

2-102.11(A)(B)(C)(1,4-16) – Demonstración de conocimiento

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 2-102.11(A)(B)(C)(1,4-16) *FUNDAMENTO PRIORITARIO* Persona a cargo no ha demostrado conocimiento sobre la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, aplicación de los principios HACCP o sobre los requisitos de este código, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: CORRIJA DE INMEDIATO. La persona a cargo debe acreditar dicho conocimiento por medio de lo siguiente: 1) Cumplir con el código, lo que significa no presentar violaciones a los artículos prioritarios durante la inspección en curso; 2) contar con la acreditación como jefe de seguridad de alimentos; o 3) dar respuestas correctas a las preguntas del inspector relacionadas a la empresa.

2-204.11 – Comer, beber, o usar tabaco

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 2-401.11 * FUNDAMENTO PRIORITARIO * Empleados que manipulan alimentos comen, beben o usan tabaco en áreas no aprobadas o usan envases incorrectos para bebidas, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: CORRIJA DE INMEDIATO. Los empleados deben comer, beber o usar tabaco en cualquier manera únicamente en lugares designados. Los empleados pueden beber solo de envases cubiertos con asas o pajillas/popotes en áreas de preparación de alimentos o de lavado de utensilios.

2-301.14 - Condición de limpieza

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 2-301.14 *PRIORIDAD* Empleados que manipulan alimentos no se lavan las manos como es necesario, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: CORRIJA DE INMEDIATO. Los empleados que manipulan alimentos deben lavarse cuidadosamente las manos y las partes expuestas de los brazos: 1) antes de comenzar a trabajar o al regresar; 2) después de tocar partes del cuerpo humano que no sean las manos o partes expuestas de los brazos que estén limpias; 3) después de ir al baño; 4) después de cuidar o tocar animales de servicio o animales acuáticos; 5) después de toser, estornudar o usar un pañuelo de género o desechable; 6) después de consumir tabaco, comer o beber de envases inadecuados; 7) después de manipular equipos o utensilios sucios; 8) inmediatamente antes del comienzo de preparación de alimentos en el lugar de preparación de alimentos; 9) durante la preparación de alimentos, tan seguido como fuere necesario para eliminar la suciedad y la contaminación y para evitar la contaminación cruzada al cambiar las tareas; 10) cuando se alterna la manipulación de alimentos crudos y la manipulación de alimentos listos para el consumo; 11) antes de ponerse guantes para manipular alimentos; o 12) después de realizar actividades que contaminen las manos.

5-205.11 – Acceso a un lavamanos

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 5-205.11 * FUNDAMENTO PRIORITARIO * Empleados no tienen acceso en todo momento a un lavamanos, o se lo usa para otros propósitos que no es para el lavado de manos o no funciona correctamente, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: CORRIJA DE INMEDIATO. Un lavamanos se debe mantener de modo que sea accesible en todo momento para el uso del empleado y no se debe usar para otros propósitos. Una instalación automática para el lavado de manos se debe usar de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

3-304.11 – Contacto de alimentos con equipos y utensilios sucios

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 3-304.11 * PRIORIDAD * Alimentos están en contacto con superficies de equipos y utensilios que no están correctamente limpios y desinfectados, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: CORRIJA DE INMEDIATO. Los alimentos solo deben estar en contacto con las superficies de equipos y utensilios que estén limpios y desinfectados.

3-302.11(A)(1,2) – Separación, envasado, segregación, contaminación cruzada

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 3-302.11(A)(1,2) * PRIORIDAD * Alimentos crudos o listos para el consumo no están protegidos correctamente de la contaminación cruzada, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: CORRIJA DE INMEDIATO. Los alimentos se deben proteger de la contaminación cruzada durante el almacenamiento, preparación, conservación y exhibición separando los alimentos crudos de origen animal y frutas y verduras no lavadas de los alimentos listos para el consumo, alimentos crudos de origen animal (pescado para sushi), frutas y verduras, y separando entre sí los diferentes tipos de alimentos crudos de origen animal. Si se almacenan de forma vertical, los alimentos crudos de origen animal deben almacenarse en

orden ascendente de acuerdo a la temperatura de cocción colocando abajo los alimentos que requieren temperatura de cocción más alta.

4-703.11 – Higienización, agua caliente y productos químicos

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 4-703.11 * PRIORIDAD * Superficies de equipos y utensilios en contacto con alimentos no están desinfectados correctamente después de la limpieza, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: CORRIJA DE INMEDIATO. Las superficies de equipos y utensilios en contacto con alimentos se deben desinfectar correctamente después de la limpieza usando uno de los siguientes métodos: 1) sumergirlos al menos por 30 segundos en agua caliente y como se especifica según el reglamento; 2) usar operaciones mecánicas con agua caliente donde se logra una temperatura de superficie de los utensilios de 160°F; o 3) usar un desinfectante químico aprobado en operaciones mecánicas o manuales por 10 segundos para cloro y por 30 segundos para todos los otros productos químicos desinfectantes o un tiempo de contacto que se usa en conjunto con una combinación de temperatura, concentración y pH.

4-602.11(A)(C) – Superficies de los equipos que tienen contacto con los alimentos y frecuencia de limpieza

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 4-602.11(A)(C) * PRIORIDAD * Superficies de contacto con alimentos no se limpian entre diferentes alimentos crudos de origen animal, entre alimentos crudos y listos para su consumo, con la frecuencia que se necesita, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: CORRIJA DE INMEDIATO. Las superficies de contacto con los alimentos de equipos, envases y utensilios se deben limpiar: 1) antes de cada uso con un alimento diferente crudo de origen animal; 2) cada vez que se cambia de trabajo con alimentos crudos al trabajo con alimentos listos para su consumo; 3) entre los usos con frutas y verduras crudas y con alimentos potencialmente peligrosos; 4) antes de usar o guardar un dispositivo de medición de temperatura de los alimentos; 5) cada vez que se produzca contaminación durante la operación; 6) por lo menos cada 4 horas, a no ser que el equipo y sus contenidos se mantengan a temperatura adecuada; 7) en un cuarto refrigerado con una frecuencia basada en la tabla del Capítulo 4-602.11; y 8) cada 24 horas en bandejas de las barras de ensaladas, charcuterías, filas en cafeterías y otros lugares de servicios que mantienen los alimentos listos para su consumo potencialmente peligrosos donde se combinan el abastecimiento de nuevos productos del mismo alimento.

4-501.114(A) – Desinfección química, solución de cloro

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 4-501.114(A) * PRIORIDAD * Concentración desinfectante de cloro, pH o temperatura no es adecuada, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: CORRIJA DE INMEDIATO. Se debe proveer y mantener una solución desinfectante aprobada de cloro que contenga una concentración mínima de 50 ppm a una temperatura de 75°F para agua con un contenido de pH de 8 o menos, o una temperatura de 100°F para agua con contenido de pH de 10 o menos, o lo que se permite en el reglamento.

3-501.16 – Mantenimiento en frío y en caliente

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 3-501.16 * PRIORIDAD * Alimentos potencialmente peligrosos no se mantienen caliente o en frío correctamente, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: CORRIJA DE INMEDIATO. Los alimentos potencialmente peligrosos se deben mantener a una temperatura de 135°F o más (salvo carne asada *-roast beef-* que puede mantenerse a 130°F (54°C) o más) o a 41°F o menos.

3-501.17 – Marcado de fecha de alimentos listos para el consumo

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 3-501.17 * FUNDAMENTO PRIORITARIO * Alimento listo para el consumo no fechado como corresponde, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: CORRIJA DE INMEDIATO. Los alimentos refrigerados listo para su consumo potencialmente peligrosos, preparados y conservados en un establecimiento de alimentos por más de 24 horas deben estar marcados para indicar la fecha de preparación o día en que se deben consumir. Incluyendo la fecha de preparación, los alimentos deben consumirse dentro de los 7 días si están guardados a una temperatura de 41°F o menos. Los alimentos congelados deben marcarse indicando por cuantos días más se pueden guardar una vez descongelados.

3-501.19(A)(B)(2)(C)(2,3) – El tiempo como control de la salud pública, Marcado/Procesamiento

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 3-501.19(A)(B)(2)(C)(2,3) * FUNDAMENTO PRIORITARIO * Tiempo como control de la salud pública no está correctamente controlado, los alimentos no están correctamente marcados o no se han desarrollado procesamientos escritos, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: CORRIJA DE INMEDIATO. Se deben preparar procedimientos escritos por adelantado, mantenerlos en el establecimiento de alimentos y dejarlos a disposición de la autoridad reguladora cuando lo solicite. Si se usa el tiempo como un control de la salud pública hasta un máximo de 4 horas, los alimentos se deben marcar o identificar para indicar el momento en que pasaron 4 horas desde que se sacaron del control de temperatura. Si se usa el tiempo como un control de la salud pública hasta un máximo de 6 horas, los alimentos se deben supervisar para garantizar que la porción más tibia de los alimentos no exceda los 70°F durante el periodo de conservación de 6 horas. Los alimentos se deben marcar o identificar para que indiquen el momento en que se los sacan de los 41°F de temperatura para el mantenimiento en frío y el momento en que pasaron las 6 horas desde que se los sacaron del control de temperatura de mantenimiento en frío de 41°F.

3-603.11 – Advertencia para el consumidor

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 3-603.11 * FUNDAMENTO PRIORITARIO * No se ofrece advertencia para el consumidor, no se la presenta en el formato correcto o no contiene la información requerida, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: CORRIJA DE INMEDIATO. Un local que sirva o venda alimento de origen animal crudo, parcialmente cocido o sin el debido procesamiento para eliminar patógenos, ya sea en modalidad listo para su consumo o como ingrediente en un alimento listo para consumir, deberá informar a los consumidores sobre el aumento de riesgo significativo que conlleva el consumo de este tipo de alimento. Esta advertencia debe incluir una declaración y recordatorio mediante folletos, advertencias en envases y menú, declaraciones etiquetadas, dípticos publicitarios de mesa, letreros u otros medios escritos efectivos. La declaración deberá incluir una descripción de los alimentos de origen animal, tal como “ostras en su concha (ostras crudas)”, “ensalada César con huevo crudo” y “hamburguesas (cocción según pedido)”, o una identificación de los alimentos de origen animal mediante nota a pie de página, que indique que los alimentos se sirven crudos o con poca cocción, o que contienen (o pueden contener) ingredientes crudos o poca cocción. El recordatorio implica colocar una nota a pie de página para el alimento de origen animal que requiere declaración, que indique: 1) con respecto a la seguridad de los alimentos, se puede solicitar información por escrito; 2) el consumo de carne, ave, mariscos, crustáceos y moluscos o huevos crudos o pocos cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos; o 3) el consumo de carne, ave, mariscos, crustáceos y moluscos o huevos crudos o pocos cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si se padece ciertas afecciones.

4-302.12 – Proveer dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 4-302.12 * FUNDAMENTO PRIORITARIO * Aparatos/dispositivos de medición de temperatura no se encuentran disponibles o accesibles con facilidad para garantizar las temperaturas de los alimentos, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: CORRIJA DE INMEDIATO. Los dispositivos de medición de temperatura deben estar disponibles o se deben proveer para su uso. Como mínimo, un dispositivo de medición de temperatura de varilla metálica con báscula diseñado para medir debe estar disponible para tomar la temperatura interna de los alimentos. Si se prepara hamburguesas de carne o filetes de pescado, un dispositivo de medición de temperatura diseñado para medir la temperatura de masas delgadas debe estar disponible fácilmente.

3-302.12 – Identificación con los nombres comunes de los alimentos en los envases de almacenamiento

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 3-302.12 No se identifican los envases de trabajo de conservación de alimentos que se sacaron de sus envases originales, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: Los envases de trabajo de conservación de alimentos o ingredientes de alimentos que se han sacado de sus envases originales se deben identificar con el nombre común del alimento.

4-602.13 – Superficies que no tienen contacto con los alimentos y frecuencia de limpieza

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 4-602.13 Superficies que no tienen contacto con los alimentos no se limpian con la frecuencia adecuada, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: Las superficies de equipos que no tienen contacto con los alimentos se deben limpiar con la frecuencia adecuada para impedir la acumulación de residuos sucios.

6-201.11 – Pisos, paredes y cielorrasos. Limpieza

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 6-201.11 Pisos, cubiertas para pisos, paredes, cubiertas para paredes y cielorrasos no están diseñados, contruidos e instalados de forma lisa para que se limpien con facilidad, específicamente:
SE REQUIERE CORRECCIÓN: Los pisos, cubiertas para pisos, paredes, cubiertas para paredes y cielorrasos deben estar diseñados, contruidos e instalados de forma lisa para su fácil limpieza.

6-501.16 – Secado de trapeadores

VIOLACIÓN DEL ARTÍCULO 6-501.16 Trapeadores no están colocados correctamente en una posición que permita su secado al aire, específicamente:

SE REQUIERE CORRECCIÓN: Después de usar los trapeadores, se los deben colocar en una posición que permita su secado al aire sin ensuciar las paredes, equipos o los suministros.