

NORMAS DE INSPECCIÓN SANITARIA

Deficiencias críticas

1. Alimentos recibidos de fuentes no aprobadas
 - A. *Uso de leche/productos lácteos no pasteurizados
 - B. *Agua o hielo no potable
 - C. Alimentos o ingredientes de fuentes no aprobadas
 - D. Carnes, aves o productos de caza no provienen de plantas inspeccionadas oficialmente
 - E. *Mariscos de fuentes no aprobadas
 - F. Huevos líquidos, huevos congelados o productos lácteos desecados no son de plantas inspeccionadas por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (US Department of Agriculture, USDA)
2. Productos alimenticios o ingredientes adulterados o no aptos
 - A. Alimentos o ingredientes contaminados con roedores
 - B. Alimentos o ingredientes infestados con insectos
 - C. Productos alimenticios que contienen agentes sulfatantes no identificados u otros aditivos no aprobados
 - D. *Otros alimentos o ingredientes adulterados/no aptos
3. Alimentos no protegidos contra la contaminación de trabajadores
 - A. *Los manipuladores de alimentos manipulan los alimentos cuando tienen una enfermedad que se puede transmitir a través de los alimentos
 - B. *Los manipuladores de alimentos tienen cortadas o quemaduras en sus manos
 - C. *Los manipuladores de alimentos no se lavan las manos minuciosamente después de tenerlas contaminarlas
 - D. Instalaciones inadecuadas para el lavado de manos de los empleados en establecimientos en los que se manipulan alimentos expuestos
 - E. *Empleados que manipulan alimentos expuestos y listos para el consumo sin una barrera protectora aceptable
4. Alimentos no protegidos contra la contaminación por otras fuentes
 - A. *Equipos, utensilios o medios de transporte de alimento que entran en contacto con alimentos potencialmente peligrosos: superficies de contacto sucias o que no están debidamente desinfectadas y que probablemente contribuyan a la contaminación
 - B. *Equipos, utensilios o medios de transporte de alimentos que no se limpian o desinfectan entre un uso y otro de diferentes especies o entre alimentos crudos y alimentos listos para el consumo
 - C. *Los alimentos listos para el consumo están sujetos a la contaminación cruzada de alimentos crudos o es probable que ocurra una contaminación cruzada entre especies
 - D. *Productos químicos tóxicos que están etiquetados, almacenados o utilizados de forma incorrecta, por lo que es probable que se produzca la contaminación de los alimentos
 - E. La condición, el diseño o la ubicación del equipo que entra en contacto con los alimentos es probable que contribuya a la contaminación
 - F. La actividad de insectos, roedores, aves o alimañas es probable que genere la contaminación del producto
 - G. Evidencia de fuga o respaldo en líneas de aguas residuales
 - H. Instalaciones de limpieza o desinfección de equipos inadecuadas para los establecimientos que manipulan alimentos potencialmente peligrosos
5. No se cumple con el procesamiento crítico o los parámetros de recuperación
 - A. *Los productos de cerdo que se pueden comer sin mucha cocción no son tratados para eliminar la trichinella
 - B. *(Consulte las normas de inspección especializada)
6. Alimentos potencialmente peligrosos que han sido refrigerados o congelados incorrectamente
 - A. *Los alimentos potencialmente peligrosos no se enfrían por un método aprobado donde la temperatura del producto se puede reducir a 70 °F o menos en dos horas y 41 °F (45 °F) o menos en un plazo adicional de 4 horas
 - B. *Los alimentos potencialmente peligrosos no se almacenan a temperaturas seguras
7. Alimentos potencialmente peligrosos no cocidos o recalentados adecuadamente
 - A. *Las aves de corral, los rellenos de aves, las carnes rellenas o los rellenos que contienen carne no se calientan a 165 °F o superior
 - B. *Todo el cerdo o cualquier alimento que contenga carne de cerdo no se calienta a 150 °F o superior
 - C. *Otros alimentos potencialmente peligrosos que requieren cocción no se calientan ni se mantienen a las temperaturas requeridas
 - D. *Los alimentos potencialmente peligrosos que han sido cocinados y luego refrigerados no se recalientan rápidamente a 165 °F o superior (la carne de res completa puede recalentarse según los requisitos de tiempo/temperatura adecuados)
 - E. *El equipo utilizado para calentar o recalentar alimentos potencialmente peligrosos es inadecuado
8. Procedimientos inadecuados de mantenimiento en caliente para alimentos potencialmente peligrosos
 - A. *Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen por debajo de 135 °F durante la cocción en caliente (cierta carne asada se puede servir a 130 °F o superior)
 - B. *Equipo de mantenimiento en caliente diseñado, mantenido u operado incorrectamente para mantener los alimentos calientes a 135 °F o superior

LAS DEFICIENCIAS CRÍTICAS INDICADAS CON UN ASTERISCO (*) SON LOS PRINCIPALES FACTORES QUE CONTRIBUYEN Y CAUSAN ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.

Deficiencias generales

9. Instalaciones y controles sanitarios inadecuados o incorrectos
 - A. Instalaciones para el lavado de manos mal instaladas o mantenidas
 - B. No hay disponibilidad de temperatura del agua adecuada o presión del agua adecuada para el procesamiento de alimentos; limpieza de equipos, utensilios o recipientes; o lavado de manos en establecimientos que no manipulan alimentos expuestos
 - C. Instalaciones sanitarias instaladas, equipadas o mantenidas de manera incorrecta
 - D. Fontanería o lavabos que no cuentan con las dimensiones o no han sido instalados o mantenidos adecuadamente: equipo o pisos no drenados adecuadamente
 - E. La iluminación o ventilación no es la correcta
 - F. Los equipos, materiales o agentes de limpieza o desinfección no están disponibles, no son los adecuados o no están almacenados correctamente
 - G. Los dispositivos de prueba desinfectantes no se usan cuando es necesario
 - H. No se cuenta con la certificación de potabilidad del agua o registro de desinfección
10. Diseño, construcción y mantenimiento sanitario inadecuado
 - A. El exterior de la construcción no es la adecuada o no está en buen estado físico
 - B. El establecimiento no tiene suficiente espacio para ajustar las operaciones
 - C. Los pisos, paredes, techos o accesorios interiores no son de una construcción adecuada, no están limpios o no reciben un buen mantenimiento
 - D. Contenedores de basura que no están limpios, cubiertos, en buen estado o vaciados a intervalos suficientes
11. Higiene y actividades deficientes de los manipuladores de alimentos
 - A. No se mantiene un alto grado de limpieza ni se toman precauciones para evitar la contaminación de los alimentos por la transpiración, cosméticos, productos químicos o medicamentos, etc.
 - B. No se usan prendas exteriores limpias, cobertores para el cabello o joyas que permanezcan seguras
 - C. Comer, beber o fumar en áreas donde los alimentos están expuestos
 - D. Los casilleros o vestidores no están separados de las áreas de comida, no están limpios ni ordenados
12. Almacenamiento y protección de alimentos inadecuados
 - A. Alimentos no almacenados, transportados o exhibidos de una manera que evite la contaminación incluyendo deficiencias marginales de temperatura
 - B. Los contenedores de almacenamiento de alimentos o ingredientes no están limpios, cubiertos o identificados correctamente
 - C. Los exhibidores de comida a granel están mal contruidos, exhibidos o manipulados
 - D. Ropa de calle o ropa sucia almacenada sin segregación de alimentos expuestos o superficies en contacto con los alimentos
 - E. Las exhibiciones de alimentos no están bien construidas, mantenidas o supervisadas
 - F. No se utilizan procedimientos correctos de descongelamiento
13. No se cumplen con los procedimientos de procesamiento/requisitos educativos
 - A. (Consulte las normas de inspección especializada)
 - B. Otros registros/certificaciones requeridos no se mantienen al día
 - C. Otros requisitos de codificación son insuficientes o inadecuados
 - D. Los requisitos de publicación del Artículo 28 no se cumplen
 - E. Los requisitos de asesoramiento al consumidor no se cumplen
14. Actividad presente de insectos, roedores o alimañas
 - A. Se observa evidencia de roedores (no es probable que genere contaminación del producto)
 - B. Se observa dentro del establecimiento insectos, aves u otras alimañas (no es probable que generen contaminación del producto)
 - C. Evidencia de mascotas u otros animales domésticos en el establecimiento
15. Equipos, utensilios y materiales utilizados y mantenidos adecuadamente
 - A. Equipos, utensilios o medios de transporte que entran en contacto con los alimentos: superficies de contacto están sucias o que no están debidamente desinfectadas
 - B. Los equipos, utensilios o medios de transporte de alimentos que no han entrado en contacto con los alimentos no están limpios ni en buen estado
 - C. Equipos de alimentos diseñados, contruidos o mantenidos incorrectamente
 - D. Termómetros no provistos cuando se necesitan
 - E. Equipos o materiales que no se utilizan y se almacenan incorrectamente o en condiciones sucias
 - F. Los gabinetes o estantes de almacenamiento no están limpios o en buen estado
 - G. Materiales de embalaje sucios, almacenados incorrectamente o manipulados de manera insalubre
 - H. El sistema de aire o las líneas de transferencia no están limpias, bien construidas o en buen estado
16. Otros aspectos sanitarios
 - A. Productos químicos o pesticidas etiquetados, almacenados o manipulados de manera incorrecta
 - B. Locales exteriores o zonas de carga que no reciben un buen mantenimiento
 - C. Los vehículos no están limpios o en buen estado
 - D. Área de depósito o área de devolución de botellas que no reciben un buen mantenimiento
 - E. Etiquetas o registros de mariscos que no se mantienen de manera adecuada