

CÓDIGO ALIMENTARIO DE DAKOTA DEL NORTE: GUÍA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Código Administrativo de Dakota del Norte (NDAC) Capítulo 33-33-04.1

A partir del 1 de enero de 2024

Basado en el Código Alimentario Modelo de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) de 2017



Unidad de Alimentos y Almacenamiento

NORTH DAKOTA DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES

1720 BURLINGTON DRIVE, SUITE A, BISMARCK, ND 58504

701.328.1291, NÚMERO GRATUITO 1.800.472.2927, CORREO ELECTRÓNICO: foodandlodging@nd.gov

ÍNDICE

Sección 1: Inspecciones del Código Alimentario.....	4
Sección 2: Factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos e intervenciones de Salud Pública	10
Sección 3: Buenas prácticas de venta al consumidor	33
Sección 4: Referencias del Código Alimentario	42
Sección 5: Glosario	49

NUESTRA MISIÓN

Unidad de Alimentos y Almacenamiento se dedica a garantizar establecimientos de alimentos y almacenamiento seguros e higiénicos para los consumidores de Dakota del Norte a través de la educación y la inspección de las instalaciones autorizadas. Promovemos nuestra misión mediante la colaboración, el establecimiento de contactos y la capacitación con las unidades de salud locales, la industria y otras agencias estatales y federales.

NUESTRO DEBER Y RESPONSABILIDAD

Unidad de Alimentos y Almacenamiento es responsable de salvaguardar la salud pública al reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y garantizar que se presente honestamente a los consumidores un suministro de alimentos seguro y saludable. Esto se logra mediante el cumplimiento de las regulaciones autorizadas por el [Código Alimentario de Dakota del Norte 33-33-04-04.1](#). El Código Alimentario de Dakota del Norte adopta el [Código Alimentario Modelo de la FDA de 2017](#) con algunas modificaciones.

NUESTRO OBJETIVO

El Código Alimentario de Dakota del Norte: La Guía para manipuladores de alimentos es una guía complementaria del Código Alimentario de Dakota del Norte. Está diseñada para ayudar a la industria a comprender el proceso de inspección de rutina y las regulaciones estatales. Esta guía pretende servir de ayuda y no es una lista exhaustiva de los requisitos del código alimentario.

CÓMO USAR ESTA GUÍA

Cada sección está etiquetada con una imagen codificada por colores para facilitar la consulta:

Sección 1



Sección 2



Sección 3



Sección 4



Sección 5



La **sección 1** incluye información sobre qué esperar durante una inspección, incluye un ejemplo del Informe de inspección de alimentos y ofrece orientación sobre cómo leer el Informe de inspección de alimentos.



La **sección 2** incluye factores de riesgo e intervenciones de salud pública que, si no se gestionan y controlan activamente, pueden provocar enfermedades transmitidas por los alimentos. Las prácticas de seguridad alimentaria descritas en la Sección 2 se encuentran en la mitad superior del Informe de Inspección de Alimentos (ítems nro. 1-29) y se consideran de "alta prioridad". Si se observa que está FUERA de cumplimiento, se requiere atención inmediata.



La **Sección 3** incluye **las buenas prácticas de venta al consumidor (GRP)** ubicadas en la mitad inferior del Informe de Inspección de Alimentos (ítems nro. 30-56). Se requiere que las GRP brinden una base fundamental para que el **establecimiento de alimentos** funcione de conformidad con las regulaciones de manera exitosa.



La **sección 4** enumera las referencias del código alimentario que se observan comúnmente. Puede haber excepciones según la ubicación de la operación y [la jurisdicción reguladora](#). Póngase en contacto con su **Autoridad reguladora**.

Las palabras en negrita de color **negro** se definen en el **GLOSARIO** de la **Sección 5** y se definen al final de la página cuando se usan por primera vez.



El ícono de **Para reflexionar** representa recordatorios importantes para la seguridad alimentaria.



El ícono de **Pulgares arriba** representa el cumplimiento de los requisitos del código alimentario. Estas también son las mejores prácticas de seguridad alimentaria.



El ícono de **Pulgares abajo** representa las observaciones que violan el código alimentario. Se trata de prácticas de inocuidad alimentaria deficientes que pueden provocar enfermedades transmitidas por los alimentos y pueden mencionarse durante una inspección.

INSPECCIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO



¿QUÉ ESPERAR DURANTE LA INSPECCIÓN?

¿POR QUÉ SE REALIZA UNA INSPECCIÓN? Uno de los requisitos para la licencia en Dakota del Norte es recibir inspecciones de salud de rutina. Las inspecciones de salud son oportunidades para aprender a reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y garantizar la seguridad de sus clientes. La licencia del establecimiento de alimentos debe estar publicada a la vista y el público debe tener acceso a un informe de inspección actual si lo solicita.

¿QUIÉN LLEVA A CABO LA INSPECCIÓN? La agencia reguladora que emite la licencia del establecimiento de alimentos llevará a cabo la inspección. El inspector es un profesional capacitado empleado por un departamento de salud estatal, local o tribal. Las jurisdicciones reguladoras de Dakota del Norte para los establecimientos de alimentos con licencia están en línea en <https://www.hhs.nd.gov/health/food-and-lodging>.

¿CUÁNDO ES LA INSPECCIÓN? Por lo general, las inspecciones se realizan sin previo aviso y se pueden llevar a cabo en cualquier momento durante las horas normales de operación. La frecuencia de la inspección suele ser de dos veces al año. Sin embargo, puede ser menos o más frecuente según la categoría de riesgo determinada por el menú y el tipo de productos alimenticios, los procedimientos de manipulación de alimentos y los métodos especiales de procesamiento utilizados.

¿QUÉ DEBE HACER DURANTE UNA INSPECCIÓN?

- **Verifique las credenciales del inspector.** El inspector debe ofrecerle sus credenciales voluntariamente, pero si no lo hace, usted debe pedir las. Si aún no está seguro, llame al departamento de salud para que lo verifique.
- **Siga al inspector** para poder ver de primera mano cualquier infracción del código alimentario. Es importante corregir las infracciones en el momento siempre que sea posible. Estas infracciones se registrarán como "corregidas in situ". De lo contrario, puede ser necesaria una inspección de seguimiento para verificar que se realizó la corrección.
- **Firme el informe de inspección.** Esto no indica que usted esté de acuerdo con las conclusiones, sino que es evidencia de que recibió una copia.
- **Pida una explicación** si no comprende una infracción.
- **Corrija cualquier infracción de manera oportuna.** Averigüe cómo ocurrió cada infracción y cómo puede evitar que vuelva a ocurrir. Revise cualquier infracción y las medidas correctivas adecuadas con su personal.
- **Puede apelar una infracción si tiene motivos para no estar de acuerdo con ella.** Llame a su departamento de salud y hable con el supervisor del inspector.



CÓMO LEER UN INFORME DE INSPECCIÓN

El informe de inspección del establecimiento de alimentos es una lista de verificación de requisitos basada en el [Código Alimentario de Dakota del Norte 33-33-04-04.1](#) (Código Alimentario). Una inspección proporciona un panorama del momento y puede no representar las prácticas diarias de la operación. Las partes principales del informe de inspección se proporcionan a continuación y están numeradas para que coincidan con el ejemplo adjunto (consulte la página 8).

Un establecimiento de alimentos debe esforzarse por lograr CERO infracciones de factores de riesgo/intervención durante una inspección. Cualquier infracción del factor de riesgo/intervención REPETIDA puede dar lugar a nuevas medidas de cumplimiento.

- A Número de licencia:** Cuando cada establecimiento tiene licencia, el Departamento de Salud y servicios humanos (HHS) asigna un número de 4 dígitos que identifica de manera única una operación con licencia de otra. Este campo también muestra el "tipo" de licencia que habilita al establecimiento. *Por ejemplo: 1922-Restaurante.*
- B Categoría de riesgo:** Cuando cada establecimiento tiene licencia, el HHS lleva a cabo una evaluación de riesgos utilizando hasta cuatro niveles de riesgo para determinar la frecuencia de las inspecciones de rutina. El "Nivel de riesgo 1" tiene el riesgo inherente más bajo para la seguridad alimentaria y necesita menos inspecciones, mientras que el "Nivel de riesgo 4" tiene el mayor riesgo inherente de seguridad alimentaria y requiere inspecciones más frecuentes. La evaluación de riesgos se basa en los tipos de alimentos que se sirven, los procesos de preparación de los alimentos, el volumen de alimentos que se sirve diariamente y si se sirve a una población vulnerable.
- C Estado de cumplimiento:** Para cada ítem en el informe de inspección (1 – 56), se debe indicar el cumplimiento del Código Alimentario.

Estado	Significado
EN	Una observación hecha "EN" cumplimiento del Código Alimentario en el momento de la inspección.
FUERA	Una observación hecha "FUERA" del cumplimiento del Código Alimentario en el momento de la inspección, lo cual es una infracción.
N/O	Un punto que está "NO OBSERVADO" durante la inspección. Por ejemplo, un elemento o proceso del menú que no se preparó o no ocurrió durante el momento de la inspección.
N/A	Un punto "NO APLICABLE" durante el momento de la inspección. Por ejemplo, ciertos alimentos o un proceso que el establecimiento no ofrece ni utiliza.
CIS	"CORREGIDO" in situ durante la inspección.
R	Infracción "REPETIDA" citada durante la rutina de inspección anterior y más reciente.

CÓMO LEER UN INFORME DE INSPECCIÓN



- D Factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos e intervenciones de Salud pública (factores de riesgo/intervenciones) – Puntos 1 – 29:** La mitad superior de la primera página del informe de inspección incluye los requisitos más prioritarios del Código Alimentario necesarios para prevenir y eliminar las enfermedades o lesiones transmitidas por los alimentos. Las infracciones marcadas en esta sección deben corregirse inmediatamente in situ (CIS) durante la inspección o dentro de la fecha de caducidad determinada por el DoH (consulte la sección "K" a continuación). Se indica cualquier infracción repetida (R) y puede dar lugar a nuevas medidas de aplicación.
- E Buenas prácticas de venta al consumidor (GRPs) – Puntos 30 – 56:** La mitad inferior de la primera página del informe de inspección incluye las GRP. Las GRP son requisitos del Código Alimentario que controlan el mantenimiento básico de las instalaciones y las condiciones básicas de saneamiento dentro de un establecimiento de alimentos necesarias para evitar que los peligros biológicos, químicos y físicos contaminen los alimentos. No se requiere que las infracciones de las GRP se corrijan in situ durante la inspección, pero deben corregirse dentro de un plazo acordado.
- F Observaciones y acciones correctivas:** La segunda página del informe de inspección resume los resultados de la inspección. Describe cada infracción observada y marca como "FUERA" de cumplimiento y detalla las acciones correctivas necesarias.
- G Nivel de prioridad:** Los requisitos contenidos en el Código Alimentario se presentan en una de las tres categorías de importancia:

Nivel de prioridad	Significado
Prioridad (P)	Los Códigos Alimentarios más importantes y de mayor prioridad necesarios para eliminar, prevenir o reducir la probabilidad de peligros asociados con enfermedades o lesiones transmitidas por los alimentos. Los ejemplos incluyen la salud de los empleados, el lavado de manos y los controles de temperatura.
Base de prioridad (Bp)	Los Códigos Alimentarios brindan apoyo para los puntos de prioridad (P), como capacitación, equipo y mediciones que facilitan el control de los peligros. Los ejemplos incluyen la capacitación de empleados, los dispositivos para el control de temperatura, mantenimiento de registros y etiquetado.
Básica (B)	Códigos Alimentarios que no están designados como puntos P o Bp. Estos se relacionan con el saneamiento general, el diseño de equipos y el mantenimiento general. Los ejemplos incluyen las GRP.

CÓMO LEER UN INFORME DE INSPECCIÓN



- H Número de punto:** El punto del informe de inspección (1-56) en el que el estado de cumplimiento está marcado como "FUERA" durante la inspección de rutina.
- I Código de referencia:** El número de referencia del Código Alimentario tal como se define en el [Código Alimentario de Dakota del Norte 33-33-04-04.1](#). Consulte también la Sección 4, página 42.
- J Comentario de observación:** Una descripción de la infracción citada y las medidas correctivas necesarias.
- K Corregir dentro del plazo:** El período de tiempo en el que se debe corregir la infracción. Si no aparece en la lista, la infracción se corrigió in situ durante la inspección y la columna "CIS" está marcada con una "X".
- L Comentario publicado de inspección:** El inspector puede proporcionar comentarios sobre la inspección en esta sección. Si se deja en blanco, no se registraron comentarios adicionales.
- M Observaciones de temperatura:** En esta sección se registran las temperaturas internas de los alimentos y el monitoreo de la temperatura de los equipos (cámara frigorífica, buffet de retención en caliente, etc.). Las temperaturas que se encuentran "FUERA" de cumplimiento se indican como una infracción en el punto correspondiente de la primera página.
- N Persona encargada:** El Código Alimentario exige que al menos una persona encargada esté de servicio durante todas las horas de funcionamiento. Esa persona es responsable de la gestión de la seguridad alimentaria durante el funcionamiento y la capacitación de los empleados.
- O Nro. Infracciones de factores de riesgo/intervención:** El número total de infracciones de factores de riesgo/intervención (alta prioridad) marcadas como "FUERA" durante la inspección se cuenta en la parte superior de la primera página. Este número es más comparable al "puntaje" resultante de la inspección. Cuanto más bajo sea el número, mejor. Tenga en cuenta que las infracciones de las GRP no se incluyen en este total, ya que las violaciones de las GRP no se consideran de alta prioridad.

Sección 1: Inspecciones del Código Alimentario



NORTH Dakota
Be Legendary.

Formulario detallado del establecimiento de alimentos
Informe de inspección
Departamento de Salud de Dakota del Norte
600 E BOULEVARD AVE DEPT 301
BISMARCK, DAKOTA DEL NORTE 58505-0200
701-328-1291

SFN 7027 (09/14)

A Nro. de licencia: 1922 - Licencia de restaurante

B Categoría de riesgo: Nivel de riesgo 3

O Nro. Infracciones de factores de riesgo/intervención: 7 # Repeticiones de infracciones de factores de riesgo/intervención: 1

Capacidad de asientos: 128

Establecimiento RESTAURANTE XYZ	Nombre del propietario RESTAURANT MANAGEMENT, LLC		
Domicilio 123 Main AVE E	Ciudad/estado/código postal Bismarck/ND/58502		
Fecha 28 de octubre de 2020	Tiempo de entrada/tiempo de espera 02:25 PM/03:10 PM	Teléfono (701)222-3344	Propósito de la inspección: Rutina

EN = En cumplimiento FUERA = Fuera de cumplimiento N/O = No observado N/A = No aplicable CIS = Corregido in situ durante la inspección R = Infracción Repetida

D FACTORES DE RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS E INTERVENCIONES DE SALUD PÚBLICA

C Estado de cumplimiento			CIS	R	Estado de cumplimiento			CIS	R
Supervisión					16	Fuera	Superficies en contacto con alimentos; limpias y desinfectadas	X	
1	En	La persona encargada (PE) está presente y desempeña funciones			17	En	Disposición adecuada de alimentos devueltos, previamente servidos, reacondicionados e inseguros		
2	En	La PE demuestra conocimiento			Control de tiempo/temperatura para mayor seguridad				
3	Fuera	Gestión, empleado de alimentos y empleado condicional; conocimientos, responsabilidades e informes			18	En	Tiempo y temperaturas de cocción adecuados		
Salud de los empleados					19	N/O	Procedimientos de recalentamiento adecuados para mantener caliente		
4	En	Uso adecuado de la restricción y la exclusión			20	N/O	Tiempo y temperatura de enfriamiento adecuados		
5	En	Procedimientos para responder a episodios de vómitos/diarrea			21	Fuera	Temperaturas adecuadas para mantener caliente	X	
Buenas prácticas de higiene					22	En	Temperaturas adecuadas para mantener frío		
6	En	Comer, degustar, beber o consumir tabaco de manera adecuada			23	Fuera	Marcado y disposición de la fecha adecuados	X	
7	En	No hay secreción de los ojos, la nariz y la boca			24	NA	El tiempo como control de Salud Pública; procedimientos/registros		
Prevención de la contaminación por las manos					Aviso al consumidor				
8		Manos limpias y bien lavadas	X		25	En	Aviso al consumidor para alimentos crudos o poco cocinados		
9		Sin contacto de las manos desnudas con alimentos listos para comer (RTE)			Poblaciones altamente susceptibles				
10		Fregaderos adecuados para el lavado de manos debidamente suministrados	X		26	NA	Se utilizan alimentos pasteurizados; no se ofrecen alimentos prohibidos		
Fuente aprobada					Aditivos para alimentos/colorantes y sustancias tóxicas				
11		Alimentos obtenidos de una fuente aprobada			27	NA	Aditivos alimentarios; aprobados y utilizados correctamente		
12		Alimentos recibidos a la temperatura adecuada			28	Fuera	Sustancias tóxicas correctamente identificadas, almacenadas y utilizadas	X	
12		Alimentos en buen estado, seguros y sin adulterar			Conformidad con los procedimientos aprobados				
Protección contra la contaminación					29	NA	Cumplimiento de dispensas/procesos especializados/HACCP		
14		Registros obligatorios disponibles; etiquetas de moluscos con cáscara, destrucción de parásitos			Los factores de riesgo son prácticas o procedimientos importantes identificados como los factores más frecuentes que contribuyen a las enfermedades o lesiones transmitidas por los alimentos. Las intervenciones de salud pública son medidas de control para prevenir enfermedades o lesiones transmitidas por los alimentos				

E BUENAS PRÁCTICAS DE VENTA AL CONSUMIDOR Las buenas prácticas de venta al consumidor son medidas preventivas para controlar la adición de patógenos, productos químicos y objetos físicos a los alimentos.

Estado de cumplimiento			CIS	R	Estado de cumplimiento			CIS	R
Alimentos y agua seguros					44	En	Utensilios, equipos y ropa blanca, almacenados, secados o manipulados correctamente		
30	NA	Huevos pasteurizados utilizados cuando sea necesario			45	Fue ra	Artículos de un solo uso/desechables: almacenados y usados correctamente		
31	En	Agua y hielo de una fuente aprobada			46	En	Guantes usados correctamente		
32	NA	Dispensa obtenida para métodos de procesamiento especializados			Utensilios, equipos y máquinas expendedoras				
Control de temperatura de los alimentos					47	En	Superficies que están en contacto con alimentos y las que no, se pueden limpiar, diseñar, construir y usar correctamente		
33	En	Se utilizan métodos de enfriamiento adecuados; equipo adecuado para el control de la temperatura			48	En	Instalaciones de lavado de utensilios: instaladas, conservadas/usadas, tiras reactivas		
34	En	Alimento de origen vegetal cocinado adecuadamente para mantenerlo en caliente			49	Fue ra	Superficies limpias que no están en contacto con alimentos		
35	En	Uso de métodos de descongelación aprobados			Agua fría y caliente disponible; presión adecuada				
36	En	Termómetros suministrados y precisos			50	En	Agua fría y caliente disponible; presión adecuada		
Identificaciones de alimentos					51	En	Instalación de fontanería; dispositivos de reflujo adecuados		
37	En	Alimentos debidamente etiquetados; envase original			52	En	Eliminación adecuada de aguas servidas y aguas residuales		
Prevención de la contaminación de los alimentos					53	En	Instalaciones sanitarias: correctamente construidas, suministradas y limpias		
38	En	Insectos, roedores y animales no presentes	X		54	En	Residuos y desechos debidamente eliminados; mantenimiento de las instalaciones		
39	Fuera	Se evita la contaminación durante la preparación, almacenamiento y exposición de los alimentos			55	Fue ra	Instalaciones físicas instaladas, conservadas y limpias		
40	En	Limpieza personal			56	En	Ventilación e iluminación adecuadas; se utilizan áreas designadas		
41	Fuera	Paños de limpieza: usados y almacenados correctamente	X	X					
42	En	Lavado de frutas y verduras							
Uso adecuado de los utensilios									
43	Fuera	Utensilios en uso; almacenados correctamente							

Sección 1: Inspecciones del Código Alimentario



F Observaciones y acciones correctivas					
Las infracciones citadas en este informe deben corregirse dentro de los plazos especificados por el inspector					
G	H	I			
Nivel de prioridad	Número de punto	Código de referencia	Descripción del código	Comentario	Corregir dentro del plazo
P	3	2-201.11(A)	Responsabilidad del titular del permiso, Persona encargada y Empleados condicionales: Síntomas y diagnóstico	Observación: Se debe poner a disposición una política de salud de los empleados para abordar las enfermedades, los informes, las restricciones y la exclusión de los empleados.	1 de diciembre de 2020
	8	2-301.14	Cuándo lavarse las manos	Observación: Los empleados de alimentos deben limpiarse las manos cuando sea necesario. Las manos deben lavarse antes de ponerse los guantes. Educación impartida durante la inspección.	
	21	3-501.16(A)(1)	Control de tiempo/temperatura para alimentos seguros, conservación en caliente y en frío - Mantener caliente	Observación: Los alimentos TCS deben mantenerse a 135 °F o más, excepto durante la preparación, cocción, enfriamiento o cuando se utilice el tiempo como control de salud pública. El puré de papas en el buffet tenía una temperatura de 120 grados F. Se desechó el puré de papas.	
	23	3-501.18	Listo para comer, Control de tiempo/temperatura para alimentos seguros, Eliminación	Observación: Se desecharán los alimentos RTE, TCS preparados in situ o cualquier recipiente comercial abierto que exceda el límite de tiempo de 7 días, o cuando no se marque la fecha. Fecha de salchicha ahumada marcada 14/10/20 descartada.	
	Total	4			
Bp	10	5-205.11	Usar un fregadero para lavarse las manos: funcionamiento y mantenimiento	Observación: Los empleados deberán poder acceder a los lavamanos en todo momento y los lavamanos no podrán utilizarse para otros fines que no sean el lavado de manos. No se puede usar este lavamanos para llenar cubos. Conversado con la PE.	
	16	4-601.11(A)	Equipo, Superficies en contacto con alimentos, Superficies que no están en contacto con alimentos y utensilios: objetivo	Observación: Las superficies y utensilios del equipo que están en contacto con alimentos deben estar limpios a la vista y al tacto. El abrelatas requiere limpieza. Abrelatas colocado en el área de lavado de la vajilla durante la inspección.	
	28	7-102.11	Nombre común: contenedores de trabajo	Observación: Los recipientes de productos de limpieza para el trabajo y desinfectantes extraídos de contenedores a granel deberán estar claramente etiquetados con el nombre común del agente. La PE etiquetó el rociador de líquido azul durante la inspección.	
	Total	3			
C	39	3-305.11	Almacenamiento de alimentos: prevención de la contaminación de las instalaciones	Observación: El hielo se dispensará con una cuchara. No usar el vaso para dispensar el hielo. Conversado con el personal.	
	41	3-304.14	Paños de limpieza, Limitación de uso	Observación: Entre usos, los paños de limpieza deben almacenarse en una solución con desinfectante. Paños de limpieza colocados en un cubo con desinfectante durante la inspección.	
	43	3-304.12	Utensilios en uso, almacenamiento entre usos	Observación: Usar un método adecuado para almacenar los utensilios en uso durante las pausas en la preparación de los alimentos, como en los alimentos, limpios y protegidos, bajo agua corriente o cambiándolos en incrementos de 4 horas para evitar el desarrollo de bacterias. La cuchara para hielo y el recipiente deben mantenerse limpios todos los días.	28 de octubre de 2020
	45	4-502.13(A)	Artículos de un solo uso y desechables, limitación de uso: no se pueden reutilizar	Observación: Los recipientes de alimentos no se pueden reutilizar para almacenar alimentos preparados en el establecimiento. Elimine gradualmente el uso de contenedores de un solo uso y reemplácelos por recipientes de grado alimenticio.	1 de diciembre de 2020
	49	4-602.13	Superficies que no están en contacto con alimentos	Observación: Las superficies de los equipos que no estén en contacto con los alimentos se limpiarán con la frecuencia necesaria para evitar la acumulación de residuos del suelo. El interior de refrigeradores/congeladores que está al alcance debe mantenerse limpio.	28 de octubre de 2020
	55	6-501.12	Limpieza, frecuencia y restricciones	Observación: Las instalaciones físicas se limpiarán con la frecuencia necesaria para mantenerlas limpias y durante los períodos en los que la menor cantidad de alimentos esté expuesta, como después del cierre. El área de quemadores de la estufa debe mantenerse limpia.	28 de octubre de 2020
Total		6			

Comentario publicado de inspección:

El aviso al consumidor incluirá un asterisco (*) junto a cada elemento del menú que pueda servirse crudo o poco cocinado. En cada página del menú habrá una declaración de divulgación con productos crudos o poco cocinados y con un asterisco (*) delante de la declaración; se corregirá cuando se impriman nuevos menús.

OBSERVACIONES DE TEMPERATURA

Artículo	Lugar	Temp	Descripción de otra ubicación
Puré de patatas	Buffet	120 F	
Tomates cortados	Unidad para mantener frío	39 F	
Cerdo	Parrilla	150 F	

Seguimiento: Sin fecha de seguimiento:

Fecha de visita	Persona encargada	Firma de la persona encargada	Firma Fecha	Inspector	Firma del inspector	Firma Fecha	Hora de entrada	Hora de salida
28 de octubre de 2020	Gerente del restaurante		28 de octubre de 2020	Inspector del Departamento de Salud (DOH)		28 de octubre de 2020	2:25 PM	3:10 PM

FACTORES DE RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS E INTERVENCIONES DE SALUD PÚBLICA



PROTEGER LA SALUD PÚBLICA MEDIANTE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

El Centro para el Control y Prevención de Enfermedades identificó *cinco factores de riesgo comunes* que contribuyen a enfermedades transmitidas por los alimentos.

Estos factores de riesgo son:

1. Temperatura de mantenimiento inadecuada
2. **Cocción** inadecuada
3. **Higiene** personal deficiente
4. Equipos contaminados
5. Alimentos de fuentes inseguras

La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) identificó *Cinco intervenciones de Salud Pública* que, cuando se abordan durante una inspección, deberían conducir a una reducción de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Estas intervenciones de salud pública son:

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

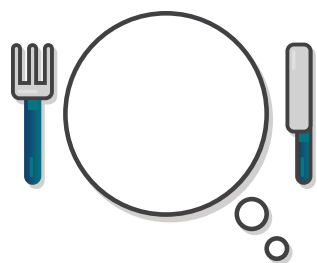


10

Cocinar: preparar los alimentos para comer, especialmente calentándolos según el tiempo y las temperaturas especificadas en el código alimentario

Higiene: normas de hábitos de limpieza personal, que incluyen mantener las manos, el cabello y el cuerpo limpios y usar ropa limpia en el establecimiento de alimentos

Parámetros de tiempo y temperatura: un valor determinado para el tiempo y la temperatura que se ha demostrado científicamente que controla el crecimiento de patógenos y la formación de toxinas en los alimentos



Durante la inspección de rutina, los inspectores se centran en los cinco factores de riesgo comunes de los CDC que contribuyen a las enfermedades transmitidas por los alimentos y abordan las cinco intervenciones de salud pública de la FDA que ayudan a reducir la incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos.



SUPERVISIÓN

Una persona encargada (PE) debe estar presente en el establecimiento de alimentos en todas las horas de funcionamiento. La PE asegura que haya un **control gerencial activo** en la cocina. El control gerencial activo se logra a través de sistemas y controles que se implementan en el establecimiento de alimentos.

La PE tendrá una comprensión clara del código alimentario y sus principios de salud pública para seguir prácticas de inocuidad alimentaria adecuadas y producir alimentos seguros, sanos, **sin adulterar** y presentados honestamente.

Para demostrar su conocimiento del Código Alimentario, la PE debe responder con precisión a las preguntas del inspector, demostrar que completó una certificación de administrador de alimentos acreditado a nivel nacional o no tener ninguna infracción de prioridad durante la inspección. En la mayoría de los estados se requiere tener un gerente de protección alimentaria certificado (CFPM) en el personal, pero actualmente no está incluido en el Código Alimentario de Dakota del Norte. Esta certificación es de fácil acceso y muy recomendable.

Obtenga más información sobre CFPM en línea en <https://www.health.nd.gov/foodandlodging>.



La PE está presente, desempeña funciones y demuestra conocimiento.



Un patrón de incumplimiento y la falta de cumplimiento por parte de la PE para garantizar que los empleados cumplan con las obligaciones enumeradas en el Código Alimentario.

LA SALUD DE LOS EMPLEADOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE



La salud y la higiene de los empleados son una parte importante de la seguridad alimentaria. Cuando trabaje en un establecimiento de alimentos, tenga en cuenta lo siguiente:

TIENE QUE HABER UNA POLÍTICA DE SALUD PARA LOS EMPLEADOS

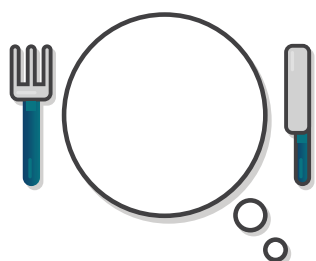
- Los empleados en la industria de alimentos deben informar al PE sobre su salud y sus actividades, ya que se relacionan con enfermedades que se **transmiten** a través de los alimentos.
- Los empleados en la industria de alimentos con síntomas de diarrea, vómitos, **ictericia**, dolor de garganta con fiebre o **lesiones** que contengan pus en las manos, la muñeca o una parte del cuerpo expuesta deben ser excluidos del trabajo con alimentos.
- Los empleados en la industria de alimentos deben saber cómo responder a un episodio de vómito o diarrea que ocurra en el establecimiento de alimentos, y se deben proporcionar procedimientos.

CAPACITAR	EN RELACIÓN CON LOS EMPLEADOS ENFERMOS, LA PE DEBE:
DEBERES DE LA PE	Verificar que el establecimiento cuente con una Política de Salud de los Empleados y que todo el personal esté capacitado.
CAPACITAR	Notificar a la autoridad reguladora sobre un empleado de alimentos que esté infectado con cualquiera de «las 6 grandes»: <ul style="list-style-type: none">• Salmonela• Salmonella typhi (fiebre tifoidea)• Shigelosis• E. coli productora de la toxina shiga (STEC)• Norovirus• Hepatitis A
NOTIFICAR	Asegurar que la exclusión y restricción de las tareas laborales de los empleados con problemas alimentarios se cumplan según el Código Alimentario. Esto incluye solicitar la aprobación de la Autoridad Reguladora sobre cuándo un empleado enfermo puede volver a trabajar.

DEBEN SEGUIRSE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE



- No coma, beba ni use ningún tipo de tabaco que pueda tener como consecuencia la contaminación de alimentos expuestos, equipos limpios, utensilios, ropa blanca, artículos **de un solo uso** o **desechables** sin envolver u otros artículos que necesiten protección.
- Los empleados en la industria de alimentos que experimentan estornudos, tos o goteo nasal persistentes que causan secreciones de los ojos, la nariz o la boca no podrán trabajar con alimentos expuestos, equipos limpios, utensilios, ropa blanca o artículos de un solo uso o desechables sin envolver.
- Los empleados en la industria de alimentos deben tener las uñas recortadas, limadas y mantenidas, y no usar esmalte de uñas ni uñas artificiales cuando trabajen con alimentos expuestos.
- No usar joyas mientras prepara la comida. Usar ropa exterior limpia y sujetadores para el cabello, como gorros, cobertores o redes para el cabello, sujetadores para la barba y ropa que cubra el vello corporal.



Un empleado de alimentos puede beber de un recipiente de bebidas cerrado con una tapa hermética y un sorbete si se almacena en una superficie que no esté en contacto con los alimentos y se mantiene separado de los alimentos expuestos, el equipo limpio y los artículos de un solo uso o desechables sin envolver.

artículos desechables: vajilla, utensilios para llevar y otros artículos como bolsas, recipientes, manteles individuales, agitadores, sorbetes, palillos de dientes y envoltorios diseñados y fabricados para que una sola persona los use una vez, después de lo cual están destinados a ser desechados

artículos de un solo uso: utensilios y recipientes para alimentos a granel diseñados y fabricados para usarse una vez y desecharse, como papel encerado, papel de carnicería, envoltorios de plástico, recipientes de aluminio para alimentos, tarros, frascos o cubos de plástico, envoltorios de pan, barriles de pepinillos y botellas de ketchup

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR LAS MANOS



¡RECUERDE LAVARSE LAS MANOS!

La regla de los 20 segundos

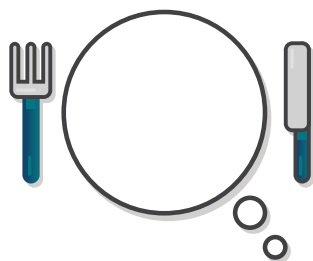
Lávese las manos y las partes expuestas de los brazos durante al menos 20 segundos con jabón en un lavamanos designado.

Cuándo lavarse las manos

- Después de tocar partes desnudas del cuerpo humano
- Después de usar el baño
- Después de cuidar o manipular **animales de servicio** o animales acuáticos
- Después de toser, estornudar, usar un pañuelo o pañuelo desechable, consumir tabaco, comer o beber
- Después de manipular equipos o utensilios sucios
- Durante la preparación de los alimentos para eliminar la suciedad y la contaminación y evitar la contaminación cruzada al cambiar de tarea
- Al cambiar entre trabajar con alimentos crudos y trabajar con **alimentos listos para comer**
- Antes de ponerse guantes para iniciar una tarea que implica trabajar con alimentos
- Después de realizar otras actividades que contaminen las manos

Dónde lavarse las manos

- **LÁVESE** las manos solo en un lavamanos designado.
- **NO** se lave las manos en un fregadero usado para preparar alimentos o **lavar utensilios** ni en un **fregadero de servicio** que se use para desechar el agua del trapeador y desechos líquidos similares.

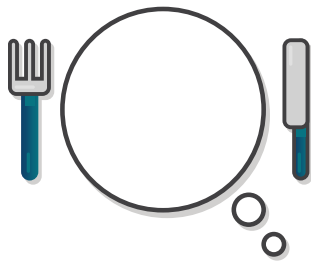


En general, se reconoce que la mala higiene personal es el factor más común que contribuye a las enfermedades transmitidas por los alimentos. Esto significa que los manipuladores de alimentos no se lavan las manos lo suficiente durante el día. Lavarse las manos correctamente es la forma más eficaz de minimizar el riesgo de causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

INSTALACIONES ADECUADAS PARA EL LAVADO DE MANOS



Un establecimiento de alimentos debe tener al menos un lavamanos designado. Se colocará un letrero junto al lavamanos que indique que el lavabo debe usarse únicamente para lavarse las manos.



Los lavamanos siempre deben ser fácilmente accesibles y tener un suministro de agua tibia, jabón y toallas de papel.

NO TOQUE LOS ALIMENTOS LISTOS PARA COMER CON LAS MANOS DESNUDAS

Los empleados de alimentos no pueden tocar los alimentos expuestos y listos para comer con las manos desnudas y deben usar utensilios adecuados como papel encerado, espátulas, pinzas, guantes desechables o equipos dispensadores.



Trabajador de alimentos que usa guantes para preparar alimentos listos para comer.

No se permite tocar los alimentos listos para comer con las manos desnudas.

FUENTE APROBADA



RECIBIR ALIMENTOS

Los alimentos recibidos por el establecimiento deberán estar a la temperatura adecuada y se inspeccionarán para comprobar la integridad del embalaje del producto, su salubridad y signos de adulteración.

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Los alimentos y los ingredientes deben ser seguros, sin adulterar y deben estar presentados honestamente. Los alimentos deben obtenerse de fuentes que cumplan con la ley, como un establecimiento que esté licenciado/registrado e inspeccionado por la autoridad reguladora correspondiente.



La carne y las aves de corral deben etiquetarse para indicar una fuente aprobada, como la etiqueta de inspección del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) o la etiqueta estatal de Dakota del Norte (ND) (consulte la página 17).



Los huevos deben recibirse limpios y sanos y no pueden exceder las tolerancias restringidas establecidas para el grado B del USDA.



La leche y los productos lácteos deben cumplir con las Normas de grado A.



El pescado y el marisco se capturarán o cosecharán de manera comercial y legal y se aprobarán para su venta o servicio. El pescado destinado al consumo crudo o poco cocido puede ofrecerse para la venta o el servicio si se congela como se requiere para la destrucción del parásito y si los registros se conservan in situ durante al menos 90 días.



Es posible que los **moluscos y mariscos** que se capturan con fines recreativos no se reciban para la venta o el servicio. Cada envase debe estar debidamente etiquetado (consulte la página 17).



Los hongos silvestres, si se venden o se sirven, deben aprobarse antes de su uso.



Los animales de caza recibidos para la venta o el servicio se criarán comercialmente para su alimentación y se criarán, sacrificarán y procesarán de acuerdo con las leyes aplicables para la carne.

EJEMPLOS DE FUENTES APROBADAS



Carne de origen aprobada que muestre el sello del USDA.



Carne de origen aprobada que muestre el sello del Departamento de Agricultura de Dakota del Norte.



La caza salvaje de origen aprobado muestra el sello del USDA. El sello tiene forma de triángulo para especies exóticas.

DEALER NAME	CERT. NO.
Address	
City, State Zip Code	
ORIGINAL SHEPHER'S CERT No. IF OTHER THAN ABOVE:	
HARVEST DATE:	
HARVEST LOCATION:	
THIS IS A PRODUCT OF (NAME OF STATE) AND WAS WET STORED AT (FACILITY CERT. NO.) FROM (DATE) TO (DATE)	
TYPE OF SHELLFISH:	
QUANTITY OF SHELLFISH:	
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS	

RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS
This tag is required to be attached until container is empty and thereafter kept on file for 90 days.
This tag is required to be attached until container is empty and thereafter kept on file for 90 days.
This tag is required to be attached until container is empty and thereafter kept on file for 90 days.

Los moluscos de origen aprobado deben mostrar una etiqueta que indique que están sin pelar.

EJEMPLOS DE FUENTES NO APROBADAS

Los alimentos preparados en una casa privada o por un proveedor no inspeccionado no se pueden usar en un establecimiento de alimentos. Los productos enlatados en casa o cualquier otro alimento casero no se pueden ofrecer para la venta o el servicio en un establecimiento de alimentos autorizado.



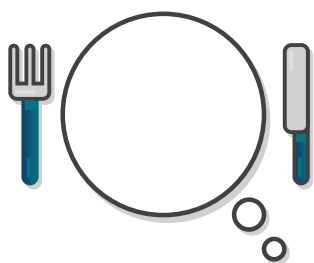
Moluscos con cáscara: moluscos crudos con cáscara

PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN



Según la FDA, las fuentes más comunes de contaminación de alimentos que conducen a enfermedades transmitidas por los alimentos incluyen:

- Alimentos crudos que inicialmente están contaminados
- Manipuladores de alimentos enfermos que tocan los alimentos listos para comer con las manos desnudas
- Contaminación cruzada de alimentos listos para comer con alimentos crudos de origen animal por estar en contacto con las manos de los trabajadores, paños de limpieza o equipos como tablas de cortar y utensilios
- **Limpieza** y/o **desinfección** inadecuadas del equipo
- Fuentes de alimentos que no son seguras o provienen de una fuente no aprobada
- Recipientes o tuberías de metales pesados que filtran sustancias tóxicas en los alimentos
- Defectos de sellado o roturas en latas o paquetes que permiten la entrada de contaminantes
- Sustancias venenosas que entran en los alimentos por accidente, descuido o almacenamiento inadecuado
- Aguas residuales, lodos o estiércol sin tratar utilizados para fertilizar productos



Los alimentos deben protegerse de la contaminación cruzada separando los alimentos crudos de origen animal durante el almacenamiento, la preparación, la conservación y la exposición con los alimentos listos para comer. Los alimentos solo deben entrar en contacto con las superficies de los equipos y utensilios que se limpian y desinfectan con la frecuencia adecuada especificada en el código alimentario, artículos de un solo uso y desechables, o ropa blanca limpia, como servilletas de tela.



Para proteger los alimentos de la contaminación, no se permite la entrada de personas que no sean necesarias para el funcionamiento del establecimiento de alimentos en las áreas de preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos o lavado de utensilios.

Mantenga las carnes y los productos crudos en tablas de cortar separadas. Use diferentes cuchillos para cortar o picar estos alimentos para evitar la contaminación cruzada.

18

limpieza: la eliminación de materia orgánica de las superficies, equipos y utensilios en contacto con los alimentos

desinfección: la aplicación de calor o productos químicos sobre las superficies limpias en contacto con los alimentos que es suficiente para producir una reducción del 99,999 % de microorganismos patógenos de importancia para la salud pública



EVITAR LA CONTAMINACIÓN

- Separar las carnes, el pescado y las aves crudos de los productos agrícolas o los alimentos cocinados y listos para comer
- Asignar equipos específicos (tablas de cortar, utensilios y recipientes) a cada tipo de producto alimenticio
- Separar las frutas y verduras que no se lavan de los alimentos listos para comer
- Limpiar y desinfectar todas las superficies de trabajo, equipos y utensilios después de cada uso
- Mantener los paños de limpieza en desinfectante entre cada uso
- Asegurarse de que los paños o toallas utilizados para limpiar derrames no se usen para ningún otro propósito
- Supervisar a los empleados y compañeros de trabajo para asegurarse de que se laven las manos antes de colocarse guantes
- Separar los productos dañados, estropeados o devueltos de los alimentos, equipos, utensilios, ropa blanca y artículos de un solo uso y desechables colocándolos en áreas designadas lejos de otros artículos



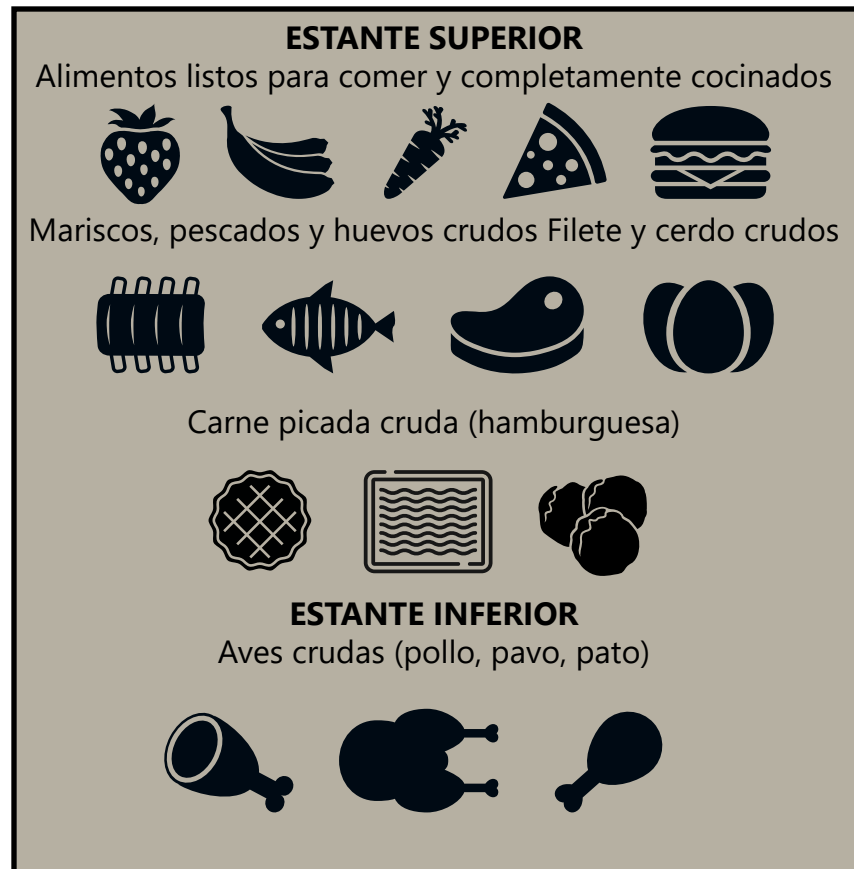
Esta tabla de cortar y el cuchillo están diseñados para su uso con carne cruda y se limpian y desinfectan después de su uso.

Para evitar que los alimentos crudos se contaminen con alimentos listos para comer, el manipulador de alimentos de esta imagen debe cambiarse los guantes, lavarse las manos y ponerse un par de guantes nuevos antes de manipular los alimentos listos para comer.



EVITAR LA CONTAMINACIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO

Los alimentos crudos de origen animal deben almacenarse debajo de los alimentos listos para comer para evitar la contaminación.



Los alimentos crudos de origen animal deben separarse por tipo en función de temperaturas mínimas de cocción separándolos o colocándolos en recipientes separados.



DESINFECTAR LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Las superficies en contacto con alimentos incluyen superficies que normalmente entran en contacto con los alimentos.

- Tablas de cortar
- Utensilios: cuchillos, tenedores y cucharas
- Abrelatas
- Platos

Las superficies en contacto con alimentos también incluyen superficies que normalmente no están en contacto con los alimentos, pero que podrían contaminarse cuando los alimentos se escurren, gotean o salpican sobre ellos.

- Interior de un horno microondas

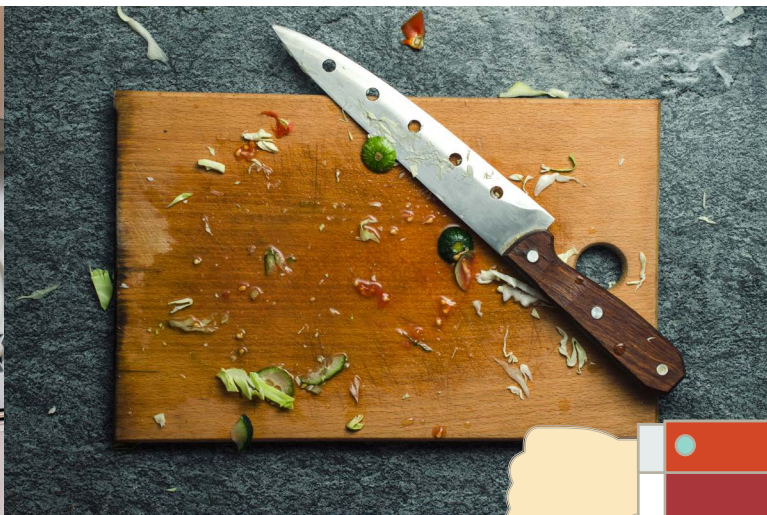
Las superficies en contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse eficazmente para reducir la posibilidad de contaminar los alimentos o transmitir bacterias dañinas a los consumidores. El equipo y los utensilios utilizados con alimentos con control de tiempo y temperatura (TCS) deben limpiarse durante todo el día, al menos cada 4 horas. Las superficies en contacto alimentos de los equipos de cocción y horneado se limpiarán al menos cada 24 horas. Lea más sobre el lavado de utensilios en la página 38.

LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS DEBEN:

- Estar limpias a la vista y al tacto
- Limpiarse antes de cada uso con un tipo diferente de alimento crudo de origen animal, como carne de res, pescado, cordero, cerdo o aves
- Limpiarse cada vez que haya que pasar de trabajar con alimentos crudos a trabajar con alimentos listos para comer
- Limpiarse entre usos con frutas y verduras crudas y con alimentos TCS
- Limpiarse cada vez que haya un cambio al trabajar con cualquiera de los **8 alérgenos principales**
- Limpiarse durante el uso cada 4 horas



Las superficies en contacto con alimentos están limpias.



Las superficies en contacto con alimentos están sucias. Durante el uso, las superficies en contacto con alimentos deben limpiarse cada 4 horas.

CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA PARA MAYOR SEGURIDAD



Cocinar, **recalentar**, **enfriar**, **mantener caliente** y **mantener frío** son importantes procesos en la preparación de alimentos. Cumplir con los requisitos del Código Alimentario permite mantener los alimentos fuera de la **zona de peligro**. Debe haber suficiente equipo con la capacidad requerida para enfriar, calentar y mantener en frío o calor los alimentos que requieran control de temperatura para satisfacer las demandas de la operación.

COCINAR BIEN LOS ALIMENTOS TCS

Ciertos métodos de preparación de alimentos están destinados a destruir las bacterias dañinas que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos. Cocinar a la temperatura y el tiempo adecuados suele ser el "**punto de control crítico**" para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos y los brotes de enfermedades. Los alimentos poco cocinados pueden aumentar el riesgo de desarrollar enfermedades transmitidas por los alimentos porque es posible que las bacterias dañinas de los alimentos crudos no se hayan destruido adecuadamente.

Los alimentos crudos de origen animal, como huevos, pescado, carne, aves de corral, y los alimentos que contienen estos alimentos crudos de origen animal deben cocinarse para calentar todas las partes de los alimentos a fin de cumplir con los requisitos de tiempo y temperatura para cocinar que se muestran en las tablas "Especificaciones internas de tiempo y temperatura de cocción". Los alimentos cocinados con un **proceso de cocción no continuo** deben contar con un procedimiento escrito y la aprobación de la Autoridad Reguladora.



Aves de corral cocinadas a al menos 165 °F durante <1 segundos.

recalentar: el proceso de volver a cocinar alimentos previamente cocinados y enfriados a una temperatura de al menos 165 °F

enfriamiento: el proceso de enfriamiento rápido de los alimentos a 41 °F

mantener caliente: el almacenamiento de alimentos cocinados a 135 °F o más mientras se espera que los clientes los consuman

mantener frío: almacenamiento de alimentos a 41 °F o menos mientras se espera que los clientes los consuman

zona de peligro: el rango de temperatura en el que la mayoría de los patógenos transmitidos por los alimentos crecen rápidamente (entre 41 °F y 135 °F).

punto crítico de control: un punto o procedimiento en un sistema alimentario específico en el que la pérdida de control puede dar lugar a un riesgo inaceptable para la salud

proceso de cocción no continuo: cocción de alimentos mediante un proceso en el que el calentamiento inicial de los alimentos se detiene intencionalmente para que puedan enfriarse y mantenerse para su cocción completa más adelante antes de la venta o el servicio

ESPECIFICACIONES DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE COCCIÓN INTERNA PARA ALIMENTOS CRUDOS DE ORIGEN ANIMAL (EXCLUIDOS LOS ASADOS DE CARNE DE GRAN TAMAÑO)



Temperatura y tiempo de cocción interna	Alimentos crudos de origen animal
145 °F durante 15 segundos	Huevos crudos cocinados para servicio inmediato Pescado, excepto como se indica a continuación Carne, excepto las enumeradas en las dos filas siguientes Animales de caza criados comercialmente, conejos
155 °F durante 17 segundos	Ratites (avestruz, ñandú y emú) Carnes inyectadas Carnes ablandadas mecánicamente Huevos crudos no aptos para servicio inmediato (agrupados o mantenidos en caliente) Carne molida: Carne (hamburguesa o salchicha), pescado o animales de caza criados comercialmente
165 °F durante < 1 segundos	Animales de caza Aves Pescado relleno, carne, cerdo, pasta, ratites y aves Relleno que contiene pescado, carne, ratites y aves Todos los alimentos crudos de origen animal cocinados en microondas



ESPECIFICACIONES DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE COCCIÓN INTERNA PARA ASADOS DE CARNE DE GRAN TAMAÑO
(CARNE DE RES, CARNE ENVASADA, CORDERO, CERDO Y ASADOS DE CERDO CURADO, COMO EL JAMÓN)

Temperatura de cocción interna	Hora
130 °F	112 minutos
131 °F	89 minutos
133 °F	56 minutos
135 °F	36 minutos
136 °F	28 minutos
138 °F	18 minutos
140 °F	12 minutos
142 °F	8 minutos
144 °F	5 minutos
145 °F	4 minutos
147 °F	134 minutos
149 °F	85 minutos
151 °F	54 minutos
153 °F	34 minutos
155 °F	22 minutos
157 °F	14 minutos
158 °F	0 segundos

RECALENTAR PARA MANTENER CALIENTE

Los alimentos TCS que se cocinen, enfríen y recalienten para mantenerlos calientes deberán volver a calentarse de manera que todas las partes de los alimentos alcancen una temperatura de **al menos 165 °F durante 15 segundos**. Los alimentos listos para comer TCS que se procesan y envasan comercialmente se deben calentar a una temperatura de **al menos 135 °F**. Al recalentar para mantenerlos en caliente se debe hacer rápidamente y no debe exceder las dos horas para evitar que los alimentos permanezcan demasiado tiempo en la zona de peligro.

REFRIGERACIÓN

Los alimentos deben enfriarse de 135 °F a 41 °F o menos en seis horas, siempre que los alimentos se enfríen de 135 °F a 70 °F durante las primeras dos horas. Esto evita que los alimentos permanezcan demasiado tiempo en la zona de peligro.



Los tomates frescos cortados preparados más de cuatro horas antes con una temperatura interna de >41 °F deben desecharse.

Los alimentos preparados el día anterior y almacenados en la cámara frigorífica con una temperatura interna de >41 °F deben desecharse.

TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO ADECUADAS

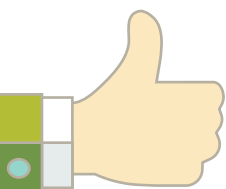
Mantenga los alimentos TCS fuera de la zona de peligro a la temperatura adecuada.



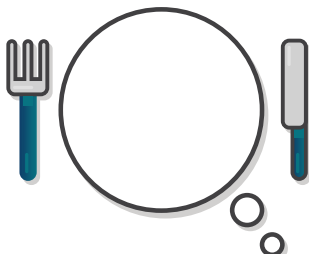
Mantener caliente = Los alimentos TCS que se mantienen calientes para el servicio deben mantenerse a **135 °F o más**.



Mantener frío = Los alimentos TCS que se mantienen fríos para el servicio deben mantenerse a **41 °F o menos**.



La temperatura adecuada del mantenimiento en frío de salchichas es 41 °F o menos



En las tres páginas siguientes se pueden encontrar ejemplos de registros de temperatura de los alimentos. Nota: Los registros de temperatura no son obligatorios en el Código Alimentario de Dakota del Norte, pero se consideran buenas prácticas y se recomiendan encarecidamente.

REGISTRO DEL ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS



- Los alimentos cocinados con TCS deben enfriarse de 135 °F a 41 °F o menos en seis horas. La disminución de la temperatura de 135 °F a 70 °F debe ocurrir dentro de las dos horas.
- Si la temperatura supera los 70 °F en dos horas, los alimentos se pueden recalentar una vez a 165 °F y se pueden volver a enfriar.
- El tiempo total de enfriamiento no puede superar las seis horas. Si se excede este tiempo, se debe desechar la comida.

DATE	FOOD	START TIME/TEMP	TEMP AT 1 HR	TEMP AT 2 HRS	135°F TO 70°F IN 2 HRS?	TEMP AT 3 HRS	TEMP AT 4 HRS	TEMP AT 5 HRS	TEMP AT 6 HRS	135°F TO 41°F IN 6 HRS?	CORRECTIVE ACTION	INITIALS
Example: 1/1/2020	Beef stew	10 AM 135°F	100°F	69°F	Yes, continue If No, Reheat	60°F	50°F	45°F	39°F	Yes If No, dispose of food	NO	ZZ

Registro de temperatura – MANTENER CALIENTE



- La unidad para mantener caliente debe mantener los alimentos a una temperatura interna de 135 °F o más.
- Los alimentos TCS que se hayan mantenido por debajo de 135 °F durante menos de dos horas se pueden recalentar a 165 °F o más y volver a poner en la unidad.
- Los alimentos TCS que se hayan mantenido por debajo de 135 °F durante más de dos horas deben desecharse.

DATE	FOOD	START TEMP/TIME	TEMP/TIME	TEMP/TIME	CORRECTIVE ACTION	INITIALS

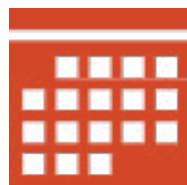
Registro de temperatura – MANTENER FRÍO



- La unidad para mantener frío debe mantener los alimentos a 41 °F o menos.
- Enfríe adecuadamente los alimentos calientes antes de guardarlos en una unidad de mantenimiento de frío.

DATE	FOOD	START TEMP/TIME	TEMP/TIME	TEMP/TIME	CORRECTIVE ACTION	INITIALS

MARCAO DE FECHA



Los alimentos refrigerados listos para comer, TCS, preparados y mantenidos en un establecimiento de alimentos durante más de 24 horas deberán estar claramente marcados para indicar la fecha o el día límite en que los alimentos se consumirán en las instalaciones, se venderán o se desecharán cuando hayan sido conservados a una temperatura de 41 °F o menos durante un máximo de siete días. El día de preparación se contará como el primer día.



Estas sobras se prepararon hace dos días y no están marcadas con la fecha.



EL TIEMPO COMO CONTROL DE LA SALUD PÚBLICA



Existen excepciones a los requisitos de temperatura para mantener en frío y en caliente. El tiempo puede usarse como control de salud pública en ciertas situaciones si los procedimientos escritos están disponibles y son aprobados por la Autoridad Reguladora.

Si los alimentos listos para comer tienen una temperatura inicial de 41 °F o menos cuando se retiran del recipiente frío o de 135 °F o más cuando se retiran del recipiente caliente, se pueden servir a cualquier temperatura dentro de las cuatro horas posteriores al momento en que se retiraron los alimentos del control de temperatura.

Si los alimentos tienen una temperatura inicial de 41 °F o menos cuando se retiran del control de temperatura y la temperatura de los alimentos no supera los 70 °F, se pueden conservar durante un tiempo máximo de seis horas.

El alimento se desechará si supera el plazo límite de cuatro o seis horas. Los alimentos deberán estar claramente marcados para indicar el tiempo transcurrido de cuatro o seis horas desde el momento en que el alimento se retira del control de temperatura.

AVISO AL CONSUMIDOR



Si un alimento de origen animal como carne de res, huevos, pescado, cordero, cerdo, aves de corral o mariscos se sirve o vende crudo, poco cocido o sin procesarse de otro modo para eliminar los patógenos, el establecimiento de alimentos debe contar con un Aviso al Consumidor aprobado. El establecimiento de alimentos debe informar a los consumidores del aumento significativo del riesgo de consumir dichos alimentos mediante una divulgación y un recordatorio.

El Aviso al Consumidor que se muestra a continuación incluye la divulgación y el recordatorio. La divulgación identifica el alimento de origen animal marcándolo con un asterisco con una nota al pie, que es el recordatorio.

Divulgación

Bacon Cheeseburger (cooked to order*)\$14.00

Bacon, choice of cheese, lettuce, tomato, onion, and pickles

**Consuming raw or under cooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.*

Recordatorio

POBLACIONES ALTAMENTE SUSCEPTIBLES

La **población altamente susceptible** se refiere a las personas que tienen más probabilidades que otras personas de la población general de padecer enfermedades transmitidas por los alimentos. Esto incluye:



Niños en edad preescolar y menores,



Adultos mayores y



Personas inmunodeprimidas.

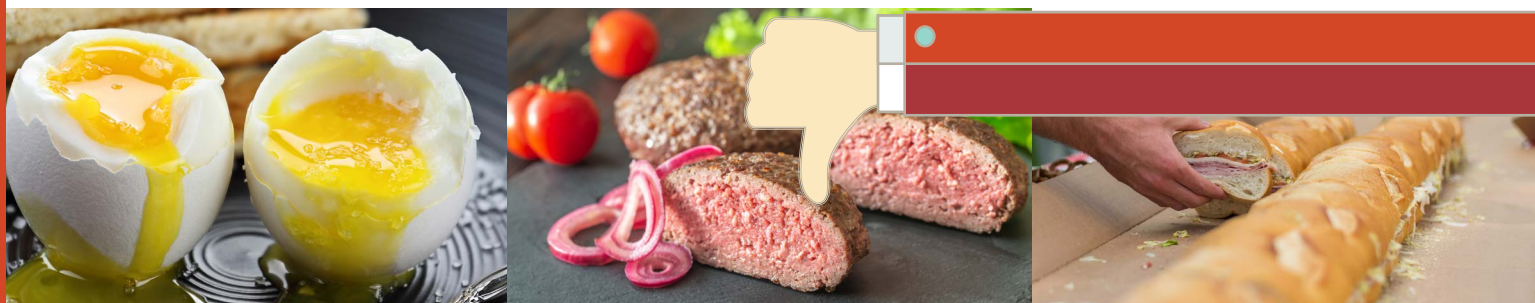


El servicio de alimentos proporcionado a poblaciones altamente susceptibles en un centro que ofrece alojamiento o alimentación, cuidado supervisado o atención médica, como un centro de cuidado infantil, hospital, hogar de ancianos o vivienda asistida, sigue las disposiciones especiales del Código Alimentario.

CIERTOS ARTÍCULOS DEL CÓDIGO ALIMENTARIO SOLO SE APLICAN A POBLACIONES ALTAMENTE SUSCEPTIBLES



- Tocar alimentos listos para comer con las manos desnudas está prohibido en los establecimientos de alimentos que atienden a una población altamente susceptible.
- Solo se pueden servir jugos o bebidas de jugos tratados/pasteurizados.
- Solo se pueden usar huevos pasteurizados en las recetas si los huevos están poco cocidos y si se combinan.
- No se pueden servir alimentos de origen animal crudos o parcialmente cocidos ni brotes de semillas crudos.
- Los alimentos envasados sin abrir que se sirven a pacientes en aislamiento por motivos médicos o cuarentena no se pueden volver a servir.



ADITIVOS PARA ALIMENTOS/COLORANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS

- Los alimentos no deben contener aditivos ni colorantes no aprobados.
- Los recipientes a granel y los recipientes de productos de limpieza y desinfectantes para el trabajo deberán estar etiquetados.
- Los materiales venenosos o tóxicos se almacenarán por separado y no por encima de los alimentos, equipos, utensilios, ropa blanca y artículos de un solo uso y desechables para que no puedan contaminarlos.
- Los artículos de cuidado personal, suministros de primeros auxilios, medicamentos y productos químicos se almacenarán por separado y no por encima de los alimentos, equipos, utensilios, ropa blanca y artículos de un solo uso y desechables.



CONFORMIDAD CON LOS PROCEDIMIENTOS APROBADOS



HACCP significa **Análisis de peligros y Puntos críticos de control**. Ciertos procesos alimentarios especializados tienen puntos durante la preparación de los alimentos que podrían conducir a un producto alimenticio inseguro si no se controlan adecuadamente. Estos puntos se denominan puntos críticos de control.

Un proceso alimentario especializado necesita tener procedimientos escritos y una documentación cuidadosa de los puntos críticos de control y establecer **límites críticos** para garantizar la seguridad alimentaria.

Los ejemplos de métodos especializados del procesamiento de alimentos incluyen fumar o curar alimentos para prolongar su vida útil, **fermentar alimentos**, **acidificar los alimentos**, envasado con oxígeno reducido (sellado al vacío), usar aditivos alimentarios para hacer que un alimento TCS sea estable en almacenamiento, **cocinar y enfriar** y métodos de cocción **al vacío**.

7 PRINCIPIOS DE HACCP

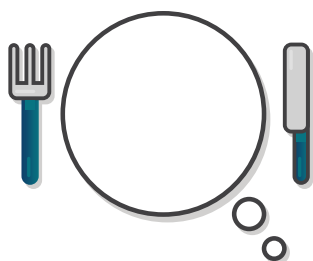
1. Análisis de peligros
2. Identificación de puntos críticos de control
3. Establecimiento de límites críticos
4. Procedimientos de monitoreo
5. Acciones correctivas
6. Procedimientos de verificación
7. Mantenimiento de registros



CÓMO PRESENTAR UN PLAN DE HACCP PARA SU APROBACIÓN

Comuníquese con su autoridad reguladora.

Los recursos están disponibles en línea en <https://www.hhs.nd.gov/health/food-and-lodging>.



Puede ser necesario solicitar una exención o una dispensa de la autoridad reguladora antes de llevar a cabo métodos especializados para el procesamiento de alimentos. Comuníquese con su autoridad reguladora.

BUENAS PRÁCTICAS DE VENTA AL CONSUMIDOR



Las buenas prácticas de venta al consumidor (GRP) están diseñadas para garantizar que las condiciones insalubres no causen la aparición de peligros en los alimentos.

ALIMENTOS Y AGUA SEGUROS



Los huevos pasteurizados o los ovoproductos se sustituirán por huevos crudos en la preparación de alimentos como la ensalada César, la mayonesa, el merengue, el ponche de huevo y el helado.



El agua y el hielo deben cumplir con los estándares de agua potable establecidos por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) y los estándares estatales de calidad del agua potable aplicables. Si el agua y el hielo provienen de una fuente no pública, el agua debe analizarse anualmente y los registros deben mantenerse en el archivo.

CONTROL DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

MÉTODOS DE REFRIGERACIÓN

Para mantener los alimentos fuera de la zona de peligro, se deben utilizar métodos de refrigeración adecuados y debe haber un equipo de refrigeración adecuado en el establecimiento de alimentos.

Los siguientes procedimientos de enfriamiento ayudarán a enfriar los alimentos de manera adecuada:

- Revolver los alimentos en un recipiente colocado en un baño de agua helada.
- Usar varitas de hielo para ayudar a revolver los alimentos calientes y hacer que se enfrien rápidamente.
- Usar un equipo de enfriamiento rápido, como una cámara frigorífica.
- Colocar los contenedores en el equipo de refrigeración para una máxima transferencia de calor.
- No apilar los recipientes ni ponerlos juntos mientras se enfrían.
- Cubrir sin apretar durante el período de enfriamiento para permitir la circulación de aire en el recipiente.
- Cortar las carnes grandes, como los asados, en porciones más pequeñas para permitir un enfriamiento adecuado.
- Colocar los alimentos en recipientes o bandejas poco profundos (profundidad máxima de dos pulgadas) para facilitar el enfriamiento.



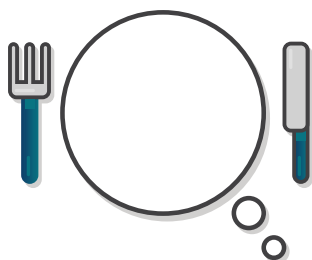
COCINAR ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL



Las frutas y verduras frescas, congeladas o enlatadas que se cocinan para mantenerlas calientes se cocinarán a una temperatura interna de 135 °F.

DESCONGELAR ALIMENTOS TCS DE FORMA SEGURA

- Descongele bajo refrigeración.
- Descongele bajo agua corriente a 70 °F o menos con suficiente flujo de agua.
- Descongele en un horno microondas como parte de un proceso de cocción no continuo. Transfiera los alimentos inmediatamente a un equipo de cocción convencional.



¡Descongelar a temperatura ambiente (70°F) no es seguro!



Se **descongela** adecuadamente la carne con agua fría y corriente



Se descongela la carne incorrectamente a temperatura ambiente.



PROPORCIONAR TERMÓMETROS PRECISOS



Los termómetros para alimentos deben estar accesibles para el uso de los empleados de alimentos y deben usarse con frecuencia para verificar las temperaturas adecuadas durante los procesos de preparación de alimentos. Los termómetros para alimentos deben calibrarse siguiendo las instrucciones del fabricante con una frecuencia para garantizar la precisión.

IDENTIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos envasados en el establecimiento de alimentos deben contener el nombre común del alimento, una lista de ingredientes y subingredientes en orden de predominio por peso, cantidad neta y el nombre y lugar de la instalación donde se empacó el alimento, y enumerar los alérgenos principales.

Existen ocho alérgenos alimentarios principales: pescado, mariscos, frutos secos, cacahuetes, leche, huevo, trigo y soja. Todos los alérgenos alimentarios principales, si están presentes, deben declararse con precisión en el envase.

Los recipientes de trabajo y los alimentos a granel retirados de su embalaje original requieren un etiquetado con el nombre común del alimento.



Foto cortesía de Grandma's Kuchen en Ashley, Dakota del Norte.

La etiqueta de este paquete contiene el nombre común del alimento, una lista de ingredientes, la cantidad neta, el nombre y el lugar de la instalación donde se empacó el alimento y una lista de los alérgenos principales.



PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS



No se permiten animales vivos en las instalaciones de un establecimiento de alimentos, excepto en las siguientes situaciones: peces decorativos en acuarios, perros patrulleros que acompañan a la policía o a los agentes de seguridad, animales de servicio controlados por el empleado o persona con discapacidad, o mascotas en los comedores si la Autoridad reguladora lo aprueba mediante una dispensa.



Se tomarán medidas para controlar la presencia de **plagas** en el establecimiento de alimentos, incluyendo la eliminación de los puntos de entrada y las zonas de escondite y la eliminación de las plagas y sus pruebas. Los dispositivos para atrapar insectos no deben estar ubicados sobre las áreas de preparación de los alimentos.



Los alimentos, equipos y utensilios, ropa blanca lavada y artículos de un solo uso y desechables deberán protegerse de la contaminación almacenándolos en un lugar limpio y seco donde no estén expuestos a salpicaduras, polvo u otro tipo de contaminación. También deben estar ubicados a al menos seis pulgadas por encima del suelo. Los alimentos, el equipo y los utensilios, la ropa blanca lavada y los artículos de un solo uso y desechables no se pueden almacenar en vestidores, baños, vestuarios, cuartos de basura, salas de máquinas, debajo de las líneas de alcantarillado que no estén protegidas de posibles goteos, debajo de las líneas de agua con fugas o debajo de las escaleras abiertas.



Los empleados de alimentos deben usar ropa exterior limpia y sujetadores efectivos para el cabello. No se deben usar joyas prohibidas y se deben mantener las uñas para evitar la contaminación de los alimentos durante la preparación, almacenamiento y exhibición de los alimentos.



Los paños en uso para limpiar los derrames de alimentos de la mantelería y de los recipientes para llevar que se producen cuando se sirven los alimentos se deben mantener secos y no se utilizarán para ningún otro propósito. Los paños en uso para limpiar mostradores y otras superficies de equipos se almacenarán en una solución desinfectante química en la concentración adecuada y se lavarán a diario.



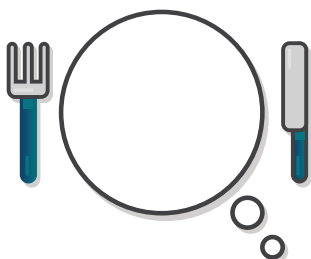
Las frutas y verduras crudas deben lavarse exhaustivamente en agua para eliminar la suciedad y otros contaminantes antes de cortarlas, combinarlas con otros ingredientes, cocinarlas, servir las u ofrecerlas para el consumo humano listas para comer.



USO ADECUADO DE LOS UTENSILIOS

Hay varios métodos disponibles para almacenar los utensilios en uso durante las pausas en la preparación o dispensación de alimentos, tales como:

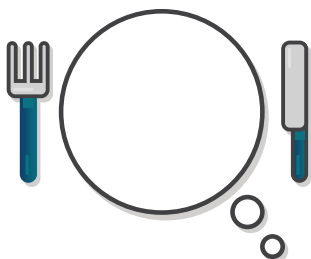
- En la comida, limpia y protegida
- Bajo agua corriente para evitar el crecimiento de bacterias
- En un recipiente con agua donde la temperatura del agua sea de al menos 135 °F



Los utensilios en uso no se pueden almacenar en desinfectante químico ni hielo entre usos. Las cucharas para hielo se pueden guardar con las asas hacia arriba en una cubeta de hielo.

UTENSILIOS, EQUIPOS Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS

- El equipo y los utensilios deben estar debidamente diseñados y contruidos y en buen estado.
- Después de limpiar y desinfectar, el equipo y los utensilios deben secarse al aire libre antes de entrar en contacto con los alimentos.
- Los equipos y utensilios limpios deben guardarse en una posición de autodrenaje que permita el secado al aire y deben estar cubiertos o invertidos.
- Los artículos de un solo uso y desechables y los utensilios limpios y desinfectados deben manipularse, exhibirse y dispensarse de manera que se evite la contaminación de las superficies en contacto con los alimentos y los labios.
- Los cuchillos, tenedores y cucharas que no estén envueltos previamente se presentarán de manera que solo los empleados y los consumidores toquen los mangos.



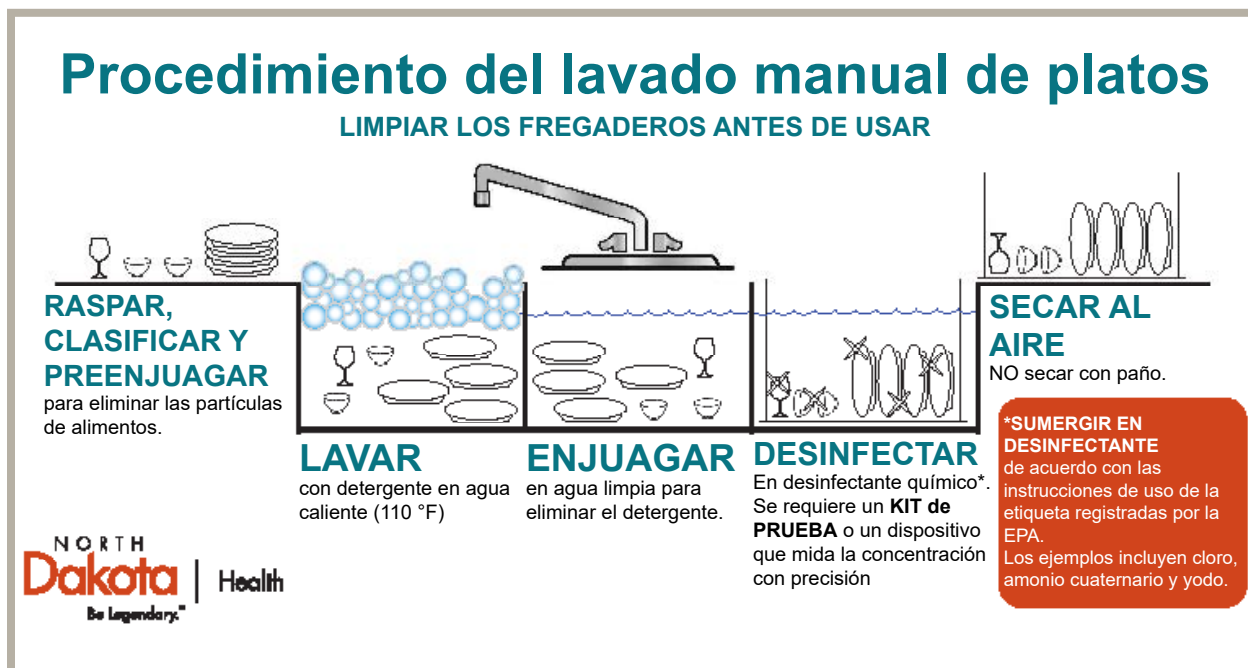
Existen limitaciones para usar equipos y utensilios que contengan hierro fundido, plomo, cobre, metal galvanizado, madera y revestimientos antiadherentes. Llame a su autoridad reguladora para obtener más información.



INSTALACIONES DE LAVADO

Se deben disponer y utilizar instalaciones adecuadas de lavado de utensilios para limpiar y desinfectar las superficies en contacto con los alimentos, incluida la disponibilidad de medios para controlar su uso y la eficacia de la desinfección. Las soluciones desinfectantes no deben superar las concentraciones máximas.

Las superficies en contacto con alimentos deben lavarse, enjuagarse, desinfectarse y secarse al aire de acuerdo con el procedimiento que se describe a continuación.



DESINFECTAR CON AGUA CALIENTE

MÉTODO MANUAL: la temperatura del agua debe mantenerse a 170 °F.

MÉTODO MECÁNICO: la temperatura de la superficie de los utensilios debe ser de al menos 160 °F. El establecimiento de alimentos debe tener un termómetro o un indicador de temperatura máxima para garantizar que la temperatura de un utensilio alcance al menos 160 °F.



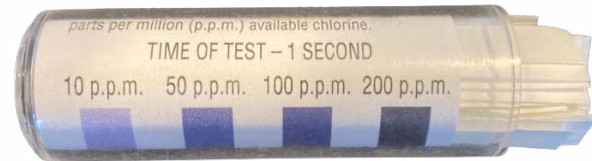


DESINFECTAR CON MÉTODOS QUÍMICOS

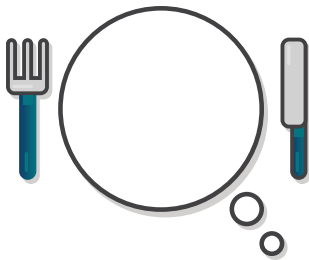
MÉTODOS MANUALES o **MECÁNICOS**: se debe usar una concentración adecuada de desinfectante de acuerdo con las recomendaciones del fabricante. Las tiras reactivas deben estar a mano para comprobar la concentración.



Tiras reactivas disponibles in situ para desinfectantes de amonio cuaternario.



Tiras reactivas disponibles in situ para desinfectantes a base de cloro.

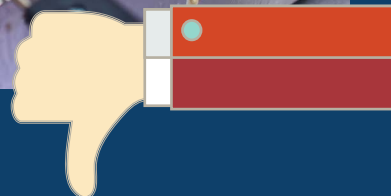


Las esponjas no deben usarse en contacto con superficies limpias y desinfectadas que están en contacto con alimentos.

MANTENER LIMPIAS LAS SUPERFICIES QUE NO ESTÁN EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Las superficies que no están en contacto con los alimentos son superficies que no entran en contacto directo con los alimentos. Los ejemplos incluyen pisos, techos, paredes, baños y exteriores de los equipos. Las superficies que no estén en contacto con los alimentos se limpiarán con una frecuencia adecuada para evitar la acumulación de suciedad.

El exterior de este equipo está muy sucio.





INSTALACIONES FÍSICAS

DISEÑO DE INSTALACIONES

Las instalaciones físicas deberán estar en buen estado, conservadas y limpias.

Los materiales utilizados para las superficies interiores de suelos, paredes y techos deben ser lisos, duraderos y **fáciles de limpiar**. Un revestimiento de suelo, como alfombras o materiales similares, no se puede instalar como revestimiento de piso en áreas de preparación de alimentos, cámaras frigoríficas, áreas de lavado de utensilios, áreas de baños, salas de almacenamiento de basura u otras áreas donde el piso esté expuesto a métodos de limpieza por humedad, descarga o rociado.

El baño no debe ser un atrayente para los insectos. El número de luminarias debe ser adecuado. Se proporcionará papel higiénico y un recipiente de basura cubierto (solo para el baño de mujeres). Los accesorios deben mantenerse limpios y la puerta debe cerrarse automáticamente para evitar la recontaminación de las manos.

Las bombillas deberán estar blindadas, revestidas o si no, ser resistentes a destrozos en áreas con alimentos expuestos, equipos limpios, utensilios y ropa blanca, o artículos de un solo uso y desechables sin envolver.

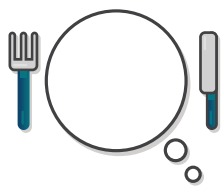
La ventilación debe ser adecuada para evitar que la acumulación de condensación, grasa u otra suciedad pueda contaminar los alimentos.



Instalaciones físicas construidas para que se puedan limpiar fácilmente. Esta instalación se mantiene limpia.



Las instalaciones físicas no se mantienen limpias.



Las pertenencias personales deben almacenarse adecuadamente para mantener una instalación limpia e higiénica y proteger los alimentos y el equipo. Los teléfonos celulares y carteras no deben estar en el área de preparación de alimentos.



AGUA Y AGUAS RESIDUALES

La distribución de agua a la instalación debe estar protegida y funcionando de acuerdo con la ley. Se debe mantener una presión adecuada en todos los accesorios durante los picos de demanda, incluida la capacidad de proporcionar agua caliente en los picos de demanda de agua caliente.

El sistema de fontanería, incluidos los equipos y dispositivos conectados al suministro de **agua potable**, se instalará y mantendrá de acuerdo con la ley.

Las aguas servidas y residuales deben eliminarse adecuadamente. Los indicios de que un sistema no funciona correctamente pueden incluir la presencia de aguas residuales en el establecimiento o al aire libre en el suelo. El goteo por condensación y otros desechos que no sean aguas residuales deben drenarse a un sistema de acuerdo con la ley, y la prevención de reflujos, si es necesario, debe instalarse entre el sistema de alcantarillado y el drenaje de los equipos que contienen alimentos o utensilios.

GESTIÓN DE RESIDUOS

Las áreas de desechos pueden atraer y albergar insectos y plagas y crear una molestia para la salud pública, por lo que se debe prestar atención al mantenimiento de las instalaciones de desechos. Los recipientes y las unidades de manipulación de residuos para basura, reciclables y retornables que se utilicen con materiales que contengan residuos de alimentos y se utilicen fuera del establecimiento de alimentos se diseñarán y fabricarán de manera que tengan cubiertas, puertas o tapas herméticas.



Contenedores bien contruidos con tapas herméticas.



La falta de tapa y la basura con fugas atraen insectos y plagas.



REFERENCIAS DEL CÓDIGO ALIMENTARIO

SUPERVISIÓN

- 2-101.11 Supervisión: Responsabilidad, asignación
- 2-102.11 Supervisión: Conocimiento, demostración
- 2-103.11 Supervisión: Deberes, Persona encargada

LA SALUD DE LOS EMPLEADOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

- 2-102.11 Supervisión: Conocimiento, demostración
- 2-103.11 Supervisión: Deberes, Persona encargada
- 2-201.11 Salud de los empleados: Responsabilidad del Titular del permiso, Persona encargada y Empleados condicionales
- 2-201.12 Salud de los empleados: Exclusiones y restricciones
- 2-302.11 Limpieza personal: Mantenimiento de uñas
- 2-303.11 Limpieza personal: Prohibición de joyas
- 2-304.11 Limpieza personal: Condición de limpieza de la ropa exterior
- 2-401.11 Prácticas de higiene: Comer, beber o consumir tabaco
- 2-401.12 Prácticas de higiene: Secreciones de los ojos, la nariz y la boca
- 2-402.11 Prácticas de higiene: Efectividad de los sujetadores para el cabello
- 2-501.11 Respuesta a eventos de contaminación: Limpieza de episodios de vómitos y diarrea

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR LAS MANOS

- 2-301.11 Limpieza personal: Condiciones de limpieza de manos y brazos
- 2-301.12 Limpieza personal: Procedimiento de limpieza de manos y brazos
- 2-301.14 Limpieza personal: Cuándo lavarse las manos
- 2-301.15 Limpieza personal: Dónde lavarse las manos
- 5-202.12 Sistema de fontanería: Lavamanos, Instalación
- 5-203.11 Sistema de fontanería: Números y capacidades, Lavamanos
- 5-204.11 Sistema de fontanería: Ubicación y colocación, Lavamanos
- 5-205.11 Sistema de fontanería: Operación y mantenimiento, Uso del lavamanos
- 6-301.11 Números y capacidades: Lavamanos, Limpiador para las manos, Disponibilidad
- 6-301.12 Números y capacidades: Lavamanos, Suministro de secado para las manos
- 6-301.13 Números y capacidades: Lavamanos, Dispositivos y recursos para el lavado de manos, Restricciones de uso
- 6-301.14 Números y capacidades: Lavabos de manos, Señalización del lavado de manos
- 3-301.11 Protección contra la contaminación después de recibir: Prevenir la contaminación procedente de los empleados, evitar la contaminación procedente de las manos

FUENTE APROBADA

- 2-103.11(E) Supervisión: Deberes, Persona encargada
- 3-101.11 Características: Condición, Seguro, Sin adulterar y Presentado honestamente
- 3-201.11 Fuentes, Especificaciones y Contenedores y registros originales: Fuentes, Cumplimiento de la legislación alimentaria
- 3-201.12 Fuentes, Especificaciones y Contenedores y registros originales: Alimentos en un recipiente herméticamente cerrado



- 3-201.13 Fuentes, Especificaciones y Contenedores y registros originales: Leche líquida y Productos lácteos
- 3-201.14 Fuentes, Especificaciones y Contenedores y registros originales: Pescado
- 3-201.15 Fuentes, Especificaciones y Contenedores y registros originales: Moluscos y mariscos
- 3-201.16 Fuentes, Especificaciones y Contenedores y registros originales: Hongos silvestres
- 3-201.17 Fuentes, Especificaciones y Contenedores y registros originales: Animales de caza
- 3-202.13 Fuentes, Especificaciones y Contenedores y registros originales: Huevos
- 3-202.14 Fuentes, Especificaciones y Contenedores y registros originales: Huevos y productos lácteos pasteurizados
- 3-302.12 Protección contra la contaminación después de recibir: Contenedores de almacenamiento de alimentos, Identificados con el nombre común de los alimentos
- 3-402.11 Destrucción de organismos preocupantes para la salud pública: Destrucción de parásitos
- 3-402.12 Destrucción de organismos preocupantes para la salud pública: Registros, Creación y Retención

PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN

- 2-103.11 Supervisión: Deberes, Persona encargada
- 3-302.11 Protección contra la contaminación después de recibir: Prevención de la contaminación de alimentos e ingredientes, Alimentos envasados y no envasados: Separación, envasado y segregación
- 3-302.15 Protección contra la contaminación después de recibir: La integridad del paquete
- 3-304.11 Protección contra la contaminación después de recibir: Prevención de la contaminación de equipos, utensilios y ropa blanca, Contacto de los alimentos con equipos y utensilios
- 6-404.11 Segregación y ubicación
- 4-601.11 Limpieza de equipos y utensilios: Objetivo, Equipo, Superficies en contacto con alimentos, Superficies que no están en contacto con alimentos y Utensilios
- 4-602.11 Limpieza de equipos y utensilios: Frecuencia, Equipo superficies y utensilios en contacto con alimentos
- 4-602.12 Limpieza de equipos y utensilios: Frecuencia, Equipos de cocción y horneado

CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA PARA MAYOR SEGURIDAD

- 3-401.11 Destrucción de organismos preocupantes para la salud pública: Cocción, Alimentos crudos de origen animal
- 3-401.12 Destrucción de organismos preocupantes para la salud pública: Cocción en microondas
- 3-401.14 Destrucción de organismos preocupantes para la salud pública: Cocción no continua de alimentos crudos de origen animal
- 3-403.11 Destrucción de organismos preocupantes para la salud pública: Recalentar, Recalentar para mantener caliente
- 3-501.12 Limitación del crecimiento de organismos preocupantes para la salud pública: Control de tiempo/temperatura para alimentos seguros, Holgura
- 3-501.14 Limitación del crecimiento de organismos preocupantes para la salud pública: Refrigeración
- 3-501.16 Limitación del crecimiento de organismos preocupantes para la salud pública: Control de tiempo/temperatura para mantener alimentos seguros, en frío y en caliente



MARCADO DE FECHA

- 3-501.17 Limitación del crecimiento de organismos preocupantes para la salud pública: Listo para comer, Control de tiempo/temperatura para alimentos seguros, Marcado de fecha
- 3-501.18 Limitación del crecimiento de organismos preocupantes para la salud pública: Listo para comer, Control de tiempo/temperatura para alimentos seguros, Eliminación

USAR EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA

- 3-501.19 Limitación del crecimiento de organismos preocupantes para la salud pública: El tiempo como control de la salud pública

AVISO AL CONSUMIDOR

- 3-603.11 Identificación de los alimentos, Presentación y Etiquetado en las instalaciones: Aviso al consumidor, Consumo de alimentos crudos de origen animal, poco cocidos o no procesados de otro modo para eliminar los patógenos

POBLACIONES ALTAMENTE SUSCEPTIBLES

- 3-801.11 Requisitos especiales para poblaciones altamente susceptibles: Medidas de seguridad adicionales, Alimentos pasteurizados, Reutilización prohibida y Alimentos prohibidos

COLORANTES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS

- 3-202.12 Aditivos
- 3-302.14 Protección contra aditivos no aprobados
- 3-601.12 Identificación de los alimentos, Presentación y Etiquetado en las instalaciones: Presentado honestamente
- 7-102.11 Etiquetado e identificación: Nombre común
- 7-201.11 Suministros operativos y aplicaciones: Almacenamiento, separación
- 7-207.11 Suministros operativos y aplicaciones: Medicamentos, restricción y almacenamiento
- 7-207.12 Suministros operativos y aplicaciones: Medicamentos, Medicamentos refrigerados, Almacenamiento
- 7-208.11 Suministros operativos y aplicaciones: Suministros de primeros auxilios, almacenamiento
- 7-209.11 Suministros operativos y aplicaciones: Otros artículos de cuidado personal, almacenamiento
- 7-301.11 Existencias y venta minorista: Almacenamiento y visualización, separación

CONFORMIDAD CON LOS PROCEDIMIENTOS APROBADOS

- 3-404.11 Destrucción de organismos preocupantes para la salud pública: Tratamiento de jugos
- 3-502.11 Limitación del crecimiento de organismos preocupantes para la salud pública: Métodos de procesamiento especializados, Requisito de variación
- 3-502.12 Limitación del crecimiento de organismos preocupantes para la salud pública: Controles de la toxina botulínica y la listeriosis, Empaquetamiento reducido de oxígeno sin dispensa, Criterios
- 8-103.11 Aplicabilidad del código: Dispensas, Documentación de la dispensa propuesta y justificación
- 8-103.12 Aplicabilidad del código: Dispensas, Conformidad con los procedimientos aprobados
- 8-201.13 Presentación y aprobación del plan: Cuándo se requiere un plan HACCP
- 8-201.14 Presentación y aprobación del plan: Contenido de un plan HACCP

ALIMENTOS Y AGUA SEGUROS

- 3-202.16 Fuentes, Especificaciones y Contenedores y registros originales: Hielo
- 3-302.13 Huevos pasteurizados, sustituto de los huevos crudos para ciertas recetas
- 5-101.11 Agua: Fuente, sistemas aprobados



- 5-102.11 Agua: Calidad, normas
- 5-102.12 Agua: Agua de calidad, no potable
- 5-102.13 Agua: Calidad, muestreo
- 5-102.14 Agua: Calidad, informe de muestra
- 5-104.12 Agua: Distribución, entrega y retención, suministro alternativo de agua

CONTROL DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

- 3-401.13 Destrucción de organismos preocupantes para la salud pública: Cocción de alimentos de origen vegetal para mantener caliente
- 3-501.13 Limitación del crecimiento de organismos preocupantes para la salud pública: Descongelamiento
- 3-501.15 Limitación del crecimiento de organismos preocupantes para la salud pública: Métodos de refrigeración
- 4-203.11 Diseño y construcción: Precisión, Dispositivos de medición de temperatura, Alimentos
- 4-301.11 Números y capacidades: Capacidades de los equipos, refrigeración, calefacción y retención
- 4-302.12 Números y capacidades: Utensilios, Dispositivos de medición de temperatura y dispositivos de prueba, Dispositivos de medición de temperatura de los alimentos
- 4-502.11(B) Mantenimiento y operación: Utensilios y aparatos de medición de temperatura y presión, Buena reparación y calibración

IDENTIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 3-601.11 Identificación de los alimentos, Presentación y Etiquetado en las instalaciones: Representación precisa, Estándares de identidad
- 3-602.11 Identificación de los alimentos, Presentación y Etiquetado en las instalaciones: Etiquetado, Etiquetas de los alimentos

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 2-302.11 Limpieza personal: Mantenimiento de uñas
- 2-303.11 Limpieza personal: Prohibición de joyas
- 2-304.11 Limpieza personal: Condición de limpieza de la ropa exterior
- 2-402.11 Prácticas de higiene: Efectividad de los sujetadores para el cabello
- 2-403.11 Prácticas de higiene: Animales, Prohibición de manipulación
- 3-302.15 Lavado de frutas y verduras
- 3-304.14 Protección contra la contaminación después de recibir: Paños de limpieza, Limitación de uso
- 3-305.11 Protección contra la contaminación después de recibir: Prevención de la contaminación procedente de las instalaciones: Almacenamiento de comida
- 3-305.12 Protección contra la contaminación después de recibir: Prevención de la contaminación procedente de las instalaciones: Almacenamiento de alimentos, Áreas prohibidas
- 4-903.11 Lavandería: Almacenamiento, equipos, utensilios, ropa blanca y artículos de un solo uso y desechables
- 4-903.12 Lavandería: Almacenamiento, prohibiciones
- 6-202.13 Diseño, construcción e instalación: Dispositivos de control de insectos, Diseño e instalación



- 6-202.15 Diseño, construcción e instalación: Aberturas exteriores, protegidas
- 6-202.16 Diseño, construcción e instalación: Paredes y techos exteriores, barrera protectora
- 6-501.111 Mantenimiento y operación: Control de plagas
- 6-501.112 Mantenimiento y operación: Eliminación de aves, insectos, roedores y otras plagas muertas o atrapadas
- 6-501.115 Mantenimiento y operación: Prohibición de animales

USO ADECUADO DE LOS UTENSILIOS

- 3-303.12 Protección contra la contaminación después de recibir: Prevención de la contaminación por hielo utilizado como refrigerante, Almacenamiento o exhibición de alimentos en contacto con agua o hielo
- 3-304.12 Protección contra la contaminación después de recibir: Prevención de la contaminación procedente de equipos, utensilios y ropa blanca, utensilios en uso, almacenamiento entre usos
- 4-101.11 Materiales para construcción y reparación: Multiuso, Características
- 4-904.11 Protección de artículos limpios: Prevención de la contaminación: Utensilios de cocina y mantelería

UTENSILIOS, EQUIPOS Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS

- 4-101.12 Materiales para construcción y reparación: Multiusos, hierro fundido, limitación de uso
- 4-101.13 Materiales para construcción y reparación: Multiuso, plomo, limitación de uso
- 4-101.14 Materiales para construcción y reparación: Multiuso, cobre, limitación de uso
- 4-101.15 Materiales para construcción y reparación: Multiuso, metal galvanizado, limitación de uso
- 4-101.17 Materiales para construcción y reparación: Multiuso, Madera, Limitación de uso
- 4-101.18 Materiales para construcción y reparación: Multiuso, Recubrimientos antiadherentes, limitación de uso

INSTALACIONES DE LAVADO

- 4-101.16 Materiales para construcción y reparación: Multiuso, Esponjas, Limitación de uso
- 4-204.115 Diseño y construcción: Lavadoras de utensilios, Dispositivos de medición de temperatura
- 4-204.116 Diseño y construcción: Equipos de lavado manual, Calentadores y Cestas
- 4-204.117 Diseño y construcción: Lavadoras de utensilios, Dispensación automática de detergentes y desinfectantes
- 4-301.12 Números y capacidades: Lavado manual, Requisitos del compartimento del fregadero
- 4-302.13 Números y capacidades: Utensilios, Dispositivos de medición de temperatura y dispositivos de prueba, Dispositivos de medición de temperatura de los alimentos
- 4-302.14 Números y capacidades: Utensilios, Dispositivos de medición de temperatura y dispositivos de prueba, Soluciones desinfectantes, Dispositivos de prueba
- 4-501.111 Mantenimiento y operación: Equipo, Equipo de lavado manual de utensilios, Temperaturas del agua caliente para desinfección
- 4-501.116 Mantenimiento y funcionamiento: Equipo, Equipo de lavado de utensilios, Determinación de la concentración del desinfectante químico
- 4-703.11 Desinfección de equipos y utensilios: Métodos, agua caliente y productos químicos



INSTALACIONES FÍSICAS

4-204.11	Diseño y construcción: Funcionalidad, Sistemas de campanas de ventilación, Prevención
4-301.14	Números y capacidades: Sistemas de campana de ventilación, Adecuación
5-103.11	Agua: Cantidad y disponibilidad, Capacidad
5-103.12	Agua: Cantidad y disponibilidad, Presión
5-104.11	Agua: Sistema de distribución, entrega y retención
5-104.12	Agua: Distribución, entrega y retención, suministro alternativo de agua
5-201.11	Sistema de fontanería: Materiales aprobados
5-202.11	Sistema de fontanería: Diseño, construcción e instalación
5-202.13	Sistema de fontanería: Prevención de reflujo, entrehierro
5-202.14	Sistema de fontanería: Dispositivo de prevención de reflujo, estándar de diseño
5-203.12	Sistema de fontanería: Inodoros y mingitorios
5-402.10	Alcantarillado, otros residuos líquidos y agua de lluvia: Retención, drenaje y entrega, Sistema de drenaje del establecimiento
5-402.11	Alcantarillado, otros residuos líquidos y agua de lluvia: Retención, drenaje y entrega, Prevención de reflujo
5-402.13	Alcantarillado, otros residuos líquidos y agua de lluvia: Retención, drenaje y entrega, transporte de aguas residuales
5-403.11	Alcantarillado, otros residuos líquidos y agua de lluvia: Instalación de eliminación, Sistema de eliminación de aguas residuales aprobado
5-501.11	Basura, reciclables y retornables: Superficie de almacenamiento exterior
5-501.12	Basura, reciclables y retornables: Recinto exterior
5-501.13	Basura, reciclables y retornables: Recipientes
5-501.15	Basura, reciclables y retornables: Receptáculos exteriores
5-501.17	Basura, reciclables y retornables: Receptáculo cubierto para cuarto de baño
6-101.11	Materiales para construcción y reparación: Áreas interiores, Características de la superficie
6-201.11	Diseño, construcción e instalación: Limpieza de pisos, paredes y techos
6-201.12	Diseño, construcción e instalación: Limpieza de pisos, paredes y techos, Líneas de servicios públicos
6-201.13	Diseño, construcción e instalación: Facilidad de limpieza, Uniones de piso y pared, cubiertas y cerradas o selladas
6-201.14	Diseño, construcción e instalación: Facilidad de limpieza, Alfombrado, restricciones e instalación
6-201.15	Diseño, construcción e instalación: Facilidad de limpieza, Revestimiento de pisos, tapetes y tableros
6-201.16	Diseño, construcción e instalación: Limpieza, Revestimientos y recubrimiento de paredes y techos
6-201.17	Diseño, construcción e instalación: Facilidad de limpieza, Paredes y techos, accesorios
6-202.11	Diseño, construcción e instalación: Funcionalidad, Bombillas, blindaje protector
6-202.14	Diseño, construcción e instalación: Funcionalidad, Cuartos de baño cerrados
6-302.11	Números y capacidades: Inodoros y mingitorios, Papel higiénico, disponibilidad
6-304.11	Números y capacidades: Ventilación mecánica



6-501.18	Mantenimiento y funcionamiento: Instalaciones, Estructuras, accesorios y dispositivos: Métodos, limpieza de accesorios de fontanería
6-501.19	Mantenimiento y funcionamiento: Locales, estructuras, accesorios y dispositivos: Métodos, cierre de puertas de los cuartos de baño
5-501.12	Basura, reciclables y retornables: Recinto exterior
5-501.13	Basura, reciclables y retornables: Recipientes
5-501.15	Basura, reciclables y retornables: Receptáculos exteriores
5-501.17	Basura, reciclables y retornables: Receptáculo cubierto para cuarto de baño
6-101.11	Materiales para construcción y reparación: Áreas interiores, Características de la superficie
6-201.11	Diseño, construcción e instalación: Limpieza de pisos, paredes y techos
6-201.12	Diseño, construcción e instalación: Limpieza de pisos, paredes y techos, Líneas de servicios públicos
6-201.13	Diseño, construcción e instalación: Facilidad de limpieza, Uniones de piso y pared, cubiertas y cerradas o selladas
6-201.14	Diseño, construcción e instalación: Facilidad de limpieza, Alfombrado, restricciones e instalación
6-201.15	Diseño, construcción e instalación: Facilidad de limpieza, Revestimiento de pisos, tapetes y tableros
6-201.16	Diseño, construcción e instalación: Limpieza, Revestimientos y recubrimiento de paredes y techos
6-201.17	Diseño, construcción e instalación: Facilidad de limpieza, Paredes y techos, accesorios
6-202.11	Diseño, construcción e instalación: Funcionalidad, Bombillas, blindaje protector
6-202.14	Diseño, construcción e instalación: Funcionalidad, Cuartos de baño cerrados
6-302.11	Números y capacidades: Inodoros y mingitorios, Papel higiénico, disponibilidad
6-304.11	Números y capacidades: Ventilación mecánica
6-501.18	Mantenimiento y funcionamiento: Instalaciones, Estructuras, accesorios y dispositivos: Métodos, limpieza de accesorios de fontanería
6-501.19	Mantenimiento y funcionamiento: Locales, estructuras, accesorios y dispositivos: Métodos, cierre de puertas de los cuartos de baño



GLOSARIO

Agua potable: agua apta para beber

Alimentos acidificantes: los alimentos acidificados son alimentos poco ácidos a los que se les añaden ácidos o ingredientes ácidos para producir un pH de equilibrio final de 4.6 o menos

Alimentos con control de tiempo y temperatura para la seguridad (TCS): alimentos que requieren un control de tiempo y temperatura por motivos de seguridad para limitar el crecimiento de patógenos transmitidos por los alimentos o la formación de toxinas

Alimentos de origen vegetal: alimentos derivados de plantas como verduras, granos, frutos secos, semillas, legumbres y frutas

Alimentos listos para comer: un alimento que se encuentra en una forma que es comestible sin preparación adicional

Alimentos sin TCS: alimentos que no apoyan el crecimiento de patógenos transmitidos por los alimentos ni la formación de toxinas y, por lo tanto, no requieren control de tiempo/temperatura por motivos de seguridad

Análisis de peligros y puntos críticos de control un enfoque sistemático para la identificación, evaluación y control de los peligros para la seguridad alimentaria

Animales de servicio: un animal como un perro guía, un perro de señales u otro animal entrenado individualmente para ayudar a una persona con una discapacidad

Artículos de un solo uso: utensilios y recipientes para alimentos a granel diseñados y fabricados para usarse una vez y desecharse, como papel encerado, papel de carnicería, envoltorios de plástico, recipientes de aluminio para alimentos, tarros, frascos o cubos de plástico, envoltorios de pan, barriles de pepinillos y botellas de ketchup

Artículos desechables: vajilla, utensilios para llevar y otros artículos como bolsas, recipientes, manteles individuales, agitadores, sorbetes, palillos de dientes y envoltorios diseñados y fabricados para que una sola persona los use una vez, después de lo cual están destinados a ser desechados

Autoridad reguladora: organismo de aplicación local, estatal o federal o representante autorizado con jurisdicción sobre el establecimiento de alimentos

Botulismo: la enfermedad típicamente causada por ingesta de la toxina del botulismo formada por la bacteria *Clostridium botulinum*

Buenas prácticas de venta al consumidor: las condiciones y prácticas sanitarias básicas que deben mantenerse para producir alimentos seguros

Cocción al vacío: un método para cocinar alimentos sellados en bolsas de plástico herméticas en un baño de agua durante más tiempo de lo normal a una temperatura regulada con precisión, mucho más baja que la utilizada normalmente para cocinar con la intención de cocinar el producto de manera uniforme



Cocinar y enfriar: un método para cocinar alimentos y luego enfriarlos rápidamente con la intención de recalentar los alimentos y servirlos a los clientes más tarde

Cocinar: preparar los alimentos para comer, especialmente calentándolos según el tiempo y las temperaturas especificadas en el código alimentario

Control gerencial activo: la incorporación intencional de acciones o procedimientos específicos por parte de la gerencia de la industria en el funcionamiento de sus negocios para lograr el control de los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos

Descongelación: el proceso por el cual una sustancia congelada se vuelve líquida o blanda como resultado del calentamiento

Desinfección: la aplicación de calor o productos químicos sobre las superficies limpias en contacto con los alimentos que es suficiente para producir una reducción del 99,999% de microorganismos patógenos de importancia para la salud pública

Dispensa: un documento escrito emitido por la autoridad reguladora que autoriza una modificación o exención de uno o más requisitos del código alimentario si, en opinión de la autoridad reguladora, la modificación o exención no resultará un peligro o molestia para la salud

Enfriamiento: el proceso de enfriamiento rápido de los alimentos a 41 °F

Establecimientos de alimentos: cualquier restaurante fijo, restaurante limitado, cafetería, cafetería de comida rápida, bistró, parrilla, salón de té, tienda de sándwiches, fuente de refrescos, taberna, bar, cocina de catering, delicatessen, panadería, tienda de comestibles, mercado de carne, planta de procesamiento de alimentos, escuela, guardería o lugar similar en el que se preparan alimentos o bebidas para la venta o el servicio al público en las instalaciones o en cualquier otro lugar con o sin cargo

Fácil de limpiar: una característica de una superficie que permite la eliminación eficaz de la suciedad mediante métodos de limpieza normales

Fermentación de alimentos: alimentos o bebidas producidos mediante el crecimiento microbiano controlado y la conversión de los componentes de los alimentos a través de la acción enzimática

Fregadero de servicio: un fregadero que se utiliza para la limpieza, como un fregadero para el trapeador

Higiene: normas de hábitos de limpieza personal, que incluyen mantener las manos, el cabello y el cuerpo limpios y usar ropa limpia en el establecimiento de alimentos

Ictericia: una decoloración amarillenta de la piel y los ojos que indica un mal funcionamiento y enfermedad del hígado

Lavado de utensilios: la limpieza y desinfección de los utensilios y las superficies de los equipos en contacto con los alimentos



Lesiones: un área de cambio anormal en el tejido, como una herida o un absceso

Límites críticos: el parámetro máximo o mínimo establecido para controlar un punto crítico de control.

Limpieza: la eliminación de materia orgánica de las superficies, equipos y utensilios en contacto con los alimentos

Mantener caliente: el almacenamiento de alimentos cocinados a 135 °F o más mientras se espera que los clientes los consuman

Mantener frío: almacenamiento de alimentos a 41 °F o menos mientras se espera que los clientes los consuman

Moluscos con cáscara: moluscos crudos con cáscara

Moluscos y mariscos: cualquier especie comestible de ostras, almejas, mejillones y vieiras frescos o congelados, o porciones comestibles de los mismos, excepto cuando el producto de vieira esté formado únicamente por el músculo aductor sin cáscara

Parámetros de tiempo y temperatura: un valor determinado para el tiempo y la temperatura que se ha demostrado científicamente que controla el crecimiento de patógenos y la formación de toxinas en los alimentos

Patógenos transmitidos por los alimentos: un organismo productor de enfermedades que se transmite a través de los alimentos

Persona encargada (PE): la persona presente en un establecimiento de alimentos que es responsable del funcionamiento en el momento de la inspección

Plagas: un insecto o un animal pequeño que es perjudicial para los seres humanos o el uso humano

Población altamente susceptible: personas que tienen más probabilidades que otras personas de la población general de padecer enfermedades transmitidas por los alimentos, como niños en edad preescolar, adultos mayores o personas inmunodeprimidas

Principales alérgenos alimentarios: leche, huevo, pescado (como la lubina, la platija, el bacalao e incluye mariscos crustáceos como el cangrejo, la langosta o el camarón), frutos secos (como almendras, nueces pecanas o nueces comunes), trigo, cacahuets y soja; o un ingrediente alimentario que contiene proteínas derivadas de uno o más de estos alimentos.

Proceso de cocción no continuo: cocción de alimentos mediante un proceso en el que el calentamiento inicial de los alimentos se detiene intencionalmente para que puedan enfriarse y mantenerse para su cocción completa más adelante antes de la venta o el servicio

Puntos críticos de control: un punto o procedimiento en un sistema alimentario específico en el que la pérdida de control puede dar lugar a un riesgo inaceptable para la salud



Recalentar: el proceso de volver a cocinar alimentos previamente cocinados y enfriados a una temperatura de al menos 165 °F

Sin adulterar: comida en estado puro

Superficie en contacto con los alimentos: una superficie de un equipo o un utensilio con el que los alimentos normalmente entran en contacto, o una superficie del equipo o un utensilio del que los alimentos pueden drenar, gotear o salpicar otro alimento o una superficie que normalmente está en contacto con los alimentos

Transmisible: capaz de transmitirse o propagarse

Zona de peligro: el rango de temperatura en el que la mayoría de los patógenos transmitidos por los alimentos crecen rápidamente (entre 41 °F y 135 °F).

Unidad de Alimentos y Almacenamiento
DEPARTAMENTO DE SALUD Y SERVICIOS HUMANOS DAKOTA DEL NORTE
1720 BURLINGTON DRIVE, SUITE A , BISMARCK, ND 58504
701.328.1291, NÚMERO GRATUITO 1.800.472.2927, CORREO ELECTRÓNICO: foodandlodging@nd.gov

N O R T H
Dakota Be Legendary.

Health & Human Services