

CONDADO DE SACRAMENTO

GUÍA DE INSPECCIÓN DE ALIMENTOS



**Departamento de Gestión Ambiental
División de Salud Ambiental
Programa de Protección al Consumidor**

**Environmental Management
Department**

Jennea Monasterio, Director



Estimado propietario/operador de un establecimiento de alimentos al por menor del Condado de Sacramento:

El Programa de Alimentos Minoristas del Departamento de Gestión Ambiental del Condado de Sacramento se complace en presentarle la Guía de Inspección de Alimentos Minoristas.

Esta guía proporciona resúmenes fáciles de leer del Código de Alimentos para Minoristas de California, así como ejemplos de violaciones comunes. Esta guía le ayudará a prepararse y a tener éxito en futuras inspecciones.

Gracias por todo lo que usted y sus empleados hacen para servir alimentos seguros y por mantener sanos a sus clientes.

Para obtener asistencia, o si tiene preguntas o comentarios, comuníquese con nosotros al (916) 875-8440.

Atentamente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'R. Villareal'.

Rolando Villareal, Chief
Environmental Health Division

TABLA DE CONTENIDO

Introducción	1
Sistema de Carteles de Color	2
Terminología Común	3
Demostración de Conocimiento	
1a. Demostración de Conocimiento	6
1b. Certificación de Seguridad Alimentaria	7
1c. Tarjetas de Manejo de Alimentos	8
Salud de Empleados y Practicas Higiénicas	
2. Requisitos de Enfermedades Transmisibles	9
3. Secreción de los Ojos, la Nariz y la Boca	11
4. Comer, Beber y Usar Tabaco	12
Prevención de la Contaminación Por las Manos	
5a. Procedimientos de Lavado de Manos	13
5b. Contacto con Manos Descubiertas y Uso de Guantes	15
6. Estaciones de Lavamanos	16
Relación de Tiempo y Temperatura	
7. Temperaturas de Mantenimiento en Caliente y Frío	17
8. Tiempo Como Control de la Salud Pública	20
9. Métodos de Enfriamiento	21
10. Tiempo y Temperaturas de Cocción	22
11. Recalentamiento para Mantenimiento Caliente	24
Protección Contra Contaminación	
12. Servicio de Alimentos Devueltos	25
13. Alimentos en Buen Estado, Seguros y Sin Adulterar	26
14a. Limpieza y Desinfección de Superficies en Contacto con Alimentos	28
14b. Lavar y Desinfectar Utensilios	32
Alimentos de Fuentes Aprobadas	
15. Alimentos Obtenidos de Fuente Aprobada	34
16. Etiquetas de Identificación de Moluscos	36
17. Exhibición y Mezcla de Moluscos	37

TABLA DE CONTENIDO

Cumplimiento con Procesos Aprobados

18. Requisitos de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) 38

Aviso al Consumidor

19. Aviso al Consumidor de Alimentos Poco Cocidos 41

Poblaciones Altamente Susceptibles

20. Alimentos Prohibidos en Escuelas y Centros de Salud con Licencia . . 43

Agua/ Agua Caliente

21. Suministro de Agua Fría y Caliente 44

Eliminación de Desechos Líquidos

22. Eliminación de Alcantarillado y Aguas Residuales 46

Plagas

23. Contaminación de Plagas y Animales 47

Supervisión

24. Persona a Cargo y Presente para Realizar Funciones 49

Higiene Personal

25. Higiene Personal y Restricción del Cabello 50

Requisitos de Seguridad Alimentaria

26. Métodos de Descongelación 51
27. Alimentos Protegidos de Contaminación 52
28. Lavado de Frutas y Verduras 54
29. Identificación y Almacenamiento de Sustancias Tóxicas 55

Almacenamiento, Presentación, y Servicio de Alimentos

- 30a. Alimentos Almacenados en un Sitio Aprobado 56
30b. Etiquetas en Envases de Alimentos 57
31. Operación de Autoservicio del Consumidor 58
32a. Presentación y Etiquetación de Alimentos 59
32b. Prohibición de Grasas Trans 61
32c. Etiquetación del Menú 62

TABLA DE CONTENIDO

Equipo, Utensilios y Mantelería

33. Limpieza de Superficies Fuera de Contacto con Alimentos	63
34. Estación de Lavado de Utensilios y Métodos de Verificación	64
35. Equipo Aprobado y Mantenido	65
36. Equipo en Lugar Aprobado	67
37. Servicio Satélite de Alimentos	69
38. Ventilación e Iluminación	70
39. Termómetros	72
40. Almacenamiento y Uso de Toallas de Limpiar	73

Instalación Física

41. Plomería y Prevención de Reflujo	74
42. Eliminación de Basura y Desperdicios	76
43. Baños Mantenedos, Surtidos y Accesibles	77
44a. Libre de Equipo no Utilizado	79
44b. Uso Adecuado de Equipo	80
44c. Fregadero del Trapeador y Área del Conserje	81
44d. Artículos Personales del Empleado	82
44e. Exclusión de Plagas y Animales	83

Instalaciones Permanentes de Alimentos

45. Pisos, Paredes y Techos	84
46. Viviendas y Dormitorios	86

Letreros/ Requisitos

47a. Letreros Obligatorios	87
47b. Cartel Publicado en Lugar Aprobado	88
47c. Reporte de Inspección Disponible	89

Cumplimiento y Ejecución

48. Revisión de Plano de Construcción y Remodelación	90
49. Requisitos del Permiso	91

Índice	92
------------------	----

INTRODUCCIÓN

El Departamento de Gestión Ambiental del Condado de Sacramento se dedica a mejorar la calidad de vida y garantizar la salud y la seguridad pública de todos los residentes y visitantes del Condado, a través de la educación, la vigilancia, el cumplimiento y servicio comunitario.

Aunque el suministro de alimentos en Estados Unidos es uno de los más seguros del mundo, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) calculan que aproximadamente 48 millones de personas sufren de enfermedades transmitidas por los alimentos cada año. De ellas, más de 128,000 son hospitalizadas y 3,000 mueren. La prevención de las enfermedades y muertes de origen alimentario siguen siendo un importante reto para la salud pública.

El CDC y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) han identificado cinco factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y cinco intervenciones de salud pública, que si se abordan durante una inspección provocaran una reducción en incidentes de enfermedades transmitidas por los alimentos y mayor protección de la salud al consumidor.

Los cinco factores de riesgo más comunes del CDC son:

1. Temperaturas de mantenimiento inadecuadas
2. Cocción inadecuada
3. Mala higiene personal
4. Equipo contaminado
5. Alimentos de fuentes no aprobadas

Las intervenciones de salud pública del FDA son:

1. Demostración de conocimiento
2. Controles de salud de los empleados
3. El control de las manos como vehículo de contaminación
4. Parámetros de tiempo y temperatura para el control de patógenos
5. Aviso al consumidor

Es responsabilidad del Departamento de Gestión Ambiental del Condado de Sacramento realizar inspecciones rutinarias de los establecimientos de alimentos con el fin de asegurar el cumplimiento con el Código de Salud y Seguridad de California y el Código del Condado de Sacramento. La Guía de Inspección del Código de Alimentos de Venta al por Menor del Condado de Sacramento tiene por objeto orientar a los operadores de servicios alimentarios en cuestiones relacionadas con las inspecciones de alimentos de venta al por menor, el programa de carteles de tricolor y la terminología común. Esta guía también se ha desarrollado para mejorar la normalización entre los inspectores durante sus inspecciones rutinarias de los establecimientos de venta de alimentos al por menor, proporcionándoles una lista de referencia de las infracciones más comunes.

Los procedimientos descritos en esta guía deben utilizarse junto con el Reporte Oficial de Inspección (OIR) de Establecimientos Alimentarios del Condado de Sacramento. Las guías proporcionadas no pretenden ser exhaustivas debido al hecho de que cada establecimiento es único y la gravedad de las violaciones pueden variar enormemente.

PUBLICACIÓN DE CARTEL DE COLOR CON RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN

Se entregarán carteles después de cada inspección y se requerirá que se publiquen en un lugar que sea visible para el público antes de ingresar a la instalación.



Cartel Verde: No se observó más de una *violación mayor* durante la inspección. La *violación mayor* fue corregida o mitigada durante la inspección.



Cartel Amarillo: Dos o más *violaciones mayores* fueron observadas durante la inspección. Las *violaciones mayores* fueron corregidas o mitigadas durante la inspección. La re-inspección se llevará a cabo dentro de 24 a 72 horas.



Cartel Rojo: Cierre de la instalación por peligro inminente de salud y seguridad pública.

El cartel se publicará de manera que sea claramente visible para el público general y los clientes que ingresan al establecimiento de comida.

Los métodos aceptables de publicación incluyen los siguientes:

- En la ventana delantera de la instalación entre 5 pies de la puerta principal.
- En una vitrina exterior colocada en la pared principal del establecimiento entre 5 pies de la puerta principal.
- En un lugar aprobado por el Departamento de Gestión Ambiental para garantizar la notificación adecuada al público general y a los clientes.

TERMINOLOGÍA COMÚN

Fuente Aprobada es un productor, fabricante, distribuidor u otra instalación de alimentos que cuenta con la licencia o el permiso adecuado de una agencia local, estatal o federal.

El Código de Alimentos Minoristas de California (CALCODE) es parte del Código de Salud y Seguridad de California que afecta la regulación de los establecimientos de venta de alimentos al por menor.

Contaminación Cruzada es la transferencia de microorganismos dañinos de un alimento a otro.

Departamento es el Departamento de Gestión Ambiental del Condado de Sacramento.

Preparación Diligente es un proceso en el que un manipulador de alimentos participa activamente en la preparación de un alimento.

Utensilio de Tela es una tela, que incluye, entre otros, arpillera y tela de quesería, que se utiliza como parte del proceso alimentario y entra en contacto directo con los alimentos que se cocinan posteriormente.

Plan HACCP es un documento escrito que detalla los procedimientos formales para seguir los principios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) que fueron desarrollados por el Comité Asesor Nacional sobre Criterios Microbiológicos para Alimentos.

Preparación Limitada de Alimentos se refiere a la preparación de alimentos restringida a uno o más de los siguientes:

- Calentar, freír, hornear, asar, mezclar o ensamblar alimentos no preenvasados (por ejemplo, elote de maíz asado, salchichas al vapor o hervidas y tamales envueltos en hoja de maíz).
- Dispensar a granel bebidas no potencialmente peligrosas.
- Mantener, dividir en porciones y dispensar cualquier alimento preenvasado por una fuente aprobada o preparado en la instalación permanente para servicio satélite.
- Rebanar y picar alimentos en una superficie de cocción caliente durante el proceso de cocción.
- Cocinar y sazonar a la orden.
- Preparar jugo o bebidas que son para servicio inmediato, en respuesta a un pedido individual del consumidor, que no contengan productos lácteos congelados.

TERMINOLOGÍA COMÚN

La preparación limitada de alimentos no incluye:

- Rebanar y picar a menos que sea sobre la superficie de cocción caliente.
- Descongelación.
- Refrigeración de alimentos cocidos potencialmente peligrosos.
- Moler ingredientes crudos o alimentos potencialmente peligrosos.
- Recalentamiento de alimentos potencialmente peligrosos para mantenerlos calientes, excepto salchichas hervidas o al vapor y tamales envueltos en hoja de maíz.
- Mantenimiento caliente de alimentos potencialmente peligrosos no preenvasados (a menos que los prepare una instalación permanente de alimentos en el mismo sitio).
- Lavado de alimentos.
- Cocción de alimentos potencialmente peligrosos para su uso después.

Alérgenos Alimentarios Principales son todos los siguientes:



Leche



Huevos



Trigo



Cacahuete



Haba de Soya



Nueces de árbol, incluidas, entre otras, almendras, pecanas y nueces.



Pescado, incluidos, entre otros, lubina, platija y bacalao.



Mariscos crustáceos, incluidos, entre otros, cangrejos, langostas y camarones



Ajonjolí

Los alérgenos alimentarios principales no incluyen ninguno de los siguientes:

- Un aceite altamente refinado derivado de un alimento especificado anteriormente y cualquier ingrediente derivado de ese aceite altamente refinado.
- Cualquier ingrediente que este excluido bajo petición o proceso de notificación especificado en la Ley Federal de Etiquetar Alérgenos Alimentarios y Protección del Consumidor de 2004 (Ley Pública 108-282).

TERMINOLOGÍA COMÚN

Violaciones Mayores están directamente relacionadas con uno de los cinco factores de riesgo del CDC o una de las cinco intervenciones de salud pública de la FDA. Las violaciones mayores representan una amenaza inminente para la salud pública y tienen el potencial de causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

Una violación mayor debe corregirse o mitigarse durante la inspección para evitar el cierre. Cuando una violación mayor no se puede corregir o mitigar de inmediato, el establecimiento de alimentos o las áreas afectadas pueden cerrarse hasta que se corrija la violación.

Violaciones Menores no causan directamente enfermedades transmitidas por los alimentos, pero son importantes factores para proporcionar productos alimenticios seguros, saludables y sin adulterar.

Alimentos Potencialmente Peligrosos (PHF) son alimentos que requieren tiempo o control de temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

Entre los alimentos potencialmente peligrosos se incluyen los alimentos crudos o tratados térmicamente de origen animal, un alimento de origen vegetal tratado térmicamente o que consista de brotes de semillas crudas, melones cortados, tomates cortados o mezclas de tomates cortados que no hayan sido modificados para impedir la proliferación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas, y mezclas de ajo en aceite que no hayan sido acidificadas o modificadas de otro modo en una planta de transformación de alimentos que resulte en una mezcla que no soporte crecimiento o formación de toxina.



Alimentos potencialmente peligrosos no incluyen alimentos que:

- tienen un nivel de pH de 4.6 o menos cuando se mide a 75°F, o
- tienen un valor de actividad de agua (A_w) de 0.85 o menos, o
- son procesados para cumplir con el estándar de esterilidad comercial en recipientes herméticamente sellados, o
- han demostrado a través de estudios microbiológicos apropiados que no favorecen el crecimiento rápido y progresivo de bacterias infecciosas o microorganismos toxigénicos
- un huevo hervido, enfriado con aire, con la cáscara intacta, o un huevo con la cáscara intacta que no esté hervido, pero que haya sido pasteurizado para destruir toda la salmonella viable

Declaración y Destrucción Voluntaria (VC&D) es una acción voluntaria tomada por un operador para deshacerse de alimentos sospechosos de no ser seguros, estar podridos o adulterados.

1a. Demostración de Conocimiento

CALCODE 113947

Todos los empleados de alimentos deben tener un conocimiento adecuado y estar debidamente capacitados en seguridad alimentaria en lo que se refiere a sus deberes asignados.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES



- El empleado que lavaba los platos no sabía a qué concentración debe estar el desinfectante en el fregadero de utensilios o cómo comprobar la concentración del desinfectante.
- El cocinero que cocina hamburguesas no sabía la temperatura de cocimiento final de la carne molida.
- El cocinero de línea no sabe cómo calibrar su termómetro.



El Departamento de Gestión Ambiental ofrece clases gratuitas de Educación sobre Seguridad Alimentaria bajo solicitud. Comuníquese al (916) 875-8440 para obtener más información. Además, visite emd.saccounty.gov para ver el video "Cómo Conseguir un Verde".

1b. Certificación de Seguridad Alimentaria

CALCODE 113947.1, 113947.3

Las instalaciones de alimentos que preparan, manipulan o sirven alimentos potencialmente peligrosos (PHF) no preenvasados deben tener un empleado que haya superado un examen de certificación de seguridad alimentaria aprobado.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- El certificado de seguridad alimentaria no está disponible durante la inspección.
- El certificado de seguridad alimentaria está vencido.
- Una nueva instalación que prepara alimentos potencialmente peligrosos ha estado operando por más de 60 días sin un empleado certificado.

Notas:

El certificado tendrá una validez de 5 años a partir de la fecha de entrega.

La organización de certificación debe estar acreditada por el Instituto Nacional Estadounidense de Normalización (ANSI).

La persona certificada en una instalación de alimentos no puede servir en cualquier otra instalación de alimentos como la persona certificada.

Excepción:

Las instalaciones de alimentos que manejan alimentos no preenvasados, que no son potencialmente peligrosos, no están obligadas a tener un empleado certificado en seguridad alimentaria. En lugar de la certificación, deben tener empleados de alimentos que puedan demostrar conocimiento en relación con sus deberes asignados (Sección 113947.1(b)(2)).



1c. Tarjetas de Manejo de Alimentos

CALCODE 113948

Los manipuladores de alimentos que preparan, manipulan o sirven alimentos potencialmente peligrosos no preenvasados deben obtener una tarjeta de manipulador de alimentos válida dentro de los 30 días posteriores a la fecha de contratación.

Por lo tanto, la definición incluye efectivamente a la mayoría de los empleados de restaurantes, como los que ocupan los puestos de, entre otros: camareros, chefs, jefes de cocina, cocineros, ayudantes de camareros, anfitriones que manipulan alimentos, servidores de bebidas (incluidas las bebidas alcohólicas) y personal de supervisión, como el gerente general o otros gerentes (a menos que estén certificados bajo el programa de certificación de seguridad alimentaria). La ley se aplica tanto a los manipuladores de alimentos asalariados como a los que trabajan por horas.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Faltan registros que documenten las tarjetas válidas de empleados manipuladores de alimentos, o capacitación interna aprobada como se describe en 113948(d)(9).
- La tarjeta de manejo de alimentos esta vencida.
- La tarjeta de manejo de alimentos no esta acreditada por el Instituto Nacional Estadounidense de Normalización (ANSI).
- La tarjeta de manipulador de alimentos no esta aprobada para su uso en California.

Excepción:

Instalaciones temporales de comida (puestos de comida); mercados de agricultores certificados; comisarios; mercados (incluyendo tiendas de conveniencia); centro de salud con licencia; unidades móviles de apoyo; cafeterías de escuelas públicas y privadas; instalaciones de servicio de alimentos restringidos; tiendas minoristas donde la mayoría de las ventas provienen de una farmacia; local con servicio merienda en los que la mayoría de las ventas son de boletos de entrada (excluyendo cualquier área en la que se brinde servicio de mesa estilo restaurante); ciertas instalaciones de alimentos con capacitación interna aprobada en seguridad alimentaria; establecimientos de alimentos sujetos a un convenio colectivo de trabajo; cualquier ciudad, condado, ciudad y condado, estado o instalación regional utilizada para el confinamiento de adultos o menores, incluidos, entre otros, una cárcel del condado, centro de detención juvenil, campamento, rancho o instalación residencial, un programa de nutrición para personas mayores, administrado por el Departamento de Envejecimiento de California.

Notas:

La tarjeta de manipulador de alimentos tendrá una vigencia de 3 años a partir de la fecha de entrega.

2. Requisitos de Enfermedades Transmisibles

CALCODE 113949.2, 113949.4, 113949.5 113950(b), 113950.5

Los empleados diagnosticados con una enfermedad contagiosa que sea transmisible a través de los alimentos deberán ser **excluidos** de la instalación de alimentos. Los empleados que padezcan de una enfermedad gastrointestinal aguda **no podrán** trabajar con alimentos ni con utensilios, equipo, o mantelería limpia. Un trabajador de alimentos debe cubrir adecuadamente (vendaje y/o guante) cualquier herida o sarpullido en las manos o partes expuestas de los brazos.

El titular del permiso deberá cumplir con todas las restricciones aplicables y exigir a los empleados de alimentos que notifiquen a la persona a cargo de incidentes de enfermedad o lesión.

VIOLACIONES MAYORES

- La persona a cargo sabe que un empleado tiene una enfermedad contagiosa o sabe que dos o más empleados de alimentos están experimentando simultáneamente síntomas asociados con una enfermedad gastrointestinal aguda y la persona a cargo no ha informado a la agencia de cumplimiento local, EMD: (916) 875-8440.
- La persona a cargo tiene conocimiento de un empleado de alimentos que padece de una enfermedad gastrointestinal aguda y no ha restringido las funciones del personal para prevenir la propagación de la enfermedad.
- La persona a cargo elimina la restricción de un empleado de alimentos antes de la resolución de los síntomas.
- La persona a cargo permite que un empleado excluido regrese al trabajo antes de recibir la autorización del oficial de salud local.
- Un manipulador de alimentos tiene una herida en sus manos, brazos u otra parte del cuerpo que no está debidamente cubierta.

VIOLACIONES MENORES: N/A



Notas:

Enfermedad Gastrointestinal Aguda significa una enfermedad de corta duración que con mayor frecuencia se caracteriza por uno de los siguientes síntomas o grupos de síntomas, que se sabe que están comúnmente asociados con los agentes que tienen más probabilidades de ser transmitidos por los empleados de alimentos infectados a través de la contaminación de los alimentos:

- Diarrea, ya sea sola o junto con otros síntomas gastrointestinales, como vómito, fiebre o retorcijones.
- Vómito junto con diarrea u otros dos síntomas gastrointestinales, como fiebre o retorcijones.

Enfermedades transmisibles que son transmisibles a través de los alimentos significa una condición causada por cualquiera de los siguientes agentes infecciosos:

- Salmonella typhi
- Salmonella spp.
- Shigella spp.
- Enterohemorrhagic or shiga toxin producing Escherichia coli
- Entamoeba histolytica
- Hepatitis A virus
- Norovirus
- Enfermedades contagiosas enumeradas en el Código de Regulaciones de California

Excluir son las medidas para evitar que una persona trabaje como empleado de alimentos o ingrese a una instalación de alimentos, excepto en aquellas áreas abiertas al público general.

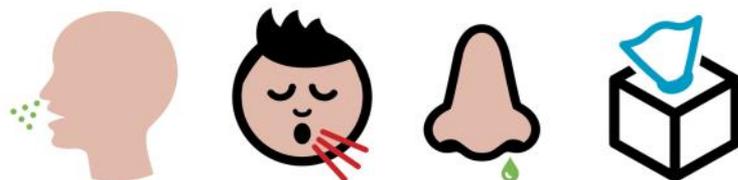
Persona a cargo significa la persona presente que es responsable del funcionamiento del establecimiento de alimentos.

Restringir significa limitar las actividades de un empleado de alimentos para que no haya riesgo de transmitir una enfermedad que se transmite a través de los alimentos y el empleado de alimentos no trabaje con alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios, mantelería y artículos de un solo uso sin envolver.

3. Secreción de los Ojos, Nariz y la Boca

CALCODE 113974

Los empleados del sector alimentario no están autorizados a trabajar con alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios limpios o mantelería limpia mientras experimenten estornudos persistentes, tos o secreción nasal asociada a secreciones de los ojos, la nariz o la boca que no puedan controlarse con medicación.



VIOLACIONES MAYORES

- Un empleado de alimentos sufre alergias incontrolables.
- Un camarero con secreción de los ojos debido a alergias está cortando pan.

VIOLACIONES MENORES: N/A

Acción Correctiva:

Si hay un empleado de alimentos trabajando mientras tiene secreciones de los ojos, nariz o boca, se le restringirá el trabajo con alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios limpios y mantelería limpia hasta que los síntomas hayan desaparecido.



4. Comer, Beber, y Usar Tabaco

CALCODE 113977, 114256(a)

Ningún empleado comerá, beberá o fumará en ninguna zona en la que pueda causar la contaminación de alimentos no preenvasados, equipo limpio, utensilios limpios, mantelería limpia, y artículos de un solo uso sin envolver u otros artículos.

Las zonas designadas para que los empleados coman y beban deberán estar situadas de forma que los alimentos, equipo, mantelería y artículos de un solo uso estén protegidos de la contaminación.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Bebida del empleado almacenada sin tapa y popote en el área de preparación de alimentos.
- Se observa a un empleado comiendo, bebiendo o fumando en zonas no designadas donde puede causar contaminación.



Notas:

Se permitirán las bebidas personales en las zonas de preparación de alimentos si se elimina el riesgo de contaminar las manos del empleado con saliva, los alimentos no envasados y las superficies en contacto con los alimentos.

Las prácticas aprobadas incluyen beber de un recipiente cerrado que se manipula para evitar la contaminación de las manos del empleado o de un recipiente de bebidas con tapadera bien ajustada y con popote.

5a. Procedimientos de Lavado de Manos

CALCODE 113952, 113953.3, 113953.4

Los empleados deben lavarse las manos:

- después de ir al baño
- antes de empezar a trabajar
- antes de manipular alimentos o limpiar equipo y utensilios
- tantas veces como sea necesario durante la preparación de los alimentos para eliminar la suciedad y la contaminación
- al pasar de trabajar con alimentos crudos a alimentos listos para consumir
- después de tocar partes del cuerpo
- en cualquier momento en que pueda causar contaminación



El desinfectante de manos debe ser aprobado y **sólo** se aplicará a manos que se hayan lavado adecuadamente.

El contacto de manos y brazos descubiertos con alimentos no preenvasados listos para consumir deberá ser minimizado mediante el uso de utensilios como cucharas, pinzas, guantes, envoltorios de papel u otros implementos.



Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), el norovirus es la causa principal de enfermedades transmitidas por los alimentos contaminados en los Estados Unidos.

Se calcula que cada año se producen 48 millones de casos de enfermedades de origen alimentario en los Estados Unidos, con 128,000 hospitalizaciones y 3,000 muertes evitables!

Lavarse las manos es una de las mejores formas de prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos!

VIOLACIONES MAYORES

- **Contaminación Directa** de alimentos o superficies de alimentos (como tablas de cortar y utensilios en uso) ha ocurrido por manos sucias que han estado en contacto con:
 - ✗ secreciones de los ojos, oídos, nariz y boca
 - ✗ sudor ✗ producto animal crudo
 - ✗ u otro objeto que probablemente contenga altos niveles de contaminación, por ejemplo contenedores de basura exteriores o inodoros. Esto NO incluye objetos como manijas del refrigerador o agarraderas de utensilios
- Un empleado manipula carne cruda y luego procede a manipular verduras o a manejar utensilios limpios sin lavarse las manos.
- Se observa a un empleado manipulando carne cruda y luego procede a aplicar desinfectante de manos sin primero lavarse las manos y empieza a manipular alimentos listos para consumir.
- Un empleado que manipula alimentos, equipo o utensilios limpios, mantelería limpia o utensilios de servicio de un solo uso no se lavó las manos después de ir al baño.
- Un empleado no se lavó las manos después de comer o fumar y antes de manipular alimentos.

VIOLACIONES MENORES

- El empleado de lava trastes carga los platos sucios en el lavavajillas automático y luego maneja los platos limpios sin lavarse las manos. Nota: Esta práctica puede causar una violación mayor si se observa contaminación directa.
- El preparador de alimentos abandona el área de preparación y después regresa a continuar la preparación de alimentos sin lavarse las manos (no se observa contaminación directa como se describe en los criterios de violaciones mayores).
- El empleado se lava las manos y, en lugar de utilizar toallas de papel para secarse las manos, utiliza una toalla multiusos.
- El empleado no se lavó las manos después de hablar por teléfono o manipular dinero y antes de manipular alimentos.
- El empleado no se lava las manos antes de ponerse los guantes para trabajar con alimentos.

Acción Correctiva:

El empleado de alimentos se lavará las manos y la parte de los brazos según sea necesario y utilizará utensilios cuando sea posible.

5b. Contacto con Manos Descubiertas y Uso de Guantes

CALCODE 113961, 113968, 113973 (b-f)

Los empleados reducirán el contacto de las manos descubiertas con alimentos no preenvasados que son listos para consumir.

Los guantes de un solo uso se utilizarán únicamente para una tarea y se desecharán cuando dañados o sucios, o cuando se produzcan interrupciones en la manipulación de alimentos.

Los guantes se cambiarán tan a menudo como sea necesario lavarse las manos.

Se podrán utilizar guantes resistentes a la perforación con alimentos listos para consumir si los guantes tienen una superficie lisa, duradera y no absorbente, o si están cubiertos por un guante de un solo uso.

Se lavaran las manos antes de ponerse los guantes.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Se observa a un empleado del sector alimentario con uñas artificiales, esmalte de uñas o anillos (que no es sencillo, como un anillo de boda) manipulando alimentos no preenvasados o utensilios limpios sin utilizar guantes (no se ha observado contaminación cruzada directa).
- Un empleado guarda guantes de un solo uso para reutilizarlos.

Notas:

No es necesario lavarse las manos al cambiarse de guantes si el empleado está realizando la misma tarea, como preparar sándwiches. Sin embargo, si el cambio de guantes supone una oportunidad de contaminación cruzada, deben aplicarse los procedimientos adecuados de lavado de manos.

Para obtener información sobre el uso de guantes multiuso aprobados, consulte la Sección 113973(d-e).



6. Estaciones de Lavamanos

CALCODE 113953, 113953.1, 113953.2, 114067(f)

Cada establecimiento deberá proporcionar estaciones adecuadas para el lavado de manos que cumplan los siguientes requisitos y sean accesibles en todo momento:

- Agua caliente a una temperatura mínima de 100°F. Si la temperatura del agua al lavamanos no es regulable, el agua deberá tener una temperatura entre 100°F y 108°F.
- Se proporcionará jabón para lavarse las manos y toallas de papel limpias de un solo uso en dispensadores aprobados.
- Se proporcionarán estaciones para lavarse las manos dentro de los baños o junto a ellos, en todas las zonas de preparación de alimentos o bebidas y en las zonas de lavado de utensilios.
- Las estaciones para lavarse las manos deberán estar separadas por al menos 24 pulgadas del fregadero de trastes, así como de cualquier alimento abierto, superficie de contacto con alimentos o utensilios, o separado por un protector metálico contra salpicaduras de al menos 6 pulgadas de alto.

VIOLACIONES MAYORES

- Falta de jabón o toallas de papel en los lavamanos de la cocina o baños públicos o de empleados.
- El lavamanos no es accesible.
- El agua del lavamanos está demasiado caliente para lavarse las manos, por lo que el lavamanos es inutilizable (cuando la temperatura del agua no es regulable).

VIOLACIONES MENORES

- En el lavamanos de la cocina se utiliza jabón en barra en lugar de jabón líquido en dispensador.
- Las toallas de papel no se guardan en el dispensador, sino encima o al lado.

Acción Correctiva:

Las estaciones para lavarse las manos deben estar disponibles para que lavarse las manos no sólo sea posible, sino probable.

Las violaciones mayores deben ser resueltas inmediatamente para que el lavado de manos se lleve a cabo adecuadamente, de lo contrario el establecimiento puede ser objeto de un cierre.

Notas:

No se utilizará un fregadero de trastes para lavarse las manos, excepto en las instalaciones alimentarias que se construyeron antes del 1 de Enero de 1996, y en las que no hay instalaciones exclusivamente para lavarse las manos en las zonas de preparación de alimentos. (Sección 114125)

7. Temperaturas de Mantenimiento en Caliente y Frío

CALCODE 113996, 113998, 114037

Los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) se mantendrán a una temperatura de 41°F o menos o 135°F o mas.

La preparación de alimentos fuera de las temperaturas de mantenimiento requeridas no excederá en ningún caso 2 horas acumulativas sin un retorno a las temperaturas de mantenimiento especificadas.

VIOLACIONES MAYORES

- El PHF se mantiene entre 51°F y 129°F como resultado de un proceso o practica inadecuada o un fallo del equipo. **Nota: El fallo de todo el equipo de refrigeración puede provocar el cierre de la instalación.**

VIOLACIONES MENORES

- El PHF se mantiene entre 130 °F y 134 °F o entre 42°F y 50°F.
- El PHF se descongela en agua estancada o tibia y la temperatura del PHF está entre 42°F -50°F.

Excepciones (Secciones 114037 y 113996):

Los PHF refrigerados pueden estar a una temperatura de 45°F o menos cuando se reciben, si el PHF se enfría a 41°F o menos en las cuatro horas siguiendo su entrega.

Si se especifica una temperatura distinta de 41 °F para un PHF en la ley que regula su distribución, el PHF puede ser recibido a la temperatura especificada y enfriado como se especifica en las subdivisiones (d) y (e) de la Sección 114002.

El PHF que se reciba caliente deberá estar a una temperatura de 135°F o más.

No se aceptarán moluscos vivos a menos que se reciban a una temperatura de 45°F o menos. Una temperatura a mas de 45°F es aceptable si el molusco es recibido en la fecha de cosecha.

Los siguientes alimentos pueden mantenerse a 45°F o menos:

- Huevos crudos con cáscara
- Moluscos vivos sin desconchar
- Leche pasteurizada y productos lácteos pasteurizados en los envases originales sellados
- PHF mantenidos para dispensar en líneas de servicio y barras de ensaladas durante períodos que no excedan 12 horas en un período de 24 horas. Nota: Los alimentos mantenidos como se ha indicado anteriormente deben desecharse una vez transcurrido el período de 12 horas
- PHFs mantenidos para muestreo en un mercado de agricultores certificado. (desechar después de 2 horas)
- PHF mantenidos durante el transporte. (30 min máximo)

Carne rostizada cocida a una temperatura y durante un tiempo como se especifica en la subdivisión (b) de la sección 114004 puede mantenerse a una temperatura de 130°F o más. (Véa el #10 "Tiempo y Temperatura de Cocción" para más detalles).

Ejemplos de Alimentos Potencialmente Peligrosos (PHFs)

Lácteos

- Pastel de queso
 - Pasteles de crema (si la crema no es comercial, compruebe con la etiqueta)
 - Queso crema
 - Huevos
 - Condimento para ensalada hecho en el establecimiento, mayonesa o alioli
 - Alimentos que contengan huevo (por ejemplo, quiche, flanes, salsa holandesa)
 - Batidos que contengan PHF, incluida la masa para gofres y las mezclas rehidratadas para panqueques y pasteles
 - Leche
 - Productos ultra pasteurizados abiertos
 - Pizza
 - Quesos en rodajas/rallados/desmenuzados (cheddar, jack, azul, etc.)
 - Quesos blandos: (feta, estilo Mexicano, brie, etc.)
 - Mantequilla batida
 - Crema batida (incluidos los botes ultra pasteurizados abiertos)
-

Frutas / Verduras

- Todas las verduras cocidas y legumbres
 - Todos los brotes de semilla
 - Papa al horno/cocida
 - Puré de papa rehidratado
 - Melón cortado
 - Tomates cortados
 - Edamame cocido
 - Hummus
 - Kimchi, si incluye pasta de arroz cocido y/o proteínas, incluyendo pero no limitados al pulpo, calamar, vieiras
 - Latas de vegetales abiertas
 - Productos vegetales rehidratados que contengan PHF
 - Tofu, proteína vegetal texturizada
 - Cualquier raíz vegetal en aceite incluidos el ajo, la cebolla, el ajo rehidratado
-

Carnes

- Productos de panadería que contengan carne, verduras cocidas, quesos blandos (bao, piroshki)
 - Balut (embrión de pato en desarrollo con cáscara)
 - Carne de res, carne de ave, marisco (excepto pescado vivo), borrego, cerdo, ratites (cocidas o crudas)
 - Bolonia
 - Caldos (de verduras, marisco, res, pollo o pavo)
 - Condimentos (reconstituidos o preparados en el establecimiento)
 - Hot dog, salchicha, chorizo (cocido o crudo)
 - Moluscos vivos
 - Envases abiertos de carne o pescado
 - Tocino crudo
-

Misceláneos

- Todas las cacerolas que contienen PHF
- Arroz cocido, pastas cocidas
- Masa líquida para envolver PHFs
- Bolas de tapioca (boba) en agua

Ejemplos de Alimentos no Potencialmente Peligrosos (No PHFs)

Lácteos/Misceláneos

- Mantequilla/margarina
 - Huevos
 - huevos hervidos con cáscara intacta (deben estar enfriados al aire)
 - huevos pasteurizados con la cáscara intacta
 - Quesos duros sellados por el fabricante (por ejemplo, parmesano, bloque entero de cheddar)
 - Queso procesado que esta rebanado
 - Productos ultra pasteurizados sin abrir
 - Mayonesa procesada comercialmente
-

Frutas / Verduras

- Verduras crudas cortadas/enteras
 - Fruta cortada (que no sea melón o tomate)
 - Ajo en agua
 - Envases comerciales sin abrir de carne o verdura
-

Carnes

- Carne seca comercial
 - Carne salada de cerdo o pescado que fue fabricada comercialmente
 - Pepperoni
 - Prosciutto
 - Salami
-

Misceláneos

- Azúcar glaseado que fue fabricado comercialmente
- Crema de cacahuete
- Salsa de pescado, salsa de soya, salsa de ostras, pasta de miso
- Pastas de arroz rehidratadas, crudo

8. Tiempo Como Control de Salud Pública

CALCODE 114000

Cuando se utiliza sólo el tiempo, en lugar de tiempo junto con la temperatura, como control de salud pública, se deben mantener registros y documentación adecuada.

VIOLACIONES MAYORES

- No se utiliza el control de tiempo (no hay registros de tiempo ni etiquetas de tiempo) para los PHF.
- El tiempo del PHF en la etiqueta ha expirado.
- Se escribe un nuevo tiempo en el la etiqueta de alimentos expirados.
- Los alimentos colocados bajo Tiempo como Control de Salud Pública se regresan a control de temperatura:
 - El PHF se recalienta/refrigera para restablecer el tiempo.
 - El PHF que ha expirado se guarda para su uso al día siguiente.

VIOLACIONES MENORES

- No se mantienen procedimientos escritos para el Tiempo como Control de Salud Pública para alimentos que han sido previamente enfriados antes de usar el Tiempo como Control de Salud Pública.

Acción correctiva:

Si se encuentran alimentos con una implementación inadecuada del Tiempo como Control de Salud Pública, se puede determinar que los alimentos deben ser desechados voluntariamente o embargados. Formularios como los utilizados para confiscación o embargo deben ser completados siguiendo los procedimientos de la jurisdicción. La disposición de cualquier alimento confiscado deberá ser dentro de 30 días como se especifica en la Sección 114393.

Notas:

Cuando la instalación haya establecido con la agencia de cumplimiento que se utilizará el Tiempo como Control de Salud Pública, la temperatura no se utilizará como factor y no será considerada como un método de control.

El Tiempo como Control de Salud Pública no puede ser utilizado para huevos crudos en centros de salud con licencia o en cafeterías de escuelas públicas y privadas. (Sección 114000)

Los alimentos no pueden ser recalentados o refrigerados en un esfuerzo por restablecer el tiempo de retención mientras se utiliza el Tiempo como Control de Salud Pública. Además, una vez iniciados los métodos de Tiempo como Control de Salud Pública, los alimentos deben desecharse después de 4 horas.

9. Métodos de Enfriamiento

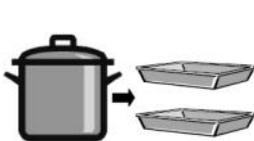
CALCODE 114002, 114002.1

Todos los alimentos potencialmente peligrosos deberán enfriarse rápidamente de 135°F a 41°F, en un plazo de 6 horas. La disminución de la temperatura de 135°F a 70°F, deberá ocurrir dentro de las primeras 2 horas.

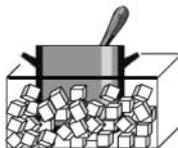
Los alimentos potencialmente peligrosos se enfriarán en un plazo de 4 horas a 41°F o menos si se preparó con ingredientes a temperatura ambiente, (como alimentos reconstituidos y atún enlatado) o se recibe a una temperatura superior a 41°F. Los alimentos recibidos a 45°F deben enfriarse a 41°F en un plazo de 4 horas (Sección 114037).

Los alimentos potencialmente peligrosos deben enfriarse rápidamente utilizando uno o más de los siguientes métodos:

- Colocando los alimentos en bandejas poco profundas
- Utilizando paletas de hielo
- Utilizando recipientes que faciliten la transferencia de calor
- Introduciendo recipientes adecuadamente diseñados en un baño de hielo y mezclando con frecuencia
- De acuerdo con un plan HACCP aprobado
- Utilizando otros medios eficaces aprobados por la agencia de cumplimiento
- Separando los alimentos en porciones más pequeñas
- Agregando hielo como ingrediente
- Utilizando equipo de enfriamiento rápido



Divida los recipientes grandes en bandejas poco profundas



Baño de hielo mezclado frecuentemente



Paleta de hielo o hielo como ingrediente



Porciones pequeñas

VIOLACIONES MAYORES

- Enfriamiento de alimentos con o sin intervención que han excedido **el primer** límite crítico de tiempo/temperatura de 70°F.
- Enfriamiento de alimentos con o sin intervención que han excedido **el segundo** límite crítico de tiempo/temperatura de 41°F.

VIOLACIONES MENORES

- Los alimentos se enfrían sin intervención y no han excedido el primer límite crítico de tiempo/temperatura. Se iniciará inmediatamente la intervención aprobada o el recalentamiento rápido.

10. Tiempo y Temperaturas de Cocción

CALCODE 114004, 114008, 114010

Las frutas y verduras cocidas para mantenerse calientes se cocinarán a una temperatura mínima de 135°F.

Las piezas individuales de carne de res, borrego, ternera y cerdo; pescado; o huevos crudos en cáscara que se parten y preparan por orden y servicio inmediato, se calentarán a 145°F durante 15 segundos.

La carne molida (carne molida de res/hamburguesa/cerdo molido), las carnes inyectadas y los huevos crudos con cáscara y alimentos que contengan huevos crudos, que no se preparan como se especificó anteriormente, deberán calentarse a 155°F durante 15 segundos o utilizando las relaciones de tiempo y temperatura de cocción especificadas en la siguiente tabla:

Mínimo para carne molida	
Temp. (°F)	Tiempo
145	3 min.
150	1 min.
158	<1 seg. (instantáneo)

Las aves de corral, los baluts, las aves de corral molidas (pavo molido/pollo molido), el pescado/carne/aves de corral rellenos y los animales de caza deberán calentarse a 165°F durante 15 segundos.

Los alimentos crudos de origen animal cocidos en un horno microondas deberán cumplir todos los requisitos siguientes:

1. Ser revueltos o agitados durante o a la mitad de la cocción para compensar la distribución desigual del calor.
2. Estar cubiertos para retener la humedad de la superficie.
3. Calentarse a una temperatura de al menos 165°F en todas las partes del alimento.
4. Permanecer cubiertos durante al menos dos minutos después de la cocción para obtener equilibrio de temperatura.

VIOLACIONES MAYORES

- Cualquier variación por debajo de los estándares mínimos establecidos por las Secciones 114004, 114008 y 114010 del CalCode.
- La temperatura final de cocción de una hamburguesa de pollo se midió a 140°F y luego se emplató para servir.

VIOLACIONES MENORES: N/A

Acción Correctiva:

Si no se alcanzan las temperaturas de cocción requeridas, el operador debe continuar cocinando los alimentos hasta que se alcance la temperatura adecuada.

Excepciones:

Si el consumidor pide específicamente que el alimento no esté completamente cocido (Sección 114093).

El establecimiento alimentario notifica al consumidor por escrito, en el momento de hacer el pedido, que el alimento está crudo o poco cocido.

Res entero rostizado, cerdo rostizado, y cerdo curado rostizado, como el jamón, se cocinarán como se especifica en los dos puntos siguientes:

1. En un horno precalentado a la temperatura especificada para el peso del rostizado en la siguiente tabla y que se mantenga a esa temperatura:

Tipo de Horno	Temp. del Horno en Relación al Peso del Rostizado	
	10 Libras o Menos	10 Libras o Mas
Seco	350°F o mas	250°F or mas
Convección	325°F o mas	250°F or mas
Humedad alta*	250°F o menos	250°F or mas

* Humedad relativa superior al 90% durante al menos 1 hora medida en la zona de cocción o en una bolsa impermeable a la humedad que proporcione un 100% de humedad.

2. Como se especifica en la siguiente tabla, caliente todas las partes del alimento a la temperatura y tiempo que le corresponda a dicha temperatura:

Temp. (°F)	Tiempo* (min.)	Temp. (°F)	Tiempo* (seg.)
130	112	147	134
131	89	149	85
133	56	151	54
135	36	153	34
136	28	155	22
138	18	157	14
140	12	158	0
142	8		
144	5		
145	4		

*El tiempo de mantenimiento puede incluir el aumento de calor posterior al horneado.

11. Recalentamiento para Mantenimiento Caliente

CALCODE 114014, 114016

Cualquier alimento potencialmente peligroso que haya sido cocido, enfriado y posteriormente se recalentará, será calentado a una temperatura de 165°F durante al menos 15 segundos.



El recalentamiento para mantenimiento caliente se hará rápidamente, y el tiempo que el alimento esté entre 41°F y 165°F no excederá dos horas.

Las porciones sobrantes sin rebanar de la carne rostizada que se cocinó según lo especificado en la Sección 114004 puede recalentarse para mantenerse caliente utilizando los parámetros del horno y las condiciones mínimas de tiempo y temperatura especificadas en la Sección 114004.

VIOLACIONES MAYORES

- La sopa sobrante se sirve antes de que alcance los 165°F.

VIOLACIONES MENORES: N/A

Excepciones:

Los alimentos listos para consumir tomados de envases herméticamente cerrados o de envases intactos de una planta procesadora de alimentos deberán calentarse a una temperatura de al menos 135° F para mantenerlos calientes. (Sección 114016)

Los alimentos cocinados y refrigerados que se preparen para su servicio inmediato en respuesta a un pedido individual de un consumidor podrán servirse a cualquier temperatura. (Sección 114014)

12. Servicio de Alimentos Devueltos

CALCODE 114079

Ningún alimento sin envasar que haya sido servido previamente a un consumidor podrá servirse de nuevo o utilizarse posteriormente para el consumo humano.

VIOLACIONES MAYORES

- Las tortillas sobrantes de un consumidor se volvieron a servir a otro consumidor.
- El pan sobrante de las mesas se convirtió en pan tostado.



VIOLACIONES MENORES: N/A

Excepciones:

Un recipiente de alimentos que no sea potencialmente peligroso puede transferirse de un consumidor a otro si el alimento se dispensa de manera que esté protegido de contaminación y el recipiente se cierra entre usos, como saleros y pimenteros, una botella de cuello estrecho que contenga kétchup, salsa para bistec, o si el alimento, como las galletas saladas, está en un envase original sin abrir y se mantiene en buen estado, y si los alimentos se revisan con regularidad. Los alimentos no dañados, sin abrir, no potencialmente peligrosos y envasados individualmente pueden servirse a otro cliente. (Sección 114079)

13. Alimentos en Buen Estado, Seguros y Sin Adulterar

CALCODE 113967, 113976, 113980, 113988, 113990, 114035, 114039.2, 114167, 114254.3

Cualquier alimento está adulterado si lleva o contiene cualquier sustancia venenosa o deletérea que pueda volverlo impuro o dañino para la salud.

Ningún empleado cometerá acto alguno que pueda causar la contaminación o adulteración de alimentos o superficies en contacto con alimentos o utensilios.

Todos los alimentos se fabricarán, producirán, prepararán, elaborarán, envasarán, almacenarán, transportarán, mantendrán a la venta y se servirán de forma que sean puros y estén exentos de adulteración y descomposición; se habrán obtenido de fuentes aprobadas; estarán protegidos de la suciedad, plagas, manipulación innecesaria, contaminación por gotitas, fugas por el techo u otras fuentes de contaminación ambiental; por lo demás, serán totalmente aptos para el consumo humano.

El hielo que se haya usado para alimentos preenvasados o como medio para enfriar alimentos o alimentos preenvasados no se utilizará para el consumo humano.

Los alimentos se inspeccionarán tan pronto como sea posible tras su entrega y antes de su utilización, almacenamiento o reventa.

Los alimentos potencialmente peligrosos se inspeccionarán en busca de señales de deterioro y se verificará periódicamente el cumplimiento de los requisitos de temperatura especificados en la Sección 113996.

Cuando se reciba en un establecimiento alimentario, moluscos, estarán razonablemente libre de lodo, marisco muerto y marisco con la concha rota. Los moluscos muertos o con concha muy rotas serán descartados.

Un recipiente utilizado previamente para almacenar materiales venenosos o tóxicos no se utilizará para almacenar, transportar o dispensar alimentos.



VIOLACIONES MAYORES

Las violaciones mayores incluyen cualquier violación de estas secciones cuando se ha producido contaminación o adulteración de los alimentos.

- Objeto extraño encontrado en los alimentos (vidrio, curita).
- Excrementos de roedores o cucarachas, exceso de moscas. **Nota: La presencia de muchas moscas revoloteando o posadas sobre los alimentos puede documentarse como una violación mayor y provocar el cierre del establecimiento.**
- Contaminación química de los alimentos.
- Carne cruda/jugo de carne cruda en contacto con alimentos listos para el consumo o que requieran una temperatura final de cocción más baja.
- Fugas del condensador del refrigerador directamente sobre los alimentos.
- Recipientes que antes se utilizaban para almacenar materiales tóxicos se utilizan ahora para almacenar alimentos (recipiente de detergente de lavandería utilizado para almacenar alimentos).
- Se observa a un empleado de alimentos utilizando un utensilio más de una vez para probar alimentos sin lavar y desinfectar adecuadamente el utensilio entre usos.
- Lavado de fruta o verdura en un compartimento del fregadero de utensilios que no está limpio.
- Uso de alimentos mohosos o en mal estado.
- Uso de lubricantes/limpiadores no aptos para uso alimentario en las superficies que entran en contacto con los alimentos.
- Latas hinchadas o con fugas.
- Se utiliza el mismo equipo para carne cruda y alimentos listos para consumir sin desinfección entre usos.

VIOLACIONES MENORES

- Gorgojos, polillas o moscas de la fruta en los alimentos.
- Alimentos mohosos almacenados en el refrigerador que no están destinados para el servicio inmediato o alimentos mohosos en los estantes de venta al por menor del mercado.
- Abolladuras graves en el borde o las costuras de las latas.
- Bebida para empleados almacenada en hielo consumible.
- Tubería de bebidas o dispositivos de refrigeración de bebidas instalados en contacto con hielo destinado para alimentos o bebidas.

Acción Correctiva:

Si se comprueba que un alimento está contaminado o adulterado, se desechará voluntariamente o se confiscará.

14a. Limpieza y Desinfección de Superficies en Contacto con Alimentos

CALCODE 113984(d), 114113, 114115, 114117, 114121(a), 114125(b), 114141, 114180(a), 114180(b) (1-4), 114180(c)

Todas las superficies y utensilios en contacto con alimentos deben limpiarse según sea necesario.

Utensilios y superficies que entran en contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse en los siguientes momentos:

- Antes de cada uso con diferentes tipos de alimentos crudos, de origen animal, como res, pescado, cordero, cerdo o aves.
- Cada vez que hay un cambio de trabajo entre carne cruda y comida lista para consumir.
- En cualquier momento que haya ocurrido contaminación.
- Si están en contacto con alimentos potencialmente peligrosos, las superficies y utensilios deben limpiarse al menos cada 4 horas o según sea necesario.
- Antes de usar o almacenar un termómetro para medir la temperatura de la comida.

Utensilios y superficies que entran en contacto con alimentos no potencialmente peligrosos deben limpiarse en los siguientes momentos:

- En cualquier momento que haya ocurrido contaminación.
- Al menos cada 24 horas para dispensadores de té frío y utensilios tales como pinzas, palas, o cucharones para autoservicio al consumidor.
- Antes de rellenar equipo y utensilios de autoservicio del consumidor, tales como dispensadores de condimentos.
- Limpie equipo tal como maquinas de hielo (incluyendo partes cerradas, tanques y líneas de distribución), espigas de dispensador de bebidas, tanques de aceite, molinos de café y maquinas de agua a la frecuencia especificada por el fabricante o con la frecuencia necesaria para evitar la acumulación de suciedad o moho.
- Cuando se rellenará un recipiente de alimentos o bebidas, se debe limpiar y desinfectar primero.



Un rociador de agua para frutas y vegetales, debe limpiarse y mantenerse de acuerdo con especificaciones del fabricante, o de acuerdo con los procedimientos especificados a continuación, el que sea más estricto.

Estos procedimientos se realizarán al menos una vez por semana:

- Vacíe y desarme completamente las piezas en contacto con el agua y el aerosol.
- Limpie con cepillo el depósito, el tubo de aerosol y las boquillas de descarga con una solución de limpieza aprobada.
- Enjuague el sistema completo con agua para eliminar la solución de limpieza y la acumulación de partículas.
- Enjuague el depósito, el tubo de aerosol y las boquillas de descarga con un desinfectante aprobado como se especifica en la Sección 114099.6.



Ningún dispositivo para rociar agua instalado después del 1 de Julio de 2017, deberá usar un depósito para retener agua para rociar, sino que deberá utilizar agua a presión para rociar alimentos.

VIOLACIONES MAYORES

- Contaminación de superficies que podría resultar en la contaminación de los alimentos.
- Rebanadora de carne no se lava con la frecuencia requerida (cada 4 horas o menos, cuando mantenida a temperatura ambiente).
- Superficies que activamente tienen contacto con alimentos potencialmente peligrosos (incluyendo cuchillos, cepillos, tenazas, etc.) no se limpian ni desinfectan cada 4 horas o menos.

VIOLACIONES MENORES

- Equipo y utensilios que no están actualmente en uso, no están limpios a la vista o al tacto.
- Boquillas y manguera de soda sucias.
- Tanque que suministra agua al rociador de fruta y verdura no está limpio.
- Acumulación de moho en la máquina de hielo.
- La dispensadora de refrescos entra en contacto con la porción del vaso que hace contacto con la boca del cliente.

Excepciones:

Los utensilios y equipo que entren en contacto con alimentos potencialmente peligrosos pueden limpiarse con menos frecuencia que cada cuatro horas si ocurre lo siguiente:

- Contenedores de alimentos se mantienen a la temperatura adecuada.
- Utensilios y equipo se utiliza para preparar alimentos en un cuarto o área refrigerada con temperaturas ambientes de 55 °F o menos. En ese caso, los utensilios y equipo se limpiarán con frecuencia de acuerdo con la siguiente tabla o se deben mantener registros que deben estar disponibles para la agencia de cumplimiento local, EMD:

Temperatura	Frecuencia de Limpieza
5.0°C (41°F o menos)	24 horas
>5.0°C-7.2°C (>41°F-45°F)	20 horas
>7.2°C-10.0°C (>45°F-50°F)	16 horas
>10.0°C-12.8°C (>50°F-55°F)	10 horas

- Contenedores en barras de ensaladas y filas de cafetería que contienen alimentos potencialmente peligrosos listos para consumir que son mantenidos a la temperatura adecuada, se combinan intermitentemente con suministros adicionales del mismo alimento a temperaturas adecuadas, y los recipientes se limpian y desinfectan al menos cada 24 horas.
- Termómetros que se mantienen en los alimentos que están a temperatura adecuada.
- Los utensilios en uso se almacenan intermitentemente en un recipiente con agua a 135°F o más y los utensilios y recipiente se limpian al menos cada 24 horas o según sea necesario para evitar la acumulación de suciedad.
- Los utensilios en uso para alimentos húmedos, como helado o puré de papas, se almacenan en agua corriente con suficiente velocidad para eliminar las partículas en el drenaje.

Excepciones (continuación):

No es necesario limpiar el utensilio o las superficies del equipo en contacto con los alimentos, entre usos, si la superficie o el utensilio está en contacto con diferentes alimentos crudos de origen animal, siempre y cuando cada producto requiera una temperatura de cocción (Sección 114004) más alta que la anterior, como preparar pescado crudo seguido por aves crudas en la misma tabla de cortar. (Sección 114117(b))

Acción correctiva:

Una instalación de alimentos no deberá estar en operación si existe contaminación grave de superficies en contacto con los alimentos que pueda resultar en la contaminación de los productos alimenticios. La instalación dejará de operar hasta que todas las superficies en contacto con los alimentos se hayan limpiado y desinfectado a fondo. Si se encuentra operando, el oficial de cumplimiento suspenderá el permiso para operar y no se reestablecerá hasta que la instalación pueda limpiar y desinfectar adecuadamente el equipo y los utensilios.



14b. Proceso de Lavar y Desinfectar Utensilios

CALCODE 114097, 114099.1, 114099.2, 114099.4, 114099.6, 114099.7, 114101, 114105, 114109, 114111, 114185.3(a-c)

El lavado manual de utensilios se realizará en un fregadero de tres compartimentos donde los utensilios se limpian primero, luego se lavan, enjuagan, desinfectan y secan al aire.

Todas las superficies de los utensilios y equipo en contacto con los alimentos se desinfectarán según sea necesario.

La desinfección manual se realizará mediante uno de los siguientes:

- Contacto con solución de cloro de 100 ppm durante 30 segundos
- Contacto con solución de amoníaco cuaternario de 200 ppm durante 1 minuto
- Contacto con solución de yodo de 25 ppm durante 1 minuto
- Contacto con agua de al menos 171 °F durante 30 segundos

Maquina de lavavajillas automática (baja o alta temperatura) deben cumplir con los requisitos del fabricante incluyendo las concentraciones de desinfectante.



VIOLACIONES MAYORES

- El empleado no desinfecta el utensilio durante lavado manual de trastes.
- Se mide desinfectante a 0 ppm en la máquina de lavavajillas que esta activamente en uso. **Nota: Si el lavavajillas no se puede arreglar durante la inspección y no hay fregadero para lavar utensilios manualmente, el establecimiento está sujeto al cierre.**
- Agua en el ciclo de enjuague <150°F en una máquina de alta temperatura.
- Platos/equipo/superficies en contacto con alimentos, lavados manualmente o en lavavajillas automático, que todavía están sucios después de un ciclo completo.

VIOLACIONES MENORES

- El empleado fue observado lavando platos siguiendo los pasos aprobados en el orden incorrecto.
- Tiempo de contacto inadecuado con desinfectante (cloro <30 segundos, amoníaco cuaternario <1 minuto).
- Durante el lavado manual, el cloro midió <100 ppm pero >0 ppm.
- Máquina de lavavajillas funcionando con desinfectante <50 ppm pero >0 ppm.
- El agua en la máquina de lavavajillas de alta temperatura alcanza los 150°F - 159°F pero no alcanza los 160°F (o las instrucciones del fabricante).
- Se secaron los utensilios con una toalla en lugar de secar al aire libre.
- Después de desinfectar, no se seco completamente al aire libre el equipo o utensilio antes de usar.
- La temperatura del lavavajillas automático de baja temperatura no alcanza la temperatura de lavado adecuada según las especificaciones del fabricante, pero los platos se ven limpios al salir.

Acción Correctiva:

Si no existe un método para limpiar y desinfectar el equipo y utensilios en una instalación de alimentos, no debe estar en funcionamiento, y debe cesar la operación inmediatamente. La instalación debe permanecer cerrada hasta que se proporcione un método para limpiar y desinfectar el equipo y utensilios.

Si se encuentra operando, el oficial de cumplimiento suspenderá el permiso para operar hasta que la instalación de alimentos pueda limpiar y desinfectar adecuadamente.

El oficial de cumplimiento requerirá que todo el equipo y los utensilios se limpien y desinfecten antes de restablecer el permiso.

Notas:

Se deben seguir las especificaciones del fabricante para las concentraciones de desinfectante en el lavavajillas automático, generalmente 50-100 ppm de cloro.

La temperatura de desinfección en el lavavajillas automático de alta temperatura es al menos 160 °F y debe ser medida en la superficie del utensilio. (Sección 114099.7)

15. Alimentos Obtenidos de Fuente Aprobada

**CALCODE 113980, 113982 114021, 114023, 114024, 114025
114027, 114029, 114031, 114041**

Todos los alimentos se obtendrán de una fuente aprobada.



Todos los productos alimenticios se fabricarán, producirán, prepararán, envasarán, almacenarán, transportarán, mantendrán para la venta y se servirán de modo que sean puros y estén exentos de adulteración y deterioro; se habrán obtenido de fuentes autorizadas; estarán protegidos de la suciedad, plagas, la manipulación innecesaria, la contaminación por microgotas y salpicaduras u otras fuentes de contaminación ambiental; por lo demás, serán totalmente aptos para el consumo humano.

Los alimentos preparados en una casa privada, sin un permiso de comida casera, no se pueden usar ni ofrecer a la venta en un establecimiento de alimentos.

Los huevos líquidos, congelados, secos, y cualquier otro producto de huevo se obtendrá pasteurizados.

Los huevos con cáscara deben recibirse limpios y no deben exceder las tolerancias restringidas de huevo de los Estándares de Grado B del Consumidor de los Estados Unidos.

Los productos lácteos congelados, como los helados, se obtendrán pasteurizados.

La leche líquida y en polvo y los productos lácteos que cumplan con el estándar de Grado A como se especifica en la ley se obtendrán pasteurizados.

El hielo para uso como alimento o como medio de enfriamiento debe estar hecho de agua potable.

El pescado que se reciba para su venta o servicio deberá ser capturado o recolectado de manera legal.

Los moluscos deben obtenerse de fuentes aprobadas.

Los animales de caza se recibirán de una fuente aprobada y no se recibirán para la venta o el servicio si están catalogados como animales amenazados o en peligro de extinción por el Departamento de Caza y Pesca.

VIOLACIONES MAYORES

- Flan hecho en casa privada por el dueño.
- Carne de caza que fue obtenida durante una excursión se vende en el establecimiento.

VIOLACIONES MENORES: N/A

Excepciones:

La leche preenvasada, sin procesar (cruda) y los productos lácteos crudos obtenidos de una fuente aprobada y dispensados y vendidos al por menor por la instalación de alimentos en conformidad con 17 CCR 11380 no requieren pasteurizarse. (Sección 114024(d))

La agencia de cumplimiento puede aprobar el uso de pescado y carne de caza que han sido donados y fueron obtenidos legalmente por organizaciones sin fines de lucro que son autorizadas a servir comida a personas indigentes. "Pescado", como se usa en esta subdivisión, se definirá como ese término se usa en la Sección 45 del Código de Caza y Pesca. "Caza", como se usa en esta subdivisión, significa cualquier ave de caza, como se define en la Sección 3500 del Código de Caza y Pesca, o mamífero de caza, como se define en la Sección 3950 del Código de Caza y Pesca. (Sección 114031)

Acción Correctiva:

Si los alimentos provienen de una fuente no aprobada, insegura o no verificable, los alimentos deben desecharse voluntariamente o se confiscaran.

Requisitos de Alimentos Caseros

Registro Clase A: Vendido directamente del Operador de Alimentos Caseros (CFO) al consumidor.

Registro Clase B: Vendido directamente por el CFO a las instalaciones minoristas de alimentos (p. ej., mercados, panaderías, restaurantes).

Etiquetación: Todos los productos de CFO deben estar debidamente etiquetados en conformidad con la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (21 U.S.C. Sec. 343 y ss.). Incluirá:

- "Hecho en una cocina casera" o "Reempaquetado en una cocina casera" en letra de 12 puntos
- Nombre comúnmente utilizado para el producto alimenticio
- Nombre del CFO que produjo el producto alimenticio
- Número de registro o permiso de la operación del CFO que produjo la comida casera y el nombre de la agencia de cumplimiento local que otorgó el número
- Ingredientes del producto en orden descendente por peso

Los productos de comida casera, no empaquetados o etiquetados, que se sirven en un establecimiento de alimentos deben identificarse para el cliente como "hechos en casa" en el menú, tablero de menú u otro lugar de fácil acceso.

Para más información de alimentos caseros, visite emd.saccounty.gov/EH/FoodProtect-RetailFood/Pages/CottageFood.aspx

16. Etiquetas de Identificación de Moluscos

CALCODE 114039, 114039.1, 114039.3, 114039.4

Los moluscos se obtendrán en recipientes que lleven identificación de la fuente legible en etiqueta. Las etiquetas permanecerán adheridas a el contenedor en el que se reciben hasta que el contenedor este vacío.



Las etiquetas se mantendrán en orden cronológico, correspondiente a la fecha de venta, por **90 días** en la instalación de alimentos. Se identificará la fuente de los moluscos en exhibición. Los moluscos en porciones o preenvasados deberán tener una copia de la etiqueta de moluscos correspondiente.

VIOLACIONES MAYORES

- Hace falta etiqueta de moluscos o esta incompleta.
- Las etiquetas de moluscos no se archivan durante un mínimo de 90 días.

VIOLACIONES MENORES

- Las etiquetas archivadas por 90 días no se guardaron en orden cronológico a partir de la fecha de venta.
- Los moluscos previamente congelados no están etiquetados.

Acciones Correctivas:

Un paquete de moluscos crudos y desconchados que no tenga una etiqueta o que tenga una etiqueta sin toda la información requerida por la subdivisión (a) de la Sección 114039.1 deberá descartarse voluntariamente o se confiscara.



17. Exhibición y Mezcla de Moluscos

CALCODE 114039.4(c), 114039.5, TITLE 17 CA CODE OF REGULATIONS § 13675

Excepto de acuerdo con un plan HACCP aprobado, los tanques de exhibición del sistema de soporte de vida de moluscos no se usaran para exhibir moluscos que se ofrecen para el consumo humano. Excepción: No se requiere HACCP si se instaló el tanque de exhibición antes de Julio 1, 2007.

La instalación de alimentos deberá asegurarse de que los moluscos de un contenedor etiquetado no se mezclen con moluscos de otro contenedor con números de certificación diferentes.

Las Ostras Crudas del Golfo no se ofrecerán a la venta sin evidencia de tratamiento aprobado, entre el 1 de Abril al 31 de Octubre.

Las Ostras Crudas del Golfo sin tratamiento requieren publicación de un letrero con advertencia, entre el 1 de Noviembre al 31 de Marzo.



VIOLACIONES MAYORES

- Moluscos de la misma especie de dos bolsas diferentes con información de cosecha diferente son almacenados juntos (mezclados).
- Moluscos almacenados en tanques con el mismo sistema de recirculación de agua con crustáceos, peces o caracoles de mar.

VIOLACIONES MENORES

- Diferentes especies de moluscos almacenados juntos (mezclados), pero pueden diferenciarse fácilmente.

Acciones Correctivas:

Los moluscos de la misma especie que se mezclen o se almacenen de manera inadecuada y no se pueden diferenciar para su separación, se descartarán voluntariamente o se confiscarán.

Inmediatamente remueva las Ostras del Golfo sin tratamiento de la venta durante los meses prohibidos (del 1 de Abril al 31 de Octubre) a menos que se proporcione evidencia que las ostras han sido tratadas con un método aprobado por el Departamento de Servicios de Salud de California, Subdivisión de Alimentos y Medicamentos. Si hace falta el letrero de advertencia entre el 1 de Noviembre y el 31 de Marzo, se deben tomar medidas correctivas inmediatas para proporcionar el letrero aprobado.

18. Requisitos HACCP

CALCODE 113799, 113801, 114039.5, 114057, 114057.1, 114417.6, 114419, 114419.1, 114419.2, 114419.3

Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) significa un documento escrito que cumple con los requisitos de la Sección 114419.1 y que describe los procedimientos formales para seguir los principios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control creado por el Comité Consultivo Nacional sobre Criterios Microbiológicos para Alimentos. Estos principios incluyen el cumplimiento de los siguientes pasos básicos:

- a) Realización de análisis de un alimento específico para identificar peligros probables para los consumidores.
- b) Determinación de puntos críticos de control durante la entrega, almacenamiento, preparación, exhibición, y dispensación de alimentos.
- c) Establecimiento de límites críticos medibles para cada punto crítico de control que fue determinado.
- d) Establecimiento y mantenimiento de prácticas de monitoreo para determinar si se cumplen los límites críticos.
- e) Establecimiento y utilización de planes de acción correctiva cuando no se cumplen los límites críticos.
- f) Establecimiento y mantenimiento de un sistema de registros para verificar el cumplimiento de el plan HACCP.
- g) Establecimiento de un sistema de auditorías para hacer lo siguiente:
 1. Verificar inicialmente la efectividad de los límites críticos establecidos y adecuación de la determinación de los puntos críticos de control.
 2. Verificar periódicamente de la efectividad del plan HACCP.

Los alimentos potencialmente peligrosos que son empacados por la instalación de alimentos en empaques de oxígeno reducido o que han sido parcialmente cocidos y sellados en cualquier contenedor o configuración que crea condiciones anaeróbicas deben tener una etiqueta de fecha. La fecha indicará "Usar antes de", el mes, día y año correspondiente.

Las instalaciones de alimentos pueden participar en lo siguiente solo en conformidad con un plan HACCP que haya sido aprobado por el Departamento de Salud Pública de California:

- 1) Usar la acidificación o la actividad del agua para prevenir el crecimiento de Clostridio botulínico.
- 2) Empacando alimentos potencialmente peligrosos en envases de oxígeno reducido como se especifica en la Sección 114057.1.

Si el Departamento de Salud Pública de California otorga una variación, o si se requiere un plan HACCP conforme a la Sección 114419, el titular del permiso deberá seguir todos los requisitos enumerados en CalCode.

Las instalaciones de alimentos pueden participar en cualquiera de las siguientes actividades solo en conformidad con un plan HACCP como se especifica en la Sección 114419.1:

- 1) Ahumar alimentos como método de preservación más que como un método para aumento de sabor.
- 2) Curar de alimentos.
- 3) Usar aditivos alimentarios o agregar componentes como el vinagre como método de preservación mas que como método para aumentar el sabor, o para convertir un alimento en algo que no sea potencialmente peligroso.
- 4) Operar tanque de exhibición del sistema de soporte de vida de moluscos que se utiliza para almacenar y exhibir mariscos que se ofrecen para el consumo humano.
- 5) Procesamiento personalizado de animales que son para uso personal como alimento y no para la venta o el servicio en una instalación de alimentos.
- 6) Preparar alimentos por otro método que requiera un plan HACCP determinado por la agencia de cumplimiento.

Consulte la sección 114057.1(d) de CalCode.

VIOLACIONES MAYORES

- El establecimiento de alimentos no sigue los procedimientos del plan aprobado de HACCP del Departamento de Salud Pública de California.
- El establecimiento de alimentos ha obtenido una Variación del Departamento de Salud Pública de California para permitir la desviación de los requisitos del código específico y no está siguiendo las condiciones o procedimientos de variación aprobados.
- El Establecimiento de alimentos esta empacando pescado fresco con método de oxígeno reducido.

VIOLACIONES MENORES

- El operador del establecimiento de alimentos está utilizando una práctica que requiere un plan HACCP sin tener un plan HACCP por escrito y aprobado, o no está siguiendo el plan HACCP tal como está escrito.

Violaciones Menores (cont.):

- Si el operador de la instalación de alimentos está utilizando cualquiera de las siguientes prácticas sin un plan HACCP por escrito, o no está siguiendo el plan HACCP tal como está escrito:
 - Ahumar alimentos como método de preservación.
 - Curar alimentos.
 - Usar aditivos alimentarios como método de preservación o para convertir un alimento en algo que no sea potencialmente peligroso.
 - Operar un tanque de exhibición del sistema de soporte de vida de moluscos que se utiliza para almacenar y exhibir mariscos que se ofrecen para el consumo humano.
 - Preparar alimentos por otro método que requiera un plan HACCP como determinado por la agencia de cumplimiento.

Excepciones:

Alimentos que están etiquetados con la fecha y hora de producción, mantenidos a 41F o menos, y son retirados de su paquete en la instalación de alimentos dentro de las 48 horas posteriores al empaque, no requieren un plan HACCP. (CalCode Sección 114057.1(d))

Exepto el pescado que se congela antes, durante y después del empaque, una instalación de alimentos no deberá empaquetar pescado utilizando un método de oxígeno reducido. (CalCode Sección 114057.1(c)).

El pato entero, rostizado al estilo Chino (Sección 114425 del Código CalCode) y los pasteles de arroz Coreanos (Sección 114429 del Código CalCode) no requieren un plan HACCP.

Acción Correctiva:

Si el Departamento de Salud Pública de California otorga una varianza, una copia del documento debe guardarse en la instalación de alimentos y entregarse al agente de inspección cuando lo solicite. Si se determina durante una inspección que no se están siguiendo los procedimientos alternativos detallados en la carta de variación o el Plan HACCP, el agente de inspección confiscará los productos alimenticios afectados y notificará al Departamento de Salud Pública de California por escrito lo antes posible.

Notas:

Excepto de los planes HACCP que requieren la aprobación del Departamento de Salud Pública de California, los planes HACCP no requieren la aprobación previa de la agencia de cumplimiento antes de su implementación.

Si se determina durante una inspección que se requiere un plan HACCP, se debe revisar el plan HACCP escrito y la documentación de respaldo. Los procedimientos específicos de manipulación de alimentos en el plan HACCP deben evaluarse para verificar que el plan HACCP se está siguiendo tal como está escrito.

19. Aviso al Consumidor de Alimentos Poco Cocidos

CALCODE 114012, 114093, 114093.1

Los alimentos listos para consumir que contienen alimentos crudos o poco cocidos de origen animal, como carne de res, huevos, pescado, cordero, leche, cerdo, aves o mariscos, solo se pueden servir si el titular del permiso de la instalación de alimentos informa a los consumidores sobre el riesgo mayor de consumir tales alimentos.

Un aviso al consumidor requiere una **declaración** y un **recordatorio**.

Una **declaración** es un mensaje claramente escrito que incluye:

- 1) Una descripción de los alimentos derivados de animales, como “ostras en media concha (ostras crudas), “ensalada César con huevo crudo” y “hamburguesa (se puede cocinar al pedido) o
- 2) Identificación de alimentos derivados de animales marcados con un asterisco (*) que dirige a una nota al pie que indica que los alimentos se sirven crudos o poco cocidos, o que contienen o pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos.

Un **recordatorio** es un mensaje escrito que identifica los alimentos de origen animal mediante un asterisco que marca una nota al pie que incluye cualquiera de las siguientes declaraciones:

- 1) Información escrita sobre la seguridad de estos alimentos está disponible a pedido o
- 2) El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas.

Productos de repostería sin etiquetar o sin envasar que contengan más de ½% de alcohol solo se pueden servir si el establecimiento proporciona una notificación por escrito al consumidor.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Los huevos pasteurizados o los productos de huevo pasteurizados no se sustituyen por huevos crudos en alimentos como salsa César para ensalada o la salsa Holandesa y no se proporciona un aviso al consumidor.
- A las ostras crudas en media concha les falta una declaración y recordatorio en el menú.

Excepciones:

Los alimentos de origen animal crudos o poco cocidos no deben servirse a poblaciones altamente susceptibles.

La carne molida cruda lista para comer no se puede ofrecer en un menú para niños.

El filete de res crudo y entero que se cocina a 145°F en todas las superficies externas se considera listo para comer y no requiere un aviso al consumidor.



Ejemplos de Alimentos Comunes que Pueden Contener Ingredientes de Animal Crudos o Poco Cocidos y Requieren un Aviso al Consumidor

incluyendo pero no limitado a:



- salsa César para ensalada hecha en la instalación
- mayonesa, salsa Holandesa, o alioli hecho en la instalación
- tiramisú
- bebidas que contienen claras de huevo crudas (por ejemplo, licuados, Gin Fizz)
- sushi
- ceviche
- bistec tartare

20. Alimentos Prohibidos en Escuelas y Centros de Salud con Licencia

CALCODE 114091

Alimentos prohibidos no se pueden ofrecer en centros de salud con licencia ni en escuelas públicas o privadas.

Los alimentos prohibidos incluyen:

- Jugo o leche líquida/polvo sin pasteurizar
- Se utilizan huevos con cáscara sin pasteurizar, a menos que se utilicen huevos crudos para una porción del consumidor en una sola comida y se cose según lo requiere el código, o es combinado como ingrediente antes de hornear y cocer completamente, o la instalación está operando conforme a un Plan HACCP.
- Productos de carne crudos o poco cocidos
- Brotes de semillas crudos

VIOLACIONES MAYORES

- Servir cualquiera de los alimentos enumerados anteriormente.
- Se sirven brotes de semillas crudos.
- Se sirven alimentos listos para consumir que contienen ingredientes de origen animal crudos o poco cocidos.

VIOLACIONES MENORES: N/A

Acción Correctiva:

Los alimentos se descartaran voluntariamente o se confiscarán.

21. Suministro de Agua Fría y Caliente

CALCODE 113953(c), 114189, 114192, 114192.1, 114195

Se debe proporcionar un suministro adecuado, protegido, presurizado y potable de agua caliente y agua fría.



El agua caliente se suministrará a una temperatura mínima de 120°F medida desde la llave de los fregaderos de trastes, preparación y trapeador.

Las estaciones de lavamanos deben estar equipadas para proporcionar agua tibia (100°F) bajo presión durante un mínimo de 15 segundos a través de una válvula mezcladora o llave combinada.

El fregadero de preparación de alimentos deberá tener agua fría y caliente a través de una válvula mezcladora.

VIOLACIONES MAYORES

- El agua caliente medida en la llave del fregadero de trastes está a <100°F.
- El suministro de agua está contaminado o no es aprobado.
- No hay agua potable disponible para la instalación de alimentos.

Nota: Si ocurre alguna de las situaciones anteriores, la instalación está sujeta al cierre.

VIOLACIONES MENORES

- Agua caliente medida en la llave del fregadero de trastes midió <120 °F, pero se comprobó lavado eficaz de los utensilios.
- Agua caliente en el lavamanos midió <100 °F o a más de 108 °F a través de una válvula mezcladora, pero se comprobó que todavía se pueden lavar las manos.

Excepciones:

Una instalación de alimentos puede proporcionar solo agua tibia si el suministro de agua se usa solo para lavado de manos, como se requiere en la Sección 113953.

Acción Correctiva:

Si el agua caliente mide <100 °F en la llave del fregadero de trastes en una instalación de alimentos, la infracción se debe corregir inmediatamente (por ejemplo, volver a encender la luz de piloto), encontrar una alternativa adecuada o suspender la preparación de alimentos en las áreas afectadas hasta que se restablezca el agua, el agua caliente o el agua potable.

Si no hay agua, o el suministro de agua está contaminado, una instalación de alimentos deberá suspender inmediatamente la preparación de alimentos. En cada uno de estos casos, la instalación de alimentos deberá cerrar o suspender la preparación de alimentos (y solo vender alimentos preenvasados).

La temperatura del agua, una vez que alcanza la temperatura máxima, debe permanecer a la temperatura requerida. Los picos y valles en la temperatura del agua pueden deberse a un calentador de agua de tamaño inadecuado.



.....

La instalación de un calentador de agua nuevo que sea de una marca, modelo o tamaño diferente al que se aprobó anteriormente puede requerir revisión y aprobación. Comuníquese con el personal de EMD Plan Review al (916) 874-6010 antes de realizar cambios.

.....

22. Eliminación de Alcantarillado y Aguas Residuales

CALCODE 114197, 114201

Los desechos líquidos se eliminarán a través de un sistema de plomería aprobado y se descargarán al alcantarillado público o en un sistema privado aprobado de disposición de alcantarillado.

VIOLACIONES MAYORES



- Desbordamientos o reflujos de aguas residuales en la instalación de alimentos.
- Obstrucción en el fregadero de piso o interceptor de grasa que impacta negativamente el uso del equipo necesario.

Nota: Si ocurre alguna de las situaciones anteriores, la instalación está sujeta al cierre.

VIOLACIONES MENORES

- El agua sucia del trapeador se desecha afuera en el estacionamiento.
- La línea de condensación de refrigeración drena afuera hacia el estacionamiento.

Acción Correctiva:

En caso de que el desbordamiento de la instalación de alimentos este en el exterior, la fuente de descarga debe cesar inmediatamente.

23. Contaminación de Plagas y Animales

CALCODE 113903, 114259, 114259.1, 114259.4, 114259.5

Cada instalación de alimentos deberá mantenerse libre de plagas: roedores (ratas, ratones), cucarachas, moscas.

Los animales de servicio pueden tener acceso limitado al área de preparación de alimentos y comedores como se especifica en la sección 114259.4 y 114259.5.

Animal de servicio significa cualquier perro entrenado individualmente para hacer un trabajo o realizar tareas en beneficio de una persona con una discapacidad, incluida una discapacidad física, sensorial, psiquiátrica, intelectual o mental, o que está en entrenamiento para hacer ese trabajo o realizar esas tareas. No incluye ninguna otra especie de animales, ya sean salvajes o domésticos, entrenados o no entrenados.

El trabajo o las tareas realizadas por un animal de servicio incluirán ayudar a las personas ciegas o con problemas de visión con la navegación y otras tareas, alertar a las personas sordas o con dificultades auditivas sobre la presencia de personas o sonidos, proporcionar trabajos de protección o rescate no violentos, jalando una silla de ruedas, ayudar a una persona durante una convulsión, alertar a las persona sobre la presencia de alérgenos, recuperar artículos como medicamentos o el teléfono, brindar apoyo físico y asistencia con el equilibrio y la estabilidad a personas con discapacidades de movilidad, o ayudar a personas con discapacidades psiquiátricas y neurológicas al prevenir o interrumpir ataques impulsivos o conductas destructivas.

Los efectos disuasorios del crimen por presencia de un animal y la provisión de apoyo emocional, bienestar, comodidad o compañía no constituyen trabajo o tareas por esta sección.



VIOLACIONES MAYORES

- Cucarachas, roedores, moscas y plagas similares portadoras de enfermedades están presentes dentro del establecimiento de alimentos. La evidencia de su presencia incluyen: cuerpos vivos, excrementos frescos, vómitos, manchas de orina, o marcas de mordiscos. La presencia de plagas ha causado, o es probable de causar la contaminación de los alimentos, equipo, paquetes o utensilios.



La instalación está sujeta al cierre si hay evidencia de infestación de cucarachas, roedores o moscas.

VIOLACIONES MENORES

- Insectos que no transmiten enfermedades, como gorgojos, presentes en la instalación de alimentos.
- Animales vivos (que no son de servicio) están permitidos en una instalación de alimentos.

Notas y Excepciones:

Empleados de alimentos con animales de servicio pueden manejar o cuidarlos si se lavan las manos según sea necesario.

Se pueden permitir animales vivos en situaciones específicas (animales de servicio) si no resulta en contaminación de alimentos, equipo limpio, utensilios, y artículos de un solo uso.

Las mascotas pueden estar en los comedores al aire libre, siempre que no haya preparación de alimentos allí y que entren por una entrada exterior separada.

Recomendaciones de Cumplimiento:



- Limpie todas las áreas diariamente para quitar la acumulación de comida y grasa. Asegúrese de que la instalación se limpie a fondo por la noche, para evitar que las plagas nocturnas busquen comida.
- Selle todos los huecos, grietas y agujeros en la instalación para evitar el refugio de plagas.
- Proporcione un servicio rutinario de control profesional preventivo de plagas.
- Coloque trampas de monitoreo en toda la instalación para monitorear áreas que son altamente susceptibles a cucarachas o roedores.
- Retire las cucarachas muertas para evitar la eclosión de los huevos.



Cucarachas

La especie de cucaracha más común en una cocina comercial es la cucaracha Alemana. El ambiente de la cocina, con áreas de comida, humedad, calor y refugio, es ideal para que la especie viva y se reproduzca. Cada ooteca (saco de huevo) de cucaracha Alemana puede incubar hasta 50 huevos. La falta de limpieza y control de plagas puede resultar en una infestación.



*Saco de Huevo
Aleman*



Ninfa Alemán



Adulto Alemán

Rodeadores

Los roedores pueden pasar por un espacio de 1/4 de pulgada.



*Excremento
de Rata*



*Excremento
de Ratón*

Los roedores y las cucarachas son plagas nocturnas. Observación de la actividad durante el día es evidencia de una infestación. La instalación está sujeta al cierre hasta que se elimine la infestación.

24. Persona a Cargo y Presente para Realizar Funciones

CALCODE 113820.5, 113945, 113945.1, 113947, 113984.1, 114075

Una "Persona a cargo" que es responsable por la operación del establecimiento debe estar presente durante todas las horas de operación.

La "Persona a cargo" debe tener conocimiento de las prácticas seguras de manipulación de alimentos, en relación con las actividades específicas de preparación de alimentos que ocurren en el establecimiento.

La "Persona a cargo" debe tener conocimiento adecuado de los alérgenos alimentarios principales, comidas identificadas como alérgenos alimentarios principales y los síntomas que podrían causar en una persona que tenga una reacción alérgica. También debe educar a los empleados de alimentos sobre los alérgenos alimentarios principales.

La "Persona a cargo" restringirá el ingreso de animales innecesarios a las instalaciones.

La "Persona a cargo" debe asegurarse que el acceso de los clientes a través del área de preparación sea limitado y cumpla con los requisitos.

Se notificará a los consumidores que se debe usar vajilla limpia cuando regresen a las áreas de autoservicio, como las barras de ensaladas.

Los vasos para beber se pueden rellenar si el proceso no causa contaminación.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- La persona a cargo no está presente durante las horas de operación.
- Los clientes tienen acceso al área de preparación de comida.
- No se les notifica oralmente o por escrito a los consumidores que deben usar platos limpios al regresar a las áreas de autoservicio, como barras de ensaladas.
- La persona a cargo no conoce ninguno de los alérgenos alimentarios principales o sus síntomas.
- La persona a cargo permite animales (no de servicio) en el establecimiento.

Notas:

El titular del permiso o la persona que sea designada por el titular es la persona a cargo (PIC). La PIC no tiene que ser el gerente o la persona con certificación de seguridad alimentaria.

25. Higiene Personal y Restricción del Cabello

CALCODE 113968, 113969, 113971

Todos los empleados que preparan, sirven o manipulan alimentos o utensilios deberán usar ropa limpia y lavable o uniforme y usarán una red para el pelo, gorro u otro accesorio adecuado para contener el cabello.



Los empleados de alimentos deberán mantener sus uñas cortas, limadas, y mantenidas para que los bordes y las superficies se puedan limpiar adecuadamente.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES



- Empleados de alimentos que preparan, sirven o manipulan alimentos o utensilios no usan accesorio para contener el cabello.
- Empleados de alimentos que entran a trabajar con ropa visiblemente sucia.
- Empleados de alimentos observados con las uñas sucias.

Excepciones:

Empleados de alimentos, como anfitriones o camareros, que solo sirven bebidas y alimentos preenvasados, no necesitan contener su cabello si el cabello presenta un riesgo mínimo de contaminar alimentos, equipo limpio, utensilios, y/o artículos de un solo uso sin envolver.

26. Métodos de Descongelación

CALCODE 114018, 114020

Los alimentos se descongelarán bajo refrigeración; completamente sumergidos bajo corriente de agua fría ($\leq 70^{\circ}\text{F}$) a una velocidad suficiente para eliminar las partículas sueltas durante un período que no exceda dos horas; en microondas, si es seguido inmediatamente por la preparación; o durante el proceso de cocimiento.



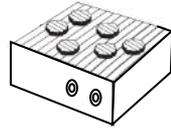
Descongele carne en estante inferior



Corriente de agua fría



Microondas



Proceso de cocimiento

VIOLACIONES MAYORES: N/A

Nota: La descongelación incorrecta que permite que los alimentos estén en la zona de peligro de temperatura puede resultar también en una violación de temperaturas inadecuadas. Mire violación #7.

VIOLACIONES MENORES

Se observa que los alimentos potencialmente peligrosos se descongelan por uno de los siguientes procesos no aprobados:

- Temperatura del agua $>70^{\circ}\text{F}$ en uso para descongelar alimentos.
- Alimentos que se descongelan en corriente de agua no están completamente sumergidos.
- Alimentos potencialmente peligrosos que se descongelan a temperatura ambiente y no bajo refrigeración.



- Observe la comida con frecuencia para ver si ha descongelado completamente a 41°F .
- Rompa trozos grandes de alimentos congelados durante el proceso para descongelarlos uniformemente. Ejemplo: bloques congelados de camarones.



- La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) requiere sacar el pescado del paquete de oxígeno reducido antes de la descongelación bajo refrigeración o antes de, o inmediatamente después de completar, su descongelación utilizando procedimientos aprobados.

27. Alimentos Protegidos de Contaminación

**CALCODE 113984, 113986, 114060, 114069, 114077,
114073, 114089.1(c), 114143(c-d)**

Todos los alimentos deberán estar separados y protegidos de la contaminación.

La preparación de alimentos se llevará a cabo dentro de una instalación de alimentos completamente cerrada.

Los alimentos deben protegerse de la contaminación cruzada.

Los alimentos en exhibición deberán protegerse de la contaminación mediante el uso de envases, cubiertas, protectores contra estornudos, recipientes con tapas ajustadas de forma segura, vitrinas, dispensadores mecánicos u otro medio eficaz.

Se debe proporcionar protección aérea sobre todas las áreas de preparar, exhibir, y almacenar alimentos.

Pan o panecillos estilo Frances, con corteza dura, se considerarán debidamente envueltos si están en bolsa abierta de un lado.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Alimentos almacenados en bolsas o contenedores abiertos/descubierto.
- Carne cruda u otros productos crudos de origen animal almacenados encima de alimentos listos para consumir y existe la posibilidad de contaminación cruzada.
- La comida no se está preparando en una instalación de alimentos completamente cerrada.
- Se preparan alimentos en un comedor, oficina o cualquier otra área no autorizada.
- Alimentos listos para consumir están destapados y en el mostrador para venta.
- Comida aparte de alimentos preenvasados, que no son potencialmente peligrosos o fruta/vegetales enteros, se exhiben afuera al aire libre.
- Los tubos de dispensadores de leche a granel no fueron cortados en diagonal para que no sobresalga más de 1 pulgada del dispensador enfriado.
- El horno de barbacoa o el horno de leña al aire libre no está separado del público para evitar la contaminación de alimentos o lesiones al público.
- Uso de una tabla de cortar encima de un bote de basura.
- Botellas/latas de bebidas de autoservicio al cliente son almacenadas en un contenedor flotando en agua con hielo o completamente sumergidas en agua.
- Alimentos almacenados bajo un dispensador de jabón o toallas de papel.

Excepciones:

Los alimentos no tienen que almacenarse en paquetes, recipientes cubiertos o envoltorios si son:

1. Fruta, verdura o nuez en cáscara si están crudas, enteras, y sin cortar.
2. Cortes primarios de carne cruda colgados en ganchos o estantes limpios y desinfectados.
3. La comida está en proceso de enfriamiento.
4. Es molusco.

Nota: Esto es aceptable siempre y cuando las condiciones de temperatura adecuada, como requerido, se cumplen.

Almacenamiento Adecuado de Alimentos en Refrigeradores y Congeladores

ARRIBA



Alimentos Listos para Consumir



Mariscos Crudos y Huevos
(Temp. Final de Cocción 145°F)



Carne Cruda Entera - Res, Cerdo -
(Temp. Final de Cocción 145°F)



Carne Molida Cruda
(Temp. Final de Cocción 155°F)



Ave Cruda
(Temp. Final de Cocción 165°F)

ABAJO

28. Lavado de Frutas y Verduras

CALCODE 113992

Los productos deben lavarse a fondo en agua potable antes de cortarlos, combinarlos con otros ingredientes, cocinarlos, servirlos u ofrecerlos para el consumo humano.

Los productos químicos utilizados para lavar o pelar los productos deberán cumplir con los requisitos especificados en 21 C.F.R. 173.315 para garantizar que sean seguros para su uso en productos alimenticios.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Los productos crudos enteros no se han lavado antes de cortarlos, combinarlos con otros ingredientes, cocinarlos, servirlos u ofrecerlos para el consumo humano.

Excepciones:

Productos que están destinados a ser lavados por el consumidor antes de su consumo, como los que se encuentran en la sección de productos agrícolas de un mercado minorista.

Los productos que vienen prelavados y empaquetados comercialmente no necesitan lavarse antes de servirse.



29. Identificación y Almacenamiento de Sustancias Tóxicas

CALCODE 114254, 114254.1, 114254.2

Sólo aquellos pesticidas que sean necesarios y específicamente aprobados para su uso en una instalación de alimentos se pueden utilizar (de acuerdo con las instrucciones del fabricante).

Todas las sustancias venenosas, detergentes, cloros, productos de limpieza, se almacenarán y usarán solo de manera que no causen contaminación o adulteración de alimentos, superficies en contacto con alimentos, utensilios o materiales de empaque.

Los contenedores de materiales venenosos o tóxicos y artículos de cuidado personal deberán llevar una etiqueta legible del fabricante.

Los contenedores de soluciones de limpieza tomados de suministros a granel, deben identificarse claramente e individualmente con el nombre común del químico.



VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Están en uso pesticidas domésticas que no son aprobadas en establecimientos de alimentos.
- Botella de spray que contiene limpiador químico no tiene etiqueta.
- Los productos químicos no se almacenan separados de los alimentos.

Excepciones:

Los limpiadores químicos y desinfectantes de equipo y utensilios se pueden almacenar en un área de lavado de utensilios, si estos materiales se almacenan para evitar la contaminación de los alimentos, equipo, utensilios, mantelería y artículos de un solo uso.

30a. Alimentos Almacenados en Sitio Aprobado

CALCODE 114047, 114049, 114053, 114055, 114069(b)

Se dispondrá de un espacio adecuado para el almacenamiento de alimentos.

Los alimentos deben protegerse de la contaminación almacenándolos en un lugar limpio y seco, donde no estén expuestos a salpicaduras, polvo, plagas u otras formas de contaminación o adulteración, y por lo menos seis pulgadas por encima del piso.

Los alimentos no deben almacenarse en baños, vestidores, cuartos de basura, salas de máquinas, bajo líneas de alcantarillado, bajo tuberías de agua con fugas, bajo escaleras, o bajo otras fuentes de contaminación.

Productos que se retienen para crédito, reembolso, o devolución al distribuidor, como los productos dañados, expirados, retirados del mercado se separarán y mantendrán en áreas designadas que estén separadas de los alimentos, equipo, utensilios, mantelería y artículos de un solo uso y se almacenarán de manera higiénica para evitar la adulteración de otros alimentos y no contribuirán a una problema de plagas.

Los alimentos preenvasados que no son potencialmente peligrosos o las frutas/verduras enteras que se exhiben al aire libre durante el horario de operación deben almacenarse dentro de la instalación de alimentos completamente cerrada durante el horario de cierre.

Los alimentos preenvasados no pueden almacenarse en contacto directo con hielo o agua si el alimento es sujeto a la entrada de agua.



VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Los alimentos se almacenan a menos de 6 pulgadas del piso.
- Los alimentos almacenados en lugares que no son aprobados, como afuera de la instalación al aire libre.

Excepciones:

Los alimentos en recipientes que se están utilizando activamente pueden almacenarse a menos de 6 pulgadas por encima del piso en carretillas, paletas, estanterías, y otros equipos utilizados para almacenar y transportar materiales de gran tamaño como se especifica en la Sección 114165.

Los recipientes de bebidas a presión, los alimentos en recipientes impermeables, como botellas o latas, y los recipientes de leche en cajas de plástico se pueden almacenar en un piso que esté limpio y no expuesto a la humedad. (Sección 114047 (d))

Los artículos en paquetes cerrados se pueden almacenar a menos de 6 pulgadas del piso en plataformas o estantes rodantes que están diseñados para moverse fácilmente. (Sección 114178 (d))

ALMACENAMIENTO, PRESENTACIÓN, Y SERVICIO DE ALIMENTOS

30b. Etiquetas en Envases de Alimentos

CALCODE 114051

Los recipientes que se utilizan activamente y contienen alimentos se identificarán con el nombre común del alimento, excepto aquellos alimentos que pueden reconocerse fácil e inequívocamente.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Contenedores de almacenamiento de alimentos a granel sin etiquetas.
- Botella de químico en la mesa de preparación sin etiqueta.



Excepciones:

No es necesario identificar los recipientes que contienen alimentos que pueden reconocerse fácil e inequívocamente, como pasta seca, arroz o frijoles.

31. Operación de Autoservicio del Consumidor

CALCODE 114063, 114065, 114063, 114075

Los alimentos no preenvasados pueden exhibirse a granel para el autoservicio del consumidor si se cumplen todas las condiciones siguientes:

- 1) Se proporciona una etiqueta. Productos no alimentarios se exhibirán y almacenarán en un área separada de la comida.
- 2) Se proporciona un utensilio adecuado para dispensar el alimento en cada recipiente.
- 3) Las operaciones de autoservicio del consumidor, como barra de ensalada, deben ser revisadas periódicamente por empleados capacitados.

Es posible que no se requiera que las operaciones de dispensación de bebidas a granel de autoservicio para el consumidor estén ubicadas dentro de una instalación cerrada si se cumplen todos los requisitos de la Sección 114065.

Los alimentos crudos, no preenvasados de origen animal, como carne de res, cordero, cerdo, aves y pescado eviscerado, no se ofrecerán para el autoservicio del consumidor.

Se notificará a los consumidores que se utilizará vajilla limpia cuando regresan a las áreas de autoservicio como barra de ensalada.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- No se proporciona un utensilio en cada recipiente en la barra de ensalada.
- Los dispensadores de bebidas de autoservicio del cliente no se operan o mantienen adecuadamente.
- Popote sin envolver almacenado en un dispensador abierto para el autoservicio del cliente.
- Utensilios (cucharas, tenedores) almacenados con la boca expuesta en el zona de autoservicio del cliente.
- Se ofrecen alimentos crudos, no preenvasados de origen animal, como cordero, res, cerdo, aves y pescado eviscerado, para el autoservicio del cliente.
- El cliente reutiliza el mismo plato cuando regresa a la barra de ensalada.

Excepciones:

Los productos y alimentos que requieran procesamiento adicional, excepto los alimentos crudos de origen animal, pueden exhibirse en mostradores abiertos o en contenedores.

La barra de ensalada, comida tipo buffet, o barra de sushi o mariscos crudos no requieren etiquetas.

Porciones individuales listas para la cocción y consumo inmediato en el local, como carnes cocidas por el cliente o ingredientes seleccionados por el cliente para la barbacoa mongola, o alimentos crudos como: camarones congelados, langosta, pescado, vieira, o mariscos empanados congelados.

Los panes y panecillos estilo Frances con corteza dura se considerarán debidamente envueltos si están contenidos en una bolsa abierta de tamaño adecuada.

ALMACENAMIENTO, PRESENTACIÓN, Y SERVICIO DE ALIMENTOS

32a. Presentación y Etiquetación de Alimentos

CALCODE 114087, 114088, 114089, 114089.1, 114090, 114093.1

Cualquier alimento está en violación si contiene etiqueta falsa o engañosa, se ofrece a la venta bajo el nombre de otro alimento, o si es una imitación de otro alimento por el cual la definición y el estándar de identidad ha sido establecido por reglamento.

Los alimentos que se ofrezcan para el consumo humano se presentarán con honestidad de manera que no proporcionen información errónea al consumidor.

Los alimentos preenvasados en una instalación de alimentos deberán llevar una etiqueta que cumpla con los requisitos de etiquetado prescritos por la Ley Sherman de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, Parte 5, y la información de la etiqueta deberá incluir:

- 1) El nombre común del alimento.
- 2) Si esta hecho de dos o más ingredientes, una lista de ingredientes en orden descendente de predominio por peso, incluida una declaración de color o sabor artificial y conservantes químicos, si están contenidos en el alimento.
- 3) Una declaración precisa de la cantidad de contenido (por ejemplo peso en onzas o gramos).
- 4) El nombre y domicilio comercial del fabricante, empacador o distribuidor.

Los alimentos a granel que están disponibles para el autoservicio del consumidor deben etiquetarse de manera prominente con cualquiera de las siguientes a la vista del consumidor:

- 1) La etiqueta del fabricante o procesador que se proporcionó con el alimento.
- 2) Una tarjeta, letrero u otro método de notificación que incluya la información especificada arriba.

Los artículos de panadería que no se consideren alimentos a granel disponibles para el consumidor deberán tener un envoltorio protector con una etiqueta que cumpla con la Ley Sherman de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, Parte 5 sección 109875.

Nota: Productos de panadería vendidos directamente a un restaurante, servicio de catering, panadería minorista o vendidos sin receta directamente al consumidor por el fabricante o distribuidor de la panadería estará exento de estos requisitos de etiqueta.

También se aplican los requisitos de etiquetado a los alimentos caseros. Consulte la violación #15 para obtener información adicional sobre los requisitos de etiquetación de alimentos caseros.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Se anuncia pescado "fresco", pero el pescado había sido congelado.
- "Un cuarto de libra" no es un cuarto de libra antes de cocinar.
- Luz rosa utilizada en una vitrina de carne, para disfrazar la carne color café.
- Los alimentos a granel disponibles para el autoservicio del consumidor no tienen información en la etiqueta o no tienen un letrero u otro método de notificación.
- Cualquier artículo alimenticio preenvasado (independientemente de ser envasó en la instalación minorista o en el nivel del fabricante) que no tenga una etiqueta que cumpla con los requisitos de la Ley Sherman de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos.
- La información sobre las fechas del fabricante fueron ocultadas.
- Falta información requerida en la etiqueta de alimentos caseros.



32b. Prohibición de Grasas Trans

CALCODE 114377



Ningún alimento que contenga grasas trans artificiales pueden almacenarse, servirse, o utilizarse en la preparación de cualquier alimento dentro de una instalación de alimentos. Cada instalación de alimentos debe mantener la etiqueta en el local de cualquier alimento que contenga grasa, aceite o manteca, mientras este alimento es almacenado, distribuido, servido por, o utilizado en la preparación de alimentos dentro de la instalación. Los alimentos vendidos o servidos en un paquete original, sellados por el fabricante son exentos de este requisito.

Un alimento contiene grasas trans artificiales si contiene manteca vegetal, margarina, o cualquier tipo de aceite vegetal parcialmente hidrogenado, a menos que la etiqueta requerida en el alimento, de conformidad con las leyes federales y estatales aplicables, enumera el contenido de grasas trans como menos de 0.5 gramos por porción.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Alimentos servidos a los clientes contienen 0.5 g o más de grasas trans artificiales y contienen aceite parcialmente hidrogenado como ingrediente.
- Falta de información sobre grasas trans para cualquier alimento que contenga grasa, aceite o manteca que se almacene, distribuye, sirve o utilice en la preparación de cualquier alimento en el establecimiento de alimentos.



Excepciones:

Los requisitos de grasas trans no se aplicarán a:

- Alimentos vendidos o servidos en el paquete sellado original del fabricante.
- Cafeterías públicas de escuelas primarias, intermedias, secundarias o preparatorias.

32c. Etiquetación del Menú

TÍTULO 21 DEL CÓDIGO DE REGLAMENTOS FEDERALES, SECCIÓN 101.11 (21 CFR 101.11) CALCODE 114094

Todos los restaurantes, supermercados, y establecimientos de alimentos minoristas similares requieren etiquetación del menú si aplica todo lo siguiente:

- 1) El negocio es parte de una cadena con 20 o más locales en el país (independientemente del propietario)
- 2) Hace negocio bajo el mismo nombre (independientemente del propietario, como franquicias individuales) *y*
- 3) Ofrecen la mayoría de los mismos alimentos en el menú.

Las instalaciones están obligadas a:

- Mostrar las calorías de manera clara y destacada en los menús, tableros de menús, y exhibiciones del drive-thru para elementos de menú estándar. La información de calorías debe ser exhibida en letreros cerca de los alimentos del menú en el caso de autoservicio, buffet, y líneas de cafetería.
- El establecimiento de alimentos debe usar el término "Calorías" o "Cal" como título de columna o junto al número de calorías de cada alimento estándar del menú.
- La información nutricional debe estar disponible por escrito en el establecimiento y proporcionarse al consumidor que lo solicite. La información nutricional incluye datos sobre calorías totales, calorías de grasas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, colesterol, sodio, carbohidratos totales, fibra, azúcares y proteínas.
- Publique una declaración que informe a los consumidores que hay más información nutricional escrita disponible a pedido para los alimentos del menú estándar. Por ejemplo: "Información nutricional adicional disponible a pedido".
- Incluya en el menú una declaración breve que informe a los clientes sobre las calorías que debe ingerir en una dieta diaria recomendada. Ejemplo "Se utilizan 2000 calorías al día para el asesoramiento nutricional general, pero las necesidades calóricas varían".

Para obtener más información sobre etiquetación del menú visite la pagina de Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA:

www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation

VIOLACIONES MENORES

- El restaurante de cadena no incluye las calorías en el menú o en comida/ bebida de autoservicio.
- El tamaño del texto de calorías es más pequeño que el nombre o el precio del alimento.
- Faltan "Calorías" o "Cal" junto al alimento estándar en el menú.
- Falta la declaración de ingestión diaria de calorías en la parte inferior de cada tablero del menú o página(s).
- La información nutricional adicional no está disponible a pedido.

Excepciones: Cafeterías escolares, camiones de comida, aviones, trenes, hoteles con desayuno de cortesía, y servicio de alimentos solo para pacientes hospitalizados

EQUIPO, UTENSILIOS, Y MANTELERÍA

33. Limpieza de Superficies Fuera de Contacto con Alimentos

CALCODE 114115 (b), 114257

Las superficies del equipo que no estén en contacto con los alimentos deben mantenerse libres de acumulación de polvo, suciedad, residuos de alimentos y otros desechos.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Todos los estantes en la instalación están pegajosos/sucios.
- Acumulación de suciedad en la agarradera del refrigerador.
- Acumulación de grasa en los lados de la freidora.
- Los fregaderos de piso tienen acumulación de suciedad. Los pisos o las paredes tienen restos de comida vieja y grasa.
- Las rejillas de ventilación tienen acumulación de suciedad y polvo.



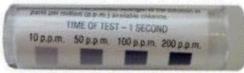
34. Estación de Lavado de Utensilios y Métodos de Verificación

CALCODE 114099, 114067(f), 114067(g), 114099.3, 114099.5, 114101, 114101.1, 114101.2, 114103, 114107

El lavavajillas automático deberá tener una placa de datos fácilmente accesible y legible, colocada en la máquina por el fabricante, que indique las especificaciones de diseño y funcionamiento de la máquina.

El lavavajillas automático debe ser equipado con un medidor de temperatura que indique la temperatura del agua al ingresar el enjuague final de desinfección o en el tanque de solución de desinfectante.

Todos los fregaderos de utensilios deben tener dos estantes metálicos escurridores integrados de tamaño adecuado, inclinados para escurrir.



Se proporcionarán métodos de verificación para medir la solución de desinfección aplicable.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- El fregadero de 3 compartimentos no tiene dos estantes escurridores de metal integrados y se preparan alimentos en la instalación.
- Los compartimentos del fregadero no son lo suficientemente grandes para acomodar el equipo o utensilio más grande y la instalación no cuenta con ningún procedimiento para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios más grandes.
- Los estantes escurridores del fregadero no están disponibles para su uso durante la acción de lavado de utensilios.
- Falta de tapones para llenar el fregadero.
- El lavavajillas automático no está instalado o no funciona de acuerdo con las especificaciones del fabricante.
- El lavavajillas automático no tiene una placa que enumere las especificaciones de diseño y funcionamiento de la máquina.
- Hace falta un indicador de temperatura de registro irreversible en el lavavajillas automático de alta temperatura, que requiere 160°F en la superficie de los utensilios.
- Hacen falta métodos de verificación de solución o temperatura desinfectante aplicable (por ejemplo, tiras de cloro o amoníaco, tiras térmicas).



Excepciones:

No es necesario reemplazar un fregadero de dos compartimentos que esté en uso el 1 de Enero de 1996, cuando se utilice como especificado en la Sección 114099.3(e). Las instalaciones con un fregadero de 2 compartimentos que esté aprobado y en uso el 1 de Enero de 1996, pueden lavar y enjuagar en el primer compartimiento y luego desinfectar en el segundo compartimiento.

Las instalaciones de servicio de alimentos restringidos no necesitan cumplir con los requisitos de certificación ANSI si el lavavajillas automático doméstico o comercial es capaz de proporcionar una temperatura mínima de 160°F en a la superficie del utensilio.

EQUIPO, UTENSILIOS, Y MANTELERÍA

35. Equipo Aprobado y Mantenido

**CALCODE 114101(a), 114175, 114130, 114130.1-114130.6,
114132, 114133, 114137, 114139, 114153, 114163,
114165, 114169, 114177, 114185.2**

Todos los utensilios y equipo deben funcionar y estar en buen estado. También deben ser aprobados, instalados correctamente y deben cumplir con los estándares aplicables.

Las superficies multiusos en contacto con alimentos deben ser libre de lo siguiente: roturas, costuras abiertas, astillas, e imperfecciones similares y libre de ángulos afilados. Las superficies multiusos deben ser lisas y completamente accesibles para la limpieza.

Las superficies del equipo que no estén en contacto con los alimentos y que están expuestas a salpicaduras, derrames u otro tipo de suciedad alimentaria o que requieran una limpieza frecuente deberán estar construidas de un material resistente a la corrosión, no absorbente y liso que permita una limpieza fácil.

La madera blanda, como el mimbre, no se utilizará como superficie de contacto con los alimentos. El arce duro o equivalente puede utilizarse como tablas de cortar, rodillos de amasar, palillos chinos, etc.

Ejemplos de certificación del Instituto Nacional Estadounidense de Normalización (ANSI)



Intertek

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- El equipo alimentario nuevo y/o de reemplazo no está certificado o clasificado para saneamiento por un programa de certificación acreditado por ANSI.
- Los nuevos aparatos eléctricos no cumplen con los estándares UL.
- El refrigerador aprobado sólo para alimentos preenvasados se utiliza para almacenar alimentos potencialmente peligrosos no envasados.
- Bolsas de plástico imprimidas con tinta tienen contacto directo con alimentos.
- Caja de cartón utilizada como contenedor de alimentos o para forrar estanterías.
- Reutilización de latas vacías para almacenar alimentos o equipo.
- La madera en estado natural, sin tratamiento, o el mimbre de madera se utiliza como superficie de contacto con alimentos.
- Porciones afiladas del abrelatas no son fáciles de desarmar y limpiar.
- El equipo o utensilios no están operativos o en buen estado.
- Las superficies del equipo, como tablas de cortar, están rayadas de modo que ya no puedan limpiarse y desinfectarse efectivamente.
- El equipo de mantenimiento caliente o frío no funciona correctamente para garantizar temperaturas adecuadas de los alimentos.
- Una manguera utilizada para transportar agua potable se utiliza para varios otros usos o no está claramente etiquetada en cuanto a su uso.
- La condensación se acumula en la parte inferior de un refrigerador debido a un conducto de condensación obstruido.

Excepciones:

Las frutas, verduras y nueces crudas con cáscara se pueden guardar en contenedores de madera para envío.

El cobre y aleaciones de cobre se pueden usar en contacto con ingredientes de la elaboración de cerveza.

36. Equipo en Lugar Aprobado

CALCODE 113778.4, 114074, 114081, 114118, 114119, 114161, 114179(a) (1-8), 114172, 114178, 14185.4

Si la vajilla se pone en la mesa del cliente, esta expuesta y sin usar, se debe retirar la vajilla sobrante cuando se siente un cliente o se limpiará y desinfectará toda la vajilla (limpia y sucia) antes de que se siente otro grupo de personas.

Los utensilios multiuso se manipularán, expondrán y dispensarán de forma autorizada.

Los utensilios y vajillas de un solo uso destinadas al autoservicio del cliente deberán estar envueltas o en un dispensador autorizado.

El equipo limpio y desinfectado, utensilios, mantelería lavada, artículos de un solo uso y los armarios utilizados para el almacenamiento de alimentos no deberán estar en ninguno de los siguientes lugares:

- 1) En los vestuarios.
- 2) En los baños.
- 3) En cuartos de basura.
- 4) En cuartos mecánicos.
- 5) Debajo de tubería de alcantarillado que no esté protegida para interceptar fugas.
- 6) Debajo de tubería de agua con fugas, rociadores automáticos contra incendios con fugas, o tubería con acumulación de agua condensada.
- 7) Bajo escaleras abiertas.
- 8) Bajo otras fuentes de contaminación.



Todo el equipo y utensilios limpios, mantelería limpia, y los artículos de un solo uso se almacenarán en un lugar limpio y seco donde no estén expuestos a salpicaduras, polvo u otro tipo de contaminación, y a una altura mínima de 6 pulgadas del piso.

Todos los cilindros presurizados estarán firmemente atados a una estructura rígida.

“Implemento de tela” significa tela o tejido, incluidos, entre otros, arpillera y tela de quesería, que se usa como parte del proceso de alimentos y entra en contacto directo con los alimentos que se cocinan posteriormente. Se lavarán y desinfectarán antes o después de cada uso en contacto directo con alimentos.

Se dispondrá de espacio suficiente y adecuado para el almacenamiento de mantelería utilizada como implemento de tela.

La mantelería sucia se guardará en recipientes limpios no absorbentes o en bolsas de lavandería limpias y lavables, y se almacenarán y transportarán para evitar la contaminación de las superficies limpias.



VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- La vajilla sin usar que ya estaba en la mesa se reutiliza para otro cliente, sin primero lavar y desinfectar.
- El equipo limpio y vajilla en la zona de autoservicio no se almacenan cubiertas o invertidas para evitar la contaminación de la superficie en contacto con los alimentos.
- La agarradera del utensilio está en contacto con hielo comestible o producto alimenticio.
- Cajas abiertas de contenedores de comida para llevar están almacenadas junto al lavamanos.
- Jarras de agua almacenadas en un lugar donde están expuestas a salpicaduras de lavamanos.
- Los estantes para guardar alimentos están en el cuarto del conserje.
- Los cilindros presurizados no están firmemente sujetos a una estructura rígida.

Excepciones:

La mantelería limpia y los artículos de un solo uso pueden guardarse en un vestuario si están protegidos por un empaque o un compartimiento de almacenamiento.

Los artículos en paquetes cerrados se pueden almacenar a menos de 6 pulgadas del piso en plataformas o estantes rodantes que están diseñados para moverse fácilmente. (Sección 114178 (d))

37. Servicio Satélite de Alimentos

CALCODE 114067

El servicio satélite de alimentos será operado por un establecimiento permanente de alimentos que cumpla con todos los requisitos para la preparación y el servicio de alimentos.

El operador del establecimiento permanente presentará por escrito a la agencia de cumplimiento, antes de empezar funcionamiento, los estándares de procedimientos operativos de trabajo que incluyan toda la información siguiente:

- 1) Todos los productos alimenticios que se manipularán y dispensarán.
- 2) Los procedimientos y métodos propuestos de preparación y manipulación de alimentos.
- 3) Procedimientos, métodos y horarios para la limpieza de utensilios, equipo, estructuras, y para la eliminación de basura y desperdicios.
- 4) Cómo se transportarán los alimentos desde el establecimiento permanente al satélite, y procedimientos para evitar la contaminación de los alimentos.
- 5) Cómo se mantendrán los alimentos potencialmente peligrosos de acuerdo con la Sección 113996 a las temperaturas adecuadas de mantenimiento caliente y frío.

Toda preparación de alimentos se realizará dentro de un compartimento de alimentos o dentro de una instalación totalmente sellada. Las áreas de servicio satélite tendrán protección aérea que se extienda sobre todas las áreas de manipulación de alimentos.

Las operaciones satélite que manipulen alimentos no preenvasados deberán estar equipadas con instalaciones aprobadas para el lavado de manos y de utensilios. El uso de lavado de utensilios en la instalación permanente puede utilizarse para cumplir con este requisito.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- No se siguen los estándares de procedimientos operativos escritos y aprobados.

Notas:

La operación de servicio satélite debe ser llevado a cabo por y bajo el control constante y completo del titular del permiso del establecimiento permanente de alimentos.

38. Ventilación e Iluminación

CALCODE 114149, 114149.1, 114149.2, 114149.3, 114252, 114252.1

Todas las zonas de un establecimiento alimentario tendrán ventilación suficiente para facilitar el almacenamiento adecuado de los alimentos y para proporcionar a cada empleado con condiciones razonables de comodidad consistentes con el trabajo realizado por el empleado.

Los baños deben tener una ventana con malla que se pueda abrir, un conducto de aire o un extractor de aire activado por botón de luz, de conformidad con los requisitos de los códigos de construcción locales.

Se debe proporcionar ventilación de extracción mecánica sobre todo el equipo de cocina para eliminar olores de cocinar, humo, vapor, grasa, y calor.

El sistema de campana de ventilación debe instalarse y diseñarse como se requiere en la sección CalCode114149.2.



En todas las salas y zonas en las que se preparen, fabriquen, procesen o envasen alimentos, o en las que se limpie equipo o utensilios, se dispondrá suficiente iluminación natural o artificial para producir la siguiente intensidad luminosa:

- Al menos 10 pies candelarios: en los refrigeradores incluyendo el cuarto refrigerado y en superficie de trabajo en la barra.
- Al menos 20 pies candelarios: en la superficie donde se proporciona comida para el autoservicio del cliente, se ofrecen para la venta o el consumo productos frescos o alimentos preenvasados, estaciones de servidores, en áreas utilizadas para el lavado de manos, lavado de utensilios, almacenamiento de utensilios y baños, en todas las áreas y cuartos durante la limpieza.
- Al menos 50 pies candelarios: en todas las áreas donde se preparan alimentos (excepto en estaciones de servidores) o donde el empleado trabaja con utensilios y equipo como cuchillos, rebanadoras, etc., donde la seguridad de los empleados es un factor.

Los focos de luz deben estar protegidos o resistentes a roturas en áreas donde haya alimentos sin envasar, equipo limpio, utensilios, mantelería o artículos de un solo uso sin envolver.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- El baño tiene una ventana que esta permanentemente cerrada y no tiene otra fuente de ventilación.
- La campana de ventilación no sobresale un mínimo de 6 pulgadas de cada lado sobre el equipo de cocción debajo de ella.
- Se han instalado los filtros incorrectos o se han instalado de manera incorrecta en la campana de ventilación mecánica sobre el equipo de cocción.
- Se observan huecos entre los filtros en la campana de ventilación mecánica.
- No se prende la campana de ventilación mecánica cuando se usa el equipo de cocción.



- El ventilador en el baño no trabaja.
- Los tubos de luz fluorescentes no están protegidos o no son resistentes a las roturas en las zonas de preparación de alimentos.
- Las lámparas infrarrojas u otras lámparas de calor para mantener alimentos calientes no están protegidas contra la rotura.
- Hacen falta tapaderas extremas en las luces de estilo tubo.

Excepciones:

Los establecimientos de servicio de alimentos restringidos estarán exentos de la subdivisión (a) de la Sección 114149.1, pero aún así deberán proporcionar ventilación para eliminar gases, olores, vapor, calor, grasa, y humo de la cocina. En el caso de que el oficial de cumplimiento determine que la ventilación debe ser mecánica, la ventilación se realizará mediante métodos aprobados por la agencia de cumplimiento.

No es necesario usar focos resistentes a roturas en áreas que se usan solo para almacenar alimentos envasados en paquetes sin abrir, si la integridad de los paquetes no puede verse afectada por vidrios rotos que caigan sobre ellos y los paquetes se pueden limpiar de restos de focos rotos antes de abrirlos.

Notas:

La agencia de cumplimiento local puede exentar equipo de cocina del requisito de ventilación mecánica, según corresponda. (Sección 114149.1 (c))

39. Termómetros

CALCODE 114157, 114159

Deberá haber un termómetro con una precisión de $\pm 2^{\circ}\text{F}$ correctamente ubicado en cada unidad de conservación en caliente y en frío que contenga alimentos potencialmente peligrosos.

Se debe suministrar al manipulador de alimentos un termómetro preciso de sonda metálica que sea fácil de leer (con una precisión de $\pm 2^{\circ}\text{F}$), es diseñado para medir la temperatura de masas delgadas, y que este accesible para medir temperaturas de alimentos potencialmente peligrosos.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- El refrigerador tiene un termómetro ubicado en la parte más fría de la unidad.
- El único termómetro en el cuarto refrigerado no funciona.
- Hace falta un termómetro dentro del equipo para mantener alimentos fríos/calientes.
- No está accesible un termómetro de sonda metálica (por ejemplo, está guardado en la oficina cerrada).
- El termómetro que se utiliza para medir la temperatura de los alimentos no tiene una precisión de $\pm 2^{\circ}\text{F}$.



Notas:

No es necesario que el termómetro de sonda sea del tipo calibrable. Si se comprueba que un termómetro de este tipo no es exacto después de ponerlo en un baño de hielo o en agua hirviendo, se considerará inutilizable y el establecimiento deberá reemplazarlo.

40. Almacenamiento y Uso de Toallas de Limpiar

CALCODE 114135, 114185.1, 114185.3(d-e), 114185.5

Las esponjas no se utilizarán en superficies que tienen contacto con alimentos, que están limpias y desinfectadas, o están activamente en uso.

Las toallas que se utilicen para limpiar derrames de alimentos no podrán utilizarse para ningún otro fin.

Las toallas utilizadas para limpiar derrames de alimentos estarán secas y se utilizarán para limpiar derrames de alimentos en la vajilla y recipientes de comida para llevar, o se utilizarán una sola vez, o si se usan las toallas repetidamente, se mantendrán en una solución desinfectante:

- 100 ppm cloro
- 200 ppm amoníaco cuaternario o
- 25 ppm yodo



Las toallas secas o húmedas que se usan con alimentos crudos de origen animal se deben mantener separadas de las toallas que se usan para otros fines, y las toallas húmedas que se usan con alimentos crudos de origen animal se deben mantener en una solución desinfectante separada.

Las toallas de limpieza deben estar libres de restos de comida y suciedad visible.

Las toallas de limpieza húmedas deben lavarse diariamente o colocarse en una bolsa de lavandería para no volver a usarlas hasta que se laven.

Las toallas de limpieza secas se lavarán cuando sea necesario.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Las esponjas se utilizan para limpiar el mostrador de la cocina durante la preparación de alimentos.
- La solución desinfectante en la cubeta de toallas de limpieza mide menos de la concentración requerida.
- Las toallas utilizadas para limpiar superficies en contacto con carne cruda se introducen en la misma solución de desinfectante que se utiliza para limpiar áreas de alimentos listos para consumir.
- Las toallas de limpieza húmedas se reutilizan todos los días sin primero lavarse.

41. Plomería y Prevención de Reflujo

**CALCODE 114269, 114171, 114190, 114192, 114193
114193.1, 114199, 114201**

Toda la plomería y sus accesorios deberán: instalarse de acuerdo con las ordenanzas de plomería locales aplicables, mantenerse para evitar cualquier contaminación, mantenerse limpias, en total funcionamiento y en buen estado.

Todo el equipo que descargue residuos líquidos deberá drenarse por medio de tubos de desagüe indirectos, y todos los residuos drenados por ellos deberán descargarse a través de un espacio de aire en un fregadero de piso u otro tipo de receptor aprobado.

Los espacios de aire en las entradas de suministro de agua deben tener al menos dos veces el diámetro de la entrada y no menos de 1 pulgada.

Los fregaderos de piso deben ser visibles y accesibles para su limpieza.

El lavavajillas automático puede conectarse directamente al alcantarillado posterior al desagüe de suelo, o puede vaciarse a través de una conexión indirecta aprobada.

El suministro de agua potable estará protegido con un aparato antirreflujo o antisifonaje cuando así lo exijan los códigos de plomería aplicables.

Las tuberías expuestas de un sistema de agua no potable deben identificarse de modo que se distingan fácilmente de las tuberías que transportan agua potable.

Las líneas de drenaje de desechos líquidos no deben pasar a través de una máquina de hacer hielo o un depósito de almacenamiento de hielo.



VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- La plomería y sus accesorios no están instalados en conformidad con las ordenanzas locales, no se mantienen para evitar la contaminación, no están totalmente operativos o en buen estado.
- Las tuberías de agua no potable no están identificadas para fácilmente distinguir de tubería de agua potable.
- Los fregaderos de piso no son visibles o fácilmente accesibles para limpieza.
- Hace falta un espacio de aire de al menos 1 pulgada en equipo de almacenamiento de alimentos, en el fregadero utilizado para preparación de alimentos, o fregadero para lavar utensilios.
- La boquilla de la manguera para rociar utensilios en el fregadero de lavar trastes cuelga por debajo del borde del fregadero.



- Manguera conectada al fregadero del trapeador no tiene aparato antirreflujo o antisifonaje.
- Hace falta aparato de antirreflujo o antisifonaje en cada extremo de la válvula de 2 vías (separador Y) que está conectado a una manguera y a la llave del fregadero.
- La tubería de desagüe del fregadero de preparación de alimentos está conectada directamente al alcantarillado sanitario.
- El fregadero o la llave tiene fuga.
- La tubería de desagüe de la máquina de espresso está drenando en el fregadero para lavarse las manos.
- La unidad del condensador en el cuarto refrigerado tiene fuga.

Excepciones:

Esta sección no requiere que los fregaderos de lavado de utensilios estén conectados indirectamente cuando el oficial de construcción local determine que el fregadero debe estar conectado directamente.

Los fregaderos en uso antes del 1 de Enero de 1996, que estén conectados directamente al alcantarillado no están obligados a cumplir con el requisito del código actual.

42. Eliminación de Basura y Desperdicios

CALCODE 114244, 114245, 114245.1-114245.7, 114257

Todos los desperdicios de comida se guardarán en contenedores anti ratón y sin fugas. Los contenedores deben proporcionarse para su uso adecuado y deben estar cubiertos en todo momento. Todos los residuos deberán retirarse con la frecuencia necesaria para evitar riesgos de salud pública o molestias. El exterior de cada establecimiento alimentario se mantendrá limpio y libre de basura y desperdicios.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Los recipientes de basura no están disponibles para los clientes cuando los necesitan.
- El área interior de almacenamiento de basura no cumple con los requisitos para pisos, paredes, techos o requisitos de exclusión de plagas.
- El área exterior de basura no está construido con material antiabsorbente, duradero, limpiable, o inclinado para drenar.
- Las tapaderas de los contenedores están abiertas, rotas o hacen falta.
- La basura, los materiales reciclables o retornables no se guardan en contenedores antiabsorbentes, duraderos, limpiables, antiratón y sin fugas.
- El área exterior de basura no se mantiene limpio y libre de residuos.
- Los basureros tienen acumulación de mugre y suciedad.
- Los basureros no se retiran con la frecuencia suficiente ni se limpian lo suficiente para minimizar olores desagradables o condiciones que atraigan o alberguen insectos o roedores.
- El cartón u otro material de embalaje que se almacena en el exterior crea un problema de refugio de roedores.
- Los subproductos de animal y la grasa de cocina no comestible no se eliminan como se requiere.

Excepciones:

No es necesario cubrir los basureros dentro de una instalación de alimentos durante los períodos de operación.

Se puede contratar servicio de limpieza si el establecimiento no proporciona implementos y suministros de limpieza.

Notas:

Las instalaciones que compostan deben desecharlo con la frecuencia necesaria para evitar la creación de molestias o la atracción de plagas.

43. Baños Mantenidos, Surtidos, y Accesibles

CALCODE 114250, 114250.1, 114276

Las estaciones de inodoro deben estar en buen estado, disponibles, limpias, y suministradas con papel de baño.



La puerta principal del baño debe mantenerse cerrada, bien ajustada y debe cerrarse automáticamente.

Los baños deben estar suministrados y convenientemente ubicados y accesibles para el uso de los empleados durante todas las horas de operación.

El papel de baño se proporcionará en un dispensador instalado permanentemente al lado de cada inodoro.

El número de inodoros se ajustará a las ordenanzas locales de construcción y plomería.

Los establecimientos de mas de 20,000 pies cuadrados o que ofrezcan consumo de alimentos in situ deberán proporcionar inodoros para los clientes.

VIOLACIONES MAYORES

- Falta de inodoros operativos. **Nota: Si se da esta situación, el establecimiento es sujeto al cierre.**
- No hay papel de baño al lado del inodoro.

VIOLACIONES MENORES

- Baño convertido en almacenamiento, sin la aprobación del Departamento de Construcción.
- El baño no se mantiene limpio o sanitario.
- Las puertas individuales de los inodoros están rotas.
- El aparato de cierre automático en la puerta principal del baño no funciona o la puerta del baño está abierta.
- Un solo inodoro, entre varios, no funciona.
- El dispensador de papel de baño está roto.
- El papel de baño no está disponible al lado de un inodoro, entre varios.

- Los baños no están convenientemente ubicados ni son accesibles para los empleados en todo momento en que la instalación está en funcionamiento.
- El papel de baño se almacena fuera del dispensador.

Excepciones:

Los establecimientos de alimentos construidos antes del 1 de Enero de 2004, con consumo de alimentos en situ y sin baños para clientes deberán colocar un letrero en un área pública que indique que los baños no están disponibles.

Notas:

Los establecimientos de comida ubicados dentro de parques de diversiones, estadios, arenas, plaza de comida, parque de feria y locales similares no están obligados a proporcionar inodoros para empleados dentro de cada establecimiento individual si se encuentra el inodoro entre 200 pies de cada establecimiento de comida y están fácilmente disponibles para el uso de los empleados. Todos los establecimientos de comida que usen esta exención deberán contar con estaciones aprobadas para el lavado de manos de los empleados. (Sección 114250.1 (a))

Un establecimiento alimentario aprobado antes del 1 de Julio de 2007, con inodoros a menos de 300 pies no está obligado a cumplir con el requisito de los 200 pies. (Sección 114250.1 (b))

44a. Libre de Equipo no Utilizado

CALCODE 114257, 114257.1

El establecimiento de comida deberá mantenerse limpio, plenamente operativo y en buen estado.

El establecimiento de comida deberá estar libre de basura y de artículos innecesarios para el funcionamiento o mantenimiento del establecimiento, como equipo que no funciona o que ya no se utiliza.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Equipo roto y sin usar almacenados en la parte trasera del restaurante.
- Basura excesiva observada afuera en el estacionamiento.
- Cuartos de almacenamiento desorganizados y desordenados.



44b. Uso Adecuado de Equipo

CALCODE 113953.1 (b-d), 114123, 114125, 114143 (a-b)

Una estación de lavamanos no debe usarse para otros fines que no sean el lavado de manos.

El lavamanos, el fregadero de utensilios y el fregadero de preparación de alimentos no se utilizará para la limpieza de herramientas de mantenimiento, la preparación o almacenamiento de materiales de mantenimiento o la eliminación de agua del trapeador o otros desechos líquidos similares.

No se utilizará un fregadero de utensilios para lavarse las manos, excepto en las instalaciones alimentarias que no se hayan construido o remodelado ampliamente desde el 1 de Enero de 1996, y en las que no existan instalaciones exclusivamente para lavarse las manos en las zonas de preparación de alimentos.

Las parillas de barbacoas y hornos de leña al aire libre deben operarse en el mismo local, a una proximidad razonable, y junto con un establecimiento de alimentos permanente que esta aprobado para la preparación de alimentos y esta ubicado en un área que no constituya un riesgo de incendio.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Uso del equipo para fines distintos de los designados.

Ejemplos:

- Lavamanos o fregadero de preparación de alimentos utilizado para lavar utensilios.
- El agua sucia del trapeador se vació en el fregadero de utensilios.
- Se lavo las manos en el fregadero de utensilios en lugar del fregadero de lavamanos cercano.

Excepciones:

Las instalaciones alimentarias construidas antes del 1 de Enero de 1996, y donde no hay instalaciones exclusivamente para lavarse las manos en las áreas de preparación de alimentos, pueden usar fregaderos de utensilios para lavarse las manos si hay jabón y toallas de papel disponibles.



44c. Fregadero del Trapeador y Área del Conserje

CALCODE 114281, 114282, 114279

Se debe proporcionar un cuarto, área, o gabinete separado para el almacenamiento de productos de limpieza y suministros.

Los trapeadores se colocarán en una posición que les permita secarse al aire sin ensuciar las paredes, el equipo o los suministros.

Se debe proporcionar al menos una instalación de limpieza con bordillo o fregadero de trapeador equipado con agua fría/caliente y con drenaje.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Un trapeador, balde, escobas y productos de limpieza se almacenaron de manera que hubiera probabilidad de contaminar utensilios para alimentos.
- Se retiró el fregadero del trapeador de la instalación.



44d. Artículos Personales del Empleado

CALCODE 114256, 114256.1, 114256.2, 114256.4

Los armarios para los empleados, las áreas de almacenamiento personal de los empleados y las áreas designadas para que los empleados coman y beban deberán estar situadas en una zona que evite la posible contaminación de alimentos, equipo, mantelería, y artículos de un solo uso.

Se debe proporcionar armarios u otra solución adecuada para los objetos personales de los empleados.

Vestidores deben estar disponibles y utilizados por empleados si los empleados se cambian regularmente de ropa en el establecimiento.

Los medicamentos que se encuentren en un establecimiento alimentario para uso de los empleados deberán etiquetarse y guardarse en una zona de almacenamiento designada para artículos personales.

Los suministros de primeros auxilios que se encuentran en un establecimiento de alimentos para uso de los empleados deben identificarse con una etiqueta legible del fabricante y almacenarse en un botiquín o en un contenedor que está ubicado de manera que se evite la posibilidad de contaminación.



VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES



- Artículos personales del empleado, incluyendo el teléfono móvil y llaves de carro, se mantienen en una superficie de preparación de alimentos o en un estante junto a utensilios de cocina limpios.
- Ropa/abrigo guardados entre la comida y el equipo de comida.
- Cepillo de dientes personal al lado del lavamanos de la cocina.
- Objetos personales como varitas de incienso o velas encendidas almacenadas sobre superficies en contacto con alimentos.

Excepciones:

Las instalaciones de servicio de alimentos restringidos y las instalaciones de alimentos no permanentes no serán obligadas a cumplir con lo anterior, pero ninguna persona podrá guardar ropa o efectos personales en cualquier área utilizada para el almacenamiento y preparación de alimentos.

44e. Exclusión de Plagas y Animales

CALCODE 114259, 114259.2, 114259.3

Los establecimientos de alimentos se construirán, equiparán, mantendrán y se operaran de modo que se impida la entrada y el refugio de animales, aves y plagas.



Cada ventana de servicio estará limitada a 216 pulgadas cuadradas. Debe haber una distancia de al menos 18 pulgadas entre estas aberturas de servicio. Cada abertura debe tener una ventana sólida o ventana con malla y un aparato de cierre automático.

Las ventanas de servicio hasta 432 pulgadas cuadradas son aprobadas si están equipadas con un aparato de cortina de aire. La superficie del mostrador en la ventana de servicio deberá ser lisa y fácil de limpiar.

Los aparatos de control de insectos que se utilicen para electrocutar o aturdir insectos voladores deberán estar diseñados para retener al insecto dentro del aparato.

Los aparatos de control de insectos se instalarán de forma que no estén situados sobre una zona de manipulación de alimentos o utensilios y se impida que los insectos muertos y los fragmentos de insectos contaminen alimentos no preenvasados, equipo limpio, utensilios, mantelería y artículos no envueltos de un solo uso.

Durante las horas no laborales y los períodos de mal clima, las operaciones de servicio de alimentos satélite deberán estar completamente encerradas para excluir las plagas, o deben almacenarse dentro de la instalación permanente de alimentos.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Aparato de electrocución para moscas esta instalado sobre una zona de preparación de alimentos.
- Puerta delantera o trasera del establecimiento esta abierta y sin malla para prevenir la entrada de insectos voladores.
- Hueco bajo la puerta mas grande de ¼ de una pulgada.
- La ventanilla de servicio sin malla se deja abierta.
- Agujeros en las mallas de ventanas.
- La ventana de servicio es más grande de 216 pulgadas cuadradas y hace falta una cortina de aire.



45. Pisos, Paredes y Techos

CALCODE 114143(d), 114266, 114268, 114268.1, 114271, 114272

Cada establecimiento alimentario permanente deberá estar completamente cerrado en un edificio compuesto de suelos permanentes, paredes y una estructura superior.

Las superficies del piso de todas las zonas de preparar, envasar, o almacenar alimentos, donde se lave cualquier utensilio, donde se almacenaran desperdicios o basura, en la zona del conserje, y en todas las zonas de inodoros y lavamanos deben ser lisas, duraderas y de un material no absorbente que pueda limpiarse fácilmente.

Las molduras del piso deberán tener un radio mínimo de 3/8 de pulgada en la unión del piso y la pared y se extenderá en la pared por lo menos 4 pulgadas de alto, excepto en las áreas donde los alimentos se almacenan sólo en botellas, latas, cajas de cartón, bolsas, u otros envases del fabricante sin abrir.

Excepto en las zonas de comedor y servicio, se prohíbe el uso de serrín, partículas de madera, cáscaras de cacahuete o materiales similares.

Las paredes y techos de todos los cuartos deberán ser lisos, duraderos y de un material no absorbente que pueda limpiarse fácilmente.

Los tapetes deben estar diseñados para ser removibles y fáciles de limpiar.

Si una parrilla de barbacoa al aire libre o un horno de leña al aire libre es una estructura permanente, debe estar equipada con una superficie de piso impermeable, fácil de limpiar, y se extienda un mínimo de cinco pies en todos los lados desde la parrilla o el horno.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Se instala piso absorbente.
- La pared detrás del fregadero de utensilios está deteriorada debido al daño causado por el agua.
- El piso en la zona de preparación de alimentos no tiene un radio mínimo de 3/8 de pulgada en la unión del piso y la pared.
- Huecos en la pared alrededor de la plomería.
- Se observan azulejos o lechada de pisos deteriorada en las zonas de preparación de alimentos.
- Se instalan pisos no aprobados en las áreas de preparación de alimentos.
- Los paneles de techo perforados se instalan sobre un área donde se manipulan alimentos no preenvasados.
- Pintura epoxi utilizada para sellar pisos.

Excepciones:

Los comedores o cualquier otra operación aprobada para el servicio de alimentos al aire libre no están requeridos ser completamente encerrados. (Sección 114266 (b))

Las escuelas públicas y privadas construidas antes del 1 de Julio de 2007, no necesitan cumplir con los requisitos de pisos y molduras, siempre que las superficies de los pisos existentes se mantengan en buen estado y en condiciones sanitarias. (Sección 114268 (c))

No es necesario que las paredes, los techos y los pisos de las siguientes áreas sean de una superficie duradera, lisa, no absorbente y fácil de limpiar: (Sección 114271, 114268)

- 1) Zonas de bares en las que se venden o sirven bebidas alcohólicas directamente al consumidor, excepto las áreas de las paredes junto a los fregaderos de los bares y las áreas donde se preparan alimentos.
- 2) Áreas donde los alimentos se almacenan únicamente en botellas, latas, cajas de cartón, bolsas, u otros envases del fabricante sin abrir.
- 3) Comedores y áreas de venta.
- 4) Oficinas.
- 5) Los baños que son utilizados exclusivamente por los consumidores, excepto las paredes y los techos de los baños deben ser de una superficie no absorbente y lavable.



Si planea instalar piso, póngase en contacto con Revisión de Planos al (916) 874-6010.

Notas:

Los paneles acústicos lisos, no absorbentes y fáciles de limpiar son aceptables si se instalan a una altura no inferior a 6 pies por encima del suelo y cumplen con los requisitos anteriores. (Sección 114271 (c))

Los conductos deben instalarse dentro de paredes y techos lo mas posible, y si no es posible se montarán o encerrarán para facilitar su limpieza. (Sección 114271 (d))

Los elementos unidos a la pared o techo, como las lámparas, los componentes del sistema de ventilación, cubiertas de ventilación, ventiladores montados en la pared, elementos decorativos y otros accesorios, deberán poder limpiarse fácilmente. (Sección 114271 (e))



46. Viviendas y Dormitorios

CALCODE 114285, 114286

No se mantendrá ningún dormitorio en cualquier cuarto donde se preparan, almacenan o vendan alimentos.

Las viviendas o dormitorios situadas en el establecimiento de alimentos estarán completamente separadas de los cuartos y zonas utilizadas para las operaciones del establecimiento. No se permitirá ninguna puerta u otra abertura en la partición que separa el establecimiento alimentario de la vivienda o dormitorio.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Hay una vivienda o dormitorio en la zona de preparación de alimentos.

Excepciones:

Las instalaciones de servicio de alimentos restringidos están exentas siempre que no haya dormitorios en ninguna zona donde se preparen o almacenen alimentos.

47a. Letreros Obligatorios

CALCODE 113953.5, 113978, 114276(f)

Se publicara un letrero en todas las estaciones de lavamanos que notifique a los empleados de alimentos que deben lavarse las manos.

Un establecimiento de alimentos que se construyó antes del 1 de Enero de 2004, que ha estado en funcionamiento continuo desde el 1 de Enero de 2004, y que proporciona espacio para el consumo de alimentos en situ deberá proporcionar instalaciones de inodoro limpias y en buen estado para los consumidores o invitados en la propiedad utilizada en conexión con, o en, el establecimiento de alimentos o colocar un letrero de manera prominente dentro del establecimiento de alimentos en un área pública indicando que no se proporcionan inodoros.

Los establecimientos alimentarios deberán colocar letreros de "prohibido fumar", según sea necesario.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- No hay letrero de lavamanos en la estación de lavamanos ubicada en el baño que usan los empleados que manipulan alimentos.



Excepciones:

El letrero de lavamanos no es obligatorio en baños utilizados únicamente por los clientes ni en los baños en instalaciones de servicio de alimentos restringidos.

47b. Cartel Publicado en un Lugar Aprobado

SACRAMENTO COUNTY CODE 6.04.021

Al finalizar una inspección de rutina o re-inspección, el Oficial de Salud publicará en cada establecimiento de alimentos el cartel correspondiente, según lo determine el Oficial de Salud. El cartel se colocará de manera que sea claramente visible para el público en general y para los clientes que ingresen al establecimiento de alimentos.

El cartel debe de:

- 1) Ser publicado en la ventana delantera del establecimiento alimentario entre 5 pies de la puerta principal. O
- 2) Ser publicado en una vitrina exterior entre 5 pies de la puerta principal del establecimiento. O
- 3) Ser publicado en un lugar aprobado por el Oficial de Salud para asegurar el aviso adecuado a los clientes y el público en general.



VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- El cartel ha sido desfigurado, estropeado o camuflado.
- El cartel se ha quitado o ocultado colocando algo delante de él.

Notas:

Quitar, desfigurar, estropear o la reubicación del cartel puede resultar en una re-inspección o a una conferencia de cumplimiento. Cobro de tarifas puede resultar.

47c. Reporte de Inspección Disponible

CALCODE 113725.1

Una copia del reporte de la inspección rutinaria mas reciente, para evaluar el cumplimiento de esta parte en el establecimiento alimentario, se pondrá a disposición cuando se solicite. El establecimiento de alimentos publicará un aviso en el que se informe a los consumidores que una copia del reporte de inspección rutinaria más reciente está disponible a quien este interesado.



VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Falta la copia del reporte de inspección mas reciente.

48. Revisión de Plano de Construcción y Remodelación

CALCODE 114380

Una persona que proponga construir o remodelar un establecimiento de alimentos debe presentar planos de construcción a Revisión de Planos al (916) 874-6010 para su aprobación antes de comenzar cualquier construcción nueva o remodelación.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Los planos de construcción de un nuevo establecimiento alimentario o los planos de una remodelación menor de un establecimiento existente no han sido aprobados por Revisión de Planos antes de comenzar la construcción.
- Se instala un accesorio de plomería sin presentar planos.
- Se añade nuevo equipo (por ejemplo, un cuarto refrigerado) sin autorización en un establecimiento de alimentos.

Notas:

Los planos pueden ser requeridos por la agencia de cumplimiento debido a la adición de nuevos elementos de menú que requerirían un cambio en los métodos de preparación de alimentos, equipo, o la capacidad de almacenamiento previamente aprobada por la agencia de cumplimiento local.

Los requisitos estructurales y de saneamiento se basan en la actividad de servicio, el tipo de alimentos, y la magnitud de preparación de alimentos que se llevará a cabo en el establecimiento.



Comuníquese con el especialista ambiental de su distrito al (916) 875-8440 o con el personal de Revisión de Planos al (916) 874-6010 antes de realizar cambios importantes en equipo, plomería, estructuras u otros cambios.

49. Requisitos del Permiso

CALCODE 114381, 114387, 114067(b-c)

Un establecimiento de alimentos no estará abierto al público sin un permiso de salud válido.

Cualquier persona que opere un establecimiento de alimentos deberá obtener todos los permisos necesarios para realizar negocios, incluidos, entre otros, un permiso otorgado por la agencia de cumplimiento.

El Permiso para Operar se publicará en un lugar visible dentro del establecimiento de alimentos.

El servicio satélite de alimentos sólo podrá ser operado por un establecimiento de alimentos permanente, completamente encerrado que cumpla con los requisitos de la preparación y el servicio de alimentos, y que sea responsable del mantenimiento de la operación satélite.

VIOLACIONES MAYORES: N/A

VIOLACIONES MENORES

- Establecimiento de alimentos esta abierto al público pero no tiene un permiso para operar válido.
- El permiso de salud no está publicado en un lugar visible.
- El servicio satélite de alimentos no funciona en conjunto con una instalación permanente o no hay estándares de procedimientos operativos escritos y aprobados.
- El establecimiento amplía el menú que requiere una actualización del permiso, pero no lo obtiene.

Notas:

Servicio satélite de alimentos significa una operación de servicio de alimentos ubicada remotamente en la misma propiedad, en una proximidad razonable y en conjunto con y manejada por un establecimiento de alimentos permanente y completamente encerrado (por ejemplo, un bar de bebidas al aire libre). El servicio satélite de alimentos no incluye las operaciones remotas de servicio de alimentos ubicadas dentro de una instalación de alimentos completamente encerrada.

Los establecimientos de alimentos que operen sin un permiso de salud válido estarán sujetos al cierre y se podrá cobrar una multa que no exceda tres veces el costo del permiso. (CalCode Sección 114387)

Con fin de ejecución, el Especialista Ambiental podrá, durante las horas de operación del establecimiento u otro horario razonable, ingresar, inspeccionar, dar citaciones y asegurar cualquier muestra, fotografía u otra evidencia de un establecimiento de alimentos.

Índice

- A**
- Agua
caliente/ templada/ suministrada.
Ver #21
- Acceso de clientes a través de la zona de preparación. Ver #24
- Alimentos
almacenamiento crudo o cocido.
Ver #27
almacenamiento general. Ver #30a
caseros. Ver #15
inspección de. Ver #13
mas de 6" del piso. Ver #30a
preparación en establecimiento encerrado. Ver #27
protegido de contaminación.
Ver #27
protegido de contaminación cruzada.
Ver #27
- Alérgenos. Ver #24, página 4
- Animales de servicio. Ver #23, #24
- B**
- Baño, puerta con cierre automático.
Ver #43
- Basura contenedor destapado. Ver #42
- Bolsas de plástico. Ver #25
- C**
- Cabello, restricción de. Ver #25
- Campana. Ver Ventilación
- Cartón. Ver #35
- Cilindros presurizados. Ver #36
- Cobre– tubería o material Ver #35
- D**
- Desinfectante de manos
cuando se requiere. Ver #5a
aplicado incorrectamente. Ver #5a
- E**
- Envoltura de pan. Ver #27
- Equipo y utensilios
6 pulgadas del piso. Ver #36
almacenamiento de equipo de limpieza. Ver #44c
aprobado por ANSI. Ver #35
de madera. Ver #35
en buen estado. Ver #35
instalados y construidos para facilitar limpieza. Ver #35
multi-uso, manejo y almacenamiento de. Ver #35, #36
protector contra estornudo. Ver #27
solo-uso. Ver #36
- Espacio de aire. Ver #41
- G**
- Guantes
resistentes a perforación. Ver #5b
uso adecuado de. Ver #5b
uso con heridas, llagas. Ver #2
- H**
- Huevos
huevos con cáscara sin pasteurizer y poblaciones muy susceptibles.
Ver #20
líquidos, congelados, secos - Pasteurizados. Ver #15
- Hielo, limpieza de maquina. Ver #14a

L

Lata dañada. Ver #13

Lavado de manos

en fregadero de utensilios. Ver #44b

protector contra salpicaduras. Ver #6

Lavavajillas automático y de fregadero

esponjas. Ver #40

placa de datos. Ver #34

Termómetro. Ver #34

Tiras de desinfectante. Ver #34

M

Manos y brazos. Ver #5b

Medicamentos. Ver #44d

Moluscos

tanque de exhibición. Ver #17

P

Parilla de barbacoa al aire libre.

Ver #44b

Plagas

electrocución de moscas. Ver #44e

en el establecimiento. Ver #23

en los alimentos. Ver #13

insectos que infestan los alimentos.

Ver #23

prevención de. Ver #44e

R

Rociador de frutas y vegetales.

Ver #14a

T

Tablas de cortar

rayadas. Ver #35

uso de. Ver #27

Toallas y Mantelería

almacenamiento de. Ver #36, #40

cubrir los alimentos. Ver #36

en contacto con alimentos. Ver #36

lavado de. Ver #36, #40

limpia. Ver #36, #40

Tubo dispensador de envases de leche

a granel. Ver #27

U

Uso inadecuado de

lavamanos, fregadero de utensilios, y

fregadero de preparación. Ver #44b

V

Vajilla

preestablecida en mesa. Ver #36

limpia en bufés. Ver #24

Ventanas de servicio. Ver #44e

Ventilación. Ver #38

