



Departamento de Salud Pública de Georgia

Sección de Salud Ambiental

Normas y regulaciones
Servicio de alimentos
Capítulo 511-6-1

Revised 10/21/18

(Revisado 10/21/18)



We Protect Lives.

**NORMAS
DEL
DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA
CAPÍTULO 511-6-1
SERVICIO DE ALIMENTOS
ÍNDICE**

Norma	Título de la norma	Sección n.º	Título de la sección	Página
511-6-1-.01	Definiciones			3
511-6-1-.02	Disposiciones	(1)	Permiso	20
		(2)	Unidad móvil de servicio de alimentos	22
		(3)	Solicitud de un permiso	23
		(4)	Requerimientos de planos	24
		(5)	Requerimiento de un plan HACCP	25
		(6)	Contenido de un plan HACCP	25
		(7)	Requisitos - Emisión del permiso	26
		(8)	Interpretación de este capítulo	26
511-6-1-.03	Dirección y personal	(1)	Demostración de conocimiento	27
		(2)	Obligaciones de la persona responsable (PIC)	28
		(3)	Gerente de seguridad alimentaria certificado	30
		(4)	Salud de los empleados	31
		(5)	Limpieza personal	40
		(6)	Respuesta ante eventos de contaminación	43
511-6-1-.04	Alimentos	(1)	Condición	44
		(2)	Fuente	44
		(3)	Especificaciones para la recepción	46
		(4)	Protección contra la contaminación después de la recepción	51
		(5)	Destrucción de patógenos	61
		(6)	Limitación del crecimiento de patógenos	66
		(7)	Identidad de los alimentos, presentación y rotulado en el establecimiento	75
		(8)	Alimentos contaminados	77
		(9)	Requisitos especiales para las poblaciones altamente susceptibles	77
511-6-1-.05	Equipos y utensilios	(1)	Materiales	80
		(2)	Diseño y construcción	81
		(3)	Números y capacidades	88
		(4)	Ubicación e instalación	90
		(5)	Aceptación de los equipos existentes	91
		(6)	Mantenimiento y operación	91
		(7)	Limpieza de equipos y utensilios	94
		(8)	Desinfección de equipos y utensilios	99
		(9)	Lavado	99
		(10)	Protección de artículos limpios	100

511-6-1-.06	Instalaciones y controles sanitarios	(1)	Suministro de agua	103
		(2)	Sistema de plomería	104
		(3)	Tanque móvil de agua y tanque de agua de unidades móviles de servicio de alimentos	107
		(4)	Aguas residuales, otros residuos líquidos y agua de lluvia	109
		(5)	Desperdicios, reciclables y retornables	110
511-6-1-.07	Instalaciones físicas y materiales tóxicos	(1)	Materiales para la construcción y reparación	114
		(2)	Diseño, construcción e instalación	114
		(3)	Números y capacidades	117
		(4)	Ubicación y colocación	119
		(5)	Mantenimiento y operación	119
		(6)	Materiales tóxicos o venenosos	122
511-6-1-.08	Operaciones especiales de servicio de alimentos	(1)	Unidades móviles de servicio de alimentos y unidades extendidas de servicio de alimentos	126
		(2)	Establecimientos temporales de servicio de alimentos	130
		(3)	Operaciones de un servicio de alimentos incubadora	134
		(4)	Operaciones de servicio de alimentos de catering	138
		(5)	Operaciones de servicio de alimentos de tipo kiosco	141
511-6-1-.09	Certificación y estandarización del personal de Salud Ambiental	(1)	Responsabilidades y requisitos	144
		(2)	Mantenimiento de la estandarización	144
		(3)	Notificación de las responsabilidades del programa de servicio de alimentos	144
		(4)	Registro de la capacitación, estandarización y créditos CEU	144
		(5)	Personal temporal y respuesta ante emergencias	144
		(6)	Personal de Salud Ambiental no estandarizado	145
511-6-1-.10	Inspecciones y procedimientos de cumplimiento	(1)	Suspensión y revocación de permisos	146
		(2)	Inspecciones	146
		(3)	Examen, expropiación y aviso público	152
		(4)	Procedimiento cuando hay sospecha de infección	153
		(5)	Desviación	154

511-6-1-.01 Definiciones.

- (1) **“Programa acreditado”** es un programa de certificación para gerentes de protección de alimentos que ha sido evaluado y clasificado por un organismo de acreditación conforme a las normas nacionales para las organizaciones, a fin de certificar a las personas. Se refiere al proceso de certificación y es una designación basada en una evaluación independiente de factores tales como la misión del patrocinador, la estructura organizacional, los recursos de personal, las fuentes de ingresos, las políticas, la información pública sobre el alcance del programa, los requisitos que deben cumplirse, la recertificación, la disciplina y los procedimientos de quejas, el desarrollo de las pruebas y la administración. Los programas acreditados no hacen referencia a las funciones de capacitación ni a los programas educativos.
- (2) **“Adulterado”** tiene el sentido establecido en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, § 402.
- (3) **“Aprobado”** significa aceptable por la autoridad sanitaria con base en una determinación de conformidad con los principios, las prácticas y los estándares generalmente reconocidos que protegen la salud pública.
- (4) **“Asintomático”** significa sin síntomas visibles, sin mostrar o tener indicios de una enfermedad u otra afección como, por ejemplo, una persona infectada con un patógeno que no muestra ni presenta ningún tipo de signos o síntomas como vómitos, diarrea o ictericia. Incluye no mostrar síntomas porque los síntomas han desaparecido o disminuido, o porque nunca se manifestaron.
- (5) **“aw”** se refiere a la actividad del agua y es un valor de la humedad libre en un alimento. Es el cociente de la presión del vapor de agua de la sustancia dividido por la presión del vapor del agua pura a la misma temperatura, y se indica con el símbolo aw.
- (6) **“Balut”** es el embrión dentro de un huevo fértil que se ha incubado durante un período suficiente para que el embrión alcance una determinada fase de desarrollo después de la cual se extrae de la incubación antes de que el huevo continúe el proceso de incubación.
- (7) **“Base de operaciones”** es un lugar fijo con un permiso de servicio de alimentos desde el cual opera una unidad móvil de servicio de alimentos, una unidad extendida de servicio de alimentos, un servicio de alimentos de tipo kiosco o un servicio de catering.
- (8) **“Bebida”** significa un líquido para beber, incluida el agua.
- (9) **“Agua potable embotellada”** significa el agua que se envasa en botellas, paquetes u otros recipientes y que se ofrece a la venta para el consumo humano, incluida el agua mineral embotellada.
- (10) **“Cubierta”** significa un contenedor tubular hecho de material natural o artificial (sintético) para productos embutidos.
- (11) **“Operación de catering”** es la provisión de un menú y una cantidad específica de alimentos para servir a un consumidor según lo establecido en un contrato en un sitio que puede ser el hogar del consumidor, el lugar de rodaje de una película u otro lugar de un evento. Los alimentos que se sirven en una operación de catering pueden estar ya preparados en su totalidad o en parte en la base de operaciones y transportarse al sitio del servicio, o pueden prepararse y servirse en el sitio del servicio.
- (12) **“Establecimiento de servicio de catering”** es un establecimiento de servicio de alimentos habilitado, que ha sido aprobado por la autoridad sanitaria para realizar operaciones de catering. Un establecimiento de servicio de catering deberá operar desde una base de operaciones dentro del Estado de Georgia, y su permiso lo expedirá la autoridad de salud del condado en que se encuentre su base de operaciones. Un establecimiento de servicio de catering puede incluir una o más unidades móviles de catering y otros componentes que permiten la preparación y el servicio de alimentos en el sitio del servicio; sin embargo, el término no deberá incluir operaciones tales como establecimientos de servicios de alimentos temporales o extendidos ni servicios de entrega de alimentos (por ejemplo, pizza) de un establecimiento de servicio de alimentos a un consumidor.

Norma -.01(12)

- (13) **“Certificación”** se refiere al documento que certifica que una persona ha completado un programa aprobado de capacitación en seguridad de los alimentos y ha aprobado un examen de seguridad de los alimentos validado profesionalmente.
- (14) **“Número de certificación”** es una combinación única de números y letras asignada por un organismo de control de mariscos a un distribuidor de mariscos moluscos de acuerdo con las disposiciones del Programa Nacional de Saneamiento para Mariscos.
- (15) **“Gerente de seguridad alimentaria certificado” (CFSM, por sus siglas en inglés)** es el propietario o el gerente de un establecimiento de servicio de alimentos que ha completado satisfactoriamente un programa de capacitación sobre seguridad de los alimentos aprobado por el Departamento y que ha aprobado el examen de CFSM validado profesionalmente, acreditado por la Conferencia para la Protección Alimentaria u otro organismo de acreditación conforme a las normas nacionales para las organizaciones que certifican personas.
- (16) **“CFR”** son las siglas en inglés que corresponden al Código de Regulaciones Federales.
- (17) **“CIP”** son las siglas en inglés que se refieren al sistema de "limpieza in situ"; consiste en la circulación o flujo mecánicos, a través de un sistema de tuberías, de una solución con detergente, un enjuagado con agua y una solución desinfectante para las superficies de equipos que requieren limpieza como, por ejemplo, el método utilizado, en parte, para limpiar y desinfectar una máquina de postres congelados. Este sistema no incluye la limpieza de equipos tales como sierras de banda, cortadoras o mezcladoras que son sometidas a limpieza manual en el lugar sin el uso de un sistema de CIP.
- (18) **“Aditivo para color”** tiene el sentido establecido en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, § 201(t) y el CFR 21, 70.3f.
- (19) **“Combinar”** significa mezclar mariscos en su concha recolectados en días diferentes o en zonas de cultivo diferentes según lo especificado en la etiqueta o identificación, o combinar mariscos desbullados de contenedores con códigos diferentes o con fechas diferentes de desbullado.
- (20) **“Triturado”** significa reducido en tamaño mediante métodos como picar, descamar, moler o trocear. Incluye pescado o productos de carne que son reducidos en tamaño y reestructurados o reformulados como pescado gefilte, gyros, carne molida y embutidos, y una mezcla de dos o más tipos de carne que han sido reducidos en tamaño y se han combinado como los embutidos elaborados a partir de dos o más tipos de carnes.
- (21) **“Empleado condicional”** es un posible empleado de un área de alimentos a quien se le hace una oferta de trabajo que está condicionada a las preguntas o a los exámenes médicos destinados a identificar empleados futuros que estén padeciendo una enfermedad que puede transmitirse a través de los alimentos. Esto se realiza de conformidad con el título I de la Ley para Personas con Discapacidades de los Estados Unidos de 1990.
- (22) **“Brote confirmado de enfermedad”** es el brote de una enfermedad transmitida por los alimentos en la que los análisis de laboratorio de las muestras correspondientes identifican un agente causal y el análisis epidemiológico establece que el alimento originó la enfermedad.
- (23) **“Consumidor”** es una persona del público en general que toma posesión del alimento, que no actúa como el operador de un establecimiento de servicio de alimentos o de una planta de procesamiento de alimentos y que no ofrece los alimentos para su reventa.

Norma -.01

- (24) **“Elemento básico”** es una disposición en este capítulo que no está designada como un elemento de prioridad o un elemento fundamental de prioridad. Incluye un elemento que normalmente se relaciona con el saneamiento en general, controles operativos, procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (SSOP, por su sigla en inglés), instalaciones o estructuras, diseño de equipos o mantenimiento general.
- (25) **“Material resistente a la corrosión”** es un material que mantiene características aceptables para limpieza de las superficies que tienen un contacto prolongado con el alimento, es un material sobre el que se utilizan habitualmente compuestos de limpieza y desinfección y que soporta otras condiciones habituales de uso.
- (26) **“Equipo de mostrador”** significa que el equipo no es portátil y que está diseñado para no ser instalado sobre el suelo, sino sobre una mesa, mostrador o estante.
- (27) **“Junta de Salud del condado”** es una junta de salud establecida en virtud del Código Oficial Comentado de Georgia (O.C.G.A., por sus siglas en inglés), § 31-3-1.
- (28) **“Punto de control crítico”** es un punto o procedimiento en un sistema alimentario específico donde la pérdida de control puede dar lugar a un riesgo inaceptable para la salud.
- (29) **“Elemento crítico”** es una disposición en este capítulo, que, si no se cumple, es muy probable que produzca una contaminación en los alimentos, enfermedades u otros riesgos para la salud ambiental más importantes que en otro tipo de incumplimiento y que podrían crear un inminente peligro para la salud.
- (30) **“Límite crítico”** significa el valor máximo o mínimo para que un parámetro físico, biológico o químico deba controlarse en un punto de control crítico para minimizar el riesgo de que se produzca el peligro de seguridad alimentaria identificado.
- (31) **“Verduras de hoja”** son las verduras frescas cuyas hojas se cortan, rallan, rebanan, pican o trozan. El término “verduras de hoja” incluye lechuga iceberg, lechuga romana, lechuga de hoja, lechuga mantequilla, lechuga bebé (es decir, lechuga no madura o verduras de hoja), escarola, endivias, mezcla primavera, espinaca, col, kale, rúcula (arrúgala) y acelga. El término “verduras de hoja” no incluye las hierbas como el culantro o cilantro y el perejil.
- (32) **“Distribuidor”** es una persona que está autorizada por una autoridad de control de mariscos para las actividades de transporte de mariscos en su concha, desbullado-empaque, reempaque, retransporte o procesado de depuración de mariscos moluscos de conformidad con las disposiciones del Programa Nacional de Saneamiento para Mariscos.
- (33) **“Departamento”** significa Departamento de Salud Pública de Georgia.
- (34) **“Aviso sobre un alimento”** es una declaración escrita que identifica claramente a los alimentos de origen animal que son o que pueden ser ordenados crudos o poco cocidos sin ser procesados para eliminar los patógenos o los elementos que contienen un ingrediente que está crudo, poco cocido o sin procesamiento para eliminar los agentes patógenos.
- (35) **“Instructor de estandarización del distrito”** se refiere a un especialista en salud ambiental (EHS, por sus siglas en inglés) nombrado por el director de Salud Ambiental del distrito para capacitar y ofrecer estandarización a otros especialistas para realizar las inspecciones de los riesgos de los establecimientos de servicios de alimentos, así como para supervisar las actividades de inspección que estos realizan. Además, estos individuos deben aprobar un ejercicio de estandarización y recibir la certificación de estandarización de la Oficina de Salud Ambiental del estado.
- (36) **“Agua potable”** es el agua que cumple los criterios que se especifican en las Regulaciones Nacionales Principales sobre el Agua Potable, el CFR 40, 141, que tradicionalmente se conoce como “agua que puede tomarse” e incluye el término “agua”, salvo que el término que se utilice haga suponer que el agua no es potable como en “agua de caldera”, “agua de trapeador”, “agua de lluvia”, “aguas residuales” y “agua no potable”.

Norma -.01(36)

- (37) “**Área de almacenamiento seco**” se refiere a una sala o área designada para el almacenamiento de los alimentos envasados o a granel en contenedores que no tienen que someterse a un control de tiempo o temperatura para su seguridad y a la mercadería seca, como los artículos que se utilizan para un solo servicio.
- (38) “**Fácil de limpiar**” es la característica de una superficie que permite una eliminación eficaz de la suciedad con los métodos de limpieza normales, que depende del material, diseño, construcción e instalación de la superficie y que varía según la probabilidad que tenga la superficie de introducir agentes patógenos o tóxicos u otros contaminantes en los alimentos según la colocación, el propósito y el uso aprobados de la superficie. La aplicación de este criterio general dependerá de la finalidad de la superficie (por ejemplo, preparación de alimentos, piso, mesa de consumidor, etc.).
- (39) “**Fácilmente movable**” significa portátil, instalado sobre ruedas, patines o rodillos o provisto de medios mecánicos para la inclinación en forma segura de un equipo para su limpieza. También significa que no tenga conexión con un servicio público, tener una conexión con un servicio público con una desconexión rápida o una línea de conexión al servicio público flexible con longitud suficiente que permita mover el equipo a una zona adyacente para limpiarlo.
- (40) “**Huevo**” significa huevo con cáscara de especies de aves como gallinas, patos, gansos, gallinas de Guinea, codornices, rátidas o pavos. No incluye baluts ni los huevos de especies de reptiles como los lagartos ni los productos de huevo.
- (41) “**Producto de huevo**” es todo o parte del contenido que se encuentra dentro del huevo, separado de la cáscara y pasteurizado en una planta de procesamiento de alimentos con o sin adición de ingredientes, destinado al consumo humano como, por ejemplo, huevos secos, congelados o líquidos. No incluye alimentos que contienen huevo en una proporción pequeña solamente como las mezclas de pastelería.
- (42) “**Empleado**” significa el titular del permiso, la persona a cargo, el empleado de alimentos, la persona que tiene funciones de gerencia o de supervisión, la persona que está en la nómina, un miembro de la familia, un voluntario, la persona que realiza el trabajo en virtud de un acuerdo contractual u otra persona que trabaja en un establecimiento de servicio de alimentos.
- (43) “**Suficiente**” significa que se presenta en una cantidad y calidad o alcance como para satisfacer plenamente la demanda o las necesidades.
- (44) “**EPA**” es la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos.
- (45) “**Equipo**” significa un artículo que se utiliza en la operación de un establecimiento de servicio de alimentos como un congelador, picadora, tapa, máquina de hielo, tabla para cortar carne, batidora, horno, refrigerador, balanza, fregadero, cortadora, estufa, mesa, dispositivo de medición de la temperatura ambiente, lavaplatos u otros dispositivos similares. No incluye los aparatos que se utilizan para la manipulación o el almacenamiento de grandes cantidades de alimentos envasados que son recibidos de un proveedor en un lote embalado o protegido con una cubierta, como carros de mano, carretillas elevadoras, plataformas rodantes, paletas, bastidores y patines.
- (46) “**Excluir**” significa impedir que una persona trabaje como empleado en un establecimiento de servicio de alimentos o que ingrese en un establecimiento de un servicio de alimentos como un empleado.
- (47) “**Unidad extendida de servicio de alimentos**” es un remolque, un quiosco o una unidad similar estacionaria que funciona como una extensión y bajo la autoridad de gestión de un establecimiento habilitado ubicado en la misma propiedad.
- (48) “**Ampliamente remodelado**” significa cualquier cambio relacionado con la estructura o la ubicación de las paredes, aberturas, pisos o mostradores, o modificaciones de plomería, mecánicas o eléctricas de componentes que no son accesorios, o de la disposición, el arreglo y la instalación de los equipos de un establecimiento de servicio de alimentos donde la construcción, disposición, equipamiento e instalación resultante difiere considerablemente de lo que originalmente fue aprobado por la autoridad sanitaria en el momento de la emisión de un permiso por dicha autoridad. No incluye cambios estéticos menores como la pintura, el traslado del equipo para una limpieza profunda, la limpieza profunda de las instalaciones físicas, el reemplazo de alfombras del área del comedor o la reparación de daños en las paredes, los pisos y techos.

Norma -.01(48)

- (49) “**Facilitador**” es una entidad de terceros que gestiona las operaciones de los servicios de alimentos de tipo kiosco a través de los establecimientos de servicio de alimentos habilitados, en un lugar aprobado dentro de un edificio o patio cerrado.
- (50) “**FDA**” son las siglas en inglés de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos.
- (51) “**Pescado**” significa peces de aletas de agua dulce o salada, crustáceos y otras formas de vida acuática (incluso lagartos, ranas, tortugas acuáticas, medusas, pepinos de mar, erizos y los huevos de dichos animales) que no sean aves o mamíferos, y todos los moluscos, si tal tipo de vida animal está destinada al consumo humano. Incluye el producto alimenticio comestible para humanos derivado en su totalidad o en parte del pescado, incluso los pescados que han sido procesados de alguna manera.
- (52) “**Establecimiento de servicio de alimentos fijo**” es un establecimiento de servicio de alimentos habilitado que no es móvil.
- (53) “**Inspección de seguimiento**” es una inspección completa de un establecimiento de servicio de alimentos realizada por la autoridad sanitaria para determinar el cumplimiento de las disposiciones del presente capítulo y su aplicación en respuesta a las conclusiones de la inspección de rutina anterior.
- (54) “**Alimento**” es una sustancia cruda, cocida o procesada comestible, hielo, bebida o ingrediente utilizado o destinado para su uso o para su venta en su totalidad o en parte para el consumo humano, o goma de mascar.
- (55) “**Aditivo alimentario**” tiene el significado establecido en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, § 201(s) y el CFR 21, 170.3(e)(1).
- (56) “**Brote de enfermedad transmitida por alimentos**” significa la ocurrencia de dos o más casos de una enfermedad similar producida por la ingestión de un alimento en común.
- (57) “**Superficie en contacto con los alimentos**” significa la superficie de un material o de un utensilio con la que normalmente los alimentos están en contacto o sobre la que los alimentos pueden drenar, gotear o salpicar dentro de un alimento o en una superficie que normalmente está en contacto con alimentos.
- (58) “**Empleado de un establecimiento de alimentos**” significa la persona que trabaja con alimentos no envasados, equipos o utensilios para alimentos o superficies de contacto con alimentos.
- (59) “**Planta de procesamiento de alimentos**” significa una operación comercial que fabrica, envasa, etiqueta o almacena alimentos para el consumo humano y proporciona alimentos para su venta o distribución a otras entidades comerciales tales como plantas de procesamiento de alimentos o establecimientos de servicios de alimentos. Una planta de procesamiento de alimentos no incluye a los establecimientos de servicio de alimentos.
- (60) “**Establecimiento de servicio de alimentos**” es un establecimiento público o privado que prepara y sirve comidas, almuerzos, órdenes rápidas, sándwiches, postres congelados u otros productos comestibles directamente al consumidor para llevar o para consumir dentro del establecimiento. El término incluye restaurantes, cafés, cafeterías, cafés de órdenes rápidas, locales que sirven almuerzos, tabernas, comedores, lugares que venden al por menor sándwiches o ensaladas, fuentes de soda, carritos de comida, restaurantes ambulantes, comedores industriales, establecimientos de catering y establecimientos similares, cualquiera sea su nombre. Dentro de un establecimiento de servicio de alimentos, puede haber un componente de ventas de alimentos, no gestionado de forma independiente. Este componente de ventas de alimentos se considerará parte del establecimiento de servicio de alimentos. Este término no incluye lo siguiente:

Norma -.01(60)

- (a) Un "establecimiento de venta de alimentos" como se define en O.C.G.A, sección 26-2-21, y sujeto a la regulación del Comisionado de Agricultura de Georgia, a excepción de lo indicado en esta definición. El componente de servicio de alimentos de cualquier establecimiento de venta de alimentos definido en el O.C.G.A, sección 26-2-21, no se incluirá en esta excepción;
- (b) Toda actividad de recreación al aire libre con el patrocinio del estado, un condado, un municipio o cualquier otro departamento o entidad de estos, cualquier función de una escuela pública exterior o interior (aparte del servicio de la cafetería de la escuela), o cualquier función al aire libre de una escuela privada;
- (c) Toda organización que está funcionando en su propiedad o en la propiedad de un tercero que ha prestado su consentimiento por escrito para la utilización de dicha propiedad para tal fin y que está exenta de impuestos de conformidad con el O.C.G.A., sección 48-7-25(a)(1), o en virtud de la sección 501(d) o los párrafos (1) a (8) o el párrafo (10) de la sección 501 (c) del Código Fiscal de los Estados Unidos, con el propósito de operar una casa u otras estructuras residenciales donde niños gravemente enfermos o lesionados y sus familias tienen alojamiento temporal en las cercanías del hospital que le da tratamiento y donde personal voluntario prepara, sirve, transporta o almacena los alimentos;
- (d) Los establecimientos para la preparación y el servicio de alimentos, almuerzos, órdenes rápidas, sándwiches, postres congelados u otros productos comestibles si dicha preparación o servicio está autorizado y se realiza en el sitio de un evento que:
1. Está patrocinado por una subdivisión política de este estado o por una organización exenta de impuestos en virtud del O.C.G.A., sección 48-7-25(a)(1), en virtud de la sección 501(d), los párrafos (1) a (8) o el párrafo (10) de la sección 501(c) del Código Fiscal de los Estados Unidos, ya que el código se define en el O.C.G.A., sección 148-1-2.
 2. Se celebra en la propiedad de tal patrocinador o en la propiedad de una parte que ha prestado el consentimiento por escrito para la utilización de dicha propiedad para tal evento.
 3. Dura 120 horas o menos.
 4. Cuando es patrocinado por una organización de este tipo, está autorizado para ser realizado de conformidad con un permiso expedido por la municipalidad o el condado en el que se lleva a cabo.
- (61) **“Gerente de servicio de alimentos”** es la persona que supervisa o capacita a un trabajador de un servicio de alimentos para seguir todas las normas de seguridad alimentaria. El gerente será un empleado del establecimiento habilitado para el servicio de alimentos.
- (62) **“Ubicación de expendedoras de alimentos”** significa el lugar fijo de la propiedad donde una unidad móvil de servicio de alimentos o una unidad extendida de un servicio de alimentos se estaciona para ofrecer sus productos alimenticios a los consumidores o la ruta a lo largo de una calle que recorre una unidad móvil de servicio de alimentos y donde se detiene periódicamente en fechas y horarios predeterminados para ofrecer sus productos alimenticios a los consumidores. Los límites fijados de una ciudad, condado, el estado de Georgia o cualquier combinación de estos no se utilizarán para definir la ubicación de una expendedora de alimentos.
- (63) **“Animal de caza”** significa un animal cuyos productos son alimentos que no se clasifican como ganado vacuno, ovejas, cerdos, cabras, caballos, mulas u otros equinos en las definiciones del CFR 9, 301.2, o como aves o peces. Incluye mamíferos como renos, alces, ciervos, antílopes, búfalos, bisontes, conejos, ardillas, zarigüeyas, mapaches, nutrias o ratas almizcleras y reptiles no acuáticos como serpientes de tierra, pero no incluye las rápidas.
- (64) **“Público general”** son todas las personas que tienen acceso a instalaciones que preparan y sirven o venden alimentos, entre otros, los beneficiarios de las organizaciones gubernamentales o privadas de beneficencia, tales como programas de alimentación en comedores populares, y los residentes y empleados de instituciones que ofrecen alimentos a sus residentes o trabajadores con o sin pago directo de ellos a la institución, tales como residencias de ancianos, hogares de cuidado personalizado con 25 o más camas e instituciones residenciales de atención infantil con 13 o más niños. No incluye:

Norma-.01 (64)

- (a) Residentes de hogares privados o de entornos de hogares donde los residentes se ocupan de preparar y servir sus propios alimentos;
 - (b) Los huéspedes de casas privadas;
 - (c) Los participantes de una cena donde se comparte comida, o un evento similar en que se prepara comida o la aportan los participantes.
- (65) **“Plaguicida de uso general”** es un plaguicida que no está clasificado por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) para uso restringido como se especifica en el CFR 40, 152.175, Plaguicidas clasificados para uso restringido.
- (66) **“Normas de categoría A”** son los requisitos de la "Ordenanza de leche pasteurizada de grado A" del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos/FDA con la que se regulan determinadas leches líquidas y secas y los productos lácteos.
- (67) **“Plan de HACCP”** es un documento escrito que especifica los procedimientos formales para cumplir los principios del análisis de los peligros y puntos de control crítico (HACCP, por sus siglas en inglés) desarrollado por el Comité Asesor Nacional sobre los Criterios Microbiológicos para los Alimentos.
- (68) **“Fregadero para lavarse las manos”** es el lavabo, fregadero o contenedor para lavado o un accesorio de plomería especialmente instalado para la higiene personal y diseñado para el lavado de las manos, e incluye un mecanismo automático para el lavado de manos.
- (69) **“Peligro”** es una propiedad física, química o biológica que puede causar un riesgo inaceptable para la salud del consumidor.
- (70) **“Autoridad sanitaria”** significa el Departamento o la Junta de Salud del Condado que actúa como su representante.
- (71) **“Médico”** es un profesional de la salud con licencia para practicar la medicina o, si lo permite la ley, un enfermero, un asistente o profesional médico similar.
- (72) **“Recipiente hermético”** es un contenedor que está diseñado para ser seguro contra la entrada de microorganismos y, en el caso de alimentos enlatados, de acidez baja, para mantener la esterilidad comercial de su contenido tras el procesamiento.
- (73) **“Población altamente susceptible”** son las personas que tienen más probabilidades que otras personas de la población general de padecer enfermedades transmitidas por los alimentos porque están inmunocomprometidas, porque son niños de edad preescolar o adultos mayores y porque obtienen alimentos en un establecimiento que brinda servicios, por ejemplo, una guardería para niños o un centro de día de adultos, un centro de atención médica, un centro de diálisis renal, un hospital o una residencia de ancianos, o los servicios nutricionales o de socialización como los de un centro de la tercera edad.
- (74) **“Peligro inminente para la salud”** significa un producto, una práctica, una circunstancia o un evento que puede suponer un importante riesgo de lesión o enfermedad para los empleados del servicio de alimentos o los miembros del público si no se corrige rápido o se detiene.
- (75) **“Establecimiento de servicio de alimentos incubadora”** significa un establecimiento de servicio de alimentos que tiene el tamaño, el diseño, los equipos y la gestión adecuados para promover otros emprendedores de la industria alimenticia, como servicios de catering, y cubrir el costo del capital inicial a través de la provisión de una cocina para un servicio de alimentos. Estas instalaciones de cocina para el servicio de alimentos comerciales se alquilan a los miembros o incubadores por hora y por espacio. El establecimiento de servicio de alimentos incubadora, también conocido como una incubadora de cocina o cocina compartida, permite que una operación de servicio de alimentos se desarrolle hasta la etapa en que pueda invertir en sus propios equipos e instalaciones para su establecimiento de servicio de alimentos. Al momento de la aprobación de este capítulo, existen dos tipos básicos de servicios de alimentos incubadoras:

Norma -.01(75)

- (a) **“Modelo de negocio A”** Una sola operación de un establecimiento de servicio de alimentos que tiene un único titular con permiso donde los miembros o incubadores se consideran empleados contratados por el titular del permiso que utiliza el establecimiento del servicio de alimentos. En este modelo de negocio, el diseño es una cocina abierta en la que los miembros o incubadores trabajan por hora y espacio.
- (b) **Modelo de negocio B.** Una relación comercial en el cual los miembros o incubadores trabajan dentro de unidades integradas y se consideran empleados contratados por el titular del permiso y trabajan por hora y espacio. En este modelo de negocio, el establecimiento de servicio de alimentos incubadora debe calificar para un permiso y sería responsable de las instalaciones en general, y cada incubador o miembro debe obtener un permiso para trabajar dentro de las unidades construidas por hora y espacio.
- (76) **“Incubadora o miembro”** significa un emprendedor de la industria alimenticia que trabaja bajo la autoridad y el control gerencial activo de un titular de un permiso de un establecimiento de servicio de alimentos incubadora por hora y espacio.
- (77) **“Inspección inicial”** es la inspección de un establecimiento de servicio de alimentos realizada por la autoridad sanitaria para determinar el cumplimiento del establecimiento de las leyes aplicables y este capítulo para el propósito de la emisión de un permiso.
- (78) **“Inyectado”** significa la manipulación de carne mediante la introducción de una solución en su interior por medio de procesos que se conocen como inyección, bomba de marinado o bombeo múltiple (*“stitch pumping”*, en inglés).
- (79) **“Jugo”** es el líquido obtenido bajo presión o extraído de una o más frutas o verduras, purés de las partes comestibles de una o más frutas o verduras, o cualquier concentrado de esos líquidos o purés. Incluye el jugo como una bebida integral, un ingrediente de una bebida y un puré como ingrediente de una bebida, pero no incluye, a los fines del plan de HACCP, líquidos, purés o concentrados que no se utilizan como bebidas o como ingredientes de bebidas.
- (80) **“Artículos de cocina”** son los utensilios para la preparación y el almacenamiento de los alimentos. No incluye vajilla ni cubiertos.
- (81) **“Entregas fuera de horario”** es un tipo de entrega en la que los distribuidores dejan los productos en los establecimientos de servicio de alimentos fuera de su horario normal o comercial o cuando el establecimiento está cerrado.
- (82) **“Leyes”** son las leyes, las regulaciones y las ordenanzas locales, estatales y federales.
- (83) **“Preparación de alimentos limitada”** significa que no hay combinación de ingredientes, excepto la adición de aderezos, coberturas o condimentos.
- (84) **“Mantelería”** significa artículos de tela como cestos de tela, servilletas de tela, manteles, trapos de limpieza y ropa de trabajo, incluso guantes de tela.
- (85) **“Principales alérgenos alimentarios”** se refiere a la leche, los huevos, el pescado (tales como la lubina, el lenguado, el bacalao, incluso crustáceos como el cangrejo, la langosta o los camarones), las nueces de árbol (como almendras, pacanas o nueces), el trigo, el maíz y la soja, o un ingrediente alimentario que contiene proteína derivada de un alimento especificado en esta definición. No incluye ningún aceite altamente refinado derivado de un alérgeno alimentario importante, ningún ingrediente derivado de tal aceite altamente refinado ni ningún ingrediente que esté exento en virtud de la petición o el proceso de notificación especificado en el etiquetado de alérgenos alimentarios y la Ley de Protección al Consumidor de 2004 (Ley Pública 108-282).

Norma -.01

- (86) “**Carne**” significa la carne de los animales utilizados como alimento, incluida la carne preparada de bovinos, porcinos, ovinos o caprinos y otros animales comestibles. No incluye peces, aves o *animales* de caza silvestres.
- (87) “**Ablandado por medios mecánicos**” significa la manipulación de la carne con una penetración profunda mediante procesos que pueden denominarse de ablandamiento por cuchillas, horquillas, agujas o cualquier dispositivo mecánico. No se incluyen los procesos donde se inyectan soluciones en la carne.
- (88) “**mg/L**” significa miligramos por litro, que es el equivalente métrico de partes por millón (ppm).
- (89) “**Unidad de catering móvil**” significa un remolque, carrito, vehículo o cualquier otro proveedor de transporte similar que funciona como parte de un establecimiento de servicio de alimentos de catering habilitado. Este término incluirá cualquier vehículo utilizado en conjunto con una operación de catering, independientemente de si los alimentos se preparan o se sirven en el medio de transporte.
- (90) “**Establecimiento móvil de servicio de alimentos**” es una o más unidades móviles de servicio de alimentos que operan desde una única base de operaciones y bajo la autoridad administrativa del titular de un permiso.
- (91) “**Unidad móvil de servicio de alimentos**” es un remolque independiente accionado por un motor o un carrito propulsado manualmente, un camión de comidas, una embarcación, una estructura portátil móvil, vehículo o cualquier otro transporte similar que no está conectado a un suministro de agua permanente o sistema de disposición de alcantarillado y en el cual se ofrecen alimentos para la venta o el servicio.
- (92) “**Marisco molusco**” es cualquier especie comestible fresca o congelada de ostras, almejas, mejillones y vieiras o porciones comestibles de ellos, excepto cuando las vieiras constan solamente del músculo aductor.
- (93) “**Cocción no continua**” significa la cocción de los alimentos en un establecimiento de alimentos mediante un proceso en el cual el calentamiento inicial del alimento se detiene intencionalmente con el fin de que pueda ser enfriado y mantenido para la cocción completa en un momento posterior antes de la venta o el servicio. La cocción no continua no incluye los procedimientos de cocción que solo implican interrumpir temporalmente o ralentizar en proceso de cocción que sería continuo en otro caso.
- (94) “**Empaquetado**” significa embotellado, enlatado, empacado en cartón, embolsado de forma segura o bien envuelto, tanto empaquetado en un establecimiento de servicio de alimentos como en una planta de procesamiento de alimentos. No incluye una envoltura, una caja para transporte u otro recipiente desechable utilizado para el transporte de alimentos en contenedores con el fin de protegerlos para su entrega al consumidor.
- (95) “**Permiso**” se entiende como el documento expedido por la autoridad sanitaria que autoriza a una persona a operar un establecimiento de servicio de alimentos y significa el cumplimiento satisfactorio de estas normas.
- (96) “**Titular del permiso**” es la persona que posee un permiso válido para operar un establecimiento de servicio de alimentos y que es legalmente responsable del funcionamiento del establecimiento de servicio de alimentos como propietario, agente del propietario u otra persona.
- (97) “**Persona**” significa una asociación, corporación, individuo, alianza, otra entidad legal, el gobierno o una subdivisión o agencia gubernamental.
- (98) “**Persona responsable**” significa el titular del permiso, el gerente de seguridad alimentaria certificado (CFSM, por sus siglas en inglés) o la persona presente en un establecimiento de servicio de alimentos que es responsable de la gestión de la seguridad de los alimentos de la operación al momento de una inspección. Si no hay ninguna persona designada como la persona responsable al momento de la inspección, cualquier empleado presente puede considerarse la persona responsable según la autoridad sanitaria.

Norma-.01

- (99) **“Artículos de cuidado personal”** son elementos o sustancias que pueden ser venenosas, tóxicas o una fuente de contaminación y que se usan para mantener o mejorar la salud, la higiene o la apariencia de una persona. Se incluyen artículos tales como medicamentos, suministros para primeros auxilios, cosméticos y artículos de tocador, tales como pasta de dientes y enjuague bucal.
- (100) **“pH”** es el símbolo para el logaritmo negativo de la concentración de iones de hidrógeno, que es una medida del grado de acidez o alcalinidad de una solución. Los valores entre cero y siete indican la acidez y los valores entre siete y catorce indican la alcalinidad. El valor del agua destilada pura es de siete, que se considera neutro.
- (101) **“Instalaciones físicas”** se refiere a la estructura, las áreas de juegos y las superficies interiores de un establecimiento de servicio de alimentos, incluso los accesorios como dispensadores de jabón y de toallas y accesorios como los de iluminación y las salidas de la calefacción o del aire acondicionado.
- (102) **“Instalación de plomería”** significa un recipiente o dispositivo que está temporal o permanentemente conectado al sistema de distribución de agua de los locales y requiere un suministro de agua del sistema o descarga el agua usada, materiales de desecho o aguas residuales directa o indirectamente al sistema de drenaje de las instalaciones.
- (103) **“Sistema de plomería”** significa el suministro y la distribución de agua; las conexiones de plomería y los filtros; tierra, residuos, tubos de ventilación; alcantarillas sanitarias y pluviales y drenajes de edificios, incluso sus respectivas conexiones, dispositivos y accesorios dentro de las instalaciones, y equipos de tratamiento de agua.
- (104) **“Materiales tóxicos o venenosos”** son las sustancias que no están destinadas a la alimentación y que se incluyen en cualquiera de estas categorías:
- (a) Limpiadores y desinfectantes que incluyen agentes de limpieza y desinfección y agentes como, por ejemplo, agentes cáusticos, ácidos, agentes secantes, agentes abrasivos y otros productos químicos; plaguicidas, excepto desinfectantes, que incluyen sustancias como insecticidas y raticidas;
 - (b) Sustancias necesarias para la operación y el mantenimiento del establecimiento como lubricantes de calidad no alimenticia y artículos de cuidado personal que pueden ser perjudiciales para su salud; o
 - (c) Sustancias que no son necesarias para el funcionamiento y mantenimiento del establecimiento y que se encuentran en los locales para la venta al por menor, tales como pinturas y productos derivados del petróleo.
- (105) **“Operación de servicio de alimentos de tipo kiosco (“Pop-up”, en inglés)** es la venta de alimentos a un grupo limitado de clientes de un establecimiento habilitado de servicios de alimentos, coordinado a través de un facilitador en un sitio fuera del establecimiento y dentro de un edificio o un patio cerrado, que ha sido aprobado por la autoridad sanitaria.
- (106) **“Aves de corral”** significa cualquier ave doméstica (pollos, pavos, patos, gansos, gallinas guineas, ráticas o pichones) vivos o muertos como se define en el CFR 9, 381.1, Definiciones de los Regulaciones de Inspección de Productos Avícolas, y las aves acuáticas migratorias o aves de caza, faisanes, perdices, codornices, urogallos o palomas vivos o muertos como se define en el CFR 9, 362.1, Definiciones del Reglamento Voluntario de Inspección de Aves.
- (107) **“Locales”** significa y comprende todos los edificios físicos, su contenido, estacionamientos y todos los bienes que pertenecen al establecimiento de servicio de alimentos o que se utilizan en él.
- (108) **“Preparación de alimentos”** significa unir o hacer una combinación de ingredientes y procesar alimentos para su servicio final.
- (109) **“Corte primario”** significa un corte importante en el que se separa la carne de la carcasa, como una pata de res, lomo de cerdo, falda o pecho de ternera.

Norma -.01

(110) **“Punto prioritario”** significa una disposición de este capítulo cuya aplicación contribuye directamente a la erradicación, la prevención o la reducción a un nivel aceptable de los riesgos asociados con las enfermedades transmitidas por los alimentos o las lesiones, y cuando no existe ninguna otra disposición que controle más directamente el peligro. Un punto prioritario incluye elementos con una medición cuantificable para mostrar el control de los peligros, tales como de cocinar, recalentar, enfriar y el lavado de manos. Los puntos prioritarios están identificados en este capítulo con un superíndice P-^P.

(111) **“Punto prioritario básico”** significa una disposición en este capítulo cuya aplicación apoya, facilita o permite uno o más puntos prioritarios. Incluye un punto que requiere la incorporación intencionada de acciones específicas, equipos o procedimientos de los directores de la industria para lograr el control de los factores de riesgo que contribuyen a las enfermedades transmitidas por los alimentos o las lesiones, tales como la capacitación del personal, la infraestructura o el equipamiento necesario, planes de HACCP, la documentación o el mantenimiento de registros y el etiquetado. Los puntos prioritarios básicos se identifican en este capítulo con un superíndice pf-^{pf}.

(112) **“Sistema público de agua”** es el que tiene el significado establecido en las Regulaciones Nacionales Principales sobre el Agua Potable, CFR 40, 141.

(113) **“Carrito”** significa un carro de servicio de alimentos cerrado, independiente, propulsado por un humano que opera en lugares determinados aprobados por la autoridad sanitaria. Su menú está limitado a preparar y servir "hotdogs" o salchichas cocidas completamente encapsuladas que requieren solo recalentamiento; condimentos tales como los preparados comercialmente de chiles, dispensado en los dispensadores aprobados, y alimentos con control de temperatura y tiempo para su seguridad, preempacados y preparados comercialmente, tales como burritos y tamales servidos en su embalaje original, que requieren calentarse únicamente, o alimentos que no están limitados por el control de temperatura o tiempo para su seguridad para ser servidos.

(114) **“Rátida”** es un ave no voladora como un emú, avestruz o ñandú.

(115) **“Alimentos listos para el consumo”** significa que el alimento es comestible sin preparación adicional para lograr la seguridad alimentaria; es un alimento de origen animal crudo o parcialmente cocido y los consumidores han sido informados; el alimento se preparó de conformidad con una variación autorizada que ha sido otorgada, y puede recibir preparación adicional por sabor, por estética o con fines epicúreos, gastronómicos o culinarios. Incluye:

- (a) Alimentos de origen animal crudos que se cocinan según lo especificado en la norma 511-6-1-.04(5) (a) o (b) del DPH o congelados según lo especificado en la norma 511-6-1-.04(5) (e) del DPH;
- (b) Frutas y verduras crudas que se lavan;
- (c) Frutas y verduras que se cocinan para mantenerlas calientes;
- (d) Todos los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad que se cocinan a la temperatura y según el tiempo exigido para el alimento específico y se enfrían;
- (e) Alimentos de origen vegetal para los que no se requiere lavado, cocción u otro tipo de procesamiento para su seguridad alimentaria y en los que se retiran las cortezas, vaina o cascarillas, si existen en su forma natural;
- (f) Sustancias derivadas de plantas como las especias, condimentos y azúcar;
- (g) Un artículo de panadería como pan, pasteles, tartas, rellenos o glaseados para los que no se requiere cocción adicional para la seguridad de los alimentos;
- (h) Los siguientes productos que son producidos de acuerdo con las pautas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y que han recibido un tratamiento para eliminar los patógenos como embutidos secos fermentados como salami o pepperoni seco;

Norma -.01(115)(h)

productos de carne y productos avícolas, curados con sal, como jamón, jamón curado tipo "country" y jamón de Parma, y carne seca y productos avícolas, tales como palitos de carne o cecina; y

(i) Alimentos fabricados según se especifica en Alimentos bajos en ácido procesados térmicamente y envasados en recipientes cerrados herméticamente, CFR 21, parte 113.

(116) **“Envasado con reducción de oxígeno** significa la reducción de la cantidad de oxígeno en un paquete mediante la extracción del oxígeno; desplazando el oxígeno y reemplazándolo con otro gas o con una combinación de gases, o controlando de otro modo el contenido de oxígeno a un nivel inferior al que normalmente se encuentran en la atmósfera (aproximadamente un 21% al nivel del mar); y un proceso especificado en esta definición que comprende un alimento para el cual los peligros de *Clostridium botulinum* o de *Listeria monocytogenes* requieren el control en el embalaje final. Incluye:

(a) Envasado al vacío en el que se elimina el aire de un paquete de alimentos y el paquete queda herméticamente sellado para que el vacío se mantenga dentro del paquete.

(b) Empaque con atmósfera modificada en el que la atmósfera de un paquete de alimentos está modificada para que su composición sea diferente a la del aire, pero la atmósfera puede cambiar con el tiempo debido a la permeabilidad de los materiales del empaque o la respiración de los alimentos. El empaque con atmósfera modificada incluye reducción de la proporción de oxígeno, la sustitución total del oxígeno o un aumento en la proporción de otros gases como el dióxido de carbono o el nitrógeno.

(c) Empaque con atmósfera controlada donde la atmósfera de un paquete de alimentos está modificada para que su composición sea diferente a la del aire y mantiene un control continuo de la atmósfera hasta que se abre el empaque, por ejemplo, mediante el uso de eliminadores de oxígeno o una combinación de sustitución total de oxígeno, alimentos que respiran.

(d) Empaque "cook chill" en el que los alimentos cocidos se colocan en caliente en bolsas impermeables a las que se les quita el aire y se sellan o cierran a presión. El alimento empaquetado se enfría de inmediato y se refrigera a temperaturas que inhiben el crecimiento de patógenos psicotróficos.

(e) Empaquetado al vacío (*sous vide*) en que los alimentos crudos o parcialmente cocidos se envasan al vacío en una bolsa impermeable, se cocinan en la bolsa, se enfrían rápidamente y se refrigeran a temperaturas que inhiben el crecimiento de patógenos psicotróficos.

(117) **“Desperdicios** son los residuos sólidos que no son arrastrados por el agua a través del sistema de alcantarillado.

(118) **“ Recordatorio** significa una declaración escrita sobre el riesgo para la salud del consumo de alimentos de origen animal crudos⁷ o cocidos parcialmente, o sin que de otra manera hayan sido procesados para eliminar patógenos.

(119) **“Volver a servir** significa transferir a otra persona alimentos no utilizados y devueltos por un consumidor después de ser servidos o vendidos y en posesión del consumidor.

(120) **“Restringir** significa limitar las actividades de un empleado de alimentos de manera que no haya ningún riesgo de transmitir una enfermedad transmisible a través de los alimentos y que el empleado de alimentos no trabaje en contacto con alimentos, equipos limpios, utensilios, mantelería o artículos para un solo uso o servicio que no estén envueltos.

(121) **“Huevo restringido”** significa cualquier huevo rajado, sucio, rechazado de incubadora, no comestible, con filtración o pérdida como se define en el CFR 590, 9.

Norma -.01

(122) **“Plaguicidas de uso restringido”** significa un producto pesticida que contiene los ingredientes activos especificados en CFR 40, 152.175, Plaguicidas clasificados para uso restringido, y que están limitados al uso por parte de un individuo aplicador certificado o bajo su supervisión.

(123) **“Riesgo”** significa la probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud dentro de una población como resultado de un peligro en un alimento.

(124) **“Inspección de rutina”** significa la primera inspección completa de un establecimiento de servicio de alimentos realizada por la autoridad sanitaria después de la inspección inicial para emitir un permiso. A los efectos de la aplicación habitual de este capítulo, también es de rutina que la autoridad sanitaria supervise el establecimiento de servicio de alimentos para evaluar el cumplimiento satisfactorio de las disposiciones del capítulo.

(125) **“Material seguro”** significa lo siguiente:

(a) Un artículo fabricado o compuesto de materiales que razonablemente no se esperaría que, directa o indirectamente, llegaran a ser un componente de cualquier alimento, o de que de otra manera afectarían las características de un alimento;

(b) Un aditivo que se utiliza según lo especificado en la sección 409 de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos;

(c) Otros materiales que no son aditivos y que se utilizan de conformidad con las regulaciones aplicables de la Administración de Medicamentos y Alimentos.

(126) **“Desinfección”** significa la aplicación acumulada de calor o de productos químicos en superficies limpias que tienen contacto con alimentos que, cuando se evalúa para determinar su eficacia, es suficiente para producir una reducción de 5 logs, lo que equivale a una reducción del 99.999% de los microorganismos representativos de enfermedades de importancia para la salud pública.

(127) **“Sellado”** significa libre de grietas u otras aberturas que permiten la entrada o el paso de la humedad.

(128) **“Animal de servicio”** significa un animal como un perro guía o perro señal que ha sido específicamente entrenado para brindar asistencia a una persona con una discapacidad determinada por la Ley para Personas con Discapacidades en los Estados Unidos.

(129) **“Zona de servicio”** se refiere a un lugar de la base de operaciones al que regresa una unidad móvil de servicio de alimentos o un vehículo de transporte una vez al día por lo menos para tareas como limpieza del vehículo y los equipos, la descarga de los desechos sólidos o líquidos, el llenado de los tanques de agua y los depósitos de hielo y para cargar los alimentos.

(130) **“Aguas residuales”** significa residuos líquidos que contienen materia animal o vegetal en suspensión o en solución y pueden incluir líquidos que contienen productos químicos en solución.

(131) **“Número de certificación de mariscos”** es una combinación única de números y letras asignada por un organismo de control de mariscos a un distribuidor de mariscos moluscos de acuerdo con las disposiciones del Programa Nacional de Saneamiento para Mariscos.

(132) **“Autoridad de control de mariscos”** es una entidad estatal, federal, extranjera, tribal u otra entidad del gobierno legalmente responsable de administrar un programa que incluye la certificación de cosechadores y distribuidores de mariscos moluscos para el comercio interestatal.

(133) **“Mariscos en su concha”** son mariscos moluscos crudos y en su concha.

Norma -.01

(134) **“Escherichia coli productora de toxina Shiga”** (STEC, por sus siglas en inglés) significa cualquier E. coli capaz de producir toxinas Shiga (también llamadas verocitotoxinas). Las infecciones por STEC pueden ser asintomáticas o pueden provocar varias enfermedades que van desde una diarrea no sanguinolenta leve hasta una colitis hemorrágica (es decir, diarrea sanguinolenta) o el síndrome hemolítico urémico (HUS, un tipo de insuficiencia renal). Los ejemplos de serotipos de STEC son E. coli O157:H7; E. coli O157:NM; E. coli. 026:1-111; E. coli 0145 :NM; E. coli O103:H2, y E. coli Oil 1:NM. La STEC se denominan a veces E. coli productora de verocitotoxina (VTEC, por sus siglas en inglés) o E. coli enterohemorrágica (EHEC, por sus siglas en inglés). La EHEC es un subgrupo de la STEC que puede causar colitis hemorrágica o síndrome hemolítico urémico.

(135) **“Marisco desbullado”** significa mariscos moluscos a los que se le han quitado una o ambas conchas.

(136) **“Artículos para un solo servicio”** significa vajillas y cubiertos, utensilios para llevar, tazas, tapas o cierres, platos, servilletas, mantelitos individuales, bolsas, contenedores, salvamanteles, agitadores, pajitas (popotes), palillos y envolturas diseñados para usarse una vez por una persona y desecharse después.

(137) **“Artículos de un solo uso”** significa los utensilios y recipientes de alimentos a granel diseñados y construidos para usarse una vez y desecharse. Incluye elementos como papel encerado, papel de carnicería, película plástica para envolver, recipientes de aluminio formado para alimentos, jarras, vasijas o cubetas de plástico, envolturas para pan, envases para pepinos, botellas para ketchup y latas número diez que no se consideran durables y que no pueden limpiarse o desinfectarse mediante métodos aprobados.

(138) **“Descongelado lento”** significa el proceso de moderar la temperatura de un alimento, por ejemplo, permitir que la temperatura de un alimento aumente gradualmente de -23°C (-10°F) a -4°C (25°F) como preparación para freírlo en aceite o facilitar la penetración uniforme de calor durante la cocción de un bloque de alimento previamente congelado, como el camarón.

(139) **“Lisa”** significa una superficie sin rugosidad o relieves que dificultarían su limpieza o mantenerla en perfectas condiciones higiénicas.

(140) **“Operación especial de servicio de alimentos”** es un establecimiento móvil de servicio de alimentos, un establecimiento extendido de servicio de alimentos, un establecimiento temporal de servicio de alimentos, una operación de servicio de alimentos de tipo kiosco, un establecimiento de servicio de catering, o un establecimiento de servicio de alimentos incubadora.

(141) **“Instructor de estandarización de la oficina estatal”** es el personal de la Oficina Estatal de Salud Ambiental al nivel del consultor del programa, que ha sido nombrado por el director del Programa Estatal de Servicio de Alimentos para capacitar y estandarizar a especialistas en salud ambiental nombrados en el distrito para que sean instructores de estandarización del distrito y, también, para supervisar las actividades de estandarización. Además, estas personas deben completar satisfactoriamente un ejercicio de estandarización y recibir la certificación de la normativa de la sección de Salud Ambiental del estado o de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos antes de que se le asignen las obligaciones y responsabilidades de un instructor de estandarización.

(142) **“Equipo de mostrador”** significa que el equipo no es portátil y que está diseñado para no ser instalado sobre el suelo, sino sobre una mesa, mostrador o estante.

(143) **“Vajilla y cubiertos”** significa utensilios para comer, beber o servir que se usan en la mesa, tales como cubiertos, incluidos tenedores, cuchillos y cucharas, y artículos para la mesa como tazones, tazas, charolas para servir, vasos y platos.

(144) **“Dispositivo medidor de temperatura”** significa un termómetro, termopar, termistor u otro dispositivo que mide la temperatura de los alimentos, el aire o el agua.

(145) **“Establecimiento temporal de servicio de alimentos”** es establecimiento de servicio de alimentos que opera en el mismo lugar durante un período de no más de 14 días consecutivos junto con un único evento o una celebración.

Norma -.01

(146) **“Alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad” (antes denominados alimentos potencialmente peligrosos o PHF, por sus siglas en inglés)**

(a) Los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad son alimentos que requieren un control del tiempo/temperatura a fin de limitar el crecimiento de los microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

(b) Los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad pueden ser alimentos de origen animal crudos o tratados térmicamente (con calor) o que consisten de brotes de semillas crudos, melones cortados, hojas verdes cortadas, tomates cortados o mezclas de tomates cortados que no están modificadas de modo tal que no puedan favorecer el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas, o las mezclas de ajo en aceite que no están modificadas de modo tal que no puedan favorecer el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas, excepto lo especificado en el punto 3.(iv) de esta definición, un alimento que, debido a la interacción de sus valores de la a_w y del pH, está identificado como PA (producto que requiere una evaluación) en la tabla A o B de esta definición:

Tabla A. Interacción del pH y de a_w para el control de esporas en los alimentos tratados térmicamente para destruir las células vegetativas y, posteriormente, empaquetarlos			
Valores de a_w	Valores del pH		
	4.6 o menos	>4.6-5.6	>5.6
<0.92	Alimentos no TCS*	ALIMENTOS no TCS	ALIMENTOS no TCS
> 0.92 - .95	Alimentos no TCS	ALIMENTOS no TCS	PA**
>0.95	Alimentos no TCS	PA	PA

* TCS: siglas en inglés para los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad
 ** PA: siglas en inglés que significan que se requiere una evaluación del producto

Tabla B. Interacción del pH y de a_w para el control de las células vegetativas y las esporas en alimentos no tratados o tratados térmicamente pero no empaquetados				
Valores de a_w	Valores del pH			
	<4.2	4.2 - 4.6	>4.6 - 5.6	>5.0
<0.88	Alimentos no TCS*	Alimentos no TCS	Alimentos no TCS	Alimentos no TCS
0.88 - 0.90	Alimentos no TCS	Alimentos no TCS	Alimentos no TCS	p A **
>0.90 - 0.92	Alimentos no TCS	Alimentos no TCS	PA	PA
>0.92	Alimentos no TCS	PA	PA	PA

* TCS: siglas en inglés para los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad
 ** PA: siglas en inglés que significan que se requiere una evaluación del producto

(c) Los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad no incluyen:

1. Un HUEVO duro enfriado al aire con la cáscara intacta o un HUEVO en su cáscara que no es duro, pero que ha sido pasteurizado para destruir toda la salmonela viable.

Norma .01(146)(c)

2. Un alimento en un recipiente cerrado, herméticamente sellado, que ha sido procesado comercialmente para lograr y mantener su esterilidad comercial en condiciones de almacenamiento y distribución sin refrigeración.
 3. Un alimento que debido a su valor del pH o de a_w o la interacción de los valores de a_w y del pH ha sido designado como alimento no TCS en la tabla A o B de esta definición.
 4. Un alimento que está identificado como producto que requiere evaluación (PA) en la tabla A o B de esta definición y que ha sido sometido a una evaluación del producto que muestra que el crecimiento o la formación de toxinas de microorganismos patógenos que razonablemente puede producirse se impidió debido a lo siguiente:
 - (i) Factores intrínsecos como las características naturales o agregadas de los alimentos tales como conservantes, antimicrobianos, humectantes, acidulantes o nutrientes;
 - (ii) Factores extrínsecos como los factores ambientales u operacionales que afectan a los alimentos como el envasado y la atmósfera modificada, la reducción de oxígeno en el envasado, la vida útil y el uso o el rango de temperaturas de almacenamiento y uso;
 - (iii) Una combinación de factores intrínsecos y extrínsecos.
 5. Un alimento que no admite el crecimiento o la formación de toxinas de microorganismos patógenos, aunque el alimento puede contener un microorganismo patógeno o contaminantes químicos o físicos en un nivel suficiente como para causar una enfermedad o lesión.
- (147) “**USDA**” son las siglas en inglés del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.
- (148) “**Utensilio**” significa un implemento o recipiente para contacto con alimentos que se usa para almacenar, preparar, transportar, despachar, vender o servir un alimento, tales como los cubiertos, vasos o vajilla de uso múltiple, para un solo uso o servicio; guantes que se usan en contacto con alimentos; sondas sensoras de temperatura de dispositivos medidores de temperatura, y etiquetas de precio de tipo sondas sensoras o identificaciones que se usan en contacto con los alimentos.
- (149) “**Desviación autorizada**” significa un documento escrito emitido por el Departamento que autoriza una modificación o exención de uno o más de los requisitos de este capítulo si, a juicio del Departamento, no dará como resultado un peligro o alteración de la salud debido a la modificación o exención.
- (150) “**Vehículo dispensador**” es una unidad de servicio de alimentos instalada sobre un vehículo registrado ante la División de Vehículos de Motor del Departamento de Ingresos de Georgia y aprobado para uso en la calle, diseñado para moverlo fácilmente y que sirve en varios lugares a diario a lo largo de una ruta que está aprobada por la autoridad sanitaria. Opera como un lugar de comprar para llevar, donde el consumidor selecciona los alimentos envasados en el equipo donde se los mantiene y paga al conductor del vehículo. La mayoría de los alimentos son procesados y envasados en porciones individuales y etiquetados en la base de operaciones para el servicio al consumidor. Sin embargo, algunos alimentos pueden ser comprados de distribuidores licenciados de alimentos para su venta.
- (151) “**Máquina expendedora**” es un dispositivo de autoservicio que, tras la inserción de una moneda, un billete, ficha, tarjeta o clave, o por operación manual opcional, la unidad dispensadora entrega porciones de alimentos a granel o en paquetes sin la necesidad de reabastecer el dispositivo entre cada operación de la máquina.
- (152) “**Ubicación de la máquina expendedora**” significa la sala, recinto, espacio o área donde están instaladas y se operan una o más máquinas expendedoras. Incluye las zonas de almacenamiento y las áreas de las instalaciones que se utilizan para el servicio y el mantenimiento de las máquinas expendedoras.

Norma -.01

(153) **“Lavado de utensilios y superficies”** significa la limpieza y la desinfección de los utensilios y las superficies de equipos que están en contacto con alimentos.

(154) **“ Pieza de res entera sin procesar”** es una pieza de res que no ha sido inyectada, ablandada por medios mecánicos, reconstruida ni sometida a cortes y marinada, a partir de la cual se pueden cortar filetes de carne.

Autoridad: OCGA, Sec. 31-2A-6, 26-2-373. Antecedentes administrativos. La norma original titulada “Propósito” fue presentada y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.19. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva titulada “Definiciones”. Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.01. Presentada el 10 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma con el mismo título. Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 11 de julio de 1995; entró en vigor el 31 de julio de 1995. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 26 de enero de 2006; entró en vigor el 15 de febrero de 2006. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 24 de enero de 2007; entró en vigor el 13 de febrero de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 23 de agosto de 2007; entró en vigor el 12 de septiembre de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título y número 511-6-1. Entró en vigor el 29 de octubre de 2015. Modificación: Norma 511-6-1-.01, revisión de las definiciones. Presentada el 24 de julio de 2018; entró en vigor el 13 de agosto de 2018. Modificación: Norma 511-6-1-.01, revisión de las definiciones. Presentada el 1 de octubre de 2018; entró en vigor el 21 de octubre de 2018.

Disposiciones 511-6-1-.02**(1) Permiso****(a) Requerimiento de permiso válido.**

1. Será ilegal que cualquier persona opere cualquier tipo de operación de servicio de alimentos como un establecimiento fijo de servicio de alimentos, un establecimiento móvil de servicio de alimentos, un establecimiento extendido de servicio de alimentos, un establecimiento temporal de servicio de alimentos, un establecimiento de catering o un establecimiento de servicio de alimentos incubadora sin haber obtenido antes un permiso válido de servicio de alimentos de la autoridad sanitaria según el presente capítulo.

2. Los permisos serán emitidos por la autoridad sanitaria en los formularios prescritos por el Departamento.

3. Los permisos podrán ser emitidos únicamente a un titular, para un lugar y para un tipo de operación.

4. No se emitirán permisos a las operaciones de servicio de alimentos de propiedad separada, cuyo propósito sea utilizar en común equipos e instalaciones de servicio de alimentos.

(b) Invalidación.

1. Los permisos vencerán cuando cambie el titular del permiso, el lugar o el tipo de operación. Sin embargo, los cambios de las ubicaciones de las expendedoras de alimentos no invalidarán el permiso de una unidad móvil o el permiso de una unidad extendida siempre y cuando los lugares nuevos estén dentro de la jurisdicción de la autoridad sanitaria que emite el permiso.

2. Tras la transferencia de la titularidad de un establecimiento de servicio de alimentos existente, la autoridad sanitaria podrá emitir un permiso provisional para corregir los incumplimientos de construcción o los problemas de los equipos en el establecimiento de servicio de alimentos después de realizar una inspección inicial si:

(i) El nuevo propietario no ha cambiado significativamente el menú, tal como los cambios de menú descritos en los párrafos (g)1., 2. y 3. de la presente subsección, y el establecimiento no ha realizado remodelaciones amplias según los planos originalmente aprobados por la autoridad sanitaria del anterior propietario;

(ii) El establecimiento de servicio de alimentos logra cumplir satisfactoriamente con las disposiciones de este capítulo y no tiene un peligro inminente para la salud que represente una amenaza para la salud pública durante la inspección;

(iii) El solicitante cumple los requisitos establecidos en los párrafos (c)1 y (c)2 de la presente subsección y la norma 511-6-1-.02(3)a del DPH.

3. El permiso provisional vencerá 60 días después de su emisión, salvo que sea suspendido o revocado, y no será renovado. El titular del permiso provisional deberá corregir todos los incumplimientos de construcción o los problemas de los equipos identificados antes de que la autoridad sanitaria emita el permiso de servicio de alimentos.

(c) Cumplimiento satisfactorio.

1. Para obtener un permiso, el solicitante debe cumplir con lo siguiente:

(i) Ser el dueño del establecimiento de servicio de alimentos o un responsable de la titularidad legal;

(ii) Permitir a la autoridad sanitaria ingresar al establecimiento de servicio de alimentos; y

Norma .02(1)(c)

(iii) Proporcionar la información requerida y pagar todos los cargos aplicables en el momento de la presentación de la solicitud.

2. Antes de la emisión del permiso para establecimientos nuevos o existentes, el solicitante deberá presentar pruebas de cumplimiento satisfactorio de las disposiciones del presente capítulo y de las demás disposiciones de las leyes que se aplican a la ubicación, construcción y mantenimiento de los establecimientos de servicios de alimentos y a la seguridad de las personas que se encuentran en ellos.

(d) Exhibición del informe de inspección.

1. El informe de la inspección más reciente deberá colocarse en un lugar prominente y a la vista del público en todo momento dentro de los quince pies de distancia del frente o de la puerta pública principal, entre cinco y siete pies del suelo y en una zona donde se pueda leer a una distancia de un pie.

2. Los establecimientos de servicio de alimentos con ventanas por donde se entregan alimentos deberán publicar el informe de inspección actual y, también, deberán tener publicado el informe de manera que un mínimo del tercio superior de una copia del informe actual esté visible a través de cada ventana y permita a los clientes leer con facilidad el puntaje, la fecha de la inspección y la información del establecimiento.

3. En los establecimientos de servicio de alimentos que no tienen puerta principal o para el público, el informe de inspección actual deberá exhibirse en un lugar prominente en todo momento, donde los documentos puedan ser leídos por el público desde una distancia de un pie. Si los requisitos de este párrafo no son posibles debido a restricciones físicas, la autoridad sanitaria determinará y aprobará un lugar.

4. El informe de inspección más reciente de las unidades móviles de servicio de alimentos y de las unidades extendidas de servicio de alimentos emitido por la autoridad sanitaria local con jurisdicción para sus inspecciones será colocado en un lugar prominente a la vista del público durante todas las horas de operación. Dichos informes de inspección deberán exhibirse en un lugar prominente en el punto de servicio, donde los documentos puedan ser leídos por el público desde una distancia de un pie.

5. No es necesario exhibir el complemento de un informe de inspección de un establecimiento de servicio de alimentos, pero el establecimiento lo facilitará al público cuando sea solicitado.

(e) Propiedad. El permiso deberá devolverse a la autoridad sanitaria local dentro de los siete días siguientes a que el establecimiento de servicio de alimentos deje de funcionar, tenga un cambio de propietario, se traslade a otra ubicación o cuando el permiso sea revocado.

(f) Responsabilidades del titular del permiso. El titular del permiso deberá cumplir lo siguiente:

1. Exhibir el permiso en un lugar del establecimiento de servicio de alimentos que sea visible para los consumidores;

2. Cumplir con las disposiciones de este capítulo, incluso las condiciones de una variación autorizada concedida según lo especificado en la norma del DPH 511-6-1-. 10(5)(a), y los planes aprobados según lo especificado en la subsección (4)(b) de la presente norma.

3. Si se exige a un establecimiento de servicio de alimentos que opere de conformidad con un plan de HACCP según la norma 511-6-1-.02(5) del DPH, cumplir con el plan según lo especificado en la norma 511-6-1-. 10(5)(c) del DPH.

4. Contactar de inmediato a la autoridad sanitaria para informar la enfermedad de un empleado de alimentos o de un empleado condicional según lo especificado en la norma 511-6-1-.03(4)(b) del DPH.

Norma -.02(1)(f)

5. Suspender de inmediato las operaciones y notificar a la autoridad sanitaria si puede existir un peligro inminente para la salud según lo especificado en la norma 511-6-1-.03(2)(n) del DPH.
6. Permitir que los representantes de la autoridad sanitaria ingresen al establecimiento de servicio de alimentos de según lo especificado en la norma 511-6-1-. 10(2)(d) del DPH.
7. Tal como se exige en la norma 511-6-1-.08(1)(i)1.(i) del DPH, mantener y proporcionar a la autoridad sanitaria un listado actualizado de todas las ubicaciones de expendedoras de alimentos de las unidades móviles y extendidas de servicio de alimentos con el propósito de permitir el ingreso de los representantes de la autoridad sanitaria a estas unidades para la inspección como se especifica en la norma 511-6-1-. 10(2)(d) del DPH.
8. Reemplazar las instalaciones y los equipos existentes con instalaciones y equipos que cumplan lo dispuesto en el presente capítulo si:
 - (i) La autoridad sanitaria ordena el reemplazo debido a que las instalaciones y los equipos constituyen un peligro o una molestia para la salud pública, o porque ya no cumplen los criterios con los que fueron aceptados.
 - (ii) La autoridad sanitaria ordena el reemplazo de las instalaciones y los equipos a causa de un cambio de propietario, si los equipos existentes no cumplen los siguientes criterios:
 - (I) Los equipos deben poder mantenerse en buen estado de reparación y funcionar satisfactoriamente para su propósito de acuerdo con los requisitos de este capítulo.
 - (II) Los equipos deben poder mantenerse en condiciones sanitarias según lo requerido por el presente capítulo.
 - (III) Las superficies de contacto con los alimentos de los equipos deben permanecer no tóxicas según lo requerido por el presente capítulo.
 - (iii) Las instalaciones y los equipos se reemplazan en el curso normal de las operaciones.
9. Cumplir con las directivas de la autoridad sanitaria, incluso los plazos para las acciones correctivas especificadas en los informes de inspección, los avisos, las órdenes, las advertencias y las demás directivas emitidas por la autoridad sanitaria.
10. Aceptar los avisos emitidos y entregados por la autoridad sanitaria conforme a la ley.
 - (g) **Notificación de cambio de menú.** La autoridad sanitaria debe ser notificada antes de agregar cualquier alimento al menú cuando:
 1. Se requiera la instalación de equipos o modificación estructural del establecimiento de servicio de alimentos.
 2. Sea necesario un proceso de elaboración de alimentos que puede consistir en la cocción, enfriado o recalentamiento de alimentos, que no se realizaba en el establecimiento antes del cambio de menú.
 3. Supone un riesgo para la salud de los consumidores, ya que es un alimento crudo de origen animal que se sirve crudo o poco cocido.
 - (II) **Unidad móvil de servicio de alimentos.** Se emitirá un permiso de servicio de alimentos a una operación móvil de servicio de alimentos en el condado de origen donde está ubicada la base de operaciones. Se emitirá un "permiso de unidad móvil" separado para cada unidad móvil en cada uno de los condados donde opera la unidad móvil, incluido el condado de origen. Además, las unidades móviles de servicio de alimentos no deberán funcionar como entidades separadas e independientes de la autoridad titular del permiso que tiene el control activo de su base de operaciones.

*Norma -.02(2)***(III) Solicitud de un permiso.**

(a) Requisitos. La dirección del establecimiento de servicio de alimentos, que incluye una unidad móvil y una unidad extendida de servicio de alimentos, presentará a la autoridad sanitaria local una solicitud de permiso al menos diez días hábiles antes de la fecha prevista de la apertura y del inicio de las operaciones del establecimiento de servicio de alimentos, de la unidad móvil o de la unidad extendida de servicio de alimentos.

(b) Contenido de la solicitud. La solicitud incluirá lo siguiente:

1. El nombre, fecha de nacimiento, dirección postal, número de teléfono y firma de la persona que solicita el permiso y el nombre, dirección postal y ubicación del establecimiento de servicio de alimentos.

2. Información que especifique si el establecimiento de servicio de alimentos es propiedad de una asociación, corporación, individuo, sociedad u otra entidad jurídica.

3. Una declaración que indique si el establecimiento de servicio de alimentos:

(i) Es móvil o fijo y temporal o permanente;

(ii) Es una operación que incluye uno o más de lo siguiente:

(I) Prepara, ofrece en venta o sirve alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad:

I. Solo para ordenar según un pedido del consumidor.

II. De antemano, en cantidades basándose en las proyecciones de la demanda de los consumidores y descarta los alimentos que no se venden o se sirven en una frecuencia aprobada.

III. Utiliza el tiempo según el control de la salud sanitaria especificado en la norma 511-6-1-.04(6)(i) del DPH;

IV. Utiliza un proceso o actividad que puede requerir un plan HACCP según lo especificado en la norma 511-6-1.02(5) del DPH.

(II) Prepara alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad de antemano con un método de preparación de alimentos que tiene dos o más etapas, tales como la combinación de ingredientes que requieren control de tiempo y temperatura, cocción, enfriado, recalentamiento, mantenimiento en caliente o en frío, congelado o descongelado.

(III) Prepara alimentos según lo especificado en el párrafo 3(ii)(II) de esta subsección para la entrega y el consumo en un lugar fuera del local del establecimiento de servicio de alimentos donde se prepara.

(IV) Prepara alimentos según lo especificado en el párrafo 3(ii)(II) de esta subsección para el servicio a una población altamente susceptible.

(V) Prepara solo alimentos que no requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad alimentaria.

(VI) No prepara, pero ofrece a la venta únicamente alimentos preenvasados que no requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad alimentaria.

Norma .02(3)(b)

4. El nombre, cargo, dirección y número de teléfono de la persona directamente responsable de la gerencia del establecimiento de servicio de alimentos.
5. El nombre, cargo, dirección y número de teléfono de la persona que actúa como el supervisor inmediato de la persona especificada en el párrafo 4 de la presente subsección, como el supervisor de la zona, del distrito o regional.
6. Los nombres, cargos y direcciones de:
 - (i) Todas las personas que comparten la titularidad legal según lo especificado en el párrafo 2 de la presente subsección, incluso propietarios, accionistas, miembros o socios.
 - (ii) El agente residente local, si es necesario según el tipo de titularidad legal.
7. Una declaración firmada por el solicitante que:
 - (i) Certifique la exactitud de la información proporcionada en la solicitud.
 - (ii) Afirme que el solicitante:
 - (I) Cumplirá con lo dispuesto en este capítulo.
 - (II) Permitirá que la autoridad sanitaria ingrese en el establecimiento según lo especificado en la norma 511-6-1-. 10(2)(d) y los registros especificados en las normas 511-6-1-.04(3)(l), 511-6-1-.06(2)(q) y 511-6-1-.02(6)(d)7 del DPH.
8. Otra información solicitada por la autoridad sanitaria.
 - (c) **Formularios duplicados.** La solicitud deberá prepararse por duplicado en los formularios proporcionados por el Departamento. El original se remitirá a la autoridad sanitaria local y la dirección conservará la copia.
 - (d) **Fechas de operación para establecimientos temporales de servicios de alimentos.** La solicitud de un establecimiento temporal de servicio de alimentos deberá indicar las fechas de comienzo y fin de la operación propuesta.
 - (e) **Lista de ubicaciones para operaciones móviles de servicio de alimentos.** La solicitud completada para una operación móvil de servicio de alimentos en el condado de origen deberá incluir una lista de lugares y horarios donde la(s) unidad(es) móvil(es) estarán estacionadas y en funcionamiento. La solicitud completada para cada permiso de unidad móvil incluirá la lista de lugares donde la unidad individual estará estacionada y en funcionamiento. Será responsabilidad del titular del permiso notificar a la autoridad sanitaria cuando se realice un cambio en el programa según lo especificado en el párrafo (1)(f)7 de la presente subsección.
- (IV) **Requerimientos de planos.**
 - (a) **Aprobación de planos.** Los planos a escala debidamente preparados y las especificaciones adecuados deben presentarse para su examen y aprobación cuando se construye o se remodela ampliamente un establecimiento de servicio de alimentos, o cuando una estructura existente se remodela para usarse como un establecimiento de servicio de alimentos. ^{PF}
 - (b) **Presentación de los planos.** Los planos y las especificaciones se presentarán a la autoridad sanitaria del condado en el cual se construirá el establecimiento de servicio de alimentos al menos catorce días hábiles antes del comienzo de la construcción. Los planos deberán indicar el menú propuesto, el diseño del local, la disposición de los equipos, los planos mecánicos, los materiales de construcción y el programa de finalización, el tipo y el modelo de los equipos y las instalaciones fijas propuestas y las previsiones sobre el volumen de servicios por día.

Norma .02(4)(b)

Revisión de planos y especificaciones. Los planos y las especificaciones se revisarán según las directrices proporcionadas en la versión más actualizada del Manual de diseño, instalación y construcción de establecimientos de servicio de alimentos al que se hace referencia en la subsección (7) de la presente norma.

(5) Requerimiento de un plan HACCP.

(a) Antes de participar en una actividad que requiere un plan HACCP, el solicitante o el titular del permiso deberá presentar a la autoridad sanitaria local para la revisión conjunta de la Oficina Estatal de Salud Ambiental y a la autoridad sanitaria local un plan HACCP debidamente redactado según lo especificado en la norma 511-61-.02(6) del DPH y las disposiciones pertinentes del presente código si:

1. Se requiere la presentación de un plan HACCP según el capítulo.
2. Se requiere una variación autorizada según lo especificado en 511-6-1-.04(5)(a)4(iv), 511-6-1-.04(6)(j) o 511-6-1-.1.05(2)(v)2 del DPH.
3. La autoridad sanitaria local determina que un método de preparación o transformación de alimentos requiere una variación autorizada sobre la base de la presentación de un plan especificado en la norma 511-6-1-.02(4)(b) del DPH, un hallazgo de una inspección o una solicitud de variación.

(b) Antes de iniciar el envasado con reducción de oxígeno sin una variación autorizada como se especifica en la norma 511-6-1-.04(6)(k) del DPH, el solicitante o el titular del permiso deberá presentar un plan HACCP debidamente redactado ante la autoridad sanitaria.

(6) Contenido de un plan HACCP. Todo establecimiento de alimentos obligado a tener un plan HACCP según las normas 511-6-1-.1.02(5)(a) y (b) del DPH; y el plan y las especificaciones deberán indicar lo siguiente:

(a) Clasificación de los alimentos. La clasificación de los tipos de alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad que se especifican en el menú, como sopas y salsas, ensaladas, y alimentos sólidos a granel, tales como asados de carne u otros alimentos que son establecidos por la autoridad sanitaria.^{PF}

(b) Diagrama de flujo. Un diagrama de flujo por tipo o categoría de alimentos específicos que identifica los puntos de control críticos que proporciona información sobre los ingredientes, materiales y equipos utilizados en la preparación de alimentos y las fórmulas o recetas que indican las medidas de control de los métodos y los procedimientos que se ocupan de las cuestiones de seguridad alimentaria correspondientes.^{PF}

(c) Plan de capacitación. El plan de capacitación para empleados y supervisores sobre las cuestiones de seguridad alimentaria correspondientes.^{PF}

(d) Procedimientos estándares de operación. Una declaración de los procedimientos estándares de operación para el plan en consideración, que deberá identificar claramente lo siguiente:

1. Análisis de peligros y de los elementos del menú.^{PF}
2. Cada punto de control crítico.^{PF}

Norma -02(6)(d)

3. Los límites críticos para cada punto crítico de control.
4. El método y la frecuencia de la vigilancia y el control de cada punto crítico de control para el empleado designado por la persona responsable. ^{PF}
5. Medidas adoptadas por la persona responsable si los límites críticos para cada punto crítico de control no son cumplidos. ^{PF}
6. El método y la frecuencia de la persona responsable de verificar que el empleado habitualmente sigue los procedimientos estándares de operación y el control de puntos de control críticos. ^{PF}
7. El registro que debe mantener la persona encargada para demostrar que el plan HACCP se realiza y dirige correctamente y. ^{PF}

(e) **Datos científicos adicionales.** Datos científicos adicionales u otra información solicitada por la autoridad sanitaria que respalden la determinación de que no se compromete la seguridad alimentaria con la propuesta. ^{PF}

(7) **Requisitos. Emisión del permiso.** Para los establecimientos de servicio de alimentos que deben entregar planos según el párrafo (4) de esta norma, la autoridad sanitaria emitirá un permiso al solicitante después de lo siguiente:

- (a) De recibir una solicitud debidamente completada;
- (b) Del pago del cargo requerido;
- (c) Del examen y la aprobación de los planos, las especificaciones y la información exigidos; y
- (d) De una inspección previa al inicio de las operaciones que demuestre que el establecimiento está construido o ha sido remodelado de conformidad con los planos y las especificaciones aprobadas y que el establecimiento cumple este capítulo. Además, se puede utilizar para verificar que la construcción cumple con los requisitos del capítulo durante un cambio de titular del permiso.

(8) **Interpretación de este capítulo.** Este capítulo será interpretado por el Departamento. Las interpretaciones y las directrices se encuentran en las ediciones actuales del Manual de interpretación de las normas y las regulaciones de Georgia para el servicio de alimentos y del Manual para el diseño, la instalación y la construcción de establecimientos de servicio de alimentos.

Autoridad O.C.G.A. 26-2-371-373, 31-2A-6. Antecedentes administrativos. Norma original titulada "Política" fue presentada y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-02. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Disposiciones". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.02. Presentado el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 20 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 11 de julio de 1995; entró en vigor el 31 de julio de 1995. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 26 de enero de 2006; entró en vigor el 15 de febrero de 2006. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 24 de enero de 2007; entró en vigor el 13 de febrero de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 23 de agosto de 2007; entró en vigor el 12 de septiembre de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma con el mismo título y número nuevo 511-6-1. Entró en vigor el 29 de octubre de 2015.

511-6-1-.03 Dirección y personal

(1) **Demostración de conocimiento.** Basado en el riesgo de las enfermedades transmitidas por los alimentos inherentes a la operación de servicio de alimentos, durante las inspecciones y previa petición, la persona responsable deberá demostrar a la autoridad sanitaria sus conocimientos de prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos, la aplicación del principio de análisis de los peligros y puntos de control crítico y los requisitos de este capítulo. La persona responsable deberá demostrar el conocimiento de una de las siguientes maneras:

(a) **Cumplimiento del capítulo.** Cumplir este capítulo y no violar los puntos prioritarios durante la inspección actual. ^{PF}

(b) **Gerente de servicio de alimentos certificado.** Ser un gerente de servicio de alimentos certificado que ha mostrado un buen manejo de la información requerida mediante la aprobación de un examen que forma parte de un programa acreditado. ^{PF}

(c) **Respuestas correctas a las preguntas sobre seguridad alimentaria.** Responder correctamente a las preguntas del inspector en relación con la operación específica de alimentos. Las áreas de conocimiento incluyen:

1. Describir la relación entre la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la higiene personal de un empleado de alimentos. ^{PF}
2. Explicar la obligación de la persona responsable de prevenir la transmisión de enfermedades transmitidas por alimentos provocada por un empleado que tiene una enfermedad o una afección que puede causar este tipo de enfermedades. ^{PF}
3. Describir los síntomas asociados con las enfermedades transmisibles a través de los alimentos. ^{PF}
4. Explicar la importancia de la relación entre el mantenimiento de los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad y la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos. ^{PF}
5. Explicar los peligros del consumo de carne, aves de corral, huevos y pescado con poca cocción o crudos. ^{PF}
6. Indicar los tiempos y las temperaturas de cocción seguras de los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad, como la carne, aves de corral, huevos y pescado. ^{PF}
7. Indicar la temperatura requerida y los tiempos para el almacenamiento refrigerado, el mantenimiento en caliente, el enfriamiento y el recaliente seguros de los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad. ^{PF}
8. Describir la relación entre la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la gestión y el control de lo siguiente:
 - (i) Contaminación cruzada, ^{PF}
 - (ii) Contacto de las manos con los alimentos listos para el consumo, ^{PF}
 - (iii) El lavado de manos y ^{PF}
 - (iv) El mantenimiento del establecimiento de servicio de alimentos limpio y en buen estado. ^{PF}

Norma .03(1)(c)

9. Describir los alimentos identificados como los principales alérgenos alimentarios y los síntomas que estos podrían causar a una persona sensible que tiene una reacción alérgica. ^{pf}
 10. Explicar la relación entre la seguridad alimentaria y la provisión de equipos que:
 - (i) Sean suficientes en número y capacidad. ^{pf}
 - (ii) Estén correctamente diseñados, contruidos, ubicados, instalados, operados, mantenidos y limpios. ^{pf}
 11. Explicar los procedimientos correctos para limpiar y desinfectar los utensilios y las superficies de equipos que están en contacto con los alimentos. ^{pf}
 12. Identificar la fuente de agua utilizada y las medidas adoptadas para garantizar que se mantiene protegida contra la contaminación por un flujo de retorno y que se descarta la creación de conexiones cruzadas. ^{pf}
 13. Identificar materiales tóxicos o venenosos en el establecimiento de servicio de alimentos y los procedimientos necesarios para asegurar que se almacenan de forma segura y se administran, usan y desechan de acuerdo con la ley. ^{pf}
 14. Identificar puntos de control críticos en la operación desde la compra hasta la venta o el servicio que, si no se controlan, pueden contribuir a la transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos y explicar las medidas adoptadas para garantizar que los puntos son controlados de acuerdo con los requisitos de este capítulo. ^{pf}
 15. Explicar los detalles de cómo la persona responsable y los empleados cumplen con el plan HACCP si la ley, el presente capítulo o un acuerdo entre la autoridad sanitaria y el establecimiento de servicio de alimentos requiere un plan. ^{pf}
 16. Explicar las responsabilidades, los derechos y las facultades asignadas por este capítulo a:
 - (i) Los empleados de alimentos, ^{pf}
 - (ii) Los empleados condicionales, ^{pf}
 - (iii) La persona responsable, ^{pf}
 - (iv) La autoridad sanitaria, y ^{pf}
 17. Explicar cómo la persona responsable, los empleados de alimentos y los empleados condicionales cumplen con las obligaciones de presentar informes y la exclusión o restricción de los empleados de alimentos. ^{pf}
- (2) **Obligaciones de la Persona responsable (PIC, por sus siglas en inglés).** Debe haber una persona responsable en las instalaciones del establecimiento de servicio de alimentos en todo momento. La persona responsable deberá asegurar el cumplimiento de lo siguiente:
- (a) **Operaciones no realizadas en una casa particular.** Las operaciones de un establecimiento de servicio de alimentos no se realizan en una casa particular o en una habitación utilizada como sala de estar o dormitorios. ^{pf}

Norma -.03(2)

- (b) **Acceso del personal autorizado.** No se permiten personas innecesarias para la operación del establecimiento de servicio de alimentos en las áreas de preparación de alimentos, de almacenamiento de alimentos o de lavado de vajilla, excepto que la persona responsable puede autorizar visitas y excursiones breves si se toman las medidas necesarias para asegurar que los alimentos expuestos, los equipos limpios, los utensilios y la mantelería, los artículos de uso único o de único servicio sin envoltura estén protegidos contra la contaminación.^{PF}
- (c) **Cumplimiento de las personas autorizadas.** Los empleados y otras personas, tales como las personas que hacen entregas y el mantenimiento y las personas que aplican los plaguicidas que ingresan a las zonas de preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos y áreas de lavado de vajilla y superficies deben cumplir con este capítulo.^{PF}
- (d) **Lavado de manos de los empleados.** El lavado eficaz de las manos de los empleados debe supervisarse mediante una vigilancia sistemática.^{PF}
- (e) **Seguimiento de la recepción.** Los empleados visiblemente observan y verifican los alimentos entregados a medida que se reciben para determinar que proceden de fuentes aprobadas y se colocan en lugares de almacenamiento adecuados según lo requerido por el presente capítulo; es decir, que son recibidos y mantenidos a la temperatura requerida, que están protegidos de la contaminación, que no están adulterados y que están correctamente presentados. Todos esto bajo la vigilancia sistemática de las observaciones de los empleados que mantienen los registros de lo recibido y de las acciones correctivas de las entregas realizadas durante horarios en que el lugar no está en funcionamiento, así como la evaluación periódica de los alimentos tras su recepción, según se especifica en la norma 511-6-1-.04(3)(m) del DPH. ^{PF}
- (f) **Técnicas de cocción adecuadas.** De manera correcta, los empleados están cocinando, manteniendo en frío o caliente y recalentando para mantener en caliente los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad, siendo particularmente cuidadosos en la cocción, el recalentamiento y el mantenimiento de los alimentos que causan graves enfermedades y la muerte, como los huevos y la carne triturada, a través de la supervisión diaria de que los empleados observan las temperatura de cocción, mantenimiento y recalentamiento para el mantenimiento en caliente con dispositivos de medición de temperatura adecuados, correctamente ajustados y calibrados. ^{PF}
- (g) **Métodos correctos de enfriado.** Los empleados están utilizando métodos adecuados para enfriar rápidamente los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad, que no se mantienen calientes o no son para el consumo dentro de cuatro horas, a través de la supervisión diaria de los empleados que deben vigilar las temperaturas de los alimentos durante el enfriado.^{PF}
- (h) **Seguridad alimentaria del consumidor.** Los consumidores que soliciten alimentos de origen animal listos para el consumo crudos o parcialmente cocidos son informados de que los alimentos no se cocinaron lo suficiente como para garantizar su seguridad. ^{PF}
- (i) **Desinfección adecuada.** Los empleados están limpiando y desinfectando de manera correcta los equipos y los utensilios de usos múltiples antes de su reutilización a través de la vigilancia rutinaria de la temperatura de la solución y el tiempo de exposición para la desinfección por agua caliente, la concentración del producto químico, el pH, la temperatura y el tiempo de exposición para la desinfección química. ^{PF}
- (j) **Vajilla limpia.** Se notifica a los consumidores que deben usar vajilla y cubiertos limpios cuando regresan a las zonas de autoservicio como las barras de ensalada y los bufés. ^{PF}
- (k) **Contacto con las manos desprotegidas.** A menos que las condiciones especificadas en la norma 511-6-1-.04(4)(a)4 del DPH se cumplan, los empleados evitan la contaminación cruzada de los alimentos listos para el consumo con las manos desprotegidas mediante el uso correcto de los utensilios adecuados como papel encerado (*deli tissue*), espátulas, pinzas, guantes para un solo uso o equipo para despachar. ^{PF}
- (l) **Capacitación en seguridad alimentaria.** Los empleados están debidamente capacitados en materia de seguridad alimentaria, incluso sobre alergias alimentarias, en lo que se refiere a sus funciones. ^{PF}

Norma -.03(2)

(m) Responsabilidades de preparación de informes. Se informa a los empleados de alimentos y los empleados condicionales en forma verificable su responsabilidad de informar, según lo dispuesto en el capítulo, a la persona responsable acerca de su salud y sus actividades en relación con las enfermedades transmisibles a través de los alimentos. ^{pf}

(n) Peligro inminente para la salud. Si existe un peligro inminente para la salud a causa de una situación de emergencia como incendios, inundaciones, interrupción de servicio eléctrico o de agua por dos o más horas, avería en tuberías de aguas residuales, uso indebido de materiales tóxicos o venenosos, aparición de un brote aparente de enfermedades transmitidas por los alimentos, condiciones o situaciones insalubres de gravedad u otras circunstancias que puedan poner en peligro la salud pública, las operaciones se interrumpen de inmediato y se notifica a la autoridad sanitaria. ^P No obstante, los establecimientos pueden continuar operando si cuentan con un plan para operaciones de emergencia aprobado por la autoridad sanitaria antes de que se produzca dicha emergencia.^{pf}

(o) Procedimientos y planes. Se mantienen y se implementan según lo requerido los planes y los procedimientos escritos desarrollados por el establecimiento de alimentos según lo especificado en este capítulo.^{pf}

(ii) **Gerente de seguridad alimentaria certificado.**

(a) Certificación del gerente de seguridad alimentaria. Los establecimientos de servicio de alimentos deberán tener en su nómina a un gerente de seguridad alimentaria certificado (CFSM, por sus siglas en inglés), como se especifica en el párrafo b) de esta subsección, para garantizar que la seguridad de los alimentos se está controlando dentro del establecimiento durante todas las horas de operación, como se especifica en el párrafo d) de esta subsección. ^{pf}

(b) Requisitos y exenciones de la certificación. Al menos un empleado que tiene responsabilidades de gestión y de supervisión y la autoridad para dirigir y controlar la preparación de alimentos y el servicio deberá ser el gerente de seguridad alimentaria certificado que haya demostrado sus conocimientos mediante la aprobación del examen que forma parte de un programa acreditado que cumple con los estándares nacionales para las organizaciones que certifican personas. Los gerentes de seguridad alimentaria certificados deben designarse para un único establecimiento de servicio de alimentos y mantener y renovar la certificación de conformidad con los requisitos del examen aprobado.

1. Las siguientes operaciones no están obligadas a tener un propietario o gerente certificado:

(i) Una unidad móvil de servicio de alimentos que no procesa alimentos.

(ii) Los establecimientos de servicio de alimentos que sirven alimentos que no requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad y que requieren escasa preparación o alimentos que requieren control de tiempo y temperatura, que han sido previamente preparados en un establecimiento de servicio de alimentos habilitado.

(iii) Los establecimientos temporales de servicios de alimentos de conformidad con la norma 511-6-1-.08(2)(a) del DPH.

2. Un establecimiento de servicio de alimentos tendrá sesenta días a partir de la fecha inicial de la emisión del permiso, cambio de titularidad del permiso o despido de su CFSM para emplear a un nuevo CFSM.

3. Un establecimiento de servicio de alimentos que opera sin un CFSM deberá notificar a la autoridad sanitaria dentro de los treinta días siguientes a la fecha en que el establecimiento deja de emplear a un CFSM el nombre y el número de certificación del CFSM anterior y las medidas adoptadas para designar un nuevo CFSM. Las medidas deberán incluir:

(i) La contratación de un nuevo CFSM;

Norma .03(3)(b) 3

- (ii) La designación de un empleado existente matriculado en un curso de capacitación aprobado de CFSM; o
- (iii) La contratación de un nuevo empleado matriculado en un curso de formación aprobado de CFSM.

(c) Documentación de la certificación.

1. Los certificados originales de los CFSM se colocarán a la vista del público en cada establecimiento de servicio de alimentos. Una copia adicional será conservada en el archivo en el establecimiento de servicio de alimentos en todo momento y deberá estar disponible para su inspección por la autoridad sanitaria.
2. Un certificado de CFSM vencido, revocado o suspendido no deberá colocarse en el establecimiento de servicio de alimentos.
3. Todas las licencias, certificados, diplomas u otras credenciales similares emitidos o concedidos a un propietario u operador que haya completado satisfactoriamente un curso y un examen acreditado y aprobado de una certificación de seguridad alimentaria expirarán en la fecha de vencimiento determinada por la organización de acreditación. Dentro de los noventa días siguientes a la expiración del certificado de CFSM, el CFSM deberá inscribirse en un curso de capacitación sobre seguridad alimentaria aprobado, pasar el examen aprobado y obtener un certificado nuevo.
4. La certificación no es transferible entre las personas.

(d) Responsabilidades del gerente de seguridad alimentaria certificado.

1. La responsabilidad del CFSM deberá incluir la seguridad de la preparación y el servicio de alimentos, asegurando que todos los empleados que manejan o tienen la responsabilidad de manipular los alimentos sin envasar de cualquier tipo tienen los conocimientos suficientes de preparación y servicio seguro de los alimentos. La naturaleza y el alcance de los conocimientos que cada empleado debe tener podrán ajustarse según corresponda a las obligaciones del empleado en relación con las cuestiones de seguridad de los alimentos.
2. El CFSM tendrá las siguientes responsabilidades:
 - (i) Ser la persona responsable mientras esté en las instalaciones del establecimiento de servicio de alimentos y designar a otra persona responsable para cuando no esté presente.
 - (ii) Supervisar e instruir a los empleados del servicio de alimentos sobre las técnicas sanitarias de manipulación de alimentos y el mantenimiento adecuado de las instalaciones.
 - (iii) Ofrecer un programa de capacitación a todos los empleados del servicio de alimentos para que tengan conocimientos relacionados con la seguridad alimentaria para el cumplimiento de sus tareas.
 - (iv) Comunicarse con los representantes de la autoridad sanitaria acerca de la efectividad de los programas de capacitación de los empleados.
 - (v) Evaluar las necesidades de capacitación de los empleados del servicio de alimentos y solicitar la capacitación formal cuando sea necesaria.

(iii) Salud de los empleados.

- (a) Requisito de informar sobre los síntomas, diagnóstico e historia de la exposición.** El titular del permiso deberá exigir a sus empleados y a los empleados condicionales que informen a los CFSM y a la persona a cargo la información

Norma. -.03(4)(a)

sobre su salud y sus actividades que se relacionen con las enfermedades transmisibles a través de los alimentos. Un empleado o empleado condicional de alimentos deberá comunicar la información en una forma que permita al CFMSM y a la persona responsable reducir el riesgo de las enfermedades transmitidas por los alimentos, incluso deberá proporcionar la información adicional necesaria como la fecha de inicio de los síntomas de una enfermedad o de un diagnóstico sin síntomas, si el empleado o empleado condicional de alimentos tiene alguno de los síntomas que se indican abajo.

1. Síntomas:

- (i) Vómitos ^P
- (ii) Diarrea ^P
- (iii) Ictericia ^P
- (iv) Dolor de garganta con fiebre, o ^P
- (v) Una lesión con pus como un forúnculo o herida infectada que esté abierta o drenando y que está ubicada:
 - (I) En las manos o las muñecas, a menos que una cubierta impermeable como un dedil proteja la lesión y que el empleado use un guante para un solo uso sobre la cubierta impermeable; ^P
 - (II) Sobre las partes expuestas de los brazos, a menos que la lesión esté protegida por una cubierta impermeable; o ^P
 - (III) En otras partes del cuerpo, a menos que la lesión esté cubierta por un vendaje apretado, seco y duradero. ^P

2. Tiene una enfermedad diagnosticada por un médico debido a:

- (i) Norovirus, ^P
- (ii) Virus de la hepatitis A ^P
- (iii) *Shigella spp.* ^P
- (iv) *Escherichia coli* productora de toxina Shiga, ^P
- (v) Fiebre tifoidea (causada por *Salmonella Typhi*), o ^P
- (vi) *Salmonella* no tifoidea. ^P

3. Ha tenido fiebre tifoidea (causada por *Salmonella Typhi*) diagnosticada por un médico dentro de los últimos tres meses sin haber recibido un tratamiento de antibióticos según lo determinado por un médico. ^P

4. Ha estado expuesto o se sospecha que es la fuente de un brote de enfermedad confirmada porque el empleado o empleado condicional de alimentos consumió o preparó los alimentos implicados en el brote, o consumió alimentos en un evento preparado por una persona que está infectada o enferma con alguno de los siguientes:

- (i) Norovirus, dentro de las últimas 48 horas después desde la última exposición, ^P

Norma .03(4)(a)4

- (ii) *Escherichia coli* productora de toxina Shiga o *Shigella* spp. dentro los últimos tres días desde la última exposición, ^P
- (iii) Fiebre tifoidea (causada por *Salmonella Typhi*) dentro de los 14 días después de la última exposición, ^P
- (iv) Virus de la hepatitis A dentro de los últimos treinta días desde la última exposición. ^P

5. Ha estado expuesto por participar o trabajar en un entorno donde hay un brote de enfermedad confirmada, o vive en el mismo hogar, y sabe de una persona que trabaja o participa en un entorno donde hay un brote de enfermedad confirmada, o que vive en el mismo hogar, y sabe de una persona que ha sido diagnosticada con una enfermedad causada por lo siguiente:

- (i) Norovirus, dentro de las últimas 48 horas de la última exposición, ^P
- (ii) *Escherichia coli* productor de toxina Shiga o *Shigella* spp. dentro los últimos tres días desde la última exposición, ^P
- (iii) Fiebre tifoidea (causada por *Salmonella Typhi*) dentro de los 14 días después de la última exposición, ^P
- (iv) Virus de la hepatitis A dentro de los últimos treinta días desde la última exposición. ^P

(b) **Obligación de la persona responsable de notificar a la autoridad sanitaria.** El CFMS o la persona responsable deberá notificar a la autoridad sanitaria cuando un empleado de alimentos tenga:

1. Ictericia ^{PF} o
2. Haya sido diagnosticado con una enfermedad por norovirus, virus de la hepatitis A, *Shigella* spp., *Escherichia coli* productora de toxina Shiga o fiebre tifoidea (causada por *Salmonella Typhi*). ^P

(c) **Obligación de la persona responsable de prohibir el ingreso de un empleado condicional con síntomas.** La persona responsable deberá asegurar que un empleado condicional:

1. Que presenta o informa un síntoma o que informa una enfermedad diagnosticada como se especifica en la subsección (4)(a)1-3 de esta norma tenga prohibido ser empleado de alimentos hasta cumplir los criterios de los síntomas específicos o enfermedades diagnosticadas que se especifican en la subsección (4)(h) de la presente norma y ^P
2. Quien trabajará como empleado de alimentos en un establecimiento de servicio de alimentos que presta servicios a una población altamente susceptible e informa antecedentes de exposición tal como se especifica en las subsecciones (4)(a)4 y 5 de esta norma, tendrá prohibido convertirse en un empleado de alimentos hasta que este empleado condicional cumpla los criterios especificados en la subsección (4)(h)10 de esta norma. ^P

(d) **Obligación de la persona responsable de excluir o restringir a un empleado con síntomas.** La persona responsable deberá asegurar que un empleado de alimentos que presenta o informa de un síntoma o que informa el diagnóstico de una enfermedad o antecedentes de exposición tal como se especifica en las subsecciones (4)(a)1 a 5 de esta norma sea excluido o restringido en cumplimiento de una remoción, adaptación o retención de una exclusión o una restricción. ^P

Norma -.03(4)

- (e) **Responsabilidad del empleado y del empleado condicional de alimentos de informar.** Un empleado o un empleado condicional de alimentos deberá informar a la persona responsable la información especificada en la subsección (4)(a) de esta norma. ^{Pf}
- (f) **Responsabilidad del empleado de alimentos de cumplir.** Un empleado de alimentos deberá cumplir con una exclusión o una restricción, con la remoción, la adaptación o la retención de la una exclusión o una restricción. ^P
- (g) **Exclusiones y restricciones.** La persona responsable deberá excluir o restringir a un empleado de alimentos de un establecimiento de servicio de alimentos de acuerdo con lo siguiente:
1. Excepto cuando el síntoma sea de una enfermedad no infecciosa, deberá excluir a un empleado de alimentos si este:
 - (i) tiene síntomas como vómitos o diarrea; ^P o
 - (ii) tiene síntomas como vómitos o diarrea y ha sido diagnosticado con una infección por norovirus, *Shigella* spp., *Salmonella* no tifoidea o *Escherichia coli* productora de toxina Shiga. ^P
 2. Deberá excluir a un empleado de alimentos que:
 - (i) tiene ictericia y la aparición de ictericia ocurrió durante los últimos siete días del calendario, a menos que el empleado de alimentos presente a la persona responsable documentación médica por escrito donde un médico especifique que la ictericia no es causada por el virus de la hepatitis A u otra infección transmitida por vía fecal-oral; ^P
 - (ii) ha sido diagnosticado con una infección por el virus de la hepatitis A dentro de un plazo de 14 días del calendario a partir de la aparición de cualquier síntoma de la enfermedad o dentro de un plazo de siete días del calendario de la aparición de la ictericia; o ^P
 - (iii) ha sido diagnosticado con una infección por el virus de la hepatitis A sin presentar síntomas. ^P
 3. Excluir a un empleado de alimentos que ha sido diagnosticado con fiebre tifoidea (causada por *Salmonella Typhi*) o que informa un diagnóstico previo de fiebre tifoidea (causado por *Salmonella Typhi*) dentro de los últimos tres meses sin haber recibido un tratamiento con antibióticos. ^P
 4. Deberá excluir a un empleado de alimentos que trabaja en un establecimiento de servicio de alimentos que sirve una población altamente susceptible que:
 - (i) ha sido diagnosticado con una infección por norovirus y no tiene síntomas; ^P
 - (ii) ha sido diagnosticado con una infección por *Shigella* spp. y no tiene síntomas; ^P
 - (iii) ha sido diagnosticado con una infección por *Escherichia coli* productor de toxina Shiga y no tiene síntomas; o ^P
 - (iv) está enfermo con síntomas de un brote agudo de dolor de garganta con fiebre. ^P
 5. Deberá restringir a un empleado de alimentos que trabaja en un establecimiento de servicio de alimentos que no sirve a una población altamente susceptible quien:

Norma .03(4)(g)5

- (i) ha sido diagnosticado con una infección por norovirus y no tiene síntomas; ^P
 - (ii) ha sido diagnosticado con una infección por *Shigella* spp. y no tiene síntomas; ^P
 - (iii) le han diagnosticado una infección por *Escherichia coli* productora de toxina Shiga y no tiene síntomas; o ^P
 - (iv) está enfermo con síntomas de un brote agudo de dolor de garganta con fiebre. ^P
6. Deberá restringir a un empleado de alimentos que está infectado con una lesión de piel que contiene pus, como un forúnculo o herida infectada que está abierta o drenando y no está adecuadamente cubierta. ^P
7. Deberá restringir a un empleado de alimentos que está expuesto a un patógeno que transmite enfermedades a través de los alimentos como se especifica en las subsecciones (4)(a)4 o 5 de esta norma si el empleado que trabaja en un establecimiento de servicio de alimentos sirve a una población altamente susceptible. ^P
8. Deberá restringir a un empleado de alimentos que es diagnosticado con una infección por *Salmonella* no tifoidea y no tiene síntomas, que trabaja en un establecimiento de servicio de alimentos que sirve una población altamente susceptible o en un establecimiento de servicio de alimentos que no sirve a una población altamente susceptible.
- (h) **Remoción, adaptación o retención de exclusiones y restricciones.** La persona responsable podrá remover, adaptar o mantener la exclusión o la restricción de un empleado de alimentos de acuerdo con las siguientes condiciones:
1. Excepto cuando un empleado de alimentos sea diagnosticado con una infección por el virus de la hepatitis A o con fiebre tifoidea (causada por *Salmonella Typhi*):
 - (i) deberá reincorporar a un empleado de alimentos que fue excluido por tener síntomas como vómitos o diarrea si el empleado de alimentos:
 - (I) no tiene síntomas durante al menos 24 horas, o ^P
 - (II) presenta al responsable documentación médica escrita donde un médico informa que los síntomas son de una enfermedad no infecciosa. ^P
 - (ii) Si un empleado de alimentos ha sido diagnosticado con una infección por norovirus y ha sido excluido por tener síntomas como vómitos o diarrea:
 - (I) Deberá restringir al empleado de alimentos que no tiene síntomas durante al menos 24 horas y que es un empleado que trabaja en un establecimiento de servicio de alimentos que no sirve a una población altamente susceptible hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación especificadas en los párrafos 4(i) o (ii) de la presente subsección. ^P
 - (II) Deberá mantener la exclusión del empleado de alimentos que no tiene síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un establecimiento de servicio de alimentos que sirve a una población altamente susceptible hasta que se cumplan las condiciones de reintegro según lo especificado en los párrafos 4(i) o (ii) de esta subsección. ^P
 - (iii) Si un empleado de alimentos ha sido diagnosticado con una infección por *Shigella* y ha sido excluido por tener síntomas como vómitos o diarrea:

Norma .03 (4) (h) 1 (iii)

- (I) Deberá restringir al empleado de alimentos que no tiene síntomas durante al menos 24 horas y que es un empleado en un establecimiento de servicio de alimentos que no sirve a una población altamente susceptible hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación especificadas en los párrafos 5(i) o (ii) de la presente subsección. O^P
- (II) Deberá mantener la exclusión del empleado de alimentos que no tiene síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un establecimiento de servicio de alimentos que sirve a una población altamente susceptible hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación especificadas en los párrafos 5(i) o (ii) o 5(i) y 1(iii)(I) de esta subsección. P
- (iv) Si un empleado del servicio de alimentos ha sido diagnosticado con una infección por *Escherichia coli* productora de toxina Shiga y ha sido excluido por tener síntomas como vómitos o diarrea:
- (I) Deberá restringir al empleado del servicio de alimentos que no tiene síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un establecimiento de servicio de alimentos que no sirve a una población altamente susceptible hasta que se cumplan las condiciones para su reincorporación según lo especificado en los párrafos 6(i) o (ii) de esta sección. O^P
- (II) Deberá mantener la exclusión del empleado de alimentos que no tiene síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un establecimiento de servicio de alimentos que sirve a una población altamente susceptible hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación según lo especificado en los párrafos (6)(i) o (ii) de esta subsección. P
- (v) Si el empleado de alimentos ha sido diagnosticado con una infección por *Salmonella* no tifoidea y ha sido excluido por tener síntomas como vómitos o diarrea:
- (I) Deberá restringir al empleado de alimentos que no tiene síntomas durante al menos 30 días hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación según lo especificado en los párrafos (7)(i) o (ii) de esta subsección. P
- (II) Deberá mantener la exclusión del empleado de alimentos que tiene síntomas hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación según lo especificado en los párrafos (7)(i) o (ii) de esta subsección. P
2. Deberá reincorporar a un empleado de alimentos que ha sido excluido según el párrafo (4)(g)2 de esta norma si la persona responsable obtiene la aprobación de la autoridad sanitaria y se cumple una de las condiciones siguientes:
- (i) el empleado de alimentos ha tenido ictericia durante más de siete días del calendario; P
- (ii) el empleado sin ictericia ha tenido síntomas diferentes de la ictericia durante más de 14 días del calendario; P o el empleado de alimentos proporciona al responsable documentación médica por escrito, donde el médico indica que el empleado está libre de una infección virus de la hepatitis A. P

Norma -.03(4)(h)

4. Deberá reincorporar a un empleado que estaba excluido por tener síntomas de norovirus o no tener síntomas de norovirus y que trabaja en un establecimiento de servicio de alimentos que sirve a una población altamente susceptible, o que estaba restringido por tener norovirus sin síntomas y trabaja en un establecimiento de servicio de alimentos que no sirve a una población altamente susceptible si la persona responsable obtiene la aprobación de la autoridad sanitaria y se cumple una de las condiciones siguientes:

- (i) el empleado de alimentos excluido o restringido presenta a la persona responsable documentación médica escrita donde un médico indica que el empleado de alimentos está libre de una infección por norovirus; ^P
- (ii) el empleado de alimentos fue excluido o restringido después de que los síntomas de vómito o diarrea terminaron y han pasado más de 48 horas desde que el empleado está sin síntomas; ^P
- (iii) el empleado de alimentos fue excluido o restringido y no desarrolló síntomas y han pasado más de 48 horas desde el diagnóstico del empleado. ^P

5. Deberá reincorporar a un empleado de alimentos excluido por tener síntomas de *Shigella* o no tener síntomas de *Shigella* y que trabaja en un establecimiento de servicio de alimentos que sirve a una población altamente susceptible, o que estuvo restringido por no tener síntomas de *Shigella* en un establecimiento de servicio de alimentos que no sirve a una población altamente susceptible si la persona responsable obtiene la aprobación de la autoridad sanitaria y se cumple una de las condiciones siguientes:

- (i) el empleado de alimentos excluido o restringido presenta al responsable documentación médica escrita donde un médico indica que el empleado de alimentos está libre de la infección por *Shigella* spp., sobre la base de los resultados de una prueba que muestra dos cultivos negativos de muestras de heces que se tomaron:
 - (I) no antes de las 48 horas después de dejar de tomar antibióticos y ^P
 - (II) al menos con 24 horas de diferencia; ^P
- (ii) el empleado de alimentos fue excluido o restringido después de que terminaran los síntomas como vómitos o diarrea y cuando han pasado más de siete días del calendario desde que el empleado dejó de tener síntomas; ^P o
- (iii) el empleado de alimentos fue excluido o restringido y no desarrolló síntomas y han pasado más de siete días desde que el empleado fue diagnosticado. ^P

6. Deberá reincorporar al empleado de alimentos excluido por tener síntomas de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga o por no tener síntomas de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga y trabajar en un establecimiento de servicio de alimentos que sirve a una población altamente susceptible, o que estaba restringido sin síntomas de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga en un establecimiento de servicio de alimentos que no sirve a una población altamente susceptible si la persona responsable obtiene la aprobación de la autoridad sanitaria y se cumple una de las condiciones siguientes:

- (i) el empleado de alimentos excluido o restringido presenta al responsable documentación médica escrita donde un médico indica que el empleado está libre de una infección por *Escherichia coli* productora de toxina Shiga, basado en los resultados de las pruebas que muestran dos cultivos de muestras de heces negativos consecutivos que se tomaron:
 - (I) no antes de las 48 horas después de dejar de tomar antibióticos y ^P
 - (II) al menos con 24 horas de diferencia; ^P

Norma ~.03(4)(h)6

(ii) el empleado de alimentos fue excluido o restringido después de que terminaran los síntomas como vómitos o diarrea y cuando han pasado más de siete días desde que el empleado dejó de tener síntomas; ^P o

(iii) el empleado de alimentos fue excluido o restringido y no desarrolló síntomas y han pasado más de siete días desde que el empleado fue diagnosticado. ^P

7. Reincorporar a un empleado de alimentos que estaba excluido por tener síntomas de *Salmonella* no tifoidea o que estaba restringido por no tener síntomas de *Salmonella* no tifoidea y trabajar con

una población altamente susceptible o en un establecimiento de servicio de alimentos que no sirve a una población altamente susceptible si el responsable obtiene la aprobación de la autoridad sanitaria y se cumple una de las condiciones siguientes:

(i) El empleado de alimentos excluido o restringido presenta a la persona responsable documentación médica escrita donde un médico indica que el empleado de alimentos ya no tiene infección por *Salmonella* no tifoidea, sobre la base de los resultados de una prueba que muestra dos cultivos negativos de muestras de heces que se tomaron:

(I) no antes de las 48 horas después de dejar de tomar antibióticos y ^P

(II) al menos con 24 horas de diferencia; ^P

(ii) el empleado de alimentos fue restringido después de haber desaparecido los síntomas de vómitos o diarrea resueltos y han pasado más de 30 días desde que el empleado no presenta síntomas; ^P o

(iii) el empleado de alimentos fue excluido o restringido y no desarrolló síntomas y han pasado más de 30 días desde que el empleado fue diagnosticado.

8. Reincorporar a un empleado de alimentos que fue excluido o restringido por estar enfermo con síntomas repentinos de dolor de garganta con fiebre, si el empleado de alimentos proporciona al responsable documentación médica escrita donde un médico indica que el empleado de alimentos cumple una de las siguientes condiciones:

(i) ha recibido un tratamiento con antibióticos para una infección por *Streptococcus pyogenes* durante más de 24 horas; ^P

(ii) tiene al menos un resultado negativo de un cultivo de muestra de garganta para infección por *Streptococcus pyogenes*; ^P o

(iii) un médico ha determinado de otro modo que está libre de la infección por *Streptococcus pyogenes*. ^P

9. Deberá reincorporar a un empleado de alimentos restringido por una lesión en la piel que contiene pus como un forúnculo o herida infectada abierta o drenando si la piel, la herida infectada, el corte o el forúnculo purulento está adecuadamente cubierto con uno de los siguientes:

(i) una cubierta impermeable como un dedil o protección y un guante para un solo uso sobre la cubierta impermeable, si la herida infectada o el forúnculo purulento está en la mano, dedo de la mano o la muñeca; ^P

(ii) una cubierta impermeable en el brazo si la herida infectada o el forúnculo purulento está en el brazo; ^P

(iii) una venda seca, duradera y ajustada si la herida infectada o el forúnculo purulento está en otra parte del cuerpo. ^P

Norma -.03(4)(h)

10. Deberá reincorporar a un empleado de alimentos que fue restringido en un servicio de alimentos que sirve a una población altamente susceptible debido a la exposición a uno de los siguientes agentes patógenos según lo especificado en la subsección (4)(a)4 o 5 de esta norma:

- (i) norovirus y se cumple una de las condiciones siguientes:
 - (I) más de 48 horas han pasado desde el último día en que el empleado de alimentos estuvo posiblemente expuesto.^P o
 - (II) más de 48 horas han pasado desde que el contacto del hogar del empleado de alimentos dejó de tener síntomas.^P
 - (ii) *Shigella* spp. o *Escherichia coli* productora de toxina Shiga y se cumple una de las condiciones siguientes:
 - (I) más de tres días del calendario han pasado desde el último día en que el empleado de alimentos estuvo posiblemente expuesto.^P o
 - (II) más de tres días calendario han pasado desde que el contacto del hogar del empleado de alimentos dejó de tener síntomas.^P
 - (iii) *S. Typhi* y se cumple una de las condiciones siguientes:
 - (I) Más de 14 días del calendario han pasado desde el último día en que el empleado de alimentos estuvo potencialmente expuesto;^P o
 - (II) más de 14 días del calendario han pasado desde que el contacto del hogar del empleado de alimentos dejó de tener síntomas.^P
 - (iv) Virus de la hepatitis A y se cumple una de las condiciones siguientes:
 - (I) El empleado de alimentos es inmune a una infección por el virus de la hepatitis A debido a una enfermedad anterior de hepatitis A.
 - (II) El empleado de alimentos es inmune a una infección por el virus de la hepatitis A debido a la vacunación contra la hepatitis A.^P
 - (III) El empleado de alimentos es inmune a la infección por el virus de la hepatitis A debido a la administración de IgG.^P
 - (IV) Más de 30 días del calendario han pasado desde el último día en que el empleado de alimentos estuvo posiblemente expuesto.^P
 - (V) Más de 30 días han pasado desde que el contacto del hogar del empleado de alimentos presentó ictericia. O^P
 - (VI) El empleado de alimentos no utiliza un procedimiento alternativo que permite el contacto de la mano descubierta con los alimentos listos para el consumo por medio de una variación autorizada hasta por lo menos 30 días después de la posible exposición y recibe capacitación adicional sobre:
 - I. los síntomas de la hepatitis A y la prevención de la transmisión de la infección,^P
11. Procedimientos para el lavado de manos correcto.^P

Norma.03(4)(h)10(iv)(IV)

III. Protección de los alimentos listos para el consumo contra la contaminación producida por el contacto con las manos desprotegidas.^P

(5) Limpieza personal:

(a) Condiciones de limpieza. Los empleados de alimentos deberán mantener las manos y las partes expuestas de los brazos limpios.

(b) Procedimiento de limpieza.

1. Salvo lo especificado en el párrafo 4 de la presente subsección, los empleados de alimentos deberán lavarse las manos y las partes expuestas de los brazos, incluso las prótesis de manos o de brazos durante al menos 20 segundos con un compuesto de limpieza en un lavabo para el lavado de manos que esté debidamente equipado.^P

2. Los empleados de alimentos deberán utilizar el siguiente procedimiento de limpieza en el orden indicado para limpiarse las manos y las partes expuestas de los brazos, incluso las prótesis de manos o de brazos:

- (i) enjuagar bajo agua corriente limpia y caliente;^P
- (ii) aplicar la cantidad del compuesto de limpieza recomendada por el fabricante del producto;^P
- (iii) frotar vigorosamente durante al menos 10 a 15 segundos mientras:
 - (I) prestan especial atención a eliminar la suciedad de debajo de las uñas durante el procedimiento de limpieza^P y
 - (II) crean fricción en las superficies de las manos y de los brazos o de las prótesis de brazos o de manos, las puntas de los dedos y entre los dedos;^P
- (iv) enjuagar bien bajo agua corriente limpia y caliente; e^P
- (v) inmediatamente después del procedimiento de limpieza, secarse por completo con toallas de papel desechables, un sistema de toallas continuas o un dispositivo de secado de manos por aire caliente.^P

3. Para evitar recontaminarse las manos o las prótesis, los empleados de alimentos pueden utilizar toallas de papel desechables o barreras limpias similares cuando toquen superficies como manijas de grifos de operación manual en un lavabo o la manija de la puerta del baño.

4. Si se aprueba y puede eliminar los tipos de suciedad que se encuentran en las operaciones con alimentos, los empleados podrán usar una instalación automática para el lavado de manos y de las prótesis.

(c) Cuándo lavarse.

1. Los empleados de alimentos deberán lavarse las manos y las partes expuestas de los brazos inmediatamente antes de participar en la preparación de alimentos, incluso cuando trabajan con alimentos expuestos, equipos y utensilios limpios y artículos para un solo uso o servicio sin envolver:^P

- (i) Después de tocar otras partes descubiertas del cuerpo humano aparte de las manos limpias y los brazos expuestos limpios;^P

Norma -.03(5)(c)l

- (ii) después de ir al baño; ^P
- (iii) después de cuidar o manejar animales de servicio o animales acuáticos; ^P
- (iv) después de toser, estornudar, usar un pañuelo o un papel desechable, consumir tabaco, comer o beber, excepto para beber de un envase de bebida cerrado y el recipiente se maneja de modo de evitar la contaminación de las manos; ^P
- (v) después de manipular equipos o utensilios sucios; ^P
- (vi) durante la preparación de los alimentos, tan a menudo como sea necesario para eliminar la suciedad y la contaminación y para evitar la contaminación cruzada al cambiar de tareas; ^P
- (vii) cuando se cambia entre trabajar con alimentos crudos y trabajar con alimentos listos para el consumo; ^P
- (viii) antes de ponerse guantes para iniciar una tarea que implica trabajar con alimentos; ^P y
- (ix) después de realizar otras actividades que contaminan las manos. ^P

2. Todos los empleados deberán lavarse las manos antes de salir del baño. Todos los empleados de alimentos que salen del baño deben lavarse las manos de nuevo al volver a entrar en la zona de preparación de alimentos. ^P

(d) Dónde lavarse. Los empleados de alimentos deben lavarse las manos en un fregadero o una instalación de lavado de manos automática aprobada, y no deben lavarse las manos en un fregadero utilizado para la preparación de alimentos o el lavado de vajilla, en un fregadero de servicio o en una instalación de limpieza con un desagüe en el piso que se usa para desechar el agua u otros desechos líquidos similares. ^{PF}

(e) Antiséptico de manos.

1. Un antiséptico de manos de aplicación tópica, una solución antiséptica que se use como baño de manos o un jabón antiséptico deberá:

(i) Cumplir uno de los siguientes criterios:

(I) ser un medicamento aprobado que aparece en la publicación de la FDA de Medicamentos aprobados con evaluaciones de equivalencia terapéutica, como un medicamento aprobado por su seguridad y eficacia ^{PF} o

(II) tener ingredientes activos antimicrobianos que se enumeran en la monografía de la FDA como producto antiséptico para el cuidado de la salud de venta libre para el lavado de manos, ^{PF} y

(ii) consistir únicamente de componentes cuyo uso previsto cumpla uno de los siguientes criterios:

(I) un umbral de exención del reglamento como se especifica en el CFR 21, 170.39, Umbral de regulación de las sustancias utilizadas en artículos en contacto con alimentos; ^{PF} o

(II) el CFR 21, 178, Aditivos alimentarios indirectos: adyuvantes, ayudas de producción y desinfectantes según esté regulado para usarse como aditivo de alimentos en condiciones de uso seguro; ^{PF} o

Norma .03(5)(e)l(ii)

(III) una determinación de uso generalmente reconocido como seguro (GRAS, por sus siglas en inglés). Las listas parciales de sustancias para usos con alimentos que son GRAS pueden encontrarse en el CFR 21, 182, Sustancias generalmente reconocidas como seguras, el CFR 21, 184, Sustancias alimenticias directas confirmadas como generalmente reconocidas como seguras, o el CFR 21, 186, Sustancias alimenticias indirectas confirmadas como generalmente reconocidas como seguras para su uso en contacto con alimentos, y en el inventario de la FDA de los avisos de GRAS; ^{PF} o

(IV) Una sanción anterior enumerada en el CFR 21, 181, Ingredientes alimentarios de sanción anterior; ^{PF} o

(V) Una notificación de contacto con alimentos que esté vigente; ^{PF} y

(iii) Se aplica solo a las manos que están limpias. ^{PF}

2. Si un antiséptico de manos o una solución antiséptica de manos que se utiliza como un baño de manos no cumple los criterios especificados en el párrafo 1(ii) de esta subsección, el uso será:

(i) Seguido por un enjuague completo de las manos con agua limpia antes de tocar alimentos o por el uso de guantes; ^{PF}

o

(ii) Limitado a situaciones que no implican ningún contacto directo con los alimentos con las manos descubiertas. ^{PF}

3. Una solución antiséptica de manos utilizada como un baño de manos deberá mantenerse limpia y con una fuerza equivalente a, por lo menos, 100 mg/l de cloro. ^{PF}

(VI) **Uñas.** Los empleados deberán mantener las uñas limpias y recortadas y no más largas que las puntas de los dedos. ^{PF} Salvo que use guantes en buenas condiciones, un empleado no puede usar esmalte de uñas o uñas artificiales cuando trabaje con alimentos expuestos. ^{PF}

(VII) **Joyas.** Excepto por un anillo liso como el de bodas, los empleados de alimentos no pueden usar joyas, incluso joyas con información médica en los brazos y manos mientras preparan los alimentos.

(VIII) **Ropa.** La capa exterior de ropa de todos los empleados deberá estar limpia. Los empleados de alimentos deberán vestir ropa exterior limpia para evitar la contaminación de los alimentos, equipos, utensilios de cocina, mantelería y artículos para un solo uso o servicio.

(IX) **Protección para el cabello.**

1. Los empleados que preparan o manipulan alimentos deberán utilizar redes u otro tipo de protección limpia y eficaz para el cabello, que sean desechables o de fácil limpieza, aprobados por la autoridad sanitaria para sujetar de manera adecuada el pelo suelto, incluso la barba y los bigotes de más de media pulgada.

2. Esto no se aplica a los empleados como el personal de mostrador que solo sirve bebidas y alimentos envasados o envueltos, anfitrionas y camareros si presentan un riesgo mínimo de contaminar alimentos expuestos, utensilios y mantelería limpios, y artículos para un solo uso o servicio.

(X) **Prácticas higiénicas.**

1. Los empleados no deberán usar tabaco en ninguna forma ni dispositivos electrónicos que simulan el tabaco mientras participan en la preparación o el servicio de alimentos, ni mientras se encuentran en las zonas que se utilizan para lavado o almacenamiento de equipos o utensilios o

Norma -.03(5)(j)l

para la preparación o almacenamiento de los alimentos. Los empleados utilizarán únicamente productos de tabaco o dispositivos electrónicos que simulan el tabaco de fumar en áreas designadas aprobadas.

2. Los empleados deberán consumir alimentos solo en las áreas designadas aprobadas, separadas de las áreas para la preparación y el servicio de alimentos, las áreas de los equipos o utensilios y las áreas de almacenamiento de alimentos. Sin embargo, se permite beber de un vaso de bebidas para un solo uso con una tapa segura y una pajita o popote que se utiliza a modo de evitar la contaminación de las manos del empleado, el recipiente, alimentos expuestos, equipos limpios, utensilios y mantelería, artículos de uso único y artículos de servicio único sin envolver.

3. Los empleados deberán manejar la vajilla y los cubiertos sucios de manera que se minimice la contaminación de las manos.

4. Los empleados deberán mantener un elevado grado de limpieza personal y deberán utilizar las buenas prácticas de higiene durante todos los períodos de trabajo en el establecimiento de servicio de alimentos.

5. Los empleados de alimentos que presentan estornudos, tos o secreciones nasales persistentes que causan secreciones de ojos, nariz o boca no pueden trabajar con alimentos expuestos, utensilios y mantelería o artículos para un solo servicio sin envolver.

6. Los empleados de alimentos no pueden cuidar ni manipular a los animales que pueden estar presentes como perros de patrulla, animales de servicio o mascotas que están permitidos según la norma 51 1-6-1-.07(5)(o)2(ii) a (vi) del DPH.^{PF} Los empleados de alimentos con animales de servicio pueden manejar o cuidar de su animal de servicio, manejar o cuidar peces en acuarios o moluscos o crustáceos de tanques exhibidos si se lavan las manos como se especifica en esta norma.

(6) Respuesta ante eventos de contaminación. Un establecimiento de alimentos deberá contar con procedimientos para que los empleados actúen ante eventos de vómitos o diarrea que implique la descarga de vómito o materia fecal en superficies del establecimiento de servicio de alimentos. Los procedimientos deberán abordar las acciones específicas que los empleados deben realizar para minimizar la propagación de la contaminación y la exposición de los trabajadores, los consumidores, los alimentos y las superficies a vómitos o materia fecal.^{PF}

Autoridad O.C.G.A. 26-2-373, 31-2A-6. Historial administrativo. Norma original titulada "Permisos requeridos" fue presentada y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.03. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Suministros de alimentos". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.03. Presentada el 0 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Cuidado de alimentos". Presentado el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 11 de julio de 1995; entró en vigor el 31 de julio de 1995. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Dirección y personal". Presentada el 26 de enero de 2006; entró en vigor el 15 de febrero de 2006. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 24 de enero de 2007; entró en vigor el 13 de febrero de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 23 de agosto de 2007; entró en vigor el 12 de septiembre de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma con el mismo título y número nuevo 511-6-1. Entró en vigor el 29 de octubre de 2015.

511-6-1-.04 Alimentos

- (1) **Condición.** Los alimentos deberán ser seguros, no adulterados y presentarse de manera honesta. ^P
- (2) **Fuente**
- (a) **Cumplimiento de las leyes alimentarias.**
1. Los alimentos deben obtenerse de fuentes que cumplan con las leyes. ^P
 2. Los alimentos preparados en una casa particular o recibidos de un consumidor no podrán ser utilizados u ofrecidos para el consumo humano en un establecimiento de servicio de alimentos. ^P
 3. Los alimentos envasados deben estar etiquetados según lo especificado en la ley, incluso según el CFR 21, 101, Rótulos de alimentos; el CFR 9, 317, Rotulado, dispositivos de marcado y envases, y el CFR 9, 381 subparte N, Rotulado y envases, como se especifica en las subsecciones (3)(g) y (3)(h) de la presente norma. ^{PF}
 4. Los pescados, excepto los mariscos moluscos, destinados al consumo crudos o poco cocidos pueden ofrecerse para la venta o servirse en un establecimiento de servicio de alimentos que no sirve a una población altamente susceptible si estos alimentos son obtenidos de un proveedor que congela el pescado para destruir los parásitos o se congelan en las instalaciones y se tienen registros.
 5. Los filetes de carne de res intacta con el músculo completo destinados al consumo poco cocidos sin avisar al consumidor deben:
 - (i) Obtenerse en una planta de procesamiento de alimentos que, a petición del comprador, empaque y etiquete los filetes para indicar que cumplen la definición de carne de res intacta con el músculo completo ^{PF} o
 - (ii) Ser aceptables para la autoridad sanitaria sobre la base de otras pruebas, tales como las especificaciones del comprador por escrito o las facturas que indiquen que los filetes se ajustan a la definición de la carne de res intacta con el músculo completo ^{PF} y
 - (iii) Si se cortan de manera individual en un establecimiento de servicio de alimentos:
 - (I) Cortado de carne de res intacta con el músculo completo que está rotulada por una planta de procesamiento de alimentos según lo especificado en el párrafo 5(i) de la presente subsección o identificada según el párrafo 5(ii) de esta subsección, ^{PF}
 - (II) Preparada de manera que permanezca intacta ^{PF} y
 - (III) Si es envasada para una cocción parcial en un establecimiento de servicio de alimentos, debe rotularse según el párrafo 5(i) de esta subsección o identificarse según el párrafo 5(ii) de esta subsección. ^{PF}
 6. Las carnes y las aves que no son alimentos listos para consumir y que estén en forma envasada cuando se ofrezcan para la venta o de otro modo para el consumo, deberán rotularse para incluir instrucciones de manejo seguro como se especifica en la ley, incluso en el CFR 9, 317.2(l) y 381.125(b).
 7. Los huevos que no han sido tratados específicamente para destruir toda la salmonela viable serán rotulados para incluir instrucciones de manejo seguro como se especifica en ley, incluso en el CFR 21, 101.17(h).

Norma -.04(2)

(b) Alimentos recibidos en un recipiente herméticamente cerrado. Los alimentos recibidos en un recipiente herméticamente cerrado serán obtenidos de una planta de procesamiento de alimentos que esté regulada por la agencia reguladora de alimentos con jurisdicción sobre la planta. ^P

(c) Leche líquida y productos lácteos. La leche líquida y los productos lácteos deberán obtenerse de fuentes que cumplen estándares de categoría A como se especifica en la ley. ^P

(d) Pescado. El pescado que se recibe para la venta o el servicio deberá pescarse o cosecharse de manera comercial y legal, o estar aprobado para la venta o el servicio. ^P

(e) Mariscos moluscos.

1. Los mariscos moluscos deberán obtenerse de fuentes conformes a la ley y a los requisitos especificados en el Departamento de Salud y de Servicios Humanos, el Servicio de Salud Pública, la Administración de Medicamentos y Alimentos y la Guía para el control de los mariscos moluscos del Programa Nacional de Saneamiento para Mariscos de los Estados Unidos. ^P

2. Los mariscos moluscos recibidos en el comercio interestatal serán de fuentes registradas en la Lista de transportadores certificados de mariscos interestatales. ^P

3. Los mariscos moluscos que son capturados de forma recreativa no pueden recibirse para la venta o el servicio. ^P

(f) Setas silvestres.

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de esta subsección, las setas de las especies recolectadas en el medio silvestre no serán ofrecidas para la venta o el servicio por parte de un establecimiento de alimentos, a menos que el establecimiento de servicio de alimentos haya sido autorizado para hacerlo. ^P

2. Esta subsección no se aplicará a:

(i) Setas cultivadas de las especies silvestres que se cultivan, cosechan y procesan en una operación que está regulada por la agencia reguladora de alimentos que tiene jurisdicción sobre la operación; o

(ii) Especies de setas silvestres si están envasadas y son el producto de una planta de procesamiento de alimentos que está regulada por la agencia reguladora de alimentos que tiene jurisdicción sobre la planta.

(g) Animales de caza.

1. Los animales de caza que son recibidos para la venta o el servicio serán:

(i) Comercialmente criados para alimento ^P y:

(I) Criados, sacrificados y procesados según un programa de inspección voluntaria que es realizado por la agencia que tiene jurisdicción sanitaria animal, ^P o

(II) En el marco de un programa de inspección de rutina realizado por una agencia reguladora distinta de la agencia que tiene jurisdicción sanitaria animal ^P y

(III) Criados, sacrificados y procesados de acuerdo con lo siguiente:

Norma -.04(2)(g)(i)(III)

I. Las leyes que rigen las carnes y las aves de corral como lo determina la agencia que tiene jurisdicción sanitaria animal y el organismo que dirige el programa de inspección, y ^P

II. Los requisitos que son desarrollados por la agencia que tiene jurisdicción sanitaria animal y el organismo que dirige el programa de inspección, luego de considerar factores tales como la necesidad de exámenes *antemortem* y *postmortem* realizados por un veterinario autorizado o su representante. ^P

(ii) En el marco de un programa de inspección voluntaria administrado por el USDA para animales de caza como animales exóticos (renos, alces, ciervos, antílopes, búfalos de agua o visón) que están "inspeccionados y aprobados" de conformidad con lo dispuesto en el CFR 9, 352, Animales exóticos; la inspección voluntaria o los conejos que son "inspeccionados y certificados" de conformidad con lo dispuesto en el CFR 9, 354, inspección voluntaria de conejos y sus productos comestibles. ^P

(iii) Según lo permitido por la ley para animales de caza silvestre que son capturados con vida:

(I) En el marco de un programa de inspección de rutina realizado por un organismo regulador como el organismo que tiene jurisdicción sanitaria animal ^P y

(II) Sacrificados y procesados de acuerdo con:

(A) Las leyes que regulan la carne y la avicultura, según lo determinado por el organismo que tiene jurisdicción sanitaria animal y el organismo que dirige el programa de inspección, ^P y

1. Los requisitos que son desarrollados por la agencia que tiene jurisdicción sanitaria animal y el organismo que dirige el programa de inspección, luego de considerar factores tales como la necesidad de exámenes *antemortem* y *postmortem* realizados por un veterinario autorizado o su representante. ^P

II. Según lo permitido por la ley para los animales de caza preparados en el campo según un programa de inspección de rutina que garantiza que los animales:

(I) reciben un examen *postmortem* por un veterinario autorizado o la persona designada por el veterinario, ^P o

(II) son preparados en el campo y transportados de acuerdo con los requisitos especificados por el organismo que tiene jurisdicción sanitaria animal y el organismo que dirige el programa de inspección ^P y

(III) se procesan de acuerdo con las leyes que rigen la carne y la avicultura como lo determina la agencia que tiene jurisdicción sanitaria animal y el organismo que dirige el programa de inspección. ^P

2. Un animal de caza no podrá recibirse para la venta o el servicio si es de una de las especies de vida silvestre que aparece especificada en el CFR 50, 17, Especies silvestres y vegetales amenazadas o en peligro de extinción.

(3) Especificaciones para la recepción.

(a) Temperatura.

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de la presente subsección, los alimentos refrigerados que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad deberán estar a una temperatura de 41°F (5 °C) o menos cuando se reciben. ^P

2. Si una temperatura diferente de 41 °F (5 °C) se especifica para los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura en la ley que rige su distribución, como las leyes que rigen la leche y los mariscos moluscos, los alimentos pueden recibirse a la temperatura especificada.

Norma. -.04(4)(a)

3. Los huevos crudos se recibirán en equipos refrigerados que mantienen una temperatura ambiente de 45 °F (7 °C) o menos. ^P
 4. Los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad que se cocinan y se reciben calientes deben estar a una temperatura de 135 °F (57 °C) o superior. ^P
 5. Un alimento que tiene un rótulo de congelado y que se envía congelado por una planta de procesamiento de alimentos deberá recibirse congelado. ^{PF}
 6. En el momento de la recepción, los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad deberán inspeccionarse para garantizar que no haya pruebas de prácticas indebidas de temperatura previas. ^{PF}
- (b) **Aditivos.** La comida no puede contener aditivos para alimentos no aprobados o aditivos que superen las cantidades especificadas en el CFR 21, 170-180 en relación con los aditivos alimentarios generalmente reconocidos como seguros o las sustancias previamente sancionadas que superen las cantidades especificadas en el CFR 21, 181-186, las sustancias que excedan de las cantidades especificadas en el CFR 9, subparte C, sección 424.21(b), Ingredientes de alimentos y fuentes de radiación, o los residuos de plaguicidas que excedan las disposiciones especificadas en el CFR 40, 180, Tolerancias para plaguicidas químicos en los alimentos y excepciones. ^P
- (c) **Huevos.** Los huevos deberán recibirse limpios e intactos y no podrán exceder las tolerancias para los huevos de grado consumidor B de EE. UU., tal como se especifica en los estándares, categorías y clases de peso de huevos con cáscara, AMS 56.200 *et seq.*, administrados por el Servicio de Comercialización Agrícola del USDA. ^P
- (d) **Huevos y productos lácteos. Pasteurizados.**
1. Los productos de huevo se obtendrán pasteurizados. ^P
 2. Los productos lácteos y la leche líquida y en polvo deberán:
 - (i) Obtenerse pasteurizados y ^P
 - (ii) Cumplir los estándares de grado A que especifica la ley. ^P
 3. Los productos lácteos congelados, como el helado, deberán obtenerse pasteurizados, como se especifica en el CFR 21, 135, Postres congelados. ^P
 4. El queso deberá obtenerse pasteurizado a menos que se especifiquen procedimientos alternativos en el CFR 21, 133, Quesos y productos relacionados del queso, para el curado de las variedades de queso. ^P
- (e) **Integridad del envase.** Los envases de los alimentos deberán estar en buen estado y proteger la integridad del contenido, de manera que la comida no esté expuesta a adulteración o posibles contaminantes. ^{PF}
- (f) **Hielo.** El hielo para uso alimentario o como medio de enfriado se hará a partir de agua potable. ^P
- (g) **Mariscos desbullados. Envasado e identificación.**
1. Los mariscos desbullados crudos se obtendrán en envases desechables que tengan un rótulo legible que identifique: ^{PF} el nombre, la dirección y el número de certificación del desbullador, empacador o reempacador de los mariscos moluscos ^{PF} y

Norma 04(3)(g)l

(ii) La fecha de venta límite o de uso recomendada para los paquetes con una capacidad de menos de medio galón (1.89 l) o la fecha de desbullado para los paquetes de medio galón (1.89 l) o más. ^{PF}

2. Un paquete de mariscos desbullados crudos que no tiene una etiqueta con toda la información especificada en el párrafo 1 de esta subsección estará sujeto a una orden de retención, según lo permitido por la ley, o al decomiso y la destrucción de conformidad con el CFR 21, subparte D, Decisiones administrativas específicas con respecto a los envíos interestatales, sección 1240.60(d) de mariscos moluscos.

(h) Identificación de mariscos en su concha.

1. Los mariscos en su concha se obtendrán en contenedores que lleven etiquetas o rótulos legibles de identificación de origen que estén colocados por la cosechadora o el distribuidor que depura, envía o reenvía los mariscos en su concha según la Guía para el control de mariscos moluscos del Programa Nacional de Saneamiento para Mariscos y que enumeren: ^{PF}

(i) A excepción de lo especificado en el párrafo 3 de esta subsección, en la etiqueta o en el rótulo de la cosechadora, la siguiente información en el siguiente orden: ^{PF}

(I) El número de identificación de la cosechadora que es asignado por la autoridad de control de mariscos, ^{PF}

(II) La fecha de cosecha, ^{PF}

(III) La identificación más precisa de la ubicación de la cosecha o del sitio de acuicultura que sea viable, basado en el sistema de designaciones de área de cosecha que está en uso por la autoridad de control de mariscos y la abreviatura del nombre del estado o país en el que los mariscos son cosechados, ^{PF}

(IV) El tipo y cantidad de mariscos ^{PF} y

(V) El siguiente texto en negrita, en mayúsculas: "Se exige que esta etiqueta esté pegada hasta que el contenedor sea vaciado o reetiquetado y, luego, mantenida en archivo durante 90 días" ^{PF} y,

(ii) A excepción de lo especificado en el párrafo 4 de la presente subsección, en cada etiqueta o rótulo del distribuidor, la siguiente información en el siguiente orden: ^{PF}

(I) El nombre y la dirección del distribuidor y el número de la certificación asignado por la autoridad de control de mariscos, ^{PF}

(II) El número de certificación del remitente original con la abreviatura del nombre del estado o país en el que los mariscos son cosechados, ^{PF}

(III) La misma información especificada para la etiqueta de un cosechador en virtud de los párrafos 1(i)(II) a (IV) de esta subsección ^{PF} y

(IV) El siguiente texto en negrita, en mayúsculas: "Se exige que esta etiqueta esté pegada hasta que el contenedor sea vaciado y, luego, mantenida en archivo durante 90 días." ^{PF}

2. Un contenedor de mariscos en su concha que no tiene un rótulo o etiqueta, o cuyo rótulo o etiqueta no contiene la información especificada en el párrafo 1 de esta subsección estará sujeto a una orden de retención, según lo permitido por la ley, o al decomiso y la destrucción de conformidad con el CFR 21, subparte D, Decisiones administrativas específicas con respecto a los envíos interestatales, sección 1240.60(d).

Norma -.03(4)(h)

3. Si se proporciona un lugar en la etiqueta o el rótulo de la cosechadora para el nombre, la dirección y el número de certificación del distribuidor, la información del distribuidor se colocará primero.
4. Si la etiqueta o el rótulo de la cosechadora está diseñada para colocar la identificación de cada distribuidor según los párrafos 1(ii)(I) y (II) de esta subsección, no es necesario proporcionar etiquetas o rótulos individuales.
 - (i) **Mariscos en su concha. Condición.** Cuando un establecimiento de servicio de alimentos recibe mariscos en su concha, estos deberán estar razonablemente libres de barro, mariscos muertos y mariscos con valvas rotas. Los mariscos muertos o los mariscos en su concha con valvas muy rotas deben descartarse.
 - (j) **Jugo tratado.** El jugo preenvasado:
 1. Se deberá obtener de un procesador que tenga sistemas HACCP según se especifica en el CFR 21, parte 120, Análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP) ^{pf} y
 2. Se obtendrá pasteurizado o tratado de otro modo para lograr una reducción de 5-log de los microorganismos más resistentes de importancia para la salud pública como se especifica en el CFR 21, parte 120.24, Controles del proceso. ^p
 - (k) **Mariscos moluscos. Contenedor original.**
 1. Salvo lo especificado en los párrafos 2 a 4 de la presente subsección, los mariscos moluscos no pueden sacarse del contenedor en el que se reciban hasta inmediatamente antes de la venta o la preparación para el servicio.
 2. A efectos de su exhibición, los mariscos en su concha pueden sacarse del contenedor en el que se reciben, exhibirse sobre hielo con drenado o mantenerse en un contenedor de exhibición, y una cantidad especificada por un consumidor puede tomarse de la exhibición o el contenedor de la exhibición y proporcionarse al consumidor si:
 - (i) El origen de los mariscos en su concha en exhibición está identificado y registrado y si
 - (ii) Los mariscos en su concha están protegidos de la contaminación.
 3. Los mariscos desbullados pueden sacarse del contenedor en el que fueron recibidos y mantenerse en el contenedor de exhibición de donde se despachan porciones individuales a pedido de un consumidor si:
 - (i) La información del etiquetado para el marisco en exhibición se conserva y se correlaciona con la fecha o las fechas durante las cuales los mariscos se venden o se sirven, y
 - (ii) Los mariscos están protegidos de la contaminación.
 4. Los mariscos desbullados pueden sacarse del contenedor en el que fueron recibidos y reempacarse en contenedores de autoservicio del consumidor cuando esté permitido por la ley si:
 - (i) La información de etiquetado para el marisco está en cada contenedor de autoservicio del consumidor;
 - (ii) La información de etiquetado se conserva y se correlaciona con la fecha o las fechas durante las cuales los mariscos se venden o se sirven;
 - (iii) La información de etiquetado y fechas especificadas en el párrafo 4(ii) de esta subsección se conservan durante 90 días; y

Norma -M(3)(k)4

(iv) Los mariscos están protegidos de la contaminación.

(1) Mariscos en su concha. Conservación de la identificación.

1. Salvo lo especificado en los párrafos 3 (ii) de esta subsección, las etiquetas de los mariscos en su concha permanecerán pegadas al contenedor en que los mariscos en su concha son recibidos hasta que el contenedor esté vacío. ^{pf}

2. La fecha en que el último marisco en su concha del contenedor se venda o se sirva se registrará en la etiqueta o el rótulo. ^{pf}

3. La identidad del origen de los mariscos en sus conchas que se venden o sirven deberá mantenerse conservando las etiquetas o los rótulos de los mariscos en su concha durante 90 días del calendario a partir de la fecha impresa en la etiqueta o el rótulo, como se especifica en el párrafo 2 de esta subsección: ^{pf}

(i) Usando un sistema de mantenimiento de registros aprobado que guarde las etiquetas o los rótulos en orden cronológico correlacionado con la fecha o las fechas durante las cuales los mariscos en su concha se venden o se sirven, y

(ii) Si los mariscos se retiran de su contenedor etiquetado o rotulado:

(I) Preservar la identificación del origen mediante un sistema de mantenimiento de registros que guarde las etiquetas o los rótulos en orden cronológico correlacionado con la fecha o las fechas durante las cuales los mariscos en su concha se venden o se sirven, ^{pf} y

(II) Garantizar que los mariscos en su concha de los contenedores etiquetados o rotulados no están mezclados con mariscos en su concha de otros contenedores con números de certificación diferentes; fechas de cosecha diferentes o áreas de cultivo diferentes como se indica en la etiqueta o el rótulo, antes de que sea ordenado por el consumidor. ^{PF}

(m) Después del horario de operaciones. Entregas fuera de horario. La autoridad sanitaria podrá permitir que un establecimiento de servicio de alimentos reciba entregas después del horario de operación, si los siguientes criterios cumplen lo establecido por la autoridad sanitaria:

1. El titular del permiso o la persona responsable del establecimiento de servicio de alimentos notifica a la autoridad sanitaria local que se recibirán entregas fuera del horario de operaciones de su negocio. ^{pf}

2. A efectos de aplicar este capítulo, una entidad que realiza trabajos según un contrato para el establecimiento será considerada un empleado del establecimiento, tal como se define en la norma 5116-1-.01(42) del DPH; ^{pf}

3. La entidad comercial que hace las entregas al establecimiento deberá certificar por escrito al establecimiento que los productos entregados están bajo su control en todo el proceso de entrega al establecimiento y que todos los productos serán entregados en el establecimiento fuera de su horario de operación, según el acuerdo de acceso seguro con el establecimiento que cumple los párrafos 4, 5 y 6 de la presente subsección; ^{pf} y

4. La entidad encargada de proporcionar las entregas fuera de horario deberá garantizar que todos los productos son almacenados dentro del establecimiento de servicio de alimentos y que no se dejarán en zonas de carga o de acceso al público. Los productos alimenticios serán almacenados de acuerdo con las disposiciones aplicables de la norma 511-6-1-.04 del DPH y como se indica a continuación: ^p

Norma -.04(3)(m)4

(i) Los productos alimenticios que requieren un control de la temperatura para su seguridad deberán almacenarse de inmediato en los equipos de almacenamiento con el control de la temperatura aprobado, verificado por la dirección del establecimiento de servicio de alimentos como capaz de mantener las temperaturas de los productos: ^P

(I) Unos 41°F (5 °C) o menos, si se mantienen en frío; ^P o

(II) Unos 135°F (57 °C) o más, si se mantienen caliente; ^P o

(III) Congelados, si se entregan congelados; ^P o

(ii) Todos los alimentos se colocarán dentro de las instalaciones de almacenamiento adecuadas del establecimiento para mantener la inocuidad y la seguridad de los alimentos a fin de protegerlos contra la contaminación y la adulteración. ^{Pf}

5. El establecimiento de servicio de alimentos deberá mantener registros del contrato escrito según lo especificado en la subsección (3)(m)3 de esta norma, así como de los registros que muestran las condiciones de la entrega y la temperatura de los productos al momento de la entrega. ^{Pf} Los registros deberán estar disponibles a petición de la autoridad sanitaria. ^{Pf}

6. La recepción de la entrega en el establecimiento de servicio de alimentos deberá ser inmediatamente verificada por los empleados. ^{Pf}

(4) Protección contra la contaminación después de la recepción.**(a) Prevención de la contaminación de las manos.**

1. Los empleados de alimentos deberán lavarse las manos según lo establecido en la norma 511-6-1-.03(5) del DPH.

2. Excepto cuando laven frutas y verduras o como se especifica en la subsección (a)4, los empleados de alimentos no deberán tocar alimentos expuestos, listos para el consumo con las manos descubiertas y deberán utilizar los utensilios adecuados como papel encerado, espátulas, pinzas, guantes desechables o equipo para despachar. ^P

3. Los empleados de alimentos deberán minimizar el contacto de las manos y brazos descubiertos con los alimentos expuestos que no están listos para consumir. ^{Pf}

4. El párrafo (a)2. de la presente subsección no se aplica a un empleado de alimentos que tiene contacto de manos descubiertas con alimentos expuestos, listos para el consumo cuando estos se agregan como un ingrediente a un alimento que:

(i) Contiene un alimento de origen animal crudo que se cocina en el establecimiento de servicio de alimentos para calentar todas las partes del alimento durante, al menos, el tiempo mínimo o a las temperaturas indicadas en la norma 511-6-1-.04(5)(a)1 y 2 y la norma 511-6-1-.04(5)(b) del DPH; ^P o

(ii) No contiene alimentos de origen animal crudos, pero se cocinan en el establecimiento de servicio de alimentos para calentar todas las partes del alimento a un tiempo/temperatura de al menos 145° F (63 °C); ^P y

(iii) Los alimentos listos para el consumo deben ser identificados para cocinarse únicamente y mantenerse separados de otros alimentos listos para el consumo que no serán cocidos como se especifica en los párrafos 4(i) y (ii) de esta subsección. ^{Pf}

(b) Prevención de la contaminación durante la degustación. Un empleado de alimentos no puede utilizar un utensilio más de una vez para probar la comida que se vende o se sirve. ^P

(c) Alimentos envasados o sin envasar. Separación, envasado y segregación.

Norma -.04(4)c

1. Los alimentos deberán estar protegidos de la contaminación cruzada según lo siguiente:
 - (i) A excepción de lo especificado en el párrafo (i)(III) de la presente subsección, separar los alimentos de origen animal crudos durante el almacenamiento, la preparación, el mantenimiento y la exhibición de:
 - (I) Los alimentos crudos listos para el consumo, incluso otros alimentos de origen animal crudos como el pescado para sushi o los mariscos moluscos, u otros alimentos crudos listos para el consumo como frutas y verduras; ^P y
 - (II) Los alimentos cocidos listos para el consumo; ^P
 - (III) Los alimentos congelados procesados comercialmente y los alimentos de origen animal crudos envasados pueden almacenarse o exhibirse con los alimentos congelados, procesados y envasados comercialmente, listos para el consumo, o arriba de ellos.
 - (ii) Excepto cuando se combinan como ingredientes, separando los tipos de alimentos de origen animal crudos unos de otros, como la carne de res, pescado, cordero, cerdo y aves durante el almacenamiento, la preparación, el mantenimiento y la exhibición mediante:
 - (I) El uso de equipos separados para cada tipo; ^P o
 - (II) La organización de cada tipo de alimento en el equipo de forma que se impida la contaminación cruzada de un tipo a otro, ^P y
 - (III) La preparación de cada tipo de alimento en diferentes momentos o en zonas separadas; ^P
 - (iii) Limpiar y desinfectar el equipo y los utensilios;
 - (iv) A excepción de lo especificado en el párrafo 2. de la presente subsección y cuando se enfría como se especifica en la norma 511-6-1-.04(6)(e)2.(ii) del DPH, almacenar los alimentos en paquetes, contenedores cubiertos o envoltorios, excepto contenedores con cubiertas flojas o no cubiertos en los que el alimento está siendo enfriado, si está protegido de la contaminación desde la parte superior;
 - (v) Limpiar la suciedad visible de los contenedores herméticamente cerrados de los alimentos antes de abrirlos;
 - (vi) Proteger los contenedores de alimentos que son recibidos empaquetados juntos en una caja o envoltorio de cortes cuando la caja o el envoltorio está abierto;
 - (vii) Almacenar los alimentos dañados, estropeados o retirados del mercado y que se mantienen en el establecimiento de servicio de alimentos separados de alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos de para solo servicio o un solo uso;
 - (viii) Separar las frutas y verduras antes de lavarlas de los alimentos listos para el consumo.
 - (ii) El requisito establecido en el párrafo 1(iv) de la presente subsección no se aplica a:
 - (i) Frutas y verduras crudas enteras sin cortar y los frutos secos en su cáscara que requieren pelado o descascarado antes del consumo;
 - (ii) Cortes primarios, extremidades o costados de carne cruda o tocino en trozo que se cuelgan de ganchos limpios y desinfectados o que se colocan sobre estantes limpios y desinfectados;
 - (iii) Carnes procesadas, enteras, sin cortar, tales como jamón *country* y embutidos curados o ahumados que se colocan sobre estantes limpios y desinfectados;

Norma -04(4)(c)2

(iv) Alimentos que se están enfriando o que se mantienen en equipo de mantenimiento en frío poco cubiertos o sin cubrir si están protegidos de la contaminación desde la parte superior;

(v) Mariscos en su concha.

(d) Contenedores de almacenamiento de alimentos. Identificación con el nombre común de los alimentos. Salvo en el caso de los contenedores que contienen alimentos que pueden ser reconocidos fácilmente y de manera inequívoca, como pastas secas, los contenedores de trabajo que contienen alimentos o ingredientes de alimentos que se sacan de sus envases originales para su uso en el establecimiento de alimentos, tales como aceites de cocina, harina, hierbas, papas en hojuelas, sal, especias y azúcar, serán identificados de forma clara y legible en inglés con el nombre común de los alimentos.

(e) Huevos pasteurizados, sustituto de huevos crudos para algunas recetas. Los huevos pasteurizados o los productos de huevos sustituirán a los huevos crudos en la preparación de alimentos tales como la ensalada César, salsa holandesa o salsa bearnesa, mayonesa, merengue, rompopo (*eggnog*), helados y bebidas fortificadas con huevo, si los huevos crudos no son cocinados a las temperaturas exigidas según lo especificado en la subsección (5)(a)1(i) o (ii) de esta norma, o serán servidos con un aviso al consumidor en un establecimiento de alimentos que atiende a una población que no es altamente susceptible.

(f) Protección en caso de aditivos no autorizados.

1. Como se especifica en la subsección (3)(b) de esta norma, los alimentos deberán estar protegidos de la contaminación que puede ser el resultado del agregado de:

- (i) Aditivos para alimentos o colorantes para alimentos no aprobados o inseguros; ^P y
- (ii) Niveles inseguros o no aprobados de aditivos y colorantes de alimentos aprobados. ^P

2. Un empleado de alimentos no puede:

- (i) Aplicar agentes sulfatantes a frutas y verduras destinadas a consumirse crudas o a un alimento que se considera una buena fuente de vitamina B1; ^P o
- (ii) Excepto en el caso de las uvas, servir o vender alimentos especificados en el párrafo 2(i) de esta subsección tratados con agentes sulfatantes antes de su recepción en el establecimiento de servicio de alimentos. ^P

(g) Lavado de frutas y verduras.

1. Salvo lo especificado en los párrafos (g)2 y 3 de la presente subsección, excepto las frutas y las verduras crudas enteras que están destinadas para el lavado por el consumidor antes de su consumo, las frutas y las verduras crudas deben lavarse cuidadosamente en agua en un fregadero designado únicamente a tal efecto para eliminar la suciedad y otros contaminantes antes de ser cortadas, combinadas con otros ingredientes, cocinadas, servidas u ofrecidas para el consumo humano en forma lista para consumir.

2. Las frutas y las verduras pueden lavarse con productos químicos según la norma 511-6-1-.07(6)(h) del DPH.

3. Los alimentos listos para el consumo, como patatas, sopas, chiles, salsas, etc., pueden ser descongelados, rehidratados o enfriados después de la cocción en un fregadero, si el fregadero se limpia y desinfecta antes de que los alimentos listos para el consumo se coloquen allí y, nuevamente, antes de lavar las frutas y las verduras crudas enteras. Esto no se aplica a los alimentos listos para el consumo que se sirven crudos o poco cocidos como los alimentos de origen animal.

Norma -.04(4)(g)

4. Los dispositivos que se utilizan para la generación en el lugar de los productos químicos que cumplen los requisitos especificados en el CFR 21, 173.315, Productos químicos utilizados en el lavado o para ayudar en el pelado de frutas y verduras, para el lavado de las frutas y verduras enteras crudas, se utilizarán de conformidad con las instrucciones del fabricante. ^{pf}

(h) Hielo usado como refrigerante exterior. Prohibido como ingrediente. El hielo no puede ser utilizado como alimento después de que ha sido utilizado como un medio para el enfriado de las superficies exteriores de los alimentos, tales como los melones o pescado, alimentos envasados, como las bebidas enlatadas o las bobinas de refrigeración y los tubos de los equipos. ^P

(i) Almacenamiento o exhibición de los alimentos en contacto con agua o hielo.

1. Los alimentos envasados no podrán almacenarse en contacto directo con hielo o agua si es posible que entre agua en el alimento debido a la naturaleza de su envase, envoltura o contenedor o su posicionamiento en el hielo o el agua.

2. Salvo lo especificado en los párrafos 3 y 4 de la presente subsección, los alimentos sin empacar no pueden almacenarse en contacto directo con el hielo en un lugar que no tiene un drenaje.

3. Las frutas o verduras enteras crudas, las verduras crudas cortadas como apio, palitos de zanahoria o patatas cortadas y el tofu pueden sumergirse en agua o en hielo.

4. La carne de ave y el pescado crudos que se reciben sumergidos en hielo en contenedores pueden permanecer en esa condición durante su almacenamiento en espera de la preparación, exhibición, servicio o venta.

(j) Alimentos en contacto con equipos y utensilios. Los alimentos solo tendrán contacto con las superficies de lo siguiente:

1. Los equipos y los utensilios que se limpian y desinfectan según la norma 511-6-1-.05(7) y (8) de DPH; ^P o

2. Los artículos para un solo uso o servicio; ^P

3. La mantelería, como servilletas de tela que ha sido lavada según la norma 511-6-1-1.05(9) del DPH.

(k) Almacenamiento de utensilios en uso. Durante las pausas en la preparación o el despacho de alimentos, los utensilios que se usan en la preparación y el despacho de alimentos deberán almacenarse:

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de esta subsección, en los alimentos con sus asas en la parte superior del alimento y en el contenedor;

2. En los alimentos que no requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad alimentaria, con sus asas en la parte superior del alimento dentro de los contenedores o equipos que pueden cerrarse, como recipientes de azúcar, harina o canela;

3. En una parte limpia de la mesa de preparación de alimentos o equipos de cocina únicamente si el utensilio en uso y la superficie en contacto con los alimentos de la tabla de preparación de alimentos o los equipos de cocina se limpian y desinfectan con una frecuencia especificada según la norma 511-6-1-.05(7)(b) y (8)(a) del DPH;

4. En agua corriente a la velocidad suficiente para enviar las partículas al drenaje, si se usan con alimentos húmedos como el helado o el puré de papas;

5. En un lugar limpio y protegido si los utensilios, como cucharas de helado, se usan solamente con un alimento que no requiere el control de tiempo y temperatura para su seguridad alimentaria; o

Norma ~.04(4)(k)

6. En un contenedor de agua si el agua se mantiene a una temperatura de por lo menos 135 °F (57 °C) y el contenedor se limpia con la frecuencia especificada en la norma 511-6-1-.05(7)(b)3(vi) del DPH.

(l) Mantelería y servilletas. Limitación de uso. La mantelería, como servilletas de tela, no podrá utilizarse en contacto con alimentos a menos que se utilice para cubrir un contenedor para el servicio de alimentos, y los manteles y las servilletas se cambien cada vez que el contenedor se vuelva a llenar para un consumidor nuevo.

(m) Trapos para limpiar. Limitación de uso.

1. Los trapos en uso para limpiar los derrames de alimentos que se producen a medida que se sirven los alimentos en la vajilla y en los contenedores para entregar alimentos:

- (i) Se deben mantener secos;
- (ii) No se deben usar para ningún otro propósito.

2. Los trapos que se usan para limpiar las superficies de los mostradores y de otros equipos:

- (i) Deben mantenerse entre cada uso en una solución de un desinfectante químico con la concentración especificada en la norma 511-6-1-.05(6)(n) del DPH;
- (ii) Deben lavarse diariamente.

3. Los trapos en uso para limpiar superficies en contacto con alimentos de origen animal crudos se mantendrán separados de los trapos utilizados para otros fines.

4. Los trapos secos y las soluciones de desinfección química en que se mantienen entre cada uso deberán estar libres de residuos de comida y de suciedad visibles.

5. Los contenedores de las soluciones de desinfección química en que se mantienen entre cada uso los trapos húmedos de limpieza no deberán almacenarse en el suelo y deberán utilizarse de manera que se evite la contaminación de alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos para un solo uso o servicio.

6. Las toallitas desinfectantes desechables de un solo uso se utilizarán de conformidad con las instrucciones de uso de la etiqueta del fabricante aprobadas por la EPA.

(n) Guantes. Limitación de uso.

1. Si se utilizan guantes para un solo uso, solo será para una tarea como trabajar con alimentos listos para el consumo o con alimentos de origen animal crudo. Esos guantes no se utilizarán para ninguna otra finalidad y se desecharán cuando estén dañados o sucios, o cuando se producen interrupciones en la operación. ^P

2. Salvo lo especificado en el párrafo 3 de la presente subsección, los guantes resistentes a los cortes que se utilizan para proteger las manos durante operaciones que requieren cortes deberán utilizarse únicamente en contacto directo con alimentos que posteriormente se cocinan según lo especificado en la subsección (5), tales como alimentos congelados o un corte primario de carne.

3. Los guantes resistentes a los cortes pueden utilizarse con alimentos listos para el consumo que no serán cocinados posteriormente si estos guantes tienen una superficie exterior lisa, duradera y no absorbente o si están cubiertos con guantes no absorbentes, duraderos, lisos o con guantes para un solo uso.

Norma 511-6-1.04(4)n

4. Los guantes de tela no pueden usarse en contacto directo con los alimentos, a menos que los alimentos sean cocinados posteriormente, como, por ejemplo, los alimentos congelados o un corte primario de carne.

(o) Uso de vajilla y cubiertos limpios para segundas porciones o recargas.

1. Salvo para rellenar un vaso o el contenedor del consumidor sin contacto entre el utensilio de vertido y la zona de contacto con los labios del vaso o del contenedor, los empleados de alimentos no pueden usar la vajilla y los cubiertos o los artículos para un solo servicio usados por el consumidor para ofrecer segundas porciones o recargas.

2. Salvo lo especificado en el párrafo 3 de la presente subsección, los consumidores de autoservicio no podrán utilizar vajilla o cubiertos sucios, incluso artículos para un solo servicio, para obtener más alimentos desde un mostrador y un equipo para servir alimentos.

3. Los vasos y los contenedores para bebidas pueden ser reutilizados por los consumidores de autoservicio si la recarga constituye un proceso libre de contaminación.

(p) Recarga de retornables.

1. Salvo lo especificado en los párrafos 2. y 5. de la presente subsección, los contenedores vacíos devueltos a un establecimiento de servicio de alimentos para la limpieza y la recarga con alimentos deberán limpiarse y recargarse en una planta de procesamiento de alimentos regulada.

2. Un contenedor de alimentos para llevar a casa devuelto a un establecimiento de servicio de alimentos puede ser recargado con alimentos en un establecimiento de servicio de alimentos si los contenedores:

(i) Están diseñados y contruidos para reutilizarse y de conformidad con los requisitos especificados en las normas 511-6-1-.05(1) y (2) del DPH; ^P

(ii) Fueron proporcionados inicialmente por el establecimiento de servicio de alimentos al consumidor vacíos o llenos de alimentos por el establecimiento de servicio de alimentos con la finalidad de ser devueltos para su reutilización;

(iii) Son devueltos al establecimiento de servicio de alimentos por el consumidor después de su uso;

(iv) Son inspeccionados visualmente por un empleado de alimentos para verificar que el contenedor, como ha sido devuelto, cumple los requisitos de 511-6-1-.05(1) y (2) del DPH, y se limpian y desinfectan antes de ser recargados con alimentos. ^P

3. Un contenedor de alimentos para llevar a casa devuelto a un establecimiento de servicio de alimentos puede recargarse en un establecimiento de servicio de alimentos con bebidas si:

(i) La bebida no es un alimento que requiere control de tiempo y temperatura para su seguridad;

(ii) El diseño del contenedor y de los equipos de lavado y la naturaleza de la bebida, considerados conjuntamente, permiten una limpieza efectiva en el hogar o en el establecimiento de servicio de alimentos;

(iii) Se dispone de instalaciones para el enjuagado de los contenedores devueltos antes de la recarga con agua caliente limpia bajo presión, no reciclada, que son parte del sistema de despacho o son enjuagados por el establecimiento de servicio de alimentos si el consumidor es notificado por carteles;

Norma -.04(4)(p)3

(iv) El contenedor de propiedad del consumidor que es devuelto al establecimiento de servicio de alimentos para su recarga es recargado para su venta o servicio solo al mismo consumidor; y

(v) El contenedor es recargado por:

(I) Un empleado del establecimiento o

(II) El propietario del contenedor si el sistema de bebidas incluye un proceso de transferencia libre de contaminación según las normas 511-6-1-.05 (2)(p) 1., 2. y 4. del DPH, que no pueden ser ignoradas por el propietario del contenedor.

4. Los contenedores personales de propiedad del consumidor para llevar bebidas, tales como botellas de termos, tazas de café antiderrame y vasos de bebidas promocionales, pueden ser recargados por los empleados o el consumidor si la recarga es un proceso libre de contaminación según lo especificado en las normas 511-6-16-1-.05 (2)(p)1., 2. y 4 del DPH.

5. Los contenedores propiedad del consumidor que no sean específicamente para alimentos pueden ser recargados en una máquina o sistema expendedor de agua.

(q) Almacenamiento de alimentos.

1. Salvo lo especificado en los párrafos 2 y 3 de la presente subsección, los alimentos deberán estar protegidos de la contaminación mediante su almacenamiento:

(i) En un lugar limpio y seco;

(ii) Donde no estén expuesto a salpicaduras, polvo u otro tipo de contaminación;

(iii) Al menos a 6 pulgadas (15 cm) del suelo.

2. Los alimentos que se encuentran en paquetes y en contenedores de trabajo pueden almacenarse a menos de 6 pulgadas (15 cm) del suelo en equipos de manejo de lotes en cajas, si el equipo puede moverse a mano o mediante los aparatos adecuados disponibles como carros de mano y carretillas elevadoras.

3. Los contenedores de bebidas presurizadas, los alimentos en cajas en contenedores impermeables, como botellas o latas, y los contenedores de leche en cajas de plástico pueden almacenarse en un piso limpio y no expuestos a la humedad del piso.

(r) Almacenamiento de alimentos. Áreas prohibidas. Los alimentos no pueden almacenarse en las siguientes áreas:

1. Vestuarios,

2. Baños,

3. Vestidores,

4. Salas para la basura,

5. Salas de máquinas,

6. Debajo las tuberías de alcantarillado que no están protegidas para detener posibles goteos,

Norma ~.04(4)(r)

7. Debajo de tuberías con fugas de agua, incluso los rociadores automáticos de incendios, o debajo de tuberías sobre las que se condensa agua,
8. Debajo de escaleras abiertas,
9. Debajo de otras fuentes de contaminación.

(s) Alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad en máquinas expendedoras.

Contenedor original. Los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad dispensados mediante una máquina expendedora deberán estar en el paquete en el que se colocaron en el establecimiento de servicio de alimentos o en la planta de procesamiento de alimentos donde se prepararon.

(t) Preparación de los alimentos. Durante la preparación, los alimentos sin envasar deberán estar protegidos de las fuentes ambientales de contaminación.

(u) Exhibición de alimentos.

1. Excepto las nueces enteras en su cáscara, las frutas y las verduras enteras crudas destinadas para el descascarado, pelado o lavado por el consumidor antes de su consumo, los alimentos en exhibición deben estar protegidos de la contaminación mediante el uso de envases, mostradores, líneas de servicio, protectores de barra de ensaladas, vitrinas u otros medios eficaces. ^P
2. Los dispositivos de protección para mostradores, líneas de servicio, barras de ensaladas y otras vitrinas para exhibir alimentos similares en los establecimientos de servicio de alimentos deberán estar diseñados y contruidos para detener los contaminantes que pueden ser expulsados por la boca o la nariz de los consumidores.
3. Todos los alimentos, ya sea exhibidos, siendo preparados para el servicio o colocados para el autoservicio del consumidor, deben ser protegidos de la contaminación por parte de los consumidores de pie o sentados a una distancia de ocho pies de los alimentos, salvo las terminaciones de las mesas aprobadas por la autoridad sanitaria. Las parrillas hibachi se permitirán cuando la preparación de los alimentos sea para servicio inmediato.

(v) Condimentos. Protección.

1. Los condimentos deberán estar protegidos de la contaminación y mantenerse en dispensadores que están diseñados para proporcionar protección, en mostradores protegidos para alimentos con los utensilios adecuados, en los contenedores originales diseñados para dispensarlos o en paquetes o porciones individuales.
2. Los condimentos en una máquina expendedora estarán en paquetes individuales o en dispensadores que se rellenan en un lugar aprobado, como el establecimiento de servicio de alimentos que ofrece los alimentos en el lugar donde se encuentra la máquina expendedora, una planta de procesamiento de alimentos que esté regulada por la agencia que tiene jurisdicción sobre la operación, o una instalación equipada adecuadamente que se encuentra en el sitio donde se encuentra la máquina expendedora.

(w) Operaciones de autoservicio para los consumidores.

1. Los alimentos de origen animal sin envasar crudos, como la carne de res, cordero, cerdo, aves y pescado no pueden ofrecerse para el autoservicio de los consumidores. ^P Este párrafo no se aplicará a:
 - (i) El autoservicio de consumidores de alimentos listos para el consumo en los bufets o barras de ensaladas que sirven alimentos como sushi o mariscos crudos;

Norma ~.04(4)(w)l

- (ii) Porciones individuales de alimentos listos para cocinar y para consumir en el lugar, como carnes cocinadas por el consumidor o ingredientes seleccionados por el consumidor para una barbacoa mongola; o
 - (iii) Camarones enteros congelados crudos o langostas.
2. Las operaciones de autoservicio de los consumidores de alimentos listos para el consumo deberán estar provistos de utensilios adecuados o de métodos de servir efectivos que protejan los alimentos de la contaminación. ^{pf}
3. Se proporcionará a los consumidores vajilla y cubiertos limpios cuando regresen al área de autoservicio por más alimentos. Se deberá colocar un anuncio público en un lugar visible del área de autoservicio para informar a los consumidores que deben utilizar vajilla limpia. Las tazas y los vasos para bebidas y los cubiertos, incluso los tenedores, las cucharas y los cuchillos, están exentos de este requisito. ^{pf}
4. Cuando se recarguen contenedores de alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad en un mostrador de autoservicio, el nuevo producto alimenticio no deberá mezclarse con productos alimenticios viejos, excepto que:
- (i) El producto en exhibición se mantiene a 41 °F o menos, o a 135 °F o más; ^{pf} y
 - (ii) La operación de autoservicio está siendo supervisada por empleados capacitados en procedimientos operativos seguros; ^{pf} y
 - (iii) La fecha y la hora de la primera comida preparada está marcada en el contenedor o se ha documentado mediante un método alternativo aceptable para la autoridad sanitaria.^{pf}
5. Todos los alimentos no cubiertos de un buffet o barra de ensaladas de autoservicio deberán desecharse al finalizar la jornada laboral o después de un máximo de 24 horas. Los procedimientos escritos para realizar el seguimiento del tiempo acumulado total de los alimentos no cubiertos en una exhibición deberán prepararse anticipadamente, se deberán mantener dentro del establecimiento de servicio de alimentos y estarán a disposición de la autoridad sanitaria previa solicitud. Los procedimientos escritos deberán especificar lo siguiente: ^{pf}
- (i) Cómo se identificarán los alimentos exhibidos; ^{pf}
 - (ii) Cómo se controlarán los alimentos en relación con el seguimiento del tiempo durante la exhibición de cada alimento; ^{pf}
 - (iii) Las medidas correctivas que deberían adoptarse en caso de que se haya superado el tiempo de exhibición acumulado total, según la subsección (4)(w)5 . ^{pf}
6. El estilo de autoservicio familiar puede permitirse en instalaciones que no sirven a una población altamente susceptible, siempre y cuando se cumplan las siguientes disposiciones: ^{pf}
- (i) El titular del permiso deberá informar en su totalidad cómo se proporcionará a los consumidores el estilo de servicio familiar antes de que los consumidores sean ubicados para su servicio. La información se realizará en un cartel prominente con un lenguaje descriptivo con letras de una altura de una pulgada para que sea de fácil lectura para los consumidores en el lugar donde estos esperan ser ubicados y, luego, el anfitrión o el servidor lo explicará de nuevo verbalmente a los consumidores antes de que se sienten. ^{pf}
 - (ii) Un grupo de consumidores se sentará a una mesa para ser atendido. ^{pf}

Norma ~.04(4)(w)6

- (iii) Cada uno de los contenedores de alimentos tendrá sus propios utensilios para servir, tal como se requiere en el párrafo 2 de esta subsección. ^{pf}
- (iv) Todos los alimentos se colocarán en una mesa, y se servirán a un solo grupo de personas sentado a la mesa. ^{PF}
- (v) Cualquier alimento servido a un consumidor no será más tarde ofrecido como alimento para consumo humano a otros consumidores. ^{pf}

(x) Alimentos devueltos y reservicio de alimentos.

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de esta subsección, después de haber sido servidos o vendidos y de estar en la posesión de un consumidor, los alimentos que no se usen o que sean devueltos por el consumidor no pueden ofrecerse como alimento para consumo humano. ^P
2. Excepto los alimentos servidos a los pacientes o clientes que están bajo precauciones de contacto o aislamiento de entorno protegido en un centro que sirve a una población altamente susceptible, un contenedor de alimentos que no requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad alimentaria puede volver a servirse de un consumidor a otro si:
 - (i) La comida se despacha protegida de la contaminación y el contenedor está cerrado entre usos, tales como una botella de cuello estrecho con salsa de tomate o ketchup, la salsa para bistec o el vino; o
 - (ii) Si los alimentos, tales como galletas, sal o pimienta, se encuentran en un envase original sin abrir y se mantienen en buen estado.

(y) Cocina al aire libre y servicio de alimentos.

1. Para eventos especiales, los alimentos que requieren solo la cocción pueden prepararse si se sirven de inmediato en una zona externa de las instalaciones de un establecimiento de servicio de alimentos permitido. Se debe obtener la aprobación previa de la autoridad sanitaria. ^P
2. La presentación de las órdenes de los alimentos y las terminaciones limitadas que se hacen al lado de la mesa, tales como mezclar una ensalada o flambear un postre, se permiten en un establecimiento autorizado de servicio de alimentos, en un área de asientos al aire libre adyacente. Se prohíben las barras de ensaladas o los carros de postres no cerrados al aire libre. ^P
3. Los asadores al aire libre o cocinas de barbacoa pueden permitirse en las instalaciones de un establecimiento de servicio de alimentos con la aprobación de la autoridad sanitaria si se cumplen los siguientes requisitos: ^{pf}
 - (i) El equipo de cocina se usa solo para cocinar un volumen a granel de carnes y aves, como jamón, pollo o carne de res, y no como una barbacoa para cocinar los pedidos individuales. ^P
 - (ii) Dentro del establecimiento de servicio de alimentos, todas las carnes y aves se colocarán en recipientes limpios y esterilizados y, luego, serán cubiertos antes de ser llevados al equipo de cocina. ^P
 - (iii) Todas las carnes y las aves se colocarán en el mismo momento en las superficies de cocción del equipo de cocina, que han sido precalentadas y, después, se cocinarán según se requiere en la subsección (5) de la presente norma. Una vez que las carnes hayan terminado el proceso de cocción, se colocarán en un contenedor de grado alimentario limpio y desinfectado, utilizando utensilios separados de la manipulación de carnes y aves crudas y, luego, se cubrirán y se transportarán al interior del establecimiento de servicio de alimentos para su posterior procesamiento y entrega. No se permitirá otra preparación de alimentos más que el condimentado en los asadores o parrillas al aire libre. ^{pP}

Norma ~.04(4)(y)3

- (iv) Los utensilios y los alimentos no deberán dejarse fuera del equipo de cocina o fuera del establecimiento de servicio de alimentos. ^P
- (vi) Los asadores o las parrillas de barbacoa al aire libre deberán estar protegidos con protección superior permanente y se colocarán sobre una superficie fácil de limpiar como de hormigón de acabado liso. ^{Pf}
- (vii) Los asadores o las parrillas de barbacoa al aire libre deberán estar equipados con tapas que se mantendrán cerradas, excepto para la limpieza y el trabajo con los alimentos, como para voltearlos o condimentarlos. ^{Pf}
- (viii) El área de cocción al aire libre deberá estar diseñada y construida para controlar la presencia de parásitos. ^{Pf}
- (ix) El área de cocción al aire libre deberá diseñarse y construirse para lograr una fácil limpieza de rutina y facilitar una buena higiene. ^{Pf}
- (z) **Diversas fuentes de contaminación.** Los alimentos deben estar protegidos contra la contaminación que pueda ser el resultado de un factor o de una fuente no especificada en los párrafos (a) a (y) de esta subsección.

(5) Destrucción de patógenos.

(a) Alimentos de origen animal crudos.

1. Salvo lo especificado en los párrafos 2, 3 y 4 de la presente subsección, los alimentos de origen animal crudos como los huevos, el pescado, la carne, las aves y los alimentos que contienen estos alimentos de origen animal crudos deberán ser cocinados para calentar todas las partes de los alimentos a una temperatura y durante el tiempo que cumpla uno de los siguientes métodos según el alimento que se esté cocinando:

- (i) Unos 145 °F (63 °C) o superior durante 15 segundos para: ^P
- (I) Los huevos crudos que se abren y se preparan en respuesta a un pedido del consumidor y para el servicio inmediato, y ^P
- (II) Excepto lo especificado en los párrafos 1(ii) y (iii), 2 y 3 de la presente subsección, la carne y el pescado, incluso los animales de caza criados comercialmente para la alimentación o dentro de un programa de inspección voluntaria; ^P
- (ii) Unos 155 °F (68 °C) durante 15 segundos o la temperatura especificada en el siguiente gráfico que corresponde al tiempo de mantenimiento en caliente para las ráticas y la carne inyectada mecánicamente ablandada; los siguientes si están triturados: pescado, carne, animales de caza criados para la alimentación o dentro de un programa de inspección voluntaria, y huevos crudos que no están preparados a pedido del consumidor para el servicio inmediato, ^P o

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

Norma -.04(5)(a)l

(iii) 165 °F (74 °C) o superior durante 15 segundos para aves, baluts, animales de caza silvestres, pescados rellenos, carnes rellenas, pastas rellenas, aves rellenas, ráticas rellenas o rellenos que contienen pescado, carne, aves o ráticas, ^P

2. La carne asada entera, incluso carne de res, carne en conserva, cordero, cerdo y asado de cerdo curado como jamón serán cocidos:

en un horno precalentado a la temperatura especificada para el peso del asado en el siguiente gráfico y que se mantiene a esa temperatura: ^{Pf}

Tipo de horno	Temperatura del horno según el peso del asado	
	Menos de 10 lb. (4.5 kg) de 10 lb. (4.5 kg) o más	
Cocción en seco	350 °F (177 °C) o más	250 °F (121 °C) o más
Convección	325° F (163 °C) o más	250 °F (121 °C) o más
Alta humedad ¹	250 °F (121 °C) o menos	250 °F (121 °C) o menos

¹ Con una humedad relativa superior al 90 %, durante al menos 1 hora, medida en la cámara de cocción o salida del horno; o en una bolsa impermeable a la humedad que proporciona el 100 % de humedad.

y

(ii) como se especifica en la siguiente tabla, para calentar todas las partes de los alimentos a la temperatura de mantenimiento y durante el tiempo de mantenimiento que corresponda a esa temperatura: ^P

Temperatura °F (°C)	Tiempo ¹ en minutos	Temperatura °F (°C)	Tiempo ¹ en segundos
130 (54.4)	112	147 (63.9)	134
131 (55.0)	89	149 (65.0)	85
133 (56.1)	56	151 (66.1)	54
135 (57.2)	36	153 (67.2)	34
136 (57.8)	28	155 (68.3)	22
138 (58.9)	18	157 (69.4)	14
140 (60.0)	12	158 (70.0)	0
142 (61.1)	8		
144 (62.2)	5		
145 (62.8)	4		

¹ El tiempo de mantenimiento puede incluir una elevación del calor después del horno.

3. Un filete intacto de músculo completo crudo o poco cocido puede servirse u ofrecerse para la venta en la forma lista para el consumo si:

(i) El establecimiento de servicio de alimentos sirve a una población que no es altamente susceptible;

Norma 511-6-1.04(5)(a)3

- (ii) El filete está rotulado por el productor o proveedor para indicar que cumple con la definición de "carne de res intacta de músculo completo"; y
 - (iii) El filete se cocina en la parte superior e inferior a una temperatura de superficie de 145 °F (63 °C) o superior y se logra un cambio a color cocido en todas las superficies exteriores.
4. Los alimentos crudos de origen animal como los huevos crudos, el pescado crudo, el pescado crudo marinado, los mariscos moluscos crudos o el filete tártaro; o los alimentos parcialmente cocidos como el pescado poco cocido, los huevos poco cocidos o la carne a medio cocer distinta de los filetes de carne de res intactos de músculo completo especificados en el párrafo 3 de esta subsección podrán servirse u ofrecerse para la venta a pedido del consumidor o para selección en una forma lista para el consumo si:
- (i) El establecimiento de servicio de alimentos sirve a una población que no es altamente susceptible;
 - (ii) El alimento, si se sirve o se ofrece para servicio según la selección del consumidor a partir de un menú para niños, no contiene carne triturada; ^{Pf}
 - (iii) El consumidor es informado de que, para garantizar su seguridad, la comida debe ser cocida según lo especificado en los párrafos 1 o 2 de esta subsección; o
 - (iv) La autoridad sanitaria otorga una variación autorizada de los párrafos 1 o 2 de esta subsección como se especifica en la norma 511-6-1-. 10(5)(a) sobre la base de un plan de HACCP que:
 - (I) Es presentado por el titular del permiso y otorgado según lo especificado en la norma 511-6-1-. 10(5)(b) del DPH;
 - (II) Documenta con datos científicos u otra información que demuestra que un tiempo y una temperatura menores hacen que el alimento sea seguro;
 - (III) Verifica que el equipo y los procedimientos para la preparación de alimentos y la capacitación de los empleados de alimentos en el establecimiento de servicio de alimentos cumplen las condiciones de la variación autorizada.
- (b) Cocción en horno de microondas.** Los alimentos crudos de origen animal cocinados en un horno de microondas:
1. Deberán rotarse o revolverse todo el tiempo o a la mitad del tiempo durante la cocción para compensar la distribución desigual del calor;
 2. Deberán cubrirse para retener la humedad de la superficie;
 3. Deberán calentarse a una temperatura de por lo menos 165 °F (74 °C) en todas las partes del alimento; ^P
 4. Deberán dejarse reposar cubiertos durante 2 minutos después de la cocción para obtener el equilibrio de la temperatura.
- (c) Cocción de los alimentos de origen vegetal para mantenerse calientes.** Las frutas y las verduras que se cocinan para mantenerse calientes deberán cocinarse a una temperatura de 135 °F (57 °C). ^{Pf}
- (d) Cocción no continua de alimentos de origen animal crudos.** Los alimentos de origen animal crudos que se cocinan mediante un proceso de cocción no continua:
1. Estarán sujetos a un proceso de calentamiento inicial no mayor de sesenta minutos de duración; ^P

Norma 511-6-1(5)(d)

2. Inmediatamente después del calentamiento inicial, se enfriarán según los parámetros de tiempo y temperatura especificados en la subsección (6)(d) de la presente norma para los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad; ^P

3. Después del enfriado, serán mantenidos congelados o fríos como se especifica para los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad en la subsección (6)(f) de la presente norma; ^P

4. Antes de la venta o servicio, se deben cocinar usando un proceso que calienta todas las partes de los alimentos a la temperatura y durante el tiempo especificado en la subsección (5)(a)1-3 de esta norma; ^P

5. Se deben enfriar según los parámetros de tiempo y temperatura especificados para los alimentos cocidos que requieren control de tiempo y temperatura como se detalla en el punto 2 de la presente subsección, si no se mantienen calientes según lo especificado en la subsección (6)(f) de la presente norma, se sirven de inmediato o se mantienen usando el tiempo como un control de salud pública como se especifica en la subsección (6)(i) de esta norma, después de terminada la cocción completa; ^P

6. Serán preparados y almacenados de acuerdo con los procedimientos escritos que:

(i) Han obtenido la aprobación previa de la autoridad sanitaria; ^{Pf}

(ii) Se mantienen en el establecimiento de servicio de alimentos y están a disposición de la autoridad sanitaria a su solicitud; ^{Pf}

(iii) Describen cómo los requisitos especificados en los párrafos 1 a 5 de la presente subsección se deben controlar y documentar por el titular del permiso, y las medidas correctivas que se tomarán si no se cumplen los requisitos; ^{Pf}

(iv) Describen cómo los alimentos, después del calentamiento inicial, pero antes de terminar la cocción, deben ser marcados o identificados de otro modo como alimentos que deben ser cocidos según lo especificado en el párrafo 4 de la presente subsección antes de ser ofrecidos para la venta o el servicio; ^{Pf}

(v) Describen cómo los alimentos, después del calentamiento inicial, pero antes de la cocción según lo especificado en el párrafo 4 de esta subsección, deberán ser separados de los alimentos listos para el consumo como se especifica en la subsección (4)(c)1 de esta norma. ^{Pf}

(e) Destrucción de parásitos

1. Antes de realizar el servicio o la venta de pescado listo para el consumo crudo, marinado crudo, parcialmente cocido o marinado parcialmente cocido, el pescado:

(i) Debe congelarse y almacenarse a una temperatura de -4°F (-20 °C) o menos durante un mínimo de 7 días (168 horas) en un congelador; ^P congelarse a -31°F (-35°C) o menos hasta que esté sólido y almacenarse a -31°F (-35°C) o menos durante un mínimo de 15 horas; ^P o

(iii) Debe congelarse a -31°F (-35°C) o menos hasta que esté sólido y almacenarse a -4°F (-20 °C) o menos durante un mínimo de 24 horas. ^P

2. El requisito establecido en el párrafo 1 de la presente subsección no se aplica a:

(i) Mariscos moluscos,

(ii) Un producto de vieira compuesto solo del músculo aductor desbullado;

Norma ~.04(5)(e)2

(iii) Las especies de atún *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares* (atún aleta amarilla), *Thunnus atlanticus*, *Thunnus maccoyii* (atún aleta azul, del sur), *Thunnus obesus* (atún patudo) o *Thunnus thynnus* (atún aleta azul, del norte);

(iv) Pescado de acuicultura, como el salmón, que:

(I) Si se cría en aguas abiertas, se cría en jaulas, o

(II) Se crían en operaciones terrestres como estanques o tanques, y

(III) Son alimentados con alimentos formulados, como los "pellets", que no contienen parásitos vivos que puedan infectar a los peces de vivero.

(v) Los huevos de peces que han sido retirados de la madeja y enjuagados.

(f) Registros. Creación y mantenimiento.

1. Excepto como se especifica en las subsecciones (2) y (5)(e) de esta norma, si se sirve o se vende pescado crudo, marinado crudo, parcialmente cocido o marinado parcialmente cocido listo para el consumo, la persona responsable deberá registrar la temperatura y el tiempo de congelado al que están sometidos los pescados y deberá conservar los registros del establecimiento de servicio de alimentos durante 90 días después del momento de servicio o la venta del pescado. ^{Pf}

2. Si el pescado es congelado por un proveedor, un acuerdo escrito o una declaración del proveedor que estipule que el pescado proporcionado está congelado a la temperatura y durante el tiempo especificado en la subsección (5)(e) de esta norma podría sustituir los registros establecidos en el párrafo 1 de esta subsección.

3. Si el pescado crudo, marinado crudo, parcialmente cocido o marinado parcialmente cocido se vende o se sirve listo para el consumo y los peces son criados y alimentados según lo especificado en la subsección (5)(e)2(iv) de esta norma, la persona responsable deberá obtener un acuerdo escrito o una declaración del proveedor o acuicultor que especifique que los peces fueron criados y alimentados según lo especificado en la subsección (5)(e)2(iv) de esta norma y deberá conservar el documento en los registros del establecimiento de servicio de alimentos durante noventa días calendario después del servicio o la venta del pescado.^{Pf}

(g) Preparación para el servicio inmediato. Los alimentos cocinados o refrigerados que se preparan para un servicio inmediato en respuesta a un pedido del consumidor individual, como un sándwich de roast beef en su jugo, pueden servirse a cualquier temperatura.

(h) Recalentado para mantenerse caliente.

1. Salvo lo especificado en los párrafos 2, 3 y 5 de la presente subsección, los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad que se cocinan, enfrían y recalientan para mantenerse calientes deberán recalentarse de modo que todas las partes del alimento alcancen una temperatura de al menos 165 °F (74 °C) durante 15 segundos. ^P

2. Salvo lo especificado en el párrafo 3 de la presente subsección, los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad recalentados en un horno de microondas para mantenerse calientes deberán calentarse de modo que todas las partes del alimento alcancen al menos una temperatura de 165 °F (74 °C), y los alimentos deben girarse o revolverse, estar cubiertos y, luego, dejarlos reposar cubiertos durante 2 minutos después de recalentarlos. ^P

Norma -.04(5)(h)

3. Los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad listos para el consumo que han sido comercialmente procesados y envasados en una planta de procesamiento de alimentos que es inspeccionada por la autoridad reguladora de alimentos que tiene jurisdicción sobre la planta deberán ser calentados a una temperatura de por lo menos 135 °F (57 °C) para mantenerse calientes. ^p

4. El recalentado para mantenimiento en caliente debe hacerse rápido, y el tiempo que la comida está entre las temperaturas de 41 °F (5 °C) y 165 °F (74 °C) y 41 °F (5 °C) y 135 °F (57 °C) para los alimentos procesados comercialmente no podrá exceder las 2 horas. ^p

5. Las porciones restantes sin cortar de carne asada que se cocinan según lo especificado en la subsección (5)(a)2 de esta norma podrán ser recalentadas para mantenerse calientes usando los mismos parámetros de horno y las condiciones de tiempo y temperatura mínimos en las que se cocinaron.

(i) **Tratamiento del jugo.** El jugo envasado en un establecimiento de servicio de alimentos:

1. Deberá tratarse según un plan HACCP para lograr una reducción de 5-log, que es igual a un 99.999 % de reducción de los microorganismos más resistentes de importancia para la salud pública; ^p o

2. Deberá rotularse, si no se trata para lograr una reducción de 5- log de los microorganismos más resistentes de importancia para la salud pública: ^{pf}

(i) Como se especifica en la subsección (7)(c) de la presente norma, ^{pf} y

(ii) Como se especifica en el CFR 21, 101.17(g), Rotulado de los alimentos, advertencias, avisos e instrucciones de manejo seguro, los jugos que no han sido procesados específicamente para prevenir, reducir o eliminar la presencia de patógenos deberán consignar lo siguiente, "ADVERTENCIA: este producto no ha sido pasteurizado y, por lo tanto, puede contener bacterias dañinas que pueden causar enfermedades graves en los niños, los ancianos y las personas con sistemas inmunitarios debilitados". ^{pf}

(6) **Limitación del crecimiento de patógenos**

(a) **Alimentos congelados.** Los alimentos congelados almacenados deben mantenerse congelados.

(b) **Alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad. Separación.** Los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad o tiempo de congelado que se separan o dividen para moderar su temperatura:

1. Deberán estar en condiciones de refrigeración que mantenga la temperatura de los alimentos a 41 °F (5 °C) o menos; o

2. A cualquier temperatura si el alimento se mantiene congelado.

(c) **Descongelado.** Salvo lo especificado en el párrafo 4 de la presente subsección, los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad serán descongelados:

1. En condiciones de refrigeración que mantenga la temperatura de los alimentos a 41 °F (5 °C) o menos; o

2. Completamente sumergidos en agua corriente:

(i) A una temperatura del agua de 70 °F (21 °C) o inferior;

(ii) Con una velocidad de agua suficiente para agitar y hacer flotar las partículas sueltas en un desbordamiento; y

Norma -.04(6)(c)2

- (iii) Durante un tiempo que no permita que las porciones descongeladas de alimentos listos para el consumo sobrepasen los 41 °F (5 °C), o
- (iv) Durante un tiempo que no permita que las porciones descongeladas de alimentos de origen animal crudos que requieran cocción sobrepasen 41 °F (5 °C) durante más de 4 horas, que incluyen:
 - (I) El tiempo que el alimento está expuesto al agua que corre y el tiempo necesario para la preparación para la cocción o
 - (II) El tiempo que tarda en refrigeración para bajar la temperatura de los alimentos a 41 °F (5 °C).
- 3. Como parte de un proceso de cocción si los alimentos congelados:
 - (i) Se cocinan como se especifica en las subsecciones (5)(a)1 o 2 o (5)(b) de la presente norma; o
 - (ii) Se descongelan en un horno microondas y se trasladan inmediatamente al equipo de cocina convencional sin ningún tipo de interrupción en el proceso.
- 4. Utilizando cualquier procedimiento si una porción del alimento listo para el consumo congelado es descongelado y preparado para el servicio inmediato en respuesta a un pedido de un consumidor individual.
- 5. El pescado envasado con reducción de oxígeno que tiene un rótulo que indica que debe mantenerse congelado hasta el momento de uso se sacará del entorno de oxígeno reducido:
 - (i) Antes de su descongelado bajo refrigeración que mantenga la temperatura de los alimentos a 41 °F (5 °C) o menos, o
 - (ii) Antes o inmediatamente después de la finalización de su descongelado utilizando los procedimientos de sumergirlo totalmente en agua corriente como se especifica en el párrafo 2 de esta subsección.
- (d) Enfriado.**
 - 1. Los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad cocinados deberán enfriarse:
 - (1) Dentro de las 2 horas de 135 °F (57 °C) a 21 °C (70 °F);^P y
 - (ii) Dentro de un total de 6 horas desde los 135 °F (57 °C) hasta los 41 °F (5 °C) o menos. ^P
 - 2. Los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad deberán enfriarse dentro de un plazo de 4 horas a 41 °F (5 °C) o menos si se preparan con ingredientes a temperatura ambiente, como los alimentos reconstituidos y el atún enlatado. ^P
 - 3. Salvo lo especificado en el párrafo 4 de la presente subsección, los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad recibidos según se especifica en las leyes que permiten una temperatura superior a los 41 °F (5 °C) durante el envío del proveedor deberán enfriarse dentro de las 4 horas a 41 °F (5 °C). ^P
 - 4. Los huevos crudos deberán recibirse y colocarse de inmediato en un equipo refrigerado que mantenga una temperatura ambiente de 41 °F (5 °C) o menos. ^P
- (e) Métodos de enfriado.**

Norma -.04(6)(e)

1. El enfriado se realizará de conformidad con los criterios de tiempo y temperatura especificados en la norma 511-6-1-.04(6)(d) del DPH mediante uno o más de los siguientes métodos en función del tipo de alimento que se enfría:

- (i) Poniendo la comida en recipientes poco profundos; ^{pf}
- (ii) Separando los alimentos en porciones pequeñas o porciones más finas; ^{pf}
- (iii) Con un equipo de enfriado rápido; ^{pf}
- (iv) Revolviendo el alimento en un recipiente colocado en un baño de agua y hielo; ^{pf}
- (v) Mediante contenedores que facilitan la transferencia de calor; ^{pf}
- (vi) Agregando hielo como ingrediente; ^{pf} u
- (vii) Otros métodos eficaces. ^{pf}

2. Cuando se colocan en equipos para enfriado o para mantenimiento en frío, los contenedores en donde se enfrían los alimentos:

- (i) Se dispondrán en el equipo para lograr la máxima transferencia de calor a través de las paredes del recipiente; y
- (ii) Deberán estar cubiertos ligeramente o sin cubrir si están protegidos de la contaminación en la parte superior durante el período de enfriado para facilitar la transferencia de calor desde la superficie del alimento.

(f) Alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad. Mantenimiento en caliente y mantenimiento en frío. Excepto durante la preparación, la cocción o el enfriado, o cuando el tiempo se usa para el control de la salud pública, los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad deberán mantenerse a 41 °F (5 °C) o menos o a 135 °F (57 °C) o más, salvo los asados cocinados a la temperatura y durante el tiempo especificado en la subsección (5)(a)2 de esta norma y recalentados utilizando las mismas condiciones de temperatura y tiempo que en la cocción que pueden mantenerse a una temperatura de 130 °F (54 °C) o superior. ^p

(g) Alimentos listos para el consumo que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad. Marcado de fecha

1. Excepto cuando se envasan alimentos utilizando un método con reducción de oxígeno, y a excepción de lo especificado en los párrafos 4 y 5 de la presente subsección, los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad refrigerados, listos para el consumo preparados y mantenidos en un establecimiento de alimentos por más de 24 horas deberán estar claramente marcados para indicar la fecha o el día que los alimentos deberán ser consumidos en el local, vendidos o desechados, cuando se mantengan a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menos durante un máximo de 7 días. El día de preparación se contará como el día 1.^{pf}

2. Salvo lo especificado en los párrafos 4 a 6 de la presente subsección, los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad refrigerados, listos para el consumo, preparados y envasados por una planta de procesamiento de alimentos deberán estar claramente marcados al momento en que el contenedor original se abre en un establecimiento de servicio de alimentos. Si los alimentos se mantienen durante más de 24 horas, deberán indicar la fecha o el día en que los alimentos deberán ser consumidos en el local, vendidos o desechados, cuando se mantengan a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menos durante un máximo de 7 días después de abrir el envase original. El día en que se abre el envase original en el establecimiento de servicio de alimentos se contará como el día 1, pero el día o la fecha marcada por el establecimiento de servicio de alimentos no podrá sobrepasar la fecha recomendada de uso del fabricante, si el fabricante determinó la fecha de vencimiento con base en la seguridad alimentaria; ^{pf}

Norma -.04(6)(g)2

3. Un ingrediente de un alimento que requiere control de tiempo y temperatura para su seguridad refrigerado, listo para el consumo o una porción de un alimento que requiere control de tiempo y temperatura para su seguridad refrigerado, listo para el consumo que posteriormente se combina con otros ingredientes o porciones de alimentos, conservará el marcado de la fecha de la preparación más reciente o del ingrediente preparado primero. ^{pf}
4. Un sistema de marcado de fecha que cumple los criterios enunciados en los párrafos 1 y 2 de la presente subsección puede incluir:
 - (i) El uso de un método aprobado por la autoridad sanitaria para los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad refrigerados y listos para el consumo que son frecuentemente vueltos a envolver, tales como carnes frías o asadas, o para las que el marcado de la fecha no resulta práctico, como mezclas de helado o leche en una máquina expendedora;
 - (ii) El marcado de la fecha o del día de la preparación con un procedimiento para descartar los alimentos en la fecha o el día que los alimentos deben ser consumidos en el local, vendidos o descartados o antes de dicha fecha o día;
 - (iii) El marcado de la fecha o el día en que se abre el contenedor original en un establecimiento de servicio de alimentos, con un procedimiento para descartar los alimentos en la fecha o el día que los alimentos deben ser consumidos en el local, vendidos o descartados o antes de dicha fecha y día;
 - (iv) El uso de fechas del calendario, los días de la semana, las marcas codificadas con colores u otros métodos de marcado eficaces, siempre que el sistema de marcado sea informado a la autoridad sanitaria cuando lo solicite.
5. Los requisitos de los párrafos 1 y 2 de la presente subsección no se aplican a las porciones servidas de comidas individuales o al reembalaje para la venta desde un contenedor a granel a pedido de un consumidor.
6. Los requisitos de los párrafos 1 y 2 de la presente subsección no se aplican a mariscos en su concha.
7. El requisito establecido en el párrafo 2 de la presente subsección no se aplica a los siguientes alimentos preparados y envasados por una planta de procesamiento de alimentos inspeccionada por la autoridad sanitaria:
 - (i) Ensaladas deli, como la ensalada de jamón, de mariscos, de pollo, de huevo, de pasta, de papas y de macarrones fabricadas de conformidad con el CFR 21, 110, Buenas prácticas de fabricación en la elaboración, empaque o mantenimiento de alimentos para humanos;
 - (ii) Los quesos duros que no contienen más de 39 % de humedad como se define en el CFR 21, 133, Quesos y productos de queso relacionados como cheddar, gruyere, parmesano, reggiano y romano;
 - (iii) Los quesos semiblandos que contienen más de 39 % de humedad, pero no más de 50 % de humedad, tal como se definen en el CFR 21, 133, Quesos y productos de queso relacionados, como el queso azul, edam, gorgonzola, gouda y monterey jack;
 - (iv) Los productos lácteos cultivados como se definen en el CFR 21, 131, Leche y crema, como el yogur, la crema agria y el suero de mantequilla;
 - (v) Los productos de conservas de pescado, tales como el arenque al escabeche y el bacalao seco o salado y otros productos de pescado acidificados definidos en el CFR 21, 114, Alimentos acidificados;
 - (vi) Embutidos fermentados secos no perezcos, como el pepperoni y el salami de Génova;

Norma -.04(6)(g)7

(vii) Productos curados con sal no perezcos, como el prosciutto y el jamón de Parma.

(h) Alimentos listos para el consumo que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad. Eliminación.

1. Un alimento que requiere marcado de fecha deberá desecharse si:

- (i) Supera los 7 días, sin incluir el tiempo que el producto está congelado; ^P
- (ii) Está en un contenedor o en un paquete que no tiene una fecha o día; ^P
- (iii) Está debidamente marcado con una fecha o día que supera los 7 días. ^P

2. Los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad refrigerados, listos para el consumo preparados en un establecimiento de servicio de alimentos y dispensados a través de una máquina expendedora con control de cierre automático deberán desecharse si exceden los 7 días. ^P

(i) El tiempo como un control de la salud pública.

1. Salvo lo especificado en el párrafo 4 de la presente subsección, si se utiliza el tiempo sin control de la temperatura como el control de la salud pública para el suministro funcional de los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad antes de cocinarlos o para alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad listos para el consumo que se exhiben o mantienen para la venta o el servicio, se deberán elaborar procedimientos escritos de antemano, que se mantendrán en el establecimiento de servicio de alimentos y que se pondrán a disposición de la autoridad reguladora cuando esta lo solicite, donde se especificarán: ^{Pf}

- (i) Los métodos de cumplimiento de los párrafos 2(i) - (iii) o 3(i) a (v) de esta subsección; y
- (ii) Los métodos de cumplimiento del enfriado de los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad que se preparan, cocinan y refrigeran antes que se use el tiempo como un control de salud pública. ^{Pf}

2. Si se usa el tiempo sin el control de temperatura como el control de la salud pública hasta un máximo de 4 horas:

- (i) Los alimentos deberán tener una temperatura inicial de 41 °F (5 °C) o menos cuando se retiren del control de temperatura del mantenimiento en frío, o 135 °F (57 °C) o más cuando se retiren del control de temperatura del mantenimiento en caliente; ^P
- (ii) Los alimentos serán marcados o identificados de otro modo para indicar el tiempo transcurrido de 4 horas desde el momento en que se retiraron del control de temperatura; ^{Pf}
- (iii) Los alimentos deberán ser cocinados y servidos, servidos a cualquier temperatura si están listos para el consumo, o descartarse dentro de las 4 horas desde el momento en que el alimento es retirado del control de temperatura; ^P y
- (iv) Los alimentos en contenedores de paquetes no marcados que superan el límite de 4 horas deberán descartarse. ^P

3. Si se usa el tiempo sin el control de temperatura como el control de la salud pública hasta un máximo de 6 horas:

los alimentos deberán tener una temperatura inicial de 41 °F (5 °C) o menos cuando se quitan del control de temperatura, y la temperatura de los alimentos no puede superar los 70 °F (21 °C) dentro de un plazo máximo de 6 horas; ^P

Norma .-04(6)(i)3

- (ii) Los alimentos serán monitoreados para asegurar que sus porciones más calientes no superen los 70 °F (21 °C) durante el período de 6 horas, a menos que se mantenga una temperatura ambiente que garantice que los alimentos no superen los 70 °F (21 °C) durante el período de mantenimiento de 6 horas; ^{pf}
 - (iii) Los alimentos deberán ser marcados o identificados de otro modo para indicar: ^{pf}
 - (I) La hora en que los alimentos se retiran del control de temperatura de mantenimiento en caliente de 41 °F (5 °C) o menos; ^{pf} y
 - (II) La hora después de las 6 horas desde el momento en que el alimento se retira del control de la temperatura del mantenimiento en frío.
 - (iv) Los alimentos serán:
 - (I) Descartados si la temperatura de los alimentos supera los 70 °F (21 °C); ^p o
 - (II) Cocinados y servidos, servidos a cualquier temperatura si están listos para el consumo, o desechados dentro de un plazo máximo de 6 horas desde el momento en que los alimentos se retiran de los 41 °F (5 °C) o de una temperatura de control en frío menor. ^p
 - (v) Los alimentos en contenedores o paquetes no marcados o marcados con un tiempo que supera el límite de las 6 horas deberán descartarse. ^p
4. Un establecimiento de servicio de alimentos que sirve a una población altamente susceptible no podrá utilizar el tiempo como el control de la salud pública para los huevos crudos.
- (i) **Requisitos de una variación autorizada.** Un establecimiento de servicio de alimentos deberá obtener una variación autorizada de la autoridad sanitaria como se especifica en las normas 511-6-1-. 10(5)(a) y (5)(b) de DPH antes de: ^{pf}
 - 1. Ahumar alimentos como método de conservación de los alimentos, más que como un método para mejorar el sabor. ^{pf}
 - 2. Curar alimentos. ^{pf}
 - 3. Usar aditivos alimentarios o agregar componentes como el vinagre: ^{pf}
 - (ii) Como un método de conservación de los alimentos, más que como un método para mejorar el sabor; ^{pf}
 - (i) Para procesar los alimentos de manera que no sean alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad. ^{pf}
4. Operar un tanque de exhibición con un sistema de soporte de vida para mariscos moluscos usado para almacenar o exhibir mariscos que se ofrecen para el consumo humano. ^{pf}
5. Envasar alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad con un método de envasado con reducción de oxígeno, excepto donde se controla el crecimiento y la formación de toxinas de *Clostridium botulinum* y el crecimiento de *Listeria monocytogenes*, según lo especificado en (k) de la presente norma. ^{pf}
6. Procesar a medida animales que son para uso personal como alimento y no para la venta o servicio en un establecimiento de servicio de alimentos. ^{pf}

Norma .-04(6)(j)

7. Preparar alimentos por otro método que, según lo determinado por la autoridad sanitaria, requieren de una variación autorizada; ^{pf}
8. Germinar semillas o granos. ^{pf}

(XI) Envasado con reducción de oxígeno sin una variación autorizada, pero que requiere un plan HACCP. Criterios.

1. Salvo en el caso de un establecimiento de servicio de alimentos que obtiene una variación autorizada como se especifica en el párrafo (j) de la presente norma, un establecimiento de servicio de alimentos que envasa alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad con un método de envasado con reducción de oxígeno deberá controlar el crecimiento y la formación de las toxinas de *Clostridium botulinum* y el crecimiento de *Listeria monocytogenes*. ^p
2. Salvo lo especificado en el párrafo 6 de la presente subsección, un establecimiento de servicio de alimentos que envasa alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad con un método de envasado con reducción de oxígeno deberá poner en práctica un plan HACCP que contenga la información especificada en la norma 511-5-14-.02(6)(b) y (d) de DPH y que: ^{pf}
 - (i) Identifique los alimentos que envasará. ^{pf}
 - (ii) Salvo lo especificado en los párrafos 3 a 5 de la presente subsección, se requiere que los alimentos envasados se mantengan a 41 °F (5 °C) o menos y cumplan al menos uno de los siguientes criterios: ^{pf}
 - (I) Tener un a_w de 0.91 o menos, ^{pf}
 - (II) Tener un pH de 4.6 o menos, ^{pf}
 - (III) Ser un producto de ave o de carne curado en una planta de procesamiento de alimentos regulada por el USDA, que usa las sustancias especificadas en el CFR 9, 424.21, Uso de ingredientes alimenticios y fuentes de radiación, y que se reciba en un envase intacto; ^{pf} o
 - (IV) Ser un alimento con un alto nivel de organismos que compiten, como la carne cruda, aves o verduras crudas; ^{pf}
 - (iii) Describir cómo el paquete será clara y destacadamente rotulado en el panel de exhibición principal en letra negrita sobre un fondo de contraste con instrucciones para: ^{pf}
 - (I) Mantener los alimentos a 41 °F (5 °C) o menos; ^{pf} y
 - (II) Desechar los alimentos si dentro de los treinta días calendario de su embalaje no se sirven para el consumo en el local o no se consumen ni se venden o sirven para consumo fuera del local; ^{pf}
 - (iv) Limitar la vida útil refrigerada a no más de 30 días del calendario desde el envasado hasta el consumo, excepto en el tiempo en que el producto se mantiene congelado, o la fecha de venta o de uso recomendada por el fabricante original, lo que ocurra primero. ^p
 - (v) Incluir procedimientos operativos que:

Norma -.04(6)(k)2(v)

- (I) Prohíben el contacto de las manos descubiertas con los alimentos listos para el consumo; ^{pf}
 - (II) Identifican un área de trabajo designada y el método por el cual: ^{pf}
 - (A) Las barreras físicas o los métodos de separación de los alimentos crudos de los alimentos listos para el consumo minimizan la contaminación cruzada, ^{pf} y
 - (B) El acceso a los equipos de procesamiento se limita al personal capacitado responsable familiarizado con los posibles peligros de la operación; ^{pf}
 - (III) Establecen procedimientos de limpieza y desinfección de las superficies de contacto de alimentos; ^{pf}
 - (vi) Describen el programa de capacitación que garantiza que la persona responsable de la operación de envasado con reducción de oxígeno entiende: ^{pf}
 - (I) Los conceptos necesarios para una operación segura, ^{pf}
 - (II) Los equipos y las instalaciones, ^{pf} y
 - (III) Los procedimientos especificados en el párrafo 2(v) de esta subsección y las normas 511-6-1-.02(6)(b) y (d) del DPH. ^{pf}
3. Excepto para el pescado que se congela antes, durante y después de su envasado, un establecimiento de servicio de alimentos no podrá envasar pescado usando un método de envasado con reducción de oxígeno. ^p
4. Salvo lo especificado en el párrafo 3 de esta subsección y la subsección (I) de esta norma, un establecimiento de servicio de alimentos que envasa alimentos usando un proceso de vacío o cocido-enfriado:
- (i) Antes de la implementación, deberá proporcionar a la autoridad sanitaria un plan HACCP con la información especificada en las normas 511-6-1-.02(6)(b) y (d) del DPH; ^{PF}
 - (ii) Deberá asegurarse de que el alimento es:
 - (I) Preparado y consumido en el local, o preparado y consumido fuera del local, pero dentro del negocio sin venta ni distribución del producto envasado a otro negocio o el consumidor. ^{pf}
 - (II) Cocinado para calentar todas las partes de los alimentos a una temperatura y durante un tiempo según lo especificado en la norma 511-6-1-.04(5)(a) del DPH. ^p
 - (III) Protegido de la contaminación antes y después de la cocción, según se especifica en las normas 511-6-1-.04 (4) y (5) del DPH. ^p
 - (IV) Colocado en un envase con una barrera de oxígeno y sellado antes de cocinarlo, o colocado en un paquete y sellado de inmediato después de cocinarlo y antes de alcanzar una temperatura inferior a 135 °F (57 °C). ^p
 - (V) Enfriado a 41 °F (5 °C) en el envase sellado o bolsa según lo especificado en la norma 511-6-1-.04 (6)(d) de la presente norma del DPH y, posteriormente: ^p

Norma -.04(6)(k)4(ii)(V)

- I. Enfriado a 34 °F (1 °C) dentro de las 48 horas de haber alcanzado 41 °F (5 °C) y mantenido a esa temperatura hasta que sea consumido o descartado dentro de los 30 días después de la fecha de envasado. ^P
 - II. Mantenido a 41 °F (5 °C) o menos durante no más de 7 días, cuando el alimento deberá ser consumido o descartado. ^P
 - III. Mantenido congelado sin plazo límite de vida útil mientras está congelado sino hasta que se usa o consume. ^P
 - (VI) Mantenido en una unidad de refrigeración que está equipada con un sistema electrónico que vigila de manera continua el tiempo y la temperatura y que es examinada visualmente para confirmar su operación correcta dos veces al día. ^{Pf}
 - (VII) Si se transporta fuera del lugar a una ubicación satélite de la misma entidad comercial, se utilizará un monitoreo electrónico verificable para garantizar que los tiempos y las temperaturas se supervisan durante el transporte. ^{Pf}
 - (VIII) Rotulado con el nombre del producto y la fecha del envasado. ^{Pf}
 - (iii) Mantener los registros requeridos para confirmar que los parámetros de tiempo/temperatura de refrigeración para el enfriado y el mantenimiento en frío se exigen como parte del plan HACCP por seis meses por lo menos. Dichos registros estarán disponibles a solicitud de la autoridad sanitaria. ^{Pf}
 - (iv) Implementar procedimientos operativos escritos según lo especificado en el párrafo 2(v) de esta subsección y un programa de capacitación según lo especificado en el párrafo 2(vi) de esta subsección. ^{Pf}
5. Salvo lo especificado en la subsección (I) que sigue, un establecimiento de servicio de alimentos que envasa quesos usando un método de envasado con reducción de oxígeno:
- (i) Deberá limitar los quesos envasados a aquellos que son comercialmente fabricados en una planta de procesamiento de alimentos sin ingredientes agregados en el establecimiento de servicio de alimentos, que cumplen los estándares de identidad especificados en el CFR 21, 133.150, Quesos duros, el CFR 21, 133.169, Quesos procesados pasteurizados, o el CFR 21, 133.187, Quesos semiblandos. ^P
 - (ii) Deberá tener un plan HACCP que contenga la información especificada en las normas 511-6-1-.02(6)(b) y (d) del DPH y lo especificado en los párrafos 2(i), (iii)(I), (v) y (vi) de esta subsección. ^{Pf}
 - (iii) Deberá rotular el paquete en el panel de la pantalla principal con la fecha recomendada de uso, que no podrá exceder de los 30 días desde el envasado o la fecha de venta o la fecha de uso recomendada por el fabricante original, la que ocurra primero. ^{Pf}
 - (v) Deberá desechar el queso envasado con reducción de oxígeno si no se vende para su consumo fuera del local o se consume dentro de los 30 días del calendario de su envasado. ^{Pf}

(1) Envasado con reducción de oxígeno sin una variación autorizada y sin el requerimiento de un plan HACCP. Criterios.

Un plan HACCP no es necesario cuando un establecimiento de servicio de alimentos utiliza un método de envasado con reducción de oxígeno para envasar alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad que siempre:

1. Son rotulados con la fecha y la hora de la producción;
2. Se mantienen a 41 °F (5 °C) o menos durante el almacenamiento refrigerado;

Norma -.04(6)(1)

3. Se retiran de su envase en el establecimiento de servicio de alimentos dentro de las 48 horas después de su envasado.

(7) Identidad de alimentos, presentación y rotulado en el establecimiento.

(a) Normas de identidad. Los alimentos envasados deberán cumplir los requisitos de las normas de identidad especificadas en el CFR 21, 131-169 y el CFR 9, 319, Definiciones y normas de identidad o composición, y los requisitos generales en el CFR 21, 130, Normas de los alimentos: Generalidades, y el CFR 9, 319, subparte A - Generalidades.

(b) Presentación honesta.

1. Los alimentos deberán ofrecerse para el consumo humano sin engañar o desinformar a los consumidores.

2. No se podrán utilizar aditivos alimentarios o colorantes, cubiertas de color o luces para disfrazar la verdadera apariencia, el color o la calidad de un alimento.

(c) Rótulos de alimentos.

1. Los alimentos envasados en un establecimiento de servicio de alimentos se deberán rotular según lo especificado en la ley, incluso según el CFR 21, 101, Rotulado de alimentos y el CFR 9, 317, Rotulado, dispositivos de marcado y contenedores.

2. La información del rótulo o etiqueta deberá incluir:

(i) El nombre común del alimento o, si no tiene un nombre común, una declaración descriptiva adecuada de la identidad.

(ii) Si se realiza a partir de dos o más ingredientes, una lista de los ingredientes y de los subingredientes en orden descendente de predominio por peso, incluida una declaración de los colorantes o saborizantes artificiales y conservantes químicos, si están presentes en el alimento.

(iii) Una declaración exacta de la cantidad neta del contenido.

(iv) El nombre y domicilio del fabricante, envasador o distribuidor.

(v) El nombre de la fuente del alimento de cada uno de los principales alérgenos alimentarios que contienen los alimentos, a menos que la fuente del alimento ya sea parte del nombre común o habitual del ingrediente respectivo.^{pf}

(vi) Excepto lo que está exento en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos § 403(Q)(3) - (5), el rotulado de la nutrición como se especifica en el CFR 21, 101, Rotulado de alimentos, y el CFR 9, 317, subparte B, Rotulado de información nutricional.

(vii) Para cualquier salmónido (salmón y trucha) que contiene cantaxantina o astaxantina como colorante, el rótulo del contenedor del pescado a granel, incluso una lista de ingredientes, exhibido en el contenedor del minorista o en otro medio escrito, como una tarjeta de mostrador, que informe el uso de cantaxantina o astaxantina.

3. Los alimentos a granel que están disponibles para el autoservicio de los consumidores deberán tener rótulos claros con la siguiente información a simple vista del consumidor:

(i) El rótulo del fabricante o del procesador que se proporcionó con el alimento;

Norma ~.04(7)(c)3

(ii) Una tarjeta, un cartel u otro método de aviso que incluya la información especificada en los párrafos 2(i), (ii) y (vi) de esta subsección.

4. Los alimentos a granel sin envasar, como productos de panadería, y los alimentos sin envasar que se cortan en porciones según las especificaciones del consumidor no necesitan ser rotulados:

(i) Si no existe una exigencia de salud, contenido de nutrientes o de otro tipo;

(ii) Si no existen leyes estatales o locales que requieren el rotulado;

(iii) Si los alimentos son elaborados o preparados en el establecimiento de servicio de alimentos o en otro establecimiento o en una planta de procesamiento de alimentos propiedad de la misma persona y que está regulada por la agencia reguladora de alimentos que tiene jurisdicción.

(d) Otras formas de información.

1. Si lo exige la ley, se deberán proporcionar advertencias para el consumidor.

2. La información de las fechas del establecimiento de servicio de alimentos o de los fabricantes no puede ocultarse o alterarse.

(e) Consumo de alimentos de origen animal crudos, poco cocidos o no procesados para eliminar los patógenos.

1. Excepto como se especifica en las subsecciones (5)(a)3, (5)(a)(iv) y (9)(a)3 de esta norma, si alimentos de origen animal como carne, huevos, pescado, cordero, cerdo, aves o mariscos se sirven o se venden crudos, poco cocidos o sin otro procesamiento para eliminar los patógenos, tanto los alimentos como los ingredientes listos para el consumo, el titular del permiso deberá informar a los consumidores el riesgo significativamente mayor de consumir dichos alimentos mediante una comunicación y un recordatorio, como se especifica en los párrafos 2 y 3 de la presente subsección, mediante folletos, avisos en las vitrinas de alimentos tipo "deli" o en los menús, etiquetas con información, tarjetas en las mesas, carteles u otros medios escritos eficaces. Las comunicaciones y los recordatorios deberán estar escritos en letras mayúsculas legibles de un tamaño no menor al de la fuente número 8 o, si se muestra en un tablero, impresos en un tamaño de letra no menor que el más pequeño usado en un artículo del menú. ^{pf}

2. La comunicación deberá incluir:

(i) Una descripción de los alimentos derivados de alimentos de origen animal, como "ostras en media concha" (ostras crudas), "ensalada César con huevos crudos" y "hamburguesas (pueden ser cocinadas a la orden)"; ^{pf}

(ii) La identificación de los alimentos derivados de alimentos de origen animal mediante un asterisco y la nota al pie correspondiente que indica que los alimentos se sirven crudos o poco cocidos o que contienen (o pueden contener) ingredientes crudos o poco cocidos. ^{pf}

3. El recordatorio deberá incluir asteriscos para los alimentos derivados de alimentos de origen animal que requieren una comunicación en una nota al pie que indique que:

(i) Consumir carnes, aves, frutos de mar, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos; ^{pf}

(ii) Consumir carnes, aves, frutos de mar, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si la persona tiene ciertas afecciones. ^{pf}

*Norma -04***(8) Alimentos contaminados.****(a) Desechar o reacondicionar alimentos contaminados, adulterados o no seguros.**

1. Un alimento que es no es seguro, está adulterado o no se presenta de manera honesta deberá descartarse o reacondicionarse según un procedimiento aprobado. ^P
2. Los alimentos que no provienen de una fuente aprobada deberán desecharse. ^P
3. Los alimentos listos para el consumo que puedan haber sido contaminados por un empleado que ha sido restringido o excluido deberán desecharse. ^P
4. Los alimentos contaminados por los empleados de alimentos, consumidores u otras personas a través del contacto de las manos, secreciones corporales tales como las nasales u orales o por otros medios deberán desecharse. ^P

(b) Alimentos vencidos. Los sándwiches preempacados, huevos, fórmula de bebé, ostras desbulladas, leche y los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad que están rotulados con "mantener refrigerado" y que están para la venta o servicio al consumidor o se utilizan como ingrediente en otros alimentos deberán ser inmediatamente desechados y no serán vendidos, servidos ni usados después de la fecha de expiración o de la fecha de venta recomendada del fabricante. ^P

(9) Requisitos especiales para las poblaciones altamente susceptibles (alimentos pasteurizados, prohibición de volver a servir y alimentos prohibidos).

Establecimiento de servicio de alimentos que sirve a una población altamente susceptible.

1. Se aplicarán los siguientes criterios al jugo:

- (i) A los fines del presente párrafo solamente, los niños que tienen 9 años o menos y reciben alimentos en escuelas, guarderías o establecimientos similares que proporcionan atención de custodia se incluyen en las poblaciones altamente susceptibles.
- (ii) Jugos o bebidas envasados que contienen jugo que tienen un rótulo de advertencia como se especifica en el CFR 21, 101.17(g) Rotulado de los alimentos, advertencias, avisos e instrucciones de manejo seguro de jugos, que no han sido elaborados específicamente para prevenir, reducir o eliminar la presencia de patógenos, o un jugo envasado o una bebida que contiene jugo que lleva una etiqueta de advertencia no puede servirse u ofrecerse para la venta. ^P y
- (iii) El jugo sin envasar que se prepara en las instalaciones para servicio o venta listo para el consumo será procesado según un plan HACCP que contenga la información especificada en la norma 511-6-1.02 (6)(b) a (e) del DPH y como se especifica en el CFR 21, Parte 120, Sistemas de análisis de los peligros y puntos de control crítico (HACCP), subparte B, Reducción de patógenos, 120.24, Controles del proceso. ^P

2. Los huevos o los productos de huevo pasteurizados reemplazarán a los huevos crudos en la preparación de:

- (i) alimentos como ensalada César, salsa holandesa o salsa bearnesa, mayonesa, merengue, rompopo, helados y bebidas fortificadas con huevo; ^P y
- (ii) a excepción de lo especificado en el párrafo 6 de la presente subsección, en las recetas en las que más de un huevo se debe romper y los huevos se combinan; ^{Pf}

Norma. -.04(9)(a)

3. Los siguientes alimentos no pueden servirse o venderse como listos para el consumo: ^P
- (i) Alimentos de origen animal crudos como pescado crudo, pescado marinado crudo, mariscos moluscos crudos y filete tártaro; ^P
 - (ii) Un alimento de origen animal parcialmente cocido como pescado ligeramente cocido, carne poco cocida, huevos pasados por agua o poco cocidos que se preparan a partir de huevos crudos y merengue; ^P y
 - (iii) Germinados de semillas crudos. ^P
4. Excepto cuando se lavan las frutas y verduras, los empleados de alimentos deberán manejar los alimentos listos para el consumo según lo especificado en (4)(a)2 de esta norma. ^P
5. No podrá utilizarse el tiempo como único control de la salud pública para los huevos crudos. ^P
6. El requisito establecido en el párrafo 2(ii) de la presente subsección no se aplica si:
- (i) Los huevos crudos se combinan inmediatamente antes de cocinar para servir a un consumidor en una sola comida cocinados a 145 °F (63 °C) durante 15 segundos y se sirven inmediatamente, como una tortilla, omelet, suflé o huevos revueltos.
 - (ii) Los huevos crudos se combinan como un ingrediente inmediatamente antes de ser horneados, y los huevos están bien cocidos para a modo listo para el consumo, como en un pastel, bollo o pan.
 - (iii) La preparación de la comida se lleva a cabo en el marco de un plan HACCP que:
 - (I) Identifica la comida que será preparada.
 - (II) Prohíbe el contacto de los alimentos listos para el consumo con las manos descubiertas.
 - (III) Incluye las especificaciones y prácticas que garantizan lo siguiente:
 - I. El crecimiento de la *Salmonella enteritidis* es controlado antes y después de cocinar.
 - II. La *Salmonella enteritidis* es destruida por la cocción de los huevos a 155 °F (68 °C) durante 15 segundos.
 - (IV) Contiene la información especificada en la norma 511-6-1-.02(6)(d) de DPH, incluso procedimientos que:
 - I. Controlan la contaminación cruzada de los alimentos listos para el consumo que contienen huevos crudos.
 - II. Establecen los procedimientos de limpieza y desinfección de las superficies de contacto con los alimentos.
 - (v) Describen el programa de capacitación que garantiza que el empleado de alimentos responsable de la preparación de los alimentos comprende los procedimientos que serán utilizados.
7. Salvo lo especificado en el párrafo 8 de la presente subsección, los alimentos pueden volver a servirse si son dispensados de manera que estén protegidos de la contaminación y el contenedor se cierra entre cada uso, tales como una botella de cuello estrecho con salsa de tomate ketchup, la salsa para bistec o el vino, o los alimentos tales como galletas, sal o pimienta que se encuentran en el envase original sin abrir que se mantienen en buen estado.

Norma ~.04(9)(a)

8. Los alimentos no pueden volver a servirse en las siguientes condiciones:

- (i) Los alimentos servidos a los pacientes o clientes que están bajo precauciones de contacto, médicamente aislados o en cuarentena o aislados en un entorno de protección no pueden volver a servirse a otros de afuera;
- (ii) Los paquetes de comida de los pacientes, clientes u otros consumidores no deben volver a servirse a las personas que se encuentran aisladas en un entorno de protección.

Autoridad O.C.G.A. 26-2-373; 31-2A-4. Historial administrativo. La norma original titulada "Aplicación; Presentación" fue presentada y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.04. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Protección de alimentos". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.04. Presentado el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Personal". Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 11 de julio de 1995; entró en vigor el 31 de julio de 1995. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Cuidado de los alimentos". Presentada el 26 de enero de 2006; entró en vigor el 15 de febrero de 2006. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Alimentos". Presentada el 24 de enero de 2007; entró en vigor el 13 de febrero de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 23 de agosto de 2007; entró en vigor el 12 de septiembre de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma con el mismo título y número nuevo 511-6-1. Entró en vigor el 29 de octubre de 2015.

511-6-1-.05 Equipos y utensilios.**(1) Materiales.**

(a) Requisitos generales. Los utensilios y las superficies de los equipos estarán hechos de materiales que no permitan la migración de sustancias nocivas y que no transfieran colores, olores o sabores a los alimentos en condiciones normales de uso, serán ^P seguros ^P, durables, resistentes a la corrosión y no absorbentes. Además, los materiales deberán tener suficiente peso y grosor como para soportar lavados repetidos y deberán tener una terminación lisa y fácil de limpiar. Los materiales deberán ser resistentes al picado, astillado, agrietado, rayado, marcas, distorsiones y descomposición.

(b) Hierro. Limitaciones de uso. El hierro fundido no puede ser utilizado para utensilios o superficies que entran en contacto con los alimentos, excepto como se indica a continuación:

1. El hierro fundido puede utilizarse como una superficie para cocinar;
2. El hierro fundido puede ser utilizado en los utensilios para servir alimentos si se utilizan solo como parte de un proceso ininterrumpido desde la cocción hasta servirlos.

(c) Plomo. Limitaciones de uso.

1. Los utensilios de cerámica, loza y cristal y los utensilios decorativos como cerámica o loza pintados que se usan en contacto con los alimentos deberán estar libres de plomo o contener niveles de plomo que no sobrepasen los límites de las siguientes categorías de utensilios: ^P

CATEGORÍA DE UTENSILIO	Descripción de artículo de cerámica	Plomo máximo mg/l
TAZAS (<i>MUGS</i>) DE BEBIDAS, VASOS, JARRAS	Tazas (<i>mugs</i>) de café	0.5
VASIJAS GRANDES (EXCLUYE JARRAS)	Tazones >1.1 litros (1.16 qt)	1
VASIJAS PEQUEÑAS (EXCLUYE VASOS Y TAZAS [<i>MUGS</i>])	Tazones <1.1 litros (1.16 qt)	2.0
VAJILLA PLANA	Platos, platos pequeños	3.0

2. Las aleaciones de estaño "pewter" que contienen plomo superior a 0.05 % no pueden usarse como una superficie de contacto con los alimentos. ^P

3. Las soldaduras y fundentes con contenido de plomo superior a 0.2 % no pueden usarse como una superficie de contacto con los alimentos.

(d) Cobre. Limitaciones de uso. El cobre y las aleaciones de cobre como el latón no deberán usarse en contacto con alimentos que contengan un pH inferior a 6, como el vinagre, jugo de frutas o vino, o para un accesorio o tubería instalada entre un dispositivo de prevención de flujo de retorno y un carbonatador ^P, salvo que el cobre y las aleaciones de cobre puedan usarse en contacto con los ingredientes de la cerveza que tienen un pH inferior a 6 en la prefermentación y la fermentación de la cerveza en una operación de fabricación de cerveza, tales como en un restaurante que fabrica su propia cerveza o una microcervecería.

(e) Metal galvanizado. Limitaciones de uso. El metal galvanizado no deberá usarse para utensilios o para superficies de equipos con contacto con alimentos ácidos. ^P

Norma -.05(1)

(f) Esponjas. Limitaciones de uso. Las esponjas no deberán usarse en contacto con superficies limpias y desinfectadas o superficies de contacto con alimentos en uso.

(g) Madera. Limitaciones de uso.

1. Salvo lo especificado en los párrafos 2, 3 y 4 de la presente subsección, la madera y el mimbre no pueden usarse como una superficie de contacto con los alimentos.

2. El arce o una madera duros de veta cerrada equivalente puede usarse para tablas de cortar; bloques para cortar, mesas de panaderos y utensilios como rodillos, espigas para donas, tazones para ensaladas, palillos de dientes y palillos chinos. También puede utilizarse para paletas de madera utilizadas en repostería para raspar ollas a presión cuando se preparan dulces en forma manual a una temperatura de 230 °F (110 °C) o más.

3. Las frutas y las verduras crudas, enteras, sin cortar y los frutos secos con cáscara se pueden mantener en los contenedores de envío de madera en que fueron recibidos hasta que las frutas, las verduras o los frutos secos se utilicen.

4. Si la naturaleza del alimento requiere que se le quite la cáscara, vaina, corteza o cascarrilla antes de consumirlo, el alimento crudo, sin cortar, entero puede mantenerse en contenedores de madera tratada o no tratada, si los contenedores son tratados con un conservante que cumple los requisitos especificados en el CFR 21, 178.3800, Conservantes de la madera.

(h) Recubrimientos antiadherentes. Limitaciones de uso. Los utensilios de cocina de usos múltiples, tales como sartenes, parrillas, ollas, bandejas para hornear galletas y wafieras que tienen un recubrimiento de resina de perfluorocarbono (antiadherente), se usarán con utensilios y artículos para limpieza que no rayen ni marquen.

(i) Superficies sin contacto con los alimentos. Las superficies de los equipos que no tienen contacto con alimentos que están expuestas a salpicaduras, derrames u otra suciedad producida por los alimentos, o que requieren limpieza frecuente se construirán de un material liso no absorbente y resistente a la corrosión.

(j) Artículos de un solo uso o servicio. Los materiales que se utilizan para fabricar artículos para un solo uso o servicio no deberán permitir la migración de sustancias nocivas ^P o transferir colores, olores o sabores a los alimentos y deberán ser seguros ^P y estar limpios.

(2) Diseño y construcción.

(a) Equipos y utensilios. Los equipos y los utensilios se diseñarán y fabricarán para ser durables y para conservar sus cualidades características en condiciones normales de uso.

(b) Dispositivos medidores de temperatura de alimentos. Los dispositivos medidores de la temperatura de alimentos no deberán tener sensores o vástagos fabricados de vidrio. Solo se podrán usar los termómetros con sensores o vástagos de vidrio que estén revestidos con una cubierta inastillable, tales como los termómetros para dulces. ^P

(c) Superficies de usos múltiples de contacto con alimentos.

1. Las superficies de usos múltiples de contacto con alimentos serán:

(i) Lisas; ^{pf}

(ii) Estarán libres de rupturas, rajaduras abiertas, grietas, astillas, inclusiones, abolladuras e imperfecciones similares; ^{pf}

Norma -.05(2)(c)l

- (iii) Estarán libres de ángulos, esquinas y grietas internas filosas; ^{pf}
- (iv) Tendrán soldaduras y juntas de acabados lisos; ^{pf}
- (v) Salvo lo especificado en el párrafo 2 de la presente subsección, tendrán un acceso fácil para la limpieza e inspección mediante uno de los siguientes métodos:
 - (I) Sin ser desmontadas, ^{pf}
 - (II) El desmontaje no necesitará de herramientas ^{pf} o
 - (III) Fácilmente desmontables con el uso de herramientas de mano de uso común para el personal de limpieza y mantenimiento, tales como destornilladores, pinzas, llaves de tuercas y llaves Allen. ^{pf}

2. El requisito establecido en el párrafo 1(v) de la presente subsección no se aplica a tanques de almacenamiento de aceite para cocinas, las líneas de distribución para los aceites para cocinar, las bebidas o líneas de jarabe o tubos.

(d) Equipos que se limpian en su lugar.

1. El equipo que se limpia en su lugar tendrá las características especificadas en la subsección (2)(c) de la presente norma y deberá estar diseñado y construido para que:

- (i) Las soluciones de limpieza y desinfectantes circulen a través de un sistema fijo y entren en contacto con todas las superficies interiores de contacto con alimentos; ^{pf} y
- (ii) El sistema drenará por sí mismo o será posible drenarlo completamente de las soluciones de limpieza y desinfectantes.

2. El equipo que no esté diseñado para desarmarse para su limpieza estará diseñado con puntos de acceso para su inspección para garantizar que se limpian en forma efectiva todas las superficies interiores de contacto con alimentos a través de todo el sistema fijo.

(e) Roscas V. Excepto por el aceite caliente para cocinar o equipo de filtrado, las roscas tipo V no pueden utilizarse en superficies de contacto con los alimentos.

(f) Equipo de filtrado para aceite caliente. El equipo de filtrado para aceite caliente deberá cumplir las características especificadas en las subsecciones (2)(c) o (d) de esta norma y será de fácil acceso para su limpieza y el reemplazo del filtro.

(g) Abrelatas. Las piezas de corte o perforación de los abrelatas serán fáciles de quitar para limpiarlas y reemplazarlas.

(h) Superficies sin contacto con los alimentos. Las superficies que no tienen contacto con alimentos estarán libres de salientes, proyecciones o grietas innecesarias, y se diseñarán y fabricarán para permitir limpiarlas con facilidad y facilitar el mantenimiento.

(i) Placas de protección. Las placas de protección estarán diseñadas para que las áreas detrás de ellas sean accesibles para inspección y limpieza y:

Norma-. 05(2) (i)

1. Serán desmontables mediante uno de los métodos especificados en la subsección (2)(c)1(v) de la presente norma o capaces de ser rotadas para abrirlas y

2. Serán desmontables o podrán ser rotadas para abrirlas sin abrir las puertas del equipo.

(j) Sistema de ventilación de campana. Filtros. Los filtros u otro equipo extractor de grasa estarán diseñados para desmontarse fácilmente para limpiarlos y reemplazarlos si no están diseñados para limpiarse en el lugar.

(k) Dispositivos medidores de temperatura. Alimentos.

1. Los dispositivos medidores de la temperatura de los alimentos que tengan solo escala Celsius o escala dual Fahrenheit y Celsius tendrán una precisión de más/menos 1°C en el rango de temperatura en el que se van a usar. ^{pf}

2. Los dispositivos medidores de la temperatura de alimentos que tengan solo escala Fahrenheit tendrán una precisión de más/menos 2°F en el rango de temperatura en el que se van a usar. ^{PF}

(l) Dispositivos medidores de temperatura. Aire ambiental y agua.

1. Los dispositivos medidores de la temperatura del aire ambiental y el agua que tengan solo escala Celsius o escala dual Fahrenheit y Celsius estarán diseñados para ser fáciles de leer y tendrán una precisión de más/menos 1.5 °C en el rango de temperatura en el que se van a usar. ^{pf}

2. Los dispositivos medidores de la temperatura del aire ambiental y el agua que tengan solo escala Fahrenheit tendrán una precisión de más/menos 3 °F en el rango de temperatura en el que se van a usar. ^{pf}

(m) Dispositivos medidores de presión. Los dispositivos medidores de presión que muestran la presión en la línea de suministro de agua para enjuague de desinfectante con agua caliente limpia tendrán incrementos de 1 libra por pulgada cuadrada (7 kilopascales) o menos, y tendrán una precisión de más/menos 2 libras por pulgada cuadrada (más/menos 14 kilopascales) en el rango de 1525 libras por pulgada cuadrada (100-170 kilopascales).

(n) Sistemas extractores de ventilación de campana. Los sistemas extractores de ventilación de campana en áreas de preparación de alimentos y de lavado, incluso componentes tales como campanas, ventiladores, guardas y conductos, estarán diseñados para evitar que la grasa o condensación drenen o goteen sobre los alimentos, equipo, utensilios, mantelería y artículos para un solo uso o servicio.

(o) Aberturas, tapas y deflectores de los equipos.

1. La cubierta o tapa de un equipo sobresaldrá de la abertura del equipo y tendrá pendiente para drenar.

2. Una abertura que esté ubicada en la parte superior de una unidad de equipo que está diseñada para usarse con una cubierta o tapa tendrá un reborde hacia arriba de por lo menos 0.2 pulgadas (5 mm).

3. Salvo lo especificado en el párrafo 4 de la presente subsección, las tuberías fijas, los dispositivos medidores de temperatura, los ejes giratorios y otras piezas que se extienden hacia dentro del equipo estarán equipados con una junta estanca al agua en el punto donde la pieza entra al equipo.

4. Si no se proporciona una junta estanca:

Norma ~.05(2)(o)4

(i) Las tuberías, los dispositivos medidores de temperatura, los ejes giratorios y otras piezas que se extiendan a través de las aberturas estarán equipadas con un faldón diseñado para desviar la condensación, el goteo y el polvo para que no pasen por las aberturas a los alimentos; y

(ii) La abertura tendrá rebordes hacia arriba de 0.2 pulgadas (5 mm) por lo menos.

(p) Equipo despachador. Protección del equipo y los alimentos. En el equipo que despacha o expende alimentos líquidos o hielo sin empacar:

1. El tubo de suministro, conducto, orificio y las superficies contra salpicaduras que están directamente arriba del recipiente que recibe los alimentos estarán diseñados de tal forma que por medio de barreras, deflectores o faldones para goteo desvíe las gotas de condensación y salpicaduras alejándolas de las aberturas del recipiente que recibe los alimentos.

2. El tubo de suministro, conducto y orificio se protegerán del contacto con las manos, por ejemplo, estando empotrados.

3. El tubo de suministro, conducto y orificio de equipo que se usa para expender alimentos líquidos o hielo sin empacar para el autoservicio de los consumidores estará diseñado para que el tubo de suministro o conducto y orificio estén protegidos del polvo, los insectos, los roedores y otra contaminación por medio de una puerta de cierre automático si el equipo:

(i) Está situado en un área exterior que de otra forma no está protegido por una cubierta contra la lluvia, basura acarreada por el viento, insectos, roedores y otros contaminantes presentes en el ambiente;

(ii) Está disponible para autoservicio en un horario sin la supervisión de tiempo completo de un empleado de alimentos.

4. La palanca o mecanismo para activar el equipo despachador y el dispositivo de llenado de bebidas de autoservicio para el consumidor estarán diseñados para evitar el contacto con la superficie de contacto con los labios de vasos o tazas que se vuelven a llenar.

(q) Máquina expendedora. Tapa de la sección expendedora. El compartimiento para despachar de una máquina expendedora que está diseñado para expender refrigerios envasados que no requieren el control de tiempo y temperatura como patatas fritas, surtidos salados y pretzels estará equipado con una puerta o cubierta de cierre automático si la máquina:

1. Está situada en un área exterior que de otra forma no está protegida por una cubierta de la lluvia, basura acarreada por el viento, insectos, roedores y otros contaminantes presentes en el ambiente; o

2. Está disponible para autoservicio en un horario sin la supervisión de tiempo completo de un empleado de alimentos.

(r) Rodamientos y cajas de engranajes. A prueba de fugas. El equipo que contiene rodamientos y engranes que requieren lubricantes estará diseñado y construido para que el lubricante no pueda fugarse, gotear o penetrar en los alimentos o sobre superficies de contacto con alimentos.

(s) Tuberías para bebidas. Separación. Las tuberías para bebidas y los dispositivos de enfriamiento de bebidas de placa fría no deberán instalarse en contacto con hielo almacenado. Este párrafo no se aplica a placas frías que están fabricadas con un depósito para almacenamiento de hielo ya integrado.

(t) Unidades para hielo. Separación de drenajes. Las líneas de drenaje de desechos líquidos no deberán pasar a través de máquinas de hielo o depósitos de almacenamiento de hielo.

Norma -.05(2)

(u) Unidad condensadora. Separación. Si una unidad condensadora es un componente integral del equipo, la unidad condensadora estará separada de los alimentos y del espacio para almacenamiento de alimentos mediante una barrera a prueba de polvo.

(v) Sistemas de soporte de vida para mariscos moluscos.

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de la presente subsección, los tanques de exhibición de mariscos moluscos con un sistema de soporte de vida no deberán usarse para exhibir mariscos que se ofrecen para consumo humano y estarán claramente marcados para que sea obvio para el consumidor que los mariscos son solo para exhibición. ^P

2. Los tanques de exhibición de mariscos moluscos con un sistema de soporte de vida que se usan para almacenar y exhibir mariscos que se ofrecen para consumo humano serán operados y se les dará mantenimiento de acuerdo con una variación autorizada otorgada por la autoridad sanitaria como se especifica en la norma 511-6-1-. 10(5)(a) del DPH y un plan HACCP que: ^{pf}

(i) sea presentada por el titular del permiso y aprobada por la autoridad sanitaria en cumplimiento satisfactorio con las especificaciones de la norma 511-6-1-.02(6) del DPH; ^{pf} y

(ii) Que garantice que:

(I) El agua que se usa con pescado distinto de mariscos moluscos no fluya hacia el tanque de moluscos; ^{pf}

(II) La seguridad y calidad de los mariscos tal y como se recibieron no se comprometa por el uso del tanque; ^{pf}

(III) La identidad de la fuente de los mariscos en su concha se conserva según especificado en la norma 511-6-1-.04

(3) (I) del DPH. ^{pf}

(w) Máquinas expendedoras. Corte automático.

1. Una máquina que expende alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad tendrá un control automático que impida que la máquina expenda alimentos:

(i) Si hay un corte de energía, una falla mecánica u otra condición que pudiera resultar en una temperatura interna de la máquina que no pueda mantener la temperatura de los alimentos según se especifica en la norma 511-6-1-.04(6)(f) del DPH; ^P

(ii) Si ocurre una condición especificada en el párrafo 1(i) de la presente subsección, hasta que la máquina reciba servicio y sea resurtida con alimentos que se han mantenido a las temperaturas especificadas en la norma 511-6-1-.1.04(6)(f) del DPH.^P

2. Cuando se active el corte automático dentro de una máquina que expende alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad:

(i) En una máquina expendedora refrigerada, la temperatura ambiente no excederá los 41 °F (5 °C) durante más de 30 minutos inmediatamente después de que la máquina se llena, repara o resurte; ^P o

(ii) En una máquina expendedora que mantiene los alimentos calientes, la temperatura ambiente no deberá ser menor que 135 °F (57 °C) durante más de 120 minutos inmediatamente después de que la máquina se llena, se le da servicio o se resurte.^P

*Norma -.05(2)***(x) Dispositivos medidores de temperatura.**

1. En una máquina con refrigeración mecánica o en una unidad de almacenamiento de alimentos calientes, el sensor de un dispositivo medidor de temperatura estará ubicado para medir la temperatura del aire en la parte mecánica más caliente de la unidad con refrigeración mecánica y en la parte más fría de una unidad de almacenamiento de alimentos calientes.
2. Salvo lo especificado en el párrafo 3 de esta subsección, el equipo para mantener fríos o calientes los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad estará diseñado para que incluya y estará equipado con, por lo menos, un dispositivo medidor de temperatura integrado o permanentemente fijo, situado de manera que permita la lectura fácil de la pantalla del dispositivo que muestra la temperatura del dispositivo.
3. El requisito establecido en el párrafo 2 de la presente subsección no se aplicará a los equipos para los cuales la colocación de un dispositivo medidor de temperatura no sea un medio práctico para medir la temperatura del aire ambiente que rodea los alimentos debido al diseño, tipo y uso del equipo, tales como los contenedores aislados para el transporte de alimentos y las barras de ensaladas.
4. Los dispositivos medidores de temperatura estarán diseñados para leerse con facilidad.
5. Los dispositivos medidores de temperatura de alimentos y los dispositivos medidores de temperatura de agua en los lavavajillas tendrán una escala numérica, un registro impreso o una pantalla digital en incrementos no mayores que 1 °C o 2 ° F en el rango de temperatura en el que se van a usar. ^{pf}

(y) Lavavajillas. Especificaciones de funcionamiento de la placa de datos. Si se utiliza, el lavavajillas tendrá una placa de datos de fácil acceso y lectura, puesta por el fabricante de la máquina, que indicará las especificaciones de diseño y operación y, entre otros:

1. La temperatura necesaria para el lavado, enjuague y desinfección;
2. La presión requerida para el enjuague desinfectante con agua limpia, a menos que la máquina esté diseñada para usar solo un enjuague desinfectante proveniente de una bomba;
3. La velocidad de la banda transportadora para máquinas con banda transportadora o el tiempo de ciclo para máquinas con estantes estacionarios.

(z) Lavavajillas. Deflectores internos. Los tanques de lavado y enjuagado de los lavavajillas estarán equipados con deflectores, cortinas u otros medios para minimizar la contaminación cruzada interna de las soluciones de los tanques de lavado y enjuagado.

(aa) Lavavajillas. Dispositivos medidores de temperatura. Un lavavajillas estará equipado con un dispositivo medidor de temperatura que indique la temperatura del agua:

1. En cada tanque de lavado y enjuague; ^{pf} y
2. Conforme el agua entra al distribuidor de agua caliente para el enjuagado desinfectante final o en el tanque de la solución química desinfectante. ^{pf}

(bb) Equipo manual para lavar. Calentadores y cestos. Si se utiliza agua caliente para desinfectar en operaciones manuales de lavado, el compartimiento para desinfectar del fregadero estará:

1. Diseñado con un dispositivo calentador integrado capaz de mantener el agua a una temperatura no menor de 171 F (77 °C) ^{pf} y

Norma - 05(2)(bb)

2. equipado con un estante o cesto que permita la inmersión completa del equipo y los utensilios en el agua caliente. ^{pf}

(cc) Lavavajillas. Dispensado automático de detergentes y desinfectantes. Una máquina lavavajillas instalada después del 12 de septiembre de 2007 deberá estar diseñada y equipada para dispensar detergentes y desinfectantes en forma automática ^{pf} e incorporar un medio visual para comprobar que los detergentes y desinfectantes se suministran, o con una alarma visual o auditiva para indicar si los detergentes y desinfectantes no son suministrados en los ciclos respectivos de lavado y desinfección. ^{pf}

(dd) Lavavajillas. Dispositivo para presión de flujo.

1. Los lavavajillas con un enjuague desinfectante de agua caliente limpia estarán equipados con un dispositivo de presión o dispositivo similar a un transductor que mida y muestre la presión de agua en la línea de alimentación inmediatamente antes de entrar al lavavajillas.

2. Si el dispositivo medidor de presión está arriba con respecto a la válvula de control del enjuague desinfectante de agua caliente limpia, el dispositivo se montará sobre una válvula para tubo de hierro de un cuarto de pulgada o 6.4 milímetros (tamaño IPS).

3. Los requisitos de los párrafos 1 y 2 de la presente subsección no se aplican a una máquina que utiliza solo un enjuague desinfectante recirculado o bombeado.

(ee) Fregaderos para lavar vajillas y escurridores. Autodrenado- Los fregaderos y escurridores de fregaderos y lavavajillas tendrán autodrenado.

(ff) Compartimientos del equipo. Drenado. Los compartimientos del equipo que son propensos a acumular humedad debido a condiciones tales como condensación, goteo de alimentos o bebidas, o agua proveniente de hielo derretido tendrán una pendiente hacia una salida que permita el drenado completo.

(gg) Máquinas expendedoras. Productos líquidos de desecho.

1. Las máquinas expendedoras diseñadas para almacenar bebidas que están envasadas en recipientes hechos de productos de papel estarán equipadas con dispositivos de variación y colectores o drenajes para contener las fugas.

2. Las máquinas expendedoras que despachan alimentos líquidos a granel:

(i) Deberán estar provistas con un receptáculo para desechos montado en el interior para recoger el goteo, derrames, otros desbordamientos o desechos internos;

(ii) Deberán estar equipadas con un dispositivo de cierre automático que colocará la máquina fuera de servicio antes de que se desborde el receptáculo.

3. Los dispositivos de corte especificados en el párrafo 2(ii) de la presente subsección impedirán que el agua o los alimentos líquidos fluyan continuamente si ocurre una falla de un dispositivo de control de flujo en el sistema de agua o alimentos líquidos, o la acumulación de desechos que podrían causar un derrame en el receptáculo de los desechos.

(hh) Equipo para el manejo de lotes de cajas. Facilidad de movimiento. Los equipos como carretillas de rodillos, gatos elevadores, estantes y patines que se usan para almacenar y transportar grandes cantidades de alimentos empaquetados que se reciben de un proveedor en un lote de cajas o envueltos deberán estar diseñados para poder ser movidos en forma manual o con un equipo fácilmente disponible, como carretillas de mano y elevadores de carga.

Norma -.05(2)

(ii) Puertas y aberturas de máquinas expendedoras.

(i) Las puertas de las máquinas expendedoras y las cubiertas de las aberturas de acceso a alimentos y a espacios de almacenamiento se cerrarán en forma ajustada en el espacio a lo largo de toda la interfase entre las puertas o las cubiertas y el gabinete de la máquina, y si las puertas o cubiertas están cerradas, el espacio no será mayor de 1/16 de pulgada o 1.5 milímetros mediante lo siguiente:

(ii) Estarán cubiertas con persianas, pantallas o materiales que permitan una abertura equivalente no mayor de 1/16 de pulgada o 1.5 milímetros. Los filtros de malla 12 x 1 pulgada (malla 12 o más x 2.5 cm) cumplen este requisito.

(iii) Tendrán juntas que sean efectivas.

(iv) Tendrán superficies de interfase que sean de por lo menos 13 mm o 1/2 pulgada de ancho o

(v) tendrán marcos o superficies que se usan para formar trayectorias de entrada hacia la interfase en forma de L.

2. Las aberturas de la conexión del servicio de la máquina expendedora a través de una pared exterior de una máquina estarán cerradas con selladores, abrazaderas o arandelas para que las aberturas no sean mayores de 1/16 pulgadas o 1.5 mm.

(jj) Equipo para el servicio de alimentos. Aceptabilidad. El equipo para el servicio de alimentos debe ser de calidad comercial y estar diseñado y fabricado conforme a las normas establecidas por los programas de certificación acreditados del Instituto Nacional Estadounidense de Normas (ANSI, por sus siglas en inglés). Los programas acreditados incluyen, entre otros, uno ofrecido por la Fundación Sanitaria Nacional o Underwriters Laboratories. El equipo de alimentos que está certificado o clasificado en higiene por un programa de certificación acreditado por el Instituto Nacional Estadounidense de Normas se considera que cumple las subsecciones (1) y (2) de esta norma cuando se utiliza para su propósito previsto.

(3) Números y capacidades.

(a) Capacidades de enfriado, calentado y mantenimiento. Los equipos para enfriar y calentar alimentos y para mantener los alimentos fríos o calientes serán suficientes en número y capacidad para proporcionar alimentos a las temperaturas especificadas en la norma 511-6-1-.04 del DPH. ^{pf}

(b) Lavado de vajilla manual. Requisitos de los compartimientos del fregadero.

1. Deberá proveerse un fregadero con por lo menos tres compartimientos para lavar, enjuagar y desinfectar equipos y utensilios en forma manual. ^{pf}

2. Los compartimientos del fregadero serán suficientemente grandes para permitir la inmersión del equipo y utensilios más grandes. Si los equipos o los utensilios son demasiado grandes para el fregadero, deberán lavarse, enjuagarse y desinfectarse de manera manual o lavarse con métodos de rociado a presión. ^{pf}

3. Podrá usarse equipo alternativo de lavado manual cuando existan necesidades o limitaciones especiales de limpieza y su uso esté aprobado. El equipo alternativo de lavado manual puede incluir:

(i) Rociadores de detergente a alta presión;

(ii) Espumantes de detergente de rociadores de baja presión o presión de línea;

Norma -.05(3)(b)3

- (iii) Otros equipos de limpieza para tareas específicas;
- (iv) Cepillos u otros implementos;
- (v) Receptáculos que reemplacen a los compartimientos de un fregadero de compartimientos múltiples.
- (c) **Escurreidores.** Los escurrideros, estantes para utensilios o mesas suficientemente grandes para acomodar todos los artículos sucios y limpios que puedan acumularse durante las horas de operación se proveerán para colocar los utensilios antes de limpiarlos y después de desinfectarlos.
- (d) **Sistemas de ventilación con campana. Suficiencia.** Los sistemas y dispositivos de ventilación con campana serán suficientes en número y capacidad para impedir que la grasa o la condensación se acumule en las paredes y los techos.
- (e) **Lavadoras y secadoras de ropa.**
 - 1. Si la ropa de trabajo o la mantelería se lavan en el local, se deberá proveer y utilizar una máquina lavadora y secadora.
 - 2. Si el lavado de ropa en el local está limitado a los trapos para limpieza que se usan húmedos, o si los trapos para limpieza se secan al aire, no es necesario proveer una máquina lavadora y secadora.
- (f) **Utensilios. Autoservicio del consumidor.** Deberá haber un utensilio para despachar alimentos por cada recipiente que se ofrezca en una unidad de autoservicio para el consumidor, tales como bufets o barras de ensaladas. El largo del utensilio será más largo que la parte más ancha del contenedor. ^{pf}
- (g) **Dispositivos medidores de temperatura de alimentos.**
 - 1. Se proveerán dispositivos medidores de temperatura de alimentos y estarán fácilmente accesibles para asegurar que se alcanzan y se mantienen las temperaturas de alimentos según la norma 511-6-1-.04 del DPH. ^{pf}
 - 2. Se proveerá y estará fácilmente accesible un dispositivo medidor de temperatura con una sonda apropiada de diámetro pequeño que esté diseñado para medir con precisión la temperatura de alimentos delgados como hamburguesa de carne y filetes de pescado. ^{pf}
- (h) **Dispositivos medidores de temperatura. Lavado manual y mecánico.**
 - 1. En las operaciones de lavado, se proveerá un dispositivo medidor de temperatura y estará fácilmente accesible para medir frecuentemente las temperaturas de lavado y desinfección. ^{pf}
 - 2. En las operaciones de lavado mecánico con agua caliente, se deberá proveer un indicador de temperatura de registro irreversible y de fácil acceso para medir la temperatura de la superficie de los utensilios. ^{pf}
- (i) **Soluciones desinfectantes. Dispositivos de prueba.** Se proveerá un equipo de pruebas u otro dispositivo que mida con precisión la concentración en mg/L de las soluciones desinfectantes. ^{pf}
- (j) **Fregadero para lavado de frutas y verduras crudas.** Al menos un fregadero con conexión de agua caliente y fría a presión deberá proporcionarse para el lavado de frutas y verduras según lo especificado en la norma 511-6-1-.04(4)(g)1 del DPH. ^{pf}

*Norma -.05***(4) Ubicación e instalación.****(a) Equipos, lavadoras y secadoras de ropa y gabinetes de almacenamiento. Prevención de contaminación.**

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de la presente subsección, un gabinete que se usa para almacenar alimentos o que se usa para almacenar equipos y utensilios limpios y desinfectados, mantelería lavada o artículos para un solo uso o un solo servicio no deberá colocarse debajo de ninguna fuente de contaminación como en salas de armarios, baños, salas para la basura, salas de máquinas, debajo de tuberías con fugas de agua como rociadores automáticos contra incendios con fugas, debajo de tuberías sobre las que se condensa agua o debajo de escaleras abiertas.

2. Un gabinete de almacenamiento que se usa para mantelería, artículos de un solo uso o servicio puede almacenarse en una sala de armarios.

3. Si se provee una lavadora o secadora mecánica de ropa, esta se ubicará para que quede protegida de contaminación y solo donde no haya alimentos expuestos; equipos, utensilios o mantelería limpios, o artículos para un solo uso o servicio que no estén envueltos.

(b) Equipos fijos. Espaciado o sellado.

1. El equipo que permanece fijo que no es fácil de mover se instalará de tal manera que:

- (i) Quede espaciado para permitir el acceso para limpieza en los lados, detrás y arriba del equipo;
- (ii) Quede espaciado de equipos, muros y techos contiguos a una distancia no mayor de 1/32 pulgadas o 1 mm;
- (iii) Quede sellado a equipos o muros contiguos, si el equipo está expuesto a salpicaduras o filtraciones.

2. Los equipos montados sobre mesas que no son fáciles de mover se instalarán para permitir la limpieza del equipo y las áreas debajo y alrededor del equipo mediante:

- (i) Sellado a la mesa;
- (ii) Con una elevación sobre las patas por lo menos a 4 pulgadas (10 cm) de distancia entre la mesa y el equipo.

(c) Equipos fijos. Elevación o sellado.

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de la presente subsección, el equipo montado sobre el piso que no sea fácil de mover se sellará al piso o se pondrá elevado sobre patas que dejen un espacio de por lo menos 6 pulgadas (15 cm) entre el piso y el equipo.

2. Si ninguna parte del piso debajo del equipo montado sobre el piso está a más de 6 pulgadas (15 cm) desde el punto de acceso para limpiar, entonces el espacio puede ser de solo 4 pulgadas (10 cm).

3. Salvo lo especificado en el párrafo 4 de la presente subsección, los equipos montados sobre mesas que no sean fáciles de mover se instalarán elevados sobre patas que dejen un espacio de por lo menos 4 pulgadas (10 cm) entre la mesa y el equipo.

Norma -.05(4)(c)

4. El espacio libre entre la mesa y el equipo montado sobre la mesa puede ser de:

- (i) 3 pulgadas (7.5 cm) si la distancia horizontal de la cubierta de la mesa debajo del equipo desde el punto de acceso para limpieza no es de más de 20 pulgadas (50 cm);
- (ii) 2 pulgadas (5 cm) si la distancia horizontal de la cubierta de la mesa debajo del equipo desde el punto de acceso para limpieza no es de más de 3 pulgadas (7.5 cm).

(5) Aceptación de los equipos existentes. Los equipos instalados en un establecimiento de servicio de alimentos antes del 12 de septiembre de 2007 que no cumplen plenamente todos los requisitos de materiales, diseño y fabricación especificados en las subsecciones (1)(a) a (j) y las subsecciones (2)(a) a (jj) de esta norma, se considerarán aceptables en ese establecimiento si están en buen estado, se pueden mantener en condiciones sanitarias y las superficies de contacto con los alimentos no son tóxicas. Los equipos de reemplazo y los equipos nuevos adquiridos después de la fecha de vigencia de este capítulo deberán satisfacer los requisitos de la presente norma. ^{pf}

(6) Mantenimiento y operación.

(a) Buenas condiciones y ajustes apropiados.

1. Los equipos deberán mantenerse en buenas condiciones y en condiciones que cumplan los requisitos especificados en las subsecciones (1) y (2) de la presente norma.

2. Los componentes de los equipos, como puertas, sellos, bisagras, sujetadores y placas de protección se mantendrán intactos, apretados y ajustados de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

3. Las piezas de corte o perforación de los abrelatas se mantendrán con filo para minimizar la formación de fragmentos de metal que puedan contaminar los alimentos al abrir el recipiente.

(b) Superficies de corte. Las superficies como las de bloques y tablas para cortar que son propensas a rayones y marcas se pulirán si ya no pueden limpiarse y desinfectarse en forma efectiva o se desecharán si ya no es posible volverlas a pulir.

(c) Hornos de microondas. Los hornos de microondas deberán estar en buenas condiciones y cumplir las normas de seguridad especificadas el CFR 21 1030.10 para los hornos de microondas.

(d) Lavavajillas. Frecuencia de limpieza. En lavavajillas, los compartimientos de los fregaderos, los cuencos y otros receptáculos que se usan para lavar y enjuagar equipos, utensilios, alimentos crudos o trapos para limpieza y los escurrideros u otros equipos que se usan para sustituir escurrideros se deberán limpiar antes de usarse, durante el día con la frecuencia necesaria para impedir la contaminación de los equipos y de los utensilios y para garantizar que el equipo cumple la función esperada y, si se usan, por lo menos cada 24 horas.

(e) Lavavajillas. Instrucciones de operación del fabricante.

1. El lavavajillas y sus componentes auxiliares serán operados de acuerdo con los datos de la placa de la máquina y otras instrucciones del fabricante.

2. La velocidad de la cinta transportadora o los tiempos del ciclo automático del lavavajillas se mantendrán dentro de los valores precisos según las especificaciones del fabricante.

*Norma -.05(6)***(f) Fregaderos de lavado. Limitaciones de uso.**

1. El fregadero de lavado de vajilla no podrá utilizarse para el lavado de manos. ^{pf}
2. El fregadero de lavado puede utilizarse para descongelar y preparar alimentos crudos y alimentos crudos servidos en formato listo para el consumo, excepto las frutas y las verduras, si el fregadero se limpia y desinfecta antes del uso y los alimentos se colocan en un colador o recipiente. ^{pf}

(g) Equipos de lavado. Agentes de limpieza. Cuando se use para lavar, el compartimiento de lavado de un fregadero o de una lavadora mecánica deberá tener una solución para lavar de jabón, detergente, limpiador ácido, limpiador alcalino, desengrasante, limpiador abrasivo u otro agente limpiador de acuerdo con las instrucciones del rótulo del fabricante del agente limpiador. ^{pf}

(h) Equipos de lavado. Soluciones limpias. Las soluciones de lavado, enjuagado y desinfección se mantendrán limpias.

(i) Equipos de lavado manual. Temperatura de la solución de lavado. La temperatura de la solución de lavado para un equipo manual de lavado de vajillas se mantendrá a no menos de 110 °F (43 °C) o a la temperatura especificada en las instrucciones del rótulo del fabricante del agente limpiador. ^{pf}

(j) Equipos mecánicos de lavado. Temperatura de la solución de lavado.

1. La temperatura de la solución de lavado en las lavadoras de tipo rociado que utilizan agua caliente para desinfectar no deberá ser inferior a:

- (i) Para una máquina de estantes estacionarios y una sola temperatura, 165 °F (74 °C); ^{pf}
- (ii) Para una máquina de estantes estacionarios y dos temperaturas, 150 °F (66 °C); ^{pf}
- (iii) Para una máquina de un tanque, cinta y dos temperaturas, 160 °F (71 °C); ^{pf}
- (iv) Para una máquina de varios tanques con cinta y varias temperaturas, 150 °F (66 °C). ^{pf}

2. La temperatura de la solución de lavado de las lavadoras de tipo rociado que utilizan productos químicos para desinfectar no deberá ser menor de 120 °F (49 °C). ^{pf}

(k) Equipos manuales de lavado. Temperaturas de desinfección con agua caliente. Si se utiliza la inmersión en agua caliente para desinfectar en una operación manual, la temperatura del agua se mantendrá a 171 °F (77 °C) o más. ^p

(l) Equipos mecánicos de lavado. Temperaturas de desinfección con agua caliente.

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de esta subsección, en una operación mecánica, la temperatura de enjuagado desinfectante con agua caliente limpia al entrar al distribuidor no deberá ser superior a 194 °F (90 °C) o menor de: ^{pf}

- (i) Para una máquina de estantes estacionarios y una sola temperatura: 165 °F (74 °C). ^{pf}
- (ii) Para todas las demás máquinas, 180 °F (82 °C). ^{pf}

Norma ~.05(6)(l)

2. Las temperaturas máximas especificadas en el párrafo 1 de esta subsección no se aplican a sistemas de alta presión y temperatura con dispositivos de rociado tipo pistola de mano, que se utilizan para la limpieza de equipos en el lugar como, por ejemplo, las sierras para carne.

(XII) **Equipos mecánicos de lavado. Presión de desinfección.** La presión de flujo del enjuagado desinfectante con agua caliente limpia en un lavavajillas no deberá ser menor de 35 kilopascales (5 libras por pulgada cuadrada) ni mayor de 200 kilopascales (30 libras por pulgada cuadrada) y deberá estar dentro del rango especificado en la placa de datos del fabricante, si se mide en la línea de agua inmediatamente corriente abajo o corriente arriba respecto de la válvula de control del enjuague desinfectante con agua caliente limpia.

(XIII) **Equipos de lavado manuales y mecánicos. Desinfección química, temperatura, pH, concentración y dureza.** Un desinfectante químico que se utiliza en una solución desinfectante para una operación manual o mecánica con los tiempos de exposición especificados en la subsección (8)(b)3 de esta norma deberá cumplir los requisitos especificados en la norma 511-6-1-.07(6)(g) del DPH, deberá utilizarse de acuerdo con las instrucciones de uso de la etiqueta de la Agencia de Protección Ambiental (EPA) ^P y se aplicará según la siguiente tabla.

1. Una solución de cloro tendrá una temperatura mínima basada en la concentración y el pH de la solución como aparece en la lista de la siguiente tabla. ^P

Rango de concentración	Temperatura mínima	
	pH 10 o menos F (C)	pH 8 o menos F (C)
25-49	120 (49)	120 (49)
50-99	100 (38)	75 (24)
100	55 (13)	55 (13)

2. Una solución de yodo deberá tener una temperatura mínima de 68 °F (20 °C)^P, una concentración mínima entre 12.5 ppm y 25 ppm^P y un pH de 5.0 o menos, o un pH no superior al nivel para el que el fabricante especifica que la solución será eficaz. ^P

3. Una solución de compuestos de amonio cuaternario deberá tener una temperatura mínima de 75 °F (24 °C),^P tener una concentración tal como se especifica en la norma 511-6-1-.07(6)(g) del DPH y según las indicaciones de uso del fabricante incluidas en el rótulo,^P y utilizarse solo en agua con una dureza de 500 ppm o menos, o en agua con una dureza no superior a la especificada en las instrucciones de uso del rótulo registrado en la EPA. ^P

4. Si se usa otra solución de un producto químico especificado en los párrafos 1 a 3 de la presente subsección, el titular del permiso deberá demostrar a la autoridad sanitaria que la solución logra la desinfección, y el uso será aprobado. ^P

5. Si se usa un desinfectante químico distinto del cloro o del yodo o un compuesto de amonio cuaternario, se deberá aplicar según las instrucciones de uso del rótulo registrado en la EPA. ^P

Norma ~.05(6)(n)

6. Si se genera un desinfectante químico mediante un dispositivo ubicado en las instalaciones del establecimiento de servicio de alimentos, se deberá utilizar como se especifica en 1-5 de la presente subsección y será producido por un dispositivo que:

- (i) Cumple con la ley como se especifica en las secciones 2(q)(1) y 12 de la Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Rodenticidas (FIFRA, por su sigla en inglés) ^P
- (ii) Cumple con el CFR 40, 152.500, Requisitos para dispositivos, y el CFR 40, 156.10, Requisitos de rotulado; ^P
- (iii) Exhibe el número de registro de la planta de fabricación del dispositivo de la EPA; ^{PF}
- (iv) Es operado y mantenido de acuerdo con las instrucciones del fabricante. ^{PC}

7. Los equipos generadores de desinfectantes químicos en el lugar con ingredientes activos como el cobre deben registrarse como pesticidas. El ingrediente activo puede ser parte del equipo o agregarse por separado.

(m) Equipos de lavado. Desinfección química con detergentes desinfectantes. Si se usa un detergente-desinfectante para desinfectar en un proceso de limpieza y desinfección donde no hay un enjuague con agua independiente entre las etapas de lavado y desinfección, el agente aplicado en la etapa de desinfección será el mismo detergente-desinfectante que se usa en la etapa de lavado.

(n) Equipos de lavado. Determinación de la concentración del desinfectante químico. La concentración de la solución desinfectante se determinará con precisión mediante el uso de un equipo de pruebas u otro dispositivo. ^{PF}

(o) Buen estado y calibración.

- 1. Los utensilios se mantendrán en buen estado o en condiciones que cumplan con los requisitos especificados en las subsecciones (1) y (2) de esta norma o deberán desecharse.
- 2. Los dispositivos medidores de temperatura de alimentos se calibrarán de acuerdo con las especificaciones del fabricante según sea necesario para garantizar su exactitud. ^{PF}
- 3. Los dispositivos para medir la temperatura del aire ambiente, presión de agua y temperatura del agua se mantendrán en buen estado y serán precisos dentro del rango en que se van a usar.

(p) Artículos de un solo uso o servicio. Limitaciones de uso.

- 1. Los artículos de para un solo uso o servicio no se pueden reutilizar.
- 2. El tubo despachador de un contenedor de leche a granel se cortará en diagonal para dejar una saliente no mayor que una pulgada desde el cabezal despachador frío.

(q) Conchas. Limitación de uso. Las conchas de moluscos y crustáceos no deberán usarse más de una vez como recipientes de servicio.

(7) Limpieza de equipos y utensilios.

(a) Equipos, superficies con y sin contacto con los alimentos y utensilios.

Norma. -.05(7)(a)

1. Las superficies de los equipos y los utensilios que están en contacto con los alimentos estarán limpios a la vista y el tacto.^{Pf}
2. Las superficies de contacto con alimentos de los equipos y las ollas de cocción se mantendrán libres de depósitos de grasa incrustados y de otras acumulaciones de suciedad.
3. Las superficies de los equipos que no tienen contacto con alimentos se mantendrán libres de la acumulación de polvo, tierra, residuos de alimentos y otros restos de basuras.

(b) Superficies de equipos y utensilios que tienen contacto con los alimentos.

1. Las superficies de equipo en contacto con alimentos y utensilios se deberán limpiar:
 - (i) Antes de cada uso con un tipo diferente de alimento crudo de origen animal como carne de res, pescado, cordero, cerdo o ave. No se aplica si la superficie en contacto con los alimentos o utensilios está en contacto con una sucesión de diferentes tipos de carne y aves crudas y cuando cada una requiere una temperatura de cocción mayor según la norma 511-6-1.04(5)(a) del DPH en relación con el tipo de producto previo como, por ejemplo, si se prepara cerdo crudo seguido de aves crudas en la misma tabla de cortar. ^P
 - (ii) Cada vez que haya un cambio de trabajar con alimentos crudos a trabajar con alimentos listos para el consumo. ^P
 - (iii) Entre usos con las frutas y verduras crudas y los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad. ^P
 - (iv) Antes de usar o guardar un dispositivo medidor de temperaturas; ^P
 - (v) En cualquier momento durante la operación cuando podría haberse producido una contaminación. ^P
 2. Salvo lo especificado en el párrafo 3 de la presente subsección, si las superficies de los equipos y los utensilios en contacto con alimentos se usan con alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad, dichas superficies y dichos utensilios se deberán limpiar por lo menos cada 4 horas durante el día. ^P
 3. Las superficies de los utensilios y los equipos en contacto con los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad pueden limpiarse con menos frecuencia que cada 4 horas si:
 - (i) Al estar almacenados, los contenedores de los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad y su contenido se mantienen a las temperaturas especificadas en la norma 511-6-1-.04 del DPH, y los contenedores se limpian cuando se vacían.
 - (ii) Los utensilios o los equipos se usan para preparar alimentos en una sala refrigerada o en un área que se mantiene a las temperaturas indicadas en la tabla.
- (I) Los utensilios y los equipos se limpian con la frecuencia que corresponde a la temperatura de la tabla siguiente:

Temperatura	Frecuencia de limpieza
41 °F (5.0 °C) o menos	24 horas
>41 °F - 45 °F (>5.0 °C - 7.2 °C)	20 horas

y

Norma- 05(7)(b)3(H)(1)

>45 °F - 50 °F
(>7.2 °C - 10.0 °C) 16 horas

>50 °F - 55 °F
(>10.0 °C - 12.8 °C) 10 horas

(II) La frecuencia de limpieza basada en la temperatura ambiente del cuarto o área refrigerada se documenta en el establecimiento de servicio de alimentos.

(iii) Los dispositivos medidores de temperatura se mantienen en contacto con los alimentos, como cuando se dejan en un contenedor de comida tipo deli o en un asado que se mantiene a las temperaturas especificadas en la norma 511-6-1- .04 del DPH.

(iv) El equipo se usa para almacenar alimentos envasados o sin envasar, como un refrigerador de acceso directo, y el equipo se limpia con la frecuencia necesaria para impedir la acumulación de residuos de suciedad.

(v) El ciclo de limpieza se aprobó sobre la base de la consideración de lo siguiente:

(I) Las características de los equipos y su uso.

(II) El tipo de alimento.

(III) La cantidad acumulada de residuos de alimentos.

(IV) La temperatura a la cual se mantienen los alimentos durante la operación y la posibilidad de multiplicación rápida y progresiva de microorganismos patógenos y toxicógenos capaces de causar una enfermedad transmitida por los alimentos.

(vi) Los utensilios en uso se guardan en forma intermitente en un contenedor con agua en el que el agua se mantiene a 135 °F (57 °C) o más, y los utensilios y el contenedor se limpian al menos cada 24 horas o con la frecuencia necesaria para impedir la acumulación de residuos de suciedad.

4. La superficie de los mostradores y las mesas se deberán limpiar y desinfectar de manera habitual después de retirar toda la vajilla y los cubiertos sucios, y las bandejas de comida se deberán limpiar y desinfectar después de cada uso con uno de los siguientes métodos:

(i) Un método de dos pasos en el que un trapo enjuagado en la solución desinfectante se utiliza para limpiar residuos de los alimentos de la superficie y un segundo trapo enjuagado en una solución desinfectante separada se utiliza para enjuagar.

(ii) La solución desinfectante se rocía sobre la superficie y, luego, la superficie se limpia con una toalla desechable.

(iii) Si se usan para la limpieza y la desinfección los trapos desinfectantes desechables para un solo uso, se utilizarán de conformidad las instrucciones de uso del rótulo registrado en la EPA.

(iv) Otros métodos aprobados por la autoridad sanitaria.

(v) Las bandejas se pueden limpiar y desinfectar igual que la vajilla y los cubiertos.

Norma -.05(7)(b)

5. Excepto cuando se utilizan métodos de limpieza en seco como se especifica en la subsección (7)(e) de esta norma, las superficies de los utensilios y de los equipos en contacto con los alimentos que no requieren el control de tiempo y temperatura para su seguridad alimentaria deberán limpiarse según lo siguiente:

- (i) En cualquier momento cuando se puede haber producido una contaminación.
- (ii) Al menos cada 24 horas para los dispensadores de té helado, incluso las boquillas y los utensilios de autoservicio para el consumidor, tales como pinzas, cucharones o cazos.
- (iii) Antes de volver a llenar los equipos o utensilios de autoservicio para el consumidor, tales como dispensadores de condimentos y contenedores para exhibición.
- (iv) En equipos como recipientes para hielo, boquillas dispensadores de bebidas y componentes encerrados de equipos, por ejemplo, máquinas de hielo, tanques de almacenamiento y líneas de distribución de aceite para cocinar, tubos o líneas dispensadores de bebidas o jarabes, molinos de café y equipos expendedores de agua:

- (I) Con la frecuencia especificada por el fabricante o
- (II) A falta de especificaciones del fabricante, con la frecuencia necesaria para impedir la acumulación de suciedad o moho.

(c) Equipos para cocinar y hornear.

1. Las superficies de contacto con alimentos de los equipos para cocción y horneado se limpiarán por lo menos cada 24 horas. Esta subsección no se aplica a equipos de cocción y filtrado de aceite caliente si se limpian según la subsección (7)(b)3(v) de la presente norma.

2. Las cavidades y sellos de las puertas de los hornos de microondas se limpiarán por lo menos cada 24 horas usando el procedimiento de limpieza recomendado por el fabricante.

(d) Superficies sin contacto con los alimentos. Las superficies que no tienen contacto con los alimentos se limpiarán con la frecuencia necesaria para impedir la acumulación de residuos de suciedad.

(e) Limpieza en seco.

1. Si se utilizan, los métodos de lavado en seco como el cepillado, el raspado y el aspirado solo harán contacto con superficies que estén sucias con residuos secos de alimentos que no requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad.

2. Los equipos de limpieza que se usan para limpiar en seco las superficies de contacto con los alimentos no deberán usarse para ningún otro propósito.

(f) Limpieza previa.

1. Los restos de alimentos que quedan sobre los equipos o los utensilios se rasparán sobre una unidad de desechos o un receptáculo de basura, o se eliminarán en una máquina lavadora con ciclo de prelavado.

2. Si es necesario para lograr una limpieza efectiva, los utensilios y los equipos se enjuagarán, remojarán o rasparán con abrasivos antes de lavarlos.

(g) Carga de artículos sucios. Lavavajillas. Los artículos sucios que van a limpiarse en un lavavajillas se deben cargar en estantes, charolas o cestos, o sobre cintas transportadoras en una posición que:

Norma ~.05(7)(g)

1. Exponga los artículos al rociado sin obstrucciones en todos los ciclos y
2. permita que los artículos se escurran.

(j) Limpieza húmeda.

1. Las superficies de los equipos que tienen contacto con alimentos y los utensilios se lavarán en forma efectiva para eliminar o aflojar totalmente la suciedad mediante el uso de los métodos manuales o mecánicos necesarios, tales como la aplicación de detergentes con agentes humectantes y emulsificantes, limpiadores ácidos, alcalinos o abrasivos, agua caliente, cepillos, fibras para raspar, chorros de alta presión o dispositivos ultrasónicos.
2. Los procedimientos de lavado seleccionados se basarán en el tipo y el propósito del equipo o utensilio y en el tipo de suciedad que debe eliminarse.

(k) Procedimientos manuales alternativos de lavado de equipo. Si no resulta práctico lavar en los compartimientos del fregadero o en un lavavajillas, como cuando el equipo está fijo o los utensilios son demasiado grandes, el lavado se hará mediante el uso de métodos alternativos según se especifica en los siguientes procedimientos:

1. El equipo se desarmará según sea necesario para permitir que entre la solución detergente a todas las partes.
2. Los componentes del equipo y los utensilios se rasparán o limpiarán para eliminar la acumulación de partículas de alimentos.
3. El equipo y los utensilios se lavarán según se especifica en la subsección (7)(h)1 de esta norma.

(l) Procedimientos de enjuague. Los utensilios y los equipos ya lavados se enjuagarán para eliminar los abrasivos y para eliminar los productos químicos de limpieza o diluirlos mediante el uso de agua o una solución detergente desinfectante, por medio de uno de los siguientes procedimientos:

1. Uso de un enjuague con agua independiente y separado después de lavar y antes de desinfectar, si se usa lo siguiente:
 - (i) un fregadero de 3 compartimientos o
 - (ii) Un lavado, enjuague y desinfección de 3 etapas en un sistema de lavado para un equipo que se limpia en el lugar (CIP).
2. El uso de un detergente desinfectante según lo especificado en la subsección (6)(o) de esta norma si se utiliza un sistema de lavado para un equipo que se limpia en el lugar (CIP).
3. Si se usa un lavavajillas que no recicla la solución desinfectante según se especifica en el párrafo 4 de esta subsección o un equipo manual alternativo de lavado como rociadores, se debe utilizar un enjuague de agua no independiente con las siguientes características:
 - (i) Esté integrado en la aplicación de la solución desinfectante;
 - (ii) Sea desechado inmediatamente después de cada aplicación.

Norma .-05(7)(j)

4. Si se usa un lavavajillas que recicla la solución desinfectante para el siguiente ciclo de lavado, se debe utilizar un enjuague de agua no independiente que esté integrado en la aplicación de la solución desinfectante.

(8) Desinfección de equipos y utensilios.

(a) Antes de su uso, después de la limpieza. Las superficies de contacto con los alimentos de los equipos y los utensilios se deben desinfectar antes de usarlos, después de limpiarlos. ^P

(b) Agua caliente y productos químicos. Después de la limpieza, las superficies de contacto con los alimentos de los equipos y los utensilios deberán desinfectarse en lo siguiente:

1. Operaciones manuales de agua caliente por inmersión durante al menos 30 segundos en agua a una temperatura de 171 °F (77 °C) o superior. ^P

2. Operaciones mecánicas de agua caliente en ciclos en el equipo que está configurado según las subsecciones (6)(e), (l) y (m) de la presente norma y logrando una temperatura en la superficie de utensilios de 160 °F (71 °C), medido por un indicador de temperatura de registro irreversible. ^P

3. Operaciones mecánicas o químicas manuales, incluida la aplicación de productos químicos de desinfección por inmersión, manual con frotación, cepillado o métodos de rociado a presión, utilizando una solución según lo especificado en la subsección (6)(n) de la presente norma. Los tiempos de contacto deberán ser coherentes con las instrucciones de uso del rótulo registrado en la EPA y se deberá cumplir lo siguiente:

(i) Excepto lo especificado en el párrafo 3(ii) de esta subsección, un tiempo de contacto de por lo menos 10 segundos para una solución de cloro especificada en la subsección (6)(n)1 de esta norma. ^P

(ii) Un tiempo de contacto de por lo menos 7 segundos en una solución de cloro de 50 ppm, que tiene un pH de 10 o menos y una temperatura de por lo menos 100 °F (38 °C) o un pH de 8 o menos y una temperatura de por lo menos 75 °F (24 °C). ^P

(iii) Un tiempo de contacto de por lo menos 30 segundos para otras soluciones de desinfección química. ^P O

(iv) Un tiempo de contacto usado en relación con una combinación de temperatura, concentración y pH que, cuando se evalúan para determinar la eficacia, logra la desinfección. ^P

(9) Lavado.

(a) Mantelería limpia. La mantelería limpia deberá estar libre de restos de alimentos y otra suciedad.

(b) Especificaciones.

1. La mantelería que no entra en contacto directo con alimentos se lavará entre las operaciones si se moja, se pone pegajosa o está visiblemente sucia.

2. Los guantes de tela utilizados en contacto directo con alimentos cocinados posteriormente se lavarán antes de usarse con un tipo diferente de alimento crudo de origen animal, como carne de res, pescado, cordero, cerdo o aves.

3. La mantelería que se usa para el servicio de alimentos que está en contacto directo con alimentos y las servilletas de tela se lavarán entre cada uso.

4. Los trapos húmedos para limpiar se lavarán diariamente.

Norma -.05(9)(b)

5. Los trapos secos para limpiar se lavarán según sea necesario para impedir la contaminación de alimentos o utensilios limpios para servir.

(c) **Almacenamiento de mantelería sucia.** La mantelería sucia se conservará en receptáculos limpios, no absorbentes o en bolsas para ropa lavables que estén limpias, y se almacenarán y transportarán de tal manera que se prevenga la contaminación de alimentos, equipos limpios, utensilios limpios y artículos para un solo uso o servicio.

(d) **Lavado y secado mecánicos.**

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de la presente subsección, toda la mantelería se lavará mecánicamente.

2. En los establecimientos de servicio de alimentos en los que solo se lavan trapos para limpiar según lo especificado en la subsección (3)(e)2 de esta norma, los trapos pueden lavarse en una lavadora mecánica, fregadero designado para lavado de trapos solamente o en un fregadero de lavado de vajilla que se limpia antes y después de usarlo.

(e) **Uso de instalaciones de lavandería.**

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de la presente subsección, las instalaciones de lavado en el local de una operación de servicio de alimentos se usarán solamente para lavar y secar los artículos que se usan en la operación del establecimiento.

2. Las instalaciones de lavado independientes que están ubicadas en el local para el propósito de lavado general, tal como en instituciones que ofrecen alimentación y hospedaje, también pueden usarse para lavar artículos de una operación de servicio de alimentos.

(10) **Protección de artículos limpios.**

(a) **Equipos y utensilios. Requerimiento de secado por aire.** Después de la limpieza y la desinfección, los equipos y los utensilios:

1. Deberán secarse al aire o se utilizarán después de escurridos en forma adecuada antes de que entren en contacto con los alimentos;

2. Bo deberán secarse con trapos, salvo que los utensilios que se hayan secado al aire sean pulidos con trapos que se mantienen limpios y secos.

(b) **Trapos de limpieza. Lugares de secado por aire.** Los trapos de limpieza que se lavan en un establecimiento de servicio de alimentos que no tiene una secadora mecánica de ropa se secarán al aire en un lugar y en una forma que evite la contaminación de alimentos, equipos, utensilios, mantelería, artículos para un solo uso o servicio y los trapos de limpieza. Esta subsección no se aplica si los trapos de limpieza se dejan después del lavado en una solución desinfectante.

(c) **Superficies de contacto con alimentos.** Se aplicarán lubricantes a superficies de contacto con alimentos que requieren lubricación en una forma que no contamine dichas superficies.

(d) **Equipos.** Los equipos serán vueltos a armar de tal manera que las superficies de contacto con los alimentos no se contaminen.

(e) **Equipos, utensilios, mantelería y artículos de servicio único y de uso único.**

1. Excepto lo especificado en el párrafo 4 de la presente subsección, los equipos y los utensilios limpios, la mantelería lavada y los artículos para un solo uso o servicio se almacenarán según lo siguiente:

Norma -.05(10)(e)1

- (i) En un lugar limpio y seco;
 - (ii) Donde no estén expuestos a salpicaduras, polvo u otro tipo de contaminación;
 - (iii) Al menos 6 pulgadas (15 cm) por encima del piso.
2. Los equipos y los utensilios limpios se almacenarán según se especifica en el párrafo 1 de la presente subsección y:
- (i) En una posición donde se escurran por sí mismos y que permita el secado al aire;
 - (ii) Cubiertos o invertidos.
3. Los artículos para un solo uso o un solo servicio se deberán almacenar según lo especificado en el párrafo 1 de esta subsección y se mantendrán en el paquete de protección original o almacenados mediante otros medios que brinden protección contra la contaminación hasta que se usen.
4. Los elementos que se conservan en envases cerrados se pueden almacenar a menos de 6 pulgadas (15 cm) por encima del piso sobre plataformas rodantes, carretillas, bastidores y patines que están diseñados según la subsección (2)(hh) de esta norma.

(f) Prohibiciones.

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de la presente subsección, los equipos limpios y desinfectados, los utensilios, la mantelería lavada y los artículos para un solo uso o un solo servicio no deberán almacenarse en ninguna fuente de contaminación o debajo de ella, como en la sala de armarios, baños, salas para la basura, salas de máquinas, debajo de tuberías de alcantarillado o debajo de tuberías de agua con fugas, incluso los rociadores automáticos de incendios con fugas, debajo de tuberías sobre las que se condensa agua o debajo de escaleras abiertas, o debajo de otras fuentes de contaminación.
2. La mantelería lavada y los artículos para un solo uso o servicio que están empaquetados o en una instalación como un gabinete pueden almacenarse en una sala de armarios.

(g) Artículos de cocina y vajilla y cubiertos.

1. Los artículos para un solo uso o servicio o los utensilios limpios y desinfectados se manejarán, exhibirán y despacharán para impedir la contaminación de superficies de contacto con alimentos o con los labios.
2. Los cuchillos, tenedores y cucharas que no estén preenvueltos se presentarán para que los empleados y los consumidores solo toquen los mangos si se ofrece autoservicio para el consumidor.
3. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de esta subsección, los artículos para un solo servicio destinados al contacto con los alimentos o los labios serán ofrecidos para el autoservicio del consumidor con el envoltorio original intacto individual o de un distribuidor autorizado.

(h) Vajilla y cubiertos sucios y limpios. La vajilla y los cubiertos sucios se retirarán de las áreas de comer y beber del consumidor para que la vajilla y los cubiertos limpios no se contaminen.

(i) Vajilla y cubiertos colocados de antemano en la mesa.

Norma ~.05(10)(i)

1. Salvo lo especificado en la subsección 2(i) que sigue, la vajilla y los cubiertos que se colocan de antemano en la mesa se deberán proteger de la contaminación mediante envolturas, cubriéndolos colocándolos invertidos.
2. La vajilla y los cubiertos pueden estar expuestos si:
 - (i) los artículos sin usar se retiran cuando se sienta un consumidor;
 - (ii) los artículos que no se retiran cuando se sienta el consumidor se limpian y desinfectan antes de su uso posterior.
- (j) Después de haber sido limpiados y desinfectados, los equipos y los utensilios no deberán enjuagarse antes del secado al aire, a menos que:
 - (i) el enjuague se aplique directamente desde un suministro de agua potable por una máquina de lavado que se mantiene y opera como se especifica en las subsecciones (2) y (6) de esta norma;
 - (ii) el enjuague se aplique solo después de que el equipo y los utensilios se han desinfectado por la aplicación de agua caliente o mediante la aplicación de una solución de desinfección química cuyas instrucciones de uso del rótulo registrado en la EPA indica enjuagar el desinfectante después de aplicarlo en un lavavajillas comercial.

Autoridad O.C.G.A. 26-2-373, 31-2A-6. Historial administrativo. La norma original titulada "Permisos, otorgamiento y validez" se presentó y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.05. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Preparación". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.05. Presentado el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Equipos y utensilios". Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 11 de julio de 1995; entró en vigor el 31 de julio de 1995. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 26 de enero de 2006; entró en vigor el 15 de febrero de 2006. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 24 de enero de 2007; entró en vigor el 13 de febrero de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 23 de agosto de 2007; entró en vigor el 12 de septiembre de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma con el mismo título y número nuevo 511-6-1. Entró en vigor el 29 de octubre de 2015.

511-6-1-0.06 Instalaciones sanitarias y controles.**(1) Suministro de agua.**

(a) Sistema aprobado. Se proveerá agua potable suficiente para las necesidades del establecimiento de servicio de alimentos de una fuente aprobada que sea un sistema público de agua; ^P o un sistema de agua no público construido, mantenido y operado de acuerdo con los códigos estatales o locales aplicables en su forma enmendada. ^P

(b) Enjuague y desinfección del sistema. Un sistema de agua potable deberá enjuagarse y desinfectarse antes de ser puesto en servicio después de la construcción, reparación o modificación y después de una situación de emergencia, como una inundación o un evento de interrupción de agua que pueden introducir contaminantes en el sistema. ^P

(c) Agua potable embotellada. El agua potable embotellada y embalada deberá obtenerse de una fuente que cumpla con todas las leyes y deberá manipularse y almacenarse en una forma que se proteja de la contaminación. ^P El agua potable embotellada y embalada se dispensará del contenedor original.

(d) Normas. Salvo lo especificado en la subsección (1)(e) de esta norma:

1. El agua de un sistema público de agua deberá cumplir con el CFR 40, 141, Regulaciones nacionales sobre agua potable primaria y las normas del estado para el agua potable; ^P y

2. El agua de un sistema no público de agua cumplirá con las normas del estado para el agua potable o lo establecido por el Departamento. ^P

(e) Agua no potable. Un suministro de agua no potable puede utilizarse para fines no culinarios como aire acondicionado, refrigeración de equipos no alimentarios, protección contra incendios y riego. ^P

(f) Sistema de agua no público. Pozos aprobados.

1. **Toma de muestras.** Excepto cuando se utiliza según lo especificado en la subsección (1)(e) de la presente norma, el agua de un sistema privado de agua se someterá a muestras y a pruebas según los requisitos establecidos por el Departamento. ^{Pf}

2. **Informe de muestras.** El informe de las muestras más reciente de un sistema privado de agua se conservará en los archivos del establecimiento de servicio de alimentos o el informe se conservará según lo especifica el Departamento.

(g) Capacidad.

1. La fuente de agua y el sistema tendrán la capacidad suficiente para satisfacer las demandas máximas de agua del establecimiento de servicio de alimentos. ^{Pf}

2. Los sistemas de generación y distribución de agua caliente serán suficientes para satisfacer las demandas máximas de agua caliente en todo el establecimiento de servicio de alimentos. ^{Pf}

(h) Presión. Se proporcionará agua a presión para todos los accesorios, equipos y equipos sin alimentos que requieran el uso de agua, salvo que el agua suministrada, según se especifica en la subsección (1)(k)1 y 2, a una operación temporal de servicio de alimentos o como respuesta a una interrupción temporal de un suministro de agua no necesita tener presión. ^{Pf}

Norma -.06(1)

(i) **Sistema.** El agua deberá recibirse de la fuente mediante el uso de lo siguiente:

1. Una tubería principal del sistema público de agua aprobado; ^{pf}
 2. Uno o más de los siguientes elementos que deberán ser construidos, mantenidos y operados según la ley; ^{pf}
- (1) Una tubería principal de agua, bombas de agua, tuberías, mangueras, conexiones y otros accesorios; ^{pf}
- (ii) Los vehículos de transporte de agua; ^{pf}
 - (iii) Los recipientes de agua. ^{pf}

(j) **Suministro alternativo de agua.** El agua que cumple con los requisitos especificados en las subsecciones (1)(a) a (i) de esta norma estará disponible para la base de operaciones de un servicio de alimentos móvil, para un establecimiento temporal de servicio de alimentos que no tenga un suministro permanente de agua y para un establecimiento de servicio de alimentos que sufra una interrupción temporal de su suministro de agua, a través de lo siguiente:

1. Un suministro de contenedores de agua potable embotellada comercialmente; ^{pf}
2. Uno o más contenedores de agua portátiles cerrados; ^{pf}
3. Un tanque de agua vehicular cerrado; ^{pf}
4. Un tanque de almacenamiento de agua en el lugar; ^{pf} o
5. Tuberías, tubos o mangueras conectadas a una fuente aprobada adyacente. ^{pf}

(2) **Sistema de plomería.**

(a) **Aprobado.**

1. Un sistema de plomería y mangueras que transporta agua se construirá y reparará con materiales aprobados de conformidad con la ley. ^p
2. Un filtro de agua se hará de materiales seguros. ^{pf}

(b) **Sistema aprobado y accesorios que se pueden limpiar.**

1. Un sistema de plomería se diseñará, construirá e instalará de acuerdo con la ley. ^p
2. Un accesorio de plomería, como un lavamanos, inodoro o urinario deberá ser fácil de limpiar.

(c) **Instalación de lavamanos.**

1. Un lavamanos estará equipado para proporcionar agua templada a una temperatura de por lo menos 100 °F (38 °C) a través de una válvula mezcladora o una llave de combinación. ^{pf}

Norma 06(2)(c)

2. Una válvula mezcladora de vapor no se podrá usar en un lavamanos.
3. Una válvula de autocerrado, cerrado lento o medidora proporcionará un flujo de agua de por lo menos 15 segundos sin necesidad de reactivar la válvula.
4. Un lavamanos automático se instalará de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

(d) Prevención de flujo de retorno. Espacio de aire. Un espacio de aire entre la entrada del agua de alimentación y el borde de nivel de derrame del accesorio de plomería, equipo o equipo no relacionado con alimentos será, al menos, el doble del diámetro de la entrada del agua de alimentación y no deberá ser menor de 1 pulgada (25 mm).^{pf}

(e) Dispositivo de prevención de flujo de retorno. Norma de diseño. Un dispositivo de prevención de flujo de retorno o de acción de sifón de retorno instalado en un sistema de alimentación de agua cumplirá con las normas de la Sociedad Americana de Ingeniería Sanitaria (A.S.S.E., por sus siglas en inglés), para la construcción, instalación, mantenimiento, inspección y pruebas de esa aplicación y tipo específico de dispositivo. ^P

(f) Dispositivo acondicionador. Diseño. Un filtro de agua, cedazo y otro dispositivo acondicionador de agua instalado en las líneas de agua se colocarán de modo tal que se facilite el desarmado para limpiarlos y darles servicio en forma periódica. El filtro de agua será del tipo reemplazable.

(g) Lavamanos. Cantidad y capacidad.

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de la presente subsección, se instalará al menos un fregadero para lavarse las manos, y la cantidad que sea necesaria para el uso conveniente de los empleados en las áreas especificadas en la subsección

(2) (1) de la presente norma. El número de fregaderos para lavado de manos no será inferior al que requiere la ley.^{pf}

2. Si se aprueban y son capaces de eliminar el tipo de suciedad que se encuentra en las operaciones de alimentos, las instalaciones automáticas pueden reemplazar a los fregaderos para el lavado de manos en un establecimiento de servicio de alimentos que tiene por lo menos un fregadero para el lavado de manos.

(h) Inodoros y urinarios. Cantidad y capacidad.

1. Se proporcionarán instalaciones sanitarias para los empleados de alimentos.

2. Todas las instalaciones sanitarias deberán instalarse de conformidad con el código de plomería local o estatal aplicable y sus modificaciones, y serán en la cantidad requerida por dicho código.

3. En las instalaciones sanitarias que tienen las puertas de salida con manijas o asas que deben tocarse para abrir, se deberán proporcionar toallas desechables.

4. En todos los establecimientos con instalaciones para comer en el local y habilitados desde el 31 de julio de 1995, se proporcionarán instalaciones sanitarias para los clientes. El acceso a los baños para los clientes no será a través de las áreas de servicio de alimentos, preparación, almacenamiento o lavado.

5. Los baños estarán situados dentro de los 200 pies del local. Los baños situados fuera del local deberán ser aprobados por la autoridad sanitaria.

Norma -.06(2)

(i) Fregaderos de servicio. Cantidad y capacidad. Al menos un fregadero de servicio o una instalación de limpieza con un desagüe en el piso se proporcionará y estará convenientemente ubicada para la limpieza de los trapeadores o las herramientas de limpieza para pisos húmedos similares y para desechar el agua del trapeador y otros desechos líquidos similares. Los inodoros y urinarios no pueden usarse como fregaderos de servicio para desechar agua de trapeadores y residuos líquidos similares.

(j) Dispositivo para prevenir el flujo de retorno cuando sea necesario. Se deberá instalar un sistema de plomería para evitar el flujo de retorno de un contaminante sólido, líquido o gaseoso en el sistema de suministro de agua en cada punto de uso en un servicio de alimentos, incluso en una llave de una manguera si la manguera está conectada o no está conectada. La ley requiere una prevención del flujo de retorno por medio de lo siguiente:

1. Proporcionar un espacio de aire; ^P
2. Instalar dispositivos de prevención de flujo de retorno aprobados. ^P

(k) Dispositivo de prevención de flujo de retorno. Carbonatador.

1. Si no se proporciona una separación de aire como se especifica en la subsección (2)(d) de la presente norma, una válvula de retención doble con un respiradero intermedio precedida por un filtro de no menos de una malla 100 x 1 pulgada (malla 100 x 25.4 mm) se instalará hacia arriba de un dispositivo carbonatador y hacia abajo de cualquier artículo de cobre de la tubería de suministro de agua. ^P

2. Una válvula de retención individual o doble conectada al carbonatador no necesita ser de tipo ventilada si se ha provisto un dispositivo de prevención del flujo de retorno como se especificó en el párrafo 1 de esta subsección.

(l) Fregadero para lavarse las manos. Ubicación y colocación. Un fregadero para el lavado de manos estará situado:

1. Para permitir el uso conveniente por parte de los empleados en áreas de preparación de alimentos, de despacho de alimentos y de lavado; ^{Pf}
2. Inmediatamente adyacente a los baños o dentro de ellos. ^{Pf}

(m) Dispositivo para prevenir el flujo de retorno. Ubicación. Un dispositivo para prevenir el flujo de retorno estará ubicado de manera que se pueda reparar y mantener.

(n) Dispositivo acondicionador. Ubicación. Un filtro de agua, cedazo y otro dispositivo acondicionador de agua instalado en las líneas de agua se colocarán para facilitar el desarmado para limpiarlos y darles servicio en forma periódica.

(o) Uso del lavamanos.

1. Un fregadero para el lavado de manos deberá ser accesible en todo momento para el uso de los empleados. ^{Pf}
2. Las instalaciones para lavarse las manos no deberán usarse para propósitos distintos del lavado de manos. ^{Pf}
3. Una instalación automática para lavarse las manos se usará de acuerdo con las instrucciones del fabricante. ^{Pf}

Norma -.06(2)

(p) Prohibición de conexiones cruzadas.

1. Una persona no deberá crear una conexión cruzada conectando un tubo o un conducto entre el sistema de agua potable y un sistema de agua no potable o un sistema de agua de calidad desconocida. ^p
2. La tubería de un sistema de agua no potable se identificará de manera duradera para que pueda diferenciarse fácilmente de las tuberías que llevan agua potable. ^{pf}

(q) Programación de inspecciones y servicio para un dispositivo de un sistema de agua. Se programará la inspección y servicio de un dispositivo, tal como un dispositivo para tratamiento de agua o uno para impedir el flujo de retorno, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y según sea necesario para prevenir la falla del dispositivo por las condiciones locales del agua, y la persona responsable mantendrá registros que demuestren que se ha hecho la inspección y el servicio. ^{pf}

(r) Sistema mantenido en buen estado. El sistema de tuberías deberá repararse conforme con la ley ^p y mantenerse en buenas condiciones.

(3) Tanque móvil de agua y tanque de agua de unidades móviles de servicio de alimentos.

(a) Aprobado. Los materiales que se utilizan en la construcción de un tanque móvil de agua, en un tanque de agua de una unidad móvil de servicio de alimentos y los accesorios:

1. Serán seguros, ^p
2. Serán duraderos, resistentes a la corrosión y no absorbentes y
3. Tendrán un acabado liso con una superficie fácil de limpiar.

(b) Sistema cerrado con pendiente para drenaje. Un tanque móvil de agua:

1. Será cerrado desde la conexión de llenado hasta la salida de descarga y
2. Tendrá una pendiente hacia una salida para permitir el drenaje total del tanque.

(c) Puerto de inspección y limpieza. Protegido y asegurado. Si un tanque de agua está diseñado con un puerto de acceso para inspección y limpieza, la abertura estará en la parte superior del tanque y:

1. Tendrá un reborde hacia arriba de al menos 1/2 pulgada (13 mm),
2. Estará equipado con una cubierta para el puerto:
 - (i) Tendrá una junta y un dispositivo para asegurar la cubierta en su lugar,
 - (ii) Tendrá un reborde que sobrepase la abertura y una pendiente para drenar.

(d) Roscas tipo V. Limitaciones de uso. Se permitirá un accesorio con rosca tipo V colocado en la entrada o salida de un tanque solo cuando tenga una manguera permanentemente fija a él.

Norma -.06(3)

(e) **Respiradero del tanque, protegido.** Si cuenta con uno, el respiradero de un tanque de agua terminará apuntando hacia abajo y estará cubierto con lo siguiente:

2. Un filtro de malla de 16 x 1 pulgada (malla de 16 x 25.4 mm) o equivalente cuando el respiradero esté en un área protegida; o
3. Un filtro protector cuando el respiradero esté en un área no protegida contra el polvo y la basura acarreados por el viento.

(f) **Entrada y salida. Pendiente para drenaje.**

1. Un tanque de agua y su salida y entrada tendrán una pendiente para drenar.
2. La entrada de un tanque de agua estará en una posición tal que quede protegida de contaminantes como descarga de desechos, polvo de la calle, aceite o grasa.

(g) **Manguera, construcción e identificación.** La manguera empleada para transportar agua potable desde un tanque de agua:

1. Será segura; ^{pf}
2. Será durable, resistente a la corrosión y no absorbente;
3. Será resistente a picaduras, grietas, rayones, marcas, distorsión y descomposición;
4. Tendrá un acabado interior liso y
5. Estará claramente identificada y en forma duradera con respecto a su uso si no está permanentemente conectada.

(h) **Filtro. Aire comprimido.** Deberá instalarse un filtro en la línea de suministro de aire entre el compresor y el sistema de agua potable que no permita el paso de aceite o vapores de aceite cuando se utiliza aire comprimido para presurizar el sistema del tanque de agua. ^p

(i) **Cubierta o dispositivo protector.** Se proveerá una tapa y cadena de seguridad, un gabinete cerrado, un tubo de almacenamiento cerrado u otra cubierta o dispositivo protector aprobado para una entrada, salida y manguera.

(j) **Entrada de tanque de unidad móvil de servicio de alimentos.** La entrada de un tanque de agua de una unidad móvil de servicio de alimentos:

1. tendrá un diámetro interior de $\frac{3}{4}$ de pulgada (19.1 mm) o menos;
2. Estará equipada con una conexión para manguera de un tamaño o tipo que evite que se use para cualquier otro servicio.

(k) **Lavado por descarga de agua y desinfección.** El tanque de agua, la bomba y las mangueras deberán lavarse por descarga de agua y desinfectarse antes de ser puestos en servicio y después de su fabricación, reparación, modificación y período sin uso. ^p

(l) **Uso de una bomba y mangueras. Prevención de flujo de retorno.** Una persona operará el tanque de agua, la bomba y las mangueras y evitará el flujo de retorno y otra contaminación del suministro de agua.

Norma -.06(3)

(e) **Protección de las conexiones de entrada, salida y de mangueras.** Si no están en uso, se protegerá el tanque de agua y las conexiones de entrada y salida de la manguera mediante una cubierta o un dispositivo según se especifica en la subsección (3)(i) de la presente norma.

(f) **Tanque, bomba y mangueras. Dedicación.**

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de esta subsección, un tanque de agua, una bomba o las mangueras que se usan para transportar agua potable no se usarán para ningún otro propósito. ^P

2. Los tanques de agua, las bombas y las mangueras aprobadas para alimentos líquidos se pueden usar para transportar agua potable si se limpian y desinfectan antes de usarse para transportar agua.

(4) **Aguas residuales, otros residuos líquidos y agua de lluvia.**

(a) **Tanque de acumulación. Capacidad y drenaje.** El tanque de acumulación de aguas residuales de una unidad móvil de servicio de alimentos:

1. Tendrá un tamaño 15 % mayor en capacidad que el tanque de suministro de agua;

2. Tendrá una pendiente hacia un conducto de drenaje de 1 pulgada (25 mm) de diámetro interior o mayor y estará equipado con una válvula de cierre.

(b) **Sistema de drenaje del establecimiento.** Los sistemas de drenaje de un establecimiento de servicio de alimentos, incluso las trampas de grasa, que transportan aguas residuales estarán diseñados e instalados como se especifica en la subsección (2)(b)1 de la presente norma.

(c) **Prevención de flujo de retorno.**

1. Salvo lo especificado en los párrafos 2, 3 y 4 de la presente subsección, no debe existir una conexión directa entre el sistema de drenaje de aguas residuales y un drenaje que se origine en un equipo en el cual se colocan alimentos, equipos portátiles o utensilios. ^P

2. El requisito establecido en el párrafo 1 de la presente subsección no se aplica a los drenajes de pisos que se originan en los espacios refrigerados que se construyen como parte integral del edificio.

3. Si está permitido por la ley, un lavavajillas puede tener una conexión directa entre su salida de desechos y un drenaje en el piso cuando la máquina esté ubicada dentro de los 5 pies (1.5 m) de un drenaje de piso con trampa, y la salida de la máquina esté conectada al lado de entrada de una trampa de drenaje de piso ventilada en forma apropiada.

4. Si está permitido por la ley, un fregadero de vajillas o un fregadero culinario puede tener una conexión directa.

(d) **Trampa para grasa.** Si se usa una trampa para grasa, deberá colocarse en un lugar donde sea fácil de limpiar.

(e) **Transporte de las aguas residuales.** Las aguas residuales se conducirán hasta el punto de desecho final a través de un sistema de aguas residuales u otro sistema aprobado, incluso mediante el uso de vehículos de transporte de aguas residuales, tanques colectores de desechos, bombas, tubos, mangueras y conexiones que se construyan, mantengan y operen de acuerdo con la ley. ^P

Norma -.06(4)

- (f) **Eliminación de los desechos de los servicios móviles de alimentos.** Las aguas residuales y otros desechos líquidos serán eliminados de una unidad de servicio móvil de alimentos en un área de servicio de desechos aprobada o de manera que no se cree un peligro o molestia para la salud pública. ^{Pf}
- (g) **Lavado con descarga de agua de un tanque colector de residuos.** Un tanque para colectar desechos líquidos se lavará a fondo con descarga de agua y se drenará en una forma higiénica durante la operación de servicio.
- (h) **Sistema aprobado de desechos de aguas residuales.** Las aguas residuales se eliminarán través de una instalación aprobada que:
1. Sea una planta pública de tratamiento de aguas residuales; ^{Po}
 2. Un sistema individual de desecho de aguas residuales que tenga el tamaño se haya construido, se le dé mantenimiento y se opere de acuerdo con la ley. ^P
- (i) **Otros desechos líquidos y agua de lluvia.** El drenaje de la condensación y otros líquidos que no son aguas residuales y el agua de lluvia se drenarán desde el punto de descarga hasta desecharse de acuerdo con la ley.
- (5) **Desperdicios, reciclables y retornables.**
- (a) **Área de almacenamiento interior.** Si se encuentra en el establecimiento de servicio de alimentos, el área de almacenamiento de desperdicios, reciclables o retornables cumplirá con los requisitos especificados en las normas 511-6-1-.07(1) y (2) del DPH.
- (b) **Superficie de almacenamiento exterior.** Una superficie de almacenamiento exterior para desperdicios, reciclables o retornables se construirá con materiales no absorbentes, tal como concreto o asfalto, y será lisa, durable y tendrá una pendiente para drenar y evitar que se acumule agua en la superficie.
- (c) **Espacio cerrado exterior.** Si se utiliza un espacio cerrado exterior para desperdicios, reciclables y retornables, se construirá con materiales durables y fáciles de limpiar.
- (d) **Receptáculos.**
1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de esta subsección, los receptáculos y las unidades de manejo de desechos para desperdicios, reciclables y retornables y los que se usan con materiales que contengan residuos de alimentos serán durables, fáciles de limpiar, resistentes a insectos y roedores, a prueba de fugas y no absorbentes.
 2. Se pueden usar bolsas de plástico o de papel resistente al agua para revestir los receptáculos que están en el interior del establecimiento de servicio de alimentos o dentro de receptáculos cerrados exteriores.
- (e) **Receptáculos en máquinas expendedoras.** Excepto que se trate de un receptáculo para tapas de botellas de bebidas, un receptáculo para residuos no puede colocarse dentro de una máquina expendedora.
- (f) **Receptáculos exteriores.**
1. Los receptáculos y las unidades para manejar desechos de desperdicios, reciclables o retornables que se usan para materiales que contienen residuos de alimentos y que se usan en el exterior del establecimiento de servicio de alimentos estarán diseñados y construidos de tal forma que tengan tapas, puertas o cubiertas que cierren en forma ajustada.

Norma -.06(5)(f)

2. Los receptáculos y unidades de manejo de desechos para desperdicios o reciclables, tales como un compactador en el lugar, se instalarán para que la acumulación de basura y la atracción y refugio para insectos y roedores sea mínima y se facilite la limpieza efectiva alrededor y, si la unidad no está instalada al ras del suelo, debajo de la unidad.

(g) Áreas, salas y receptáculos de almacenamiento. Capacidad y disponibilidad.

1. Una sala y un área de almacenamiento interiores, un área y espacio cerrado de almacenamiento exteriores y los receptáculos, tendrán la capacidad suficiente para contener los desperdicios, reciclables y retornables que se acumulen.

2. Se proveerá un receptáculo en cada área del establecimiento de servicio de alimentos o locales donde se generen o regularmente se desechen desperdicios, o donde se coloquen reciclables o retornables.

3. Si se utilizan toallas desechables en los lavamanos, se colocará un receptáculo para desechos en cada lavamanos o grupo de lavamanos adyacentes.

(h) Receptáculo en baño, cubierto. El baño de damas estará equipado con un receptáculo con tapa para toallas sanitarias.

(i) Implementos e insumos para la limpieza.

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de la presente subsección, se proveerán implementos e insumos para limpieza que sean adecuados, tales como bombas de alta presión, agua caliente, vapor y detergente, según sea necesario para lograr una limpieza efectiva de los receptáculos y unidades de manejo de desechos para los desperdicios, reciclables o retornables.

2. Podrán usarse servicios de limpieza ajenos al local cuando no se provean implementos e insumos de limpieza en el local, si son aprobados.

(j) Áreas de almacenamiento, máquinas recuperadoras, receptáculos y unidades de manejo de desechos. Ubicación

1. Un área designada para desperdicios, reciclables y retornables y, excepto lo especificado en el párrafo 2 de esta subsección, una máquina recuperadora para reciclables o retornables deberán estar ubicadas de tal forma que queden separadas de alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos para un solo uso o un solo servicio, y no deberán crear un peligro o una molestia para la salud pública.

2. Una máquina recuperadora puede estar ubicada en el área de almacenamiento de alimentos envasados o el área para el consumidor de un establecimiento de servicio de alimentos, si los alimentos, equipos, utensilios, mantelería o artículos para un solo uso o un solo servicio no están sujetos a contaminación proveniente de las máquinas y si no se crea un peligro o molestia para la salud pública.

3. La ubicación de receptáculos y unidades de manejo de desechos para desperdicios, reciclables o retornables no deberá crear un peligro o molestia para la salud pública, ni interferir con la limpieza del espacio adyacente.

(k) Almacenamiento de desperdicios, reciclables y retornables. Los desperdicios, reciclables y retornables se almacenarán en receptáculos o unidades de manejo de desechos de tal manera que sean inaccesibles para insectos y roedores.

(l) Áreas, espacios cerrados y receptáculos. Buenas condiciones. Las áreas, espacios cerrados y receptáculos para almacenamiento de desperdicios, reciclables o retornables se mantendrán en buen estado.

*Norma -.06(5)***(m) Prohibiciones de almacenamiento en exteriores.**

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de la presente subsección, los receptáculos para desperdicios que no cumplan los requisitos especificados en la subsección (5)(d)1 de esta norma, como receptáculos que no sean resistentes a los roedores, bolsas de plástico y de papel sin protección o unidades embaladas que contengan materiales con residuos de alimentos, no deberán almacenarse en áreas exteriores.
2. El cartón u otros materiales para empaquetar que no contienen residuos de alimentos y esperan el envío regular programado a un sitio de reciclado o de desecho sí pueden almacenarse en áreas exteriores sin estar en un receptáculo cubierto, si se almacenan de tal manera que no creen un problema de refugio de roedores.

(n) Receptáculos cubiertos. Los receptáculos y las unidades de manejo de desechos para desperdicios, reciclables o retornables se mantendrán cubiertos.

1. Dentro del establecimiento de servicio de alimentos, si los receptáculos y las unidades:
 - (i) Contienen residuos de alimentos y no están en uso continuo; o
 - (ii) Después de haberse llenado; y
2. Con tapas o puertas que cierren en forma ajustada si se conservan fuera del establecimiento de servicio de alimentos.

(o) Uso de tapones de drenaje. Los drenajes de receptáculos y unidades de manejo de desechos para desperdicios, reciclables o retornables tendrán colocados tapones de drenaje.

(p) Mantenimiento de áreas de desperdicios y espacios cerrados. Un área de almacenamiento y un espacio cerrado para desperdicios, reciclables o retornables se mantendrán limpios y libres de artículos innecesarios.

(q) Limpieza de receptáculos.

1. Los receptáculos y las unidades de manejo de desechos para desperdicios, reciclables y retornables se limpiarán a fondo sin contaminar los alimentos, equipos, utensilios, mantelería o artículos para un solo uso o un solo servicio, y el agua residual será desechada según se especifica en la subsección (4)(e) de la presente norma.
2. Los receptáculos y las unidades de manejo de desechos para desperdicios, reciclables o retornables que estén sucios se limpiarán con la frecuencia necesaria para prevenir que se acumule suciedad o se conviertan en focos de atracción para insectos y roedores.

(r) Frecuencia. Los desperdicios, reciclables o retornables serán retirados del local con una frecuencia que minimizará el desarrollo de olores desagradables y otras condiciones que atraigan o den refugio a insectos y roedores.

(s) Receptáculos o vehículos. Los desperdicios, reciclables y retornables serán retirados del local por medio de:

1. Receptáculos portátiles que estén contruidos y mantenidos según lo establece la ley; o

Norma -.06(5) (s)

2. Un vehículo de transporte que esté fabricado, mantenido y operado según lo establece la ley.

(t) Instalación comunitaria o individual. Los desperdicios sólidos que no se desechen a través del sistema de drenaje, como trituradoras y desintegradoras, se reciclarán o desearán en una instalación comunitaria pública o privada aprobada para reciclado o desperdicios; o los desechos sólidos se desearán en una instalación de desperdicios individual, como un relleno sanitario o incinerador que tenga el tamaño, se haya construido, se mantenga y se opere según lo establecido por la ley.

Autoridad 26-2-373, 31-2A-6. Historial administrativo. La Norma original titulada "Exhibición de permiso" se presentó y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5- 6-.06. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Almacenamiento". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.06. Presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Limpieza, desinfección y almacenamiento de equipos y utensilios". Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 11 de julio de 1995; entró en vigor el 31 de julio de 1995. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Instalaciones sanitarias y controles". Presentada el 26 de enero de 2006; entró en vigor el 15 de febrero de 2006. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 24 de enero de 2007; entró en vigor el 13 de febrero de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 23 de agosto de 2007; entró en vigor el 12 de septiembre de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma con el mismo título y con el nuevo número 511-6-1. Entró en vigor el 29 de octubre de 2015.

511-6-1-.07 Instalaciones físicas**(1) Materiales para la construcción y reparación.**

(a) Materiales para interiores. Los materiales para las superficies de pisos, paredes y techos interiores en condiciones de uso normal:

1. Serán lisos, duraderos y fáciles de limpiar en las áreas donde se realicen las operaciones del establecimiento de servicio de alimentos;
2. Para áreas alfombradas, serán de tejido cerrado y fáciles de limpiar;
3. Serán no absorbentes para áreas expuestas a humedad, tales como áreas de preparación de alimentos, cuartos refrigerados, áreas de lavado, baños, áreas de servicio de unidades móviles de servicio de alimentos y áreas sujetas a limpieza por descarga de agua o métodos de limpieza por rociado.

(b) Superficies exteriores.

1. Las áreas exteriores para caminar o conducir vehículos estarán recubiertas con concreto, asfalto, grava u otros materiales que hayan sido aprobados por la autoridad sanitaria y tendrán pendiente para drenar.
2. Las superficies exteriores de los edificios estarán hechas de materiales resistentes a la intemperie y deberán cumplir lo que establece la ley.

(2) Diseño, construcción e instalación.

(a) Pisos, muros y techos. Facilidad de limpieza. Salvo lo especificado en la subsección (2)(d) de la presente norma y excepto los revestimientos o las aplicaciones antideslizantes para pisos que pueden usarse por cuestiones de seguridad, los pisos, las cubiertas de los pisos, muros, cubiertas de muros y techos estarán diseñados, construidos e instalados de tal manera que sean lisos y fáciles de limpiar.

(b) Líneas de servicios públicos.

1. Las líneas y las tuberías de los servicios públicos no deberán quedar expuestas en forma innecesaria.
2. Las líneas y las tuberías de los servicios públicos que estén expuestas se instalarán de tal manera que no obstruyan ni impidan la limpieza de pisos, muros o techos.
3. Las líneas y las tuberías de servicios públicos que estén expuestas en forma horizontal no deberán instalarse en el piso.

(c) Juntas de pisos y muros. Redondeadas y cerradas o selladas.

1. En los establecimientos de servicio de alimentos en los que se usen métodos de limpieza de pisos distintos de la limpieza con descarga de agua, las juntas de los pisos y los muros serán redondeadas y estarán cerradas con un espacio máximo de 1/32 pulgadas (1 milímetro).
2. Los pisos de los establecimientos de servicio de alimentos donde se usen métodos de limpieza con descarga de agua deberán tener drenajes y pendiente para drenar, y las juntas de pisos y muros serán redondeadas y estarán selladas.

Norma -.07(2)

(d) Alfombrado de pisos. Restricciones e instalación.

1. Una cubierta de piso, tal como una alfombra o un material similar, no deberá instalarse como cubierta de piso en áreas de preparación de alimentos, cuartos refrigerados, áreas de lavado, áreas de baño donde estén ubicados los lavamanos, inodoros y urinarios; salas de almacenamiento de desperdicios u otras áreas donde el piso esté sujeto a humedad, limpieza con descarga de agua o métodos de limpieza por rociado.

2. Si se instala una alfombra como cubierta para piso en áreas distintas de las especificadas en el párrafo 1 de esta subsección:

(i) Deberá estar adherida al piso mediante una masilla durable y se usará un método de estirado y fijación o algún otro método; y

(ii) Se instalará ajustada contra el muro y la parte inferior de la junta redondeada o se instalará lejos del muro, dejando un espacio entre la alfombra y el muro, con los bordes de la alfombra asegurados mediante una tira de metal o algún otro medio.

(e) Cubiertas para pisos. Tapetes y enrejados de madera. Los tapetes y los enrejados de madera se diseñarán para ser desmontables y fáciles de limpiar.

(f) Cubiertas y revestimientos de muros y techo.

1. Los materiales para cubrir paredes y techos se fijarán de tal manera que sean fáciles de limpiar y serán no absorbentes y de colores claros.

2. Excepto en las áreas utilizadas para almacenamiento en seco solamente, los bloques porosos de concreto o los ladrillos usados para la construcción de paredes internas deberán estar terminados y sellados para lograr una superficie lisa, no absorbente y fácil de limpiar.

(g) Paredes y techos. Accesorios.

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de la presente subsección, los accesorios para las paredes y techos, tales como lámparas, componentes de sistemas de ventilación mecánica de las salas, cubiertas de rejillas de ventilación, ventiladores montados en las paredes, objetos decorativos y otros accesorios deberán ser fáciles de limpiar.

2. En el área de los consumidores, las superficies de las paredes y techos y los elementos decorativos y accesorios que se coloquen para crear un ambiente agradable no necesitan cumplir este requisito si se mantienen limpios.

(h) Paredes y techos, postes, vigas y viguetas. Excepto para los establecimientos temporales de servicios de alimentos, los postes, las vigas y las viguetas no podrán estar expuestos en áreas expuestas a humedad.

(i) Bombillas. Cubiertas protectoras.

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de esta subsección, las bombillas estarán protegidas, recubiertas o tendrán alguna forma de recubrimiento inastillable en las áreas donde haya alimentos expuestos, equipos, utensilios o mantelería limpios o artículos para un solo uso o servicio sin envolver.

2. Las lámparas con cubierta protectora, recubiertas o con algún recubrimiento inastillable no se necesitan para áreas que se utilizan para almacenar alimentos en cajas cerradas solamente si:

(i) La integridad de los paquetes no puede ser afectada por vidrios rotos que caen de ellas y

Norma .-07(2)(i)2

- (ii) Se pueden limpiar los residuos de las bombillas rotas antes de abrir los paquetes.
3. Una lámpara infrarroja u otra lámpara de calor se protegerá contra su ruptura mediante una cubierta que la rodee y que se extienda más allá de la bombilla de manera que solo quede expuesta la cara de la bombilla.
- (j) Calefacción, ventilación y aire acondicionado. Rejillas de ventilación.** Los sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado se diseñarán e instalarán de manera que las rejillas del aire que ingresa y del aire que sale no provoquen la contaminación de los alimentos, las superficies de contacto con alimentos, los equipos o los utensilios.
- (k) Dispositivos para el control de insectos. Diseño e instalación.**
- 1. Los dispositivos para el control de insectos que se usan para electrocutar o atontar a los insectos voladores estarán diseñados para retener a los insectos dentro del dispositivo.
 - 2. Los dispositivos para el control de insectos se instalarán de tal manera que:
 - (i) Los dispositivos no queden ubicados por encima de un área de preparación de alimentos y
 - (ii) Se impida que los insectos muertos y sus fragmentos entren en contacto con los alimentos expuestos, los equipos, utensilios y la mantelería limpios y los artículos para un solo uso o servicio sin envolver.
- (l) Baños. Puertas en los baños.** Excepto cuando un baño esté ubicado fuera de un establecimiento de servicio de alimentos y no abra directamente hacia dentro del establecimiento, como los baños que proporciona la gerencia en un centro comercial, un baño ubicado en el local debe estar completamente cerrado y tener una puerta que se cierra sola de manera ajustada.
- (m) Aberturas exteriores. Protección.**
- 1. Salvo lo especificado en los párrafos 2 a 5 de la presente subsección, las aberturas exteriores de un establecimiento de servicio de alimentos se protegerán contra la entrada de insectos y roedores mediante:
 - (i) El llenado o cierre de los orificios y otros espacios en los pisos, paredes y techos;
 - (ii) Ventanas de cierre ajustado; y
 - (iii) Puertas sólidas que se cierran solas y de manera ajustada.
 - 2. Los requisitos establecidos en el párrafo 1 de la presente subsección no se aplican si un establecimiento de servicio de alimentos abre hacia una estructura más grande, como un centro comercial, un aeropuerto, un edificio de oficinas o en una estructura adjunta como un porche, y las aberturas exteriores de la estructura más grande o anexa están protegidas contra la entrada de insectos y roedores.
 - 3. Las puertas exteriores utilizadas como salida no necesitan cerrarse solas si:
 - (i) Son sólidas y de cierre ajustado;
 - (ii) Están designadas para usarse solo ante casos de emergencia por la autoridad de protección contra incendios que tiene jurisdicción; y

Norma -. 0(2)(m)3

(iii) Son de uso limitado y no se usan como entrada o salida del edificio para propósitos distintos del uso de salida de emergencia designado.

4. Salvo lo especificado en los párrafos 2 y 5 de la presente subsección, si las ventanas o puertas del establecimiento de servicio de alimentos o de una estructura más grande dentro de la cual está ubicado el establecimiento de servicio de alimentos se mantienen abiertas para ventilación u otro propósito, o si un establecimiento temporal de servicio de alimentos no está equipado con puertas y ventanas según se especifica en el párrafo 1 de la presente subsección, las aberturas deberán estar protegidas contra la entrada de insectos y roedores mediante:

- (i) Un filtro de malla de 16 x 1 pulgada (malla de 16 x 25.4 mm);
- (ii) Cortinas de aire diseñadas e instaladas en forma apropiada para controlar los insectos voladores; u
- (iii) Otros medios eficaces.

5. El requisito establecido en el párrafo 4 de la presente subsección no se aplica si no hay insectos voladores y otras plagas debido a la ubicación del establecimiento, el clima o cualquier otra condición limitante.

(n) Paredes y techos exteriores. Barrera protectora. Las paredes perimetrales y los techos de un establecimiento de servicio de alimentos protegerán al establecimiento en forma efectiva contra el clima y la entrada de insectos, roedores y otros animales.

(o) Áreas exteriores con máquinas expendedoras de alimentos. Techo protector. Salvo en el caso de las máquinas que venden bebidas enlatadas, si está ubicada en el exterior, una máquina expendedora de alimentos deberá tener un techo protector.

(p) Superficies exteriores para caminar y conducir vehículos. Pendiente para drenar. Las superficies exteriores para caminar y conducir vehículos tendrán una pendiente para drenar.

(q) Áreas exteriores para desperdicios. Bordillo y pendiente para drenar. Las áreas exteriores para desperdicios se construirán de acuerdo con la ley y tendrán un bordillo y una pendiente para drenar a fin de capturar y desechar los líquidos que provengan de los desperdicios y de la limpieza del área y de los receptáculos de desechos.

(r) Casas particulares y áreas para vivir o dormir. Prohibición de su uso. La cocina de una casa particular o un cuarto que se usa como sala de estar o dormitorio, o un área que directamente se conecta con un cuarto que se usa para vivir o como dormitorio no se podrá usar para las operaciones de un establecimiento de servicio de alimentos. ^P

(s) Sala de estar o dormitorios. Separación. Las viviendas o los lugares para dormir ubicados dentro del local de un establecimiento de servicio de alimentos, tales como los que se proveen para el alojamiento de empleados de registro o administradores residentes, estarán separados de los cuartos y de las áreas que se usan para las operaciones del establecimiento de servicio de alimentos mediante divisiones completas y puertas sólidas de cierre automático.

(3) Números y capacidad.

(a) Limpiador para lavarse las manos. Disponibilidad. Cada lavamanos o grupo de dos lavamanos adyacentes estará equipado con un suministro de jabón líquido, en polvo o en barra para el lavado de las manos. ^{Pf}

(b) Provisión para el secado de manos. Cada lavamanos o grupo de dos lavamanos adyacentes estará equipado con alguno de los siguientes:

Norma -.07(3)(b)

1. Toallas desechables individuales; ^{pf}
 2. Un sistema de toalla continua que proporcione una toalla limpia al usuario; ^{pf}
 3. Un dispositivo con aire caliente para el secado de manos; ^{pf}
 4. Un dispositivo de secado de manos que emplee un sistema de cuchilla de aire con alta velocidad y aire presurizado a temperatura ambiente. ^{pf}
- (c) **Dispositivos y ayudas para lavarse las manos. Limitaciones de uso.** Un fregadero que se utiliza para la preparación de alimentos o el lavado de utensilios o un fregadero de servicio, o en una instalación de limpieza que se usa para desechar el agua del trapeado u otros desechos similares no puede proporcionarse con las ayudas para el lavado de manos y los dispositivos requeridos para un lavamanos.
- (d) **Carteles sobre el lavado de manos.** Se colocará un cartel o anuncio en todos los lavamanos que usen los empleados de alimentos para notificarles de que deben lavarse las manos, y este deberá estar claramente visible para los empleados de alimentos.
- (e) **Papel higiénico. Disponibilidad.** Deberá haber un suministro de papel higiénico en cada baño. ^{pf}
- (f) **Intensidad de la luz.** La intensidad de la luz será:
1. Al menos de 10 pies-candela (108 lux) a una distancia de 30 pulgadas (75 cm) por encima del piso en unidades de salas refrigeradas y en áreas de almacenamiento de alimentos secos, y en otras áreas y salas durante los períodos de limpieza;
 2. Al menos de 20 pies-candela (215 lux):
 - (i) En una superficie donde se ofrecen alimentos para autoservicio al consumidor, tales como bufets y barras de ensaladas, o donde se venden u ofrecen productos vegetales frescos o alimentos envasados para consumo;
 - (ii) En el interior de un equipo como un refrigerador de acceso directo o colocado debajo del mostrador;
 - (iii) A una distancia de 30 pulgadas (75 cm) por encima del piso en áreas que se usen para lavarse las manos, para lavado o para almacenar equipo y utensilios, y en los baños;
 3. Al menos 50 pies-candela (540 lux) en una superficie donde un empleado de alimentos esté trabajando con alimentos, con utensilios o equipos, tales como cuchillos, rebanadores, molinos o sierras donde la seguridad del empleado sea un elemento crítico.
- (g) **Ventilación mecánica.** Si es necesario, se proporcionará ventilación mecánica de suficiente capacidad para mantener las salas libres de calor, vapor de agua, condensación, vapores, olores desagradables, humo y gases.
- (h) **Áreas de vestuarios y casilleros (*lockers*).**
1. Se designarán y usarán vestuarios o áreas para cambiarse de ropa, si los empleados en forma habitual se cambian de ropa en el establecimiento.
 2. Se proporcionarán casilleros (*lockers*) u otras instalaciones apropiadas para guardar en forma ordenada la ropa y otras posesiones de los empleados.

*Norma -.07***(4) Ubicación y colocación.**

(a) Baños. Conveniencia y facilidad de acceso. Los baños estarán ubicados en un lugar conveniente y accesible para los empleados durante todas las horas de operación.

(b) Áreas designadas para la actividad de los empleados.

1. Las áreas designadas para que los empleados coman, beban o fumen estarán ubicadas de tal manera que los alimentos, equipos, mantelería y artículos para un solo uso o servicio estén protegidos de la contaminación.

2. Los casilleros u otras instalaciones apropiadas estarán ubicadas en una sala o área designada donde no pueda producirse la contaminación de los alimentos, equipos, utensilios, mantelería o artículos para un solo uso o servicio.

(c) Separación y ubicación. Los productos que el titular del permiso retiene para crédito, canje o devolución al distribuidor, como productos dañados, echados a perder o retirados del mercado, se apartarán y mantendrán en áreas designadas que estén separadas de los alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos para un solo uso o servicio.

(5) Mantenimiento y operación.

(a) Buen estado o condición. Todas las instalaciones físicas deberán mantenerse en buen estado.

(b) Limpieza. Frecuencia y limitaciones.

1. Las instalaciones físicas se limpiarán tan frecuentemente como sea necesario a fin de mantenerlas limpias y con los métodos que eviten la contaminación de los productos alimenticios.

2. A excepción de la limpieza que es necesaria debido a un derrame u otro accidente, la limpieza deberá realizarse durante los períodos en que la menor cantidad de comida esté expuesta, como después de cerrar.

3. Si existen, el equipamiento del área de juego y las zonas asociadas deberán mantenerse limpios y en condiciones higiénicas. Además, se incluirá un plan para que los empleados respondan a situaciones de vómitos y diarrea, y dicho plan se presentará en el momento de la solicitud del permiso como se especifica en la norma 511-6-1-.02(1)(c) del DPH. ^{pf}

(c) Métodos de limpieza de pisos sin levantar polvo.

1. Solo se usarán métodos de limpieza que no levanten polvo, tales como la limpieza con trapeador mojado, con aspiradora, con trapeadores tratados contra el polvo o barrer con una escoba y compuestos que atrapan el polvo, excepto para los derrames de emergencia que se producen entre los tiempos normales de limpieza.

2. Los derrames o goteos que se producen entre los tiempos normales de limpieza de pisos pueden limpiarse:

sin el uso de compuestos que atrapen el polvo o, en el caso de derrames de líquidos o goteos, usando una pequeña cantidad de compuestos absorbentes, tales como el aserrín o la tierra diatomácea que se aplica inmediatamente antes de limpiar el lugar del derrame.

(d) Limpieza de sistemas de ventilación. Prohibición de molestias y descargas. Se limpiarán los conductos de entrada y salida de aire y se cambiarán los filtros para que no sean una fuente de contaminación por causa de polvo, tierra u otros materiales. Si descargan hacia el exterior, los sistemas de ventilación no deberán crear un peligro para la salud pública, una molestia o una descarga ilegal.

Norma -.07(5)

- (e) **Limpieza de herramientas de mantenimiento. Prevención de la contaminación.** Los fregaderos para la preparación de alimentos, los lavamanos y los equipos de lavado no deberán usarse para la limpiar herramientas de mantenimiento, preparar o conservar materiales de mantenimiento, o descargar agua del trapeador o desechos líquidos similares.
- (f) **Secado del trapeador.** Después de usarlos, los trapeadores se colocarán en una posición que permita que se sequen al aire, sin ensuciar las paredes, equipo o insumos.
- (g) **Materiales absorbentes en pisos. Limitaciones de uso.** Salvo lo especificado en la subsección (5)(c)2 de esta norma, en los pisos, no podrá usarse aserrín, virutas de madera, sal en granos, arcilla cocida, tierra diatomácea o materiales similares.
- (h) **Limpieza de los elementos sanitarios.** Los elementos de los sanitarios, como los lavamanos, inodoros y urinarios, deberán limpiarse con la frecuencia que sea necesaria para mantenerlos limpios y cuidados.
- (i) **Cierre de las puertas de los baños.** Excepto durante las operaciones de limpieza y mantenimiento, las puertas de los baños deben mantenerse cerradas como se especifica en la subsección (2)(l) de esta norma.
- (j) **Uso de vestidores y casilleros (*lockers*).**
1. Los vestidores serán usados por los empleados si regularmente se cambian de ropa en el establecimiento.
 2. Los casilleros u otras instalaciones apropiadas se usarán para guardar en forma ordenada la ropa de los empleados y otras posesiones.
- (k) **Control de plagas.** La presencia de insectos, roedores y otras plagas deberá controlarse para minimizar su presencia en los locales mediante:
1. La inspección rutinaria de los alimentos e insumos que llegan al establecimiento;
 2. La inspección rutinaria del establecimiento para detectar plagas;
 3. Si se encuentran plagas, con el uso de métodos tales como trampas u otros medios de control de plagas, según se especifican en las subsecciones (6)(e), (6)(m) y (6)(n) de la presente norma; ^{pf}
 4. La eliminación de las condiciones que les sirvan de refugio.
- (l) **Remoción de aves, insectos, roedores y otras plagas atrapadas o muertas.** Las aves, los insectos, los roedores y otras plagas atrapadas o muertas se deberán retirar de los dispositivos de control y del local con una frecuencia que prevenga su acumulación, descomposición o la atracción de plagas.
- (m) **Herramientas de mantenimiento.** Las herramientas de mantenimiento tales como escobas, trapeadores, aspiradoras y artículos similares:
1. Se almacenarán de tal manera que no contaminen los alimentos, equipos, utensilios, mantelería o artículos para un solo uso o servicio; y
 2. Se almacenarán en una manera ordenada que facilite la limpieza del área que se usa para almacenar las herramientas de mantenimiento.

Norma ~.07(5)(m)

3. Si están húmedas, se colocarán en una posición que les permita que se sequen con el aire sin ensuciar las paredes, los equipos o los suministros.

(n) Mantenimiento del local. El local deberá mantenerse libre de artículos que sean innecesarios para la operación o el mantenimiento del establecimiento, como basura o equipos que no funcionan o que ya no se usan.

(o) Prohibición relativa a animales.

1. Salvo lo especificado en los párrafos 2, 3 y 4 de la presente subsección, no se permitirá la presencia de animales vivos en el local de un establecimiento de servicio de alimentos. ^{pf}

2. Los animales vivos se pueden permitir si no se produce la contaminación de los alimentos, los equipos, los utensilios y la mantelería limpios y los artículos para un solo uso o servicio sin envolver en las siguientes condiciones:

(i) Pescado comestible o pescado decorativo en peceras, mariscos o crustáceos sobre hielo o en refrigeración, y mariscos y crustáceos en sistemas de tanques de exhibición;

(ii) Perros guardianes que acompañen a policías u oficiales de seguridad en áreas de oficinas y comedores, áreas de ventas y almacenamiento, y perros guardianes que andan sueltos en áreas cercadas exteriores;

(iii) Animales de servicio que estén bajo el control de un empleado o una persona discapacitada o el entrenador en áreas que no se usan para la preparación de alimentos y que usualmente están abiertas para los consumidores, tales como áreas de comedor y ventas, si la presencia o actividades del animal de servicio no representa un peligro para la salud o la seguridad.

(iv) Las mascotas en áreas comunes de comedores en instalaciones de cuidado institucional o residencias, en los horarios de comida, si:

(I) Divisiones efectivas y puertas de cierre automático separan las áreas de comedores comunes de las áreas de almacenamiento de alimentos o de preparación de alimentos;

(II) Los condimentos, los equipos y los utensilios se almacenan en gabinetes cerrados o se retiran de las áreas de comedores comunes cuando las mascotas están presentes;

(III) Las áreas del comedor, incluso las mesas, los mostradores o las superficies similares, se limpian en forma efectiva antes del siguiente servicio de comida; y

(v) En áreas que no se usan para preparar, almacenar, vender o exhibir alimentos se permite la presencia de animales enjaulados o animales que están encerrados en forma similar como, por ejemplo, en una tienda de artículos diversos que vende mascotas o en un parque turístico que exhibe animales.

(vi) Los perros mascota pueden permitirse en comedores exteriores de un establecimiento de servicio de alimentos al que se accede desde el exterior del establecimiento según las siguientes condiciones:

(I) El establecimiento de servicio de alimentos prepara procedimientos escritos que incluyen lo siguiente:

I. Un diagrama de la zona exterior designada para los consumidores con perros mascota. ^{pf}

II. El procedimiento del establecimiento que garantiza que los empleados no tocan a las mascotas o no las manejan y que limpian de inmediato los accidentes donde haya desechos (heces) de perros. El procedimiento también debe describir la ubicación de los materiales y los equipos necesarios para limpiar los accidentes de los perros. ^{pf}

Norma -.07(5)(o)2(vi)(I)

III. El procedimiento del establecimiento para notificar a los empleados y los consumidores sobre los requisitos de este párrafo. ^{pf}

(II) Los perros mascota no pueden tener contacto con platos, utensilios y vajilla. Los perros mascota tampoco tienen permitido estar en las sillas, mesas y otros muebles. ^{pf}

(III) Los empleados y los consumidores no pueden dar comida a los perros. ^{pt}

(IV) Los perros mascota deben estar atados con una correa y bajo el control del cliente en todo momento. ^{pf}

(V) En ningún momento se permitirá que los perros mascota ingresen al establecimiento o a las partes exteriores no designadas del establecimiento.^{pf}

3. El cebo vivo o muerto para pescar puede almacenarse si se impide la contaminación de los alimentos, los equipos, utensilios y la mantelería limpios, y los artículos para un solo uso o servicio sin envolver.

(6) Materiales tóxicos o venenosos.

(a) Contenedores originales. Información de identificación. Los contenedores de materiales venenosos o tóxicos deberán tener un rótulo del fabricante que sea legible. ^{pf}

(b) Contenedores de trabajo. Nombre común. Los contenedores de trabajo que se usan para almacenar materiales tóxicos o venenosos, como limpiadores y desinfectantes tomados de suministros a granel, deberán estar claramente identificados y de manera individual con el nombre común del material. ^{pf}

(c) Almacenamiento. Separación. Los materiales tóxicos o venenosos deberán almacenarse de manera que no contaminen los alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos para un solo uso o servicio mediante:

1. la separación de los materiales venenosos o tóxicos por medio de espacios o divisiones; ^p

2. La colocación de los materiales venenosos o tóxicos en un área que no esté arriba de alimentos, equipos, utensilios, mantelería o artículos para un solo uso o servicio. Este requisito no se aplica a limpiadores y desinfectantes de equipos y utensilios que se almacenan en áreas de lavado por razones de disponibilidad y conveniencia si los materiales se almacenan de tal manera que se evite la contaminación de alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos de servicio único o de uso único. ^p

(d) Limitaciones.

1. Solo se permitirán los materiales venenosos o tóxicos que se requieren para la operación y el mantenimiento del establecimiento de servicio de alimentos, como los necesarios para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios y para el control de los insectos y roedores.^{pf}

2. El requisito establecido en el párrafo 1 de la presente subsección no se aplica a materiales venenosos o tóxicos envasados que sean para venta minorista.

(e) Condiciones de uso.

1. Los materiales tóxicos o venenosos se utilizarán de acuerdo con lo siguiente:

Norma -.07(6)(e)l

- (i) La ley y el presente capítulo;
 - (ii) Las instrucciones de uso del fabricante incluidas en el rótulo y, para un pesticida, las instrucciones del rótulo del fabricante que declara que se permite el uso en un establecimiento de servicio de alimentos; ^P
 - (iii) Las condiciones de la certificación, si se requiere una para el uso de materiales para el control de plagas; ^P y
 - (iv) Las condiciones adicionales que pudiera establecer la autoridad sanitaria.
2. Deben aplicarse del siguiente modo:
- (i) Sin crear un peligro para los empleados u otras personas. ^P
 - (ii) Evitando la contaminación, incluso residuos tóxicos debidos a goteo, drenaje, rocío, salpicaduras o rociado sobre los alimentos, los equipos, los utensilios, la mantelería o los artículos para un solo uso o servicio, y para pesticidas de uso restringido, mediante: ^P
- (I) El retiro de los artículos, ^P
 - (II) La protección de los artículos con cubiertas impermeables, ^P
 - (III) Tomando otras medidas preventivas apropiadas, ^P
 - (IV) Limpiando y desinfectando los equipos y los utensilios después de la aplicación. ^P
3. Un plaguicida de uso restringido será aplicado únicamente por un aplicador certificado como se define en 7 USC 136, Definiciones, (e) Aplicador certificado, de la Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Rodenticidas, o por otra persona bajo la supervisión directa de un aplicador certificado. ^{Pf}
- (f) Contenedores de materiales tóxicos o venenosos. Prohibición.** Un contenedor utilizado anteriormente para almacenar materiales tóxicos o venenosos no se usará para almacenar, transportar o dispensar los alimentos. ^P
- (g) Desinfectantes químicos. Criterios.** Los desinfectantes químicos, como las soluciones de desinfección química generadas en el lugar y otros antimicrobianos químicos que se aplican a las superficies en contacto con los alimentos:
- 1. Deberán cumplir con los requisitos especificados en el CFR 40, 180.940, Exenciones de tolerancia para ingredientes activos e inertes para uso en formulaciones antimicrobianas (soluciones de desinfección para superficies en contacto con alimentos);^P o
 - 2. Deberán cumplir con los requisitos especificados en el CFR 40, 180.2020, Pesticidas químicos que no requieren de una tolerancia o exención de alimentos de determinaciones de tolerancia para no alimentos. ^P
- (h) Productos químicos para lavar, tratar, almacenar y procesar frutas y verduras. Criterios.**
- 1. Los productos químicos, como los producidos en el establecimiento que se usan para lavar o pelar frutas y verduras enteras crudas, deberán cumplir lo siguiente:
 - (i) Ser un aditivo alimentario aprobado para este uso previsto en el CFR 21, 173, ^P
 - (ii) Ser generalmente reconocidos como seguros (GRAS) para este uso previsto, ^P o

Norma ~.07(6)(h)l

(iii) Ser objeto de una notificación vigente de contacto con alimentos para este uso (solo vigente para el fabricante o proveedor identificados en la notificación), ^P y

(iv) Cumplir con los requisitos del CFR 40, 156, Requisitos de rotulado para plaguicidas y dispositivos. ^P

2. El ozono como un agente antimicrobiano utilizado en el tratamiento, almacenamiento y procesamiento de frutas y verduras en un establecimiento de servicio de alimentos deberá cumplir los requisitos especificados en el CFR 21, 173.368, Ozono. ^P

(i) **Aditivos para agua de calderas. Criterios.** Los productos químicos que se usan como aditivos para el agua de las calderas deberán cumplir con los requisitos especificados en el CFR 21, 173.310, Aditivos para agua de calderas. ^P

(f) **Agentes secantes. Criterios.** Los agentes secantes que se usan en combinación con desinfectantes:

1. Contendrán solo los componentes que aparecen identificados como uno de los siguientes:

(i) Generalmente reconocidos como seguros para su uso en alimentos según se especifica en el CFR 21, 182, Sustancias generalmente reconocidas como seguras, o en el CFR 21, 184, Sustancias alimenticias directas de las cuales se afirma que generalmente se reconocen como seguras; ^P

(ii) Generalmente reconocidos como seguros para el uso propuesto según se especifica en el CFR 21, 186, Sustancias alimenticias indirectas de las cuales se afirma que generalmente se reconocen como seguras; ^P

(iii) Generalmente reconocidos como seguros para el uso propuesto según la determinación de los expertos calificados en capacitación científica y con experiencia para evaluar la seguridad de las sustancias agregadas directa o indirectamente a los alimentos, como se describe en el CFR 21, 170.30, Requisitos para clasificar como generalmente reconocidos como seguros (GRAS); ^P

(iv) Sujeto a una notificación de contacto con alimentos vigente, tal como se describe en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FFDCA, por sus siglas en inglés), sección 409 (h); ^P

(v) Aprobados para su uso como agentes secantes en virtud de una autorización previa, tal como se describe en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, § 201(s) (4); ^P

(vi) Específicamente regulados como aditivos indirectos para alimentos para usarse como agente secante según el CFR 21, 175-178; ^P

(vii) Aprobados para usarse como agentes secantes conforme al proceso de límites de regulación establecido en el CFR 21, 170.39, Umbrales de regulaciones para sustancias utilizadas en artículos en contacto con alimentos. ^P

2. Cuando la desinfección se hace con productos químicos, la aprobación requerida en virtud de los párrafos 1(v) o 1(vii) de esta subsección o la regulación como aditivo alimenticio indirecto requerida en virtud del párrafo 1(vi) de esta subsección será específicamente para el uso con soluciones de desinfección química. ^P

(g) **Lubricantes. Criterios para el contacto incidental con los alimentos.** Los lubricantes deberán cumplir con los requisitos especificados en el CFR 21, 178.3570, Lubricantes con contacto incidental con alimentos, si se usan en superficies de contacto con alimentos, en rodamientos y engranes en superficies de contacto con alimentos, o en rodamientos y engranes que están ubicados de tal manera que pudieran filtrarse, gotear o ser forzados a penetrar en los alimentos o en las superficies de contacto con alimentos. ^P

Norma -.07(6)

- (h) Pesticidas de uso restringido. Criterios.** Los pesticidas de uso restringido especificados en la subsección (6)(e)3 de esta norma deberán cumplir los requisitos especificados en el CFR 40, 152, subparte I.
- (i) Estaciones de cebo para roedores.** Las estaciones de cebo para roedores deberán estar contenidas en una estación de cebo cubierta y resistente a alteraciones. ^P
- (j) Polvos para rastreo, control y monitoreo de plagas.** No deberá usarse un pesticida en polvo para rastreo en un establecimiento de servicio de alimentos. ^P Si se usa un polvo para rastreo no tóxico, tal como talco o harina, no deberá contaminar los alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos para un solo uso o servicio.
- (k) Medicamentos. Limitaciones y almacenamiento.**
1. Excepto los medicamentos que se almacenan o que se exhiben para la venta minorista, solo deberán permitirse los medicamentos que son necesarios para la salud de los trabajadores en un establecimiento de servicio de alimentos. ^{Pf}
 2. Los medicamentos que están en un establecimiento de servicio de alimentos para el uso de empleados deberán estar rotulados con la etiqueta legible del fabricante y ubicados para evitar la contaminación de los alimentos, equipos, utensilios, mantelería, y artículos para un solo uso o servicio, y guardados en un lugar fuera del alcance para los niños. ^P
- (l) Medicamentos refrigerados. Almacenamiento.** Los medicamentos pertenecientes a empleados o que necesitan refrigeración y que están almacenados en un refrigerador de comida deberán estar un envase o recipiente y mantenerse dentro de un contenedor cerrado hermético, identificado como un contenedor para almacenar medicamentos. ^P
- (m) Artículos para primeros auxilios. Almacenamiento.** Los suministros de primeros auxilios que se encuentran en un establecimiento de servicio de alimentos para el uso del empleado:
1. Deberán tener la etiqueta del fabricante; ^{Pf}
 2. Deberán almacenarse en un kit o contenedor que se ubique de manera tal de evitar la contaminación de los alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos para un solo uso o servicio. ^P
- (n) Otros artículos de cuidado personal. Almacenamiento.** Excepto como se especifica en las subsecciones (6)(p) y (6)(q) de esta norma, los empleados deberán almacenar sus artículos de cuidado personal en casilleros u otras instalaciones de almacenamiento ordenado.
- (o) Inventario y venta minorista.** Los materiales tóxicos o venenosos se almacenarán y exhibirán para la venta al por menor de manera que no contaminen los alimentos, equipos, utensilios de cocina, mantelería y artículos para un solo uso o servicio mediante:
1. La separación de los materiales venenosos o tóxicos por medio de espacios o divisiones; ^P
 2. La colocación de los materiales venenosos o tóxicos en un área que no esté arriba de alimentos, equipos, utensilios, mantelería o artículos para un solo uso o servicio. ^P

Autoridad O.C.G. A. 26-2-373. 31-2A-6. Historial administrativo. La norma original titulada "Procesamiento de solicitud" se presentó y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.07. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Exhibición y servicio". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Norma vuelta a numerar como 290-5-14-.07. Presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Instalaciones y controles sanitarios". Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 11 de julio de 1995; entró en vigor el 31 de julio de 1995. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Instalaciones físicas". Presentada el 26 de enero de 2006; entró en vigor el 15 de febrero de 2006. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Instalaciones físicas y materiales tóxicos". Presentada el 24 de enero de 2007; entró en vigor el 13 de febrero de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 23 de agosto de 2007; entró en vigor el 12 de septiembre de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma con el mismo título y con el nuevo número 511-6-1. Entró en vigor el 29 de octubre de 2015.

511-6-1-.08 Operaciones especiales de servicio de alimentos**(1) Unidades móviles de servicio de alimentos y unidades extendidas de servicio de alimentos**

(a) Cumplimiento obligatorio. Las unidades móviles de servicio de alimentos y las unidades extendidas de servicio de alimentos deberán cumplir con los requisitos de este capítulo, excepto lo especificado en esta subsección y en la subsección (1)(b) de la presente norma. ^{Pf} Tras la revisión de la propuesta de un menú, los planos y las especificaciones y el método propuesto para la operación, la autoridad sanitaria podrá resolver lo siguiente:

1. Imponer requisitos adicionales para la protección contra los peligros para la salud relacionados con la conducta del establecimiento de servicio de alimentos como una operación móvil;
2. Prohibir la venta de algunos o todos los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad alimentaria;
3. Cuando no hay ningún peligro para la salud, modificar los requisitos de esta norma en relación con las instalaciones físicas, excepto los requisitos especificados en las subsecciones (1)(e) y (f) de la presente norma.

(b) Excepciones de cumplimiento para las unidades móviles y extendidas de servicio de alimentos

1. Generalidades. Las unidades móviles de servicio de alimentos, como los vehículos expendedores y las unidades extendidas de servicio de alimentos, pueden estar exentas de los requisitos del presente capítulo en relación con la necesidad de los sistemas de agua y aguas residuales y los requisitos de limpieza y desinfección si se cumplen las siguientes condiciones:

- (i) El equipo necesario para la limpieza y la desinfección existe en su base de operaciones habilitada; ^{Pf}
- (ii) Los menús se limitarán a la comida que se prepara, preenvasa y rotula en porciones individuales, transportadas y almacenadas; o
- (iii) Las bebidas que no necesitan el control de tiempo/temperatura para la seguridad alimentaria se dispensan desde recipientes cubiertos o protegidos, todos bajo condiciones que cumplen con los requisitos del capítulo. ^P

2. Carritos. Los carritos pueden estar exentos de los requisitos de la subsección (1)(g)1 de esta norma, si se cumplen las siguientes condiciones para los carritos:

- (a) El menú estará limitado a solo el servicio de alimentos que requieren control de tiempo/temperatura para la seguridad alimentaria envasados y preparados comercialmente como salchichas, embutidos de salchichas precocidas y alimentos similares aprobados que solo requieren calentarse. ^P
- (b) Todos los alimentos estarán protegidos contra el manejo, la tos o los estornudos de los clientes, o de otro tipo de contaminación mediante envolturas, protecciones para los alimentos u otras barreras efectivas. Los condimentos deben dispensarse en envases para servirse una sola vez, en dispensadores de bombeo o en botellas de compresión, agitadores o dispensadores similares que deben estar protegidos para evitar la contaminación de los alimentos por los empleados de alimentos, los consumidores, los insectos u otras fuentes de contaminación. ^{Pf}
- (c) No se permitirán equipos de cocina en el lugar de expendio de alimento de los carritos. Los equipos de calefacción estarán limitados a los de vapor o agua caliente que cumplen con los requisitos de este capítulo. ^{Pf}

Norma ~.08(1)(b)2

- (d) Como mínimo, deberá proporcionarse una protección sobre la cabeza como una sombrilla grande suficiente como para cubrir y proteger a todo el carrito, a los empleados y el equipo asociado del carrito como alimentos almacenados, lavamanos, etc., en el lugar de operación del carrito.^{pf}
- (e) Se deberán colocar instalaciones para el lavado de manos adecuadamente equipadas e instaladas en los carritos según los requisitos de este capítulo. Se deberá proporcionar agua corriente potable caliente y fría con presión con un limpiador para manos adecuado, toallas de papel y un receptáculo para residuos cerca o en la instalación de lavado de manos.^{pf} No obstante, se permiten las estaciones de lavado de manos certificadas, portátiles de fabricación comercial para usarse en el lugar con el carrito y aprobadas por la autoridad sanitaria.
- (f) Con la aprobación de la autoridad sanitaria, componentes accesorios como neveras de plástico duro que figuran en la lista de la Fundación Sanitaria Nacional (NSF, por sus siglas en inglés) o certificadas para uso comercial con suficiente hielo para los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad y listados por la NSF.^{pf}
- (g) Los equipos y los utensilios en uso deberán limpiarse y desinfectarse por lo menos cada 4 horas; por lo tanto, los carritos deberán estar equipados con fregaderos con por lo menos tres compartimientos dedicados para la limpieza y la desinfección de los equipos y los utensilios. Sin embargo, en lugar de instalar un fregadero de tres compartimientos en el carrito y según lo considerado aceptable por la autoridad sanitaria, el titular del permiso puede proporcionar un suministro adecuado de equipos y utensilios desinfectados en el carrito, almacenados y protegidos de la contaminación, si el equipo necesario para la limpieza y la desinfección existe en su base de operaciones.^{pf}
- (h) Los carritos deben estar diseñados y construidos según la norma 59 de la NSF por lo menos.^{pf}
- (i) Los carritos deben tener suministros para la operación de un día de agua potable caliente y fría con presión y capacidad de almacenamiento de agua residual 15 % más grande que la capacidad del tanque de agua potable. El tanque de agua potable deberá tener por lo menos 10 galones de capacidad de almacenamiento, y la autoridad sanitaria puede exigir que tenga un mayor volumen de almacenamiento, según el tiempo en el que el carrito se utilice fuera de la base de operaciones.^p
- (j) Los alimentos, utensilios y equipos, artículos de un solo uso o servicio y los suministros para el lavado de manos deberán estar protegidos de la contaminación ambiental durante el transporte del carrito de un lugar a otro.^{pf}
- (c) Equipos y suministros necesarios para la preparación de menús más complejos en las unidades.**
1. Las unidades que preparan alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad alimentaria que son distintos a los del menú limitado que se indica en la subsección (1)(b) de esta norma, deberán utilizar equipos con controles termostáticos para calentar, enfriar y congelar dichos alimentos almacenados o exhibidos en la unidad que requieren calentado o refrigeración.^{pf}
 2. Los termómetros de inmersión en los alimentos o en los medios de cocción deben ser de metal de tipo vástago, tener escala numérica y una precisión de ± 2 °F.^{pf}
 3. Cada unidad debe tener dos tipos separados de fregaderos; uno para lavado de manos y otro para lavado de vajilla.^{pf}
 4. Las unidades móviles de servicio de alimentos y las unidades extendidas de servicio de alimentos solo podrán proporcionar a los consumidores artículos envueltos para un solo uso o servicio.^{pf}

*Norma -.08(1)***(d) Sistema de agua.**

1. Una unidad móvil de servicio de alimentos y una unidad extendida de servicio de alimentos que requieren un sistema de suministro de agua deberán tener un sistema de agua potable según lo especificado en la norma 511-6-1-.06(1) del DPH y el sistema de agua deberá estar presurizado.^{pf}
2. Los tanques de agua portátiles y los tanques de agua de las unidades móviles de servicio de alimentos deberán cumplir con todos los requisitos especificados en la norma 511-6-1-.06(3) del DPH en lo que se refiere a los materiales, el diseño, la construcción, la instalación, el número y la capacidad, y la operación y mantenimiento de estos tanques.^{pf}
3. El sistema deberá tener la capacidad suficiente para suministrar suficiente agua fría y caliente para la preparación de alimentos, el lavado y la desinfección de los utensilios y el lavado de manos de conformidad con los requisitos de la presente regulación. ^{pf}

(e) Residuos líquidos. Los tanques de acumulación de aguas residuales de todas las unidades móviles o extendidas de servicio de alimentos, y todas las aguas residuales y los residuos líquidos resultantes del funcionamiento de esas unidades deberán cumplir con los requisitos y ser manejados según lo especificado en las normas 511-6-1-.06(4)(a), (e), (f), (g), (h) e (i) del DPH en lo que se refiere a la capacidad, drenaje, diseño, construcción, instalación, operación, mantenimiento y eliminación de aguas residuales. ^{pf}

(f) Operación.

1. Una unidad móvil de servicio de alimentos deberá operar desde su base de operaciones permitida y presentarse diariamente en dicha ubicación para las operaciones de suministro, limpieza y mantenimiento. ^p
2. Una unidad extendida de servicio de alimentos deberá funcionar como una extensión de su base de operaciones habilitada. ^p
3. Una unidad extendida de servicio de alimentos será atendida diariamente desde la base de operaciones.
4. La base de operaciones o el establecimiento de servicio de alimentos fijo utilizado como base de operaciones para las unidades móviles y las unidades extendidas de servicio de alimentos se deberá construir y operar en conjunto con las unidades móviles y extendidas con el control gerencial activo de un único titular de permiso a fin de cumplir los requisitos de este capítulo. ^p
5. Las instalaciones sanitarias deben estar disponibles para el uso de los empleados y, según corresponda, para el uso de los consumidores a lo largo de la ruta de las ubicaciones de las expendedoras de alimentos según los requisitos de la norma 511-6-1-.06(2)(h) del DPH. Además, y en cumplimiento de lo dispuesto por la autoridad sanitaria, el titular del permiso deberá mantener y proporcionar una lista de las instalaciones sanitarias disponibles para los lugares de la unidad de venta de alimentos.^{pf}
6. Cuando no estén en uso, las unidades móviles de servicio de alimentos deberán estar adecuadamente guardadas en la base de operaciones u otra ubicación aprobada por la autoridad sanitaria. ^{pf}

(g) Construcción basada en el menú.

1. Las unidades de preparación y servicio de alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para la seguridad alimentaria, excepto lo establecido en la subsección (1)(b) de esta norma, deberán estar construidas para que el operador deba preparar y servir los alimentos dentro del ambiente protegido de un área debidamente cerrada de la unidad, como en un remolque completamente cerrado. ^p Excepto que las unidades que preparan alimentos que no requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad, como conos de nieve y palomitas de maíz, se deberán construir para que las áreas de preparación y de servicio estén protegidas contra la contaminación potencial mediante gabinetes que se puedan cerrar. ^{pf}

Norma -.08(1)(g)l

2. Los requisitos para el área de servicio son los siguientes:

- (i) El área de servicio de una unidad móvil de servicio de alimentos deberá estar disponible en su base de operaciones, excepto que el área de servicio no se requerirá cuando solo alimentos envasados se colocan en la unidad móvil de servicio de alimentos o cuando las unidades móviles no contienen tanques de retención de residuos como se establece en la subsección (1)(b)1 de esta norma.^{pf}
- (ii) Excepto en las áreas usadas solamente para la carga de agua o la descarga de aguas residuales y otros desechos líquidos mediante el uso de un sistema cerrado de mangueras, las áreas de servicio tendrán una protección por encima del nivel de la cabeza.^{pf}
- (iii) Deberá existir un lugar y equipo para lavar por descarga de agua y drenar los desechos líquidos separado del lugar y de los equipos suministrados para el servicio de agua y para cargar y descargar alimentos y suministros relacionados.^{PF} Los requisitos para el tamaño y la ubicación de los equipos para el lavado por descarga de agua y el drenaje de desperdicios líquidos y para los equipos que proveen el agua potable de las unidades deberán cumplir las especificaciones más recientes de los Manuales interpretativos a los que se hace referencia en la norma 511-6-1-.02(8) del DPH.
- (iv) La superficie del área de servicio se construirá con materiales no absorbentes, lisos, tales como el hormigón o asfalto colocado con máquina y sellado, y se mantendrá en buen estado, limpio y tendrá pendiente para drenaje.
- (v) La construcción de las paredes y los techos de las áreas de servicio estará exenta de las disposiciones de las normas 511-6-1-.07(2)(a) a (f) del DPH.
- (vi) Las instalaciones de los baños y para el lavado de manos que cumplen con los requisitos del presente capítulo estarán disponibles para los empleados en el área de servicio.^{pf}

(h) Identificación.

- 1. Todas las unidades móviles y las unidades extendidas de servicio de alimentos estarán identificadas por un cartel o inscripción que indique el nombre y la dirección del propietario, el operador y el número de permiso. Las letras y los números deben ser de al menos 2 pulgadas de alto.
- 2. El permiso o una copia de él y el informe vigente de inspección deberán exhibirse a la vista del público y deberán estar protegidos de las inclemencias del tiempo.

(i) Ubicación de expendedoras de alimentos.

- 1. Los requisitos para la ubicación de las expendedoras de alimentos son los siguientes:
 - (i) Los listados de las ubicaciones de las expendedoras de alimentos de las unidades móviles y de las unidades extendidas de servicio de alimentos deberán ser mantenidos por el titular del permiso y se compartirán con la autoridad sanitaria. Los titulares de permisos deberán notificar a la autoridad sanitaria al menos 7 días antes de cualquier cambio en las ubicaciones de las expendedoras de alimentos.^{pf}
 - (ii) El operador debe proporcionar pruebas del acceso y del uso legal de los lugares para las expendedoras de alimentos;
 - (iii) Si corresponde, los solicitantes de los permisos deberán proporcionar la documentación de conformidad con los requisitos de otras jurisdicciones.

Norma ~.08(1)(i)

2. Las unidades que operen con permisos otorgados a establecimientos de servicio de alimentos y que operen en sus instalaciones como una extensión del establecimiento podrán, a discreción de la autoridad sanitaria, cumplir menos restricciones si los requisitos de desinfección, control de temperatura e higiene para la operación de la unidad se cumplen satisfactoriamente en el establecimiento de servicio de alimentos.

(j) **Cumplimiento de otras regulaciones.** La operación debe cumplir todas las regulaciones y ordenanzas aplicables.^{pf}

(k) **Prohibición de alimentos preparados en casas particulares.** Los alimentos o condimentos que se preparan en una casa particular no se pueden vender, servir o usar en las unidades móviles de servicio de alimentos. ^P

(2) **Establecimientos temporales de servicio de alimentos.**

(a) **Operación. Solicitud del permiso. Responsabilidades.**

1. Un establecimiento temporal de servicio de alimentos es un establecimiento de servicio de alimentos que opera en el mismo lugar durante un período de no más de 14 días consecutivos junto con un único evento o una celebración. ^P

2. La solicitud de un permiso de servicio de alimentos especial deberá indicar las fechas de la operación propuesta y debe presentarse al menos 30 días antes del evento. ^{PF}

3. Lo siguiente se aplica a la solicitud de un proveedor:

(i) Toda persona que desee operar un establecimiento temporal de servicio de alimentos deberá presentar una solicitud escrita para un permiso en los formularios proporcionados por la autoridad sanitaria al menos 30 días antes del evento y pagar los cargos aplicables en el momento de presentar la solicitud.

(ii) La solicitud deberá incluir el nombre y la dirección de cada solicitante, la ubicación y el tipo propuesto del establecimiento temporal de servicio de alimentos, una lista de todos los elementos del menú y la firma del solicitante.

4. La responsabilidad del organizador es la siguiente:

(i) Garantizar que solo los proveedores autorizados por la autoridad sanitaria están autorizados a participar en el evento; ^P

(ii) El organizador y el dueño de la propiedad deberán notificar a la autoridad sanitaria 30 días antes de que tenga lugar el evento y proporcionar la lista de los proveedores de alimentos que serán admitidos por ese organizador para participar en el evento.^{pf}

(iii) Garantizar que cualquier proveedor que participe en un evento y no esté autorizado o admitido deberá abandonar de inmediato el lugar del evento y será acusado de violar esta norma. ^P

(b) **Inspecciones.**

1. Antes de la emisión de un permiso, la autoridad sanitaria deberá inspeccionar el establecimiento temporal del servicio de alimentos propuesto. La autoridad sanitaria únicamente emitirá un permiso al solicitante si la inspección revela que la propuesta del establecimiento temporal del servicio de alimentos cumple esta norma.

Norma -.08(2)(b)

2. Las inspecciones del servicio temporal de alimentos se realizarán tantas veces como sea necesario para garantizar el cumplimiento de la presente norma.
3. El permiso, o una copia de él, y el informe vigente de inspección deberán exhibirse a la vista del público y deberán estar protegidos de las inclemencias del tiempo.

(c) Operaciones.

1. Un establecimiento temporal de un servicio de alimentos que no cumpla la totalidad de las normas 3 a 7 del presente capítulo podrá ser autorizado a operar cuando la preparación de la comida, el servicio y la operación cumplan la totalidad de los requisitos establecidos en las normas 511-6 -1-.08(2)(a) a (h) del DPH.^P
2. La autoridad sanitaria podrá imponer requisitos adicionales para la protección contra los peligros para la salud relacionados con el manejo del establecimiento temporal de servicio de alimentos.
3. Los procesos de preparación para los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad serán aprobados por la autoridad sanitaria sobre la base de una revisión del plan que muestre instalaciones de mantenimiento, preparación y servicio adecuadas.^{Pf}
4. Para eventos especiales, los alimentos que requieren solo la cocción pueden prepararse si se sirven de inmediato en una zona externa de las instalaciones de un establecimiento de servicio de alimentos permitido. Se debe obtener la aprobación previa de la autoridad sanitaria.^P

(d) Preparación y servicio. Alimentos con control de tiempo y temperatura para su seguridad. Elementos prohibidos en el menú.

1. Establecimientos fijos de servicio de alimentos permitidos. Se podrán servir todos los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad que han sido preparados, almacenados y transportados según las condiciones de los requisitos del presente capítulo se almacenan a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menos o a una temperatura de 135 °F (57 °C) o más en instalaciones que cumplen con los requisitos del presente capítulo.^P
2. Preparación y servicio temporal en el lugar. Todos los alimentos preparados y servidos en las instalaciones de un establecimiento temporal deben cumplir las siguientes condiciones:
 - (i) Solo los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad que requieren escasa preparación, como hamburguesas y salchichas que solo requieren condimentos y cocción, pueden prepararse o servirse.^P
 - (ii) Una vez cocidos, los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad no deben ser tocados por las manos descubiertas de los empleados y deben mantenerse a 135 °F o más hasta el momento de servirlos.^P
 - (iii) Antes de que se sirvan al consumidor, los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad comercialmente preparados, precocidos y preenvasados pueden recalentarse completamente hasta por lo menos 135 °F durante 15 segundos.^P
 - (iv) No se permitirá el tiempo como un control para la salud pública en un establecimiento temporal de servicio de alimentos.^P
3. Elementos prohibidos del menú. La preparación o el servicio de los siguientes elementos del menú están prohibidos para su servicio en un establecimiento temporal:
 - (i) Excepto lo indicado en el párrafo 2 de la presente subsección, otros alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad, incluso los pasteles rellenos de crema o crema sintética, natillas y productos similares, y las ensaladas y los sándwiches que contengan carne, aves, huevos o pescado, están prohibidos.^P Esta prohibición no se aplica a los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad que han sido elaborados y envasados en condiciones que cumplen los requisitos del presente capítulo, se obtienen en porciones individuales a 135 °F (57 °C) o más o 41 °F (5 °C) o menos en las instalaciones que cumplen los requisitos del presente capítulo y se sirven directamente al consumidor en el contenedor sellado en el que se envasaron.^P

Norma ~.08(2)(d)3(i)

(ii) Los alimentos o condimentos que se preparan en una casa particular no se pueden vender, servir o usar en las unidades temporales de servicio de alimentos.

(e) Equipos y suministros requeridos.

1. Los termómetros de inmersión en los alimentos o en los medios de cocción deben ser de metal de tipo vástago, tener escala numérica y una precisión de ± 2 °F.

2. Deberá haber suficiente agua potable disponible en el evento para el consumo, y en el establecimiento, para la preparación de alimentos, limpieza y desinfección de los equipos y los utensilios y para lavarse las manos. ^P

3. El hielo deberá manejarse según lo siguiente:

(i) El hielo que se consume o que está en contacto con los alimentos deberá fabricarse según las condiciones establecidas en los requisitos del presente capítulo. ^P

(ii) El hielo se deberá obtener solo picado, triturado o en cubos y en bolsas de plástico para un solo uso o en bolsas de papel llenadas y selladas en el lugar de su fabricación. ^P

(iii) El hielo se deberá mantener en las bolsas protegido de la contaminación hasta que sea dispensado. ^P

(iv) Se prohíbe el almacenamiento de los alimentos envasados o envueltos en contacto con agua o hielo sin un drenaje. ^P

4. Las operaciones temporales de servicio de alimentos deberán proporcionar únicamente artículos para un solo servicio envueltos en forma individual a los consumidores. ^{Pf}

5. Se deberá suministrar en los locales una instalación para calentar capaz de producir suficiente agua caliente. ^{Pf}

6. El equipo deberá estar ubicado e instalado de forma que se impida la contaminación de los alimentos y que también se facilite la limpieza del establecimiento. ^{Pf}

7. Las superficies de los equipos que estén en contacto con los alimentos deberán estar protegidas de la contaminación de los consumidores y de otros agentes contaminantes. Se proporcionarán protecciones efectivas para estos equipos según sea necesario para evitar la contaminación. ^P

8. Se deberán proporcionar instalaciones para limpiar y desinfectar los utensilios y los equipos en el sitio temporal o en la base de operaciones permitida. Dichos elementos deberán limpiarse y desinfectarse al menos diariamente o con más frecuencia si lo dicta la autoridad sanitaria. ^{Pf}

9. Cuando los alimentos se preparen en el sitio, deberá proporcionarse en el local un sistema capaz de producir suficiente agua caliente para limpiar y desinfectar los utensilios y los equipos. Estos sistemas se compondrán de lo siguiente:

Norma -.08(5)(e)9

(i) (i) un calentador de agua con las dimensiones adecuadas según las necesidades del establecimiento conforme lo prescrito por los manuales de orientación e interpretación a que se hace referencia en la norma 511-6-1-.02(8) del DPH; ^{pf}

(ii) una estufa eléctrica o a gas o una hornilla con un contenedor de agua; ^{pf} u

(iii) otros medios que determine la autoridad sanitaria.^{pf}

10. Deberá disponer de una instalación conveniente para el lavado de manos de los empleados. Esta instalación constará al menos de una cubeta, un suministro alimentado por gravedad o por presión de agua caliente, jabón y toallas de papel individuales en el lugar del servicio.^{pf}

(f) Residuos líquidos. Todas las aguas residuales, incluso los residuos líquidos, deberán eliminarse como se especifica en las normas 511-6-1-.06(4)(h) e (i) del DPH. ^p

(g) Construcción.

1. Los pisos de las áreas de preparación y exhibición de alimentos deberán construirse de hormigón, asfalto, madera hermética u otro material similar y se deberán mantener limpios y en buenas condiciones.

2. Las puertas que dan hacia las áreas de preparación de alimentos deberán ser sólidas o con rejillas y de cierre automático o según lo aprobado por la autoridad sanitaria.

3. El material de las rejillas que se usan para las paredes, puertas o ventanas será de malla de 16 x 1 pulgada.

4. Las cortinas de aire deberán estar correctamente diseñadas e instaladas y estar aprobadas por la autoridad sanitaria.

5. Los techos deberán ser de madera o de otro material que proteja el interior del establecimiento de las condiciones meteorológicas. ^{pf}

6. Las paredes y los techos de las áreas de preparación de alimentos deberán estar construidas de tal forma que se impida la entrada de insectos.

(h) Protección contra la contaminación.

1. Se deben proporcionar métodos aprobados para excluir a los insectos y plagas de las áreas de preparación de alimentos, las áreas de servicio y las áreas de almacenamiento de residuos, que estén de acuerdo con el tipo y el alcance del servicio de alimentos habilitado. ^{pf}

2. Las aberturas del mostrador de servicio no serán más grandes que lo necesario para las operaciones específicas que se llevan a cabo.

3. Se proporcionarán aberturas de mostrador de servicio con medios efectivos para limitar la entrada de insectos voladores.

4. Las aberturas del mostrador de servicio se mantendrán cerradas cuando no estén en uso, excepto que estas aberturas puedan mantenerse abiertas si se proporciona una cortina de aire según lo crea adecuado la autoridad sanitaria.

5. Todas las áreas de preparación de alimentos y las áreas de exhibición de alimentos estarán adecuadamente protegidas del polvo, la contaminación de los clientes y de los insectos mediante la provisión de paredes, techos, protecciones, mallas u otras barreras o dispositivos aprobados. ^{pf}

Norma -.08(2)(h)

6. Se prohíbe la exhibición abierta sin protección de alimentos o su servicio. ^P

(i) **Excepciones del cumplimiento.** Esta norma no se aplicará a los servicios temporales de alimentos si:

1. Son patrocinados por una subdivisión política de este estado o por una organización exenta de impuestos según el O.C.G.A; sección 48-7-25(a)(1), o el Código Fiscal de los Estados Unidos, sección 501(d) o los párrafos (1) a (8), o el párrafo (10) de la Sección 501 (c) del Código Fiscal de los Estados Unidos;

2. Duran 120 horas o menos; y

3. Si son patrocinados por tal organización, están autorizados por un permiso emitido por el municipio o el condado en el que se lleva a cabo.

(3) **Operaciones de un servicio de alimentos incubadora.** El titular de un permiso o un solicitante puede solicitar una variación autorizada de lo dispuesto en la norma 511-6-1-.02(1)(a)4 del DPH con el fin de operar un establecimiento de servicio de alimentos incubadora solamente si, como alternativa a la norma 511-6-1-.02(1)(a)4, el titular o el solicitante proporciona un plan de administración escrito, junto con la documentación de respaldo necesaria con la especificación detallada de los procedimientos estándares de operación a satisfacción de la autoridad sanitaria en cuanto al control gerencial activo de los factores de riesgo y las intervenciones de salud pública para las enfermedades transmitidas por los alimentos, junto con el mantenimiento de los equipos y las instalaciones según los requisitos de este capítulo. ^P Las operaciones de servicio de alimentos incubadora deberán cumplir con otros requisitos de este capítulo, además de los requisitos de uno de los siguientes modelos de negocio: ^P

(a) **Modelo de negocio A.** El titular del permiso debe asegurarse de lo siguiente:

1. Presentar a la autoridad sanitaria para su revisión y aprobación un plan de administración escrito que contiene los procedimientos estándares de operación (SOP, por sus siglas en inglés) y los documentos de respaldo que proporcionan adecuadamente: la supervisión de la gestión de las actividades de los empleados contratados, el control de los factores de riesgo de las enfermedades transmitidas por los alimentos, la política del lavado de manos, las políticas de salud de los empleados, la prevención de cualquier contaminación cruzada potencial de los equipos y de los alimentos producidos por el uso múltiple de equipos y utensilios del servicio de alimentos, y la disponibilidad para que la autoridad sanitaria lleve a cabo el rastreo del origen de un evento de una enfermedad transmitida por los alimentos que involucre al establecimiento. El plan de la gerencia escrito o los procedimientos estándares de operación deben incluir como mínimo los siguientes elementos: ^P

(j) **Contrato del miembro/incubador.** El contrato escrito entre el titular del permiso y el miembro/incubador deberá estar firmado por el titular y cada miembro/incubador antes de que se permita a este último acceder al establecimiento. Este contrato escrito debe incluir los siguientes elementos: ^P

(I) El titular del permiso debe reconocer su responsabilidad por todos los alimentos producidos dentro de su establecimiento desde el momento en que recibe los alimentos y los suministros hasta el servicio de alimentos preparados inclusive, para sus consumidores; ^P

(II) El titular del permiso no podrá exonerar su responsabilidad por los alimentos preparados dentro del establecimiento de servicio de alimentos; ^P

(III) El plan de control de administración activa, junto con los documentos de respaldo, deberán ser parte del contrato escrito directamente o por referencia. ^P

(ii) El plan de control de administración activa y el SOP. El SOP deberá contener por lo menos los siguientes elementos:

(I) Una declaración en cuanto al número máximo de miembros/incubadores que utilizarán el establecimiento por día o por turno. ^{Pf}

Norma 511-6-1.08(3)(a)l(ii)

- (II) Una declaración en cuanto a la proporción del personal directivo y el número de miembros/incubadores que usan el establecimiento por día o por turno. ^{PF}
- (III) Una declaración sobre cómo serán identificados los miembros/incubadores y sus empleados subsidiarios. Se deberán mantener registros en los que aparezcan los nombres y la información de contacto de cada miembro/incubador y sus empleados subsidiarios en el establecimiento. Dichos registros deberán estar disponibles para su revisión cuando la autoridad sanitaria lo solicite. ^{PF}
- (IV) Una declaración sobre cómo se mantendrá la separación por hora y espacio para que ninguna otra actividad, como las actividades de la panadería o la planta de procesamiento de alimentos, se lleven a cabo al mismo tiempo que se realizan las actividades de las operaciones de servicio de alimentos. La separación por hora y espacio puede hacerse mediante equipos e instalaciones físicamente separadas en áreas o en salas separadas entre sí por paredes o particiones según lo aprobado por la autoridad sanitaria. Además, la separación por hora y por espacio se puede lograr mediante la programación de los miembros/incubadores según sea aceptable para la autoridad sanitaria. ^{PF}
- (V) Una declaración sobre cómo todos los empleados, incluidos los empleados contratados y sus empleados subsidiarios, serán supervisados para que sus actividades cumplan con este capítulo. ^{PF}
- (VI) Una declaración de cómo la administración del servicio de alimentos realizará la supervisión del procesamiento de alimentos desde la recepción hasta el servicio al consumidor para garantizar el cumplimiento de este capítulo. Como parte de esta supervisión, el titular del permiso del establecimiento también deberá mantener registros del control de la temperatura de los alimentos. Los gráficos de la temperatura de los alimentos para el control de la temperatura que indican la fecha, la hora y la temperatura de los alimentos desde que abandonan el establecimiento hasta que se entregan al consumidor deberán mantenerse para la revisión de la autoridad sanitaria cuando esta lo solicite. Los gráficos de la temperatura de los alimentos se deberán mantener dentro del establecimiento durante no menos de 90 días a partir de la fecha de cada evento o servicio. ^{PF}
- (VII) Una declaración de cómo la gerencia del servicio de alimentos hará el seguimiento de los consumidores para que se puedan identificar fácilmente en el caso de una investigación de un brote de una enfermedad transmitida por los alimentos. Los registros de los eventos y del servicio se mantendrán en el establecimiento por un mínimo de 90 días a partir de la fecha de cada evento o cada servicio y estarán disponibles cuando la autoridad sanitaria lo solicite para su revisión. ^{PF}
- (VIII) Una declaración de cómo la gerencia del establecimiento de servicio de alimentos realizará el seguimiento y gestionará los menús para que cumplan la norma 511-6-14-.02(1)(g) del DPH. La versión actualizada del menú o menús para cada miembro/incubador se mantendrá en los registros en el establecimiento, y dichos menús estarán a disposición de la autoridad sanitaria para su revisión cuando esta lo solicite. La gerencia del establecimiento de servicio de alimentos deberá notificar a la autoridad sanitaria los cambios de los menús según se especifica en la norma 511-6-14-.02(1)(g) del DPH. ^{PF}
- (IX) Una declaración de que solo los miembros/incubadores con contrato podrán ingresar a las instalaciones del establecimiento. La preparación de alimentos para uso no comercial, como la de uso doméstico, no será permitida. Se prohíbe el uso de las instalaciones del establecimiento a quienes no sean miembros/incubadores contratados. ^{PF}
- (X) Una lista de los miembros/incubadores programados para cada día deberá mantenerse en el establecimiento y estar disponible para la revisión de la autoridad sanitaria cuando lo solicite. Solo los miembros/incubadores incluidos en la lista podrán estar presentes en el establecimiento cada día de operación programado. ^{PF}
- (XI) Una declaración de que el titular del permiso deberá emplear directamente a toda la gerencia del establecimiento. La persona responsable y el gerente de seguridad alimentaria certificado serán empleados directos del titular del permiso. ^P

Norma ~.08(3)(a)l(ii)

(XII) Una declaración que indique claramente quién supervisará las actividades dentro del establecimiento de servicio de alimentos. Deberán estar presentes los gerentes de seguridad alimentaria certificados suficientes cuando el establecimiento esté en funcionamiento. Se debe demostrar que hay una cobertura adecuada de gerencia o de personas responsables para garantizar el cumplimiento de este capítulo. ^{Pf} Los miembros/incubadores no pueden actuar como gerentes de seguridad alimentaria certificados o como la persona responsable. ^P

(XIII) Se deberá incluir en el procedimiento estándar de operación un plan escrito completo que detalle cómo se supervisarán las actividades de los miembros/incubadores y qué medidas correctivas se tomarán en caso de que se detecte que los factores de riesgo están fuera de control. Las actividades de los miembros deben ser supervisadas desde que se reciben los alimentos y suministros hasta el servicio de alimentos al consumidor. ^{Pf}

(XIV) Se deberá incluir una política de salud de los empleados por escrito en los procedimientos estándares de operación. Esta política de salud de los empleados por escrito debe cumplir con la norma 511-6-1-.03(4) del DPH y debe incluir a todos los empleados del establecimiento, incluso los miembros/incubadores. ^{Pf}

(XV) Un plan de limpieza de todas las superficies de los equipos que no tienen contacto con los alimentos. Además, este plan de limpieza deberá incluir los procedimientos de limpieza y desinfección y los horarios para garantizar que las superficies de los equipos y los utensilios que están en contacto con los alimentos se limpian y desinfectan entre el uso de los miembros/incubadores, con la frecuencia necesaria para cumplir los requisitos de este capítulo. ^{Pf}

(XVI) Un plan escrito de capacitación sobre seguridad alimentaria para los empleados y los miembros/incubadores. ^{Pf} y

(XVII) Un plano de planta que muestre la disposición de los equipos y el flujo de los alimentos según los menús propuestos. Todas las áreas, salas y equipos deben estar identificadas según su uso y función. Todos los planos del servicio de alimentos y las especificaciones deberán ser revisados y aprobados por la autoridad sanitaria local antes de inicio cualquier construcción según se especifica en la norma 511-6-1-.02(4) del DPH. ^{Pf}

(b) Modelo de Negocio B. El titular del permiso debe asegurarse de lo siguiente:

1. Presentar a la autoridad sanitaria para su revisión y aprobación un plan de administración escrito que contenga los procedimientos estándares de operación (SOP, por sus siglas en inglés) y los documentos de respaldo que proporcionan adecuadamente: la supervisión de la gestión de las actividades de los empleados contratados, el control de los factores de riesgo de las enfermedades transmitidas por los alimentos, la política para el lavado de manos, las políticas de salud de los empleados, la prevención de cualquier contaminación cruzada potencial de los equipos y los alimentos producida por el uso múltiple de equipos y utensilios del servicio de alimentos, y la disponibilidad para que la autoridad sanitaria lleve a cabo el rastreo del origen de un evento de una enfermedad transmitida por los alimentos que involucre al establecimiento. El plan de la gerencia escrito o los procedimientos estándares de operación deben incluir como mínimo los siguientes elementos: ^P

(i) Contrato del miembro/incubador. Un contrato escrito entre el titular del permiso y el miembro/incubador deberá estar firmado por el titular y cada miembro/incubador antes de que se permita a este último acceder al establecimiento. Este contrato escrito debe incluir los siguientes elementos: ^P

(I) El titular del permiso debe reconocer su responsabilidad por todos los alimentos producidos dentro de su establecimiento desde el momento en que recibe los alimentos y los suministros hasta el servicio de alimentos preparados inclusive, para sus consumidores. ^P

(II) El titular del permiso no podrá exonerar su responsabilidad por los alimentos preparados dentro del establecimiento de servicio de alimentos. ^P

(III) El plan de control de administración activa, junto con los documentos de respaldo, deberán ser parte del contrato escrito directamente o por referencia. ^P

Norma -.08(3)(b)l

- (ii) El plan de control de administración activa y el SOP. El SOP deberá contener por lo menos los siguientes elementos:
- (I) Una declaración en cuanto al número máximo de miembros/incubadores que utilizarán las unidades individuales construidas por día o por turno. ^{pf}
- (II) Una declaración en cuanto a la proporción del personal gerencial y el número de miembros/incubadores que usan el establecimiento por día o por turno. ^{pf}
- (III) Una declaración sobre cómo serán identificados los miembros/incubadores y sus empleados subsidiarios. Se deberán mantener registros en los que aparezcan los nombres y la información de contacto de cada miembro/incubador y sus empleados subsidiarios en el establecimiento. Dichos registros deberán estar disponibles para su revisión cuando la autoridad sanitaria lo solicite. ^{pf}
- (IV) Una declaración sobre cómo la separación por espacio o por hora se mantendrá a fin de garantizar que todas las operaciones de servicio de alimentos se lleven a cabo dentro de la unidad construida para cada miembro/incubador individual. La separación de todas las actividades, tales como las actividades de la panadería o la planta de procesamiento de alimentos, deberá realizarse mediante la separación física de los equipos y de las instalaciones en áreas o salas separadas entre sí por muros o particiones según sea aceptable para la autoridad sanitaria. Además, la separación por hora y por espacio se puede lograr mediante la programación de los miembros/incubadores según sea aceptable para la autoridad sanitaria. ^{pf}
- (V) Una declaración sobre cómo todos los empleados, incluidos los empleados contratados y sus empleados subsidiarios, serán supervisados para que sus actividades cumplan con este capítulo. ^{pf}
- (VI) Una declaración de cómo la administración del servicio de alimentos realizará la supervisión del procesamiento de alimentos desde la recepción hasta el servicio al consumidor para garantizar el cumplimiento de este capítulo. Como parte de esta supervisión, el titular del permiso del establecimiento también deberá mantener registros del control de la temperatura de los alimentos. Los gráficos de la temperatura de los alimentos para el control de la temperatura que indican la fecha, hora y la temperatura de alimentos desde que abandonan el establecimiento hasta que se entregan al consumidor deberá mantenerse por la administración para la revisión cuando la autoridad sanitaria lo solicite durante no menos de 6 meses desde la fecha de cualquier evento o servicio. ^{pf}
- (VII) Una declaración de cómo la gerencia del servicio de alimentos hará el seguimiento de los consumidores para que se puedan identificar fácilmente en el caso de una investigación de un brote de una enfermedad transmitida por los alimentos. Los registros de los eventos y del servicio se mantendrán en el establecimiento por un mínimo de 90 días a partir de la fecha de cada evento o cada servicio y estarán disponibles cuando la autoridad sanitaria lo solicite para su revisión. ^{pf}
- (VIII) Una declaración de cómo la administración del establecimiento de servicio de alimentos realizará el seguimiento y gestionará los menús para que cumplan la norma 511-6-1-.02(1)(g) del DPH. La versión actualizada del menú o menús para cada miembro/incubador se mantendrá en los registros en el establecimiento, y dichos menús estarán a disposición de la autoridad sanitaria para su revisión cuando esta lo solicite. La administración del establecimiento de servicio de alimentos deberá notificar a la autoridad sanitaria los cambios de los menús según se especifica en la norma 511-6-1-.02(1)(g) del DPH; ^{pf}
- (IX) Una declaración de que solo los miembros/incubadores con contrato podrán ingresar a las instalaciones del establecimiento. La preparación de alimentos para uso no comercial, como la de uso doméstico, no será permitida. Se prohíbe el uso de las instalaciones del establecimiento a quienes no sean miembros/incubadores contratados. ^{pf}
- (X) Una lista de los miembros/incubadores programados para cada día en la unidad construida deberá mantenerse en el establecimiento y deberá estar disponible para la revisión de la autoridad sanitaria cuando esta lo solicite.

Norma ~.08(3)(b)l(ii)

- (XI) Solo los miembros/incubadores incluidos en la lista podrán estar presentes en el establecimiento cada día de operación programado. ^{pf}
- (XII) Una declaración de que el titular del permiso deberá contratar directamente a toda la gerencia del establecimiento. La persona responsable y el gerente de seguridad alimentaria certificado serán empleados directos del titular del permiso. ^p
- (XIII) Una declaración que indique claramente quién supervisará las actividades dentro del establecimiento de servicio de alimentos. Deberán estar presentes los gerentes de seguridad alimentaria certificados suficientes cuando el establecimiento esté en funcionamiento. Se debe demostrar que hay una cobertura adecuada de gerencia o de personas responsables para garantizar el cumplimiento de este capítulo. ^{pf} Los miembros/incubadores no pueden actuar como gerentes de seguridad alimentaria certificados o como la persona responsable. ^p
- (XIV) Se deberá incluir un plan escrito completo que detalle cómo se supervisarán las actividades de los miembros/incubadores y qué medidas correctivas se tomarán en caso de que se detecte que los factores de riesgo están fuera de control en los procedimientos estándares de operación. Las actividades de los miembros deben ser supervisadas desde que se reciben los alimentos y suministros hasta el servicio de alimentos al consumidor. ^{pf}
- (XV) Se deberá incluir una política de salud de los empleados por escrito en los procedimientos estándares de operación. Esta póliza de salud de los empleados por escrito debe cumplir la norma 511-6-1-.03(4) del DPH y debe incluir a todos los empleados del establecimiento, incluso los miembros/incubadores. ^{pf}
- (XVI) Un plan de limpieza de todas las superficies de los equipos que no tienen contacto con los alimentos. Además, este plan de limpieza deberá incluir los procedimientos de limpieza y desinfección y los horarios para garantizar que las superficies de los equipos y los utensilios que están en contacto con los alimentos se limpian y desinfectan entre el uso de los miembros/incubadores, con la frecuencia necesaria para cumplir los requisitos de este capítulo. ^{pf pf}
- (XVII) Un plan escrito de capacitación sobre seguridad alimentaria para los empleados y los miembros/incubadores. ^{pf}
- (XVIII) Un plano de planta que muestre la disposición de los equipos y el flujo de los alimentos según los menús propuestos. Todas las áreas, salas y equipos deben estar identificadas según su uso y función. Todos los planos del servicio de alimentos y las especificaciones deberán ser revisados y aprobados por la autoridad sanitaria local antes de iniciar cualquier construcción según se especifica en la norma 511-6-1-.02(4) del DPH. ^{pf}
- (XIX) Cada miembro/incubador deberá mostrar al titular del permiso del establecimiento de servicio de alimentos incubadora la prueba de un permiso válido emitido por la autoridad sanitaria a la unidad de la instalación de servicio de alimentos especificada en la solicitud del permiso para que le den acceso a dicha unidad especificada. ^p
- (XIX) Un permiso será válido para una unidad construida de servicio de alimentos por miembros/incubadores y no para múltiples unidades construidas. ^p
- (XX) La autoridad sanitaria será notificada de los cambios programados en las instalaciones de servicio de alimentos construidas.

(4) Establecimientos de servicio de catering**(a) Operaciones.**

1. Los establecimientos de catering de alimentos deberán cumplir plenamente los requisitos de las normas 511-6-1-.03 a 07 del DPH, además de las que se indican a continuación: ^p

Norma -.08(4)(a)l

- (I) Se permitirán las operaciones de catering y se deberán operar de manera separada de las operaciones de servicio de venta de alimentos, según lo establecido en el O.C.G.A. sección 26-2-21. ^{pf}
- (II) A los fines de la inspección de la base de operaciones y cuando lo solicite la autoridad sanitaria, los establecimientos de catering de alimentos deberán presentar un cronograma trimestral de los eventos donde prestarán servicios. ^{pf}
2. Cuando la operación de catering sólo implica la preparación y entrega de alimentos a una fiesta privada, un evento especial o un lugar de rodaje de una película y no incluye el manejo de vajilla y utensilios de cocina ni ninguna preparación, el servicio ni la reposición de alimentos no preenvasados en el lugar donde se presta el servicio, no es necesaria la instalación de un lavamanos en el sitio de servicio. ^{pf}
3. Cuando la operación de catering implica el manejo de vajilla y utensilios de cocina y/o la preparación, servicio o reposición de alimentos no preenvasados en el lugar donde se presta el servicio, se requieren instalaciones adecuadas para el lavado de manos que deberán consistir en, por lo menos, una cubeta, un suministro de agua presurizada o administrada por gravedad, con una temperatura de 100 °F por lo menos, jabón, toallas de papel individuales y receptáculo(s) para residuos disponibles y convenientemente situados para el uso que los empleados en las zonas utilizadas para la preparación de alimentos, servicios de alimentos y lavado de vajilla y cubiertos. ^{pf}
4. Durante el período de duración de la operación de catering, todos los alimentos, mostradores y utensilios de servicio y otras superficies en contacto con los alimentos deberán estar adecuadamente protegidos del polvo, la intemperie, los insectos y la contaminación humana mediante el uso de paredes, techos, protecciones, pantallas u otras barreras o dispositivos aprobados. ^{pf}
5. Los pisos de las áreas de preparación y exhibición de alimentos deberán construirse de hormigón, asfalto, madera estanca u otro material similar aprobado por la autoridad sanitaria, y se deberán mantener limpios y en buenas condiciones.
6. Los alimentos del catering no pueden usarse como un ingrediente de otro alimento o volverse a servir o venderse a otro consumidor. Los alimentos del catering deberán desecharse a la basura o pueden dejarse en posesión del consumidor que contrató el servicio. ^p
7. Cuando el equipo de cocina al aire libre se utiliza para preparar comida en el sitio de servicio, dicho equipo deberá estar situado junto a una zona de preparación de alimentos completamente cerrada, que deberá cumplir con todas las disposiciones aplicables de la ley. Las estufas, parrillas, hornos o cualquier otro tipo de equipo usado para cocinar al aire libre tendrán una tapa u otro diseño aprobado por la autoridad sanitaria que protege los alimentos del polvo, las condiciones meteorológicas, los insectos y la contaminación humana durante el proceso de cocción. No se permitirá otra preparación de alimentos más que el condimentado en el equipo usado para cocinar al aire libre.
8. Deberá haber baños disponibles en el sitio del servicio para uso de los empleados y, si corresponde, para el uso de los consumidores, según la norma 511-6-1-.06(2)(h) del DPH.
9. Salvo lo dispuesto en el subpárrafo (4)(a)(10), los suministros y el equipo utilizado en el sitio del servicio deberán limpiarse y prepararse a diario en la base de operaciones del establecimiento del servicio de alimentos de catering habilitado. Se prohíbe el uso compartido de instalaciones o equipos por dos titulares de permisos.
10. Un establecimiento de servicio de catering que presta servicios en un sitio como un lugar de filmación a más de 60 millas de su base de operaciones autorizada durante un período extendido en el que resulta impracticable regresar diario a la base de operaciones para el servicio y el reabastecimiento deberá hacer lo siguiente:
- (i) Utilizar un método para el lavado, enjuague y desinfección de equipos y utensilios en el lugar de conformidad con la norma 511-6-1-.05(2), (3) y (6) del DPH, que consistirá en un remolque de lavado de vajilla portátil o de un sistema de fregadero preaprobado de tres compartimientos con el tamaño suficiente para lograr la inmersión total de los utensilios más grandes usados en el sitio del servicio.

Norma -.08(4)(a)10

(ii) Mantener y proporcionar a la autoridad sanitaria, previa petición, los procedimientos escritos que:

(I) Describen los métodos de cumplimiento de la norma 511-6-1-.04(2) y (3) del DPH para las entregas recibidas en el campo.

(II) Describen los métodos de cumplimiento de la norma 511-6-1-.06(1)(j) del DPH con respecto a una alternativa de abastecimiento de agua.

(III) Describen los métodos de cumplimiento de la norma 511-6-1-.06(4)(e) y (f) del DPH con respecto a la eliminación apropiada de las aguas residuales.

(IV) Describen cómo los materiales de los desechos sólidos y los desperdicios de la operación de servicio de alimentos se almacenarán y manejarán.

(b) Cuando no estén en uso, todas las unidades de catering, los equipos y otros suministros deberán estar adecuadamente guardados en la base de operaciones u otra ubicación aprobada por la autoridad sanitaria.

(k) **Diseño y construcción de unidades móviles de catering.** Las unidades móviles de catering deben cumplir con los requisitos de las unidades móviles de servicio de alimentos establecidos en la norma 511-6-1-.08(1)(a) a (e), (g), (h), (j) y k) del DPH.

(c) **Identificación.** Todas las unidades móviles de catering utilizadas en conjunto con las operaciones de catering en las que se preparan todos o parte de los alimentos en el sitio del servicio deberán cumplir lo siguiente:

1. Mostrar una etiqueta adhesiva proporcionada por el Departamento que indique que la unidad móvil de catering ha sido aprobada por la autoridad sanitaria para dichas operaciones dentro del estado de Georgia. La etiqueta debe estar colocada en un área fácilmente visible de la unidad y mantenerse en buen estado. O

2. Mantener y proporcionar a la autoridad sanitaria, cuando lo solicite, una copia del permiso del establecimiento de servicio de alimentos de catering que deberá tener el número de identificación del vehículo de cada unidad móvil de catering utilizada por el titular del permiso para dichas operaciones.

(d) **Ubicación del catering.** El establecimiento de servicio de catering deberá mantener un registro de cada operación de catering con la fecha, la ubicación y el menú, por lo menos seis meses después de llevar a cabo dicha operación. Tales registros deberán ser presentados a la autoridad sanitaria cuando esta lo solicite.

(e) **Inspecciones.**

1. La autoridad de salud del condado que emitió un permiso al establecimiento del servicio de alimentos para el catering se encargará de llevar a cabo las inspecciones de conformidad con la norma 511-6-1-. 10(2) del DPH.

2. La autoridad de salud del condado donde se encuentra el sitio de servicio estará autorizada a ingresar en cualquier operación de catering, en el momento oportuno y previa identificación, con el fin de llevar a cabo la investigación de una queja. Cualquier violación de un factor de riesgo para la seguridad alimentaria será corregida de inmediato en el lugar; y si se trata de un peligro inminente para la salud, la autoridad sanitaria local podrá suspender temporalmente las operaciones de servicio de alimentos hasta que el peligro inminente para la salud se corrija. El titular del permiso tendrá derecho a apelar cualquier suspensión ante el director de Salud del distrito local, de conformidad con la norma 511-6-1-.10(1)(b) del DPH.

3. Tras la finalización de la investigación correspondiente, la persona responsable deberá firmar el formulario de informe proporcionado por la autoridad sanitaria local. La firma de la persona a cargo no indica necesariamente que está de acuerdo con los resultados observados durante la investigación de la queja. Una copia del informe firmado

Norma ~.08(4)(f)3

se entregará a la persona encargada, y otra copia se remitirá a la autoridad de salud del condado que haya expedido el permiso. No se otorgará un puntaje por la investigación de una queja realizada en un condado donde se prestó un servicio que no sea el de la base de operaciones habilitada; no obstante, si se detectan infracciones flagrantes o repetidas de la seguridad de los alimentos durante tales investigaciones, podrá tener lugar la suspensión o la revocación del permiso por la autoridad de salud del condado que lo haya emitido.

(5) Operaciones de un servicio de alimentos de tipo kiosco.

(a) Los establecimientos de servicio de alimentos que participan en operaciones de servicio de alimentos de tipo kiosco deberán cumplir plenamente con los requisitos de las normas 511-6-1-.03 a 07 del DPH, además de lo que se indica a continuación: ^P

1. A menos que el establecimiento de servicio de alimentos ya tenga permitido las operaciones de catering, deberá obtener una carta de aprobación de la autoridad sanitaria antes de dedicarse a las operaciones de servicio de alimentos de tipo kiosco.
2. Un establecimiento de servicio de alimentos que participa en una operación de tipo kiosco deberá operar desde su base de operaciones autorizada. ^P
3. Un establecimiento de servicio de alimentos no deberá funcionar más de 3 horas por día en un lugar de un servicio de tipo kiosco sin obtener primero un permiso para expendedoras móviles de servicios de alimentos, y estará limitado a funcionar no más de 2 días por semana en el lugar del servicio de este tipo.
4. Sólo los alimentos listos para el consumo que han sido preparados, cocinados y correctamente envasados en contenedores para su transporte en la base de operaciones autorizada pueden servirse y venderse en un servicio de alimentos de tipo kiosco.
5. Los alimentos que requieren el control del tiempo y la temperatura para su seguridad que se sirven o venden en un servicio de alimentos de tipo kiosco deben mantenerse a las siguientes temperaturas durante el transporte y en los recipientes aprobados con certificación NSF:
 - (i) 41 °F o menos, si se mantienen fríos. ^P
 - (ii) 135 °F o más si se mantienen calientes. ^P
6. Todos los alimentos deberán estar protegidos de la tos, los estornudos, y el contacto de los clientes, o de otro tipo de contaminación mediante el uso de barreras efectivas como envolturas o protecciones para alimentos. Los condimentos deben dispensarse en envases para un solo servicio, en dispensadores de bombeo o en botellas de compresión, agitadores o dispensadores similares protegidos para evitar la contaminación de los alimentos por los empleados de alimentos, los consumidores, los insectos u otras fuentes de contaminación. ^P
7. Las operaciones de un servicio de alimentos de tipo kiosco deberán proporcionar únicamente vajilla y cubiertos para un solo servicio en forma individual a los consumidores. ^{Pf}
8. Se prohíben los equipos de cocina en los sitios de los servicios de tipo kiosco. Los equipos de mantenimiento en caliente y en frío se limitarán a equipos de calefacción por vapor o agua caliente o equipos refrigerados que cumplen los requisitos de este capítulo. Con la aprobación de la autoridad sanitaria, se podrán usar componentes accesorios como neveras de plástico duro certificadas por NSF o para uso comercial con una cantidad suficiente de hielo para enfriar los alimentos que deben tener control de temperatura y de tiempo para su seguridad; sin embargo, los alimentos envasados o envueltos no deberán almacenarse en contacto con agua o hielo sin drenaje, excepto en el caso de bebidas envasadas comercialmente como sodas o agua enlatadas o embotelladas. ^{Pf}
9. Un establecimiento de servicio de alimentos que participa en una operación de servicios de alimentos de tipo kiosco deberá

Norma -.08(5)(a)10

tener un suministro adecuado de equipos y utensilios limpios y desinfectados para el servicio y almacenarlos en el lugar del servicio de tipo kiosco, protegidos contra la contaminación. Sólo el equipo y los utensilios para el servicio de alimentos que pertenecen al establecimiento de servicio de alimentos habilitado se utilizarán en el lugar del servicio de alimentos de tipo kiosco durante su operación. En ningún momento, los equipos o los utensilios del servicio se compartirán con otros establecimientos de servicio de alimentos. ^{pf}

10. Se requieren instalaciones adecuadas para lavado de manos en los servicios de tipo kiosco, que consistirán de, por lo menos, una cubeta para retener el agua, un suministro de agua presurizada o administrada por gravedad con una temperatura de 100 °F por lo menos, jabón, toallas de papel individuales y un receptáculo para residuos ubicado de manera conveniente para el uso que los empleados en el sitio del servicio de comidas de tipo kiosco. Las aguas residuales de las operaciones de los servicios de alimentos de tipo kiosco deberán desecharse según lo establecido por la ley. ^{pf}

11. Las copias del permiso y del informe de inspección actual de la base de operaciones del establecimiento de servicio de alimentos se exhibirán al público en el sitio del servicio de tipo kiosco.

12. Se podrán realizar inspecciones en las operaciones de servicios de alimentos de tipo kiosco tantas veces como sea necesario para garantizar el cumplimiento de esta norma.

13. Salvo en el caso de bebidas envasadas comercialmente sin abrir, los alimentos no vendidos o no consumidos en el lugar del servicio de alimentos de tipo kiosco no se podrán utilizar como ingredientes en otros alimentos, volver a servirse o venderse a otros consumidores. Todos los alimentos de una operación de servicio de tipo kiosco deberán desecharse después de que haya concluido la jornada en el lugar. ^p

(b) El facilitador de una operación de servicio de alimentos de tipo kiosco deberá obtener una carta de aprobación de la autoridad sanitaria local para el lugar del kiosco. Deberá proporcionar la siguiente información por lo menos diez días hábiles antes de la fecha prevista de su funcionamiento en el lugar seleccionado:

1. El nombre, cargo, dirección y número de teléfono de la persona directamente responsable de la dirección del facilitador.

2. La dirección del lugar propuesto para la operación de servicio tipo quiosco.

3. El método, como un billete electrónico u otro método de seguimiento, que se utilizará para identificar a los clientes que compran alimentos en los kioscos a fin de rastrearlos en el caso de que se presenten enfermedades transmitidas por los alimentos.

4. Una declaración firmada por el facilitador o su representante autorizado para:

(i) Certificar la exactitud de la información proporcionada en la solicitud.

(ii) Confirmar que el solicitante cumplirá con las obligaciones de un facilitador tal como se describen en esta subsección.

5. Si el facilitador no es el propietario del lugar propuesto para la operación del servicio de alimentos de tipo kiosco, una declaración escrita firmada por el propietario o su representante autorizado que autoriza el lugar para la operación del kiosco.

(c) La operación del servicio de alimentos de tipo kiosco no funcionará en un lugar donde los alimentos están sujetos a contaminación ambiental o aérea ^{PF}, o en un establecimiento que sirve a una

Norma 511-6-1-.08(5)(c)

población altamente susceptible. La operación del servicio de alimentos de tipo kiosco deberá cumplir con todas las regulaciones y ordenanzas aplicables, incluso el acceso a las instalaciones sanitarias que cumplen los requisitos de la norma 511-6-1-.06(2)(h) del DPH.

- (d) La autoridad sanitaria local deberá ser notificada antes de cualquier cambio del facilitador de una de operación de servicio de alimentos de tipo kiosco.
- (e) El facilitador deberá mantener y poner a disposición de la autoridad sanitaria local, previa solicitud, una lista de los establecimientos de los servicios de alimentos que participan en la operación de tipo kiosco, la que incluirá lo siguiente:
 - (i) La dirección y el número de permiso del servicio de alimentos de cada establecimiento de servicio de comidas.
 - (ii) Las fechas y los horarios de funcionamiento de cada establecimiento de servicio de alimentos en el sitio del servicio de tipo kiosco.
 - (iii) El menú de comidas que ofrece cada establecimiento de servicio de alimentos en el lugar del servicio de tipo kiosco.
- (f) La autoridad sanitaria local podrá, a su discreción, suspender o revocar una carta de aprobación de una operación de servicio de alimentos de un kiosco si se determina que las disposiciones de la presente norma no se han cumplido.

Autoridad O.C.G.A. 26-2-373, 31-2A-6. Historial administrativo. La norma original titulada "Inspección de locales" se presentó y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.06. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Transporte". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.08. Presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Construcción y mantenimiento de instalaciones físicas". Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 11 de julio de 1995; entró en vigor el 31 de julio de 1995. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Operaciones de servicio especial de alimentos". Presentada el 26 de enero de 2006; entró en vigor el 15 de febrero de 2006. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 24 de enero de 2007; entró en vigor el 13 de febrero de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 23 de agosto de 2007; entró en vigor el 12 de septiembre de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma con el mismo título y con el nuevo número 511-6-1. Entró en vigor el 29 de octubre de 2015. Modificación: Revisión de norma 511-6-1-.08, Operaciones especiales de servicio de alimentos. Presentada el 24 de julio de 2018; entró en el 13 de agosto de 2018. Modificación: Revisión de norma 511-6-1-.08, Operaciones especiales de servicio de alimentos. Presentada el 1 de octubre de 2018; entró en vigor el 21 de octubre de 2018.

511-6-1-0.09 Certificación y estandarización del personal de Salud Ambiental

(1) **Responsabilidades y requisitos.** Todo el personal de Salud Ambiental a quien se asigna responsabilidades en la revisión de planes de servicio de alimentos, emisión de permisos, inspección u otros medios de aplicación de este capítulo deberá completar correctamente y mantener actualizada su certificación en:

(a) **un programa nacional reconocido de capacitación en seguridad alimentaria.** Un programa nacional reconocido de capacitación en seguridad alimentaria aprobado por el Departamento y un examen validado profesionalmente acreditado por la Conferencia para la Protección Alimentaria, antes de asumir responsabilidades en un programa de servicio de alimentos.

(b) **una certificación de estandarización.** La certificación de estandarización en las técnicas de inspección de seguridad alimentaria deberá obtenerse a través de un programa aprobado por el Departamento en un plazo de dos años a partir de la adquisición de las responsabilidades del programa de servicio de alimentos. Los certificados de estandarización serán administrados como se indica a continuación.

1. Los certificados de oficiales de inspección de estandarización de establecimientos de servicio de alimentos de Georgia emitidos para un EHS serán válidos durante un período de cinco años desde su fecha de emisión.

2. Los certificados de los oficiales de capacitación e inspección de estandarización de los establecimientos de servicio de alimentos deberán ser emitidos a los instructores de normas del distrito por la Oficina Estatal de Capacitadores de Normas de Salud Ambiental del Departamento. Serán válidos por un período de cinco años desde la fecha de su emisión.

3. La Oficina Estatal de Capacitadores en Normas de Salud Ambiental del Departamento deberá mantener las certificaciones de estandarización actualizadas en las inspecciones de los establecimientos de alimentos minoristas a través de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). Si tal certificación de la FDA no se encuentra disponible, la Oficina Estatal de Capacitadores en Normas de Salud Ambiental del Departamento deberá mantener por lo menos el mismo nivel de certificación en estandarización que el especificado en la subsección(1)(b)2 de esta norma.

(2) **Mantenimiento de certificación de estandarización.**

(a) A fin de mantener la certificación en estandarización, el personal de Salud Ambiental deberá acumular por lo menos 20 horas de créditos de unidades de educación continua (CEU, por sus siglas en inglés) antes de ser recertificado.

(b) Todas las horas de crédito CEU serán evaluadas por la Oficina Estatal de Salud Ambiental del Departamento para ser acreditadas al personal de Salud Ambiental.

(3) **Notificación de las responsabilidades del programa de servicio de alimentos.** Las autoridades locales de salud notificarán a la Oficina Estatal de Salud Ambiental del Departamento la fecha en que al personal de Salud Ambiental se le asignan las responsabilidades del programa de servicio de alimentos.

(4) **Registro de la capacitación, estandarización y créditos CEU.** Se mantendrá un registro de la capacitación, estandarización y créditos de CEU del personal de Salud Ambiental, en la oficina donde trabaja cada empleado de Salud Ambiental. A su discreción, el Departamento podrá auditar estos registros para el cumplimiento de esta norma.

(5) **Personal temporal y respuesta ante emergencias.** El personal de Salud Ambiental debe completar satisfactoriamente un programa nacionalmente reconocido de capacitación sobre seguridad alimentaria como se indica en la subsección (1) (a) de esta norma antes llevar a cabo tareas en forma independiente del programa de servicio de alimentos que pueden darse en situaciones de emergencia, tales como los asuntos de cobertura de un empleado temporal, respuestas ante emergencias o respuestas ante un brote generalizado de una enfermedad transmitida por alimentos.

Norma-.09

(6) Personal de Salud Ambiental no estandarizado. Todas las actividades del programa de servicio de alimentos realizadas por personal de Salud Ambiental no estandarizado, como se indica en las subsecciones (1) y (b) y

(4) de esta norma, deberán ser supervisadas por personal de Salud Ambiental que son titulares de un certificado válido de estandarización como se especifica en la subsección (1) (b) 2 de esta norma.

Autoridad O.C.G.A. secciones 26-2-373, 31-2A-6. Historial administrativo. La norma original titulada "Inspección de rutina" fue presentada y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.09. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Materiales venenosos y tóxicos". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.09. Presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Operación de servicio especial de alimentos". Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 11 de julio de 1995; entró en vigor el 31 de julio de 1995. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Certificación y estandarización del personal de Salud Ambiental". Presentada el 26 de enero de 2006; entró en vigor el 15 de febrero de 2006. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 24 de enero de 2007; entró en vigor el 13 de febrero de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma con el mismo título y con el nuevo número 511-6-1. Entró en vigor el 29 de octubre de 2015.

511-6-1-.10 Inspecciones y procedimientos de cumplimiento.

(1) Suspensión o revocación de permisos. La autoridad sanitaria tendrá la facultad de suspender o revocar un permiso si el titular no desea o no puede cumplir con estas regulaciones, las regulaciones de la autoridad sanitaria local o las disposiciones del O.C.G.A., sección 26-2-370 *et seq.*, o si una infracción no se corrige en un plazo razonable. El aviso de suspensión o revocación deberá ser por escrito y expondrá las razones en apoyo de la acción. El aviso se entregará al titular del permiso por correo o en persona, o bien, si el titular del permiso no puede ser ubicado, se pegará una copia a la puerta del establecimiento de servicio de alimentos y se enviará una copia al titular del permiso a la última dirección conocida.

(a) Existirá una presunción refutable de que el titular de un permiso no desea o no puede cumplir si él o ella se niega a permitir que la autoridad sanitaria ingrese e inspeccione el establecimiento de servicio de alimentos en cualquier horario razonable y de una manera apropiada, o si se detecta una infracción en particular no corregida en la tercera inspección consecutiva.

(b) Excepto según se especifica en la norma 511-6-1-.03(2)(n) del DPH, un permiso puede ser suspendido inmediatamente tras descubrirse un peligro inminente para la salud. El titular del permiso podrá solicitar una revisión inmediata de una suspensión inmediata por medio de una solicitud escrita al director de Salud del distrito. El asunto deberá ser analizado por el director de Salud del distrito o un empleado de nivel de supervisión designado por dicho director, quien no haya participado personalmente en la inspección, en carácter de oficial de revisión. La autoridad sanitaria hará todo lo posible para programar una audiencia dentro de las 72 horas de la solicitud. La audiencia deberá llevarse a cabo de manera informal y sin la aplicación de las normas de la prueba. Tanto el inspector como el titular del permiso deberán tener la oportunidad de presentar argumentos o pruebas en apoyo de sus posiciones. El oficial de revisión puede mantener la suspensión o puede modificarla o levantarla con las condiciones que estime convenientes.

(c) En lugar de la suspensión o la revocación de un permiso, la autoridad sanitaria podrá, a su discreción, permitir que un establecimiento de servicio de alimentos cierre voluntariamente la totalidad o parte de las instalaciones hasta que se corrijan las infracciones y hasta que las restricciones adicionales de la autoridad sanitaria se corrijan.

(d) El titular del permiso puede apelar cualquier suspensión o revocación al Departamento de conformidad con el O.C.G.A., sección 31-5-3, mediante el envío de un aviso por escrito dentro de los diez días, por correo certificado o por entrega al día siguiente de conformidad con la ley, dirigida al Departamento de Salud Pública, Oficina del Fiscal General, con copia al oficial de la autoridad sanitaria que suspendió o revocó el permiso. Dentro de los diez días siguientes a la recepción del aviso, la autoridad sanitaria deberá presentar al Departamento una copia de su expediente completo sobre las inspecciones y las acciones que dieron lugar a la suspensión o a la revocación. El Departamento programará una audiencia dentro de los 20 días de la recepción del aviso y decidirá sobre el asunto según los argumentos de las partes y el expediente administrativo.

(e) Si las operaciones de un establecimiento de servicio de alimentos se interrumpen debido a la orden o la acción de la autoridad sanitaria, el titular del permiso deberá obtener la aprobación de la autoridad sanitaria antes de reanudar las operaciones.

(f) La autoridad sanitaria podrá, a su discreción, permitir que el propietario voluntariamente cierre todo o parte del establecimiento de servicio de alimentos en lugar de suspender o revocar un permiso. Tal acción no prohibirá a la autoridad sanitaria realizar otras acciones que crea necesarias para proteger a los empleados o a los miembros del público.

(2) Inspecciones.

(a) Categorización de riesgos. Las inspecciones de un establecimiento de servicio de alimentos se realizarán sobre la base de una categorización de riesgos. El tipo de riesgo se determinará por los elementos del menú servido, los procesos de preparación de alimentos

Norma -.10(2)(a)

y los antecedentes de la seguridad de los alimentos en el establecimiento de servicio de comidas. Cada establecimiento será agrupado en una de las siguientes categorías:

1. Riesgos de tipo I. La frecuencia de las inspecciones será de una vez por año para los establecimientos que no cocinan ningún alimento. Esto incluye los establecimientos que pueden recalentar los ingredientes o los alimentos precocinados comercialmente, como “hotdogs” y embutidos.
2. Riesgos de tipo II. La frecuencia de las inspecciones será de dos veces por año para los establecimientos que cocinan o mantienen y recalientan los alimentos que se preparan en el lugar.
3. Riesgos de tipo III. La frecuencia de las inspecciones será de tres veces por año para los establecimientos que tienen un plan HACCP obligatorio conforme a la norma 511-6-1-.02(6) del DPH. Una de estas inspecciones será una inspección programada para reunirse con el gerente de seguridad alimentaria certificado.

(b) Frecuencia de las inspecciones.

1. La autoridad sanitaria deberá realizar una o más inspecciones de la construcción de los establecimientos de reciente construcción o remodelados ampliamente para verificar que están construidos y equipados de conformidad con los planos y las especificaciones aprobados, y de conformidad con la ley y el presente capítulo. Además, la autoridad sanitaria podrá realizar una o más inspecciones previas al inicio de las operaciones para verificar el cumplimiento de los requisitos de la construcción y de los equipos según este capítulo en el momento del cambio del titular del permiso de un establecimiento de servicio de alimentos existente.
2. Se llevará a cabo una inspección inicial de un establecimiento antes de la emisión de un permiso.
3. Para permitir que el titular del permiso de un establecimiento de servicio de alimentos tenga tiempo suficiente para capacitar plenamente a los empleados como se especifica en las normas 511-6-1-.03(3)(d)1 y 2 del DPH, la primera inspección de rutina se realizará dentro de los 60 días después de la apertura del establecimiento. Esta fecha marcará el comienzo del historial de cumplimiento del establecimiento respecto de este capítulo.
4. Después de la primera inspección de rutina, los establecimientos que mantienen una calificación de seguridad alimentaria “A” serán inspeccionados según la categoría de riesgos especificada en las subsecciones (2)(a)1 a 3 de esta norma.
5. Los establecimientos que reciban una calificación de seguridad alimentaria “C” o “U” tendrán al menos una inspección de rutina adicional agregada en un período de 12 meses, y podrán tener más inspecciones a discreción de la autoridad sanitaria.
6. Si un establecimiento mantiene una clasificación “A” en tres años consecutivos de inspecciones de rutina, la autoridad sanitaria podrá, a su discreción, reducir la frecuencia de las inspecciones de rutina a una vez por año para los establecimientos de tipo de riesgos II, y a dos veces por año para los establecimientos de tipo de riesgos III.
7. La reducción de la frecuencia de las inspecciones podrá continuar hasta que el establecimiento de servicio de alimentos obtenga una calificación “B”, “C” o “U”. La frecuencia de las inspecciones se reanudará según el número especificado para

el tipo de riesgos, pero puede ser más frecuente según se considere necesario para la aplicación de este capítulo por la autoridad de salud.

(c) Inspecciones de seguimiento. Las inspecciones de seguimiento pueden realizarse en cualquier momento a discreción de la autoridad sanitaria, pero deben llevarse a cabo dentro de los 10 días después de que un establecimiento reciba una calificación “U”.

*Norma -.10(2)***(d) Acceso.**

1. Los representantes de la autoridad sanitaria, después de su correcta identificación, serán autorizados a ingresar en cualquier establecimiento u operación de servicio de alimentos en cualquier horario razonable con el fin de realizar inspecciones y revisar los registros pertinentes para determinar el cumplimiento de las disposiciones del presente capítulo. Si se les niega el acceso, se puede obtener una orden de inspección como se autoriza en el O.C.G.A., § 31-5, artículo 2.

2. Si una persona niega el acceso a la autoridad sanitaria, esta deberá hacer lo que sigue.

(i) Informar a la persona que:

(I) El titular del permiso debe permitir el acceso de la autoridad sanitaria.

(II) El acceso es una condición para la aceptación y la retención de un permiso de operación para un establecimiento de servicio de alimentos.

(III) Si se niega el acceso, se podrá obtener una orden de inspección emitida por la autoridad correspondiente de conformidad con la ley.

(ii) Hacer una petición final de acceso.

(e) Inspección de las unidades móviles de servicio de alimentos. La autoridad sanitaria local del condado de origen y la autoridad sanitaria local en otros condados en los que la unidad móvil de servicio de alimentos opera intercambiarán información con respecto a la inspección de las operaciones del servicio móvil de alimentos. Al inspeccionar una unidad móvil de servicio de alimentos en un condado distinto del condado de origen, la autoridad sanitaria local se pondrá en contacto con la autoridad sanitaria del condado de origen para averiguar los incumplimientos informados durante la última inspección de la base de operaciones. Estos incumplimientos se señalarán como infracciones durante la inspección de cada unidad móvil.

(f) Informe de la inspección.

1. La autoridad sanitaria deberá documentar lo siguiente en los formularios vigentes aprobados del Departamento, "Informe de inspección de establecimiento de servicio de alimentos" y en el "Anexo del informe de inspección del servicio de alimentos":

(i) La información administrativa sobre el propietario legal del establecimiento de servicio de alimentos, el domicilio y la dirección postal, el tipo de establecimiento y de operación, la fecha de la inspección, y podrá solicitar otra información como el tipo de abastecimiento de agua y de eliminación de aguas residuales, la situación del permiso y los certificados del personal.

(ii) Las observaciones de hechos específicos de infracciones u otras variaciones de este capítulo que requieren corrección por el titular del permiso, entre otros:

(I) Desconocimiento aparente de la persona responsable de la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos, la aplicación de los principios de HACCP y los requisitos del presente capítulo según las normas 511-6-1-.03(1)(a) a (c) del DPH.

(II) Incumplimientos de los empleados de alimentos, empleados condicionales y la persona responsable de informar una enfermedad o afección tal como se especifica en la norma 511-6-1-.03 (4)(b) del DPH.

(III) Incumplimiento de los puntos prioritarios y de los puntos prioritarios básicos de este capítulo.

Norma-. 10(2)(f)l(ii)

(IV) Incumplimiento de los empleados de alimentos correspondientes para adherirse con o demostrar sus conocimientos de las prácticas de los procedimientos, vigilancia, verificación y acciones correctivas requeridas por la autoridad sanitaria para una variación autorizada o un plan HACCP.

(V) Incumplimientos de la persona responsable de proporcionar los registros requeridos por la autoridad sanitaria para determinar la conformidad con un plan HACCP según lo especificado en la norma 511-6-1-.02(6) del DPH.

(VI) Incumplimiento de los límites críticos de un plan HACCP.

(iii) El puntaje numérico y la calificación equivalente según los puntos correspondientes por las infracciones y las infracciones reiteradas de las disposiciones del código detectadas u observadas durante la inspección.

2. Tras la finalización de la inspección, el funcionario de la evaluación le pedirá a la persona responsable que firme el formulario de la inspección. La firma de la persona responsable no indicará necesariamente que está de acuerdo con los hallazgos de la inspección.

(g) Categorías de las infracciones.

1. Las infracciones a este capítulo se clasifican de acuerdo con su potencial para crear un riesgo para la salud de los consumidores. Todas las infracciones serán registradas en el informe de la inspección y los anexo(s). Las infracciones se dividen en dos categorías: factores de riesgo e intervenciones de salud pública (RF/PHI, por sus siglas en inglés) y buenas prácticas minoristas (GRP, por sus siglas en inglés). Además, para fijar las prioridades para las acciones correctivas, los elementos de estas categorías están designados como puntos prioritarios, puntos prioritarios básicos o elementos básicos según se definen en la norma 511-6-1-.01 del DPH.

2. Los incumplimientos de las categorías RF/PHI son importantes en el informe de la inspección porque son esenciales para evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos. Estos elementos están numerados del 1 al 9 en el informe de la inspección y están divididos en las subcategorías 1 y 2 según se indica a continuación:

(i) La subcategoría 1 cubre las disposiciones del código que, cuando se aplican, previenen, eliminan o reducen directamente el peligro a un nivel seguro para proteger la salud de los consumidores. Dado que la probabilidad de la ocurrencia y la gravedad de un peligro son mayores cuando estas disposiciones no se cumplen, la incidencia y el impacto de las enfermedades transmitidas por los alimentos aumenta y, por lo tanto, se asigna un valor de 9 puntos por una infracción de la subcategoría 1.

(ii) La subcategoría 2 cubre las disposiciones del código que, cuando se aplican, previenen, eliminan o reducen indirectamente el peligro a un nivel seguro para proteger la salud de los consumidores. Dado que la probabilidad de la ocurrencia y la gravedad del peligro son menores que en la subcategoría 1 cuando estas disposiciones no se cumplen, la incidencia y el impacto de las enfermedades transmitidas por los alimentos no es tan grande y, por lo tanto, se asigna un valor de 4 puntos por una infracción de subcategoría 2.

3. Las categorías de los factores de riesgo y las intervenciones de salud pública (RF/PHI) incluyen:

(i) Supervisión;

(ii) Salud de los empleados, buenas prácticas de higiene y prevención de la contaminación a través de las manos por los empleados;

(iii) Fuente aprobada;

(iv) Protección contra la contaminación;

Norma ~.10(2)(g)3

- (v) Cocción de los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad y avisos a los consumidores;
- (vi) Mantenimiento y marcado de fechas para los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad;
- (vii) Poblaciones altamente susceptibles;
- (viii) Productos químicos;
- (ix) Conformidad con los procedimientos aprobados.

4. Las categorías de las buenas prácticas minoristas (GRP) se consideran principalmente como infracciones operativas y de mantenimiento que, si no se corrigen, aumentan el potencial de causar enfermedades transmitidas por los alimentos. Generalmente, se designan como elementos básicos; sin embargo, algunas pueden ser consideradas puntos prioritarios básicos como se define en la norma 511-6-1-.01 del DPH. Una infracción de un elemento de una categoría de GRP constituye una deducción de uno a tres puntos del puntaje total (máximo 100 puntos), como se muestra en el formulario actual de la inspección de los establecimientos de servicios de alimentos.

5. Las categorías de las buenas prácticas minoristas (GRP) incluyen:

- (i) Agua y alimentos seguros, identificación de alimentos;
- (ii) Control de la temperatura de los alimentos;
- (iii) Control de animales y plagas;
- (iv) Prevención de la contaminación de los alimentos;
- (v) Uso correcto de los utensilios;
- (vi) Utensilios, equipos y máquinas expendedoras;
- (vii) Agua, plomería y residuos;
- (viii) Instalaciones físicas;
- (ix) Otros.
- (h) **Corrección oportuna de infracciones de puntos prioritarios y puntos prioritarios básicos y planes HACCP.**

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de esta subsección, la persona responsable deberá corregir en el momento de la inspección una infracción de un punto prioritario o de un punto prioritario básico de este capítulo e implementar las acciones correctivas para las disposiciones de un plan HACCP que no cumple con su límite crítico. ^{PF}

2. Según la naturaleza de los posibles peligros y de la complejidad de las medidas correctivas necesarias, la autoridad sanitaria podrá acordar o especificar un plazo más largo, que no podrá exceder:

- (i) las 72 horas después de la inspección para que el titular del permiso corrija las infracciones de un punto prioritario;

Norma -.10(2)(h)2

(ii) los 10 días del calendario después de la inspección para que el titular del permiso corrija las violaciones de un punto prioritario básico o las variaciones de un plan HACCP.

3. No corregir estas infracciones a satisfacción de la autoridad sanitaria puede resultar en una acción de emergencia según lo estime necesario la autoridad sanitaria, incluidas las acciones legales en virtud del O.C.G.A., § 31-5-9(a).

(i) Plazos para la corrección de infracciones de los elementos básicos.

1. Salvo lo especificado en el párrafo 2 de esta subsección, el titular del permiso deberá corregir los elementos básicos dentro de las 72 horas de recibir en el establecimiento de servicio de alimentos el informe de la inspección o lo que ordene la autoridad sanitaria. La omisión de corregir oportunamente los elementos básicos a satisfacción de la autoridad sanitaria podrá tener como resultado la suspensión o la revocación del permiso del establecimiento según la norma 511-6-1-10(1) del DPH.

2. La autoridad sanitaria podrá aprobar un programa de cumplimiento que se extienda más allá de los plazos especificados en el párrafo 1 de la presente subsección si el titular del permiso presenta un programa escrito de cumplimiento, y no existe un peligro para la salud o este no se producirá por permitir un programa extendido de cumplimiento.

(h) Verificación y documentación de la corrección.

1. Después de observar al momento de la inspección una corrección de una infracción de un punto prioritario o de un punto prioritario básico o una variación del plan HACCP, la autoridad sanitaria ingresará la infracción y la información sobre la acción correctiva en el informe de la inspección.

Norma -.10(2)(I)

puede estar sujeto a la suspensión o la revocación de su permiso según lo dispuesto en la subsección (1)(b) de la presente norma.

(m) Inspecciones de seguimiento.

1. Una inspección de seguimiento es una inspección completa que se realiza como resultado de una inspección de rutina que dio como resultado una calificación “C” o “U”. Si se obtiene una calificación “C” o superior en la inspección de seguimiento, a discreción de la autoridad sanitaria, no se requerirán inspecciones de seguimiento adicionales. No obstante, todos los puntos prioritarios y los puntos prioritarios básicos deben corregirse según lo especificado en la subsección (2)(h) 1 a 3 de esta norma.

2. El puntaje nuevo y la calificación equivalente serán publicados en un informe de inspección durante una inspección de seguimiento. Las calificaciones y los puntajes de las dos inspecciones anteriores, sean inspecciones de rutina o de seguimiento, serán publicados posteriormente como “Última calificación, puntaje y fecha” y “Calificación anterior, puntaje y fecha” en el informe de inspección.

(n) Inspección de seguimiento informal. Si una inspección de seguimiento según lo especificado en la subsección (2)(m) de esta norma no puede realizarse por la autoridad sanitaria, se podrá realizar un seguimiento informal para confirmar la corrección de las infracciones que se citaron en la inspección de rutina y que no estaban corregidas al momento de la inspección. En una inspección de seguimiento informal, se completará un anexo del informe de inspección que documentará las infracciones que han sido corregidas. Se consignará en el anexo que se realizó una inspección de seguimiento informal y que el establecimiento mantendrá la misma calificación obtenida en la inspección de rutina anterior. El o los anexos serán puestos a disposición del público por el establecimiento de servicio de alimentos cuando se solicite.

(o) Cierre voluntario.

1. Si un establecimiento de servicio de alimentos es calificado con una “U” y no obtiene por lo menos una calificación de “C” dentro de los diez días siguientes a la recepción de la “U”, le podrán solicitar el cierre voluntario hasta que todas las infracciones se corrijan, o le podrán suspender o revocar el permiso de acuerdo con la subsección (1)(b) de la presente norma.

2. A un establecimiento de servicio de alimentos que es calificado con una “U” en dos períodos consecutivos de las inspecciones de rutina se le pedirá que cierre voluntariamente hasta que todas las infracciones sean corregidas. Asimismo se podrán tomar medidas para suspender o revocar el permiso del servicio de alimentos de conformidad con la subsección (1)(b) de esta norma.

(3) Examen, expropiación y aviso público.

(a) Examen de los alimentos. La autoridad sanitaria podrá examinar o tomar muestras de los alimentos cuando sea necesario para determinar si han sido adulterados o identificados erróneamente.

(b) Condena de los alimentos, orden de retención, condiciones de justificación y eliminación de los alimentos.

1. La autoridad sanitaria podrá, previa notificación por escrito al propietario o persona responsable, emitir una orden de retención sobre los alimentos cuando dicha autoridad tenga una causa probable para creer que no son saludables, que proceden de una fuente no aprobada; son inseguros, están adulterados o no están presentados de manera honesta, no están rotulados de acuerdo con la ley o, si son mariscos moluscos, no están etiquetados o rotulados de acuerdo con la ley o, de otro modo, no cumplen el presente capítulo. En virtud de una orden de retención, los alimentos serán trasladados a un área de retención adecuada hasta que se emita una orden de liberación de la retención o una orden de destrucción. Los alimentos sujetos a una orden de retención no podrán usarse, servirse o retirarse

Norma.-l(R3)(b)l

del establecimiento, salvo lo especificado en el párrafo 2 de esta subsección. La destrucción inmediata será ordenada y cumplida si existen riesgos para la salud pública.

2. Si la autoridad sanitaria tiene una causa razonable para creer que la orden de retención será violada o si descubre que ha sido violada, esta autoridad puede retirar los alimentos que están sujetos a una orden para colocarlos en un lugar de custodia.

3. El aviso de la orden de retención:

(i) Establecerá que los alimentos sujetos a dicha orden no pueden ser usados, vendidos ni trasladados desde el establecimiento de servicio de alimentos, o destruidos sin una autorización escrita de la autoridad sanitaria.

(ii) Establecerá las razones específicas para colocar los alimentos bajo una orden de retención y hará referencia a las disposiciones aplicables de este capítulo y el peligro o efecto adverso creado por la condición observada.

(iii) Identificará claramente los alimentos sujetos a la orden de retención por su nombre común, la información de la etiqueta, una descripción del contenedor, la cantidad, la información de la identificación o del rótulo de la autoridad sanitaria y la localización.

(iv) Establecerá que la autoridad sanitaria puede ordenar la destrucción de los alimentos si no se recibe una solicitud oportuna de reconsideración.

(v) Proporcionará el nombre y la dirección del representante de la autoridad sanitaria a quien se puede solicitar una reconsideración.

4. Si una orden de retención se mantiene tras la reconsideración o si el titular del permiso no hace la solicitud oportuna de la reconsideración, la autoridad sanitaria podrá ordenar al titular del permiso o a la persona que posee o tiene la custodia de los alimentos que haga que los alimentos cumplan este capítulo o que sean destruidos.

(4) Procedimiento cuando hay sospecha de infección.

(a) Investigación y control. La autoridad sanitaria actuará cuando haya motivos razonables para creer que un empleado de alimentos o empleado condicional posiblemente haya transmitido una enfermedad; puede estar infectado con una enfermedad transmisible a través de los alimentos; puede ser un portador de agentes infecciosos que provocan una enfermedad transmisible a través de los alimentos; o está afectado con un forúnculo, una herida infectada o una infección respiratoria aguda, y lo hará de la siguiente manera:

1. obtendrá la historia clínica confidencial del empleado de alimentos o del empleado condicional que se sospecha que transmitió la enfermedad, o realizará otras investigaciones que considere convenientes;

2. exigirá exámenes médicos adecuados, incluso la recolección de muestras para análisis de laboratorio del empleado de alimentos o del empleado condicional bajo sospecha.

(b) Restricción o exclusión de empleados de alimentos o suspensión inmediata del permiso. Sobre la base de las conclusiones de una investigación relacionada con la sospecha de que un empleado de alimentos o un empleado condicional está infectado o enfermo, la autoridad sanitaria podrá emitir una orden para instituir una o más de las siguientes medidas para dichos empleados, o para el titular del permiso:

1. Restringir al empleado de alimentos o al empleado condicional.

Norma.- 10(4)(b)

2. Excluir al empleado de alimentos o al empleado condicional.
3. Cerrar el establecimiento de servicio de alimentos mediante una suspensión inmediata del permiso para operar.

(4) Variación.

(a) Modificaciones y exenciones. El Departamento podrá conceder una variación autorizada al modificar o no exigir los requisitos de este capítulo si, en opinión del Departamento, no se producirá un peligro para la salud o molestias por la variación autorizada. Si se otorga la variación autorizada, el Departamento deberá conservar la información indicada en la subsección 5(b) de la presente Norma en sus registros correspondientes al establecimiento de servicio de alimentos.

(b) Documentación de la variación autorizada propuesta y justificación. Antes de que el Departamento otorgue una variación autorizada de este capítulo, la información que deberá ser proporcionada por la persona que solicita la variación autorizada y que se conservará en el archivo del Departamento del establecimiento de servicio de alimentos deberá incluir lo siguiente:

1. una exposición de la variación autorizada propuesta del capítulo con las citas de los números de las normas y de las subsecciones pertinentes; ^{pf}
2. un análisis de los razonamientos sobre cómo esta propuesta abordará alternativamente los posibles peligros para la salud pública y las perturbaciones atendidas por las normas y las subsecciones; ^{pf}
3. si es necesario, un plan HACCP que incluya la información especificada en la norma 511-6-1-.02 (6) del DPH, que sea pertinente para la variación autorizada solicitada. ^{pf}

(c) Conformidad con los procedimientos aprobados. Si el Departamento concede una variación autorizada según lo especificado en la subsección (5)(a) de la presente norma o se exige un plan HACCP con arreglo a lo especificado en la norma 511- 6-1-.02(5) del DPH, el titular del permiso deberá:

1. cumplir con los planes HACCP y los procedimientos que son presentados y considerados de conformidad con las normas 511-6-1-.02(6)(a) a (e) del DPH como base para la modificación o exención; ^p
2. mantener y proporcionar al Departamento, cuando lo solicite, los registros especificados en la norma 511-6-1.02(6) del DPH que demuestren que los siguientes se realizan habitualmente:
 - (i) los procedimientos para el monitoreo de los puntos de control críticos, ^{pf}
 - (ii) la vigilancia de los puntos de control críticos, ^{pf}
 - (iii) la verificación de la eficacia de la operación o el proceso, ^{pf}
 - (iv) las acciones correctivas necesarias si se presenta un incumplimiento de un punto crítico de control. ^{pf}

Autoridad O.C.G.A. Secciones 26-2-373. 31-2A-6. Historial administrativo. La Norma original titulada "Infracciones" fue presentada y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-14-.10. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Personal". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.10. Presentado el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada Protección. Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 5 de marzo de 1996; entró en vigor el 25 de marzo de 1996. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Procedimientos de cumplimiento". Presentada el 26 de enero de 2006; entró en vigor el 15 de febrero de 2006. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 24 de enero de 2007; entró en vigor el 13 de febrero de 2007. Derogada: Nueva norma adoptada con el mismo título. Presentada el 23 de agosto de 2007; entró en vigor el 12 de septiembre de 2007. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma con el mismo título y con el nuevo número 511-6-1. Entró en vigor el de octubre de 2015.

290-5-14-.11 Derogada.

Autoridad O.C.G.A. 26-2-371 & 372, 375-377, 31-2-1, 31-2-4, capítulo 31-5. Historial administrativo. Norma original titulada "Denegación, suspensión o revocación" se presentó y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.11. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Equipos y utensilios de alimentos". Presentada el 25 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.11. Presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Procedimientos de cumplimiento". Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986. Modificación: Norma derogada y adopción de una norma nueva con el mismo título. Presentada el 5 de marzo de 1996; entró en vigor el 25 de marzo de 1996. Derogada: Presentada el 26 de enero de 2006; entró en vigor el 15 de febrero de 2006.

290-5-14-.12 Derogada.

Autoridad Ga. L. 1964, págs. 507, 559. Historial administrativo. La norma original titulada "Audiencias administrativas" fue presentada y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.12. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Instalación de equipos". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Norma vuelta a numerar como 290-5-14-.12 presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada. Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986.

290-5-14-.13 Derogada.

Autoridad Ga. 1964, págs. 507, 559. Antecedentes administrativos. La Norma original titulada "Servicio Personal" fue presentada y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.13. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Limpieza de equipos y utensilios". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.13. Presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada. Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986.

290-5-14-.14 Derogada.

Autoridad Ga. L. 1964, págs. 507, 559. Historial administrativo. La norma original titulada "Alimentos o productos alimenticios insalubres" se presentó y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.14. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Almacenamiento y manejo de equipos y utensilios limpios". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.14. Presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada. Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986.

290-5-14-.15 Derogada.

Autoridad Ga. L. 1964, págs. 507, 559. Historial administrativo. La norma original titulada "Retención de órdenes de venta" se presentó y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.15. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Artículo de un solo servicio". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.15. Presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada. Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986.

290-5-14-.16 Derogada.

Autoridad Ga. L. 1964, págs. 507, 559. Historial administrativo. La norma original titulada Expropiación fue presentada y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.16. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Instalaciones y controles sanitarios". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-6-.16. Presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada. Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986.

290-5-14-.17 Derogada.

Autoridad Ga. L. 1964, págs. 507, 559. Historial administrativo. La norma original titulada "Enfermedades transmisibles" fue presentada y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.17. Modificación: Norma derogada y aprobación de una nueva norma titulada "Control de parásitos". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Norma vuelta a numerar como 290-5-14-.17. Presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada. Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986.

290-5-14-.18 Derogada.

Autoridad Ga. L. 1964, págs. 507, 559. Historial administrativo. La norma original titulada "Permisos. Suspensión ante emergencias" se presentó y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.18. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Otras instalaciones y operaciones". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.18. Presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada. Se presentó el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986.

290-5-14-.19 Derogada.

Autoridad Ga. L. 1964, págs. 507, 559. Historial administrativo. La norma original titulada "Requisitos sanitarios para los permisos" fue presentada y entró en vigor el 19 de julio de 1965 como 270-5-6-.19. Modificación: Norma derogada y adopción de una nueva norma titulada "Establecimientos temporales de servicio de alimentos". Presentada el 24 de enero de 1967; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Nuevo número modificado de norma como 290-5-14-.19. Presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada. Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986.

290-5-14-.20 Derogada.

Autoridad Ga. L. 1964, págs. 507, 559. Historial administrativo. Norma original titulada Inspección de los establecimientos de servicio de alimentos fue presentada el 24 de enero de 1967 como 270-5-6-.20; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.20. Presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada. Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986.

290-5-14-.21 Derogada.

Autoridad Ga. L. 1964, págs. 507, 559. Historial administrativo. La norma original titulada "Revisión del plan de construcciones futuras" fue presentada el 24 de enero de 1967 como 270-5-6-.21; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.21. Presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada. Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986.

290-5-14-.22 Derogada.

Autoridad Ga. L. 1964, págs. 507, 559. Historial administrativo. La norma original titulada "Ejecución" fue presentada el 24 de enero de 1967 como 270-5-6-.22; entró en vigor el 12 de febrero de 1967. Modificación: Nuevo número para la norma: 290-5-14-.22. Presentada el 10 de junio de 1980; entró en vigor el 30 de junio de 1980. Modificación: Norma derogada. Presentada el 10 de julio de 1986; entró en vigor el 30 de julio de 1986.