



**ESTADO DE NUEVA YORK
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y MERCADOS
DIVISIÓN PARA LA SEGURIDAD Y LA INSPECCIÓN
DE LOS ALIMENTOS
10B AIRLINE DRIVE
ALBANY, NY 12235**

CIRCULAR 962

Normas y reglamentos relacionados con

TIENDAS MINORISTAS DE VENTA DE ALIMENTOS

**Artículo 17 de la Ley de Agricultura y Mercados
(Agriculture and Markets Law)**

**Parte 271 del Título 1 de la Compilación Oficial de
Códigos, Normas y Reglamentos del Estado de Nueva
York (Official Compilation Of Codes, Rules and
Regulations of the State of New York)**

Modificado el 30 de abril de 2014

**Compilación Oficial de Códigos, Normas y Reglamentos del Estado de Nueva York
(Official Compilation Of Codes, Rules and Regulations of the State of New York)**

Capítulo VI

(Artículo 17 de la Ley de Agricultura y Mercados) Parte 271

**REGLAMENTO SANITARIO PARA TIENDAS
MINORISTAS DE VENTA DE ALIMENTOS**

Subparte 271-1 Disposiciones generales

Subparte 271-2 Suministro de alimentos

Subparte 271-3 Administración y personal

Subparte 271-4 Equipo y utensilios

Subparte 271-5 Limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios

Subparte 271-6 Instalaciones y controles sanitarios

Subparte 271-7 Construcción y mantenimiento de las instalaciones físicas

Subparte 271-8 Exhibición de los alimentos y servicio en los bares de ensaladas

Subparte 271-9 Aplicación y cumplimiento

SUBPARTE 271-1

DISPOSICIONES GENERALES

Sección

271-1.1 Objetivo

271-1.2 Definiciones

Sección 271-1.1 Objetivo.

Esta parte se debe interpretar liberalmente y se debe aplicar para promover el propósito fundamental de proteger la salud pública.

Sección 271-1.2 Definiciones.

Para los efectos de esta Parte, los siguientes términos tendrán los siguientes significados, a menos que el contexto indique claramente lo contrario:

(a) *Alimentos a granel* se refiere a los alimentos procesados y sin procesar que se encuentran en su totalidad dentro de recipientes desde los cuales el consumidor extrae las cantidades que desea. Para los fines de esta interpretación, el término no incluye frutas frescas, vegetales frescos, nueces sin pelar, bares de ensaladas y alimentos potencialmente peligrosos, excepto por langosta y camarones sin pelar, congelados o crudos.

(b) *Área de exhibición de productos a granel* se refiere a uno o varios lugares, incluidas las instalaciones físicas y el equipo, en donde se les ofrecen los alimentos a granel a los clientes de autoservicio.

(c) *Desmenuzados* se refiere a una disminución en el tamaño por métodos que incluyen: troceado, descascarado, molido o picado. Los alimentos desmenuzados incluyen: productos de pescado o carne con tamaño reducido, reestructurados o reformulados, como gefilte (pescado relleno), gyro, carne molida y embutidos, y una mezcla de dos o más tipos de carne de tamaño reducido y combinados, como embutidos fabricados con dos o más carnes.

(d) *Materiales resistentes a la corrosión* se refiere a los materiales que conservan características sanitarias aceptables en la superficie después haber sido sometidos al contacto prolongado de alimentos, al uso normal de compuestos de limpieza y soluciones desinfectantes y otras condiciones del entorno de uso.

(e) *De fácil limpieza* se refiere a que las superficies son fácilmente accesibles, están fabricadas con materiales, acabados y métodos de fabricación que permiten la eliminación efectiva de residuos mediante métodos normales de limpieza.

(f) *Empleado* se refiere al titular de la licencia, a la persona con obligaciones de supervisión y administración, a la persona que está en la nómina, a un miembro de la familia, a una persona voluntaria, a una persona que desempeña un trabajo según un acuerdo contractual o cualquier otra persona que trabaje en la tienda de alimentos.

(g) *Equipo* se refiere a los artículos, excepto los utensilios, que se usan para el almacenamiento, la preparación, la exhibición y el transporte de alimentos, como hornos, estufas, extractores, rebanadoras, molinos, mezcladoras, balanzas, mesa para carne, mesas, estantes para alimentos, refrigeradoras y congeladores, lavaplatos, máquinas para hacer hielo y otros artículos similares que se usan en las operaciones de una tienda minorista de venta de alimentos. Estos artículos no incluyen los montacargas y los remolques.

(h) *Cliente especialmente vulnerable* se refiere al cliente que, debido a su edad, estado físico, salud o a cualquier otro motivo, está en mayor riesgo de enfermarse que otro miembro de la población general. Entre los clientes especialmente vulnerables se encuentran, entre otros, las mujeres embarazadas, las personas mayores, los niños pequeños y las personas inmunocomprometidas.

(i) *Pescado* se refiere a pescado de agua salada o dulce, crustáceos y otras formas de vida acuática (incluidos los lagartos, ranas, tortugas marinas, medusas, pepino de mar y erizo de mar, y los huevos de dichos animales) que no incluyen a las aves ni a los mamíferos, y también a todos los moluscos, si dicha vida animal está destinada al consumo humano. Dentro del pescado se incluyen los productos para consumo humano derivados total o parcialmente del pescado, esto incluye los pescados procesados de cualquier forma.

(j) *Alimento* se refiere a cualquier sustancia comestible, cruda, cocida o procesada, hielo, bebidas o ingredientes usados o destinados al uso o a la venta, ya sea en su totalidad o en parte, para consumo humano

(k) *Superficies en contacto con los alimentos* se refiere a las superficies del equipo y utensilios con los que los alimentos entran normalmente en contacto y las superficies desde las cuales los alimentos pueden gotear, drenar o salpicar en las superficies que están regularmente en contacto con los alimentos.

(l) *Establecimiento de servicio de alimentos* se refiere a cualquier lugar en donde se preparen alimentos o que sea destinado para servir porciones individuales, esto incluye el lugar en donde se entregan las porciones individuales, ya sea para consumo dentro o fuera de las instalaciones, independientemente de que se cobren o no se cobren estos alimentos. El término incluye las tiendas de delicatessen que ofrecen principalmente alimentos preparados en porciones individuales de servicio; esto significa que más del 50 % del valor monetario del negocio se clasifica como servicio de alimentos con una pequeña porción relacionada con ventas como tienda de alimentos; las operaciones de servicio de alimentos en donde un grupo distinto proporciona, prepara, sirve y consume los alimentos, como servicio de comida con plato cubierto para una congregación, club u organización de fraternidad; la ubicación de las máquinas dispensadoras de alimentos, y los vehículos de suministro de alimentos.

(m) *Animal salvaje* se refiere a un animal cuyos productos son alimenticios y no están clasificados en el Subcapítulo A del CFR 9 – Inspección obligatoria de la carne, Parte 301, como reses, ovejas, cerdos, cabras, caballo, mula u otro equino, ni como aves en el Subcapítulo C del CFR 9 – Inspección obligatoria de productos de aves, Parte 381, ni como pescado. Los animales salvajes incluyen mamíferos, como reno, alce, venado, antílope, búfalo, bisonte, conejo, ardilla, zarigüeya, mapache, nutria o rata almizclera, y reptiles no acuáticos, como culebras de tierra. Dentro de los animales salvajes no se incluye las ráticas, como el avestruz, el emú y el ñandú.

(n) *Plan HACCP* se refiere a los documentos escritos que describen los procedimientos formales para cumplir con los principios del Análisis de riesgos y control de puntos críticos desarrollado por el Comité Consultivo Nacional de Criterios Microbiológicos para Alimentos (National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods).

(o) *Peligro* se refiere a las propiedades biológicas, químicas o físicas que pueden ocasionar un riesgo inaceptable a la salud del consumidor.

(p) *Recipiente herméticamente sellado* se refiere a un recipiente que está diseñado y se prevé que proteja el contenido contra el ingreso de microorganismos y que mantenga la esterilidad comercial de su contenido después del procesamiento.

(q) *Envasado* se refiere al embotellado, enlatado, embalado en cajas de cartón, en bolsas o envuelto de manera segura.

(r) *Persona* incluye cualquier persona, asociación, corporación, sociedad u otra entidad legal.

(s) *Persona a cargo* se refiere a la persona presente en una tienda minorista de venta de alimentos que es el supervisor de la tienda minorista de venta de alimentos al momento de la inspección.

(t) *Alimentos potencialmente peligrosos* se refiere a cualquier alimento que consiste, total o parcialmente, en productos lácteos, huevos, carne, aves, pescado, mariscos, crustáceos comestibles u otros ingredientes, que incluyen ingredientes sintéticos y a lo que se encuentre en una forma que sea capaz de admitir el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos y toxigénicos. El término no incluye: alimentos con un nivel de pH de 4.6 o inferior o un valor de actividad de agua (aw) de 0.85 o inferior, según las condiciones estándar de los productos alimenticios procesados comercialmente que se encuentran en recipientes herméticamente sellados para evitar su deterioro; huevos duros enfriados al aire con la cáscara intacta o cáscara de huevo que no está dura, pero que fue tratada para destruir toda la *Salmonella* viable.

(u) *Módulo del producto* se refiere a un recipiente que entra en contacto con los alimentos (multiuso o desechable) que está diseñado para autoservicio de clientes de alimentos a granel, por medios directos o indirectos.

(v) *Alimentos listos para comer* se refiere a todos los alimentos que se encuentren en una forma comestible sin lavar, cocinar ni someterse a otra preparación de parte del establecimiento de alimentos o del consumidor, y que se espere que se consuman en esa forma. Dentro de los alimentos listos para comer se incluyen:

(1) Alimentos potencialmente peligrosos que están sin empaçar y cocinados a la temperatura y durante el tiempo requeridos para el alimento específico, según se establece en la Sección 271-2;

(2) Frutas y verduras crudas, lavadas y cortadas;

(3) Frutas y verduras crudas y enteras que se presentan para consumo sin que sea necesario lavarlas de nuevo, como en un servicio tipo bufé; y

(4) Otros alimentos que se presentan para el consumo, pero que no necesitan lavarse de nuevo ni cocinarse y que se les debe quitar la cáscara, la corteza, las hojas o la carcasa.

(w) *Envasado con oxígeno reducido* se refiere a la reducción en la cantidad de oxígeno dentro de un envase por medios mecánicos de extracción de oxígeno, por medio del desplazamiento del oxígeno con otro gas o combinación de gases, o por otros medios que controlan el contenido de oxígeno dentro del envase hasta un nivel inferior al que se encuentra en la atmósfera que lo rodea, el cual es de 21 % de oxígeno. Dentro del envasado con oxígeno reducido se incluyen métodos que pueden ser conocidos como atmósfera alterada, atmósfera modificada, atmósfera controlada, empaque al vacío o con baja cantidad de oxígeno, incluido el sous vide [una técnica francesa de cocina al vacío].

(x) *Tienda minorista de venta de alimentos* se refiere a cualquier establecimiento o Sección de un establecimiento en donde se le ofrecen al consumidor alimentos o productos alimenticios que están destinados para consumirse fuera de las instalaciones. Este término no incluye a los establecimientos que manejan exclusivamente alimentos preempacados que no son potencialmente peligrosos, mercados a la orilla del camino que solo ofrecen para la venta frutas y verduras frescas, establecimientos de servicio alimenticio ni máquinas dispensadoras de bebidas.

(y) *Materiales seguros* se refiere a los artículos fabricados o compuestos de materiales que se esperaría razonablemente que no vayan, directa o indirectamente, a formar parte o a afectar las características de cualquier alimento. Si los materiales son colorantes o aditivos alimenticios, según lo define la Sección 198(7) o (10) de la Ley de Agricultura y Mercados, solo son seguros si se utilizan de conformidad con los reglamentos establecidos de acuerdo a la Sección 409 o 706 de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (Federal Food, Drug and Cosmetic Act). Otros materiales son seguros solo si, de la manera que se usan, no son aditivos ni colorantes alimenticios, según lo define la Sección 198(7) o (10) de la Ley de Agricultura y Mercados, y si se utilizan de conformidad con los reglamentos aplicables del Departamento de Agricultura y Mercados y la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (U.S. Food and Drug Administration).

(z) *Desinfección* se refiere [al tratamiento bactericida efectivo por un proceso que proporciona suficiente calor acumulado o concentración de productos químicos durante un tiempo suficiente para reducir el recuento bacteriano, incluidos los microorganismos patógenos, hasta un nivel seguro en las superficies limpias de utensilios y equipo que están en contacto con alimentos] a la aplicación de calor acumulado o productos químicos sobre una superficie limpia que tiene contacto con alimentos que, cuando se evalúa su eficacia, es suficiente para producir una reducción en 5 log, que equivale a una reducción de un 99.999 % de microorganismos representativos nocivos de importancia para la salud pública.

(aa) *Proceso programado* se refiere al proceso que un operador de establecimiento selecciona como el adecuado para usar en las condiciones de fabricación de un alimento, con el fin de obtener y conservar un alimento que no permitirá el crecimiento de microorganismos que puedan causar intoxicación, el cual debe incluir controles para criterios esenciales de procesamiento establecidos por una autoridad de procesamiento competente que tenga conocimientos y experiencia adquiridos mediante capacitaciones adecuadas y experiencia en el procesamiento de alimentos potencialmente peligrosos.

(bb) *Sellado* se refiere a libre de grietas u otras aberturas que permitan el ingreso o el paso de humedad.

(cc) *Área de servicio* se refiere a un lugar o lugares asignados equipados para limpiar, desinfectar, secar o llenar módulos de producto o preparar alimentos.

(dd) *Artículos desechables* se refiere a los artículos que usa el vendedor minorista o el consumidor, como tazas, recipientes, tapas y materiales de empaque, que incluyen las bolsas o los artículos similares, que se prevé que tendrán contacto con los alimentos y están destinados para un solo uso. Estos artículos no incluyen artículos desechables, como latas número 10, cacerolas de aluminio para pie, envoltorios de pan ni artículos similares en los cuales el fabricante envasa los alimentos.

(ee) *Transporte (transportado)* se refiere al traslado de alimentos dentro de la tienda minorista de venta de alimentos o el servicio de entrega de alimentos desde la tienda hasta otro lugar mientras está bajo el control de la persona a cargo.

(ff) *Utensilio* se refiere a cualquier implemento que tendrá contacto con los alimentos y se use para el almacenamiento, la preparación, el transporte o el despacho de alimentos.

(gg) *Autorización de modificación* se refiere a una modificación escrita o una exención al cumplimiento de un requisito de esta Parte que otorga el Departamento tras determinar que no surgirá ninguna condición no sanitaria o peligrosa para la salud por haber otorgado autorización para dicha modificación o exención.

(hh) *Lavado de equipo* se refiere al lavado y desinfección de las superficies del equipo y utensilios que estuvieron en contacto con los alimentos.

(ii) *Pieza entera de res sin preparar* se refiere a un trozo de carne de res sin inyectar, mecánicamente suavizada, reconstruida, espalmada o marinada, de la cual se cortarán filetes de carne.

SUBPARTE 271-2
SUMINISTRO DE ALIMENTOS

Sección

- 271-2.1 Disposiciones generales**
- 271-2.2 Requisitos especiales**
- 271-2.3 Protección de alimentos. Generalidades**
- 271-2.4 Eventos de emergencia**
- 271-2.5 Almacenamiento de alimentos. Generalidades**
- 271-2.6 Almacenamiento refrigerado/congelado**
- 271-2.7 Almacenamiento en caliente**
- 271-2.8 Preparación de alimentos. Generalidades**
- 271-2.9 Frutas y verduras crudas**
- 271-2.10 Cocción de alimentos potencialmente peligrosos**
- 271-2.11 Enfriamiento**
- 271-2.12 Relleno de productos de pastelería y panadería**
- 271-2.13 Recalentamiento**
- 271-2.14 Congelación**
- 271-2.15 Termómetros para productos alimenticios**
- 271-2.16 Descongelado de alimentos potencialmente peligrosos**
- 271-2.17 Exhibición de alimentos. Alimentos potencialmente peligrosos**
- 271-2.18 Alimentos congelados**
- 271-2.19 Exhibición de alimentos. Generalidades**
- 271-2.20 Utensilios para el despacho**
- 271-2.21 Demostraciones de alimentos y promoción de alimentos**
- 271-2.22 Transporte de alimentos de tiendas minoristas de venta de alimentos. Generalidades**
- 271-2.23 Métodos especializados de procesamiento**
- 271-2.24 Envasado con oxígeno reducido**
- 271-2.25 Aviso al consumidor**
- 271-2.26 Alimentos a granel**

Sección 271-2.1 Disposiciones generales.

Los alimentos deben estar en buen estado y deben ser seguros para el consumo humano. Los alimentos se deben obtener de fuentes que cumplan con las leyes correspondientes en materia de seguridad alimentaria. Los alimentos preparados en casa que estén sujetos a lo que establece el reglamento, de acuerdo al Artículo 20-C de la Ley de Agricultura y Mercados, estarán sujetos a las buenas prácticas de fabricación vigentes de la Parte 261 de este Título, a menos que estén exentas según dicho Artículo 20-C. Los alimentos a granel, excepto los productos horneados, los artículos de servicio delicatessen y los artículos del bar de ensaladas de autoservicio deben estar etiquetados de cualquiera de las siguientes formas:

- (a) El recipiente a granel del fabricante o del procesador debe tener la etiqueta a simple vista.
- (b) Un rótulo, tarjeta, signo u otro dispositivo adecuado que muestre de forma clara y visible el nombre común del producto, una lista de los ingredientes en el orden adecuado de predominancia y una declaración de los colorantes o saborizantes artificiales y de los conservantes químicos, si el producto contiene (esto incluye una declaración específica del color, según lo requiere el Título 21 del Código de Reglamentos Federales, Parte 74, enmendado el 1 de abril de 2010, publicado por la Oficina del Registro Federal y disponible con el Superintendent of Documents, U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402).

Sección 271-2.2 Requisitos especiales.

(a) Los productos de leche fluida y la leche fluida que se utilicen o que se ofrezcan para la venta deberán cumplir con las normas de Grado A promulgadas por el Comisionado y establecidas en la Parte 2 de este Título, además deberán mantenerse a una temperatura máxima de 45 °F. Los productos lácteos y la leche en polvo que se usen o que se ofrezcan para la venta deberán provenir de leche y productos lácteos pasteurizados. Todos los quesos se deben hacer con leche pasteurizada o deben curarse como mínimo 60 días a una temperatura de no menos de 35 °F, de conformidad con el Artículo 4, Sección 67-b de la Ley de Agricultura y Mercados.

(b) (1) Los pescados sin cáscara, frescos o congelados (ostras, almejas o mejillones) deben recibirse o reempacarse en envases limpios y sanitarios identificados con el nombre del empacador o reempacador, el número de permiso antepuesto por las iniciales del estado o el país extranjero que emitió el permiso, la fecha en que se empacaron o reempacaron dichos mariscos, el nombre común de los mariscos que están en el recipiente y el peso neto o el conteo numérico o la medida estándar de los mariscos dentro del contenedor. Las etiquetas o los recipientes también pueden incluir el nombre o la dirección del transportista o del distribuidor antepuesto por las palabras “distribuido por” o “empacado para”. En tal caso, solo es necesario incluir en la etiqueta el número de permiso del empacador.

(2) Cada recipiente original con mariscos sin pelar (ostras, almejas o mejillones) debe identificarse con una etiqueta adjunta, que debe conservarse durante un período de 90 días a partir de que se vació el recipiente; la etiqueta debe indicar el nombre y la dirección del procesador original del marisco, el nombre común del marisco, el peso neto o el conteo numérico o la medida estándar del marisco, además del número de permiso emitido por el estado o por una agencia extranjera de control de mariscos, si corresponde.

(c) Solo se podrán usar o vender huevos con cáscara que cumplan con las normas de grado, huevos líquidos pasteurizados, congelados o secos o productos de huevo seco pasteurizados. Todos los recipientes que contengan huevos con cáscara deberán indicar la fuente de dichos huevos. Los huevos con cáscara que no fueron tratados específicamente para destruir toda la *Salmonella* viable deben almacenarse, exhibirse y transportarse a una temperatura ambiente de 45 °F o menos. Los recipientes de huevos con cáscara empacados para la venta directa a los consumidores deben estar etiquetados con las siguientes instrucciones para el manejo seguro: “Para evitar enfermedades ocasionadas por bacterias: mantenga los huevos refrigerados, cocine los huevos hasta que las yemas estén firmes y cocine bien los alimentos que contienen huevos”.

(d) Solo se puede usar u ofrecer a la venta hielo fabricado a partir de agua potable y manejado de manera higiénica. El hielo para la venta debe estar empacado.

(e) Todos los productos de pescado curados, ahumados o salados que estén empacados, procesados, que se vendan, ofrezcan o expongan para la venta o que se usen de otra manera deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Parte 262 de NYCRR 1 y deberán mantenerse a una temperatura máxima de 38 °F, excepto que:

(1) Los productos de pescado curado, salado o ahumado que tengan un nivel de sal en fase acuosa de al menos 17 % no requieren refrigeración; y

(2) Los productos de pescado curado, salado o ahumado que tengan un nivel de sal en fase acuosa de al menos 10 %, una actividad de agua de 0.85 o menos, o un pH de 4.6 o menos deben conservarse a temperaturas de refrigeración que no excedan de 45 °F.

(f) Las especies de hongos silvestres deben obtenerse de fuentes en donde se inspeccione cada hongo individual, y antes de la venta un experto en identificación de hongos autorizado deberá determinar que son seguros.

(g) Si se reciben animales salvajes para la venta deberán:

(1) Haber sido criados comercialmente para alimento y:

(i) sacrificados de conformidad con las disposiciones del Artículo 5-A de la Ley de Agricultura y Mercados, Licencias para Mataderos; o

(ii) criados, sacrificados y procesados bajo un programa voluntario de inspección dirigido por la agencia que posee la jurisdicción de salud animal; o

(iii) bajo un programa de inspección rutinaria dirigido por una agencia reguladora diferente a la agencia que posee la jurisdicción de salud animal; y

(iv) criados, sacrificados y procesados de acuerdo con:

(a) Las leyes que rigen los requisitos de la carne y de las aves, según lo determinan la agencia que posee la jurisdicción de salud animal y la agencia que realiza el programa de inspección

(b) Los requisitos desarrollados por la agencia que posee la jurisdicción de salud animal y la agencia que realiza el programa de inspección tomando en cuenta factores, como la necesidad de exámenes *antemortem* o *posmortem* de parte de un veterinario o representante del veterinario autorizado.

(2) Cumplir con el programa voluntario de inspección administrado por el USDA para animales salvajes, como animales exóticos (reno, alce, venado, antílope, búfalo, bisonte), que se “inspeccionan y aprueban” de conformidad con el Programa Voluntario para Animales Exóticos 9 CFR 352 o conejos que se “inspeccionan y aprueban” de conformidad con el Programa de Inspección de Conejos 9 CFR 354.

(3) Según lo permita la ley, para animales salvajes de caza que son capturados vivos:

(i) bajo un programa de inspección rutinaria dirigido por una agencia reguladora, como la agencia que posee la jurisdicción de salud animal; y

(ii) sacrificados y procesados de acuerdo con:

(a) Las leyes que rigen los requisitos de la carne y de las aves, según lo determinan la agencia que posee la jurisdicción de salud animal y la agencia que realiza el programa de inspección

(b) Los requisitos desarrollados por la agencia que posee la jurisdicción de salud animal y la agencia que realiza el programa de inspección tomando en cuenta factores, como la necesidad de exámenes *antemortem* o *posmortem* de parte de un veterinario o representante del veterinario autorizado.

(4) Según lo permita la ley, para animales salvajes de caza eviscerados bajo un programa de inspección de rutina que asegure que los animales:

(i) sean sometidos a un examen *posmortem* realizado por un veterinario o un representante del veterinario autorizado; o

(ii) Sean eviscerados y transportados según lo determinan los requisitos especificados por la agencia que posee la jurisdicción de salud animal y la agencia que realiza el programa de inspección; y

(iii) Sean procesados de acuerdo a las leyes que rigen los requisitos de la carne y de las aves, según lo determinan la agencia que posee la jurisdicción de salud animal y la agencia que realiza el programa de inspección.

(5) Un animal salvaje no se puede recibir para la venta ni para el servicio si pertenece a una de las especies de vida salvaje que se incluye en 50 CFR 17 Plantas y Vida Salvaje Vulnerables y Amenazadas (Endangered and Threatened Wildlife and Plants).

(6) No se deben aplicar los requisitos de esta subdivisión a los venados o a la caza mayor, o partes de la misma, según lo define la Sección 11-0103 de la Ley de Conservación Ambiental, obtenidos por caza legal y donados, en posesión, preparados o servidos según lo que se establece en la Sección 11-0917 de la Ley de Conservación Ambiental (Environmental Conservation Law).

Sección 271-2.3 Protección de alimentos. Generalidades.

Los alimentos deben, en todo momento, protegerse de la contaminación cruzada entre alimentos, lo que incluye el almacenamiento, preparación, exhibición, despacho, envasado y transporte, además deben protegerse de la posible contaminación de insectos, insecticidas, roedores, raticidas, etiquetas de identificación o de precio tipo sonda, equipo y utensilios sucios, manejo innecesario, inundaciones, drenajes, fugas o condensación de la parte superior y de otros agentes de importancia en la salud pública. La temperatura de los alimentos potencialmente nocivos debe ser inferior a 41 °F (5 °C) o 135 °F (57 °C) o más, en todo momento, excepto si se indica lo contrario en esta parte. Los envases sellados herméticamente deben manejarse de tal manera que se conserve la integridad del producto y del recipiente. Los productos alimenticios deteriorados o que estén dentro de recipientes dañados que puedan afectar el producto, y los productos alimenticios que se devolvieron o que fueron retenidos por la tienda minorista de venta de alimentos debido a que estaban dañados, a que el recipiente estaba dañado o debido a otras consideraciones de salud pública, deberán mantenerse aislados en áreas designadas, en espera de su adecuada eliminación, a menos que se deban desechar bajo la supervisión del Departamento.

Sección 271-2.4 Eventos de emergencia.

La persona a cargo de una tienda minorista de venta de alimentos que se vea afectada por un incendio, inundación, corte prolongado de electricidad o un evento importante similar que pudiera haber ocasionado, razonablemente, contaminación en los alimentos de la tienda minorista de venta de alimentos o que pudiera haber ocasionado que el nivel de temperatura de los alimentos que están en una forma potencialmente peligrosa pueda haber provocado que los alimentos se tornen peligrosos para la salud, debe tomar las medidas necesarias, según se requiera, para proteger la salud pública y debe notificar de inmediato al Departamento de Agricultura y Mercados sobre la emergencia.

Sección 271-2.5 Almacenamiento de alimentos. Generalidades.

(a) Los alimentos envasados en un recipiente cerrado de inmediato deben mantenerse cubiertos o protegidos de la contaminación una vez se abran en la tienda minorista de venta de alimentos antes de su uso o venta. Cuando los alimentos, crudos o preparados, se retiran, antes de su uso o venta, del recipiente cerrado en el que se envasaron originalmente, estos deben almacenarse en un recipiente limpio y con tapa, excepto durante los períodos necesarios de preparación. Las verduras frescas, crudas, enteras y sin procesar y las frutas frescas crudas quedan exentas de este requisito. Las tapas de los recipientes deben ser impermeables y no absorbentes. Los cortes de carne finos, en cuadros o en rodajas y las carnes procesadas, como jamones artesanales, tocineta gruesa o embutidos curados o ahumados pueden colgarse sin cubrir en ganchos limpios y desinfectados o pueden colocarse en estantes de metal limpios y desinfectados a manera de impedir la contaminación de cualquier producto que esté almacenado.

(b) Los recipientes con alimentos se deben almacenar a una distancia mínima de seis pulgadas del piso o se deben colocar en carritos, paletas, estantes o tarimas de extremo abierto, siempre que dicho equipo sea fácil de trasladar, ya sea manualmente o con el uso de un equipo para mover tarimas que se encuentre y use en las instalaciones. Estas áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias. No es necesario elevar los alimentos en cajas que están envasados en latas o en otros recipientes impermeables, si las cajas de alimentos no están expuestas a la humedad del piso y el área de almacenamiento se mantiene limpia.

(c) No se deben almacenar los alimentos ni los recipientes de alimentos debajo de las tuberías de drenaje o agua expuestas o sin protección que tengan fugas o sobre las cuales se acumule agua condensada.

(d) No se deben almacenar los alimentos envasados en lugares que permanezcan en contacto con agua o hielo sin drenar.

(e) Los ingredientes alimenticios, como harina, azúcar, sal, polvo de hornear, aceite para cocinar o vinagre, que no estén almacenados en el envase original o que no tengan una identificación fácilmente visible se deben almacenar en recipientes que los identifiquen con un nombre común. Debe haber etiquetas o dispositivos de marcaje disponibles para que los clientes puedan identificar los recipientes que llevan a casa usando el nombre común del producto, a menos que el producto pueda identificarse a simple vista.

(f) No deben usarse los baños y sus vestíbulos ni los cuartos de basura o mecánicos para almacenar alimentos.

Sección 271-2.6 Almacenamiento refrigerado/congelado.

(a) Se debe contar con unidades de refrigeración o unidades con aislamiento efectivo en tal cantidad y de tal capacidad que garantice el mantenimiento de los alimentos potencialmente peligrosos a las temperaturas requeridas durante el almacenamiento. Todas las unidades refrigeradas mecánicamente que almacenen alimentos potencialmente peligrosos deberán tener un termómetro indicador con escala numérica, con una precisión de más menos 3 °F (más menos 1 °C). El elemento sensor debe localizarse para que mida la temperatura del aire en la unidad en un lugar que sea representativo de la temperatura del aire de la unidad. La escala del termómetro se debe colocar para que pueda leerse fácilmente. Se pueden usar termómetros de registro con una precisión de más menos 3 °F (más menos 1 °C) en lugar de los termómetros indicadores. En lugar de usar un termómetro, para garantizar la temperatura adecuada de los productos que se encuentran en las unidades de refrigeración portátiles que dependen de las superficies refrigeradas en lugar del flujo de aire, se debe controlar frecuentemente su temperatura.

(b) Los alimentos congelados potencialmente peligrosos deben mantenerse congelados y deben almacenarse a una temperatura de 0 °F (menos 18 °C) o inferior, excepto por los ciclos de descongelación y los breves períodos de carga y descarga.

(c) El hielo que se utilice como medio de enfriamiento para el almacenamiento de alimentos no debe usarse ni venderse para consumo humano.

Sección 271-2.7 Almacenamiento en caliente.

(a) Se debe contar con unidades de almacenamiento de alimentos en caliente en tal cantidad y de tal capacidad que garantice el mantenimiento de alimentos potencialmente peligrosos a la temperatura requerida durante el almacenamiento. Todas las unidades de almacenamiento de alimentos calientes potencialmente peligrosos deberán tener un termómetro indicador con escala numérica, con una precisión de más menos 3 °F (más menos 1 °C). El elemento sensor debe localizarse para que mida la temperatura del aire en la unidad en un lugar que sea representativo de la temperatura de la unidad. La escala del termómetro se debe colocar para que pueda leerse fácilmente. Se pueden usar termómetros de registro con una precisión de más menos 1 °C (más, menos 3 °F) en lugar de los termómetros indicadores en los lugares en donde no sea práctico instalar termómetros en equipos como lámparas de calefacción, unidades Calrod o unidades para el transporte de alimentos aislados, debe haber un termómetro para productos alimenticios disponible y debe usarse para verificar la temperatura interna de los alimentos.

(b) Cuando se transportan alimentos potencialmente peligrosos, estos deben mantenerse a una temperatura de 135 °F (57 °C) o superior, a menos que se mantengan de conformidad con los requisitos de almacenamiento refrigerado que se establecen en esta parte.

(c) Excepto durante la preparación, cocción, enfriamiento o momento de uso, el control de salud pública establece que los alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse:

(1) A 135 °F (57 °C) o superior.

(2) A 41 °F (5 °C) o inferior, excepto por lo que se especifica en el inciso (3) de esta Sección y la Sección 271-2.2(a) y (e).

(3) Entre 45 °F (7 °C) y 41 °F (5 °C) en el equipo de refrigeración existente que no es capaz de mantener los alimentos a 5 °C (41 °F) o menos si:

(i) El equipo se encuentra en su lugar y está en uso en el establecimiento de alimentos; y

(ii) Antes de que transcurran diez (10) años a partir de que el Departamento adoptó estos reglamentos, el equipo se actualiza o reemplaza para que los alimentos puedan mantenerse a una temperatura igual o inferior a 41 °F (5 °C).

Sección 271-2.8 Preparación de alimentos. Generalidades.

(a) Los alimentos listos para comer no deben tener contacto con las manos desnudas cuando se preparan o se sirven, a menos que dichos alimentos vayan a ser calentados después a la temperatura mínima requerida en la Sección 271-2.10 de esta Parte o a una temperatura mayor para alimentos que no hayan sido calentados anteriormente o a una temperatura de 165 °F (73.9 °C) o superior para alimentos calentados una segunda vez o más. Se deben proporcionar y utilizar utensilios y guantes sanitarios convenientes y adecuados para preparar y servir alimentos, para eliminar el contacto con las manos desnudas y evitar la contaminación. Para servir los alimentos también se pueden usar servilletas de papel enceradas o barreras equivalentes para evitar que estos tengan contacto con las manos desnudas.

(b) Esta prohibición de contacto con manos desnudas no aplica a productos agrícolas crudos, excepto a verduras y frutas cortadas para postre y a cualquier producto que se utilice en áreas de servicio de alimentos listos para comer, como bares de ensaladas y mostradores de corte.

Sección 271-2.9 Frutas y verduras crudas.

Las verduras y frutas crudas que la tienda minorista de venta de alimentos corte o combine con otros ingredientes o que se procesen de otra forma hasta convertirse en productos alimenticios deben limpiarse bien con agua potable antes de su uso.

Sección 271-2.10 Cocción de alimentos potencialmente peligrosos.

(a) Excepto por lo que se especifica en las subdivisiones (b), (c) y (d) de esta Sección, los alimentos animales crudos, como huevos, pescado, carne, aves y alimentos que contengan alimentos animales crudos, deben cocinarse para que se calienten todas las partes del alimento a la temperatura y por el tiempo que indican los requisitos de uno de los métodos siguientes, dependiendo de los alimentos que se están cocinando:

(1) 145 °F (63 °C) o mayor durante 15 segundos para:

(i) Los huevos con cáscara crudos que estén quebrados o que se hayan preparado de acuerdo al pedido del cliente y para servicio inmediato, a menos que el cliente individual solicite la preparación de un huevo con cáscara o de alimentos que contengan huevos con cáscara de una forma específica, como crudo, escalfado o frito, los que deben prepararse a una temperatura igual o inferior a 145 °F (63 °C) para cumplir con dicho requisito; y

(ii) Excepto por lo que se especifica en los párrafos (2) y (3) de esta subdivisión y la subdivisión (b) de esta Sección, el pescado, la carne y el cerdo, incluidos los animales salvajes criados comercialmente para alimento, según se especifica en la Sección 271-2.2 (g)(1), y los animales salvajes, según el programa voluntario de inspección, como se especifica en la Sección 271-2.2 (g)(2).

(2) 155 °F (68 °C) o superior durante 15 segundos o la temperatura que se especifique en la tabla siguiente y que corresponde al tiempo de retención para ráticas, y carnes inyectadas; y lo siguiente si son desmenuzados: el pescado, la carne y el cerdo, incluidos los animales salvajes criados comercialmente para alimento, según se especifica en la Sección 271-2.2 (g)(1), y los animales salvajes, según el programa voluntario de inspección, como se especifica en la Sección 271-2.2 (g)(2) y los huevos crudos que no se preparen según lo que se especifica en el subpárrafo (a)(1)(i) de esta Sección :

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

; o

(3) 165 °F (74 °C) o más durante 15 segundos para aves, animales salvajes, según se especifica en la Sección 271-2.2 (g)(3) y (4), pescado relleno, carne rellena, pasta rellena, aves rellenas, ráticas rellenas y relleno que contenga pescado, carne, aves o ráticas.

(b) Los asados de carne de res entera, asados de carne en conserva, asados de cerdo y cerdo curado, como jamones, se deberán cocinar:

(1) En un horno precalentado a la temperatura especificada para el peso del asado, según la tabla siguiente, que se mantenga a esa temperatura:

Tipo de horno	Temperatura del horno según el peso del asado	
	Menos de 4.5 kg (10 lb)	4.5 kg (10 lb) 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
Altos niveles de humedad¹	250 °F (121 °C) o más	250 °F (121°C) o más
¹ Humedad relativa mayor del 90 % durante al menos 1 hora, según la medida tomada en una cámara de cocción o en la salida del horno; o en una bolsa a prueba de humedad que proporcione 100 % de humedad.		

y

(2) Tal como se especifica en la siguiente tabla, para calentar todas las partes del alimento a una temperatura y por el tiempo de retención que corresponde a esta temperatura:

Temperatura interna °F (°C)	Tiempo de procesamiento ¹ en minutos	Temperatura interna °F (°C)	Tiempo de procesamiento ¹ en minutos/segundos	Temperatura interna °F (°C)	Tiempo de procesamiento ¹ en segundos
130 (54)	121	140 (60)	12	150 (66)	72 s
131 (55)	97	141 (61)	10	151 (66)	58 s
132 (56)	77	142 (61)	8	152 (67)	46 s
133 (56)	62	143 (62)	6	153 (67)	37 s
134 (57)	47	144 (62)	5	154 (68)	29 s
135 (57)	37	145 (63)	4	155 (68)	23 s
136 (58)	32	146 (63)	182 s	156 (69)	19 s
137 (58)	24	147 (64)	144 s	157 (69)	15 s
138 (59)	19	148 (64)	115 s	158 (70)	0 s
139 (60)	15	149 (65)	91 s		

¹ El tiempo de retención puede incluir el aumento de calor después del horno.

(c) Las subdivisiones (a) y (b) de esta Sección no aplican si el alimento es un alimento animal crudo, como huevos crudos, pescado crudo, pescado marinado crudo, mariscos moluscos crudos, *steak tartare* o alimentos parcialmente cocidos, como pescado levemente cocido, carne cocinada a término medio y huevos tibios que se sirven o se ofrecen a la venta listos para comer, y el cliente está informado de que para garantizar su seguridad el alimento debe cocinarse según lo que se especifica en la Sección 271-2.25.

(d) Las subdivisiones (a) y (b) de esta Sección no aplican si el alimento es una pieza entera de res sin preparar, cruda o medio cocida, que se sirve o vende lista para comer, si:

(1) La carne está etiquetada de manera que indique que cumple con la definición de pieza entera de res sin preparar, según se define en la Sección 271-1.2 (ii) de esta parte; y

(2) El filete de res se cuece en la parte superior e inferior a una temperatura superficial de 145 °F (63 °C) o superior y hay un cambio en el color que indica que se alcanzó el cocimiento en todas las superficies externas.

(e) Los alimentos animales crudos cocinados en microondas deben:

(1) Voltearse o agitarse durante todo el cocimiento o a la mitad del cocimiento para compensar la distribución desigual del calor;

(2) Cubrirse para preservar la humedad superficial;

(3) Calentarse a una temperatura que no sea inferior a 165 °F (74 °C) en todas las partes del alimento; y

(4) Dejarse reposar cubiertos durante 2 minutos después de la cocción para obtener un equilibrio en la temperatura.

(f) Las frutas y verduras que se cocinan para mantenerse calientes deben cocinarse a una temperatura igual o superior a 135 °F (57 °C).

(g) La carne desmenuzada debe cocinarse de manera que se calienten todas las partes del producto a una temperatura mínima de 158 °F (69.4 °C), excepto por lo que se especifica en el inciso (a)(2) de esta Sección, a menos que un cliente individual solicite la preparación de carne desmenuzada o de un alimento que contenga carne desmenuzada en un término medio, que debe prepararse a una temperatura de menos de 158 °F (69.4 °C) para cumplir con dicho requisito.

Sección 271-2.11 Enfriamiento.

(a) La comida potencialmente peligrosa que esté cocida debe enfriarse:

(1) En un plazo de dos horas, de 135 °F (57 °C) a 70 °F (21 °C) o menos; y

(2) En un plazo de cuatro horas, de 70 °F (21 °C) a 41 °F (5 °C) o menos; o a 45 °F (7 °C) o menos, según lo que se especifica en la Sección 271-2.7.

(b) Los alimentos potencialmente peligrosos deben enfriarse en un plazo de cuatro horas a 41 °F (5 °C) o menos; o a 45 °F (7 °C) o menos, según lo que se especifica en la Sección 271-2.7, si se preparan a partir de ingredientes a temperatura ambiente, como alimentos reconstituidos o atún enlatado.

(c) El enfriamiento se puede realizar de acuerdo a los criterios de tiempo y temperatura especificados en la Sección, usando uno o más de los siguientes métodos, según el tipo de alimento que se enfríe:

(1) Colocar los alimentos en cacerolas poco profundas;

(2) Separar los alimentos en porciones más pequeñas o más delgadas;

(3) Utilizar equipo de enfriamiento rápido;

(4) Agitar los alimentos en un recipiente colocado sobre un baño con agua de hielo;

(5) Usar recipientes que faciliten la transferencia de calor;

(6) Añadir hielo como ingrediente; o

(7) Utilizar otros métodos efectivos.

(d) Cuando se coloca en un equipo de enfriamiento o de mantenimiento de frío, los recipientes de alimentos en los que se enfrían los alimentos deben:

(1) Arreglarse en el equipo para proporcionar una máxima transferencia de calor a través de las paredes del recipiente; y

(2) Tener la tapa sobrepuesta o estar sin tapar si se protege de contaminación superior durante el período de enfriamiento para facilitar la transferencia de calor desde la superficie de los alimentos.

Sección 271-2.12 Relleno de productos de pastelería y panadería.

Las natillas, los rellenos cremosos y los productos similares, que incluyen rellenos sintéticos, deben cumplir con los requisitos de temperatura que se establecen en la Sección 271-2.11 para después de la preparación y deben mantenerse la temperatura durante el almacenamiento, transporte y exhibición. Los productos con relleno sintético quedan excluidos de este requisito si:

(a) El alimento, incluida la interfaz entre el producto horneado y su relleno, tiene un nivel de pH de 4.6 o inferior o si el valor de actividad del agua es de 0.85 o inferior, bajo condiciones estándar;

(b) Se maneja de tal forma que se evita la contaminación y el crecimiento de microorganismos patógenos después del procesamiento en caliente; o

(c) Hay otra evidencia científica en el expediente del Departamento que demuestra que ciertos productos específicos no admiten crecimiento de microorganismos patógenos. Los productos horneados que tengan relleno sintético y que cumplan los criterios anteriores pueden indicar en la etiqueta que requieren refrigeración.

Sección 271-2.13 Recalentamiento.

(a) Los alimentos cocidos y refrigerados que se hayan preparado para servirlos de inmediato en respuesta a un pedido individual de un cliente, como carne prensada, sándwich en su jugo, pueden servirse a cualquier temperatura.

(b) Excepto por lo que se especifica en los incisos (c) y (d) de esta Sección, los alimentos potencialmente peligrosos que se cocinen, enfríen y recalienten para mantenerlos calientes deberán recalentarse para que todas las partes del alimento alcancen una temperatura mínima de 165 °F (74 °C) durante 15 segundos.

(c) Excepto por lo que se especifica en el inciso (d) de esta Sección, los alimentos potencialmente peligrosos que se recalienten en un horno de microondas para mantenerlos calientes deberán recalentarse para que todas las partes del alimento alcancen una temperatura mínima de 165 °F (74 °C) y los alimentos se deben voltear o agitar, se deben cubrir y dejar reposar cubiertos durante 2 segundos después de recalentarlos.

(d) Los alimentos listos para comer que se tomen de un recipiente sellado herméticamente y procesado o de un envase intacto que provenga de una planta de procesamiento de alimentos que inspeccione el Departamento que tenga jurisdicción sobre la planta deberán calentarse a una temperatura mínima de 135 °F (57 °C) para mantenerlos calientes.

(e) El recalentamiento para mantener caliente un alimento se debe hacer rápidamente y el tiempo que el alimento esté entre la temperatura indicada en la Sección 271-2.6 y 165 °F (74 °C) no debe exceder de 2 horas.

Sección 271-2.14 Congelación.

(a) Excepto por lo que se especifica en la subdivisión (b) de esta Sección, el pescado listo para comer, crudo, marinado crudo, parcialmente cocido o parcialmente marinado, a excepción de los moluscos, debe estar completamente congelado antes de servir o vender, a una temperatura de:

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

(2) -31 °F (-35 °C) o menos durante al menos 15 horas en un congelador rápido.

(b) Si el pescado es atún de la especie *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares* (atún de aleta amarilla), *Thunnus atlanticus*, *Thunnus maccoyii* (atún rojo, del sur), *Thunnus obesus* (atún de ojo grande) y *Thunnus thynnus* (atún rojo, del norte), o si es de otra especie de pez reconocido por no ser susceptible a parásitos que puedan ser motivo de preocupación, el pescado puede servirse o venderse crudo, marinado crudo o parcialmente cocido listo para comer sin congelamiento, según se especifica en el inciso (a) de esta Sección .

(c) Excepto por lo especificado por las subdivisiones (b) y (d) de esta Sección, si se sirve o se vende para comer pescado crudo, marinado crudo, parcialmente cocido o parcialmente cocido y marinado, la persona a cargo debe anotar la temperatura de congelamiento y el tiempo a los que se somete el pescado y debe guardar los registros en el establecimiento de alimentos durante al menos 90 días calendario después del momento en que se sirvió o vendió el pescado.

(d) Si el pescado fue congelado por el proveedor, se pueden sustituir los registros requeridos según la subdivisión (c) de esta Sección por un acuerdo o declaración escrita de parte del proveedor indicando que el pescado que se surtió se congeló a una temperatura y durante un tiempo que cumpla con lo especificado en la subdivisión (a) de esta Sección .

Sección 271-2.15 Termómetros para productos alimenticios.

Se debe tener y usar un termómetro indicador con escala numérica y vástago de metal que tenga una precisión de más, menos 2 °F (más, menos 1 °C) para garantizar que se alcancen y mantengan las temperaturas adecuadas durante la preparación de los alimentos potencialmente peligrosos.

Sección 271-2.16 Descongelado de alimentos potencialmente peligrosos.

Excepto por lo que se especifica en la subdivisión (d) de esta Sección, los alimentos potencialmente peligrosos deben descongelarse:

- (a) Bajo refrigeración que mantenga la temperatura del alimento a 41 °F (5 °C) o menos o a 45 °F (7 °C) o menos, según se especifica en la Sección 271-2.6; o
- (b) Completamente sumergido debajo de agua corriente;
 - (1) A una temperatura de agua de 70 °F (21 °C) o menos;
 - (2) Con una velocidad de agua que sea suficiente para agitar y hacer flotar las partículas sueltas al desbordarse; y
 - (3) Durante un período que no permita que las partes descongeladas de un alimento listo para comer eleven su temperatura a 41 °F (5 °C) o más, o a 45 °F (7 °C) o más, según se especifica en la Sección 271-2.6; o
 - (4) Durante un período que no permita que las partes descongeladas de un alimento animal crudo que requiere cocción según la Sección 271-2.10 esté a una temperatura de 41 °F (5 °C) o más, o a 45 °F (7 °C) o más, según se especifica en la Sección 271-2.6 durante más de cuatro horas, esto incluye:
 - (i) El tiempo que el alimento está expuesto al agua corriente y el tiempo necesario para la preparación para la cocción;
 - (ii) El tiempo que toma, bajo refrigeración, disminuir la temperatura del alimento a 41 °F (5 °C) o menos, o 45 °F (7 °C) o menos, según se especifica en la Sección 271-2.6;
 - (iii) La parte del proceso de cocción si el alimento que está congelado se cuece según se especifica en la Sección 271.2.10; o
 - (iv) El descongelamiento en un horno de microondas y el traslado inmediato a un equipo de cocina convencional, sin que se interrumpa el proceso;
 - (v) El uso de cualquier procedimiento si parte de los alimentos listos para comer se descongela y prepara para servir de inmediato en respuesta a un pedido de un cliente individual.

Sección 271-2.17 Exhibición de alimentos. Alimentos potencialmente peligrosos.

(a) Los alimentos potencialmente peligrosos se deben mantener a una temperatura igual o inferior a 45 °F (7 °C) o a 41 °F (5 °C), según se especifica en la Sección 271-2.7 o a una temperatura igual o superior a 135 °F (57 °C) durante la exhibición.

(b) Si solo se utiliza el tiempo, y no el tiempo junto con la temperatura, como control de salud pública para el suministro de trabajo de un alimento potencialmente peligroso antes de cocer, o para alimentos potencialmente peligrosos listos para comer que se exhiben o mantienen para servir para consumo inmediato:

(1) Se deben marcar o identificar de otra forma los alimentos para indicar la hora que corresponde al momento en que hayan transcurrido cuatro horas después del punto en que se retiró la comida de control de temperatura;

(2) Los alimentos deben cocinarse y servirse, servirse si están listos para comer o desecharse si ya transcurrieron cuatro horas después del punto en que se retiró la comida del control de temperatura;

(3) Cualquier alimento descrito en los párrafos (1) y (2) de esta subdivisión que haya excedido el límite de cuatro horas deberá desecharse;

(4) Se deben tener procedimientos escritos en el establecimiento de alimentos, los cuales deben estar disponibles si el Departamento los solicita y deben garantizar el cumplimiento de los incisos:

(i) (1)-(3) de esta Sección ;

(ii) La Sección 271-2.11 para alimentos que se preparan, cocinan y refrigeran con anticipación se utiliza como control de salud pública.

Sección 271-2.18 Alimentos congelados.

Los alimentos que se prevé que se venderán congelados deberán exhibirse en estado congelado, excepto por los ciclos de descongelamiento y los breves períodos de carga o descarga. Los alimentos congelados deben exhibirse debajo o detrás de las líneas alimenticias de productos, de conformidad con las especificaciones de los fabricantes de gabinetes.

Sección 271-2.19 Exhibición de alimentos. Generalidades.

Los alimentos en exhibición, que no sean frutas crudas, enteras y sin procesar y verduras crudas sin procesar, deben protegerse de la contaminación envasándolas en cajas para exhibición, en recipientes cubiertos para autoservicio o en un equipo de protección similar, excepto por lo que se establece en la subparte 271-8 de esta parte. Todos los alimentos se deben exhibir a un nivel más elevado que el piso, de manera que los alimentos estén protegidos de la contaminación. Se deben tener unidades para mantener los alimentos calientes o fríos, de manera que se garantice el mantenimiento de alimentos potencialmente peligrosos a la temperatura requerida durante la exhibición. Los alimentos potencialmente peligrosos, excepto los camarones o las langostas con cáscara crudas y congeladas, no deben colocarse para autoservicio de los clientes, excepto por lo establecido en la Sección 271-8 de esta parte. Los alimentos a granel se deben exhibir solo en los módulos de producto que estén protegidos por tapas individuales que cierren bien. El acceso de los clientes a los alimentos a granel en los módulos de producto se debe limitar y controlar para evitar el ingreso de contaminantes. Los medios que se consideran adecuados pueden incluir, entre otros:

(a) Utilizar un módulo de producto que no tenga más de 18 pulgadas de profundidad;

(b) Colocar módulos de producto con acceso desde la parte superior para que haya al menos 30 pulgadas entre el punto de acceso y el piso, o si el punto de acceso del módulo de producto está a menos de 30 pulgadas del piso, tener un acceso lateral en ángulo con la condición de que, cuando el módulo de producto esté abierto, la tapa se extienda por la superficie del producto para proporcionar protección arriba.

Sección 271-2.20 Utensilios para el despacho.

Se debe evitar que las manos del cliente hagan contacto con los alimentos cuando se despachan por uno de los siguientes métodos, y si el contacto manual no puede evitarse, los alimentos deben envolverse individualmente antes de exhibirlos:

(a) Dispositivos de despacho mecánico, incluidos los dispensadores por gravedad, bombas, extrusoras y tornillos sinfín; o

(b) Los utensilios para despacho manual, que incluyen pinzas, palas, paletas, espátulas, papel encerado desechable u otros artículos desechables apropiados, y los utensilios para el despacho manual que se incluyen en esta subdivisión deben protegerse de la contaminación para no servir como vehículos para introducir contaminación en los alimentos a granel. Los medios que se consideran adecuados pueden incluir, entre otros:

(1) El uso de una cuerda fabricada de un material que se pueda limpiar fácilmente, de una longitud tal que el utensilio no toque el piso y que esté diseñada para no interferir con el requisito de que la tapa debe estar bien ajustada;

(2) Almacenar los utensilios en una manga o cubierta protectora que esté incorporada o a la par de la unidad de exhibición cuando estos no estén en uso o utilizar un utensilio diseñado de manera que el mango no entre en contacto con el producto que se encuentra en el módulo de producto. Los utensilios para el despacho manual deben fijarse a la unidad de exhibición por medio de una cuerda de material de fácil limpieza, de una longitud tal que el utensilio no pueda entrar en contacto con el piso. Cuando no estén en uso, los utensilios deben almacenarse en una manga o cubierta protectora que esté incorporada o a la par de la unidad de exhibición. Dado que no es práctico almacenar en mangas o cubiertas protectoras las paletas y las espátulas usadas en otros alimentos secos, estas deben almacenarse en el alimento y las asas deben sobresalir del módulo de producto. Las asas no deben evitar que las tapas se puedan cerrar automáticamente.

Sección 271-2.21 Demostraciones de comida y promoción de alimentos.

Cuando la tienda cuenta con autorización para hacer demostraciones de comida y promociones de alimentos, la persona a cargo debe asegurarse de que dichas actividades cumplen con las disposiciones sanitarias que se establecen en esta parte.

Sección 271-2.22 Transporte de alimentos de tiendas minoristas de venta de alimentos. Generalidades.

Los alimentos, excepto los cortes de carne finos, los cuadros y las rodajas de carne que se cuelgan, y las frutas y verduras crudas, deben protegerse de la contaminación usando envases o recipientes con tapa cuando se transportan. Todos los alimentos durante el transporte deben cumplir con los requisitos aplicables de este código que se relacionan con la protección y almacenamiento de alimentos. Los alimentos envasados en recipientes cerrados no necesitan tener otra envoltura ni estar cubiertos si los recipientes cerrados no se han abierto, rasgado o quebrado.

Sección 271-2.23 Métodos especializados de procesamiento.

Un establecimiento de alimentos debe obtener la autorización de modificación del Departamento antes de ahumar o curar alimentos; usar un método de oxígeno reducido para el envasado de alimentos, excepto por lo que se especifica en la Sección 271-2.24 en donde existe una barrera para el *Clostridium botulinum*, además de la refrigeración; procesar individualmente a los animales para uso personal, como alimento y no para la venta ni para el servicio en un establecimiento de alimentos; o preparar los alimentos con otros métodos que según el Departamento requieren de una autorización de modificación.

Sección 271-2.24 Envasado con oxígeno reducido.

(a) Un establecimiento de alimentos que envasa alimentos usando un método de envasado de oxígeno reducido debe tener un plan HACCP que contenga la información que se especifica en la Sección 271-9.6(d), que:

(1) Identifique los alimentos que se están envasando;

(2) Limite el tipo de alimentos envasados a aquellos que no admitan el crecimiento de *Clostridium botulinum* porque cumple con uno de los siguientes:

- (i) Tiene un valor de actividad de agua (aw) de 0.91 o menos;
 - (ii) Tiene un pH de 4.6 o menos;
 - (iii) Es un producto cárnico o avícola curado en una planta de procesamiento de alimentos regulada por el USDA usando las sustancias que se especifican en 9 CFR Sección 318.7, “Aprobación de sustancias para uso en preparación de productos” y 9 CFR Sección 381.7, “Restricciones en el uso de sustancias en productos avícolas” y se recibe en un envase intacto; o
 - (iv) Es un alimento con un alto nivel de organismos competidores, como carne o aves crudas;
 - (v) Es un alimento congelado que no cumple con los criterios establecidos en los incisos (i), (ii) o (iii) y tiene una etiqueta visible, “Importante: Mantener congelado hasta su uso”;
 - (vi) Es un alimento que contiene alguna otra barrera que evita el crecimiento de *Clostridium botulinum*.
- (3) Especifica los métodos para conservar el alimento a una temperatura igual o inferior a 41 °F (5 °C);
- (4) Describe la forma en que se deben etiquetar los envases de forma clara y visible, en el panel de exhibición principal, con negritas, con un fondo que haga contraste y con instrucciones para:
- (i) Mantener los alimentos a una temperatura igual o inferior a 41 °F (5 °C);
 - (ii) Desechar los alimentos si no se sirven antes de que transcurran 14 días de haberse envasado para consumo en el lugar o si no se han consumido si se sirven o venden para consumo fuera de las instalaciones;
- (5) Limita la vida útil a no más de 14 días calendario después del envasado para consumo o a la fecha “Sell by (Vender antes de)” o “Use by (Usar antes de)” del fabricante original, lo que ocurra primero;
- (6) Incluye procedimientos operativos que:
- (i) Prohíben el contacto de los alimentos con las manos desnudas;
 - (ii) Identifica las áreas designadas y el método por medio del cual:
 - (a) Las barreras físicas o los métodos de separación de alimentos crudos y de alimentos listos para comer minimizan la contaminación cruzada;
 - (b) Se prohíbe el acceso al equipo de procesamiento y se limita solo al personal responsable con capacitación que esté familiarizado con los peligros potenciales de la operación;
 - (iii) Describe los procedimientos de limpieza y desinfección de superficies que tienen contacto con los alimentos;
- (7) Describe el programa de capacitación que garantiza que la persona responsable de la operación de envasado con oxígeno reducido entiende:
- (i) Los conceptos que se requieren para una operación segura;
 - (ii) El equipo y las instalaciones; y
 - (iii) Los procedimientos que se especifican en el Subpárrafo (a)(6) de esta Sección y de la Sección 271-9.6(d).
- (b) Excepto por el pescado que se congela antes, durante y después del envasado, un establecimiento alimenticio no debe envasar pescado usando un método de envasado de oxígeno reducido.

Sección 271-2.25 Aviso al consumidor.

Si un alimento animal crudo o semicocido, como res, huevos, pescado, cordero, leche, cerdo, aves o mariscos, se ofrece listo para comer, como parte de una tienda de embutidos, de un menú u de otro artículo; o como ingrediente crudo en otro alimento listo para comer, el operador del establecimiento debe informarles a los consumidores, por medio de folletos, avisos en la caja o en el menú, declaraciones en las etiquetas, dípticos publicitarios de mesa, letreros o cualquier otro medio escrito que sea efectivo que hay un mayor riesgo significativo asociado con ciertos clientes especialmente vulnerables cuando comen dichos alimentos en forma cruda o semicocida.

Sección 271-2.26 Alimentos a granel.

(a) Los alimentos a granel y los módulos de producto se deben proteger de la contaminación durante su exhibición, autoservicio para clientes, relleno y almacenamiento. Las hogazas de pan que se deben exhibir en un lugar en donde los clientes las puedan manejar deben empacarse para evitar la contaminación.

(b) Los recipientes que contienen alimentos a granel para mascotas y artículos no alimenticios a granel se pueden separar efectivamente de los módulos de producto que contienen productos alimenticios para consumo humano por medio de una barrera o un espacio abierto.

(c) Los alimentos a granel que el cliente devuelva a la tienda no deben volverse a ofrecer para la venta.

(d) Todos los recipientes para llevar que se usen para alimentos a granel deben estar limpios y deben ser de un material para grado alimenticio.

SUBPARTE 271-3

ADMINISTRACIÓN Y PERSONAL

Sección

- 271-3.1 Demostración de conocimiento**
- 271-3.2 Salud del empleado. Generalidades**
- 271-3.3 Limpieza personal**
- 271-3.4 Vestimenta**
- 271-3.5 Prácticas del personal**

Sección 271-3.1 Demostración de conocimiento.

Según se establece en el párrafo 251-z-3 de la Ley de Agricultura y Mercados, la persona que solicite una licencia para un establecimiento de procesamiento de alimentos deberá presentarle al comisionado evidencia de su experiencia y capacidad para operar el establecimiento. Si en cualquier momento, el comisionado considera que la persona a cargo del establecimiento no es capaz de operar el establecimiento, podrá solicitar que la persona demuestre su capacidad completando con éxito un curso de seguridad alimentaria aprobado por el Departamento. El curso debe incluir formación en las siguientes áreas:

(a) La relación entre la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos y la higiene personal del personal de alimentos;

(b) La responsabilidad de la persona a cargo, o su representante, en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos debido a un empleado con una enfermedad o condición médica que pueda ocasionar una enfermedad transmitida por los alimentos;

(c) Los síntomas asociados con las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos;

- (d) La importancia de la relación entre respetar el tiempo y la temperatura de los alimentos potencialmente peligrosos y la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos;
- (e) Los peligros involucrados en el consumo de carne, aves, huevos y pescado crudo o semicocido;
- (f) Las temperaturas y tiempos requeridos para cocinar de forma segura los alimentos potencialmente peligrosos, incluida la carne, las aves, los huevos y el pescado;
- (g) Los tiempos y temperaturas requeridas para la refrigeración, almacenamiento, mantenimiento en caliente, enfriamiento y recalentamiento seguros para alimentos potencialmente peligrosos;
- (h) La relación entre la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos y el manejo y control de lo siguiente:
 - (1) Contaminación cruzada,
 - (2) Contacto de las manos con los alimentos listos para comer,
 - (3) Lavado de manos, y
 - (4) Mantener el establecimiento alimenticio en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento;
- (i) La relación entre la seguridad alimentaria y que el equipo:
 - (1) Sea suficiente en número y capacidad, y
 - (2) Tenga un diseño, construcción, ubicación, instalación, operación, mantenimiento y limpieza adecuados;
- (j) Los procedimientos correctos para la limpieza y desinfección de utensilios y superficies del equipo que tienen contacto con alimentos;
- (k) La identificación de la fuente de agua usada y las medidas tomadas para garantizar que esta permanezca protegida de contaminación, como proporcionar protección para el flujo de retorno y para evitar las conexiones cruzadas;
- (l) La identificación de materiales tóxicos o venenosos en los establecimientos de alimentos y los procedimientos necesarios para asegurar que se almacenen, distribuyan, usen y desechen de manera segura, según la ley.
- (m) La identificación de puntos críticos de control en la operación, desde la compra hasta la venta o servicio que, si no se controlan, podrían contribuir a la transmisión de enfermedades por alimentos y las medidas que se deben tomar para garantizar que los puntos estén controlados según los requisitos de estos reglamentos;
- (n) Los procedimientos necesarios para que la persona a cargo y los empleados de alimentos cumplan con los procesos programados, si dichos procesos se requieren según la ley, los reglamentos o un acuerdo entre el Departamento y el establecimiento; y
- (o) Las responsabilidades, derechos y autoridades designadas por 1 NYCRR Parte 271 para:
 - (1) empleados de alimentos,
 - (2) personas a cargo, y
 - (3) el Departamento.

Sección 271-3.2 Salud del empleado. Generalidades.

Ningún empleado que esté infectado con una enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos o que pueda portar organismos que puedan causar esa enfermedad o que tenga un forúnculo, una herida infectada o una infección respiratoria aguda podrá trabajar en una tienda minorista de venta de alimentos, en ningún puesto en el que exista la probabilidad de que dicha persona contamine con microorganismos patogénicos los alimentos o las superficies que tienen contacto con los alimentos o que contagie la enfermedad a otras personas.

Sección 271-3.3 Limpieza personal.

Los empleados que estén involucrados en la preparación de alimentos o en las operaciones de lavado de equipo deben lavarse bien las manos y las partes expuestas de los brazos con jabón o detergente y agua tibia cuando empiecen a trabajar después de haber fumado, comido o usado el baño, antes y después de manejar carne, aves o mariscos crudos y con tanta frecuencia como sea necesario durante el trabajo para mantenerlas limpias. Los empleados deben mantener las uñas cortas y limpias.

Sección 271-3.4 Vestimenta.

(a) Los empleados deben usar ropa exterior limpia.

(b) Los empleados deben usar redecillas para el cabello cuando sea necesario para evitar la contaminación de los alimentos o de las superficies que tengan contacto con los alimentos.

Sección 271-3.5 Prácticas del personal.

(a) Los empleados deben mantener un alto nivel de limpieza personal y deben cumplir con buenas prácticas de higiene durante todos los períodos de trabajo.

(b) Los empleados solo podrán consumir alimentos o usar tabaco en las áreas designadas. Dichas áreas designadas deben ubicarse de manera que, cuando los empleados usen tabaco o coman, no contaminen los alimentos, el equipo o los utensilios.

SUBPARTE 271-4

EQUIPO Y UTENSILIOS

Sección

- 271-4.1 **Materiales. Generalidades**
- 271-4.2 **Soldadura**
- 271-4.3 **Madera**
- 271-4.4 **Materiales plásticos y de goma**
- 271-4.5 **Superficies de corte**
- 271-4.6 **Artículos desechables**
- 271-4.7 **Diseño y fabricación. Generalidades**
- 271-4.8 **Accesibilidad**
- 271-4.9 **Limpieza en el lugar**
- 271-4.10 **Termómetros de productos alimenticios**
- 271-4.11 **Superficies de contacto con productos no alimenticios**
- 271-4.12 **Campanas de ventilación**
- 271-4.13 **Mantenimiento del equipo y utensilios**
- 271-4.14 **Instalación y ubicación de equipo. Generalidades**
- 271-4.15 **Equipo montado en mesas**
- 271-4.16 **Equipo montado en el piso**
- 271-4.17 **Corredores y espacios de trabajo**

Sección 271-4.1 Materiales. Generalidades.

El equipo multiusos y los utensilios deben estar fabricados y se deben reparar con materiales seguros, incluidos los materiales de acabado, deben ser resistentes a la corrosión y deben ser no absorbentes, lisos, de limpieza fácil y duraderos bajo las condiciones normales de uso. Los artículos desechables deben ser fabricados con materiales limpios, sanitarios y seguros. El equipo, los utensilios y los artículos desechables no deben impartir ningún olor, color, sabor ni deben contribuir a la contaminación de los alimentos. Los módulos de producto y los utensilios deben fabricarse con materiales seguros, resistentes a la corrosión, no absorbentes, lisos, de limpieza fácil y duraderos bajo las condiciones normales de uso.

Sección 271-4.2 Soldadura.

Para las superficies que están en contacto con los alimentos se admite exclusivamente soldadura para productos lácteos (soldadura de plata) con niveles de plomo de 0.2 % o menos.

Sección 271-4.3 Madera.

Se podrá usar madera de arce duro o una madera equivalente no absorbente que cumpla con los requisitos establecidos en la Sección 271-4.1 de esta subparte para mesas de corte, tablas de corte y tablas de panadería. No se podrá usar madera como superficie que tenga contacto con los alimentos en ninguna otra circunstancia, incluida la exhibición de alimentos a granel, excepto por el contacto con frutas y verduras crudas y nueces con cáscara.

Sección 271-4.4 Materiales plásticos y de goma.

Se pueden volver a usar los materiales plásticos, de caucho seguros o los materiales parecidos al caucho que son resistentes según las condiciones normales de uso al raspado, marcado, descomposición, fisuras, astillado y distorsión, que tengan el peso y el grosor suficientes para permitir la limpieza y la desinfección por métodos normales de lavado de equipo, y que cumplan con los requisitos generales establecidos en la Sección 271-4.1 de esta subparte.

Sección 271-4.5 Superficies de corte.

Las superficies de corte sujetas a raspado y marcado deberán revestirse de manera que puedan limpiarse fácilmente o deberán desecharse cuando las superficies ya no se puedan limpiar o desinfectar de manera efectiva.

Sección 271-4.6 Artículos desechables.

Los artículos desechables no se pueden volver a usar.

Sección 271-4.7 Diseño y fabricación. Generalidades.

Todo el equipo y los utensilios, incluidos los materiales de plástico, deberán estar diseñados y fabricados para que duren en condiciones normales de uso y deberán ser resistentes a las abolladuras, deformación, picaduras, astillado y fisuras.

(a) Las superficies que están en contacto con los alimentos deben ser de fácil limpieza, lisas y sin grietas, ni juntas abiertas, ni fracturas, astillas, picaduras ni imperfecciones similares, además no deben tener esquinas ni ranuras internas que sean difíciles de limpiar. Se puede usar hierro fundido como superficie en contacto con los alimentos solo si la superficie se usa para cocimiento. Las roscas se deben diseñar para facilitar la limpieza. Se prohíbe el uso de roscas ordinarias de tipo V en las superficies que están en contacto con los alimentos, excepto que, en el equipo, como máquinas para hacer hielo, equipo para cocinar con aceite caliente o sistemas de filtrado de aceite caliente, esas roscas deben reducirse. Los módulos de producto, las tapas, las unidades dispensadoras y los utensilios se deben diseñar y fabricar para cumplir con los requisitos de las superficies que están en contacto con los alimentos.

(b) Los equipos que contienen cojinetes y engranajes que requieren lubricantes y que no están hechos con materiales seguros deben diseñarse y construirse para que no se presente ninguna fuga ni goteo de lubricantes y para que estos no se introduzcan en los alimentos ni en las superficies que están en contacto con los alimentos. El equipo diseñado para que se lubriquen los cojinetes y los engranajes y que está sobre o dentro de las superficies que están en contacto con alimentos deberá lubricarse con materiales que cumplan con los requisitos del Título 21 del Código de Reglamentos Federales, Sección 178.3570, enmendado el 1 de abril de 2013, páginas 418-419 y publicado por la Oficina del Registro Federal y disponible con el Superintendent of Documents, U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402. El material incorporado para referencia en este documento está disponible al público para inspección y reproducción en el Departamento de Agricultura y Mercados, División de Seguridad e Inspección Alimentaria (Department of Agriculture and Markets, Division of Food Safety and Inspection), 10B Airline Drive, Albany, NY 12235, y en el Departamento de Estado: Department of State, 99 Washington Avenue, Suite 650, Albany, NY 12231.

(c) Los lavaplatos y las tablas para escurrir deben estar inclinadas para que puedan escurrir.

Sección 271-4.8 Accesibilidad.

A menos que las superficies que están en contacto con los alimentos estén diseñadas para limpiarse en el lugar, estas deberán ser accesibles para la limpieza e inspección:

(a) Sin necesidad de desarmarse;

(b) Desarmándolas sin necesidad de usar herramientas;

(c) Desarmándolas fácilmente mediante el uso de herramientas sencillas, como mazos, desarmadores o llaves españolas, que se mantienen cerca del equipo.

Los módulos de producto individuales deben estar diseñados de tal forma que sea fácil retirarlos de la unidad de exhibición para su mantenimiento, a menos que los módulos estén diseñados y fabricados de tal forma que puedan limpiarse efectivamente (y desinfectarse, cuando sea necesario) por medio de procedimientos de limpieza manual en el lugar que no contaminen ni afecten adversamente los alimentos a granel ni el equipo en el área de exhibición.

Sección 271-4.9 Limpieza en el lugar.

El equipo diseñado para limpieza en el lugar también debe estar diseñado y fabricado de manera que:

- (a) Se puedan circular soluciones limpiadoras y desinfectantes por todo el sistema fijo usando un régimen de limpieza y desinfección efectivo;
- (b) Las soluciones limpiadoras y desinfectantes tengan contacto con todas las superficies que tengan contacto con los alimentos;
- (c) El sistema tenga autoescurrido o sea capaz de vaciarse completamente.

271-4.10 Termómetros de productos alimenticios.

Los termómetros indicadores que se necesita para sumergirse en los alimentos o en los medios de cocción deben tener una varilla de metal, una escala numérica y una precisión de más menos 2 °F (más, menos 1 °C).

271-4.11 Superficies de contacto con productos no alimenticios.

Las superficies del equipo que no se prevé que tendrán contacto con los alimentos, pero que están expuestas a las salpicaduras o residuos de alimentos, o que requieran limpieza frecuente deberán estar diseñadas y fabricadas para que sean suaves, lavables, libres de rebordes, protuberancias o ranuras innecesarias y deben ser fácilmente accesibles para su limpieza, además deberán estar fabricadas con materiales y deben estar en un estado tal que se les pueda dar mantenimiento fácil de forma limpia y sanitaria. Las superficies de las unidades de exhibición de módulos de producto, cables y todo el equipo de exhibición no están diseñados para tener contacto con los alimentos, pero que están expuestos a salpicaduras, residuos de alimentos y otros residuos, deberán diseñarse y fabricarse para ser lisos, de limpieza fácil, duraderos bajo condiciones normales de uso y libres de rebordes, protuberancias y ranuras innecesarias. Los cables deben estar diseñados para que se puedan retirar fácilmente del módulo de producto para su limpieza. Los materiales de las superficies que están en contacto con productos no alimenticios no deberán ser absorbentes o deberán convertirse en no absorbentes mediante la aplicación de un revestimiento o sellado con una capa que pueda limpiarse.

Sección 271-4.12 Campanas de ventilación.

Las campanas y los dispositivos de ventilación, en donde estén instalados, deberán estar diseñados para evitar que se acumule grasa o condensación en las paredes o techos, y que haya goteo sobre los alimentos o las superficies que están en contacto con los alimentos. Los filtros y todo el equipo de extracción de grasa deberán poder retirarse fácilmente para su limpieza y reemplazo, si no están diseñados para limpiarse en el lugar.

Sección 271-4.13 Mantenimiento del equipo y utensilios.

Todo el equipo y los utensilios deberán mantenerse en buenas condiciones para cumplir con los requisitos de esta parte.

Sección 271-4.14 Instalación y ubicación de equipo. Generalidades.

El equipo, que incluye las máquinas para hacer hielo y el equipo de almacenamiento de hielo, no se deberá localizar debajo de tuberías de drenaje o tuberías de agua expuestas o sin protección, que tengan fugas o sobre las cuales se acumule agua condensada, fosas abiertas para escaleras u otras fuentes de contaminación.

Sección 271-4.15 Equipo montado en mesas.

(a) El equipo montado en mesas se debe instalar a manera de facilitar la limpieza del equipo y de los alrededores.

(b) El equipo que se monte sobre mesas o mostradores, a menos que sea portátil, deberá precintarse a la mesa o mostrador, o deberá elevarse sobre las patas para que haya al menos un espacio de cuatro pulgadas entre la mesa o mostrador, excepto que si no hay ninguna parte de la mesa debajo del equipo que esté a más de 18 pulgadas del acceso para la limpieza, el espacio debe tener tres pulgadas o más; o si ninguna parte de la mesa que está debajo del equipo está a más de tres pulgadas del acceso para la limpieza, el espacio debe tener dos pulgadas o más.

(c) Un equipo es portátil según la definición de la subdivisión (b) de esta Sección si:

(1) Es suficientemente pequeño y liviano como para ser trasladado fácilmente por una persona;

(2) No tiene conexión a los servicios públicos, tiene una conexión a los servicios públicos que se puede desconectar rápidamente o tiene un cable de conexión flexible para conectarse a los servicios públicos, que es de longitud suficiente para permitir que se traslade el equipo fácilmente para su limpieza; y

(3) Está montado sobre la mesa, como mezcladoras eléctricas, molinos, rebanadoras, ablandadores y equipo similar; y:

(i) No pesa más de 80 libras; o

(ii) Está equipado con un medio mecánico de manera que se pueda inclinar de forma segura la unidad para su limpieza.

Sección 271-4.16 Equipo montado en el piso.

(a) El equipo montado en el piso, a menos que se pueda mover fácilmente, deberá:

(1) Sellarse al piso;

(2) Elevarse sobre patas para que haya al menos un espacio de seis pulgadas entre el piso y el equipo, excepto si el equipo se puede elevar para que haya un espacio de al menos cuatro pulgadas entre el piso y el equipo si no hay ninguna parte del piso debajo del equipo que esté a más de seis pulgadas del acceso para la limpieza.

(3) Las unidades de estantes para exhibición, las unidades de refrigeración para exhibición y las unidades de congeladores para exhibición están exentas de las disposiciones de los párrafos (1) y (2) de esta Sección si se instalan de manera que se pueda limpiar el piso debajo de las unidades.

(b) El equipo se puede mover fácilmente si:

(1) Está montado sobre ruedas;

(2) No tiene conexión con servicios públicos, tiene una conexión a los servicios públicos que se puede desconectar rápidamente y tiene un cable de conexión flexible de suficiente longitud para conectarse a los servicios públicos, que es de longitud suficiente para permitir que se traslade el equipo fácilmente para su limpieza.

(c) A menos que haya suficiente espacio para una limpieza fácil entre, detrás y encima de cada unidad de equipo fijo, el espacio entre este y las unidades de equipo aledañas y las paredes y los techos vecinos no debe ser de más de 1/32 pulgada y, si está expuestos a filtración, el espacio debe sellarse.

Sección 271-4.17 Corredores y espacios de trabajo.

Los corredores y los espacios de trabajo entre las unidades de equipo y entre el equipo y las paredes deberán estar libres de obstáculos y deberán tener un ancho suficiente para permitir que los empleados realicen su trabajo fácilmente sin que la ropa o el contacto personal contaminen los alimentos o las superficies que están en contacto con los alimentos. Todos los equipos de almacenamiento que puedan moverse fácilmente, como carritos, paletas, estantes o tarimas de extremo abierto, deben colocarse de manera que permitan el acceso a las áreas de trabajo.

SUBPARTE 271-5

LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL EQUIPO Y LOS UTENSILIOS

Sección

271-5.1	Frecuencia de la limpieza
271-5.2	Paños para limpiar
271-5.3	Limpieza y desinfección manual
271-5.4	Limpieza y desinfección mecánica
271-5.5	Secado
271-5.6	Tiendas minoristas de venta de alimentos que no tienen equipo ni instalaciones de limpieza para el equipo y los utensilios
271-5.7	Manejo y almacenamiento de equipo y utensilios
271-5.8	Almacenamiento
271-5.9	Artículos desechables
271-5.10	Áreas de almacenamiento prohibidas

Sección 271-5.1 Frecuencia de la limpieza.

(a) Los utensilios y las superficies del equipo que están en contacto con los alimentos deberán limpiarse y desinfectarse:

(1) Cada vez que se cambie el proceso entre res cruda, cerdo crudo, aves crudas o mariscos crudos, o cuando se cambie el proceso de un alimento crudo a uno listo para comer, excepto cuando la secuencia de alimentos animales crudos requiera temperaturas de cocción cada vez más altas, según lo que se especifica en la Sección 271-2.10 de esta parte;

(2) Después de cualquier interrupción en las operaciones durante la cual pudo haber ocurrido contaminación;

(3) Al terminar el uso cada día de trabajo.

(b) Cuando se use el equipo y los utensilios para la preparación de alimentos potencialmente peligrosos en producción continua o por lote, se deben limpiar y desinfectar los utensilios y las superficies que están en contacto con el equipo varias veces durante el día, según la programación basada en la temperatura del alimento, el tipo de alimento y la cantidad de partículas acumuladas.

(c) Las superficies de los dispositivos de cocimiento que están en contacto con los alimentos y los orificios y sellos de las puertas de los hornos de microondas deberán limpiarse al menos una vez cada día de uso, excepto que esto no aplica al equipo de cocimiento en aceite caliente y a los sistemas de filtrado de aceite caliente. Las superficies del equipo de productos horneados que están en contacto con los alimentos deberán mantenerse libres de depósitos de grasa incrustada y otros residuos acumulados.

(d) Las superficies del equipo que están en contacto con productos no alimenticios, incluidos los vehículos de transporte, deberán limpiarse con la frecuencia necesaria para mantener el equipo libre de acumulación de polvo, suciedad, partículas de alimentos y otros residuos.

(e) Las pinzas, palas, paletas, espátulas y cualquier otro utensilio adecuado que utilicen los clientes, y sus cables, deberán limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día o a intervalos más frecuentes según el tipo de alimento y la cantidad de acumulación de partículas de alimentos y residuos.

(f) Los módulos de producto, las tapas y el resto del equipo se deben limpiar antes de volver a reabastecerse, cuando estén sucios o según la programación para el alimento y la cantidad de acumulación de partículas de alimento.

(g) Las superficies que están en contacto con los alimentos deben limpiarse y desinfectarse si se observa o sospecha algún tipo de contaminación.

Sección 271-5.2 Paños para limpiar.

(a) Los paños y las esponjas que se usan para limpiar los alimentos derramados sobre las superficies que están en contacto con los alimentos deben limpiarse y enjuagarse con frecuencia en una de las soluciones desinfectantes que están permitidas según lo que establece la Sección 271-5.3(h) de esta subparte y no se deben usar para ningún otro fin. Estos paños y esponjas se deberán almacenar en una solución desinfectante cuando no estén en uso.

(b) Los paños y las esponjas que se usan para limpiar superficies que están en contacto con productos no alimenticios se deben limpiar y enjuagar según se especifica en la subdivisión (a) de esta Sección y no se deben usar para ningún otro fin. Estos paños y esponjas se deberán almacenar en una solución desinfectante cuando no estén en uso.

(c) Se permite usar toallas desechables en lugar de paños para limpiar o esponjas si estas se desechan después de su uso.

Sección 271-5.3 Limpieza y desinfección manual.

Las instalaciones y el equipo deben estar disponibles, ya sea en un área de servicio o en su lugar, para la limpieza y desinfección adecuadas de todas las superficies que están en contacto con los alimentos, esto incluye los módulos de producto, las tapas y los utensilios para el despacho.

(a) Para la limpieza y desinfección manual del equipo y los utensilios, se debe tener y usar un lavaplatos de dos o tres compartimientos. Los compartimientos del lavaplatos deberán ser suficientemente grandes para acomodar la mayoría del equipo y utensilios sumergidos, y cada compartimiento del lavaplatos deberá tener suministro de agua potable, fría y caliente. Cuando no sea práctico sumergir el equipo y los utensilios en el lavaplatos (p. ej., porque el equipo es demasiado grande), estos se deben limpiar y desinfectar manualmente o por un método de atomización a presión.

(b) Se deben tener tablas escurridoras o mesas de utensilios que se puedan mover fácilmente para el almacenamiento y manejo adecuado de los utensilios sucios antes de la limpieza y para colocar los utensilios limpios después de la desinfección, los cuales deben colocarse de manera que no interfieran con el uso apropiado de las instalaciones de lavado de equipo.

(c) Hay que enjuagar o raspar el equipo y los utensilios previamente y, si es necesario, se deben remojar antes para retirar las partículas de alimento y los residuos.

(d) Los lavaplatos deben limpiarse antes de que se usen.

(e) Cuando se utiliza un lavaplatos de tres compartimientos, la operación se debe realizar en la siguiente secuencia:

(f) En el primer compartimiento se debe limpiar bien el equipo y los utensilios con una solución caliente de detergente que debe mantenerse limpia y a la concentración indicada en la etiqueta del fabricante;

(1) En el segundo compartimiento se debe enjuagar con agua limpia el equipo y los utensilios hasta dejarlos sin detergente y sustancias abrasivas; y

(2) En el tercer compartimiento, se deben desinfectar los utensilios de acuerdo con uno de los métodos que se incluyen en los párrafos (h)(1)-(5) de esta Sección .

(g) Cuando se utilice un lavaplatos de dos compartimientos para lavar el equipo, se debe usar uno de los dos métodos siguientes:

(1) En el primer compartimiento se debe limpiar bien el equipo y los utensilios con una solución caliente de detergente que debe mantenerse limpia y a la concentración indicada en la etiqueta del fabricante y en el segundo compartimiento deberán desinfectarse con agua caliente de acuerdo con lo que se establece en el párrafo (h)(1) de esta Sección ; o

(2) En el primer compartimiento, se debe limpiar bien el equipo y los utensilios con una solución caliente de detergente-desinfectante que debe mantenerse limpia y a la concentración indicada en la etiqueta del fabricante, y en el segundo compartimiento, deberán desinfectarse con agua caliente de acuerdo con lo que se establece en el párrafo (h)(1) de esta Sección o con una solución que contenga ese mismo detergente-desinfectante de acuerdo con los párrafos (h)(2)-(5) de esta Sección .

(h) Cuando se utilizan métodos de atomización para limpiar y desinfectar, se debe enjuagar bien el equipo y los utensilios con una solución de detergente-desinfectante hasta que el artículo ya no tenga partículas visibles de alimento o residuos. El detergente-desinfectante se debe usar de acuerdo con las instrucciones del fabricante y debe ser de un tipo que no requiera enjuague con agua potable cuando se use de acuerdo con esas instrucciones.

(h) Se deben desinfectar las superficies de todos los equipos y utensilios que estén en contacto con los alimentos al:

(1) Sumergir al menos 1/2 minuto en agua caliente y limpia a una temperatura de 170 °F (77 °C) o más;

(2) Sumergir al menos un minuto en una solución limpiadora que contenga al menos 50 partes por millón de cloro disponible como hipoclorito y a una temperatura de 75 °F (equivalente a 24 °C) o más;

(3) Sumergir al menos un minuto en una solución limpiadora que contenga al menos 12.5 partes por millón de yodo disponible, con el rango de pH que el fabricante demuestre que es efectivo y a una temperatura de 75 °F (equivalente a 24 °C) o más;

(4) Sumergir al menos un minuto en una solución limpiadora que contenga al menos 200 partes por millón de un compuesto de amonio cuaternario a una temperatura de 75 °F (equivalente a 24 °C) o más. El compuesto de amonio cuaternario que se use deberá haber sido mezclado por el fabricante para garantizar su efectividad en agua con una dureza hasta de 500 partes por millón a la concentración de uso;

(5) Sumergir en una solución limpiadora que contenga cualquier otro agente químico de desinfección según el Título 21 del Código de Reglamentos Federales, Sección 178.1010 (enmendado el 1 de abril de 2013), páginas 362-371 y publicado por la Oficina del Registro Federal y disponible con el Superintendent of Documents, U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402 que proporcione el efecto bactericida equivalente a una solución que contenga 50 partes por millón de cloro disponible como hipoclorito a una temperatura de [al menos] 75 °F (equivalente a 24 °C) o más, por un minuto;

(6) Tratamiento con vapor, libre de materiales o aditivos, excepto los que se especifican en el Título 21 del Código de Reglamentos Federales, Sección 173.310, enmendado el 1 de abril de 2003, páginas 140-142 y publicado por la Oficina del Registro Federal y disponible con el Superintendent of Documents, U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, en caso de que el equipo sea demasiado grande para desinfectar por sumersión, pero que puede contener vapor;

(7) Enjuagar, rociar o fregar con una solución limpiadora química de al menos doble concentración que la requerida para esa solución limpiadora particular según los párrafos (2), (3) y (5) de esta subdivisión, en el caso de equipo que sea muy grande para sumergirse.

(i) Cuando se utiliza agua para la desinfección, se debe tener y usar el equipo siguiente:

(1) Un dispositivo de calentamiento integral o una lámpara instalada dentro, encima o debajo del compartimiento de desinfección en el lavaplatos, capaz de mantener el agua a una temperatura de 170 °F (equivalente a 77 °C) o más;

(2) Un termómetro indicador con escala numérica, con una precisión de más, menos 3 °F (equivalente a más, menos 1 °C) que sea conveniente para usar en el lavaplatos para revisar la temperatura con frecuencia;

(3) Estantes o canastas para utensilios de un tamaño y diseño que permitan sumergir completamente los utensilios y el equipo en agua caliente.

(j) Cuando se utilizan sustancias químicas para la desinfección, su concentración no puede ser mayor que la máxima permitida por el Título 21 del Código de Reglamentos Federales, Sección 178.1010 (enmendado el 1 de abril de 2013), páginas 362-371 y publicado por la Oficina del Registro Federal y disponible con el Superintendent of Documents, U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402 y se debe tener y usar un dispositivo o un kit de análisis que mida la concentración de la solución, en partes por millón.

Sección 271-5.4 Limpieza y desinfección mecánica.

Las instalaciones y el equipo deben estar disponibles, ya sea en un área de servicio o en su lugar, para la limpieza y desinfección adecuadas de todas las superficies que están en contacto con los alimentos, incluidos los módulos de producto, las tapas y los utensilios para el despacho. La limpieza mecánica y el equipo y prácticas de desinfección deben cumplir con los siguientes requisitos:

(a) La limpieza y la desinfección se deben hacer por medio de máquinas de lavar platos de rociado o de inmersión, o por otro tipo de máquinas o dispositivos si se demuestra que limpian y desinfectan el equipo profundamente. Estas máquinas y dispositivos deben instalarse apropiadamente y mantenerse en buenas condiciones de funcionamiento. Las máquinas y dispositivos se deben operar de conformidad con las instrucciones del fabricante, además los utensilios y el equipo que se coloquen en la máquina deben pasar por todos los ciclos de lavado. Los dispensadores automáticos de detergente, dispensadores de agentes humectantes y los inyectores líquidos, si los hay, se deben instalar y mantener adecuadamente.

(b) La presión del enjuague final del agua que proporciona una máquina para lavar platos del tipo atomizador no debe ser de menos de 15 ni de más de 25 libras por pulgada cuadrada, medidas en la tubería de agua ubicada inmediatamente junto a la válvula de control del enjuague final. Se deberá tener una válvula IPS de 1/4 pulgadas inmediatamente antes de la válvula de control del enjuague final para permitir que se revise la presión del flujo del agua de enjuague final.

(c) Se deben tener termómetros indicadores con escala numérica con una exactitud de más, menos 3 °F montados en la máquina o en la tubería de agua para que midan la temperatura del agua de cada uno de los tanques de la máquina y la temperatura del agua de enjuague final que ingresa en el distribuidor.

(d) Los tanques de agua para enjuague se deben proteger con deflectores, cortinas u otros medios eficaces para minimizar que el agua de lavado se mezcle con el agua de enjuague. Las cintas transportadoras de las máquinas de lavar platos deben estar cronometradas con precisión para garantizar que se cumpla con los tiempos de exposición adecuados a los ciclos de lavado y enjuague según las especificaciones del fabricante que se adjuntan con las máquinas.

(e) Se deben tener tablas escurridoras de un tamaño adecuado para el manejo de los utensilios sucios antes de la limpieza y de los utensilios limpios después de la desinfección, y deben colocarse y fabricarse de manera que no interfieran con el uso apropiado de las instalaciones de lavado de equipo. Esto no impide el uso de mesas de lavado fáciles de mover para el almacenamiento de utensilios sucios o el uso de mesas de lavado fáciles de mover para el almacenamiento de utensilios limpios después de la desinfección.

(f) Se deben enjuagar o raspar los utensilios, y si es necesario, se deben remojar antes para retirar las partículas de alimento y los residuos previo al lavado en las máquinas de lavar platos, a menos que se haga un ciclo de prelavado como parte de la operación de la máquina para lavar platos. Se debe colocar el equipo y los utensilios en rejillas, bandejas o canastas, o sobre bandas transportadoras, de manera que las superficies que están en contacto con los alimentos estén expuestas a la aplicación sin obstáculos de agua con detergente para el lavado y agua limpia para el enjuague, y que puedan escurrir libremente.

(g) Se pueden usar máquinas (máquinas de un solo tanque, con rejillas fijas y lavadoras de vidrio de tipo atomizador) que utilicen sustancias químicas para la desinfección, con la condición de que:

(1) La temperatura del agua de lavado no sea inferior a 120 °F;

(2) El agua de lavado debe mantenerse limpia;

(3) Las sustancias químicas que se agreguen para fines de desinfección deben despacharse automáticamente;

(4) Se deben exponer los utensilios y el equipo al último enjuague de desinfección con sustancias químicas de acuerdo con lo que indican las especificaciones del fabricante para el tiempo y la concentración:

(5) La temperatura del agua de enjuague para la desinfección con productos químicos no debe ser inferior a 75 °F ni menor que la temperatura especificada por el fabricante de la máquina;

(6) Los desinfectantes químicos que se utilicen deben cumplir con los requisitos del Título 21 del Código de Reglamentos Federales, Sección 178.1010, enmendado el 1 de abril de 2013, páginas 362-371 y publicado por la Oficina del Registro Federal y disponible con el Superintendent of Documents, U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402; y

(7) Se debe tener y usar un kit de análisis u otro dispositivo que mida con exactitud la concentración de la solución, en partes por millón.

(h) Para la desinfección, se pueden usar máquinas que utilicen agua caliente, siempre que el agua de lavado y el agua de enjuague bombeada estén limpias y que el agua se mantenga a la temperatura mínima indicada en la Sección 271-5.4(g) de esta subparte.

(1) Máquinas de un solo tanque, rejilla fija y doble temperatura:

Temperatura de lavado	150 °F
Temperatura de enjuague final	180 °F

(2) Máquinas de un solo tanque, rejilla fija y una sola temperatura:

Temperatura de lavado	165 °F
Temperatura de enjuague final	165 °F

(3) Máquina con faja transportadora, de un solo tanque:

Temperatura de lavado	160 °F
Temperatura de enjuague final	180 °F

(4) Máquina con faja transportadora y varios tanques:

Temperatura de lavado	150 °F
Temperatura de agua de enjuague bombeada	160 °F
Temperatura de enjuague final	180 °F

(5) Lavadora de utensilios, sartenes, ollas, de un solo tanque (de rejilla fija o movable):

Temperatura de lavado	140 °F
Temperatura de enjuague final	180 °F

(i) Se deben limpiar profundamente las máquinas para lavar platos, al menos una vez al día o más si es necesario para mantenerlas en condiciones óptimas de operación.

Sección 271-5.5 Secado.

A menos que el equipo y los utensilios se usen inmediatamente después de la desinfección, estos se deben secar al aire. No se permite el secado con toallas.

Sección 271-5.6 Tiendas minoristas de venta de alimentos que no tienen instalaciones de limpieza para el equipo y los utensilios

Las tiendas minoristas de venta de alimentos que no tienen instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de utensilios y equipo no deberán preparar ni envasar alimentos ni despachar alimentos sin envasar, excepto frutas y verduras crudas.

Sección 271-5.7 Manejo y almacenamiento de equipo y utensilios.

El equipo y utensilios limpios y desinfectados se deben manejar de manera que se protejan de la contaminación.

Sección 271-5.8 Almacenamiento.

(a) Se deberán almacenar los utensilios y equipo limpios y desinfectados al menos a una distancia de seis pulgadas arriba del piso, en un lugar seco y limpio y de forma que estén protegidos de salpicaduras, polvo y otros medios de contaminación. Las superficies del equipo fijo que están en contacto con los alimentos deberán estar protegidas de la contaminación. No se deben colocar los utensilios y el equipo debajo de tuberías de drenaje o agua expuestas o sin protección que tengan fugas o sobre las cuales se acumule agua condensada.

(b) Los utensilios se deben secar al aire antes de almacenarse o deben almacenarse en una posición en que puedan escurrirse solos.

(c) Los utensilios almacenados deben cubrirse o colocarse en posición invertida, siempre que se pueda.

Sección 271-5.9 Artículos desechables.

(a) Los artículos desechables se deben almacenar en cajas o recipientes cerrados a una distancia mínima de seis pulgadas del piso o en un carrito, paleta, estante o tarima abierta en el extremo. Dicho tipo de almacenamiento deberá proteger a los artículos de la contaminación y estos no podrán colocarse debajo de tuberías de drenaje o de agua que estén expuestas o sin protección o que tengan fugas o sobre las cuales se acumule agua condensada.

(b) Los artículos desechables se deben manejar de tal forma que se evite la contaminación de las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos.

(c) Los recipientes para llevar a casa (bolsas, vasos, tapas, etc.) que se encuentran en el área de exhibición para el uso de los clientes deberán almacenarse y despacharse de manera higiénica.

Sección 271-5.10 Áreas de almacenamiento prohibidas.

No se debe almacenar el equipo, los utensilios ni los artículos desechables en casilleros, baños ni vestíbulos de baños, cuartos de basura y cuartos mecánicos.

SUBPARTE 271-6 INSTALACIONES Y CONTROLES SANITARIOS

Sección

271-6.1	Suministro de agua. Generalidades
271-6.2	Distribución de agua
271-6.3	Agua bajo presión
271-6.4	Vapor
271-6.5	Aguas residuales. Generalidades
271-6.6	Plomería. Generalidades
271-6.7	Sistemas de agua no potable
271-6.8	Flujo de retorno
271-6.9	Trampas de grasa
271-6.10	Trituradores de basura
271-6.11	Drenajes
271-6.12	Instalación de inodoros
271-6.13	Diseño de inodoros
271-6.14	Baños
271-6.15	Mantenimiento de los baños
271-6.16	Instalación de lavabos
271-6.17	Grifos de los lavabos
271-6.18	Suministros para los lavabos
271-6.19	Mantenimiento de los lavabos
271-6.20	Recipientes de basura y desperdicios
271-6.21	Almacenamiento de basura y desperdicios
271-6.22	Desecho de basura y desperdicios
271-6.23	Control de insectos y roedores
271-6.24	Aberturas

Sección 271-6.1 Suministro de agua. Generalidades

Se debe proporcionar suficiente agua potable para cubrir las necesidades de la tienda minorista de venta de alimentos; esta debe provenir de una fuente fabricada, mantenida y operada de conformidad con lo que se establece en 10 NYCRR Parte 5 y 9 NYCRR Parte 902. El agua de un sistema de agua no público, excepto cuando se usa como se especifica en la Sección 271-6.7, se deberá muestrear y analizar trimestralmente para detectar contaminación microbiológica, anualmente para determinar concentración de nitratos, y una vez para nitritos, de acuerdo con los requisitos del Departamento de Salud del Estado de Nueva York para los sistemas de agua no comunitarios, como se establece en 10 NYCRR Sección 5-1.52. Se debe guardar en el archivo el informe más reciente de la muestra del sistema de agua no público del establecimiento de venta de alimentos.

Sección 271-6.2 Distribución de agua.

Toda el agua potable que no se le suministre a la tienda minorista de venta de alimentos directamente de la fuente, por medio de una tubería, se deberá suministrar en un sistema de transporte de agua y deberá trasladarse a un sistema de agua cerrado. Ambos sistemas deben estar fabricados, mantenidos y operados de conformidad con lo que se establece en 10 NYCRR Parte 5.

Sección 271-6.3 Agua bajo presión.

Se deberá suministrar agua bajo presión a las temperaturas requeridas a todo el equipo fijo y accesorios que utilicen agua.

Sección 271-6.4 Vapor.

El vapor que se use en contacto con alimentos o superficies que estén en contacto con alimentos deberá estar libre de materiales o aditivos, excepto los que se especifican en el Título 21 del Código de Reglamentos Federales, Sección 173.310, enmendado el 1 de abril de 2003, publicado por la Oficina del Registro Federal y disponible con el Superintendent of Documents, U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402;

Sección 271-6.5 Aguas residuales. Generalidades.

Todas las aguas residuales, incluidos los residuos líquidos, deberán eliminarse mediante un sistema de alcantarillado público o por medio de un sistema de eliminación de aguas residuales que se construya, fabrique y opere de conformidad con lo que se establece en 6 NYCRR Partes 750-757. Se prohíbe tener instalaciones de desecho de residuos no líquidos, excepto por lo que establece el Departamento de Agricultura y Mercados.

Sección 271-6.6 Plomería. Generalidades

Toda la plomería debe tener el tamaño adecuado y debe instalarse y mantenerse conforme a lo que se establece en 9 NYCRR Parte 902 y 10 NYCRR Parte 14. No deberá haber conexiones cruzadas entre el suministro de agua potable y algún otro sistema que contenga:

- (a) Agua de origen desconocido o cuestionable; ni
- (b) Sustancias contaminantes.

Sección 271-6.7 Sistemas de agua no potable.

Se permite usar sistemas de agua no potable para el aire acondicionado, el equipo de enfriamiento y la protección contra incendios. El agua no potable no puede tener contacto directo o indirecto con los alimentos, el equipo o los utensilios que estén en contacto con los alimentos. La tubería de cualquier sistema de agua no potable debe identificarse de forma duradera para que se pueda distinguir fácilmente de las tuberías que llevan agua potable.

Sección 271-6.8 Flujo de retorno.

Se debe instalar el sistema de agua potable de manera que no exista posibilidad alguna de que haya flujo de retorno. Se deben instalar dispositivos que protejan del flujo de retorno y del sifonaje de retorno en todos los accesorios y el equipo donde no se deje una cámara de aire de al menos el doble del diámetro de la entrada del sistema de agua, entre la entrada del suministro de agua y el nivel de inundación de los accesorios. No se deberá conectar ninguna manguera al grifo, si esta no tiene un dispositivo para evitar el flujo de retorno.

Sección 271-6.9 Trampas de grasa.

Si se utilizan trampas de grasa, deben instalarse y mantenerse conforme a lo que se establece en 9 NYCRR 933.10.

Sección 271-6.10 Trituradores de basura.

Si se utilizan trituradores de basura, deben instalarse y mantenerse conforme a lo que se establece en 9 NYCRR 922.1-922.4.

Sección 271-6.11 Drenajes.

Excepto por los lavaplatos con dispositivos adecuados de atrape, no deberá haber ninguna conexión directa entre los sistemas de alcantarillado y ningún drenaje que provenga de un equipo en el cual se colocan alimentos, equipos portátiles o utensilios. Las tuberías de entrada (tuberías de drenaje) que salgan de esos lavabos deberán tener un espacio de 1/4 de pulgada o más entre la tubería de entrada (tubería de drenaje) y la tubería o embudo receptor. Cuando esto no sea práctico, la tubería de entrada puede prolongarse dentro de la tubería receptora, siempre que el ajuste sea lo suficientemente holgado como para permitir sobreflujo entre los dos accesorios. Cuando se localiza una máquina para lavar equipo a una distancia máxima de cinco pies de un drenaje de piso con trampa, la salida de residuos de la máquina para lavar se debe colocar directamente en el lado de entrada de una trampa de drenaje de piso con ventilación, si lo permite la ley.

Sección 271-6.12 Instalación de inodoros.

Se deben instalar baños en todas las tiendas minoristas de venta de alimentos, según lo que establece 9 NYCRR Parte 901, deben ubicarse convenientemente y todos los empleados podrán tener acceso a estos en cualquier momento.

Sección 271-6.13 Diseño de inodoros.

Los inodoros y uriniales deben diseñarse de manera que puedan limpiarse fácilmente.

Sección 271-6.14 Cuartos de baño.

Los cuartos de baño deberán estar cerrados y deberán tener puertas sólidas de cierre automático y bien ajustadas, excepto por ventilas que puedan ser necesarias para los sistemas de ventilación.

Sección 271-6.15 Mantenimiento de los baños.

Los baños, incluidos los accesorios de los inodoros y cualquier accesorio del vestíbulo, deberán mantenerse limpios y en buenas condiciones de funcionamiento. Cada baño debe tener papel de baño en todo momento. Se debe tener recipientes lavables para materiales de desecho. Los baños para las mujeres deben tener al menos un recipiente con tapa para la basura.

Sección 271-6.16 Instalación de lavabos.

Los lavabos se deben instalar y localizar

- (a) dentro o a la par de los baños o de sus vestíbulos; y
- (b) en las áreas para la preparación de alimentos y lavado de equipo, o en otros lugares que sean fácilmente accesibles para que todos los empleados que trabajan en esas áreas puedan usarlos.

Los lavaplatos que se usen para la preparación de alimentos o para lavar equipos no deben usarse para lavarse las manos ni para otros fines, siempre que dichos lavaplatos se usen para otros fines que no sean la preparación de alimentos o el lavado de equipo cuando este uso no afecte adversamente la salud y seguridad pública y haya sido aprobado por un representante autorizado del Departamento.

Sección 271-6.17 Grifos de los lavabos.

Todos los lavabos deberán tener agua caliente a una temperatura de al menos 105 °F (equivalente a 40.5 °C) y agua fría templada obtenida mediante una válvula mezcladora. Los grifos automáticos, de cierre lento o de medición deben estar diseñados para proporcionar un flujo de agua de al menos 15 segundos sin tener que volver a activar el grifo. Se prohíbe el uso de válvulas mezcladoras de vapor en los lavabos.

Sección 271-6.18 Suministros para el lavado de manos.

En cada lavabo debe haber disponible jabón o detergente para lavarse las manos. Se debe tener un suministro de toallas desinfectadas o de un dispositivo para secarse las manos que proporcione aire caliente, el cual debe colocarse convenientemente cerca de cada lavabo. Se prohíbe el uso de toallas comunes. Si se utilizan toallas desechables, se deben colocar recipientes para basura lavables cerca de cada lavabo. Cuando se suministran toallas de papel o toallitas desechables en el área de exhibición de alimentos a granel, se debe colocar convenientemente un recipiente lavable para basura.

Sección 271-6.19 Mantenimiento de los lavabos.

Los lavabos, los dispensadores de jabón o detergente, los dispositivos para secado de manos y todos los accesorios relacionados deberán mantenerse limpios y en buenas condiciones de funcionamiento.

Sección 271-6.20 Recipientes de basura y desperdicios.

(a) La basura y los desperdicios se deben colocar en recipientes duraderos, de fácil limpieza, resistentes a los insectos y roedores, que no tengan fugas y no absorban líquidos. Se pueden usar bolsas plásticas o de papel resistente para forrar los recipientes. Dichas bolsas y recipientes duraderos plásticos para basura y desperdicios pueden usarse para almacenamiento dentro de la tienda minorista de venta de alimentos.

(b) Los recipientes que se usen en la preparación de alimentos y los utensilios de las áreas de lavado se deben mantener cubiertos en el horario fuera de trabajo y después de que se llenen.

(c) Los recipientes que se almacenen fuera del establecimiento, incluidos los contenedores de basura, compactadores y sistemas de compactación, deberán ser de fácil limpieza y deberán tener tapas, puertas o cubiertas para un cierre ajustado y deberán mantenerse cubiertos si no están en uso. Los contenedores diseñados con drenajes deben tener colocados tapones para el drenaje, excepto durante la limpieza.

(d) Deberá haber una cantidad suficiente de contenedores para colocar toda la basura y desperdicios que se acumulen.

(e) Se deben limpiar los recipientes sucios con frecuencia para evitar que los insectos y los roedores se sientan atraídos. Todos los recipientes deben lavarse bien por dentro y por fuera, de manera que no contaminen el equipo, los utensilios ni las áreas de preparación de alimentos. Se deben tener y usar instalaciones adecuadas, detergente y agua caliente o vapor para limpiar los contenedores. Se deben eliminar adecuadamente los residuos líquidos provenientes de la compactación o de las operaciones de limpieza.

Sección 271-6.21 Almacenamiento de basura y desperdicios.

(a) Toda la basura y los residuos del lugar se deben almacenar de forma que no sean accesibles para los insectos o roedores. Se prohíbe almacenar en el exterior los recipientes plásticos no resistentes a los roedores, bolsas plásticas sin protección, bolsas de papel resistente que estén mojadas o unidades embaladas que contengan basura o desperdicios. No es necesario colocar en recipientes cubiertos los materiales de cartón u otros empaques que no contengan basura ni residuos de alimentos.

(b) Los cuartos de basura o desperdicios, si se tienen, deben estar fabricados con materiales de fácil limpieza, no absorbentes y lavables, deben mantenerse limpios y resistentes a los insectos y roedores, además deben ser suficientemente grandes para almacenar todos los recipientes de basura y desperdicio que sea necesario según la frecuencia de extracción de basura.

(c) Las áreas de almacenamiento externo o anexos, si se tienen, deben mantenerse limpios, además deben ser suficientemente grandes para almacenar todos los recipientes de basura y desperdicio que sean necesarios según la frecuencia de extracción de basura. Los recipientes de basura y desperdicios, los contenedores de basura y los sistemas de compactación deberán colocarse en el exterior, deberán almacenarse sobre o encima de una superficie lisa, de un material no absorbente, como concreto o asfalto colocado con máquina, que se pueda mantener limpio y en buenas condiciones de funcionamiento.

Sección 271-6.22 Desecho de basura y desperdicios.

(a) Se debe desechar la basura y los desechos tan frecuentemente como se necesite para evitar que se generen molestos olores y que atraiga insectos y roedores.

(b) Cuando la basura y los desperdicios se quemen dentro de las instalaciones, debe hacerse mediante una incineración controlada, según lo que se establece en 6 NYCRR Partes 201, 219 y 222. Las áreas alrededor de las unidades de incineración se deben mantener limpias y organizadas.

Sección 271-6.23 Control de insectos y roedores.

Se deben establecer medidas eficaces para minimizar el ingreso, presencia y propagación de roedores, moscas, cucarachas y otros insectos. Las instalaciones deben mantenerse en condiciones que impidan el refugio y la alimentación de insectos y roedores.

Sección 271-6.24 Aberturas.

Cualquier abertura hacia el exterior debe estar protegida eficazmente para evitar el ingreso de roedores. Las aberturas hacia el exterior deberán protegerse de los insectos ajustándolas herméticamente, con puertas de cierre automático, ventanas cerradas, mosquiteros, corrientes controladas de aire u otros medios. Las puertas mosquiteras deben tener cierre automático y los mosquiteros para ventanas, tragaluces, travesaños, ductos de aire de entrada o de escape y otras aberturas hacia afuera deben estar herméticamente selladas y sin grietas o roturas. El material del mosquitero debe tener como mínimo 16 hilos por pulgada.

SUBPARTE 271-7
CONSTRUCCIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES FÍSICAS

Sección

271-7.1	Fabricación del piso
271-7.2	Alfombrado
271-7.3	Revestimientos de piso prohibidos
271-7.4	Tapetes y pasarelas
271-7.5	Instalación de las tuberías de servicios en los pisos
271-7.6	Mantenimiento de paredes y techos
271-7.7	Construcción de paredes y techos
271-7.8	Construcción expuesta
271-7.9	Instalación de las tuberías en paredes y techos
271-7.10	Accesorios en paredes y techos
271-7.11	Instalación de material de revestimiento en paredes y techos
271-7.12	Limpieza de instalaciones físicas. Generalidades
271-7.13	Fregaderos de servicio para limpieza
271-7.14	Iluminación. Generalidades
271-7.15	Pantalla protectora contra la luz
271-7.16	Ventilación en general
271-7.17	Vestidores
271-7.18	Casilleros
271-7.19	Materiales tóxicos o venenosos
271-7.20	Etiquetado de materiales tóxicos o venenosos
271-7.21	Almacenamiento de materiales tóxicos o venenosos
271-7.22	Uso de materiales tóxicos o venenosos
271-7.23	Almacenamiento y exhibición de materiales para venta minorista
271-7.24	Suministros para primeros auxilios y medicamentos personales
271-7.25	Instalaciones. Generalidades
271-7.26	Zonas habitables
271-7.27	Instalaciones para lavandería
271-7.28	Almacenamiento de blancos y ropa de trabajo
271-7.29	Equipo de limpieza y almacenamiento
271-7.30	Animales

Sección 271-7.1 Fabricación del piso.

(a) Excepto por lo que se especifica en la Sección 271-7.2 de esta subparte, los pisos y los revestimientos de piso de todas las áreas de preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos y lavado de equipo, además de los pisos de los cuartos de refrigeración, vestidores, casilleros, baños y vestíbulos deberán construirse de materiales lisos y duraderos, como concreto sellado, terrazo, loseta, azulejo cerámico, azulejos de plástico o vinil de grado duradero o madera prensada impregnada con plástico, y deben mantenerse en buen estado. Nada en esta Sección prohíbe el uso de revestimiento de piso antideslizante en las áreas en que sea necesario por motivos de seguridad.

(b) Los pisos que se lavan con agua, que reciben descargas de agua o de otros residuos líquidos o que están en áreas en donde se utilizan métodos de atomización a presión para la limpieza deberán tener sumideros instalados. Dichos pisos deberán construirse únicamente de concreto sellado, terrazo, loseta, azulejo cerámico o un material similar y deberán ser capaces de escurrirse.

(c) En todos los establecimientos que utilicen concreto, terrazo, loseta, azulejo cerámico u otros materiales similares para piso, o donde se utilicen métodos de limpieza con agua, las juntas entre las paredes y los pisos deberán estar cubiertas y selladas. En los demás casos, las juntas entre las paredes y los pisos deberán cubrirse de manera que no haya un espacio entre juntas mayor de 1/32 pulgada.

Sección 271-7.2 Alfombrado.

Si se utilizan alfombras para cubrir el piso, estas deberán estar hechas con tejido estrechamente entrelazado, deben instalarse adecuadamente, ser de fácil limpieza y mantenerse en buen estado. No se debe utilizar alfombras en las áreas de preparación de alimentos y lavado de equipo, ni en las áreas de almacenamiento de alimentos ni en los baños en donde se encuentren los urinales y los accesorios.

Sección 271-7.3 Revestimientos de piso prohibidos.

No se deben usar los siguientes materiales para cubrir los pisos: aserrín, virutas de madera, sal en grano, arcilla cocida, tierras de diatomeas o materiales similares; sin embargo, estos materiales se pueden usar en cantidades necesarias para limpiar derrames o goteos sobre los pisos en un lugar.

Sección 271-7.4 Tapetes y pasarelas.

Los tapetes y las pasarelas deben fabricarse de materiales no absorbentes, resistentes a la grasa y con un tamaño, diseño y construcción tal que faciliten la limpieza y deben mantenerse en buenas condiciones. Los materiales desechables, como los rodillos de cartón sanitario diseñados para dichos fines se pueden usar como tapetes, siempre que se desechen y reemplacen dichos materiales como sea necesario para mantener una higiene adecuada.

Sección 271-7.5 Instalación de las tuberías de servicios en los pisos.

Las tuberías y líneas de servicios públicos expuestas se deben instalar de manera que no obstruyan ni impidan la limpieza del piso. En todos los establecimientos nuevos o ampliamente renovados, se prohíbe la instalación en el piso de las líneas y tuberías de servicios públicos horizontales expuestas.

Sección 271-7.6 Mantenimiento de paredes y techos.

Las paredes y los techos, esto incluye las puertas, ventanas, tragaluces y otros medios de cierre similares deben mantenerse en buenas condiciones.

Sección 271-7.7 Construcción de paredes y techos.

Las paredes, los recubrimientos de paredes y los techos de los cuartos de refrigeración, de las áreas de preparación de alimentos, de las áreas de lavado de equipo, los baños y los vestíbulos deben ser lisos, no absorbentes y de fácil limpieza. Los bloques de concreto y piedra pómez y los ladrillos que se usen en la construcción de las paredes interiores de estos lugares deberán acabarse y sellarse para que la superficie sea lisa y de fácil limpieza.

Sección 271-7.8 Construcción expuesta.

Los postes, vigas y viguetas no podrán estar expuestos en las áreas mencionadas en la Sección 271-7.7 de esta subparte. Si están expuestas en otras áreas o cuartos, deben tener un acabado que permita tener una superficie fácil de limpiar.

Sección 271-7.9 Instalación de las tuberías en paredes y techos.

Las tuberías y líneas de servicios públicos no pueden estar innecesariamente expuestas en las paredes o techos de las áreas mencionadas en la Sección 271-7.7 de esta subparte. Las tuberías y líneas de servicios públicos expuestas se deben instalar de manera que no obstruyan ni impidan la limpieza de los techos y las paredes.

Sección 271-7.10 Accesorios en paredes y techos.

Las instalaciones de iluminación, las cubiertas de las ventilas, los ventiladores montados en las paredes, los materiales decorativos y otros accesorios similares colocados en paredes o techos se deben poder limpiar fácilmente y se deben mantener en buen estado.

Sección 271-7.11 Instalación de material de revestimiento en paredes y techos.

Los materiales que recubren las paredes y los pisos se deben fijar y sellar de manera que se puedan limpiar fácilmente.

Sección 271-7.12 Limpieza de instalaciones físicas en general.

La limpieza de pisos, paredes y techos se debe realizar con tanta frecuencia como sea necesario, pero preferiblemente durante los períodos con menos cantidad de comida expuesta, por ejemplo, después del cierre. Para limpiar los pisos, paredes y techos, solo se deben usar métodos que no produzcan polvo, como aspiradora, limpieza en mojado, trapeadores con tratamiento o escobas con compuestos que atrapen el polvo. Los pisos, tapetes, pasarelas, paredes, techos y accesorios (p. ej., lámparas, cubiertas de ventilas, ventiladores montados en las paredes y equipos similares) y materiales decorativos (p. ej., letreros y materiales publicitarios) se deben mantener limpios.

Sección 271-7.13 Fregaderos de servicio para limpieza.

Se debe destinar y usar al menos un lavadero de servicio o un lugar delimitado para la limpieza que tenga drenaje en el piso para limpiar los trapeadores o las herramientas similares para limpiar pisos y para desechar el agua de los trapeadores y otros residuos líquidos similares. No se pueden usar para este fin las instalaciones de lavabos ni de lavado de equipo, ni los lavaderos para la preparación de alimentos.

Sección 271-7.14 Iluminación. Generalidades.

(a) Se deben instalar fuentes de luz artificial fijas para proporcionar al menos 20 pie-candelas (215 lux) de luz en todas las superficies de preparación de alimentos y en los lugares de trabajo de lavado de equipo.

(b) Se deben instalar fuentes de luz artificial fijas para proporcionar, a una distancia de 30 pulgadas del piso:

(1) Al menos 20 pie-candelas (215 lux) de luz en las áreas de venta, áreas de almacenamiento de utensilios y equipo y en las áreas de baños y lavabos; y

(2) Al menos 10 pie-candelas (108 lux) de luz en los cuartos de refrigeración, áreas de almacenamiento de alimentos secos y todas las demás áreas.

Sección 271-7.15 Pantalla protectora contra la luz.

(a) Las lámparas localizadas encima o dentro de los lugares para el almacenamiento de alimentos expuestos, la preparación de los alimentos, y las instalaciones para exhibición de alimentos y los lugares en donde se limpia y guarda el equipo y los utensilios se deben cubrir, revestir o proteger si se rompen.

(b) Las lámparas infrarrojas y las lámparas de calefacción de otro tipo deberán protegerse en caso se rompan con una protección que recubra y se extienda más allá del bulbo, dejando solamente la cara del bulbo expuesta.

Sección 271-7.16 Ventilación. Generalidades.

Todas las habitaciones deberán tener suficiente ventilación para mantenerlas libres de exceso de calor, vapor, condensación, vapores, olores molestos, humo de cigarrillo y gases. Los sistemas de ventilación se deben instalar y operar conforme a lo que establece la ley y, cuando se ventilen hacia el exterior, no deben producir descargas dañinas ni ilegales. Los ductos de aire de entrada o de escape se deben mantener en buenas condiciones para evitar el ingreso de polvo, suciedad y otros materiales contaminantes.

Sección 271-7.17 Vestidores.

Si los empleados generalmente se cambian de ropa en el establecimiento, debe haber salones o áreas diseñados y usados para tal fin. Estos salones o áreas designados no deben usarse para la preparación de los alimentos, para almacenar alimentos, exhibir alimentos, lavar equipo ni almacenar utensilios y equipo.

Sección 271-7.18 Casilleros.

Se debe contar con casilleros u otras instalaciones adecuadas y se deben usar para almacenar ordenadamente la ropa de los empleados y sus demás pertenencias. Los casilleros u otras instalaciones adecuadas pueden localizarse en los vestidores o en las áreas designadas, en los cuartos de almacenamiento de alimentos o en las áreas que contengan alimentos completamente empacados o artículos desechables empacados.

Sección 271-7.19 Materiales tóxicos o venenosos.

En la tienda minorista de venta de alimentos solo pueden estar los materiales tóxicos o venenosos necesarios y destinados al mantenimiento del establecimiento; esto incluye la limpieza y desinfección del equipo y utensilios y control de insectos y roedores, excepto los artículos que se almacenan y exhiben para la venta minorista, como se establece en la Sección 271-7.23 de esta subparte.

Sección 271-7-20 Etiquetado de materiales tóxicos o venenosos.

Los recipientes de materiales venenosos o tóxicos necesarios para el mantenimiento operativo del establecimiento deberán estar visible y claramente etiquetados. Los recipientes pequeños para trabajo de los agentes limpiadores que vienen a granel se pueden etiquetar individualmente para que se pueda identificar fácilmente su contenido.

Sección 271-7.21 Almacenamiento de materiales tóxicos o venenosos.

Los materiales venenosos o tóxicos necesarios para el mantenimiento del establecimiento consisten de las siguientes dos categorías:

- (a) Insecticidas y raticidas; y
- (b) Detergentes, desinfectantes, agentes limpiadores o de secado relacionados, sustancias cáusticas, ácidas, pulidoras y otros productos químicos.

Los materiales de cada una de estas dos categorías se deben almacenar y colocar para que estén separados entre sí; deben almacenarse en gabinetes o en compartimientos o instalaciones similares separadas físicamente que no se usen para ningún otro fin, y para evitar la contaminación, no deberán almacenarse arriba o mezclados con los alimentos, el equipo de alimentos, los utensilios u otros artículos desechables, excepto que este último requisito no prohíbe que los desinfectantes y detergentes estén disponibles en los lugares donde se lava el equipo.

Sección 271-7.22 Uso de materiales tóxicos o venenosos.

(a) No se pueden usar los desinfectantes, los compuestos para la limpieza ni otros compuestos especiales para el uso en superficies que están en contacto con los alimentos de tal manera que dejen residuos tóxicos sobre estas superficies, o que puedan constituir un peligro para los empleados u otras personas.

(b) No se deben utilizar materiales tóxicos ni venenosos de manera que puedan contaminar los alimentos, el equipo o los utensilios ni de forma que no cumplan estrictamente con lo que se establece en la etiqueta del fabricante. La aplicación y el uso de pesticidas se deben hacer de conformidad con los reglamentos del Departamento de Conservación Ambiental (Department of Environmental Conservation).

Sección 271-7.23 Almacenamiento y exhibición de materiales para venta minorista.

Los materiales tóxicos o venenosos que se almacenen o muestren para venta deberán estar separados de los alimentos y de los artículos desechables por medio de divisiones, espaciadores o separadores. Estos materiales no se deben almacenar ni exhibir encima de los alimentos ni de los artículos desechables.

Sección 271-7.24 Suministros para primeros auxilios y medicamentos personales.

Los suministros para primeros auxilios de los empleados de la tienda minorista de venta de alimentos y los medicamentos personales se deben almacenar de manera que no contaminen los alimentos ni las superficies que están en contacto con los alimentos.

Sección 271-7.25 Instalaciones. Generalidades.

(a) Las tiendas minoristas de venta de alimentos y todas las partes de la propiedad que se utilicen en conexión con las operaciones del establecimiento deberán estar libres de basura y de artículos que no sean esenciales para la operación y el mantenimiento del establecimiento.

(b) Las áreas para caminar y para conducir en el exterior de la tienda minorista de venta de alimentos deberán estar cubiertas con concreto, asfalto, piedra u otro material similar que esté tratado para facilitar el mantenimiento y reducir el polvo. Estas superficies pueden estar escalonadas para facilitar el drenaje.

Sección 271-7.26 Zonas habitables.

No se podrá realizar ninguna operación de la tienda minorista de venta de alimentos en ninguna habitación o área destinada para ser habitada o para dormir. Las operaciones de la tienda minorista de venta de alimentos deben estar separadas de las zonas habitables o para dormir mediante una división completa y sólida y puertas de cierre automático.

Sección 271-7.27 Instalaciones para lavandería.

(a) Si en la tienda minorista de venta de alimentos se cuenta con instalaciones para lavandería, estas se deben limitar al lavado y secado de la mantelería y de la ropa de trabajo usada para la operación. Si dichos artículos se lavan en el lugar, se debe tener y usar una secadora eléctrica o a gas.

(b) Se debe designar un área separada para la lavandería, excepto que dichas operaciones se pueden realizar en las bodegas de almacenamiento que contengan solo alimentos empacados o artículos desechables empacados.

Sección 271-7.28 Almacenamiento de blancos y ropa de trabajo.

(a) La ropa de trabajo limpia y los manteles, incluidos los artículos como paños para sacudir, deben almacenarse en un lugar limpio y estar protegidos de la contaminación hasta que se usen.

(b) La ropa de trabajo y la mantelería sucia, incluidos los paños para sacudir, se deben colocar en recipientes no absorbentes o en bolsas lavables para lavandería hasta que se retiren para lavarse, y deben almacenarse para evitar la contaminación de alimentos, equipo para alimentos y utensilios.

Sección 271-7.29 Equipo de limpieza y almacenamiento.

Las herramientas para el mantenimiento y la limpieza, como escobas, trapeadores, aspiradoras y equipo similar, deben mantenerse en buenas condiciones y deben almacenarse de manera que no contaminen los alimentos, los utensilios, el equipo ni la mantelería, además deben almacenarse de manera ordenada para facilitar su limpieza en ese lugar de almacenamiento.

Sección 271-7.30 Animales.

(a) No se permite el ingreso de animales en las áreas de operación de la tienda minorista de venta de alimentos ni en las áreas inmediatamente adyacentes dentro de la tienda. Esta prohibición no aplica a pescado, crustáceos, mariscos para comer o peces en una pecera. Los cebos de pescado muerto o vivo deben almacenarse separados de los alimentos y los productos alimenticios. Se permite el ingreso de perros de patrullaje que acompañen a los oficiales de seguridad o de la policía en las oficinas, las áreas de almacenamiento y las instalaciones fuera de la tienda. Se permite que, para fines de seguridad, los perros guardianes anden libres en las áreas exteriores cercadas. Se permite que ingresen a las áreas de ventas los perros guía que acompañen a personas ciegas o sordas.

(b) Mientras estén de turno, las personas que trabajan en las áreas operativas de alimentos de un establecimiento no pueden cuidar y manejar ninguna mascota ni perro de patrullaje o de seguridad.

SUBPARTE 271-8

EXHIBICIÓN DE ALIMENTOS Y SERVICIO EN LOS BARES DE ENSALADAS

Sección

271-8.1	Protección alimentaria: alimentos potencialmente peligrosos
271-8.2	Equipo para exhibición
271-8.3	Utensilios para el despacho
271-8.4	Frecuencia de la limpieza y desinfección
271-8.5	Información del cliente
271-8.6	Supervisión

Sección 271-8.1 Protección alimentaria: alimentos potencialmente peligrosos

(a) Durante la exhibición y servicio de alimentos potencialmente peligrosos, estos se deben mantener a una temperatura igual o inferior a 41 °F (5 °C) o a una temperatura igual o superior a 135 °F (57 °C), excepto que el asado de res debe mantenerse para servir a una temperatura igual o inferior a 41 °F (5 °C) o igual o superior a 130 °F (54 °C), únicamente durante el primer día de servicio; en lo sucesivo podrá mantenerse a una temperatura igual o inferior a 41 °F (5 °C) o igual o superior a 135 °F (57 °C). En caso de que se tenga equipo de refrigeración que no pueda mantener los alimentos a una temperatura igual o inferior a 41 °F (5 °C), los alimentos potencialmente peligrosos pueden mantenerse a una temperatura de entre 45 °F (7 °C) y 41 °F (5 °C), de conformidad con lo que se establece en la Sección 271-2.7 de esta parte. Se deben aplicar los requisitos de temperatura constante, excepto durante los tiempos necesarios de preparación o durante un período limitado mientras se sirve la comida, este tiempo no debe exceder de cuatro horas. Se deben desechar los alimentos potencialmente peligrosos que se mantienen durante más de cuatro horas a temperaturas distintas a las establecidas anteriormente y no deberán reciclarse. Los operadores de los establecimientos de ventas minoristas deberán mantener, de forma que sea aceptable para el comisionado, registros que indiquen los tiempos durante los cuales se exhibieron para la venta todos los alimentos potencialmente peligrosos a temperaturas diferentes a las establecidas anteriormente. Dichos registros deben estar disponibles para el personal del departamento. Se pueden utilizar inserciones en los módulos o recipientes de productos que tienen el efecto de reducir la cantidad de producto en exhibición y por lo tanto promueven una rotación más rápida del producto, mejorando el control de la temperatura adecuada.

(b) La parte que queda de un producto que se está terminando se puede colocar encima del producto fresco que se introduce para exhibición, siempre que lo que queda del producto permanezca entero y de forma adecuada para la venta.

(c) Los ingredientes para ensalada se deben transportar cubiertos desde el área de procesamiento hasta la unidad de exhibición.

(d) Las frutas y verduras frescas se deben lavar bien antes de usar.

(e) Los condimentos, las especias y aderezos para autoservicio se deben suministrar en paquetes individuales o en dispensadores o recipientes protegidos de acuerdo a lo que establece la Sección 271-8.2 de esta subparte. Los condimentos para servicio en la mesa o en el mostrador deberán presentarse en porciones individuales, excepto el ketchup y otras salsas que se pueden servir en sus recipientes originales o en un dispensador para verter. El azúcar para uso del consumidor debe proporcionarse en paquetes individuales o en dispensadores para verter.

(f) El hielo que se utilice en las unidades para exhibición debe provenir de una fuente autorizada, debe ser potable y debe despacharse adecuadamente para evitar la contaminación, además debe cambiarse todos los días.

Sección 271-8.2 Equipo para exhibición.

Los alimentos en exhibición deben protegerse de contaminación del consumidor usando empaques, una línea de servicio en mostrador que sea de fácil limpieza, un dispositivo de protección para la barra de ensaladas, cajas de exhibición u otro medio eficaz. Debe haber suficientes unidades para mantener los alimentos en caliente o en frío de manera que se garantice que los alimentos potencialmente peligrosos se mantengan a la temperatura requerida durante la exhibición.

(a) Los protectores para comida y contra estornudos deben ser del tipo toldo y deben cubrir completamente la unidad de exhibición o despacho. Dichos protectores deben montarse de forma que eviten que, en la posición de uso del cliente, su boca no entre en contacto con el área de exhibición de los alimentos. La sopa para autoservicio está exenta de este requisito, siempre que la sopa se coloque en un recipiente con tapa.

(b) El ancho de la unidad para ensaladas se debe restringir a la distancia en que se pueda alcanzar el producto alimenticio. No debe haber más de tres recipientes profundos en ningún lado de acceso al servicio.

(c) Las unidades de exhibición que tengan alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse refrigerados de manera que todas las partes del alimento se encuentren a una temperatura igual o inferior a 41 °F (5 °C). En caso de que se tenga equipo de refrigeración que no pueda mantener los alimentos a una temperatura igual o inferior a 41 °F (5 °C), los alimentos potencialmente peligrosos pueden mantenerse a una temperatura de entre 45 °F (7 °C) y 41 °F (5 °C), de conformidad con lo que se establece en la Sección 271-2.7 de esta parte.

Sección 271-8.3 Utensilios para el despacho.

(a) Para evitar el contacto manual innecesario con los alimentos, los empleados deben usar utensilios adecuados para el despacho o se pueden proporcionar estos utensilios a los clientes para que los usen. Durante el horario de atención, cuando los utensilios no estén en uso, deben:

- (1) Almacenarse en los alimentos con el mango del utensilio fuera del alimento;
- (2) Almacenarse limpios y secos;
- (3) Almacenarse en agua corriente; o

(4) Almacenarse en un cazo con agua corriente o limpios y secos en una caja dispensadora de utensilios y cuellos para malteadas usados para preparar postres congelados.

(b) Los utensilios para servir deben tener un tamaño y una longitud tal que minimicen la contaminación de los alimentos.

(c) La parte superior del recipiente para servir o del módulo de producto debe estar a un nivel superior al de la cama de hielo.

(d) Todos los recipientes con cubiertos y servicio para los clientes deben almacenarse de tal forma que se evite la contaminación de las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos o con la boca del usuario. Esto incluye, entre otros, los utensilios multiuso, como platos, cuchillos, tenedores, cucharas, tazas y vasos, artículos desechables similares a los mencionados antes y otros recipientes que se usen para almacenar ensaladas para llevar.

(d) La tienda minorista de venta de alimentos o el establecimiento de servicio de alimentos debe proporcionar los recipientes para llevar. No se permite el uso de recipientes personales.

Sección 271-8.4 Frecuencia de la limpieza y desinfección.

(a) Las pinzas, las paletas, otros utensilios y los módulos del producto deben limpiarse y desinfectarse antes de volver a llenarlos de producto. Si se observa contaminación, las superficies que están en contacto con los alimentos deberán limpiarse y desinfectarse de inmediato.

(b) Mientras el bar de ensaladas esté en funcionamiento, el área del piso debe mantenerse limpia utilizando métodos que no produzcan polvo. La unidad de exhibición/despacho de alimentos y el equipo adjunto/incorporado deberán mantenerse limpios. La limpieza de rutina se deberá realizar diariamente antes de abastecer la unidad. Se debe hacer limpieza específica si es necesario.

Sección 271-8.5 Información del cliente.

(a) Se prohíbe que el vendedor agregue agentes sulfitantes a los alimentos.

(b) Cuando se ofrecen a la venta productos a los que el fabricante o agricultor añadió agentes sulfitantes, se le deberá informar al cliente por medio de una etiqueta, letrero, rótulo o una nota en el menú que sea clara y de fácil lectura, la cual se debe colocar en el área de exhibición.

(c) Se le debe proporcionar al cliente información sobre el uso correcto (sanitario) del bar de ensaladas.

Sección 271-8.6 Supervisión.

Debe haber al menos una persona asignada para las operaciones del bar de ensaladas para que supervise la operación y mantenimiento general conforme a las disposiciones de la Subparte 271-8. Esta persona debe estar disponible en el área de la unidad de exhibición del bar de ensaladas.

SUBPARTE 271-9

CUMPLIMIENTO Y VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO

Sección

- 271-9.1 Disposiciones generales
- 271-9.2 Modificaciones y exenciones
- 271-9.3 Documentación de la modificación propuesta y justificación
- 271-9.4 Cumplimiento de los procedimientos aprobados
- 271-9.5 Cuándo se requiere un Plan HACCP
- 271-9.6 Contenido de un Plan HACCP

Sección 271-9.1 Disposiciones generales.

Cuando el comisionado tenga causa razonable para sospechar que un empleado de una tienda minorista de venta de alimentos podría tener una enfermedad transmitida por alimentos, podría obtener el historial de morbilidad del empleado de quien se tiene sospechas o hacer cualquier otra investigación y tomar las medidas apropiadas después de consultar con el comisionado de salud. El comisionado podría tomar una o todas las medidas siguientes:

- (a) Retirar de inmediato al empleado de su trabajo en la tienda minorista de venta de alimentos;
- (b) Cerrar de inmediato la tienda minorista de venta de alimentos hasta que, en su opinión, no exista ya ningún peligro de brote de la enfermedad;
- (c) Restringir los servicios del empleado a ciertas áreas del establecimiento en donde no exista peligro de que transmita la enfermedad; y
- (d) Ordenar exámenes médicos de laboratorio del empleado, de otros empleados y de las secreciones corporales de dicho empleado.

Sección 271-9.2 Modificaciones y exenciones.

El Departamento puede otorgar autorización para la modificación o una exención a los requisitos de esta Parte si, de acuerdo a la opinión del Departamento, la modificación autorizada no provocará ningún peligro o molestia. Si se otorga una autorización para una modificación, el Departamento podrá retener la información especificada en la Sección 271-9.3 en sus registros, para el establecimiento alimenticio.

Sección 271-9.3 Documentación de la modificación propuesta y justificación.

Antes de que se autorice una modificación al requisito de esta Parte, la información que deberá proporcionar la persona que solicite la modificación y que el Departamento conserve en el expediente del establecimiento alimenticio incluye:

- (a) Una declaración de la modificación propuesta para el requisito de esta Parte que indique los números de Sección correspondientes;
- (b) Un análisis del fundamento de cómo se manejarán con la propuesta los peligros potenciales de salud pública y condiciones no sanitarias; y
- (c) Un plan HACCP si es requerido según la Sección 271-2.23 o la Sección 271-2.24 que incluya la información especificada según la Sección 271-9.6 que sea relevante para la modificación solicitada.

Sección 271-9.4 Cumplimiento de los procedimientos aprobados.

Si el Departamento otorga una modificación autorizada para cualquiera de los requisitos de esta Parte o si se requiere un plan HACCP según lo que se establece en la Sección 271-9.5, el operador del establecimiento deberá:

- (a) Cumplir con los procedimientos y planes HACCP que se presenten según lo que se especifica en la Sección 271-9.6 y autorizados como base para la modificación o exención; y
- (b) Conservar y proporcionarle al Departamento, si lo solicita, los registros especificados en la Sección 271-9.6(d) y (e) que demuestren que se utiliza regularmente lo siguiente:
 - (1) Procedimientos para el monitoreo de puntos críticos de control;
 - (2) Monitoreo de puntos críticos de control;
 - (3) Verificación de la efectividad de una operación o proceso; y
 - (4) Medidas correctivas necesarias si hay falla en un punto crítico de control.

Sección 271-9.5 Cuándo se requiere un Plan HACCP.

- (a) Antes de participar en una actividad que requiera un Plan HACCP, el operador del establecimiento deberá enviarle al Departamento, para su revisión, un Plan HACCP elaborado según lo que se establece en la Sección 271-9.6 y las disposiciones correspondientes de esta parte, si:
 - (1) Es obligatorio por ley enviar un Plan HACCP;
 - (2) Se requiere una modificación autorizada según la Sección 271-2.23 y la Sección 271-2.24; o
 - (3) El Departamento determina que un método de preparación o procesamiento de alimentos requiere una modificación con base a la entrega de un plan o un hallazgo en la inspección.
- (b) Un operador de un establecimiento deberá tener un Plan HACCP debidamente preparado según se especifica en la Sección 271-2.23.

Sección 271-9.6 Contenido de un Plan HACCP.

Para los establecimientos alimenticios que tengan como requisito establecer un Plan HACCP según la Sección 271-9.5, el plan y las especificaciones deberán indicar:

- (a) Una clasificación de los tipos de alimentos potencialmente peligrosos y otros alimentos que especifique el Departamento;
- (b) Un diagrama de flujo por tipo específico de alimento o categoría que identifique los puntos críticos de control y proporcione información sobre lo siguiente:
 - (1) Ingredientes, materiales y equipo usado en la preparación de ese alimento;
 - (2) Formulaciones o recetas que describan los métodos y las medidas de control de procedimientos para tratar los problemas de seguridad alimentaria involucrados.
- (c) Plan de capacitación del personal y de supervisores que incluye temas de interés sobre seguridad alimentaria;
- (d) Una declaración de los procedimientos estándar de operación para el plan en consideración que claramente identifiquen:
 - (1) Cada uno de los puntos críticos de control;

- (2) Los límites críticos de cada uno de los puntos críticos de control,
- (3) El método y la frecuencia del monitoreo y control de cada uno de los puntos críticos de control de parte de los empleados designados por la persona a cargo,
- (4) El método y la frecuencia del monitoreo y control para que la persona a cargo verifique regularmente que el empleado de alimentos siga los procedimientos estándar de operación y el monitoreo de los puntos críticos de control;
- (5) Las medidas que debe tomar la persona a cargo si no se cumplen los límites críticos en cada uno de los puntos críticos de control;
- (6) Los registros que debe mantener la persona a cargo para demostrar que se ejecuta el plan HACCP;
- (e) Otra información y datos científicos, si lo requiere el departamento, para apoyar la determinación de que no se comprometerá la seguridad alimenticia con la propuesta.