

## 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 contaminadas
  - 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

### 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 contruidas, 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 contruidas 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

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