquier establecimiento al que se ha bajado la nota puede solicitar una inspección en cualquier momento con el propósito de reconsiderar la nota del establecimiento. En los 10 días posteriores de haber recibido la petición, incluyendo una declaración firmada de que las condiciones por las que se bajó la nota se han corregido según el solicitante, las autoridades sanitarias harán una inspección y después de ésta, tantas inspecciones adicionales como se estime necesario para garantizar que el solicitante está cumpliendo con los requisitos de la nota más alta, y si las averiguaciones indican el cumplimiento, podrán dar la nota más alta.

M. Equipo Existente.

Los establecimientos de venta de comida al por menor que estuvieran en funcionamiento antes de la fecha de vigencia de esta regulación, pero que no cumplan con todas las reglas de construcción, equipo y requisitos físicos de esta regulación, pueden considerarse aceptables siempre que puedan mantener buenas condiciones sanitarias. Esto no se aplica al equipo instalado o a la construcción iniciada después de la fecha de vigencia de esta regulación.

N. Entrenamiento.

Si se ha bajado la nota a un establecimiento en dos ocasiones durante un periodo de 12 meses o si se ha suspendido el permiso, el encargado debe asistir a una sesión de entrenamiento relacionada con la higiene alimentaria llevada a cabo por las autoridades sanitarias, o completar satisfactoriamente un examen basado en esta regulación. Si dichos requisitos no se cumplen, se considerará una infracción de esta regulación y se manejará este asunto de acuerdo a las estipulaciones de aplicación relacionadas con la suspensión del permiso.

O. Examen y Censura de la Comida.

Para la aplicación de esta regulación, las autoridades sanitarias pueden examinar o probar la comida tantas veces como sea necesario. Las autoridades sanitarias pueden poner una orden de retención de algún alimento si se considera que infringe el CAPÍTULO II – COMIDA de esta regulación mediante un aviso por escrito al propietario o a un empleado especificando las razones procedentes. Las autoridades sanitarias deben

etiquetar o identificar de cualquier otra forma cualquier alimento sujeto a una orden de retención. Ningún alimento sujeto a la orden de retención se debe utilizar, servir o mover del establecimiento. Las autoridades sanitarias pueden permitir el almacenamiento de los alimentos bajo las condiciones especificadas en la orden de retención a menos que el almacenamiento no sea posible sin que cause riesgo para la salud pública, en cuyo caso se ordenaría y llevaría a cabo la destrucción inmediata de dichos alimentos. La orden de retención debe indicar que se puede presentar una petición de una audiencia en el plazo de 15 días y que si no se solicita dicha audiencia, la comida debe destruirse. Si se recibe la solicitud de una audiencia, esta audiencia se llevará a cabo en el plazo de 15 días después de haber recibido la petición. Si se produce una infracción de la orden de retención se puede iniciar una acción para suspender el permiso. En base a las pruebas presentadas en la audiencia, la orden de retención puede abandonarse o se puede obligar al titular del permiso o la persona a cargo de los alimentos, mediante una orden escrita, a destruir dichos alimentos o a hacerlos cumplir con lo establecido en esta regulación. Cuando los análisis del laboratorio no sean prácticos para establecer la salubridad de los alimentos, las autoridades sanitarias pueden declararlos no aptos para el consumo o, prohibir la venta o destruir cualquier alimento que se considere no saludable o adulterado.

P. Establecimientos de Venta de Comida al por Menor que estén Fuera de la Jurisdicción de las Autoridades Sanitarias.

Los alimentos de establecimientos de venta de comida al por menor que estén fuera de la jurisdicción de las autoridades sanitarias del estado de Carolina del Sur pueden venderse dentro del estado de Carolina del Sur si dicho establecimiento de venta de comida al por menor cumple con lo estipulado en esta regulación o con estipulaciones sustancialmente equivalentes. Para determinar el alcance del cumplimiento de dichas estipulaciones, las autoridades sanitarias pueden aceptar informes de autoridades responsables en otras jurisdicciones en las que se encuentran dichos establecimientos de venta de comida al por menor.

Q. Presentación de Planes.

Cuando se construye o se remodela extensamente un establecimiento de venta de comida al por menor y cuando una estructura ya existente se transforma para utilizarse como un establecimiento de venta de comida al por menor, deben presentarse ante las autoridades sanitarias los planes y las especificaciones adecuadamente preparados para su revisión y aprobación. Los planes y especificaciones deben indicar las el diseño propuesto, la disposición, los planes mecánicos, los materiales de construcción de las áreas de trabajo y el tipo y modelo de las instalaciones y del equipo fijo propuestos. Las autoridades sanitarias pueden aprobar los planes y especificaciones si cumplen con las estipulaciones de esta regulación. En la ausencia de una aprobación del plan, la emisión del permiso para

un establecimiento de venta de comida al por menor debe determinarse por el cumplimiento de todos los requisitos aplicables de esta regulación.

R. Tarifas de Permiso.

Los titulares del permiso deben cumplir con los requisitos de los estatutos o regulaciones que requieren tarifas para los permisos de establecimientos de venta de comida al por menor. El incumplimiento de dichos requisitos supondrá la no emisión de nuevos permisos o la suspensión de permisos ya existentes.

S. Estipulaciones de Cumplimiento.

Esta regulación ha sido emitida bajo la autoridad de la Sección 44-1-140 del Código de Leyes de Carolina del Sur de 1976 y la legislación subsiguiente, y las autoridades sanitarias deben hacer que se cumpla.

T. Cláusula de Inconstitucionalidad.

Si algún capítulo, párrafo, frase, cláusula o locución de esta regulación es declarada inconstitucional o no válida por alguna razón, el resto de dicha regulación no se verá afectada.

APÉNDICE I – DISEÑO E INSTALACIÓN DE LOS SISTEMAS DE ESCAPE DEL EQUIPO

A. General.

Los sistemas de escape para el equipo de servicio de comida se diseñarán siguiendo los siguientes criterios, exceptuando que puedan aceptarse otros sistemas de ingeniería.

B. Tamaño de la Campana Extractora.

1. Las campanas de techo deben tener una profundidad mínima de 2 pies (’) y deben extenderse al menos 6 pulgadas (”) más allá del equipo que se está ventilando, excepto que no se requiera saliente en los lados donde se colocan proyecciones laterales. Las campanas de techo deben instalarse de tal forma que la parte de abajo de la campana esté entre 6’6” y 7’0” por encima del piso acabado.

2. Las campanas extractoras deben extenderse desde la pared un mínimo de 16”, y deben instalarse de forma que la distancia desde la parte superior del equipo a la parte inferior de la campana extractor no exceda 24”. El equipo situado bajo una campana no debe extenderse más allá de los lados de la campana o más de 36” de la parte de atrás de la campana.

3. Los sistemas de escape tipo “pants-leg” del eqipo de cocina con cinta transportadora utilizadas en la preparación de comida y de las máquinas lavaplatos industriales deben ser de un tamaño tal que ventilen eficazmente el equipo servido.

4. Las campanas tipo “eyebrow” deben ventilar eficazmente las aberturas de las puertas del equipo correspondiente.

C. Aire de Extraida.

La cantidad de aire extraída por el sistema de escape del equipo se determina siguiendo los siguientes criterios:

1. Campanas de techo.

a. Método de pies cuadrados estándar.

Longitud de la campana x ancho de la campana = pies cuadrados (ft.²) de la abertura de la campana.

Pies cuadrados (ft.²) de la abertura de la cubierta x factor de la Tabla I = pies cúbicos por minuto (CFM por sus siglas en inglés) de aire de salida.

TABLA I.

Caras expuestas	Factor (CFM/ft.² de abertura de campana)
4 (campana tipo isla)	125
3 (campana adosada a la pared)	100
2 (Campana esquinera, o equipado con proyecciones laterales)	85
Sólo salida de vapor o calor	70

b. Método de pies lineales expuestos.

Pies lineales expuesto de la campanas x factor de la Tabla II = CFM de aire extraido.

TABLA II.

Aplicación	Factor (CFM pie lineal de campana)
Para trabajo liviano (sin grasa, poca grasa) ...	150 a 250 CFM
Para trabajo mediano de freidoras y planchas ...	250 a 350 CFM
Para trabajo pesado (mucha grasa, parrillas)	350+ CFM

c. Método de pies cuadrados de superficie de cocina.

Pies cuadrados (ft.^{2}) de superficie de cocina de cada pieza de equipo (longitud x ancho) x el factor de velocidad de corriente ascendente de la Tabla III = CFM de cantidad de escape requerida para cada pieza de equipo.

TABLA III.

Aplicación	Factor de Velocidad de Corriente Ascendente
Teteras a vapor, fogones, hornos convencionales, equipo que no produce grasa.....	50 pies por minuto (fpm por sus siglas en inglés)
Freidoras/planchas, equipo que produce grasa.....	85 ppm
Parrillas, equipo que produce mucho calor y grasa	150 ppm

CFM total de aire extraido = la suma de la cantidad de escape de todas las piezas de equipo.

2. Campanas extractoras y Campanas Baja Proximidad.

Pies lineales de la campana x factor de ventilador de escape de la Tabla IV = CFM de aire extraido.

TABLA IV.

Aplicación	Factor de Ventilador de Escape
Trabajo liviano (no produce grasa)	200 CFM
Trabajo Mediano (produce poca grasa)	275 CFM
Trabajo Difícil (produce mucha grasa)	350 CFM

D. Tamaño de los Conductos.

El área de conducto requerida (en pies cuadrados ft.²) = Caudal de aire extraido (CFM) ÷ Velocidad de conducto (fpm).

Las campanas largas con conductos múltiples deben tener los conductos localizados no más cerca de 6 pulgadas uno del otro y no más lejos de 12 pulgadas. La velocidad de conducto debe ser de un mínimo de 1500 fpm.

E. Requisito de un Área de Filtro de Grasa.

Área de filtro requerida (ft.²) = Caudal de aire extraido (CFM) ÷ Velocidad de operación del filtro (fpm).

Cualquier espacio en el banco de filtros de la campana que no esté no cubierto por los filtros debe estar equipado con piezas de hoja metálica. La velocidad de operación de los filtros no debe ser inferior a 200 ppm.

F. Presión Estática.

La presión estática contra el extractor de escape (medida en pulgadas) = la suma de la resistencia de los filtros, Pérdidas en la entrada de la campana, la presión del viento en la abertura del conducto, la presión de aceleración y los conductos de escape de la tabla siguiente.

TABLA V.

Tipo de resistencia	Cantidad media de resistencia
filtro	.20 pulgadas
pérdidas en la entrada de la campana	.10 pulgadas
presión del viento	.15 pulgadas
presión de aceleración	.20 pulgadas
Resistencia del conducto	
Conducto recto	.0025 pulgadas por pie lineal
Ángulos - 90°	.20 pulgadas c/u
45°	.10 pulgadas c/u
30°	.05 pulgadas c/u

G. Tamaño del Extractor.

El tamaño del extractor debe estar destinado a sacar la cantidad de aire que va a extraerse a la presión estática requerida.

H. Suministro de aire.

El aire introducido mecánicamente debe suministrarse como parte del sistema de escape cuando la cantidad de aire que va a extraerse supere los 1500 CFM.

APÉNDICE II – REQUISITOS DE INSTALACIÓN DEL EQUIPO

A. General.

El equipo de servicio de alimentos debe instalarse de la siguiente manera:

1. El equipo que va sobre mostradores debe instalarse en patas de 4 pulgadas, sellado al mostrador, o portátil.

2. El equipo que va sobre el piso debe instalarse en patas de 6 pulgadas, ruedas o sellado al piso.

3. El equipo sin ruedas o que no sea portátil, debe sellarse a la pared y/o a equipos adyacentes, o las piezas deben ser espaciados para facilitar su limpieza.

4. Los equipos portátiles y los que tienen ruedas deben instalarse con cables de servicios públicos y/o acopladores de desconexión rápida.

   Los criterios anteriormente mencionados deben aplicarse para permitir el acceso a la limpieza de todas las áreas expuestas de los equipos y superficies adyacentes. Si un aparato no es portátil, ni está instalado sobre ruedas, ni se puede mover fácilmente, debería estar (1) sellado con un sellante aprobado o con tapajuntas metálico a las superficies adyacentes o (2) con suficiente espacio entre y detrás del equipo para permitir fácil acceso para su limpieza.

B. Instalación de Equipos en el Mostrador y Debajo de él.

El equipo de alimentación que no sea fácilmente movible por su tamaño, peso o por la rigidez de las

conexiones de servicios públicos, debe instalarse en mostradores o mesas de la siguiente manera:

1. En patas higiénicas de 4 pulgadas; o

2. Sellado al mostrador; o

3. Propiamente espaciado para facilitar su limpieza; o

4. Equipado con una palanca elevadora integral, base pivotante cinta protectora de polietileno o cualquier otro sistema similar que permita el fácil acceso debajo y alrededor del equipo para su limpieza.

   El equipo instalado debajo del mostrador que no tenga ruedas o algún deslizamiento higiénico debe instalarse en patas higiénicas de 6 pulgadas, sellado a superficies adyacentes o debidamente espaciado para facilitar su limpieza.

C. Equipo Portátil.

El equipo de alimentación que es lo suficientemente pequeño y ligero para poderse mover fácilmente por una persona se considera portátil y debe excluirse de estos requisitos.

D. Requisitos de Espaciado para el Equipo de Alimentos.

1. Siempre que el equipo sea accesible por los dos lados y que tenga 4 pies de largo o menos, el equipo debe instalarse al menos a 6 pulgadas de la pared.

2. Siempre que el equipo sea accesible por los dos lados y que tenga más de 4 pies pero menos de 8 pies, el equipo

debe instalarse al menos a 12 pulgadas de la pared y otros equipos.

3. Cuando la longitud del equipo sea de 8 pies o más, el equipo debe estar separado al menos 18 pulgadas de la pared y otros equipos.

4. Se debe dejar un espacio mínimo de 6 pulgadas entre equipos que permita el acceso para su limpieza. Puede requerirse espacio adicional para los equipos muy grandes cuando 6 pulgadas no es suficiente para facilitar el acceso.

5. Se requiere un hueco aprobado cuando la distancia entre la parte superior de la cámara frigorífica/ congeladora o de la campana extractora y el techo sea de 24 pulgadas o menos.

6. Se requiere espacio adicional entre equipos o detrás de ellos si existe algún tipo de obstrucción debido a conexiones rígidas de servicios públicos.

E. Dispositivos para Proteger la Comida en Exposición en las Barras de Autoservicio o Bufets.

Se diseñarán e instalarán protectores en las barras de autoservicio y los bufets para interceptar la línea directa entre la boca del cliente y los alimentos, basándose en la altura media de la boca de un adulto, de 54 a 60 pulgadas; en el caso de las escuelas de educación primaria que ofrecen auto servicio para niños pequeños, éstas pueden usar una altura promedio de 27 a 29 pulgadas para lograr una protección efectiva de la comida en la barra. Cuando se proporcionen deslizadores de bandejas, los protectores en las barras pueden necesitar ajustes para ser eficaces.

APÉNDICE III – REQUISITOS DE CAPACIDAD PARA EL AGUA CALIENTE

El sistema de agua caliente debe tener suficiente capacidad para cubrir la demanda máxima de agua caliente de todas las instalaciones de acuerdo a la siguiente tabla:

INSTALACIÓN	GALONES POR HORA 140ºF (60ºC) AGUA	TOTAL
Fregadero de verduras	10	_____
Fregadero de utensilios de 1 compartimento	20	_____
Fregadero de utensilios de 3 compartimentos (servicio de papel)	60	_____
Fregadero de utensilios de 3 compartimentos (servicio total)	90	_____
Fregadero de pre-aclarado	45	_____
Fregadero de barra de 3 compartimentos	30	_____
* Lavamanos(fregadero de manos)	05	_____
Fregadero de servicio (fregadero de trapeadores, lavado de latas)	20	_____
Lavaplatos (___ gal/hora aclarado final x 70 por ciento)		_____
	+	
DEMANDA TOTAL	=	_____

* Debe ser al menos 110°F (37.8°C)

La capacidad de cubrir la demanda máxima del calentador de agua debe ser la suma de su capacidad de almacenamiento y su capacidad de recuperación a un aumento de 100°F (37.8°C).

APÉNDICE IV – CONTROL DE PLAGAS

A. Pesticidas – Dispensadores Automáticos.

Está permitido usar dispensadores automáticos de piretro en los establecimientos de venta de comida al por menor, siempre y cuando cumplan los siguientes criterios de instalación y funcionamiento.

1. El aparato se debe instalar y usar de acuerdo a la etiqueta registrada de la Agencia de Protección Ambiental.

2. Solamente está permitido tener un dispensador por cada 6.000 pies cúbicos en el área de preparación de comida, comedores, u otras áreas donde pueda tener lugar la contaminación de alimentos o la exposición de los empleados o clientes.

3. El aparato no debe estar directamente instalado sobre la comida expuesta, las superficies en contacto con la comida, o dentro de 12 pies horizontales de la comida en exposición delante del aparato.

4. El dispensador debe estar suspendido a un mínimo de 7 pies del suelo.

5. La fórmula insecticida no debe exceder el 1 por ciento de concentración de piretro con un 10 por ciento de sinergía en peso.

6. Este aparato debe ser calibrado para dispensar un máximo de 100 miligramos de material total cada 15 minutos en un periodo de 24 horas.

B. Electrocutadores de Insectos y Trampas de Bajo Voltaje para Moscas.

Los electrocutadores de mosquitos y las trampas de bajo voltaje para moscas usados en los establecimientos de venta de comida al por menor deben satisfacer los siguientes criterios de instalación y funcionamiento.

1. Electrocutadores de Insectos.

a. En áreas de preparación y servicio de comida, áreas de preparación de carne y de frutas y verduras, áreas de lavado de equipo y utensilios, y áreas de almacenamiento de utensilios y equipo limpios, los aparatos deben instalarse de la siguiente manera:

(1) Únicamente se deben utilizar unidades instaladas en la pared.

(2) Las unidades deben instalarse de tal manera que el centro del aparato no quede a más de 3 pies del suelo.

(3) Estos aparatos no deben instalarse más cerca de 5 pies de la comida expuesta, superficies en contacto con la comida, o equipo y utensilios limpios.

b. Los aparatos instalados a más de 3 pies por encima del piso, incluyendo las unidades que cuelgan del techo, se aceptan en cuartos de almacenamiento al granel, cuartos de inventario, áreas de recepción, pasillos y áreas de eliminación de basuras.

c. Las bandejas de captura de insectos electrocutados deben vaciarse tan a menudo como sea necesario.

2. Trampas de Bajo Voltaje para Moscas.

Los aparatos que se usan para atrapar insectos por medio de bajo voltaje y/o adherencia no deben instalarse encima de la comida expuesta, el equipo, los utensilios y las mantelerías limpias, o artículos de un solo servicio y uso sin envolver.

Printed October 2009.
Total printing cost - $1,656
Number printed - 800
Cost per unit - $2.07

D H E C

PROMOTE PROTECT PROSPER

Departamento de Salud y
Control Ambiental de Carolina del Sur

www.scdhec.gov

Nosotros promovemos y protegemos la salud del público y la del medio ambiente.

Environmental Health – Food Protection
www.scdhec.gov/food

CR-004877 10/09