



Código Uniforme de Seguridad en Alimentos de Ohio



Marzo 2005



Departamento de Agricultura de Ohio
División de Seguridad en Alimentos
8995 E. Main St.
Reynoldsburg, Ohio 43068
614-728-6250

Departamento de Salud de Ohio
Programa de Protección de Alimentos
246 N. High St.
Columbus, Ohio 43216
614-466-1390

3717-1-01	Código Uniforme de Seguridad en Alimentos del Estado de Ohio y definiciones.	3
3717-1-02	Determinación de la actividad comercial primaria de una instalación para propósitos de licencia.	3
3717-1-02.1	Administración y personal: salud del empleado.	3
3717-1-02.2	Administración y personal: aseo personal.	3
3717-1-02.3	Administración y personal: prácticas de higiene.	3
3717-1-02.4	Administración y personal: supervisión.	3
3717-1-03	Alimentos - seguros, no adulterados y presentados con honradez.	3
3717-1-03.1	Alimentos: fuentes, especificaciones y recipientes originales.	3
3717-1-03.2	Alimentos: protección contra contaminación después de recibido.	3
3717-1-03.3	Alimentos: destrucción de organismos de riesgo para la salud pública.	3
3717-1-03.4	Alimentos: limitación del crecimiento de organismos de riesgo para la salud pública.	3
3717-1-03.5	Alimentos: identidad, presentación y etiquetado de alimentos en el local.	3
3717-1-03.6	Alimentos: desecho o reacondicionamiento de alimentos inseguros, adulterados o contaminados.	3
3717-1-03.7	Alimentos: requisitos especiales para poblaciones altamente susceptibles.	3
3717-1-04	Equipo, utensilios y mantelería: materiales para fabricación y reparación.	3
3717-1-04.1	Equipo, utensilios y mantelería: diseño y fabricación.	3
3717-1-04.2	Equipo, utensilios y mantelería: números y capacidades.	3
3717-1-04.3	Equipo, utensilios y mantelería: ubicación e instalación.	3
3717-1-04.4	Equipo, utensilios y mantelería: mantenimiento y operación.	3
3717-1-04.5	Equipo, utensilios y mantelería: limpieza de equipo y utensilios.	3
3717-1-04.6	Equipo, utensilios y mantelería: desinfección de equipo y utensilios.	3
3717-1-04.7	Equipo, utensilios y mantelería: lavado.	3
3717-1-04.8	Equipo, utensilios y mantelería: protección de artículos limpios.	3
3717-1-05	Agua, plomería y desechos: agua.	3
3717-1-05.1	Agua, plomería y desechos: sistema de plomería.	3
3717-1-05.2	Tanque móvil de agua, tanques de agua de operaciones móviles de servicio de alimentos y de establecimientos móviles de alimentos al menudeo.	3
3717-1-05.3	Agua, plomería y desechos: aguas negras, otros desechos líquidos y agua de lluvia.	3

3717-1-05.4	Agua, plomería y desechos: desperdicios, reciclables y retornables.	3
3717-1-06	Instalaciones físicas: materiales para construcción y reparación.	3
3717-1-06.1	Instalaciones físicas: diseño, construcción e instalación.	3
3717-1-06.2	Instalaciones físicas: números y capacidades.	3
3717-1-06.3	Instalaciones físicas: ubicación y colocación.	3
3717-1-06.4	Instalaciones físicas: mantenimiento y operación.	3
3717-1-07	Materiales venenosos o tóxicos: etiquetado e identificación.	3
3717-1-07.1	Materiales venenosos o tóxicos: insumos operativos y aplicaciones.	3
3717-1-07.2	Materiales venenosos o tóxicos: existencias y ventas al menudeo - separación.	3
3717-1-08	Requisitos especiales: producción de jugo fresco.	3
3717-1-08.1	Requisitos especiales: congeladores que despachan alimentos calentados.	3
3717-1-08.2	Requisitos especiales: procesamiento bajo pedido.	3
3717-1-08.3	Requisitos especiales: criterios para máquinas de agua a granel.	3
3717-1-08.4	Requisitos especiales: criterios para preparación de arroz blanco acidulado.	3
3717-1-09	Criterios para la revisión de la distribución de las instalaciones y las especificaciones del equipo.	3
3717-1-20	Instalaciones y equipo existentes.	3

G3717-1-01 Código Uniforme de Seguridad en Alimentos del Estado de Ohio y definiciones.

(A) "El Código Uniforme de Seguridad en Alimentos del Estado de Ohio".

El Capítulo 3717-1 del Código Administrativo será conocido como "El Código Uniforme de Seguridad en Alimentos del Estado de Ohio."

(B) Definiciones.

Para los propósitos del Capítulo 3717-1 del Código Administrativo:

(1) Aditivo

(a) "Aditivo de color" tiene el significado establecido en la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos, fracción 201(t) y 21 C.F.R. 70.

(b) "Aditivo para alimentos" tiene el significado establecido en la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos, fracción 201(s) y 21 C.F.R. 170.

(2) "Adulterado" tiene el significado establecido en la fracción 3715.59 del Código Revisado.

(3) "Aprobado" significa aceptable para la autoridad reguladora apropiada con base en una resolución de conformidad con principios, prácticas y normas generalmente reconocidas que protegen la salud pública.

(4) "Fuente aprobada" significa un alimento que proviene de:

(a) Un procesador inspeccionado por una agencia reguladora federal de seguridad en alimentos o equivalente, el Departamento de Agricultura de Ohio de acuerdo con el Capítulo 3715., 911., 913., 915., 917., 918., ya sea obligatorio o voluntario, ó 925. del Código Revisado, u otra agencia reguladora de alimentos, reconocida, de otro estado, que sea responsable de la seguridad en alimentos; o

(b) Una operación de producción de comida casera como se define en el inciso (A) de la fracción 3715.01 del Código Revisado, o un procesador de miel de arce (maple), miel de abeja o sorgo, exento, según lo especifica el inciso (A) de la fracción 3715.021 del Código Revisado; y que cumple con las disposiciones del Capítulo 3715. del Código Revisado y de cualquier regla aplicable adoptada bajo el mismo; o

(c) Una operación de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al menudeo, tal y como se define y licencia en conformidad con el Capítulo 3717. del Código Revisado, siempre y cuando el procesamiento no esté sujeto a regulaciones como lo establecen los párrafos (B)(4)(a) y (B)(4)(b) de la presente regla.

(d) El término "fuente aprobada" no se aplica a frutas y verduras frescas sin procesar, con excepción de los champiñones.

- (5) "a_w" significa actividad del agua que es una medida de la humedad libre en un alimento, es el cociente de la presión de vapor de agua de la sustancia dividida entre la presión de vapor del agua pura a la misma temperatura.
- (6) "Bebida" significa un líquido para beber, incluyendo agua.
- (7) "Junta de Salud" significa la junta de salud de cualquier ciudad o distrito general de salud, o la autoridad que tenga las responsabilidades de una junta de salud como lo autoriza la fracción 3709.05 del Código Revisado.
- (8) "Agua para tomar embotellada" significa agua que está sellada en botellas, envases u otros recipientes y que se ofrece a la venta para consumo humano, incluyendo agua mineral embotellada.
- (9) "Máquina de agua a granel" significa un dispositivo de auto-servicio que se usa para llenar recipientes con agua. El dispositivo incluye un proceso de tratamiento de agua, no requiere volverse a llenar después de cada uso, y no requiere de pago anticipado de parte del usuario para activar la máquina.
- (10) "Tripa" significa un empaque tubular para productos embutidos, hecho de material natural o artificial (sintético).
- (11) "Número de certificación" significa una combinación única de letras y números asignada por una autoridad de control de mariscos a un distribuidor de mariscos moluscos de acuerdo con las disposiciones del programa nacional de salubridad de mariscos.
- (12) "C.I.P." (siglas en inglés de 'cleaned-in-place') significa limpiado en sitio mediante la circulación o flujo, por medios mecánicos, a través de un sistema de tubería, de una solución detergente, enjuague con agua y una solución desinfectante, sobre superficies de equipo que requieren limpieza, tal como el método usado, en parte, para limpiar y desinfectar una máquina de postres congelados. "C.I.P." no incluye la limpieza de equipo como sierras de banda, rebanadoras o mezcladoras que están sujetas a limpieza manual en sitio sin el uso de un sistema C.I.P.
- (13) "C.F.R." (siglas en inglés de Code of Federal Regulations – Código de Reglamentos Federales). Las citas de C.F.R. que aparecen en el presente capítulo expresan en secuencia el título, números de parte y de fracción. Por ejemplo: 21 C.F.R. 178.1010 se refiere al Título 21, Parte 178 y Fracción 1010.
- (14) "Código de Reglamentos Federales" significa la compilación de reglas generales y permanentes publicadas en el registro federal por los departamentos ejecutivos y agencias del gobierno federal, el cual:
 - (a) Es publicado anualmente por la oficina de impresiones del gobierno de los Estados Unidos; y
 - (b) Contiene las reglas F.D.A. en 21 C.F.R., reglas U.S.D.A. en 7 C.F.R. y 9 C.F.R., reglas E.P.A. en 40 C.F.R., y reglas de pesca y vida silvestre en 50 C.F.R.

- (15) "Mezcla" significa:
- (a) Combinar mariscos en su concha cosechados en diferentes días o provenientes de diferentes áreas de crecimiento según están identificados en la etiqueta atada o adherida, o
 - (b) Combinar mariscos desbullados provenientes de recipientes con diferente código de recipiente o diferentes fechas de desbullado.
- (16) "Desmenuzado":
- (a) Significa reducido en tamaño por métodos que incluyen picar, desmenuzar en escamas, triturar o moler; e
 - (b) Incluye productos de pescado o cárnicos reducidos en tamaño y reestructurados o reformulados, tales como gefilte fish (pescado relleno), gyros, carne molida de res y embutidos; y una mezcla de dos o más tipos de carne que han sido reducidos en tamaño y combinados, tales como embutidos hechos de dos o más carnes.
- (17) "Brote de enfermedad confirmado" significa un brote de enfermedad de origen alimenticio para el cual el análisis de laboratorio de muestras apropiadas identifica un agente causante y un análisis epidemiológico implica a los alimentos como fuente de la enfermedad.
- (18) "Consumidor" significa una persona que es parte del público, toma posesión de los alimentos, no se desempeña en la capacidad de un operador de servicio de alimentos, de un establecimiento de venta de alimentos al menudeo o una planta de procesamiento de alimentos, y que no ofrece los alimentos en reventa.
- (19) "Material resistente a la corrosión" significa un material que conserva características de "fácil de limpiar" en un nivel aceptable bajo la influencia prolongada de contacto con alimentos, el uso normal de compuestos de limpieza y soluciones desinfectantes, y otras condiciones del ambiente de uso.
- (20) "Operación de producción de comida casera" significa una persona que, en el hogar de la persona, produce alimentos que no son alimentos potencialmente peligrosos, incluyendo productos de panadería, mermeladas, jaleas, dulces, frutas en conserva y productos similares especificados en las reglas adoptadas de conformidad con la fracción 3715.025 del Código Revisado.
- (21) "Revelación (de información)" significa una declaración escrita que claramente identifica los alimentos derivados de animales que se ordenan o pueden ordenarse crudos, parcialmente cocidos, o sin haber sido en alguna forma procesados para eliminar la totalidad de los patógenos; o artículos que contienen un ingrediente que está crudo, parcialmente cocido o sin haber sido en alguna forma procesado para eliminar los patógenos.
- (22) "Agua para tomar" significa agua que cumple con 40 C.F.R. 141 (normas nacionales primarias sobre agua para tomar).

Tradicionalmente, al "Agua para tomar" se le conoce como "agua potable".

"Agua para tomar" incluye el término "agua", salvo cuando el término que se usa tenga la connotación de no ser agua potable, tal como "agua de calentador", "agua de trapeador", "agua de lluvia", "agua residual" y agua "no potable".

(23) "Área seca para almacenamiento" significa un cuarto o área designada para el almacenamiento de alimentos en volumen empaquetados o en recipientes que no son potencialmente peligrosos y artículos secos, tales como artículos de uso único.

(24) "Fácil de limpiar":

(a) Significa una característica de una superficie que:

- (i) Permite la eliminación efectiva de mugre mediante métodos de limpieza normales;
- (ii) Depende del material, diseño, construcción e instalación de la superficie; y
- (iii) Varía con la probabilidad de que la superficie introduzca agentes patogénicos o toxigénicos u otros contaminantes en los alimentos, con base en la ubicación, propósito y uso aprobados de la superficie.

(b) Incluye una aplicación escalonada de los criterios que califican a la superficie como fácil de limpiar según se establece bajo el párrafo (B)(24)(a) de la presente regla para las diferentes situaciones en las que se requieren diferentes niveles de facilidad para limpiar, tales como:

- (i) Lo apropiado del acero inoxidable para una superficie de preparación de alimentos en contraste con la no necesidad de usar acero inoxidable para pisos o para mesas que se usan para que un consumidor tome sus alimentos; o
- (ii) La necesidad de un nivel diferente de "facilidad de limpiar" en un agregado o accesorio de uso práctico en una cocina en contraste con un agregado o accesorio ornamental en el área de comedor del consumidor.

(25) "Fácil de mover" significa:

- (a) Portátil, que pesa treinta libras (catorce kilogramos) o menos; montado sobre ruedas, deslizadores o rodamientos; o equipado con medios mecánicos que requieren no más de treinta libras (catorce kilogramos) para ladear una unidad del equipo, con seguridad, para limpiarla; y
- (b) Que no tiene conexiones de servicios, o tiene una conexión de servicios que se desconecta con rapidez, o que es flexible y de

suficiente longitud de tal manera que permite mover el equipo para limpiar el equipo y el área adyacente.

- (26) "Huevo" significa el huevo en cascarón de gallina, pavo, pato, ganso o guinea domésticos.
- (27) "Empleado" significa el tenedor de una licencia, la persona encargada, la persona con responsabilidades de supervisión o administrativas, persona en la nómina, miembro de la familia, voluntario, persona que realiza un trabajo bajo un convenio contractual, u otra persona que trabaja en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo.
- (28) "E.P.A." son las siglas en inglés de U.S. Environmental Protection Agency (Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos).
- (29) "Equipo" significa un artículo que se usa en la operación de un servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al menudeo tal como un congelador, triturador, campana, máquina para hacer hielo, mesa para cortar carne, batidora, horno, refrigerador, báscula, fregadero, rebanador, estufa, mesa, dispositivo medidor de la temperatura ambiente, máquina expendedora, máquina de agua a granel o máquina lavadora y desinfectadora. "Equipo" no incluye artículos para el manejo o almacenamiento de grandes cantidades de alimentos empaquetados que se reciben de un proveedor en lotes en cajas o envueltos, tales como carretilla de mano, montacargas, carretillas de rodillos (dolly), tarimas, estantes o rastras.
- (30) "Excluir" significa evitar que una persona trabaje como empleado de alimentos o que entre a una operación de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al menudeo, salvo en las áreas abiertas al público en general.
- (31) "F.D.A." son las siglas en inglés de Food and Drug Administration (Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos).
- (32) "Pescado":
 - (a) Significa pescado con aletas, crustáceos y otras formas de vida acuática, de agua dulce o de mar (incluyendo lagartos, ranas, tortugas de agua, medusa, pepino de mar, erizo de mar y la huevo de dichos animales) distintos a aves y mamíferos, y todos los moluscos, si tal vida animal es para consumo humano.
 - (b) Incluye un producto alimenticio para consumo humano derivado, en todo o en parte, de pescado, incluyendo pescado que ha sido procesado en cualquier forma.
- (33) "Alimento" significa una sustancia comestible cruda, cocida o procesada, hielo, bebidas o ingredientes usados o que se planea usarlos o venderlos, en todo o en parte, para consumo humano, o goma de mascar.
- (34) "Brote de enfermedad de origen alimenticio" significa:

- (a) Dos o más casos de una enfermedad similar que resultan de la ingestión de un alimento ordinario y que un análisis epidemiológico implica al alimento como el origen de la enfermedad; o
 - (b) Un solo caso de enfermedad si la persona está enferma de botulismo o envenenamiento químico.
- (35) "Superficie de contacto de alimentos" significa:
- (a) Una superficie de equipo o un utensilio con el cual los alimentos normalmente entran en contacto; o
 - (b) Una superficie de equipo o un utensilio desde el cual los alimentos pueden drenar, gotear o salpicar:
 - (i) Hacia un alimento; o
 - (ii) Hacia una superficie normalmente en contacto con alimentos.
- (36) "Empleado de alimentos" significa un individuo que trabaja con alimentos no empacados, equipo o utensilios para alimentos, o superficies de contacto de alimentos.
- (37) "Planta procesadora de alimentos" significa una empresa comercial o una parte de una empresa que fabrica, empaqueta, etiqueta o almacena alimentos para consumo humano y que está sujeta a reglamentos del gobierno federal o del Departamento de Agricultura de Ohio bajo los Capítulos 3715., 911., 913., 915., 917., 918., ó 925. del Código Revisado.
- (38) "Operación de servicio de alimentos":
- (a) Significa un lugar, ubicación, sitio o área independiente donde alimentos se preparan o sirven en porciones individuales con un cargo o que requiere de un donativo. Tal y como se usa en esta definición "servir" significa una respuesta dada a un pedido de una o más porciones individuales de alimentos en una forma que sea comestible sin necesidad de lavado, cocimiento o preparación adicionales; "preparar" significa cualquier acción que afecta a los alimentos, distinta de recibirlos o mantenerlos a la temperatura en que se recibieron;
 - (b) Incluye una operación de servicio de alimentos para banquetes, una operación de venta de entrega de alimentos, una operación móvil de servicio de alimentos, operación temporal de servicio de alimentos, operación estacional de servicio de alimentos y un sitio de máquinas expendedoras; y
 - (c) No incluye las operaciones eximidas en la fracción 3717.42 del Código Revisado.
- (39) "Volumen de ventas de una operación de servicio de alimentos" significa las ventas anuales, menos el impuesto de venta, de porciones individuales de alimentos preparadas o servidas por la operación para consumo en sitio, o

porciones individuales de alimentos servidos "para llevar" o para entrega y que se pueden comer sin necesidad de lavado, cocimiento o preparación adicionales.

- (40) "Animal de caza":
- (a) Significa un animal cuyos productos son alimento, que no se clasifica como res, oveja, puerco, cabrito, caballo, mula u otro equino en 9 C.F.R. parte 301 – definiciones; o como aves en 9 C.F.R. parte 381 - reglamentos de inspección de productos avícolas; o como pescado según se define bajo el párrafo (B)(32) de la presente regla.
 - (b) Incluye mamíferos tales como reno, alce, venado, antílope, búfalo de agua, bisonte, conejo, ardilla, comadreja, mapache, nutria o rata almizclera, y reptiles no acuáticos tales como la víbora de tierra.
- (41) "Pesticida de uso general" significa un pesticida que no está clasificado por la E.P.A. como de uso restringido según se establece en 40 C.F.R. 152.175.
- (42) "Normas Grado A" significa los requisitos del servicio de salud pública/F.D.A. de los Estados Unidos, la "Ordenanza para Leche Pasteurizada Grado A" y "Ordenanza para Leche Condensada y en Polvo Grado A" con las cuales cumplen ciertos leches líquidos y en polvo y ciertos productos lácteos.
- (43) "Plan H.A.C.C.P." significa un documento escrito que describe los procedimientos formales para seguir los principios de análisis de peligros y puntos de control críticos desarrollados por el comité consultor nacional sobre criterios microbiológicos para alimentos
- (44) "Peligro" significa una propiedad biológica, química o física que podría representar un riesgo inaceptable para la salud del consumidor.
- (45) "Recipiente herméticamente sellado" significa un recipiente que está diseñado y tiene el propósito de ser seguro en contra del acceso de microorganismos y, en el caso de alimentos enlatados bajos en ácido, mantener la esterilidad comercial de su contenido después de ser procesado.
- (46) "Población altamente susceptible" significa personas que tienen mayor probabilidad que otras personas de la población general para contraer una enfermedad de origen alimenticio porque:
- (a) Son inmunocomprometidos; niños de edad pre-escolar o adultos mayores; y
 - (b) Obtienen alimentos de una instalación que proporciona servicios tales como atención con custodia, cuidado de la salud, vida asistida, tales como guardería infantil, centro de cuidado diario para adultos, centro de diálisis renal, hospital u hogar de ancianos, o servicios de nutrición o socialización tales como un centro para adultos mayores.
- (47) "Inyectado" significa la manipulación de una carne de tal manera que microorganismos infecciosos o toxigénicos puedan ser introducidos desde su superficie a su interior por medio de ablandamiento de la carne con

penetración profunda o inyecciones, mediante procesos que pueden conocerse como "inyectar", "piquetear" o "inyectar y bombear".

- (48) "Jugo", cuando se usa en el contexto de seguridad en alimentos, significa el líquido acuoso obtenido bajo presión o extraído de una o más frutas o verduras, purés de porciones comestibles de una o más frutas o verduras, o cualquier concentrado de tales líquidos o purés. "Jugo" incluye el jugo como una bebida integral, un ingrediente de una bebida y un puré como ingrediente de una bebida.
- (49) "Artículos de cocina" significa utensilios para la preparación y almacenamiento de alimentos.
- (50) "Lavamanos" significa una vasija o tazón para lavarse las manos.
- (51) "Ley" significa estatutos, reglamentos y ordenanzas locales, estatales y federales que son aplicables.
- (52) "Licencia" significa el documento emitido por un concedente que autoriza a una persona para operar un servicio de alimentos o un establecimiento de ventas de alimentos al menudeo.
- (53) "Titular de una licencia" significa la entidad que:
 - (a) Es legalmente responsable por la operación de un servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al menudeo como propietario, agente del propietario u otra persona; y
 - (b) Posee una licencia válida para operar un servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al menudeo.
- (54) "Concedente" significa uno de los siguientes:
 - (a) Una junta de salud o la autoridad que tiene las responsabilidades de una junta de salud aprobada de acuerdo con la fracción 3717.11 del Código Revisado;
 - (b) El director de agricultura actuando de acuerdo con la fracción 3717.11 ó 3717.111 del Código Revisado con respecto al otorgamiento de licencias para establecimientos de venta de alimentos al menudeo; o
 - (c) El director de salud actuando de acuerdo con la fracción 3717.11 ó 3717.111 del Código Revisado con respecto al otorgamiento de licencias para operaciones de servicios de alimentos.
- (55) "Mantelería" significa artículos de tela tales como cestos de tela, servilletas de tela, manteles, secadores de tela y ropa de trabajo, incluyendo guantes de tela.
- (56) "Carne" significa la carne de animales que se usa como alimento, incluyendo carne preparada de res, puerco, cordero o cabrito, y otros animales comestibles, salvo pescado y aves..

- (57) "mg/L" significa miligramos por litro, que es un equivalente métrico a partes por millón (ppm).
- (58) "Operación móvil de servicio de alimentos" significa una operación de servicio de alimentos operada desde un vehículo móvil, una estructura portátil o una embarcación que rutinariamente cambia de ubicación, salvo que si la operación permanece en un mismo lugar por más de cuarenta días consecutivos, la operación ya no es una operación móvil de servicio de alimentos. "Operación móvil de servicio de alimentos" incluye una operación de servicio de alimentos que no permanece en el mismo lugar por más de cuarenta días consecutivos y sirve, en una forma congruente con el inciso (F) de la fracción 3717.01 del Código Revisado.
- (59) "Establecimiento móvil de venta de alimentos al menudeo" significa un establecimiento de venta de alimentos al menudeo operado desde un vehículo móvil o cualquiera otra estructura portátil, y que rutinariamente cambia de ubicación, salvo que si el establecimiento opera desde cualquier ubicación por más de cuarenta días consecutivos, el establecimiento ya no es un establecimiento móvil de venta de alimentos al menudeo.
- (60) "Marisco molusco" significa cualquier especie comestible de ostiones, almejas, mejillones y vieiras o porciones comestibles de los mismos, salvo cuando el producto de vieira consista sólo del músculo abductor desbullado.
- (61) "Empaquetado":
- (a) Significa embotellado, enlatado, en envase de cartón, firmemente embolsado o firmemente envuelto, ya sea empaquetado en una operación de servicio de alimentos, establecimiento de venta de alimentos al menudeo o una planta procesadora de alimentos; y
 - (b) No incluye una envoltura, una caja para llevar u otro recipiente no duradero utilizado para guardar los alimentos con el propósito de facilitar su protección cuando los alimentos se sirven y son recibidos por el consumidor.
- (62) "Persona" significa una asociación, corporación, individuo, sociedad, otra entidad legal, el gobierno, o una agencia o subdivisión del gobierno.
- (63) "Persona encargada" significa el individuo que está presente en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo y que es responsable de la operación en el momento de la inspección.
- (64) "Artículos de cuidado personal" significa los artículos o sustancias que podrían ser venenosas, tóxicas o una fuente de contaminación y que se usan para mantener o mejorar la salud, higiene o apariencia de una persona. Los artículos de cuidado personal incluyen artículos tales como medicinas; artículos de primeros auxilios; y otros artículos tales como cosméticos y artículos de tocador como pasta de dientes y enjuagues bucales.
- (65) "pH" es el símbolo del logaritmo negativo de la concentración del ión hidrógeno, el cual es una medida del grado de acidez o alcalinidad de una solución. Los valores entre cero y siete indican acidez, y los valores entre

siete y catorce indican alcalinidad. El valor para el agua destilada pura es siete, que es considerado como neutro.

- (66) "Instalaciones físicas" significa la estructura y superficies interiores de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, incluyendo accesorios tales como dispensadores de jabón y toallas, y agregados como lámparas y rejillas de ventilación para sistemas de calefacción o aire acondicionado.
- (67) "Accesorio de plomería" significa un receptáculo o un dispositivo que:
 - (a) Está temporal o permanentemente conectado al sistema de distribución de agua del edificio y demanda un suministro de agua del sistema; o
 - (b) Descarga agua usada, materiales de desecho o aguas negras, directa o indirectamente al sistema de drenaje del edificio.
- (68) "Sistema de plomería" significa los tubos de suministro y distribución de agua; accesorios de plomería y trampas; tubería de desagüe, drenaje y ventilación; drenajes sanitarios y de lluvia y drenajes del edificio, incluyendo sus respectivas conexiones, dispositivos y accesorios dentro del edificio; y equipo de tratamiento de agua.
- (69) "Materiales venenosos o tóxicos" significa sustancias que no son para ser ingeridas y que se incluyen en cuatro categorías:
 - (a) Limpiadores y desinfectantes, que incluyen agentes de limpieza y desinfección, y agentes tales como cáusticos, ácidos, agentes desecantes, abrillantadores y otros productos químicos;
 - (b) Pesticidas, salvo desinfectantes, que incluyen sustancias tales como insecticidas y rodenticidas;
 - (c) Sustancias necesarias para la operación y mantenimiento del establecimiento, tales como lubricantes de grado no alimenticio y artículos de cuidado personal que pudieran ser nocivos para la salud; o
 - (d) Sustancias que no son necesarias para la operación y mantenimiento del establecimiento y que están en el edificio para venta al menudeo, tales como productos de petróleo y pinturas.
- (70) "Alimentos potencialmente peligrosos":
 - (a) Significa un alimento que es natural o sintético y que requiere temperatura controlada porque está en una forma capaz de sostener:
 - (i) El crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o toxigénicos;
 - (ii) El crecimiento y producción de toxinas de *Clostridium botulinum*; o

- (iii) El crecimiento de Salmonella Enteritidis en huevos en cascarón crudos.
- (b) Incluye un alimento de origen animal que está crudo o ha sido tratado con calor; un alimento de origen vegetal que ha sido tratado con calor o consiste de germinados de semilla crudos; melones cortados; y mezclas de ajo en aceite que no están modificadas en una forma que dé como resultado mezclas que no sostienen el crecimiento según se especifica bajo el párrafo (B)(70)(a) de la presente regla.
 - (c) No incluye:
 - (i) Un huevo duro enfriado al aire, con el cascarón intacto, o un huevo en cascarón que no es duro, pero que ha sido tratado para destruir toda Salmonella viable;
 - (ii) Un alimento con un valor de a_w de 0.85 ó menos;
 - (iii) Un alimento con un nivel de pH de 4.6 ó menor medido a setenta y cinco grados Fahrenheit (veinticuatro grados Celsius);
 - (iv) Un alimento, en un recipiente cerrado, herméticamente sellado, que ha sido procesado comercialmente para lograr y mantener esterilidad comercial bajo condiciones de almacenamiento y distribución sin refrigeración;
 - (v) Un alimento para el cual la evidencia de laboratorio muestra que no puede ocurrir el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o toxigénicos, ni el crecimiento de Salmonella Enteritidis en huevos, ni de Clostridium botulinum, como en un alimento que tiene a_w y un pH que están por encima de los niveles especificados bajo los párrafos (B)(70)(c)(ii) y (B)(70)(c)(iii) de la presente regla y que pueden tener conservantes u otras barreras para el crecimiento de microorganismos, o una combinación de barreras que inhiben el crecimiento de microorganismos; o
 - (vi) Un alimento que no sostiene el crecimiento de microorganismos como se especifica bajo el párrafo (B)(70)(a) de la presente regla, aun cuando el alimento pudiera contener un microorganismo infeccioso o toxigénico, o contaminantes físicos o químicos en un nivel suficiente para causar una enfermedad.
- (71) "Aves":
- (a) Significa cualquier ave doméstica (pollo, pavo, pato, ganso, ratites (aves no voladoras) o guineas), ya sea viva o muerta, según se define en 9 C.F.R. 381 de los reglamentos de inspección de productos avícolas;
 - (b) Significa cualquier ave migratoria acuática, aves de caza, tales como faisán, perdiz, codorniz, urogallo, guinea, pichón adulto o joven, ya

sea vivo o muerto, según se define en 9 C.F.R. 362, reglamentos de inspección voluntaria de aves.

- (72) "Local/Edificio" significa:
- (a) La instalación física, su contenido y el terreno o propiedad contigua que está bajo el control del tenedor de una licencia; o
 - (b) La instalación física, su contenido y el terreno o propiedad que no está descrita bajo el párrafo (B)(72)(a) de la presente regla si sus instalaciones y contenido están bajo el control del tenedor de la licencia y pueden impactar la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, las instalaciones u operaciones, y una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo es sólo un componente de una operación más grande, tales como instalaciones para el cuidado de la salud, hotel, motel, escuela, campo recreativo o prisión.
- (73) "Corte primario" significa un corte grande básico en el que se separan el cuerpo y los costados de la carne, tales como pierna de res, lomo de puerco, falda de cordero o pecho de ternera.
- (74) "Sistema público de agua" tiene el significado establecido en el párrafo (AAA) de la regla 3745-81-01 del Código Administrativo.
- (75) "Comida lista para comer":
- (a) Significa alimentos que:
 - (i) Están en una forma que es comestible sin preparación adicional para lograr seguridad en los alimentos, según se especifica bajo los párrafos (A)(1)(a) a (A)(1)(d) y (A)(2) ó (B) o (D) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo; o
 - (ii) Son de origen animal, crudos o parcialmente cocidos, y que el consumidor es advertido como se especifica bajo los párrafos (A)(1)(e)(i) y (A)(1)(e)(ii) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo; o
 - (iii) Están preparados de acuerdo con una varianza que se otorga según se especifica bajo los párrafos (A)(1)(e)(i) y (A)(1)(e)(iii) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo; y
 - (iv) Podrían recibir una preparación adicional para hacerlos más agradables al paladar o por propósitos estéticos, epicúreos, gastronómicos o culinarios.
 - (b) Incluye:
 - (i) Alimentos de origen animal crudos, que se cuecen según se especifica bajo el párrafo (A) o (B) o congelados según se

especifica bajo el párrafo (D) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo;

- (ii) Frutas y verduras crudas que están lavadas según se especifica bajo el párrafo (G) de la regla 3717-1-03.2 del Código Administrativo;
 - (iii) Frutas y verduras que se cuecen para mantenerlas calientes, según se especifica bajo el párrafo (C) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo;
 - (iv) Todos los alimentos potencialmente peligrosos que están cocidos a la temperatura y por el tiempo requeridos para los alimentos específicos bajo los párrafos (A) a (C) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo y enfriados según se especifica en el párrafo (D) de la regla 3717-1-03.4 del Código Administrativo;
 - (v) Alimentos de origen vegetal para los cuales no se requiere lavado, cocimiento u otro proceso para seguridad de los alimentos, y de los cuales se eliminan la cáscara, vaina o cascarilla, si existe en forma natural;
 - (vi) Sustancias derivadas de plantas, tales como especias, condimentos y azúcar;
 - (vii) Un artículo de panadería, tal como pan, pastel, pie, rellenos o glaseado, para el cual no se requiere cocimiento adicional para seguridad de los alimentos;
 - (viii) Los siguientes productos que se producen de acuerdo con las directrices del U.S.D.A. y que han recibido un tratamiento de mortalidad para patógenos: embutidos secos fermentados, tales como salami o pepperoni secos; productos avícolas y cárnicos curados con sal, tales como jamón prosciutto, jamón de curado country y jamón Parma; y productos avícolas y cárnicos secos, tales como palitos de cecina o carne seca; y
 - (ix) Alimentos manufacturados de acuerdo con 21 C.F.R. Parte 113, alimentos bajos en ácido procesados térmicamente y empaquetados en recipientes herméticamente sellados.
- (76) "Empacado bajo oxígeno reducido":
- (a) Significa la reducción de la cantidad de oxígeno en un paquete mediante la eliminación del oxígeno; desplazamiento de oxígeno y reemplazándolo con otro gas o combinación de gases; o de otra forma controlando el contenido de oxígeno en un nivel más bajo que el que normalmente se encuentra en la atmósfera circundante, el cual es veintiuno por ciento de oxígeno, y
 - (b) Es un proceso según se especifica en el párrafo (B)(76)(a) de la presente regla que involucra un alimento para el cual se identifica el

Clostridium botulinum como un peligro microbiológico en la forma final empacada.

- (c) Incluye:
- (i) Empacado al vacío, en el que se elimina el aire de un paquete de alimento y el paquete queda herméticamente sellado para que el vacío se mantenga dentro del empaque, por ejemplo sous vide (expresión francesa para "bajo vacío");
 - (ii) Empaque con atmósfera modificada, en el que la atmósfera de un paquete de alimentos está modificada para que su composición sea diferente a la del aire, pero la atmósfera puede cambiar con el tiempo debido a la permeabilidad del material del empaque o la respiración de los alimentos. El empaque con atmósfera modificada incluye: reducción de la proporción de oxígeno, reemplazo total del oxígeno, o un incremento en la proporción de otros gases, tales como bióxido de carbono o nitrógeno; y
 - (iii) Empaque con atmósfera controlada, en la que la atmósfera de un paquete de alimentos está modificada para que su composición sea diferente a la del aire y se mantiene un control continuo de esa atmósfera hasta que se abra el empaque, por ejemplo, mediante el uso de de captadores de oxígeno o una combinación de reemplazo total de oxígeno, alimentos que no respiran y material impermeable para empaque.
- (77) "Desperdicios" significa desechos sólidos que no son arrastrados por el agua a través del sistema de drenaje de aguas negras.
- (78) "Autoridad reguladora" significa el cuerpo supervisor o representante autorizado local, estatal o federal que tiene jurisdicción sobre el proceso o la instalación.
- (79) "recordatorio" significa una declaración escrita con respecto al riesgo para la salud por consumir alimentos animales crudos, cocidos parcialmente o sin que de otra manera hayan sido procesados para eliminar patógenos.
- (80) "Restringir" significa limitar las actividades de un empleado de alimentos para que no haya riesgo de transmitir una enfermedad que sea transmisible a través de alimentos y que el empleado de alimentos no trabaje con alimentos expuestos, no limpie equipo, utensilios o mantelería; ni con artículos de uso único o servicio único que no estén envueltos.
- (81) "Huevo restringido" significa cualquier huevo con rajaduras, sucio, rechazo de incubadora, no comestible, filtración o pérdida según se define en 7 CFR 57.
- (82) "Pesticida de uso restringido" significa un producto pesticida que contiene los ingredientes activos especificados en 40 C.F.R. 152.175 pesticidas clasificados para uso restringido, y que está limitado para ser usado por o bajo la supervisión directa de un aplicador certificado.

- (83) "Establecimiento de venta de alimentos al menudeo" significa un local o parte de un local donde se almacenan, procesan, preparan, fabrican, o de otra manera se tienen o manejan alimentos para venta al menudeo. Salvo cuando expresamente se disponga lo contrario, establecimiento de venta de alimentos al menudeo incluye un establecimiento móvil de venta de alimentos al menudeo, un puesto estacional y un establecimiento temporal de venta de alimentos al menudeo. No incluye las operaciones eximidas en la fracción 3717.22 del Código Revisado.

Según se usa en esta definición:

- (a) "Venta al menudeo" significa la venta de alimentos a una persona que es el consumidor final de los alimentos.
- (b) "Preparada" significa cualquier acción que afecte a un alimento, incluyendo recibirlo y mantenerlo a la temperatura en la que se recibió.
- (84) "Volumen de ventas de un establecimiento de venta de alimentos al menudeo" significa las ventas anuales, menos impuesto de venta, por alimentos que el establecimiento vende a granel o en porciones múltiples para consumo fuera del local que pudiera requerir lavado, cocimiento o preparación adicionales; o en porciones individuales que no se consumen en el local y que requieren ya sea lavado, cocimiento o preparación adicionales antes de consumirse, o que son ingredientes clasificados para auto servicio.
- (85) "Riesgo" significa la probabilidad de que ocurra un efecto adverso sobre la salud dentro de una población como resultado de un peligro en un alimento.
- (86) "Material seguro" significa:
- (a) Un artículo manufacturado o compuesto de materiales que razonablemente no se esperaría que, directa o indirectamente, llegaran a ser un componente de cualquier alimento o de otra manera afectar las características del mismo;
- (b) Un aditivo que se usa como se especifica en la fracción 409 ó 706 de la Ley de Alimentos, Drogas y Cosméticos; o
- (c) Otros materiales que no son aditivos y que se usan de acuerdo con reglamentos aplicables de la administración de alimentos y drogas.
- (87) "Desinfección" significa la aplicación acumulada de calor o productos químicos en superficies limpias que tienen contacto con alimentos que, cuando se evalúa su eficacia, es suficiente para producir una reducción de cinco logs, que es igual a una reducción de 99.999 por ciento, de microorganismos representativos de enfermedad de importancia para la salud pública.
- (88) "Sellado" significa libre de grietas u otras aberturas que permitan la entrada o paso de humedad.

- (89) "Operación estacional de servicio de alimentos" significa una operación de servicio de alimentos, distinta a operación móvil de servicio de alimentos, que opera por no más de seis meses en un periodo de licencia.
- (90) "Puesto estacional de venta de alimentos al menudeo" significa un establecimiento de venta de alimentos al menudeo, distinto de un establecimiento móvil de venta de alimentos al menudeo, que opera por no más de seis meses en un periodo de licencia.
- (91) "Animal de servicio" significa un animal tal como un perro guía, perro-escucha u otro animal entrenado en forma individual para proporcionar ayuda a un individuo con una discapacidad.
- (92) "Área de servicio" significa una ubicación base de la operación, a la cual una operación móvil de servicio de alimentos, un establecimiento móvil de venta de alimentos al menudeo o un vehículo de transporte, regresa en forma regular para cosas tales como limpieza del vehículo y el equipo, descarga de desechos sólidos o líquidos, relleno de tanques de agua y depósitos de hielo, y para cargar alimentos.
- (93) "Aguas negras" significa desecho líquido que contiene materia vegetal o animal en suspensión o solución y que puede incluir líquidos que contengan productos químicos en solución.
- (94) "Autoridad de control de mariscos" significa una entidad estatal, federal, extranjera, tribal u otra entidad de gobierno legalmente responsable de administrar un programa que incluye la certificación de cosechadores y distribuidores de mariscos moluscos para comercio interestatal.
- (95) "Marisco en su concha" significa mariscos moluscos crudos y en su concha.
- (96) "Escherichia coli productora de la toxina Shiga" significa cualquier E. coli capaz de producir toxinas Shiga (también conocidas como verocitotoxinas o toxinas 'similares a Shiga'). Esto incluye, pero no está limitado a, E. coli reportada como serotipo O157:H7, O157:NM, y O157:H-.
- (97) "Marisco desbullado" significa mariscos moluscos a los que se les ha quitado una o ambas conchas.
- (98) "Artículos de servicio único" significa cuchillería, vajillas, utensilios para llevar u otros artículos, tales como bolsas, recipientes, manteles individuales, agitadores, pajitas (popotes), pica dientes y envolturas diseñadas para usarse una vez, por una persona, después de lo cual están diseñados para desecharse.
- (99) "Artículos de uso único":
- (a) Significa utensilios y recipientes de alimentos a granel diseñados y construidos para usarse una vez y desecharse; y
 - (b) Incluye pero no está limitado a, papel encerado, papel de carnicería, película plástica para envolver, recipientes para alimentos de aluminio formado, jarras, vasijas o cubetas de plástico, envolturas para pan,

envases para pepinos, botellas para salsa catsup, y latas número diez que no cumplen con las especificaciones para materiales, durabilidad, resistencia y facilidad para limpiar bajo el párrafo (A) de la regla 3717-1-04 del Código Administrativo, y los párrafos (A) y (C) de la regla 3717-1-04.1 del Código Administrativo para utensilios de uso múltiple.

- (100) "Descongelación lenta" significa el proceso de moderar la temperatura de un alimento, por ejemplo, permitir que la temperatura de un alimento aumente gradualmente de menos diez grados Fahrenheit (menos veintitrés grados Celsius) hasta veinticinco grados Fahrenheit (menos cuatro grados Celsius) como preparación para freírlo en aceite o facilitar la penetración uniforme de calor durante el cocimiento de un bloque de alimento previamente congelado, como las espinacas.
- (101) "Terso" significa:
- (a) Una superficie de contacto para alimentos que tiene una superficie libre de pozos e inclusiones, y que tiene la misma facilidad para limpiarla o mayor que la de un acero inoxidable número tres (arena # cien);
 - (b) Una superficie de equipo no para contacto con alimentos que tiene una superficie igual a la de acero rolado en caliente, grado comercial, libre de rebaba visible; o
 - (c) Un piso, muro o cielo raso que tiene una superficie uniforme o nivelada sin asperezas o proyecciones que la hagan difícil de limpiar.
- (102) "Equipo montado sobre mesas" significa equipo que no es portátil y que está diseñado para ser montado lejos del piso en una mesa, cubierta o estante.
- (103) "Vajilla y cuchillería" significa utensilios para comer, beber o servir para usarse en la mesa, tales como cubiertos, incluyendo tenedores, cuchillos y cucharas; artículos para la mesa incluyendo tazones, tazas, charolas para servir, vasos y platos.

- (104) "Dispositivo medidor de temperatura" significa un termómetro, termopar, termistor u otro dispositivo que mide la temperatura de alimentos, aire o agua.
- (105) "Operación temporal de servicio de alimentos" significa una operación de servicio de alimentos que opera durante un evento por no más de cinco días consecutivos, salvo cuando se opera por más de cinco días consecutivos de conformidad con el inciso (E)(2) de la fracción 3717.43 del Código Revisado.
- (106) "Establecimiento temporal de venta de alimentos al menudeo" significa un establecimiento de venta de alimentos al menudeo que opera durante un evento por no más de cinco días consecutivos, salvo cuando se opera por más de cinco días consecutivos de conformidad con el inciso (E)(2) de la fracción 3717.23 del Código Revisado.
- (107) "U.S.D.A." son las siglas en inglés de U.S. Department of Agriculture (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos).
- (108) "Utensilio" significa un implemento o recipiente de contacto con alimentos que se usa para almacenar, preparar, transportar, despachar, vender o servir un alimento, tales como cuchillería o vajillas de uso múltiple, de servicio único o uso único; guantes que se usan en contacto con alimentos; sondas sensoras de temperatura de dispositivos medidores de temperatura; y etiquetas de precio o identificación que se insertan en los alimentos.
- (109) "Varianza" significa un documento escrito emitido por la autoridad reguladora autorizando una modificación o renuncia a uno o más de los requisitos del presente capítulo si, en opinión de la autoridad reguladora, no dará como resultado un peligro o alteración de la salud debidos a la modificación o renuncia.
- (110) "Máquina expendedora" significa un dispositivo de autoservicio que despacha en forma automática, al insertar una moneda, ficha o algo similar, una unidad predeterminada de porciones de alimentos, ya sea suelta o empaquetada, sin tener que ser resurtida después de cada uso.
- (111) "Ubicación de máquina expendedora" significa un área o cuarto donde están instaladas y operan una o más máquinas expendedoras, salvo que si las máquinas dentro de un área están separadas más de ciento cincuenta pies (45.72 metros), cada área separada por esa distancia constituye una ubicación de máquina expendedora independiente.
- (112) "Lavado de utensilios/superficies" significa la limpieza y desinfección de utensilios o superficies de equipo que tienen contacto con alimentos.
- (113) "Cortes de res enteros, intactos" significa carne de res en trozo que no ha sido inyectada, ablandada mecánicamente, reconstruida o con cortes superficiales y marinada, de los cuales pueden cortarse bistecs.

3717-1-02

Determinación de la actividad primaria de una instalación para propósitos de licencia.

- (A) Cuando las actividades de un establecimiento de venta de alimentos al menudeo y una operación de servicio de alimentos se realizan dentro de la misma instalación, por la misma persona o entidad de gobierno, el concedente determinará si la persona o entidad de gobierno debe obtener una licencia como un establecimiento de venta de alimentos al menudeo o una operación de servicio de alimentos de acuerdo con la actividad primaria de la persona o entidad de gobierno.

- (B) El concedente consultará a la persona o entidad de gobierno para obtener la información necesaria para ver si:
- (1) El volumen de ventas de la operación de servicio de alimentos de la instalación es mayor que su volumen de ventas del establecimiento de venta de alimentos al menudeo, en cuyo caso su actividad primaria es una operación de servicio de alimentos, o
 - (2) El volumen de ventas del establecimiento de venta de alimentos al menudeo es mayor que su volumen de ventas de la operación de servicio de alimentos, en cuyo caso su actividad primaria es un establecimiento de venta de alimentos al menudeo.

Cuando la información sobre el volumen de ventas no existe, el concedente determinará la actividad primaria consultando con la persona o entidad de gobierno con base en el volumen de ventas esperado.

- (C) Si los concedentes de una operación de servicio de alimentos y de un establecimiento de venta de alimentos al menudeo no son los mismos, los concedentes determinarán en forma conjunta la actividad primaria consultando con la persona o entidad de gobierno.

3717-1-02.1 Administración y personal: salud del empleado..

- (A) Enfermedad o estado de salud – responsabilidad de la persona encargada para requerir informes de parte de los empleados de alimentos y solicitantes.

El tenedor de una licencia requerirá de los solicitantes para ser empleados de alimentos a quienes se les ha hecho una oferta condicional de empleo, y a los empleados de alimentos, que proporcionen información a la persona encargada con respecto a su salud y a actividades que se relacionan con enfermedades que se transmiten a través de los alimentos. Un empleado de alimentos o solicitante proporcionará la información en forma tal que permita a la persona encargada evitar la probabilidad de transmitir una enfermedad de origen alimenticio, incluyendo la fecha de aparición de ictericia o de una de las enfermedades especificadas bajo el párrafo (A)(3) de la presente regla, si al empleado de alimentos o solicitante:

- (1) Se le diagnostica una enfermedad debida a:
 - (a) Salmonella spp.,
 - (b) Shigella spp.,
 - (c) Escherichia coli productora de la toxina Shiga,
 - (d) Virus de Hepatitis A'
 - (e) Entamoeba histolytica,
 - (f) Campylobacter spp.,
 - (g) Vibrio cholerae,

- (h) Cryptosporidium,
 - (i) Cyclospora,
 - (j) Giardia, o
 - (k) Yersinia;
- (2) Tiene un síntoma causado por una enfermedad, infección u otra fuente que esté:
- (a) Asociada con una enfermedad gastrointestinal aguda, por ejemplo:
 - (i) Diarrea,
 - (ii) Fiebre,
 - (iii) Vómito,
 - (iv) Ictericia, o
 - (v) Dolor de garganta con fiebre; o
 - (b) Una lesión que contenga pus, como un furúnculo o una herida infectada que esté abierta o drenando y que está:
 - (i) En las manos o muñecas, a menos que una cubierta impermeable, como un dedil, proteja la lesión y que use un guante desechable sobre la cubierta impermeable,
 - (ii) En partes expuestas de los brazos, a menos que la lesión esté protegida por una cubierta impermeable, o
 - (iii) En otras partes del cuerpo, a menos que la lesión esté cubierta por un vendaje apretado, seco y durable;
- (3) Tuvo una enfermedad en el pasado causada por:
- (a) S. Typhi dentro de los últimos tres meses,
 - (b) Shigella spp. dentro del último mes,
 - (c) Escherichia coli que produce toxina Shiga, dentro del último mes; o
 - (d) Virus de Hepatitis A;
- (4) Satisface una o más de las siguientes condiciones de alto riesgo:
- (a) Se sospecha que ha causado, o que ha estado expuesto a un brote de enfermedad confirmado provocado por S. Typhi, Shigella spp., Escherichia coli que produce toxina Shiga, o virus de hepatitis A, incluyendo un brote en un evento tal como una comida familiar, cena

de una iglesia, o un festival porque el empleado de alimentos o solicitante:

- (i) Preparó alimentos implicados en el brote,
 - (ii) Consumió alimentos implicados en el brote, o
 - (iii) Consumió alimentos en el evento preparados por una persona que está infectada o enferma con el agente infeccioso que causó el brote o quien se sospecha que fue el transmisor del agente infeccioso,
- (b) Vive en la misma vivienda, y tiene conocimiento de ello, que una persona a quien se le ha diagnosticado una enfermedad causada por *S. Typhi*, *Shigella spp.*, *Escherichia coli* que produce toxina Shiga, o virus de hepatitis A, o
- (c) Vive en la misma vivienda, y tiene conocimiento de ello, que una persona que acude o trabaja en un ambiente donde existe un brote de enfermedad confirmado causado por *S. Typhi*, *Shigella spp.*, *Escherichia coli* que produce toxina Shiga, o virus de Hepatitis A.

(B) Enfermedad o estado de salud - exclusiones y restricciones.

La persona encargada deberá:

- (1) Excluir a un empleado de alimentos de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo si al empleado de alimentos se le ha diagnosticado un agente infeccioso especificado bajo el párrafo (A)(1) de la presente regla;
- (2) Salvo según se especifica bajo el párrafo (B)(3), (B)(4), o (B)(5) de la presente regla, restringir a un empleado de alimentos para que no trabaje con comida expuesta, equipo, utensilios o mantelería limpios, o artículos de servicio único o uso único que no estén envueltos, en una operación de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al menudeo, si el empleado de alimentos:
 - (a) Está manifestando uno de los síntomas especificados bajo el párrafo (A)(2)(a)(i), (A)(2)(a)(ii), (A)(2)(a)(iii) o (A)(2)(a)(v) o (B)(2)(b) de la presente regla, o
 - (b) No está manifestando un síntoma de gastroenteritis aguda especificado bajo el párrafo (A)(2)(a) de la presente regla, pero tiene heces (defeca) que en un cultivo de muestra dan positivo para *Salmonella Typhi*, *Shigella spp.*, o *Escherichia coli* que produce toxina Shiga;
- (3) Si la población atendida es una población altamente susceptible, excluir un empleado de alimentos quien:
 - (a) Está manifestando un síntoma de enfermedad gastrointestinal aguda especificado bajo el párrafo (A)(2)(a) de la presente regla y satisface

- una condición de alto riesgo especificada bajo el párrafo (A)(4) de la presente regla,
- (b) No está manifestando un síntoma de gastroenteritis aguda especificado bajo el párrafo (A)(2)(a) de la presente regla, pero tiene heces que en un cultivo de muestra dan positivo para *S. Typhi*, *Shigella spp.*, o *Escherichia coli* que produce toxina Shiga,
 - (c) Tuvo una enfermedad en el pasado causada por *S. Typhi* dentro de los últimos tres meses, o
 - (d) Tuvo una enfermedad en el pasado causada por *Shigella spp.* o *Escherichia coli* que produce toxina Shiga dentro del último mes; y
- (4) Para un empleado que tiene ictericia:
- (a) Si la aparición de ictericia ocurrió dentro de los últimos siete días calendario, excluir al empleado de alimentos de la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, o
 - (b) Si la aparición de ictericia ocurrió antes de siete días calendario:
 - (i) Excluir al empleado de alimentos de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo que atiende a una población altamente susceptible, o
 - (ii) Restringir al empleado de alimentos de las actividades especificadas bajo el párrafo (B)(2) de la presente regla, si la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo no atienden a una población altamente susceptible.
- (5) Al ser notificado que a un empleado se le ha diagnosticado una enfermedad transmisible por medio de los alimentos, cumplir con los siguientes requisitos de aislamiento:
- (a) Un empleado de alimentos con salmonelosis será excluido de su trabajo y sólo podrá regresar si su diarrea ha cesado y después de que dos muestras de heces de seguimiento consecutivas den negativo para *Salmonella spp.*;
 - (b) Un empleado de alimentos con fiebre tifoidea será excluido de su trabajo y sólo podrá regresar después de que ya no tenga síntomas y después de que tres muestras de heces de seguimiento consecutivas den negativo para *Salmonella Typhi*.
 - (c) Un empleado de alimentos con shigelosis será excluido de su trabajo y sólo podrá regresar si su diarrea ha cesado y después de que dos muestras de heces de seguimiento consecutivas den negativo para *Shigella*.

- (d) Un empleado de alimentos con *Escherichia coli* que produce toxina Shiga o síndrome urémico hemolítico (HUS por sus siglas en inglés) será excluido de su trabajo y sólo podrá regresar si su diarrea ha cesado y después de que dos muestras de heces de seguimiento consecutivas den negativo para *Escherichia coli* que produce toxina Shiga.
- (e) Un empleado de alimentos con síntomas de hepatitis A será excluido de su trabajo hasta diez días posteriores a la aparición inicial de los síntomas.
- (f) Un empleado de alimentos con amibiasis será excluido de su trabajo y sólo podrá regresar después de que la diarrea haya cesado y que tres muestras de heces de seguimiento den resultados negativos para *Entamoeba histolytica*.
- (g) Un empleado de alimentos con campilobacteriosis será excluido de su trabajo y sólo podrá regresar después de que su diarrea haya cesado y se cumpla uno de los siguientes:
 - (i) Haya recibido cuando menos cuarenta y ocho horas de terapia antimicrobiana efectiva; o
 - (ii) Haya tenido dos muestras de heces de seguimiento consecutivas que den negativo para *Campylobacter* spp.
- (h) Un empleado de alimentos con cólera será excluido de su trabajo y sólo podrá regresar después de que su diarrea haya cesado y el empleado de alimentos haya tenido dos muestras de heces de seguimiento consecutivas que den negativo para *Vibrio cholerae*.
- (i) Un empleado de alimentos con criptosporidiosis será excluido de su trabajo y sólo podrá regresar después de que su diarrea haya cesado y haya tenido tres muestras de heces de seguimiento consecutivas que den negativo para *Cryptosporidium*.
- (j) Un empleado de alimentos con ciclosporiasis será excluido de su trabajo y sólo podrá regresar cuando su diarrea haya cesado y haya iniciado una terapia antimicrobiana efectiva.
- (k) Un empleado de alimentos con giardiasis será excluido de su trabajo y sólo podrá regresar si su diarrea ha cesado y él/ella haya tenido uno de los siguientes:
 - (i) Setenta y dos horas de terapia antimicrobiana efectiva; o
 - (ii) Tres muestras de heces de seguimiento consecutivas que den negativo para *Giardia*.
- (l) Un empleado de alimentos con yersiniosis será excluido de su trabajo y sólo podrá regresar después de que su diarrea haya cesado y después de que dos muestras de heces de seguimiento consecutivas den negativo para *Yersinia*.

(C) Eliminación de exclusiones y restricciones.

- (1) La persona encargada puede eliminar una exclusión especificada bajo el párrafo (B)(1) de la presente regla si:
 - (a) La persona encargada obtiene la autorización de parte del concedente;
y
 - (b) La persona excluida según se especifica bajo el párrafo (B)(1) de la presente regla proporciona a la persona encargada documentación médica escrita de parte de un médico autorizado para ejercer la medicina o, si la ley lo permite, una enfermera practicante o un médico asistente, que especifique que la persona excluida puede trabajar sin restricciones en una operación de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al menudeo, incluyendo una operación de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al menudeo que atiende a una población altamente susceptible, debido a que la persona está libre del agente infeccioso de interés, como se especifica en el párrafo (B)(5) de la presente regla.
- (2) La persona encargada puede eliminar una restricción especificada bajo:
 - (a) El párrafo (B)(2)(a) de la presente regla si la persona restringida:
 - (i) Está libre de los síntomas especificados bajo el párrafo (A)(2)(a)(i), (A)(2)(a)(ii), (A)(2)(a)(iii) o (A)(2)(a)(v) o (B)(2) de la presente regla y que no existe una enfermedad de origen alimenticio que podría haber sido causada por la persona restringida,
 - (ii) se sospecha que es el causante de una enfermedad de origen alimenticio, pero:
 - (a) Está libre de los síntomas especificados bajo el párrafo (A)(2)(a)(i), (A)(2)(a)(ii), (A)(2)(a)(iii) o (A)(2)(a)(v) o (B)(2) de la presente regla, y
 - (b) Proporciona documentación médica escrita de parte de un médico autorizado para ejercer la medicina o, si la ley lo permite, una enfermera practicante o un médico asistente, declarando que la persona restringida está libre del agente infeccioso que se sospecha haber causado los síntomas de la persona o haber causado la enfermedad de origen alimenticio, según se especifica en el párrafo (B)(5) de la presente regla, o
 - (iii) Proporciona documentación médica escrita de parte de un médico autorizado para ejercer la medicina o, si la ley lo permite, una enfermera practicante o un médico asistente, declarando que los síntomas mostrados son el resultado de un estado de salud crónico no infeccioso tal como la enfermedad de Crohn, síndrome de intestino irritable o colitis ulcerosa; o

- (b) El párrafo (B)(2)(b) de la presente regla si la persona restringida proporciona documentación médica escrita de parte de un médico autorizado para ejercer la medicina o, si la ley lo permite, una enfermera practicante o un médico asistente, de acuerdo con los criterios especificados en el párrafo (B)(5) de la presente regla indicando que las heces están libres del agente infeccioso de interés.
- (3) La persona encargada puede eliminar una exclusión especificada bajo el párrafo (B)(3) de la presente regla si la persona excluida proporciona documentación médica escrita de parte de un médico autorizado para ejercer la medicina o, si la ley lo permite, una enfermera practicante o un médico asistente:
 - (a) Especificando que la persona está libre del agente infeccioso de interés según se especifica en el párrafo (B)(5) de la presente regla, o
 - (b) Si la persona está excluida bajo el párrafo (B)(3)(a) de la presente regla, declarando que los síntomas mostrados son el resultado de un estado de salud crónico no infeccioso tal como la enfermedad de Crohn, síndrome de intestino irritable o colitis ulcerosa.
- (4) La persona encargada puede eliminar una exclusión especificada bajo el párrafo (B)(4)(a) y el párrafo (B)(4)(b)(i) de la presente regla y una restricción especificada bajo el párrafo (B)(4)(b)(ii) de la presente regla si:
 - (a) No existe una enfermedad de origen alimenticio que podría haber sido causada por la persona excluida o restringida y la persona proporciona documentación médica escrita de parte de un médico autorizado para ejercer la medicina o, si la ley lo permite, una enfermera practicante o un médico asistente, especificando que la persona está libre del virus de Hepatitis A como se especifica en el párrafo (B)(5)(e) de la presente regla; o
 - (b) Se sospecha que la persona excluida o restringida ha causado la enfermedad de origen alimenticio y cumple con los requisitos del párrafo (B)(5)(e) de la presente regla.
- (D) Responsabilidad de un empleado de alimentos o un solicitante de informar a la persona encargada.

Un empleado de alimentos o una persona que solicita un trabajo como empleado de alimentos deberá:

 - (1) En la forma especificada bajo el párrafo (A) de la presente regla, proporcionar a la persona encargada la información especificada bajo los párrafos (A)(1), (A)(2), (A)(3), y (A)(4) de la presente regla; y
 - (2) Cumplir con las exclusiones y restricciones que se especifican bajo el párrafo (B) de la presente regla.
- (E) Informes de parte de la persona encargada.

La persona encargada notificará al concedente que a un empleado de alimentos se le ha diagnosticado una enfermedad especificada en el párrafo (A)(1) de la presente regla.

3717-1-02.2 Administración y personal: aseo personal.

(A) Manos y brazos- condición de limpieza.

Los empleados de alimentos mantendrán limpias sus manos y las porciones expuestas de sus brazos.

(B) Manos y brazos – procedimiento de limpieza.

(1) Los empleados de alimentos limpiarán sus manos y las porciones expuestas de sus brazos (o dispositivos ortopédicos sustitutos de manos o brazos) durante cuando menos veinte segundos, usando un producto de limpieza en un lavamanos que esté equipado según se especifica bajo el párrafo (C) de la regla 3717-1-05.1 del Código Administrativo.

(2) Los empleados de alimentos aplicarán el siguiente procedimiento de limpieza:

(a) Frotar vigorosamente sobre las superficies enjabonadas de los dedos, puntas de los dedos, áreas entre los dedos, manos y brazos (o frotar vigorosamente los dispositivos ortopédicos sustitutos de manos y brazos) durante cuando menos diez a quince segundos, seguido de;

(b) Enjuague a fondo bajo agua corriente, tibia y limpia; e

(c) Inmediatamente después del proceso de limpieza, seguir con el secado a fondo de las manos y brazos limpios (o dispositivos ortopédicos sustitutos) utilizando un método según se especifica bajo el párrafo (C) de la regla 3717-1-06.2 del Código Administrativo.

(3) Durante el proceso de limpieza, los empleados de alimentos pondrán especial atención a las áreas bajo las uñas.

(4) Al lavarse las manos, los empleados de alimentos podrán usar un dispositivo automático para lavado de manos, si está aprobado y tiene la capacidad para eliminar los tipos de mugre que se encuentran en las operaciones de alimentos involucradas.

(C) Manos y brazos – cuándo lavarlos.

Los empleados de alimentos se limpiarán las manos y las partes expuestas de sus brazos según se especifica bajo el párrafo (B) de la presente regla inmediatamente antes de participar en la preparación de alimentos, incluyendo el trabajar con alimentos expuestos, equipo o utensilios limpios, o artículos de uso único o servicio único que no están envueltos, y:

(1) Después de tocar directamente otras partes del cuerpo humano distintas a las manos limpias o las porciones de los brazos limpias y expuestas;

- (2) Después de ir al baño;
 - (3) Después de atender o manejar animales de servicio o animales acuáticos según se especifica en el párrafo (D) de la regla 3717-1-02.3 del Código Administrativo;
 - (4) Después de toser, estornudar, usar un pañuelo de tela o desechable, usar tabaco, comer o beber, salvo según se especifica en el párrafo (A) de la regla 3717-1-02.3 del Código Administrativo para un empleado de alimentos que bebe de un envase de bebidas cerrado;
 - (5) Después de manejar equipo o utensilios sucios;
 - (6) Durante la preparación de alimentos, tantas veces como sea necesario para eliminar mugre y contaminación y para prevenir la contaminación cruzada cuando cambie de tareas;
 - (7) Cuando cambie de trabajar con alimentos crudos a trabajar con alimentos listos para comer;
 - (8) Después de participar en cualquier otra actividad que contamine las manos; y
 - (9) Antes de ponerse guantes de uso único o guantes durables no absorbentes para trabajar con alimentos.
- (D) Manos y brazos – dónde lavarse.

Los empleados de alimentos se limpiarán las manos en un lavamanos o en un dispositivo automático aprobado para lavado de manos, y no deberán limpiarse las manos en un fregadero que se use para preparar alimentos o para lavar y desinfectar alimentos, o en un fregadero de servicio o en una instalación de limpieza con un bordillo que se use para desechar agua de trapeador o desechos líquidos similares.

(E) Desinfectantes de manos.

- (1) Un desinfectante de manos y una solución química desinfectante de manos que se use como baño de manos deberán:
 - (a) Cumplir con uno de los siguientes:
 - (i) Ser una sustancia aprobada que aparece en las listas de las publicaciones de la F.D.A. sobre productos desinfectantes aprobados con evaluaciones de equivalencia terapéutica como las de una sustancia aprobada con base en seguridad y efectividad; o
 - (ii) Tener ingredientes antimicrobianos activos que aparecen como producto antiséptico para lavado de manos en las listas de la monografía de la F.D.A. sobre productos antisépticos para el cuidado de la salud que se venden sin receta médica; y
 - (b) Consistir de compuestos que:

- (i) Aparecen en las listas para dicho uso en contacto con alimentos en 21 CFR 178 – aditivos indirectos para alimentos: adyuvantes, ayudas de producción y desinfectantes; o
 - (ii) Están exentos de los reglamentos como aditivos para alimentos bajo 21 CFR 170.39 – límite de la regulación para sustancias que se usan en artículos en contacto con alimentos; o
 - (iii) Generalmente se reconocen como seguros (GRAS por sus siglas en inglés) para ser usados en contacto con alimentos dentro del significado de la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos (FFDCA); o
 - (iv) Se autorizan para dicho uso mediante una notificación sobre sustancias efectivas para contacto con alimentos como se define en el párrafo 409(h) de la FFDCA y que aparecen en las listas de la F.D.A. sobre inventario de notificaciones previas al mercado para sustancias en contacto con alimentos; y
- (c) Ser aplicadas sólo en manos que se han limpiado según se especifica bajo el párrafo (B) de la presente regla.
- (2) Si un desinfectante de manos o una solución química desinfectante de manos que se usa como baño de manos no satisface los criterios especificados bajo el párrafo (E)(1)(b) de la presente regla, el uso:
 - (a) Será seguido por un enjuague a fondo de las manos en agua limpia antes de que la mano tenga contacto con alimentos, o por el uso de guantes; o
 - (b) Estará limitado a situaciones que no involucren contacto directo de las manos con los alimentos.
- (3) Una solución química desinfectante de manos que se usa como baño de manos deberá mantenerse limpia y con una fuerza equivalente a cuando menos cien partes por millón (mg/L) de cloro.
- (F) Uñas – mantenimiento.
 - (1) Los empleados de alimentos mantendrán sus uñas recortadas, limadas y de tal manera que los bordes y superficies puedan limpiarse y no sean ásperos.
 - (2) A menos que se usen guantes intactos y en buenas condiciones, un empleado de alimentos no podrá usar esmalte para las uñas ni uñas artificiales cuando trabaje con alimentos expuestos.
- (G) Joyería - prohibición.

- (1) Al preparar alimentos, los empleados de alimentos no deben usar joyería en sus brazos o manos, salvo como se establece en los párrafos (G)(2) y (G)(3) de la presente regla.
 - (2) Se permite el uso de un brazalete de alerta médica, cuando se hace un arreglo razonable, tal como usar el brazalete muy alto en el brazo o asegurado en forma tal que no presente un riesgo para los alimentos, pero proporcione información médica de emergencia si fuere necesario.
 - (3) Puede usarse un anillo simple, tal como un anillo de matrimonio.
- (H) Ropa exterior – condición de limpieza.

Los empleados de alimentos usarán ropa exterior limpia para prevenir la contaminación de los alimentos, equipo, utensilios, mantelería o artículos de uso único o de servicio único.

3717-1-02.3 Administración y personal: prácticas de higiene.

- (A) Prevención de la contaminación de alimentos – comer, beber o usar tabaco.

Un empleado comerá, beberá o usará cualquier forma de tabaco sólo en las áreas designadas donde no pueda ocurrir la contaminación de alimentos expuestos; equipo, utensilios y mantelería limpios; o artículos de servicio único o uso único que no estén empaquetados, u otros artículos que necesiten protección. Esto no prohíbe que los empleados de alimentos beban de un envase de bebidas cerrado si el envase se maneja para evitar la contaminación de:

- (1) Las manos del empleado;
 - (2) El envase; y
 - (3) Alimentos expuestos, equipo, utensilios y mantelería limpios, o artículos de servicio único y de uso único que no estén empaquetados.
- (B) Prevención de la contaminación de alimentos – descargas de los ojos, nariz y boca.

Los empleados de alimentos que experimenten estornudos, tos o flujo de la nariz en forma persistente y que causen descargas de los ojos, nariz o boca, no pueden trabajar con alimentos expuestos, equipo, utensilios y mantelería limpios, o artículos de servicio único o uso único.

- (C) Restricciones para el cabello - efectividad.

Los empleados de alimentos usarán restricciones para el cabello, tales como sombreros, cubiertas o redes, restricciones para la barba, y ropa que cubra el vello corporal que estén diseñadas y se usen para evitar que el cabello entre en contacto con alimentos expuestos; equipo, utensilios y mantelería limpios; o artículos de servicio único o uso único que no estén empaquetados. Esta disposición no se aplica a empleados de alimentos tales como personal de mostrador que sólo sirve bebidas y alimentos envueltos o empaquetados, meseros o personal de servicio que presentan un riesgo mínimo de contaminar alimentos expuestos; equipo, utensilios y

mantelería limpios; o artículos de servicio único o uso único que no estén empaquetados.

(D) Animales – Prohibición de manejo.

Los empleados de alimentos no deben cuidar ni tocar animales que pudieran estar presentes, tales como perros guardianes, animales de servicio o mascotas que estén permitidas según se especifica en los párrafos (O)(2) a (O)(5) de la regla 3717-1-06.4 del Código Administrativo. Si los empleados de alimentos se lavan las manos según se especifica bajo los párrafos (B) y (C)(3) de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo, podrán tocar o cuidar de sus propios animales de servicio, peces en peceras o mariscos moluscos o crustáceos en tanques de exhibición.

3717-1-02.4 Administración y personal: supervisión.

(A) Persona encargada – asignación de responsabilidad.

El tenedor de la licencia será la persona responsable por la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo. El tenedor de la licencia puede ser la persona encargada o designará a una persona o personas encargadas y se asegurará que una persona encargada, con el conocimiento aplicable, esté presente en la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo durante todas las horas de operación.

(B) Persona encargada – demostración de conocimiento.

Con base en los riesgos de una enfermedad de origen alimenticio inherente a la operación de alimentos, durante las inspecciones y a petición expresa, la persona encargada demostrará al concedente, en el momento de la inspección, el conocimiento aplicable sobre prevención de enfermedades de origen alimenticio, aplicación de análisis de peligros y los principios de puntos críticos de control, y los requisitos de el presente capítulo en lo que se refiere a operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo. La persona encargada demostrará este conocimiento mediante el cumplimiento del presente capítulo al no tener violaciones críticas durante la presente inspección, o por estar certificado en protección de alimentos como se especifica en la regla 3701-21-25 del Código Administrativo, o al responder correctamente a las preguntas del inspector en lo que se relaciona a la operación de alimentos específica. Las áreas de conocimiento incluyen:

- (1) Describir de la relación entre la prevención de enfermedades de origen alimenticio y la higiene personal de un empleado de alimentos;
- (2) Explicar de la responsabilidad de la persona encargada para prevenir la transmisión de enfermedades de origen alimenticio por parte de un empleado de alimentos que tiene una enfermedad o estado de salud que podría causar una enfermedad de origen alimenticio;
- (3) Describir los síntomas asociados con las enfermedades que son transmisibles a través de los alimentos;
- (4) Explicar el significado de la relación entre mantener el tiempo y la temperatura de alimentos potencialmente peligrosos y la prevención de enfermedad de origen alimenticio;
- (5) Explicar los peligros involucrados en el consumo de carne, aves, huevo o pescado crudo o parcialmente cocido;

- (6) Indicar las temperaturas y tiempos requeridos para el cocimiento seguro de alimentos potencialmente peligrosos, incluyendo carne, aves, huevo y pescado;
- (7) Indicar las temperaturas y tiempos requeridos para el almacenamiento refrigerado seguro, mantener caliente, enfriar y recalentar alimentos potencialmente peligrosos;
- (8) Describir la relación entre la prevención de enfermedad de origen alimenticio y el manejo y control de lo siguiente:
 - (a) Contaminación cruzada,
 - (b) Contacto entre las manos y alimentos listos para comerse,
 - (c) Lavado de manos, y
 - (d) Mantener la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo limpio y en buenas condiciones;
- (9) Explicar la relación entre seguridad en los alimentos y proporcionar equipo que:
 - (a) Sea suficiente en número y capacidad, y
 - (b) Esté adecuadamente diseñado, construido, ubicado, instalado, operado, reciba mantenimiento y se conserve limpio;
- (10) Explicar los procedimientos correctos para limpiar y desinfectar utensilios y superficies de equipo que tengan contacto con alimentos;
- (11) Identificar la fuente del agua utilizada y las medidas a tomar para garantizar que se mantiene protegida de contaminación, tal como proporcionar protección contra el flujo de retorno y descartar la creación de conexiones cruzadas;
- (12) Identificar materiales venenosos o tóxicos en la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo y los procedimientos necesarios para garantizar que se almacenan en forma segura y se despachan, usan y desechan en forma apropiada;
- (13) Explicar los detalles de cómo la persona encargada y los empleados de alimentos cumplen con el plan H.A.C.C.P. si el presente capítulo requiere de un plan, o un convenio entre el concedente y la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo; y
- (14) Explicar las responsabilidades, derechos y autoridades asignadas por el presente capítulo a:
 - (a) El empleado de alimentos,
 - (b) La persona encargada, y

(c) Concedente.

(C) Persona encargada – responsabilidades.

La persona encargada se asegurará que:

- (1) Las operaciones de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo no se llevan a cabo en una casa particular o en un cuarto que se usa como vivienda o lugar para dormir según se especifica bajo los párrafos (S) y (T) de la regla 3717-1-06.1 del Código Administrativo;
- (2) No se permita la presencia de personas que no sean necesarias para la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo en las áreas de preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos o áreas de lavado y desinfección, salvo que la persona encargada puede autorizar visitas y recorridos breves si se dan los pasos para garantizar que los alimentos expuestos, equipo, utensilios y mantelería limpios, y artículos de servicio único o uso único estén protegidos contra la contaminación;
- (3) Los empleados y otras personas tales como personal de mantenimiento y entrega y aplicadores de pesticidas que entran a las áreas de preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos o de lavado y desinfección cumplen con el presente capítulo;
- (4) Los empleados se lavan las manos en forma efectiva mediante el monitoreo rutinario del lavado de manos de los empleados;
- (5) Los empleados están visiblemente observando los alimentos al recibirlos para determinar que provienen de fuentes aprobadas, se entregan a las temperaturas requeridas, están protegidos contra contaminación, no adulterados y presentados con exactitud, mediante el monitoreo rutinario de la observación por parte de los empleados y la evaluación periódica de los alimentos al recibirlos;
- (6) Los empleados están cocinando alimentos potencialmente peligrosos en forma apropiada, que son particularmente cuidadosos al cocinar aquellos alimentos conocidos como causantes de enfermedades severas de origen alimenticio y muerte, tales como huevos y carnes desmenuzadas, por medio de una supervisión diaria del monitoreo rutinario por parte de los empleados de las temperaturas de cocimiento y que usan dispositivos medidores de temperatura apropiados, graduados y calibrados en forma adecuada según se especifica bajo el párrafo (K) de la regla 3717-1-04.1 del Código Administrativo y el párrafo (Q)(2) de la regla 3717-1-04.4 del Código Administrativo;
- (7) Los empleados usan los métodos apropiados para enfriar con rapidez alimentos potencialmente peligrosos que no se conservan calientes o que no se consumen dentro de cuatro horas, mediante la supervisión diaria del monitoreo rutinario por parte de los empleados de las temperaturas de los alimentos durante el enfriamiento;

- (8) Los consumidores que ordenan alimentos de origen animal parcialmente cocidos y listos para comer reciben información según se especifica bajo el párrafo (E) de la regla 3717-1-03.5 del Código Administrativo de que los alimentos no están suficientemente cocidos para garantizar su seguridad;
- (9) Los empleados están desinfectando en forma apropiada el equipo y utensilios de uso múltiple que ya están limpios, antes de volver a usarlos, mediante el monitoreo rutinario de la temperatura de la solución y el tiempo de exposición para desinfección con agua caliente, y la concentración química, pH, temperatura y tiempo de exposición para desinfección química;
- (10) Se notifica a los consumidores que deben usar cuchillería y platos limpios cuando regresen a áreas de autoservicio, tales como barras de ensalada y buffets según se especifica bajo el párrafo (O) de la regla 3717-1-03.2 del Código Administrativo;
- (11) Salvo cuando esté aprobado según se especifica en el párrafo (A)(3) de la regla 3717-1-03.2 del Código Administrativo, los empleados evitan la contaminación cruzada por contacto directo con las manos de alimentos listos para comerse mediante el uso apropiado de utensilios adecuados, tales como papel encerado (deli tissue), espátulas, tenazas, guantes desechables o equipo para despachar; y

- (12) Los empleados están adecuadamente capacitados en seguridad en alimentos en lo que respecta a sus tareas asignadas.

3717-1-03 Alimentos – seguros, no adulterados y presentados con honradez.

Los alimentos serán seguros, no adulterados y presentados con honradez, según se especifica bajo el párrafo (B) de la regla 3717-1-03.5 del Código Administrativo.

3717-1-03.1 Alimentos: fuentes, especificaciones y recipientes originales.

(A) Fuentes – cumplimiento con la ley de alimentos.

- (1) Los alimentos se obtendrán de fuentes que cumplan con la ley.
- (2) Salvo para productos obtenidos de una panadería casera registrada por el Departamento de Agricultura de Ohio, productos de operaciones de producción de comida casera y productos de miel de arce (maple), de abeja o sorgo producidos como se dispone en la fracción 3715.021 del Código Revisado, los alimentos preparados en una casa particular no deberán usarse ni ofrecerse para consumo humano en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo.
- (3) Los alimentos empaquetados serán etiquetados según se especifica en la ley, incluyendo 21 C.F.R. 101 – etiquetado de alimentos; 9 C.F.R. 317 – etiquetado, dispositivos para marcar y recipientes; 9 C.F.R. 381 subparte N – etiquetado y recipientes; y según se especifica bajo los párrafos (N) y (O) de la presente regla.
- (4) El Pescado, distinto a mariscos moluscos, que esté preparado para consumirse crudo y que se permita según se especifica en el párrafo (A)(1)(e)(i) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo puede ofrecerse para la venta o servicio si se obtiene de un proveedor que congela el pescado según se especifica bajo el párrafo (D) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo; o se congela en el local según se especifica bajo el párrafo (D) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo y se conservan los registros según se especifica bajo el párrafo (E) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo.
- (5) Los bistecs de res de cortes enteros, intactos, preparados para consumirse parcialmente cocidos sin una advertencia al consumidor según se especifica en el párrafo (A)(1)(d) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo serán:
- (a) Obtenidos de una planta procesadora de alimentos que, a petición del comprador, empaque y etiquete los bistecs indicando que los bistecs satisfacen la definición de corte de res entero e intacto, o
- (b) Considerados aceptables por el concedente con base en otra evidencia, tal como especificaciones escritas o facturas del comprador que indiquen que los bistecs satisfacen la definición de corte de res entero e intacto, y

- (c) Si son cortados en forma individual en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo:

- (i) Cortados de un corte de res entero e intacto que está etiquetado por una planta procesadora de alimentos según se especifica en el párrafo (A)(5)(a) de la presente regla o identificados según se especifica en el párrafo (A)(5)(b) de la presente regla,
 - (ii) Preparados para que permanezcan intactos, y
 - (iii) Si están empaquetados para cocimiento parcial en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, etiquetados según se especifica en el párrafo (A)(5)(a) de la presente regla o identificados según se especifica en el párrafo (A)(5)(b) de la presente regla.
- (6) La carne y aves que no sean alimentos listos para comer y que estén empaquetados cuando se ofrecen para la venta o de alguna manera se ofrecen para consumo, se etiquetarán para incluir instrucciones de manejo seguro según se especifica en 9 C.F.R. 317.2(l) y 9 C.F.R. 381.125(b).
- (7) Una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo que vende o sirve carne de caballo según se define en la fracción 919.01 (H) del Código Revisado, cumplirán con todas las disposiciones aplicables del Capítulo 919. del Código Revisado.
- (8) Los huevos en cascarón que no han sido específicamente tratados para destruir toda Salmonella viable serán etiquetados incluyendo las instrucciones de manejo seguro según se especifica en 21 CFR 101.17 (h).
- (B) Alimentos en un recipiente herméticamente sellado - fuente.

Los alimentos en un recipiente herméticamente sellado se obtendrán de una planta procesadora de alimentos que está regulada por la agencia reguladora de alimentos que tiene jurisdicción sobre la planta.
- (C) Leche líquida y productos lácteos – fuente.

La leche líquida y los productos lácteos se obtendrán de fuentes que cumplan con las normas de grado A y las normas de leche procesada según se especifica en el Capítulo 917. del Código Revisado y las reglas adoptadas bajo el mismo.
- (D) Pescado – fuente.
 - (1) El pescado que se recibe para venta o servicio:
 - (a) Será atrapado o cosechado comercial y legalmente; o
 - (b) Estará aprobado para venta o servicio.
 - (2) Los mariscos moluscos que se atrapan en pesca recreativa no podrán recibirse para venta o servicio.
- (E) Mariscos moluscos – fuente.

- (1) Los mariscos moluscos se obtendrán de fuentes de acuerdo con los requisitos especificados en el Departamento de Salud y servicios humanos, el servicio de salud pública, y la administración de alimentos y drogas de los Estados Unidos; y la guía del programa nacional de desinfección de mariscos para el control de mariscos moluscos.
- (2) Los mariscos moluscos que se reciben en el comercio interestatal serán de fuentes que aparecen en las listas de proveedores interestatales certificados de mariscos.

(F) Champiñones silvestres – fuente.

Se prohíbe la venta o servicio de especies de champiñones silvestres en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo. Esta prohibición no se aplica a:

- (1) Especies cultivadas de champiñones silvestres que se cultivan, cosechan y procesan en una operación que está regulada por la agencia reguladora de alimentos que tiene jurisdicción sobre la operación; o
- (2) Especies de champiñones silvestres si están empaquetados y son el producto de una planta procesadora de alimentos que está regulada por la agencia reguladora de alimentos que tiene jurisdicción sobre la planta.

(G) Animales de caza.

- (1) Si se reciben animales de caza para venderlos o servirlos, deberán:
 - (a) Ser criados comercialmente para alimentos, y:
 - (i) Ser criados, sacrificados y procesados bajo un programa de inspección voluntaria realizado bajo el Capítulo 918. del Código Revisado, 9 C.F.R. 352, o un programa equivalente según lo determine el director de agricultura; o
 - (ii) Estar bajo un programa de inspección rutinaria realizado por una agencia reguladora distinta a la agencia que tiene jurisdicción sobre salud animal.
 - (b) Bajo un programa de inspección voluntaria administrado por la U.S.D.A. para animales de caza tales como animales exóticos (reno, alce, venado, antílope, búfalo de agua o bisonte) que estén "inspeccionados y aprobados" de acuerdo con 9 C.F.R. 352 - animales exóticos, inspección voluntaria o conejos que estén "inspeccionados y certificados" de acuerdo con 9 C.F.R. 354 - inspección voluntaria de conejos y productos comestibles de los mismos o el Capítulo 918. del Código Revisado;
- (2) Los animales de caza silvestres no se recibirán para venta o servicio en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo.

- (3) No podrá recibirse un animal de caza para venta o servicio si es una especie que aparece en las listas de 50 C.F.R. 17 – vida y plantas silvestres en peligro de extinción o amenazadas.

(H) Temperatura - especificaciones de recepción.

- (1) Los alimentos refrigerados, potencialmente peligrosos estarán a una temperatura de cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) o menos al recibirse. Esta disposición no se aplica a huevos crudos en cascarón que deben recibirse en equipo refrigerado que mantenga una temperatura ambiente de cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius) o menos; a leche que puede recibirse a una temperatura interna de no más que cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius), o a cualquier otro alimento potencialmente peligroso para el cual la ley especifique otra temperatura que regule su distribución, tal como la carne roja o mariscos moluscos.
- (2) Los alimentos potencialmente peligrosos que se cuecen a una temperatura y por un tiempo especificado bajo los párrafos (A), (B), y (C) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo y que se reciben calientes estarán a una temperatura de ciento treinta y cinco grados Fahrenheit (cincuenta y siete grados Celsius) o superior.
- (3) Un alimento que tiene etiqueta de congelado y se embarca congelado por parte de una planta procesadora de alimentos será recibido congelado.
- (4) Al recibirlos, los alimentos potencialmente peligrosos estarán libres de evidencias de abuso previo en su temperatura.

(I) Aditivos – especificaciones de recepción.

Los alimentos no pueden contener aditivos para alimentos no aprobados o aditivos que exceden las cantidades especificadas en 21 C.F.R. 170-180 con respecto a aditivos para alimentos, generalmente reconocidos como seguros o sustancias anteriormente sancionadas que exceden las cantidades especificadas en 21 C.F.R. 181-186, sustancias que exceden las cantidades especificadas en 9 C.F.R. subparte C fracción 424.21 (b) ingredientes para alimentos y fuentes de radiación, o restos de pesticidas que exceden las disposiciones especificadas en 40 C.F.R. 185 - tolerancias para pesticidas en alimentos.

(J) Huevos en cascarón – especificaciones de recepción.

Los huevos en cascarón se recibirán limpios y en buen estado y no deberán exceder las tolerancias de huevo restringido para grado B al consumidor de los Estados Unidos según se especifica en 7 C.F.R. parte 56 – reglamentos que regulan la clasificación voluntaria de huevos en cascarón y las normas, grados y clases de peso de los Estados Unidos para huevos en cascarón, y 7 C.F.R. parte 57 – reglamentos que regulan la inspección de huevos y productos de huevo.

(K) Huevos y productos lácteos - pasteurizado.

- (1) Los huevos y productos de huevo líquidos, congelados o deshidratados se obtendrán pasteurizados.

- (2) La leche y los productos lácteos líquidos y en polvo que cumplen con las normas grado A según se especifica en el Capítulo 917. del Código Revisado y en las reglas adoptadas bajo el mismo se obtendrán pasteurizados.
 - (3) Los productos lácteos congelados, tales como helado, se obtendrán pasteurizados según se especifica en 21 C.F.R. 135 – postres congelados.
 - (4) El queso se obtendrá pasteurizado a menos que se especifiquen procedimientos alternos a la pasteurización en el C.F.R., tales como 21 C.F.R. 133 – quesos y productos de queso relacionados, para curar ciertas variedades de queso.
- (L) Integridad del empaquetado – especificaciones de recepción.
- Los paquetes estarán en buenas condiciones y protegerán la integridad del contenido para que los alimentos no se expongan a adulteración ni a contaminantes potenciales.
- (M) Hielo – especificaciones.
- El hielo que se usa como alimento o como medio de enfriamiento estará hecho de agua potable.
- (N) Mariscos desbullados – empaquetado e identificación.
- (1) Los mariscos desbullados crudos se obtendrán en paquetes no retornables que tendrán una etiqueta legible que identifica:
 - (a) El nombre, domicilio y número de certificación del desbullador-empaquetador o reempaquetador de los mariscos moluscos; y
 - (b) La fecha “consúmase antes de” para paquetes con capacidad de menos de medio galón (1.87 litros) o la fecha de desbullado para paquetes con capacidad de medio galón (1.87 litros) o más.
 - (2) Un paquete de marisco desbullado crudo que no tenga una etiqueta o que tenga una etiqueta que no contenga toda la información según se especifica bajo el párrafo (N)(1) de la presente regla estará sujeto a embargo, como lo permiten las reglas adoptadas de conformidad con la fracción 3715.551 del Código Revisado, o confiscación y destrucción de acuerdo con 21 C.F.R. Subparte D – decisiones administrativas específicas con respecto a embarques interestatales, fracción 1240.60(d).
- (O) Identificación de mariscos en su concha - especificaciones de recepción.
- (1) Los mariscos en su concha se obtendrán en recipientes que tengan etiquetas legibles de identificación de la fuente, colgadas o adheridas, que hayan sido puestas por el cosechador y cada distribuidor que depura, embarca o reembarca el marisco en su concha, según se especifica en la guía del programa nacional de desinfección de mariscos para el control de mariscos moluscos, y que tenga una lista:

- (a) De la siguiente información en el siguiente orden, salvo según se especifica bajo el párrafo (O)(3) de la presente regla, en la etiqueta colgada o adherida del cosechador, :
 - (i) El número de identificación del cosechador asignado por la autoridad de control de mariscos,
 - (ii) La fecha de cosecha,
 - (iii) La identificación más precisa del sitio de cosecha o del sitio de acuacultura que sea práctica, con base en el sistema de designación de áreas de cosecha que use la autoridad de control de mariscos, y que incluya la abreviación del nombre del estado o país en el que se cosecharon los mariscos,
 - (iv) El tipo y cantidad de marisco, y
 - (v) La siguiente declaración en letras negrillas mayúsculas: "Se requiere que esta etiqueta permanezca adherida hasta que se vacíe el recipiente o sea reetiquetado y que se conserve posteriormente en los archivos por noventa días"; y
- (b) De la siguiente información en el siguiente orden, en la etiqueta colgada o adherida de cada distribuidor:
 - (i) El nombre y domicilio del distribuidor, y el número de certificación asignado por la autoridad de control de mariscos,
 - (ii) El número de certificación del proveedor original, incluyendo la abreviación del nombre del estado o país en que se cosecharon los mariscos,
 - (iii) La misma información que se especifica para una etiqueta de un cosechador bajo los párrafos (O)(1)(a)(ii) a (O)(1)(a)(iv) de la presente regla; y
 - (iv) La siguiente declaración en letras negrillas mayúsculas: "Se requiere que esta etiqueta permanezca adherida hasta que se vacíe el recipiente y que se conserve posteriormente en los archivos por noventa días".

No es necesario agregar etiquetas individuales de cada distribuidor si la etiqueta del cosechador está diseñada para incluir la identificación de cada distribuidor según se especifica bajo los párrafos (O)(1)(b)(i) y (O)(1)(b)(ii) de la presente regla.

- (2) Un recipiente de marisco en su concha que no tenga una etiqueta o que tenga una etiqueta que no contenga toda la información según se especifica bajo el párrafo (O)(1) de la presente regla estará sujeto a embargo, como lo permiten las reglas adoptadas de conformidad con la fracción 3715.551 del Código Revisado, o confiscación y destrucción de acuerdo con 21 C.F.R. Subparte D – decisiones administrativas específicas con respecto a embarques interestatales, fracción 1240.60(d).

- (3) Si existe espacio en la etiqueta del cosechador para el nombre, domicilio y número de certificación del distribuidor, la información del distribuidor debe aparecer primero.

(P) Marisco en su concha – condición al recibirse.

Cuando se recibe por una operación de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al menudeo, el marisco en su concha estará razonablemente libre de lodo, mariscos muertos y mariscos con la concha quebrada. Se desecharán los mariscos muertos o los mariscos en su concha que tengan la concha demasiado quebrada.

(Q) Mariscos moluscos – recipiente original.

Los mariscos moluscos no podrán extraerse del recipiente en el que fueron recibidos, salvo inmediatamente antes de la venta o preparación para servirlos, salvo como lo dispone en los párrafos (Q)(1) y (Q)(2) de la presente regla.

- (1) Para propósitos de exhibición, puede extraerse el marisco en su concha del recipiente en el que fue recibido, exhibirse sobre hielo drenado, o mantenerse en un recipiente para exhibición, y una cantidad especificada por el consumidor puede extraerse de la exhibición o del recipiente para exhibición y entregarse al consumidor si:

- (a) La fuente del marisco en su concha que está en exhibición está identificada, según se especifica bajo el párrafo (O) de la presente regla y registrada según se especifica bajo el párrafo (R) de la presente regla; y

- (b) El marisco en su concha está protegido de la contaminación.

- (2) El marisco desbullado puede extraerse del recipiente en el que fue recibido y mantenerse en un recipiente para exhibición desde el cual se despachan porciones individuales a petición del consumidor si:

- (a) La información de la etiqueta para el marisco en exhibición según se especifica bajo el párrafo (N) de la presente regla se retiene y correlaciona con la fecha cuando, o las fechas durante las cuales, el marisco se vendió o sirvió; y

- (b) El marisco está protegido de la contaminación

(R) Marisco en su concha – conservación de la identificación.

- (1) Salvo según se especifica bajo el párrafo (R)(2)(b) de la presente regla, las etiquetas de marisco en su concha permanecerán adheridas al recipiente en el cual se recibió el marisco hasta que se vacíe el recipiente.

- (2) Se conservará la identidad de la fuente del marisco en su concha que se vende o sirve reteniendo las etiquetas del marisco en su concha durante noventa días calendario a partir de la fecha en que se vació el recipiente mediante:

- (a) El uso de un sistema de registro aprobado que conserve las etiquetas en orden cronológico correlacionadas con la fecha cuando, o las fechas durante las cuales, el marisco en su concha se vendió o sirvió; y
 - (b) Si el marisco en su concha se extrae de su recipiente etiquetado:
 - (i) Se conservará la identificación de la fuente mediante el uso de un sistema de registro aprobado según se especifica bajo el párrafo (R)(2)(a) de la presente regla, y
 - (ii) El marisco en su concha de un recipiente etiquetado no se mezclará con marisco en su concha de otro recipiente antes de ser ordenado por el consumidor.
- (S) El jugo pre-empacado deberá:
- (1) Obtenerse de un procesador con un sistema HACCP según se especifica en 21 CFR Parte 120; y
 - (2) Obtenerse pasteurizado o tratado en alguna otra forma para alcanzar una reducción de 5-log del microorganismo más resistente de importancia para la salud pública según se especifica en 21 CFR Parte 120.24.

3717-1-03.2 Alimentos: protección contra contaminación después de recibido.

(A) Prevención de la contaminación por las manos.

- (1) Los empleados de alimentos se lavarán las manos según se especifica bajo el párrafo (B) de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo.
- (2) Salvo cuando laven frutas y verduras según se especifica bajo el párrafo (G) de la presente regla o según se especifica en el párrafo (A)(3) de la presente regla, los empleados de alimentos no pueden tocar alimentos expuestos o alimentos listos para comer directamente con las manos y usarán los utensilios adecuados tales como papel encerado (deli tissue), espátulas, tenazas, guantes de uso único o equipo para despachar.
- (3) Los empleados de alimentos que no sirven a una población altamente susceptible, pueden tener contacto directamente con las manos con alimentos expuestos y listos para comer siempre y cuando el establecimiento de venta de alimentos al menudeo u operación de servicio de alimentos haya recibido aprobación previa de parte de su concedente.
- (4) Los empleados de alimentos minimizarán el contacto directo de las manos o brazos con alimentos expuestos que no sean del tipo listos para comer.

(B) Prevención de contaminación al probar.

Un empleado de alimentos no deberá usar un utensilio más de una vez para probar alimentos que se van a vender o servir.

(C) Alimentos empaquetados y no empaquetados – prevención de la contaminación mediante separación, empaquetado y segregación.

Se protegerán los alimentos de contaminación cruzada mediante:

- (1) Separación de alimentos crudos de origen animal durante el almacenamiento, preparación, mantenimiento de temperatura y exhibición, con respecto a:
 - (a) Alimentos crudos listos para comer, incluyendo otros alimentos crudos de origen animal, tales como pescado para sushi o mariscos moluscos u otros alimentos crudos listos para comer, tales como verduras, y
 - (b) Alimentos cocidos listos para comer;
- (2) Salvo cuando se combinan como ingredientes, separar tipos de alimentos crudos de origen animal unos de otros, tal como res, pescado, cordero, puerco y aves, durante el almacenamiento, preparación, mantenimiento de temperatura y exhibición, por medio de:
 - (a) Usar equipo separado para cada tipo, o

- (b) Acomodar cada tipo de alimento en el equipo de tal forma que se prevenga la contaminación cruzada de un tipo con otro, y
 - (c) Preparar cada tipo de alimento en diferentes momentos o en áreas separadas;
- (3) Limpieza del equipo y utensilios según se especifica bajo el párrafo (B)(1) de la regla 3717-1-04.5 del Código Administrativo y desinfectar según se especifica bajo el párrafo (C) de la regla 3717-1-04.6 del Código Administrativo;
 - (4) Limpieza de la mugre visible de recipientes de alimentos herméticamente sellados antes de abrirlos;
 - (5) Protección de los recipientes de alimentos que se reciben empaquetados juntos en una caja o envueltos, con respecto a cortes, al abrir la caja o envoltura;
 - (6) Almacenamiento de alimentos dañados, sucios o que se recogen y se retienen en la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, según se especifica bajo el párrafo (D) de la regla 3717-1-06.3 del Código Administrativo;
 - (7) Separación de frutas y verduras antes de lavarlas, según se especifica bajo el párrafo (G) de la presente regla, de alimentos listos para comer; y
 - (8) Almacenamiento de alimentos en paquetes, recipientes cubiertos o envolturas. Esta disposición no se aplica a:
 - (a) Frutas y verduras enteras, crudas y sin cortes, y a nueces con cáscara que requieren pelarse o que se les quite la cáscara o vaina antes de consumirlas;
 - (b) Cortes primarios, extremidades o costados de carne cruda, o tocino en trozo que se cuelgan de ganchos limpios y desinfectados, o se colocan sobre estantes limpios y desinfectados;
 - (c) Carnes procesadas, enteras, sin cortar, tales como jamón country y embutidos curados o ahumados que se colocan sobre estantes limpios y desinfectados;
 - (d) Alimentos que se están enfriando según se especifica bajo el párrafo (E)(2)(b) de la regla 3717-1-03.4 del Código Administrativo; o
 - (e) Mariscos en su concha.
- (D) Recipientes para almacenamiento de alimentos – identificados con el nombre común de los alimentos.

Los recipientes de trabajo que contienen alimentos o ingredientes de alimentos que se han extraído de su empaque original, para usarse en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, tales como aceites

para cocinar, harina, hierbas, hojuelas de papa, sal, especias y azúcar, se identificarán con el nombre común del alimento, salvo que no necesitan identificarse los recipientes que contienen alimentos que pueden reconocerse fácilmente y sin error, tales como pasta seca.

(E) Huevos pasteurizados – sustituto de huevos crudos en cascarón para ciertas recetas.

Los huevos o productos de huevo pasteurizados sustituirán a huevos crudos en cascarón al preparar alimentos tales como ensalada César, salsa holandesa o Bearnaise, mayonesa, merengue, rompopo, helado y bebidas enriquecidas con huevo que no:

- (1) Se cuecen según se especifica bajo el párrafo (A)(1)(a) o (A)(1)(b) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo; o
- (2) Se incluyen en el párrafo (A)(1)(e) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo.

(F) Protección contra aditivos no aprobados.

- (1) Los alimentos se protegerán contra contaminación que pudiera resultar del agregado de lo siguiente, según se especifica en el párrafo (I) de la regla 3717-1-03.1 del Código Administrativo:
 - (a) Aditivos para alimentos o colorantes, inseguros o no aprobados; y
 - (b) Niveles inseguros o no aprobados de aditivos aprobados para alimentos y colorantes.
- (2) Un empleado de alimentos no deberá:
 - (a) Aplicar agentes sulfatantes a frutas o verduras frescas que son para comerse crudas o a alimentos que se consideran una buena fuente de vitamina B₁; o
 - (b) Servir o vender alimentos especificados bajo el párrafo (F)(2)(a) de la presente regla que han sido tratados con agentes sulfatantes antes de ser recibidos por una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, salvo que las uvas no necesitan cumplir con esta disposición.

(G) Lavado de frutas y verduras.

Las frutas y verduras crudas podrán lavarse a fondo con agua, para eliminar suciedad y otros contaminantes, antes de cortarlas, combinarlas con otros ingredientes, cocinarlas, servir las y ofrecerlas para consumo humano en forma lista para comer, salvo que:

- (1) Las frutas y verduras pueden lavarse usando productos químicos según se especifica bajo el párrafo (F) de la regla 3717-1-07.1 del Código Administrativo; y

(2) Las frutas y verduras enteras y crudas que son para ser lavadas por el consumidor antes de consumirlas, no necesitan lavarse antes de venderlas.

(H) Hielo para uso como enfriamiento exterior – prohibido como ingrediente.

El hielo no deberá usarse como alimento después de usarlo como medio para enfriar superficies exteriores de alimentos tales como melón o pescado, alimentos empaquetados tales como bebidas enlatadas, o para enfriar serpentines y tubos de equipo.

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

(1) Los alimentos empaquetados no deberán almacenarse en contacto directo con hielo o agua si los alimentos están sujetos a entrada de agua debido a la naturaleza de su empaque, envoltura o recipiente que los contiene, o por su posición en el hielo o agua.

(2) Los alimentos no empaquetados no deberán almacenarse en contacto directo con hielo que no drene, salvo que:

(a) Frutas o verduras crudas y enteras; verduras crudas cortadas, como apio o palitos de zanahoria o papas cortadas; y tofu sí pueden sumergirse en hielo o agua; o

(b) Pollo crudo y pescado crudo que se reciben sumergidos en hielo dentro de recipientes para embarque sí pueden permanecer en esa condición mientras están almacenados esperando ser preparados, exhibidos, servidos o vendidos.

(J) Contacto de los alimentos con equipo y utensilios.

Los alimentos sólo tendrán contacto con superficies de equipo y utensilios que se hayan limpiado según se especifica bajo la regla 3717-1-04.5 del Código Administrativo y desinfectado según se especifica bajo la regla 3717-1-04.6 del Código Administrativo.

(K) Utensilios en uso – almacenamiento entre usos.

Durante las pausas al preparar o despachar alimentos, los utensilios para preparar o despachar alimentos se almacenarán:

(1) En los alimentos con sus mangos por encima de los alimentos y del recipiente, salvo según se especifica bajo el párrafo (K)(2) de la presente regla;

(2) En los alimentos que no son potencialmente peligrosos, con sus mangos por encima de los alimentos dentro de recipientes o equipo que puede cerrarse, tales como jarrones para azúcar, harina o canela;

(3) Sobre una porción limpia de la mesa de preparación de los alimentos o equipo para cocimiento, sólo si el utensilio en uso y la superficie de contacto con los alimentos de la mesa de preparación de alimentos o el equipo para cocimiento se limpian y desinfectan con la frecuencia especificada bajo el

párrafo (B) de la regla 3717-1-04.5 del Código Administrativo y el párrafo (B) de la regla 3717-1-04.6 del Código Administrativo;

- (4) En agua corriente de velocidad suficiente para acarrear partículas hacia el drenaje, si se utiliza en comida húmeda como helado o puré de papas;
- (5) En un lugar limpio y protegido si los utensilios, tales como cucharón para helado, se usan sólo con un alimento que no es potencialmente peligroso; o
- (6) En un recipiente con agua si el agua se mantiene a una temperatura de cuando menos ciento treinta y cinco grados Fahrenheit (cincuenta y siete grados Celsius) y el recipiente se limpia con la frecuencia especificada bajo el párrafo (B)(2)(g) de la regla 3717-1-04.5 del Código Administrativo.

(L) Mantelería y servilletas – limitación de su uso.

La mantelería y servilletas no deberán usarse en contacto con alimentos a menos que se usen en el proceso de leudado de masa o para recubrir un recipiente para servir alimentos, y si la mantelería y servilletas se mantienen limpias y se reemplazan después de cada uso.

(M) Trapos para limpiar – limitación de su uso.

- (1) Los trapos que se utilizan para limpiar alimentos derramados no se usarán para ningún otro propósito.
- (2) Los trapos que se utilizan para limpiar alimentos derramados estarán:
 - (a) Secos y se usarán para limpiar alimentos derramados en vajillas y cuchillería y recipientes de alimentos para llevar; o
 - (b) Húmedos y limpios según se especifica bajo el párrafo (B)(4) de la regla 3717-1-04.7 del Código Administrativo, almacenados en un desinfectante químico con una concentración según se especifica en el párrafo (N) de la regla 3717-1-04.4 del Código Administrativo, y se usarán para limpiar derrames de superficies de equipo que tienen contacto con alimentos y que no tienen contacto con alimentos.
- (3) Los trapos secos o húmedos que se usan con alimentos crudos de origen animal se mantendrán separados de los trapos que se usan para otros propósitos, y los trapos húmedos que se usan con alimentos crudos de origen animal se mantendrán en una solución desinfectante separada.
- (4) Los trapos para limpiar húmedos que se usan con solución desinfectante recién preparada y los trapos para limpiar secos estarán libres de restos de alimentos y mugre visible.
- (5) Los recipientes de trabajo de soluciones desinfectantes usadas para almacenar trapos para limpiar en uso pueden colocarse arriba del piso y usarse de tal forma que prevengan la contaminación de alimentos, equipo, utensilios, mantelería, artículos de servicio único o de uso único.

(N) Guantes – limitación de su uso.

- (1) Si se usan, los guantes de uso único se usarán sólo para una tarea, tal como trabajar con alimentos listos para comerse o con alimentos crudos de origen animal; no se usarán para ningún otro propósito y se desecharán cuando estén dañados o sucios, o cuando ocurran interrupciones en la operación.
 - (2) Los guantes anti-corte que se usan para proteger las manos durante operaciones que requieren cortes, se usarán en contacto directo sólo con alimentos que posteriormente se cocerán según se especifica bajo la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo, tales como alimentos congelados o cortes primarios de carne. Esto no prohíbe el uso de guantes anti-corte con alimentos listos para comer que no se cocerán posteriormente si los guantes anti-corte tienen una superficie exterior tersa, durable y no absorbente; o si los guantes anti-corte están cubiertos con un guante terso, durable y no absorbente, o un guante de uso único.
 - (3) No deberán usarse guantes de tela en contacto directo con alimentos, a menos que los alimentos se cuezan posteriormente según se requiere bajo la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo, tal como alimentos congelados o cortes primarios de carne.
- (O) Uso de platos y cuchillería limpios para segundas porciones y volver a llenar.
- (1) Salvo para volver a llenar un vaso o envase de un consumidor, sin contacto entre el utensilio surtidor y el área de contacto con los labios del vaso o envase, los empleados de alimentos no deben usar cuchillería y vajillas, incluyendo artículos de servicio única, ensuciados por el consumidor, para servirse segundas porciones o volver a llenar envases.
 - (2) No está permitido que los consumidores de autoservicio utilicen cuchillería y vajillas sucios, incluyendo artículos de servicio único, para obtener alimentos adicionales del equipo de exhibición y servicio; salvo que los vasos y envases para beber sí pueden ser reutilizados por consumidores de autoservicio si el proceso de volver a llenar está libre de contaminación según se especifica bajo los párrafos (P)(1), (P)(2), y (P)(4) de la regla 3717-1-04.1 del Código Administrativo.
- (P) Volver a llenar envases retornables.
- (1) Un recipiente para alimentos que se llevan a casa, que regresa a una operación de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al menudeo, no deberá volver a llenarse en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo con alimentos potencialmente peligrosos.
 - (2) Un recipiente para alimentos que se llevan a casa, que se vuelve a llenar con alimentos que no son potencialmente peligrosos, se limpiará según se especifica bajo el párrafo (K)(1) de la regla 3717-1-04.5 del Código Administrativo. Este párrafo no se aplica a recipientes personales de bebidas para llevar, tales como botellas con aislamiento térmico, tazas para café anti-derrames y vasos promocionales para bebidas, que pueden volver a llenar por los empleados o el consumidor si volver a llenar es un proceso libre de

contaminación según se especifica bajo los párrafos (P)(1), (P)(2), y (P)(4) de la regla 3717-1-04.1 del Código Administrativo.

(Q) Almacenamiento de alimentos – prevención de contaminación proveniente del local.

Salvo según lo disponga la presente regla en lo sucesivo, los alimentos se protegerán de la contaminación almacenando los alimentos:

- (1) En un lugar limpio y seco;
- (2) Donde no estén expuestos a salpicaduras, polvo u otros contaminantes; y
- (3) Cuando menos a seis pulgadas (quince centímetros) arriba del piso.

Los alimentos en paquetes y recipientes de trabajo pueden almacenarse a menos de seis pulgadas (quince centímetros) arriba del piso en equipo que maneja lotes de cajas según se especifica bajo el párrafo (II) de la regla 3717-1-04.1 del Código Administrativo; y los recipientes con bebidas a presión, alimentos en cajas dentro de recipientes impermeables, tales como botellas o latas, y envases de leche dentro de cajas de plástico, sí pueden almacenarse sobre un piso que esté limpio y que no esté expuesto a la humedad del suelo.

(R) Almacenamiento de alimentos – áreas prohibidas.

Los alimentos no deberán almacenarse:

- (1) En cuartos de casilleros (lockers);
- (2) En cuartos de baño;
- (3) En vestidores;
- (4) En cuartos de basura;
- (5) En cuartos de mecánica;
- (6) Bajo líneas de aguas negras que no estén protegidas para interceptar goteos potenciales;
- (7) Bajo líneas de agua con fugas, incluyendo rociadores contra incendio con fugas, o bajo líneas sobre las cuales hay condensación de agua;
- (8) Bajo cubos para escaleras abiertos; o
- (9) Bajo otras fuentes de contaminación.

(S) Alimentos potencialmente peligrosos en máquinas expendedoras – recipiente original.

Los alimentos potencialmente peligrosos que se despachan por medio de máquinas expendedoras estarán en el paquete en el cual fueron colocados en la operación de servicio de alimentos, establecimiento de venta de alimentos al menudeo o planta de procesamiento de alimentos en la que fueron preparados.

(T) Preparación de alimentos - prevención de contaminación proveniente del local.

Durante la preparación, los alimentos no empaquetados serán protegidos de fuentes ambientales de contaminación.

(U) Exhibición de alimentos – prevención de contaminación por los consumidores.

Salvo para nueces con cáscara y enteras, las frutas y verduras crudas que deben sacarse de su vaina, pelarse o lavarse por parte del consumidor antes de consumirlas, los alimentos en exhibición serán protegidos de contaminación mediante el uso de empaques; mostradores, líneas de servicio o guardas para alimentos de barras de ensaladas; cajas para exhibición; u otros medios efectivos.

(V) Condimentos - protección.

(1) Los condimentos se protegerán de la contaminación manteniéndolos en despachadores diseñados para proporcionar protección; en exhibidores de alimentos protegidos, equipados con los utensilios apropiados; en recipientes originales diseñados para despachar, o en paquetes o porciones individuales.

(2) Los condimentos en una ubicación de máquina expendedora estarán en paquetes individuales o se proporcionarán en despachadores que se llenan en una ubicación aprobada, tal como una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, que surte alimentos a la ubicación de la máquina expendedora en su local, una planta procesadora de alimentos, o una instalación apropiadamente equipada que esté ubicada en el sitio de la ubicación de la máquina expendedora.

(W) Operaciones de auto-servicio para el consumidor.

(1) Los alimentos de origen animal crudos y no empacados, como res, cordero, puerco, aves y pescado, no deberán ofrecerse en auto-servicio para el consumidor. Este párrafo no se aplica a:

(a) Auto-servicio para el consumidor de alimentos listos para comer en buffets o barras de ensaladas que sirven alimentos tales como sushi o mariscos crudos;

(b) Porciones individuales listas para cocinar, para cocimiento y consumo inmediato en el local, tales como carnes cocidas por el consumidor o ingredientes seleccionados por el consumidor para parrillada de Mongolia; o

(c) Camarones sin pelar o langosta crudos y congelados.

- (2) Las operaciones de auto-servicio para el consumidor de alimentos listos para comer estarán equipados con los utensilios adecuados o métodos de despachar efectivos que protejan a los alimentos de contaminación.
- (3) Las operaciones de auto-servicio para el consumidor, tales como buffets y barras de ensaladas, serán monitoreadas por empleados de alimentos capacitados en procedimientos de operación seguros.

(X) Alimentos regresados y resurtido de alimentos.

Después de haberse servido o vendido, y ya en la posesión de un consumidor, los alimentos que el consumidor no use o regrese no deberán ofrecerse como alimentos para consumo humano; salvo que un recipiente de alimentos que no sean potencialmente peligrosos sí puede transferirse de un consumidor a otro si:

- (1) Los alimentos se despachan de tal forma que están protegidos de la contaminación y el recipiente se cierra entre los usos, tales como botellas de cuello angosto que contienen catsup, salsa para carnes o vino; o
- (2) Los alimentos, tales como galletas saladas, sal o pimienta, están en un paquete original sin abrir y se mantiene en buenas condiciones.

(Y) Fuentes varias de contaminación.

Los alimentos se protegerán de contaminación que pudiera resultar de un factor o fuente no especificada bajo los párrafos (A) a (X) de la presente regla.

3717-1-03.3 Alimentos: destrucción de organismos de riesgo para la salud pública.

(A) Alimentos crudos de origen animal – cocimiento.

- (1) Salvo según se prevé bajo los párrafos (A)(1)(d), (A)(1)(e), y (A)(2) de la presente regla, los alimentos crudos de origen animal, tales como huevos, pescado, carne, aves y alimentos que contengan estos alimentos crudos de origen animal, se cocerán calentando todas las partes del alimento hasta una temperatura y por un tiempo que cumpla con uno de los siguientes métodos con base en el alimento que se está cociendo:
 - (a) Ciento cuarenta y cinco grados Fahrenheit (sesenta y tres grados Celsius) o más durante quince segundos para:
 - (i) Huevos crudos con cascarón que se quiebran y preparan en respuesta a una orden para servicio inmediato por parte de un consumidor, y
 - (ii) Salvo según se especifica bajo los párrafos (A)(1)(b), (A)(1)(c) y (A)(2) de la presente regla, el pescado, carne y puerco, incluyendo animales de caza criados comercialmente para alimento según se especifica bajo el párrafo (G)(1)(a) de la regla 3717-1-03.1 del Código Administrativo y animales de casa bajo un programa de inspección voluntaria según se

especifica bajo el párrafo (G)(1)(b) de la regla 3717-1-03.1 del Código Administrativo;

- (b) Ciento cincuenta y cinco grados Fahrenheit (sesenta y ocho grados Celsius) durante quince segundos o la temperatura especificada en la siguiente tabla que corresponde al tiempo de mantenimiento para ratites y carnes inyectadas; lo siguiente si son desmenuzadas: pescado, carne, animales de caza criados comercialmente para alimento según se especifica bajo el párrafo (G)(1)(a) de la regla 3717-1-03.1 del Código Administrativo; y animales de caza bajo un programa de inspección voluntaria según se especifica bajo el párrafo (G)(1)(b) de la regla 3717-1-03.1 del Código Administrativo; y huevos crudos que no se preparan según se especifica bajo el párrafo (A)(1)(a)(i) de la presente regla:

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

; o

- (c) Ciento sesenta y cinco grados Fahrenheit (setenta y cuatro grados Celsius) o más durante quince segundos para aves, pescado relleno, carne rellena, pasta rellena, aves rellenas, ratites rellenas, o relleno que contenga pescado, carne, aves o ratites.
- (d) Un bistec de trozo entero, intacto, crudo o cocido parcialmente, sólo deberá servirse u ofrecerse a la venta como alimento listo para comer si:
- (i) La operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo atiende a una población que no es una población altamente susceptible,
 - (ii) El bistec está cocido por arriba y por abajo hasta una temperatura de la superficie de ciento cuarenta y cinco grados Fahrenheit (sesenta y tres grados Celsius) o más y se logra un cambio de color de ya cocido en todas las superficies externas, y
 - (iii) El bistec tiene una etiqueta que indica que satisface la definición de "trozo de res entero, intacto" según se especifica bajo el párrafo (A)(5) de la regla 3717-1-03.1 del Código Administrativo.
- (e) Un alimento crudo de origen animal, tal como huevo crudo, pescado crudo, pescado crudo marinado, marisco molusco crudo o bistec tártaro; o un alimento parcialmente cocido, tal como pescado ligeramente cocido, huevos tibios, o carne cocida término medio distinta a un bistec de trozo de res, intacto, según se especifica bajo el párrafo (A)(1)(d) de la presente regla, puede servirse u ofrecerse para

la venta a petición o elección del consumidor como alimento listo para comer si:

- (i) La operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo atiende a una población que no es una población altamente susceptible, y
 - (ii) Se informa al consumidor según se especifica bajo el párrafo (E) de la regla 3717-1-03.5 del Código Administrativo que para garantizar su seguridad, el alimento debe cocerse según se especifica bajo el párrafo (A)(1)(a), (A)(1)(b), (A)(1)(c) o (A)(2) de la presente regla; o
 - (iii) El Departamento de Agricultura de Ohio o el Departamento de Salud de Ohio concede una varianza con respecto a los requisitos del párrafo (A)(1)(a), (A)(1)(b), (A)(1)(c), o (A)(2) de la presente regla con base en un plan H.A.C.C.P. que:
 - (a) Es presentado por el tenedor de la licencia y aprobado por el Departamento de Agricultura de Ohio o el Departamento de Salud de Ohio según se aplique.
 - (b) Documenta datos científicos u otra información que muestra que un régimen de menor tiempo y temperatura da como resultado un alimento seguro, y
 - (c) Verifica que el equipo y los procedimientos para la preparación de alimentos y capacitación de los empleados de alimentos en la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo satisface las condiciones de la varianza.
- (2) Los trozos de res para asar, carne de res encurtida (corned beef), puerco para asar y puerco curado para asar, tal como jamón, se cocerán:
- (a) En un horno precalentado a la temperatura especificada en la tabla siguiente para el peso del trozo para asar y que se mantiene a esa temperatura:

Tipo de horno	Temperatura del horno basada en peso del trozo	
	Menos que 10 lbs (4.5 kg)	10 lbs (4.5 kg) o más
Seco sin movimiento	350°F (177°C) o más	250°F (121°C) o más
Convección	325°F (163°C) o más	250°F (121°C) o más
Alta humedad ¹	250°F (121°C) o menos	250°F (121°C) o menos

¹Humedad relativa mayor que noventa por ciento al menos por una hora medida en la cámara de cocimiento o en la salida del horno; o en una bolsa impermeable a la humedad que proporciona cien por ciento de humedad.

; y

- (b) Según se especifica en la siguiente tabla, para calentar todas las partes de los alimentos hasta una temperatura y por un tiempo de mantenimiento que corresponde a esa temperatura:

Temperatura °F (°C)	Tiempo ¹ en minutos	Temperatura °F(°C)	Tiempo ¹ en segundos
130 (54.4)	112	147 (63.9)	134
131 (55)	89	149 (65)	85
133 (56.1)	56	151 (66.1)	54
135 (57.2)	36	153 (67.2)	34
136 (57.8)	28	155 (68.3)	22
138 (58.9)	18	157 (69.4)	14
140 (60)	12	158 (70)	0
142 (61.1)	8		
144 (62.2)	5		
145 (62.8)	4		
¹ El tiempo de mantenimiento puede incluir elevación de temperatura posterior al horneado			

; o

- (c) Usando métodos aceptables para el Departamento de Agricultura de Ohio bajo el Capítulo 918. del Código Revisado, o métodos U.S.D.A. según se permiten por medio de una varianza otorgada por el Departamento de Salud de Ohio o el Departamento de Agricultura de Ohio, según se aplique.

(B) Cocimiento con microondas.

Los alimentos crudos de origen animal que se cocinan con microondas:

- (1) Serán rotados o agitados continuamente o a la mitad del cocimiento para compensar la distribución irregular del calor;
- (2) Estarán cubiertos para retener la humedad de la superficie;
- (3) Serán calentados a una temperatura de cuando menos ciento sesenta y cinco grados Fahrenheit (setenta y cuatro grados Celsius) en todas las partes de los alimentos; y
- (4) Se dejarán cubiertos durante dos minutos después del cocimiento para lograr equilibrio de temperatura.

(C) Cocimiento de alimentos en planta para mantenerlos calientes.

Las frutas y verduras que se cuecen para mantenerlas calientes se cocerán a una temperatura de ciento treinta y cinco grados Fahrenheit (cincuenta y siete grados Celsius).

(D) Destrucción de parásitos - congelamiento.

Antes de servir o vender pescado crudo, marinado crudo, parcialmente cocido, o parcialmente cocido y marinado, listo para comerse, que no sea marisco molusco:

- (1) Estará congelado y se almacenará a una temperatura de menos cuatro grados Fahrenheit (menos veinte grados Celsius) o menos, durante ciento sesenta y ocho horas (siete días) en un congelador; o
- (2) Estará congelado a menos treinta y un grados Fahrenheit (menos treinta y cinco grados Celsius) o menos, hasta estar sólido y almacenarse a menos treinta y un grados Fahrenheit (menos treinta y cinco grados Celsius) durante quince horas.

Si el pescado es atún de la especie *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares* (atún de aleta amarilla), *Thunnus atlanticus*, *Thunnus maccoyii* (atún de aleta azul, del sur), *Thunnus obesus* (atún ojo grande), o *Thunnus thynnus* (atún de aleta azul, del norte), el pescado puede servirse o venderse crudo, marinado crudo, o parcialmente cocido, listo para comer, sin congelarse.

- (E) Registros, creación y retención - congelamiento.

Salvo según se especifica en el párrafo (D) de la presente regla para ciertas especies de atún, si se sirve o vende pescado crudo, marinado crudo, parcialmente cocido o marinado parcialmente cocido listo para comerse, la persona encargada registrará la temperatura de congelamiento y el tiempo que el pescado estuvo sujeto a esa temperatura, y conservará los registros en la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo durante noventa días calendario posteriores a la fecha de servicio o venta del pescado. Si el pescado es congelado por un proveedor, un convenio o declaración escrita proporcionada por el proveedor, estipulando que el pescado suministrado estuvo congelado a la temperatura y por el tiempo especificado bajo el párrafo (D) de la presente regla, puede sustituir los registros requeridos por este párrafo.

- (F) Preparación para ser servido de inmediato – recalentamiento.

Los alimentos cocidos y refrigerados que se preparan para ser consumidos de inmediato en respuesta a una orden individual de un consumidor, tal como un sándwich de carne de res asada (roast beef), puede servirse a cualquier temperatura.

- (G) Recalentamiento para conservarlo caliente.

- (1) Salvo según se especifica bajo los párrafos (G)(2) y (G)(3) de la presente regla, los alimentos potencialmente peligrosos que se cuecen, enfrían y recalientan para conservarse calientes, se recalentarán para que todas las partes de los alimentos alcancen una temperatura de cuando menos ciento sesenta y cinco grados Fahrenheit (setenta y cinco grados Celsius) durante quince segundos. Las porciones sobrantes de trozos asados, sin rebanar, que se cuecen según se especifica bajo el párrafo (A)(2) de la presente regla pueden recalentarse para conservarse calientes usando los parámetros del horno y las condiciones mínimas de tiempo y temperatura especificadas bajo ese párrafo.

- (2) Salvo según se especifica bajo el párrafo (G)(3) de la presente regla, los alimentos potencialmente peligrosos recalentados en un horno de microondas para conservarlos calientes se recalentarán para que todas las partes de los alimentos alcancen una temperatura de cuando menos ciento sesenta y cinco grados Fahrenheit (setenta y cuatro grados Celsius) y los alimentos se rotarán, agitarán, cubrirán y se dejarán cubiertos durante dos minutos después del recalentamiento.
- (3) Los alimentos listos para comerse tomados de un recipiente herméticamente sellado, procesado en forma comercial, o de un paquete intacto de una planta procesadora de alimentos que haya sido inspeccionada por la autoridad reguladora de alimentos que tenga jurisdicción sobre la planta, serán calentados a una temperatura de cuando menos ciento treinta y cinco grados Fahrenheit (cincuenta y siete grados Celsius) para mantenerlos calientes.
- (4) El recalentamiento para mantener caliente se hará con rapidez y el tiempo que los alimentos están entre la temperatura especificada bajo el párrafo (F)(1)(b) o (F)(1)(c) de la regla 3717-1-03.4 del Código Administrativo y ciento sesenta y cinco grados Fahrenheit (setenta y cuatro grados Celsius) no deberá ser mayor que dos horas.

3717-1-03.4 Alimentos: limitación del crecimiento de organismos de riesgo para la salud pública.

- (A) Alimentos congelados – control de temperatura y tiempo.

Los alimentos congelados almacenados se mantendrán congelados.

- (B) Alimentos potencialmente peligrosos – descongelación lenta.

Los alimentos potencialmente peligrosos congelados que se descongelan en forma lenta para moderar la temperatura, se mantendrán:

- (1) Bajo refrigeración que mantiene la temperatura de los alimentos a cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) o menos, o a cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius) o menos según se especifica bajo el párrafo (F)(1)(c) de la presente regla; o
- (2) A cualquier temperatura si los alimentos se mantienen congelados.

- (C) Descongelación – control de temperatura y tiempo.

Salvo según se especifica en el párrafo (C)(4) de la presente regla, los alimentos potencialmente peligrosos se descongelarán:

- (1) Bajo refrigeración que mantiene la temperatura de los alimentos a cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) o menos, o a cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius) o menos según se especifica bajo el párrafo (F)(1)(c) de la presente regla; o
- (2) Completamente sumergidos en agua corriente:

- (a) A una temperatura del agua de setenta grados Fahrenheit (veintiún grados Celsius) o menos,
 - (b) Con velocidad del agua suficiente para agitar y hacer flotar las partículas sueltas para que se derramen, y
 - (c) Por un periodo de tiempo que no permita que las porciones descongeladas de alimentos listos para comerse se eleven por encima de cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius), o cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius) según se especifica bajo el párrafo (F)(1)(c) de la presente regla, o
 - (d) Por un periodo de tiempo que no permita que las porciones descongeladas de alimentos crudos que requieren cocimiento según se especifica bajo los párrafos (A)(1)(a), (A)(1)(b), (A)(1)(c) y (A)(2) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo estén a más que cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius), o cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius) según se especifica bajo el párrafo (F)(1)(c) de la presente regla, por más de cuatro horas, incluyendo:
 - (i) El tiempo que los alimentos están expuestos a agua corriente y el tiempo necesario para prepararlo para el cocimiento, o
 - (ii) El tiempo que requiere bajo refrigeración para bajar la temperatura de los alimentos a cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius), o cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius) según se especifica bajo el párrafo (F)(1)(c) de la presente regla;
- (3) Como parte de un proceso de cocimiento si el alimento congelado:
- (a) Se cuece según se especifica bajo los párrafos (A)(1)(a), (A)(1)(b), (A)(1)(c) y (A)(2) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo o párrafo (B) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo, o
 - (b) Se descongela en un horno de microondas y se transfiere inmediatamente a equipo de cocimiento convencional, sin interrupción en el proceso; o
- (4) Usando cualquier procedimiento si una porción de alimento listo para comerse se descongela y prepara para servicio inmediato en respuesta a una orden individual de un consumidor.
- (D) Enfriamiento – control de temperatura y tiempo.
- (1) Los alimentos potencialmente peligrosos ya cocidos se enfriarán:
- (a) Dentro de dos horas, desde ciento treinta y cinco grados Fahrenheit (cincuenta y siete grados Celsius) hasta setenta grados Fahrenheit (veintiún grados Celsius); y

- (b) Dentro de un total de seis horas, desde ciento treinta y cinco grados Fahrenheit (cincuenta y siete grados Celsius) hasta cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) o menos, o a cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius) o menos según se especifica bajo el párrafo (F)(1)(c) de la presente regla.
 - (2) Los alimentos potencialmente peligrosos serán enfriados dentro de cuatro horas hasta cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) o menos, o hasta cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius) según se especifica bajo el párrafo (F)(1)(c) de la presente regla si se prepararon con ingredientes a temperatura ambiente, tales como alimentos reconstituidos o atún enlatado.
 - (3) Un alimento potencialmente peligroso recibido en cumplimiento con las leyes que permiten una temperatura superior a cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) durante el embarque desde el proveedor según se especifica en el párrafo (H)(1) de la regla 3717-1-03.1 del Código Administrativo, se enfriará dentro de cuatro horas hasta cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) o menos, o hasta cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius) o menos según se especifica bajo el párrafo (F)(1)(c) de la presente regla.
 - (4) Los huevos crudos en cascarón se recibirán según se especifica bajo el párrafo (H) (1) de la regla 3717-1-03.1 del Código Administrativo e inmediatamente se pondrán en equipo de refrigeración que mantiene una temperatura del aire ambiente de cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius) o menos.
- (E) Métodos de enfriamiento – control de tiempo y temperatura.
- (1) El enfriamiento se logrará de acuerdo con los criterios de temperatura y tiempo especificados bajo el párrafo (D) de la presente regla mediante el uso de uno o más de los siguientes métodos con base en el tipo de alimento a enfriar:
 - (a) Colocando los alimentos en charolas de poca profundidad;
 - (b) Separando los alimentos en porciones más pequeñas o más delgadas;
 - (c) Usando equipo de enfriamiento rápido;
 - (d) Removiendo los alimentos en un recipiente colocado en un baño de agua con hielo;
 - (e) Utilizando recipientes que facilitan la transferencia de calor;
 - (f) Agregando hielo como uno de los ingredientes; u
 - (g) Otros métodos efectivos.
 - (2) Cuando se colocan en equipo de enfriamiento o para conservarlos fríos, los recipientes con alimentos en los que se están enfriando alimentos:

- (a) Se acomodarán en el equipo para lograr la máxima transferencia de calor a través de las paredes del recipiente; y
 - (b) Tendrán una cubierta sin apretar o estarán descubiertos si se protegen de la contaminación desde arriba según se especifica bajo el párrafo (Q)(2) de la regla 3717-1-03.2 del Código Administrativo, durante el periodo de enfriamiento para facilitar la transferencia de calor desde la superficie de los alimentos.
- (F) Alimentos potencialmente peligrosos – conservación en caliente o frío.
 - (1) Salvo durante la preparación, cocimiento o enfriamiento, o cuando se usa el tiempo como control de la salud pública según se especifica en el párrafo (I) de la presente regla, y salvo según se especifica en el párrafo (F)(2) de la presente regla, los alimentos potencialmente peligrosos se mantendrán a una temperatura según se especifica a continuación:
 - (a) A ciento treinta y cinco grados Fahrenheit (cincuenta y siete grados Celsius) o más, salvo que los trozos asados a una temperatura y por un tiempo especificados bajo el párrafo (A)(2) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo o recalentados según se especifica en el párrafo (G)(1) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo pueden mantenerse a una temperatura de ciento treinta grados Fahrenheit (cincuenta y cuatro grados Celsius) o más; o
 - (b) A cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) o menos; o
 - (c) A cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius) o entre cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius) y cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) en equipo de refrigeración existente que no sea capaz de mantener los alimentos a cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) o menos si:
 - (i) El equipo está colocado y en uso en la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo; y
 - (ii) Dentro de siete años a partir de Marzo 1, 2006, el equipo se actualiza o reemplaza para mantener los alimentos a una temperatura de cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) o menos.
 - (2) Los huevos en cascarón que no han sido tratados para destruir toda Salmonella viable se almacenarán en equipo refrigerado que mantiene una temperatura del aire ambiente de cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius) o menos.
- (G) Alimentos potencialmente peligrosos, listos para comerse – marcado de fecha.
 - (1) Salvo para porciones de comidas individuales que se sirven o reempacan para venderse desde un recipiente a granel respondiendo a una petición de un consumidor, los alimentos refrigerados, listos para comerse, potencialmente peligrosos que se preparan y mantienen en una operación de servicio de

alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo por más de veinticuatro horas, estarán claramente marcados indicando la fecha o día máximos en que los alimentos deben consumirse en el local, venderse o desecharse, con base en las combinaciones de temperatura y tiempo que se especifican más abajo. El día de preparación se contará como el día 1.

- (a) Los alimentos se mantienen a una temperatura de cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) o menos por un máximo de siete días; o
 - (b) Los alimentos se mantienen a cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius) o entre cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) y cuarenta y cinco grados Fahrenheit (siete grados Celsius) por un máximo de cuatro días en equipo refrigerado existente según se especifica bajo el párrafo (F)(1)(c) de la presente regla.
- (2) Salvo para porciones individuales de comida que se sirven o reempacan para venderse desde un recipiente a granel respondiendo a una petición de un consumidor, y para porciones enteras, no rebanadas de un producto curado y procesado con su envoltura original en la porción restante, tales como salchicha, salami u otros embutidos en envoltura de celulosa; alimentos refrigerados, listos para comerse, potencialmente peligrosos preparados y empacados por una planta procesadora de alimentos estarán claramente marcados, en el momento de abrir su recipiente original en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, y si los alimentos se mantienen por más de veinticuatro horas, indicando la fecha o día máximos en que los alimentos deben consumirse en el local, venderse o desecharse, con base en las combinaciones de tiempo y temperatura especificadas en el párrafo (G)(1) de la presente regla y:
- (a) El día en que se abre el recipiente original en la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo se contará como día uno; y
 - (b) El día o fecha marcada por la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo no debe exceder la fecha "consúmase antes de" del fabricante si el fabricante determinó la fecha "consúmase antes de" con base en seguridad en alimentos.
- (3) Un alimento refrigerado, listo para comerse y potencialmente peligroso que se reenvuelve con frecuencia, tal como carnes frías o un trozo horneado, o para el cual es impráctico marcarle una fecha, tal como una mezcla de consistencia suave o leche de una máquina despachadora, puede marcarse con una fecha según se especifica en el párrafo (G)(1) o (G)(2) de la presente regla, o por un método alterno aceptable para el concedente.
- (4) Un ingrediente para alimento refrigerado, listo para comerse y potencialmente peligroso o una porción de un alimento refrigerado, listo para comerse y potencialmente peligroso que subsecuentemente se combina con ingredientes o porciones adicionales de alimentos, retendrá la fecha marcada correspondiente al ingrediente que se preparó primero o el más antiguo.
- (H) Alimentos potencialmente peligrosos listos para comerse – Deshaciéndose de ellos.

- (1) Un alimento especificado bajo el párrafo (G)(1) o (G)(2) de la presente regla será desechado si:
 - (a) Excede cualquiera de las combinaciones de temperatura y tiempo especificadas en el párrafo(G)(1) de la presente regla, salvo el tiempo que el producto está congelado; o
 - (b) Está en un recipiente o empaque que no tiene una fecha o día; o
 - (c) Está apropiadamente marcado con una fecha o día que excede una combinación de tiempo y temperatura según se especifica en el párrafo (G)(1) de la presente regla.
 - (2) Los alimentos refrigerados, listos para comerse y potencialmente peligrosos, preparados en una planta procesadora de alimentos, operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo y despachados por medio de una máquina expendedora que tiene un control automático de paro, serán desechados si exceden una combinación de temperatura y tiempo según se especifica en el párrafo (G)(1) de la presente regla.
- (I) El tiempo como un control de salud pública.
- (1) Salvo según se especifica bajo el párrafo (I)(2) de la presente regla, si sólo se usa el tiempo, en lugar de tiempo en combinación con temperatura, como el control de salud pública para un suministro de alimentos potencialmente peligrosos antes de su cocimiento, o para alimentos potencialmente peligrosos listos para comerse que están en exhibición o se mantienen a una temperatura para consumo inmediato:
 - (a) Los alimentos se marcarán o identificarán en alguna forma para indicar el tiempo que sea cuatro horas posteriores al momento en que los alimentos sean retirados del control de temperatura,
 - (b) Los alimentos se cocerán y servirán, o se servirán si es comida lista para comer, o se desechará, dentro de cuatro horas a partir del momento en que los alimentos son retirados del control de temperatura,
 - (c) Se desecharán los alimentos que estén en recipientes o empaques no marcados, o marcados y que exceden el límite de cuatro horas, y
 - (d) Se mantendrán procedimientos escritos en la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo y se pondrán a disposición del concedente cuando lo solicite, para garantizar el cumplimiento con:
 - (i) Los párrafos (I)(1)(a), (I)(1)(b), (I)(1)(c), e (I)(1)(d) de la presente regla, y
 - (ii) El párrafo (D) de la presente regla, para alimentos que se preparan, cuecen y refrigeran antes de usar el tiempo como control de salud pública.

- (2) En una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo que atiende a una población altamente susceptible no deberá usarse sólo el tiempo, en lugar de tiempo en combinación con la temperatura, como control de salud pública para huevos crudos.

(J) Requisito de varianza.

El tenedor de una licencia obtendrá una varianza del Departamento de Salud de Ohio si una operación es una operación de servicio de alimentos, o del Departamento de Agricultura de Ohio, si la operación es un establecimiento de venta de alimentos al menudeo, antes de:

- (1) Ahumar alimentos como un método para preservar alimentos, en lugar de cómo un método de enriquecimiento del sabor;
- (2) Curar alimentos;
- (3) Salvo como lo dispone la regla 3717-1-08.4 del Código Administrativo, usar aditivos para alimentos o agregar componentes, tales como vinagre, como un método de conservación de alimentos en lugar de cómo un método de enriquecimiento del sabor, o para hacer que un alimento no sea potencialmente peligroso;
- (4) Empacar alimentos usando un método de empaquetado de oxígeno reducido, salvo según se especifica bajo el párrafo (K) de la presente regla, donde existe una barrera para el *Clostridium botulinum* además de la refrigeración;
- (5) Operar un tanque de exhibición de mariscos moluscos con un sistema de soporte de vida que se usa para almacenar y exhibir mariscos que se ofrecen para consumo humano;
- (6) Procesar animales bajo pedido y que son para uso personal como alimento, y no para venta o para servirse en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, a menos que el procesamiento se haga en cumplimiento de la regla 3717-1-08.2 del Código Administrativo;
- (7) Exprimir o embotellar jugo, a menos que el procesamiento se haga en cumplimiento de la regla 3717-1-08 del Código Administrativo;
- (8) Utilizar congeladores que despachan alimentos calientes en una forma distinta a la que se especifica en la regla 3717-1-08.1 del Código Administrativo; o
- (9) Preparar alimentos por cualquier otro método que el Departamento de Salud de Ohio o el Departamento de Agricultura de Ohio haya determinado que requiere una varianza.

(K) Empaquetamiento en oxígeno reducido – criterios.

- (1) Salvo para una operación de servicio de alimentos o un establecimiento de venta de alimentos al menudeo que obtiene una varianza según se especifica bajo el párrafo (J) de la presente regla, una operación de servicio de

alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo que empaqueta alimentos utilizando un método de empaquetamiento en oxígeno reducido y se identifica al *Clostridium botulinum* como un peligro microbiológico en la forma empaquetada final, se asegurará que existen cuando menos dos barreras para controlar el crecimiento y la formación de toxina de *Clostridium botulinum*.

- (2) Una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo que empaqueta alimentos utilizando un método de empaquetamiento en oxígeno reducido y se identifica al *Clostridium botulinum* como un peligro microbiológico en la forma empaquetada final, tendrá un plan H.A.C.C.P. que:
- (a) Identifica los alimentos que serán empaquetados;
 - (b) Limita los alimentos empaquetados a un alimento que no sostiene el crecimiento de *Clostridium botulinum* porque cumple con uno de los siguientes:
 - (i) Tiene un a_w de 0.91 o menos,
 - (ii) Tiene un pH de 4.6 o menos,
 - (iii) Es un producto de carne o aves curado en una planta procesadora de alimentos regulada por el Departamento de Agricultura de Ohio bajo el Capítulo 918. del Código Revisado o U.S.D.A. que utiliza sustancias especificadas en 9 C.F.R. 424.21 – uso de ingredientes para alimentos y fuentes de radiación, y se recibe en un paquete intacto, o
 - (iv) Es un alimento con un alto nivel de organismos en competencia, tales como carne cruda o aves crudas;
 - (c) Especifica métodos para mantener los alimentos a cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) o menos;
 - (d) Describe cómo se etiquetarán los paquetes en forma prominente y notoria en el panel principal de la etiqueta, en letra negrilla, sobre un fondo contrastante, con instrucciones para:
 - (i) Mantener los alimentos a cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) o menos, y
 - (ii) Para alimentos que se mantienen a temperaturas de refrigeración, desecha los alimentos si no se sirven para consumo en el local, o no se consumen si se sirven o venden para consumo fuera del local dentro de catorce días calendario a partir de su empaquetamiento;
 - (e) Limita la vida de anaquel en refrigeración a no más que catorce días calendario desde empaquetado hasta el consumo, exceptuando el tiempo que el producto se mantiene congelado, o hasta la fecha de

“véndase antes de” o “consúmase antes de” del fabricante original, según la que ocurra primero;

- (f) Incluye procesos de operación que:
 - (i) Prohíben el contacto directo de las manos con los alimentos,
 - (ii) Identifican un área designada y el método mediante el cual:
 - (a) Las barreras físicas o métodos de separación de alimentos crudos y alimentos listos para comerse minimizan la contaminación cruzada, y
 - (b) Se limita el acceso al equipo de procesamiento a personal responsable, capacitado, que esté familiarizado con los peligros potenciales de la operación, y
 - (iii) Describen los procesos de limpieza y desinfección para superficies de contacto con alimentos; y
- (g) Describe el programa de capacitación que garantiza que el individuo responsable de la operación de empaquetado en oxígeno reducido entiende:
 - (i) Los conceptos requeridos para una operación segura,
 - (ii) El equipo y las instalaciones, y
 - (iii) Los procedimientos especificados bajo el párrafo (K)(2)(f) de la presente regla.
- (3) Salvo para pescado que está congelado antes, durante o después de empacarse, una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo no deberá empacar pescado usando un método de empaquetado en oxígeno reducido.

3717-1-03.5 Alimentos: identidad, presentación y etiquetado de alimentos en el local.

(A) Normas de identidad.

Los alimentos empaquetados cumplirán con los requisitos de normas de identidad de 21 C.F.R. 131-169 y 9 C.F.R. 319 – definiciones y normas de identidad o composición, y los requisitos generales de 21 C.F.R. 130 – normas de alimentos: general, y 9 C.F.R. 319 Subparte A - general.

(B) Presentados con honradez.

- (1) Los alimentos se ofrecerán para consumo humano en forma tal que no engañen ni informen mal al consumidor.

- (2) Los aditivos para alimentos, colorantes, envolturas de color o luces no deberán usarse para falsear la verdadera apariencia, color o calidad de un alimento.
 - (3) La venta de alimentos kosher se hará de acuerdo con la fracción 1329.29 del Código Revisado.
- (C) Etiquetas para alimentos.
- (1) Los alimentos empaquetados en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo se etiquetarán según se especifica en 21 C.F.R. 101 – etiquetado de alimentos, y 9 C.F.R. 317 – etiquetado, dispositivos para marcar y recipientes.
 - (2) La información de la etiqueta incluirá:
 - (a) El nombre común del alimento, o a falta de un nombre común, una declaración de identidad que lo describa en forma adecuada;
 - (b) Si están hechos de dos o más ingredientes, una lista de ingredientes en orden descendente de predominio por peso, incluyendo una declaración de colorantes o saborizantes artificiales y conservantes químicos, si los alimentos los contienen;
 - (c) Una declaración exacta de la cantidad del contenido;
 - (d) El nombre y el lugar de operación del fabricante, emparador o distribuidor; y
 - (e) Salvo como queda exento en la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos, Fracción 403(Q)(3)-(5), información nutricional según se especifica en 21 C.F.R. 101 - etiquetado de alimentos y 9 C.F.R. 317 Subparte B – etiquetado nutricional.
 - (f) Para cualquier pescado de la familia salmonida que contenga cantaxantina como colorante, el etiquetado del recipiente del pescado a granel, incluyendo una lista de ingredientes, expuesto en el recipiente de venta al menudeo o por otro medio escrito, tal como una tarjeta de mostrador, que revele el uso de cantaxantina.
 - (3) Los alimentos a granel que el consumidor puede despacharse por sí mismo estarán etiquetados en forma prominente con la siguiente información claramente a la vista del consumidor:
 - (a) La etiqueta del fabricante o procesador que se suministró con los alimentos; o
 - (b) Una tarjeta, cartel u otro método de notificación que incluya la información especificada bajo los párrafos (C)(2)(a), (C)(2)(b), y (C)(2)(e) de la presente regla.

- (4) Los alimentos a granel no empaquetados, tales como productos de panadería y alimentos sin empacar, que se separan en porciones por especificación del consumidor, no necesitan una etiqueta si:
 - (a) No se hace una declaración sobre salud, contenido nutricional o de otro tipo; y
 - (b) Los alimentos se fabrican o preparan en el local de la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo o en otra operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo o planta procesadora de alimentos que es propiedad de la misma persona y está regulada por la agencia reguladora de alimentos que tiene jurisdicción.
- (D) Otras formas de información.
 - (1) Se proporcionarán advertencias para el consumidor según lo requiera el presente capítulo.
 - (2) Salvo según se permite en los párrafos (D)(3), (D)(4), y (D)(5) de la presente regla, no deberá ocultarse ni alterarse la información sobre fechas de alimentos de una operación de servicio de alimentos, establecimiento de venta de alimentos al menudeo o del fabricante.
 - (3) Se permite que un establecimiento de venta de alimentos al menudeo reempaque y revise la fecha de carne fresca después de determinar que la carne no muestra signos de deterioro en la calidad.
 - (4) Se permite a un establecimiento de venta de alimentos al menudeo que recibe carne fresca empaquetada de otras compañías que reempaque la carne con su propia etiqueta.
 - (5) No se modificará la etiqueta de carne o un producto que está bajo inspección estatal o federal de carne sin eliminar la leyenda estatal o federal.
- (E) Consumo de alimentos de origen animal que están crudos, parcialmente cocidos o que no están procesados en alguna forma para eliminar patógenos – notificación al consumidor.
 - (1) Salvo según se especifica en los párrafos (A)(1)(d) y (A)(1)(e)(iii) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo, o bajo el párrafo (C) de la regla 3717-1-03.7 del Código Administrativo, si un alimento de origen animal tal como res, huevos, pescado, cordero, leche, puerco, aves, o mariscos se sirve o vende crudo, parcialmente cocido o sin ser procesado en alguna forma que elimine patógenos, ya sea en presentación lista para comerse o como un ingrediente de otro alimento listo para comerse, el tenedor de la licencia informará a los consumidores del riesgo significativamente más alto de consumir dichos alimentos mediante una revelación de información y recordatorio, según se especifica en los párrafos (E)(2) y (E)(3) de la presente regla, mediante el uso de folletos, notificaciones en cajas de

empaque o menús, declaraciones en etiquetas, toldos con mesas, letreros, u otros medios escritos efectivos.

- (2) La revelación de información incluirá:
 - (a) Una descripción de los alimentos derivados de animales, tales como "ostiones en media concha (ostiones crudos)", "ensalada César con huevos crudos", y "hamburguesas (pueden cocerse bajo pedido)"; o
 - (b) La identificación de alimentos derivados de animales mediante un asterisco que lleve a una nota al pie indicando que los artículos se sirven crudos o parcialmente cocidos, o que contienen (o podrían contener) ingredientes crudos o parcialmente cocidos.
- (3) El recordatorio incluirá un asterisco al lado de los alimentos derivados de animales que requieren revelación de información, el cual lleve una nota al pie que declare:
 - (a) Respecto a la seguridad de estos artículos, hay información escrita disponible para quien la solicite;
 - (b) El consumo de carnes, aves, pescado, mariscos o huevos crudos puede aumentar su riesgo de contraer una enfermedad de origen alimenticio; o
 - (c) El consumo de carnes, aves, pescado, mariscos o huevos crudos puede aumentar el riesgo de contraer una enfermedad de origen alimenticio, especialmente si usted tiene ciertos estados de salud.

3717-1-03.6 Alimentos: desecho o reacondicionamiento de alimentos inseguros, adulterados o contaminados.

- (A) Un alimento que sea inseguro, esté adulterado o no esté presentado con honradez, según se especifica bajo la regla 3717-1-03 del Código Administrativo, será reacondicionado de acuerdo con un procedimiento aprobado, o se desechará.
- (B) Se desecharán los alimentos que no provengan de una fuente aprobada según se especifica bajo los párrafos (A) a (G) de la regla 3717-1-03.1 del Código Administrativo.
- (C) Se desecharán los alimentos listos para comer que podrían haber sido contaminados por un empleado que ha sido restringido o excluido según se especifica bajo el párrafo (B) de la regla 3717-1-02.1 del Código Administrativo.

- (D) Se desecharán los alimentos que han sido contaminados por empleados de alimentos, consumidores u otras personas por medio de contacto con sus manos, descargas corporales, tales como descargas nasales u orales, u otros medios.

3717-1-03.7 Alimentos: requisitos especiales para poblaciones altamente susceptibles.

En una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo que atiende a una población altamente susceptible:

- (A) Se aplican los siguientes criterios para jugo:
- (1) Sólo para los propósitos de este párrafo, los niños que tienen nueve años de edad o menos y reciben alimentos en una escuela, guarderías o instalaciones similares que proporcionan atención con custodia, están incluidos como poblaciones altamente susceptibles;
 - (2) No se servirá ni se ofrecerá a la venta el jugo pre-empacado o bebidas pre-empacadas que contengan jugo, que tengan una etiqueta de advertencia según se especifica en 21 C.F.R. 101.17(g) – etiquetado de alimentos, y en la regla 3717-1-08 del Código Administrativo;
 - (3) El jugo no empacado que se prepara en el local para servirse o venderse listo para beber, se procesará bajo un plan H.A.C.C.P. y según se especifica en 21 CFR parte 120 – sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos (H.A.C.C.P. por sus siglas en inglés), subparte B – reducción de patógenos, 120. 24 – controles de proceso. Esto no tiene la intención de incluir purés de frutas o verduras frescos que se preparan en sitio.
- (B) Los empleados de alimentos no deberán tener contacto con alimentos listos para comer según se especifica bajo el párrafo (A)(2) de la regla 3717-1-03.2 del Código Administrativo.
- (C) Los siguientes alimentos no deberán servirse ni ofrecerse a la venta en presentaciones listas para comer:
- (1) Alimentos crudos de origen animal, tales como pescado crudo, pescado crudo marinado, mariscos moluscos crudos y bistec tártaro,
 - (2) Un alimento de origen animal parcialmente cocido, tal como pescado ligeramente cocido, carne cocida término medio, huevos tibios que se preparan a partir de huevos crudos en cascarón, y merengue, y
 - (3) Germinados de semilla crudos.
- (D) Los huevos en cascarón pasteurizados o huevos o productos de huevo líquidos, congelados o deshidratados sustituirán a los huevos crudos en cascarón en la preparación de:
- (1) Alimentos tales como ensalada César, salsa holandesa o bearnaise, mayonesa, merengue, rompopo, helado y bebidas fortificadas con huevo; y

- (2) Recetas en las que se quiebra más de un huevo y los huevos se combinan, a menos que:
 - (a) Los huevos crudos se combinen inmediatamente antes de cocerlos para una porción de un consumidor en una sola comida, cocinada según se especifica bajo el párrafo (A)(1)(a) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo, y se sirve inmediatamente, tal como una omelette, suflé o huevos revueltos;

- (b) Los huevos crudos se combinen como un ingrediente inmediatamente antes de hornear y los huevos estén totalmente cocidos en una presentación lista para comer, tal como pastel, muffin o pan; o
- (c) La preparación de los alimentos sea hecha bajo un plan H.A.C.C.P. que:
 - (i) Identifique los alimentos que serán preparados,
 - (ii) Prohíba el contacto directo de las manos con alimentos listos para comer;
 - (iii) Incluya las especificaciones y prácticas que garanticen que:
 - (a) El crecimiento de la Salmonella Enteritidis está controlado antes y después del cocimiento, y
 - (b) Se destruye la Salmonella Enteritidis mediante el cocimiento de los huevos de acuerdo con la temperatura y tiempo especificados en el párrafo (A)(1)(b) de la regla 3717-1-03.3 del Código Administrativo,
 - (iv) Contenga información H.A.C.C.P. e incluya procedimientos que:
 - (a) Controlan la contaminación cruzada de alimentos listos para comer con huevos crudos, y
 - (b) Describan los procedimientos de limpieza y desinfección para las superficies de contacto con alimentos, y
 - (v) Describen el programa de capacitación que garantiza que el empleado de alimentos responsable de la preparación de los alimentos entiende los procedimientos que deben usarse.

3717-1-04 Equipo, utensilios y mantelería: materiales para fabricación y reparación.

- (A) Utensilios de usos múltiples y superficies de contacto con alimentos – características de los materiales.

Los materiales que se utilizan en la fabricación de utensilios y superficies de equipo con contacto con alimentos no deberán permitir la migración de sustancias nocivas ni impartir colores, olores o sabores a los alimentos, y bajo condiciones normales:

- (1) Serán seguros;
- (2) Serán durables, resistentes a la corrosión y no absorbentes;
- (3) Serán suficientes en peso y espesor para soportar el lavado y desinfección repetitivos;
- (4) Tendrán un acabado terso y fácil de limpiar en la superficie; y

(5) Serán resistentes a abolladuras, despostilladuras, grietas, rayones, marcas, distorsión y descomposición.

(B) Hierro fundido – limitación de su uso.

El hierro fundido no deberá usarse para utensilios o superficies de equipo con contacto con alimentos, salvo cuando se use de la siguiente manera,

(1) Como una superficie para cocimiento; o

(2) En utensilios para servir alimentos si los utensilios se usan sólo como parte de un proceso ininterrumpido desde cocimiento hasta servirlos.

(C) Plomo en utensilios de cerámica, loza y cristal – limitación de su uso.

Los utensilios de cerámica, loza y cristal, y los utensilios decorativos tales como cerámica o loza pintados a mano que se usan en contacto con alimentos estarán libres de plomo o contendrán niveles de plomo que no excedan los límites de las siguientes categorías de utensilios:

Categoría de utensilio	Descripción	Plomo máximo - mg/L
Tazas para bebidas calientes	Tazas para café	0.5
Vasijas grandes	Tazones > 1.1 L (1.16 qt)	1
Vasijas pequeñas	Tazones < 1.1 L (1.16 qt)	2.0
Utensilios planos	Platos, platillos	3.0

(D) Cobre – limitación de su uso.

El cobre y las aleaciones de cobre, tales como el latón, no deberán usarse en contacto con alimentos que tengan un pH inferior a seis, tales como vinagre, jugo de frutas o vino, o para un accesorio o tubería instalada entre un dispositivo de prevención de flujo de retorno y un carbonatador. Esta prohibición no se aplica a cobre y aleaciones de cobre que pudieran usarse en contacto con ingredientes para fabricación de cerveza que tienen un pH inferior a seis en los pasos de prefermentación y fermentación de una operación de fabricación de cerveza, tales como un restaurante que fabrica su propia cerveza o una microcervecería.

(E) Metal galvanizado – limitación de su uso.

El metal galvanizado no deberá usarse para utensilios o para superficies de equipo con contacto con alimentos que se usan en contacto con alimentos ácidos.

(F) Esponjas - limitación de su uso.

Las esponjas no deberán usarse en contacto con superficies limpias y desinfectadas, o superficies de contacto con alimentos en uso.

(G) Plomo en aleaciones de estaño y plomo/cobre (pewter) - limitación de su uso.

Las aleaciones de estaño/plomo (pewter) con contenido de plomo superior a 0.05 por ciento no deberán usarse como una superficie de contacto con alimentos.

(H) Plomo en soldaduras y fundentes - limitación de su uso.

Las soldaduras y fundentes con contenido de plomo superior a 0.2 por ciento no deberán usarse como una superficie de contacto con alimentos.

(I) Madera - limitación de su uso.

La madera y el mimbre no deberán usarse como una superficie de contacto con alimentos. Esta disposición no se aplica a:

- (1) El arce (maple) duro o una madera dura, de grano cerrado equivalente, que podría usarse para:
 - (a) Tablas para cortar; bloques para cortar; mesas de panadero; y utensilios tales como rodillos, espigas para donas, tazones para ensaladas y palillos chinos; y
 - (b) Palas de madera usadas en operaciones de dulcerías para limpiar ollas, raspando a presión, cuando se preparan dulces en forma manual a una temperatura de doscientos treinta grados Fahrenheit (ciento diez grados Celsius) o más.
- (2) Recipientes de madera para embarque en los cuales se reciben frutas, verduras enteras, sin cortar y crudas, y nueces con cáscara, si las frutas y verduras y nueces se conservan en ellos hasta que se usan.
- (3) Recipientes de madera sin tratar o recipientes de madera tratada con un conservante que cumple con los requisitos especificados en 21 C.F.R. 178.3800 – Conservantes para madera, y los alimentos contenidos en ellos son alimentos enteros, sin cortar y crudos que requieren que se les quite la cáscara, vaina o cascarilla antes de consumirlos.

(J) Recubrimientos antiadherentes - limitación de su uso.

Los utensilios de cocina de usos múltiples, tales como sartenes, parrillas, ollas, charolas para hornear y wafleras que tienen un recubrimiento de resina de perfluorocarbono, se usarán con utensilios y artículos para limpieza que no rayen ni marquen.

(K) Superficies que no tienen contacto con alimentos - materiales.

Las superficies de equipo que no tienen contacto con alimentos que están expuestas a salpicaduras, derrames u otros desperdicios de alimentos, o que requieren limpieza frecuente se construirán de un material resistente a la corrosión, no absorbente y terso.

(L) Artículos de servicio único y de uso único – características.

Los materiales que se usan para fabricar artículos de uso único o de servicio único:

- (1) No deberán:

- (a) Permitir la migración de sustancias nocivas, o
 - (b) Impartir colores, olores o sabores a los alimentos, y
- (2) Deberán:
- (a) Ser seguros, y
 - (b) Estar limpios.

3717-1-04.1 Equipo, utensilios y mantelería: diseño y fabricación.

- (A) Equipo y utensilios – durabilidad y resistencia.

El equipo y los utensilios se diseñarán y fabricarán para ser durables y para conservar sus cualidades características bajo condiciones normales de uso.

- (B) Dispositivos medidores de la temperatura de alimentos – fabricación.

Los dispositivos medidores de la temperatura de alimentos no deberán tener sensores o vástagos fabricados de vidrio, salvo que los termómetros con sensores o vástagos de vidrio que están revestidos con una cubierta inastillable, tales como los termómetros para dulces, sí pueden usarse.

- (C) Superficies de contacto con alimentos – facilidad de limpiar.

Las superficies de usos múltiples de contacto con alimentos :

- (1) Serán tersas;
- (2) Estarán libres de rupturas, costuras abiertas, grietas, astillas, inclusiones, abolladuras e imperfecciones semejantes;
- (3) Estarán libres de ángulos, esquinas y grietas internas, filosas;
- (4) Tendrán soldaduras y juntas de acabado terso; y
- (5) Salvo para tanques de almacenamiento de aceite comestible, líneas de distribución de aceite comestible, o líneas o tubos de jarabes para bebidas, serán de fácil acceso para limpieza e inspección por medio de uno de los métodos siguientes:
 - (a) Sin ser desensamblados;
 - (b) Desensamblables sin el uso de herramientas; o
 - (c) Fácilmente desensamblables con el uso de herramientas de mano de uso común para el personal de limpieza y mantenimiento, tales como destornilladores, pinzas, llaves de tuercas y llaves Allen.

- (D) Equipo C.I.P. (limpiado en sitio) – facilidad de limpiar.

- (1) El equipo C.I.P. tendrá con las características especificadas bajo el párrafo (C) de la presente regla y se diseñará y fabricará para que:
 - (a) Las soluciones de limpieza y desinfectantes circulen a través de un sistema fijo y entren en contacto con todas las superficies interiores de contacto con alimentos; y
 - (b) El sistema drenará por sí mismo o será posible drenarlo completamente de las soluciones de limpieza y desinfectantes; y

(2) El equipo C.I.P. que no esté diseñado para desensamblarse para limpiarlo, estará diseñado con puntos de acceso para inspección para garantizar que se limpien en forma efectiva todas las superficies interiores de contacto con alimentos a través de todo el sistema fijo.

(E) Roscas "V" - limitación de su uso.

Salvo para aceite comestible caliente o equipo de filtrado, no deberán usarse las roscas tipo "V" en superficies de contacto con alimentos.

(F) Equipo de filtrado para aceite caliente – facilidad de limpiar.

El equipo de filtrado para aceite caliente tendrá las características especificadas bajo el párrafo (C) o el párrafo (D) de la presente regla y serán de fácil acceso para limpiar y reemplazar el filtro.

(G) Abrelatas – facilidad de limpiar.

Las partes de corte o perforación de los abrelatas serán fáciles de quitar para limpiarlas y para reemplazarlas.

(H) Superficies que no tienen contacto con alimentos - facilidad de limpiar.

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

(I) Placas de protección - desmontables.

Las placas de protección estarán diseñadas para que las áreas detrás de ellas sean accesibles para inspección y limpieza mediante:

(1) Ser desmontables por uno de los métodos especificados bajo el párrafo (C)(5) de la presente regla o poderse abrir girándolas; y

(2) Ser desmontables o poderse abrir girándolas sin tener que abrir las puertas del equipo.

(J) Sistemas de ventilación de campana – filtros.

Los filtros u otro equipo extractor de grasa estarán diseñados para desmontarse fácilmente para limpiarlos y reemplazarlos si no están diseñados para limpiarse en sitio.

(K) Dispositivos medidores de la temperatura de alimentos – precisión.

(1) Los dispositivos medidores de la temperatura de alimentos que tengan sólo escala Celsius o escala dual Fahrenheit y Celsius tendrán una precisión de más/menos un grado Celsius en el rango de temperatura en el que se van a usar.

- (2) Los dispositivos medidores de la temperatura de alimentos que tengan sólo escala Fahrenheit tendrán una precisión de más/menos dos grados Fahrenheit en el rango de temperatura en el que se van a usar.
- (L) Dispositivos medidores de la temperatura del aire ambiente y el agua - precisión.
- (1) Los dispositivos medidores de la temperatura del aire ambiente y el agua que tengan sólo escala Celsius o escala dual Fahrenheit y Celsius estarán diseñados para ser fáciles de leer y tendrán una precisión de más/menos 1.5 grados Celsius en el rango de temperatura en el que se van a usar.
- (2) Los dispositivos medidores de la temperatura del aire ambiente y el agua que tengan sólo escala Fahrenheit tendrán una precisión de más/menos tres grados Fahrenheit en el rango de temperatura en el que se van a usar.
- (M) Dispositivos medidores de la presión de equipo mecánico para lavar y desinfectar - precisión.
- Los dispositivos medidores de presión que muestran la presión en la línea de suministro de agua para enjuague desinfectante, con agua caliente limpia, tendrán incrementos de una libra por pulgada cuadrada (siete kilopascales) o menos, y tendrán una precisión de más/menos dos libras por pulgada cuadrada (más/menos catorce kilopascales) en el rango de quince a veinticinco libras por pulgada cuadrada (cien a ciento setenta kilopascales).
- (N) Sistemas de ventilación de campana – prevención de goteo.
- Los sistemas extractores de ventilación de campana en áreas de preparación de alimentos y de lavado y desinfección que incluyan componentes tales como campanas, ventiladores, guardas y ductos, estarán diseñados para prevenir que la grasa o condensación drenen o goteen sobre los alimentos, equipo, utensilios, mantelería y artículos de servicio único y uso único.
- (O) Aberturas en el equipo – tapas y deflectores.
- (1) Una cubierta o tapa para el equipo sobrepasará la abertura del equipo y tendrá pendiente para drenar.
- (2) Una abertura que esté ubicada en la parte superior de una unidad de equipo que está diseñada para usarse con una cubierta o tapa tendrá un reborde hacia arriba de cuando menos 0.2 pulgadas (cinco milímetros).
- (3) Salvo según se especifica bajo el párrafo (O)(4) de la presente regla, las tuberías fijas, los dispositivos medidores de temperatura, flechas giratorias y otras partes que se extiendan hacia dentro del equipo estarán equipadas con una junta resistente al agua en el punto donde la pieza entra al equipo.
- (4) Si no se proporciona una junta resistente al agua:
- (a) Las tuberías, los dispositivos medidores de temperatura, flechas giratorias y otras partes que se extiendan a través de las aberturas estarán equipadas con un faldón diseñado para desviar la

condensación, goteo y polvo para que no pase por las aberturas hacia los alimentos; y

- (b) La abertura tendrá rebordes según se especifica bajo el párrafo (O)(2) de la presente regla.

(P) Equipo despachador – protección del equipo y los alimentos.

En equipo que despacha o expende alimentos líquidos o hielo sin empacar:

- (1) El tubo para entrega, ducto, orificio y las superficies contra salpicaduras que están directamente arriba del recipiente que recibe los alimentos estarán diseñados de tal forma que por medio de barreras, deflectores o faldones para goteo desvíe las gotas de condensación y salpicaduras alejándolas de las aberturas del recipiente que recibe los alimentos;
- (2) El tubo para entrega, ducto y orificio se protegerán del contacto con las manos, por ejemplo, estando empotrados;
- (3) El tubo para entrega, ducto y orificio de equipo que se usa para expender alimentos líquidos o hielo, sin empacar, para consumidores de auto-servicio estará diseñado para que el tubo de entrega o ducto y orificio estén protegidos del polvo, insectos, roedores y otra contaminación por medio de una puerta de autocerrado si el equipo:
 - (a) Está ubicado en un área exterior que de otra forma no está protegida por una cubierta en contra de la lluvia, basura acarreada por el viento, insectos, roedores y otros contaminantes presentes en el ambiente; o
 - (b) Está disponible para auto-servicio en un horario cuando no está bajo la supervisión de tiempo completo de un empleado de alimentos; y
- (4) La palanca o mecanismo para activar el equipo despachador y el dispositivo de llenado de un equipo despachador de bebidas de auto-servicio para el consumidor estarán diseñados para evitar el contacto con la superficie de contacto con los labios de vasos o tasas que se vuelven a llenar.

(Q) Máquinas expendedoras – tapa de la sección expendedora.

El compartimiento para despachar de una máquina expendedora estará equipado con una puerta o cubierta de autocerrado si la máquina:

- (1) Está ubicada en un área exterior que de otra forma no está protegida por una cubierta en contra de la lluvia, basura acarreada por el viento, insectos, roedores y otros contaminantes presentes en el ambiente; o
- (2) Está disponible para auto-servicio en un horario cuando no está bajo la supervisión de tiempo completo de un empleado de alimentos.

(R) Rodamientos y cajas de engranes – a prueba de fugas.

El equipo que contenga rodamientos y engranes que requieran lubricantes estará diseñado y construido para que el lubricante no pueda fugarse, gotear o ser forzado a penetrar en los alimentos o sobre superficies de contacto con alimentos.

(S) Tuberías para bebidas – separación.

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

(T) Unidades para hielo – separación de drenajes.

Las líneas de drenaje de desechos líquidos no deberán pasar a través de máquinas de hielo o depósitos de almacenamiento de hielo.

(U) Unidad condensadora – separación.

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

(V) Abrelatas en máquinas expendedoras.

Las partes de corte o perforación de los abrelatas de máquinas expendedoras se protegerán del contacto con las manos, polvo, insectos, roedores y otra contaminación.

(W) Tanque para mariscos moluscos.

(1) Salvo según se especifica bajo el párrafo (W)(2) de la presente regla, los tanques de exhibición de mariscos moluscos con un sistema de soporte de vida no deberán usarse para exhibir mariscos que se ofrecen para consumo humano y estarán claramente marcados para que sea obvio para el consumidor que los mariscos son sólo para exhibición.

(2) Los tanques de exhibición de mariscos moluscos con un sistema de soporte de vida que se usan para almacenar y exhibir mariscos que se ofrecen para consumo humano serán operados y se les dará mantenimiento de acuerdo con una varianza otorgada por el Departamento de Agricultura de Ohio o el Departamento de Salud de Ohio, según se aplique, y un plan H.A.C.C.P. que:

(a) Sea presentado por el tenedor de la licencia y aprobado por el Departamento de Agricultura de Ohio o el Departamento de Salud de Ohio, según se aplique; y

(b) Garantice que:

(i) El agua que se usa con pescado distinto de mariscos moluscos no fluya hacia el tanque de moluscos,

(ii) La seguridad y calidad de los mariscos tal y como se recibieron, no se comprometa por el uso del tanque, y

- (iii) La identidad de la fuente de mariscos en su concha se retenga según se especifica bajo el párrafo (R) de la regla 3717-1-03.1 del Código Administrativo.

(X) Máquinas expendedoras – paro automático.

- (1) Una máquina que expenda alimentos potencialmente peligrosos tendrá un control automático que impida que la máquina expenda alimentos:
 - (a) Si hay un corte de energía, una falla mecánica u otra condición que pudiera resultar en una temperatura interna de la máquina que no pueda mantener la temperatura de los alimentos según se especifica bajo la regla 3717-1-03.4 del Código Administrativo; y
 - (b) Si ocurre una condición especificada bajo el párrafo (X)(1)(a) de la presente regla, hasta que la máquina reciba servicio y ser resurtida con alimentos que se han mantenido a las temperaturas especificadas bajo la regla 3717-1-03.4 del Código Administrativo.
- (2) Cuando se active el paro automático dentro de una máquina que expende alimentos potencialmente peligrosos:
 - (a) En una máquina expendedora refrigerada, la temperatura ambiente no deberá exceder cualquier combinación de tiempo/temperatura según se especifica bajo el párrafo (F)(1)(b) o (F)(1)(c) de la regla 3717-1-03.4 del Código Administrativo por más de treinta minutos inmediatamente después de que la máquina se llena, se le da servicio o se resurte; o
 - (b) En una máquina expendedora que mantiene los alimentos calientes, la temperatura ambiente no deberá ser menor que ciento treinta y cinco grados Fahrenheit (cincuenta y siete grados Celsius) por más de ciento veinte minutos inmediatamente después de que la máquina se llena, se le da servicio o se resurte.

(Y) Dispositivos medidores de temperaturas.

- (1) En una máquina con refrigeración mecánica o en una unidad de almacenamiento de alimentos calientes, el sensor de un dispositivo medidor de temperatura estará ubicado para medir la temperatura del aire o la temperatura de un producto simulado en la parte más caliente de una unidad con refrigeración mecánica o en la parte más fría de una unidad de almacenamiento de alimentos calientes.
- (2) El equipo para mantener alimentos fríos o calientes que se usa para alimentos potencialmente peligrosos estará diseñado para que incluya y estará equipado con cuando menos un dispositivo medidor de temperatura integrado o permanentemente fijo que esté ubicado de tal manera que permita la fácil lectura de la carátula de temperatura del dispositivo. Este requisito no se aplica a equipo para el cual la colocación de un dispositivo medidor de temperatura no sea un medio práctico para medir la temperatura del aire ambiente que rodea los alimentos debido al diseño, tipo y uso del equipo,

tales como unidades con barras calefactoras (calrod), lámparas de calor, placas frías, baños maría, mesas de vapor, recipientes aislados para transporte de alimentos y barras de ensaladas.

- (3) Los dispositivos medidores de temperatura estarán diseñados para leerse con facilidad.
 - (4) Los dispositivos medidores de temperatura de alimentos y Los dispositivos medidores de temperatura de agua en máquinas lavadoras y desinfectadoras tendrán una escala numérica, un registro impreso o una pantalla digital en incrementos no mayores que dos grados Fahrenheit o un grado Celsius dentro del rango en que se van a usar.
- (Z) Máquinas lavadoras y desinfectadoras – especificaciones de operación en la placa de datos.

Una máquina lavadora y desinfectadora tendrá una placa de datos que sea accesible y fácil de leer, puesta por el fabricante de la máquina, que indique las especificaciones de diseño y operación de la máquina, incluyendo:

- (1) Las temperaturas requeridas para lavar, enjuagar y desinfectar;
 - (2) La presión requerida para el enjuague desinfectante con agua limpia, a menos que la máquina esté diseñada para usar sólo un enjuague desinfectante proveniente de una bomba; y
 - (3) La velocidad de la banda transportadora para máquinas con banda transportadora, o el tiempo de ciclo para máquinas con estantes estacionarios.
- (AA) Máquinas lavadoras y desinfectadoras – deflectores internos.

Los tanques de lavado y enjuagado de la máquina lavadora y desinfectadora estarán equipados con deflectores, cortinas u otros medios para minimizar la contaminación cruzada interna de las soluciones de los tanques de lavado y enjuagado.

- (BB) Máquinas lavadoras y desinfectadoras – dispositivos medidores de temperatura.

Una máquina lavadora y desinfectadora estará equipada con un dispositivo medidor de temperatura que indique la temperatura del agua:

- (1) En cada tanque de lavado y enjuagado; y
 - (2) Conforme el agua entra al múltiple de agua caliente para el enjuagado desinfectante final o en el tanque de la solución química desinfectante.
- (CC) Equipo manual para lavar y desinfectar – calentadores y cestos.

Si se utiliza agua caliente para desinfectar en operaciones manuales de lavado y desinfección, el compartimiento para desinfectar del fregadero estará:

- (1) Diseñado con un dispositivo calentador integrado capaz de mantener el agua a una temperatura no menor que ciento setenta y un grados Fahrenheit (setenta y siete grados Celsius); y
 - (2) Equipado con un estante o cesto que permita la inmersión completa del equipo y utensilios en el agua caliente.
- (DD) Máquinas lavadoras y desinfectadoras – despacho automático de detergentes y desinfectantes.

Una máquina lavadora y desinfectadora que se instale después del 1 de marzo de 2005, estará equipada para:

- (1) Despachar detergentes y desinfectantes en forma automática; y
 - (2) Incorporar un medio visual para verificar que se despachan los detergentes y desinfectantes o una alarma audible o visual para indicar que no se han entregado los detergentes y desinfectantes a los respectivos ciclos de lavado y desinfección.
- (EE) Máquinas lavadoras y desinfectadoras – dispositivo para presión de flujo.

Salvo para máquinas que sólo usan un enjuague desinfectante bombeado o recirculado, las máquinas lavadoras y desinfectadoras que proporcionan un enjuague desinfectante de agua caliente limpia, estarán equipadas con:

- (1) Un manómetro o un dispositivo similar, tal como un transductor, que mida y muestre la presión de agua en la línea de alimentación inmediatamente antes de entrar a la máquina lavadora y desinfectadora; y
 - (2) Si el dispositivo medidor de presión está corriente arriba con respecto a la válvula de control del enjuague desinfectante de agua caliente limpia, el dispositivo se montará sobre una válvula para tubo de fierro de un cuarto de pulgada o 6.4 milímetros (tamaño IPS).
- (FF) Fregaderos y escurrideros para lavado y desinfección - autodrenantes.

Los fregaderos y escurrideros de fregaderos y máquinas lavadoras y desinfectadoras serán autodrenantes.

- (GG) Compartimientos del equipo – drenado.

Los compartimientos del equipo que están sujetos a acumulación de humedad debido a condiciones tales como condensación, goteo de alimentos o bebidas, o agua proveniente de hielo derretido tendrán una pendiente hacia una salida que permita el drenado completo.

- (HH) Máquinas expendedoras y máquinas de agua a granel – productos líquidos de desecho.

- (1) Las máquinas expendedoras diseñadas para almacenar bebidas que están envasadas en recipiente hechos de productos de papel estarán equipadas con

dispositivos de desviación y charolas colectoras o drenajes para captar las fugas.

- (2) Las máquinas expendedoras que despachan alimentos líquidos a granel o las máquinas de agua a granel estarán:
 - (a) Provistas de un receptáculo para desechos montado en el interior para recoger el goteo, derrames, desbordamientos u otros desechos internos; y
 - (b) Equipadas con un dispositivo de paro automático que sacará a la máquina de operación antes que el receptáculo de desechos se derrame.
- (3) Los dispositivos de paro especificados bajo el párrafo (HH)(2)(b) de la presente regla prevendrán que el agua o alimentos líquidos fluyan continuamente si ocurre una falla de un dispositivo de control de flujo en el sistema de agua o alimentos líquidos, o acumulación de desechos que podrían causar un derrame en el receptáculo de desechos.

(II) Equipo que maneja lotes de cajas – facilidad de moverlos.

Los equipos, tales como carretillas de rodillos (dolly), tarimas, estantes y patines, que se usan para almacenar y transportar grandes cantidades de alimentos empaquetados que se reciben de un proveedor en una caja o lote envuelto, estarán diseñados para moverse con la mano o con equipo fácilmente disponible, tal como carretillas de mano y montacargas.

(JJ) Puertas y aberturas de máquinas expendedoras y máquinas de agua a granel.

- (1) Las puertas de máquinas expendedoras o máquinas de agua a granel y las cubiertas de aberturas de acceso a alimentos y a espacios de almacenamiento cerrarán en forma ajustada para que el espacio a lo largo de toda la interfase entre las puertas o cubiertas y el gabinete de la máquina, si las puertas o cubiertas están cerradas, no sea mayor que 1/16 de pulgada o 1.5 milímetros por medio de:
 - (a) Estar cubiertos con persianas, pantallas o materiales que permitan una abertura equivalente no mayor que 1/16 de pulgada o 1.5 milímetros. Las pantallas de malla doce o mayor por una pulgada (2.5 centímetros) cumple con este requisito;
 - (b) Tener empaques que sean efectivos;
 - (c) Tener superficies de interfase que sean de cuando menos media pulgada o trece milímetros de ancho; o

- (d) Marcos o superficies que se usan para formar trayectorias de entrada hacia la interfase en forma de L.
 - (2) Las aberturas para conexiones de servicio de máquinas expendedoras o máquinas de agua a granel que atraviesan una pared exterior de una máquina estarán cerradas mediante sellos, abrazaderas o arandelas para que las aberturas no sean mayores que 1/16 de pulgada o 1.5 milímetros.
- (KK) Equipo para alimentos – certificación y clasificación.
- (1) Salvo según se dispone en el párrafo (KK)(2) de la presente regla, el equipo para alimentos que es aceptable para usarse en operaciones de servicio de alimentos o establecimientos de venta de alimentos al menudeo será aprobado por una agencia autorizada para hacer pruebas de equipo para alimentos.
 - (2) El Departamento de Agricultura de Ohio, el Departamento de Salud de Ohio o el concedente puede aprobar el uso de equipo para alimentos, distinto a máquinas expendedoras y máquinas de agua a granel, que no han sido aprobadas por una agencia de pruebas autorizada si el equipo demuestra que cumple con el presente capítulo.

3717-1-04.2 Equipo, utensilios y mantelería: números y capacidades.

- (A) Equipo – capacidades de enfriamiento, calentamiento y mantenimiento de temperatura.

El equipo para enfriar y calentar alimentos, y para mantener los alimentos fríos o calientes, será suficiente en número y capacidad para proporcionar alimentos a las temperaturas de alimentos especificadas bajo las reglas 3717-1-03.3 y 3717-1-03.4 del Código Administrativo.

- (B) Lavado y desinfección manual – requisitos de compartimientos de fregaderos.

- (1) Salvo según se especifica en el párrafo (B)(3) de la presente regla, deberá proveerse un fregadero con cuando menos tres compartimientos para lavar, enjuagar y desinfectar equipo y utensilios en forma manual.
- (2) Los compartimientos de fregadero serán suficientemente grandes para permitir la inmersión del equipo y utensilios más grandes. Si el equipo o utensilios son demasiado grandes para el fregadero de lavado y desinfección, deberá usarse una máquina lavadora y desinfectadora o equipo alternativo según se especifica en el párrafo (B)(3) de la presente regla.
- (3) Podrá usarse equipo alternativo de lavado y desinfección manual cuando existan necesidades o limitaciones especiales de limpieza y que su uso esté aprobado. El equipo alternativo de lavado y desinfección manual puede incluir:
 - (a) Rociadores de detergente a alta presión;
 - (b) Espumantes rociadores de detergente de baja presión o presión de línea;

- (c) Otro equipo de limpieza para tareas específicas;
 - (d) Cepillos u otros implementos;
 - (e) Fregaderos de dos compartimientos según se especifica bajo los párrafos (B)(4) y (B)(5) de la presente regla; o
 - (f) Receptáculos que sustituyan a los compartimientos de un fregadero de compartimientos múltiples.
- (4) Antes de usar un fregadero de dos compartimientos:
- (a) El tenedor de la licencia obtendrá la aprobación del concedente; y
 - (b) El tenedor de la licencia limitará el número de artículos de cocina que se limpien y desinfectan en el fregadero de dos compartimientos, y limitará el lavado y desinfección a operaciones en lote para la limpieza de artículos de cocina, tales como entre un corte de un tipo de carne cruda y otro o la limpieza al final del turno, y:
 - (i) Preparará las soluciones de limpieza y desinfectantes inmediatamente antes de usarlas y las mandará al drenaje inmediatamente después de usarlas, y
 - (ii) Usará un desinfectante-detergente para desinfectar y aplicar el desinfectante-detergente de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta del fabricante y según se especifica bajo el párrafo (O) de la regla 3717-1-04.4 del Código Administrativo, o
 - (iii) Usará un paso de inmersión para desinfección en agua caliente según se especifica bajo el párrafo (J)(3) de la regla 3717-1-04.5 del Código Administrativo.
- (5) No deberá usarse un fregadero de dos compartimientos para operaciones de lavado y desinfección donde se usan soluciones de limpieza y desinfección para un flujo continuo o intermitente de artículos de cocina o cuchillería y vajillas en un proceso continuo de lavado y desinfección.
- (C) Escurrideros.
- Los escurrideros, estantes para utensilios o mesas suficientemente grandes para acomodar todos los artículos sucios y limpios que puedan acumularse durante las horas de operación estarán equipados con los aditamentos necesarios para acomodar los utensilios antes de limpiarlos y después de desinfectarlos.
- (D) Sistemas de ventilación con campana – suficiencia.
- Los sistemas y dispositivos de ventilación con campana serán suficientes en número y capacidad para prevenir que la grasa o condensación se acumule en los muros y el cielo raso.
- (E) Lavadoras y secadoras de ropa.

Si las ropas de trabajo o mantelería se lavan en el local, se proveerá y utilizará una lavadora y secadora mecánica; sin embargo, si el lavado de ropa en el local está limitado a los trapos para limpieza que se usan húmedos, o si los trapos para limpieza se secan al aire según se especifica bajo el párrafo (B) de la regla 3717-1-04.8 del Código Administrativo, no es necesario proveer una lavadora y secadora mecánica.

- (F) Utensilios – auto-servicio para el consumidor.

Deberá haber un utensilio para despachar alimentos por cada recipiente que se ofrezca en una unidad de auto-servicio para el consumidor, tales como buffets o barras de ensaladas.

(G) Dispositivos medidores de temperatura de alimentos.

(1) Se proveerán dispositivos medidores de temperatura de alimentos y estarán fácilmente accesibles para usarse en asegurar que se logran y se mantienen las temperaturas de alimentos según se especifica bajo el Capítulo 3717-1 del Código Administrativo.

(2) Se proveerá y estará fácilmente accesible un dispositivo medidor de temperatura con una sonda apropiada de diámetro pequeño que esté diseñado para medir con precisión la temperatura de masas delgadas, tales como tortas de hamburguesa y filetes de pescado.

(H) Dispositivos medidores de temperatura – lavado y desinfección manual.

En las operaciones de lavado y desinfección manual, se proveerá un dispositivo medidor de temperatura, y estará fácilmente accesible, para medir frecuentemente las temperaturas de lavado y desinfección.

(I) Soluciones desinfectantes – dispositivos de prueba.

Se proveerá un estuche de pruebas u otro dispositivo que mida con precisión la concentración en ppm (mg/L) de las soluciones desinfectantes.

3717-1-04.3 Equipo, utensilios y mantelería: ubicación e instalación.

(A) Equipo, lavadoras y secadoras de ropa y gabinetes de almacenamiento – prevención de la contaminación mediante ubicación apropiada.

(1) El equipo, un gabinete que se usa para almacenar alimentos o un gabinete que se usa para almacenar equipo, utensilios, mantelería lavada o artículos de uso único o de servicio único, no deberán colocarse:

(a) En cuartos de baño;

(b) En cuartos de basura;

(c) En cuartos de mecánica;

(d) Bajo líneas de aguas negras que no estén protegidas para interceptar goteos potenciales;

(e) Bajo líneas de agua con fugas, incluyendo cabezales de rociadores contra incendio o bajo líneas en las que el agua se haya condensado;

(f) Bajo cubos de escaleras abiertos;

(g) En cuartos de casilleros (lockers) a menos que sea un gabinete de almacenamiento que se usa sólo para mantelería o artículos de servicio único o de uso único; o

- (h) Bajo otras fuentes de contaminación.
 - (2) Si se provee una lavadora o secadora mecánica de ropa, será ubicada para que la lavadora o secadora estén protegidas de contaminación y sólo donde no haya alimentos expuestos; equipo, utensilios o mantelería limpios; o artículos de uso único o de servicio único que no estén envueltos.
- (B) Instalación de equipo fijo – espaciamiento o sellado.
- (1) El equipo que permanece fijo porque no es fácil de mover se instalará de tal manera que:
 - (a) Quede espaciado para permitir el acceso para limpieza en los lados, detrás y arriba del equipo;
 - (b) Quede espaciado del equipo contiguo, muros y cielo raso a una distancia no mayor que 1/32 de pulgada o 1 milímetro; o
 - (c) Quede sellado al equipo o muros contiguos, si el equipo está expuesto a salpicaduras o filtraciones.
 - (2) El equipo montado sobre mesas que no es fácil de mover se instalará para permitir la limpieza del equipo y las áreas debajo y alrededor del equipo mediante:
 - (a) Estar sellado a la mesa; o
 - (b) Estar elevado sobre patas según se especifica bajo el párrafo (C)(2) de la presente regla.
- (C) Instalación de equipo fijo: elevación o sellado.
- (1) El equipo montado sobre el piso que no sea fácil de mover se sellará al piso o se pondrá elevado sobre patas que dejen un claro de cuando menos seis pulgadas (quince centímetros) entre el piso y el equipo. Este párrafo no se aplica:
 - (a) Si ninguna parte del piso bajo el equipo montado sobre el piso está a más que seis pulgadas (quince centímetros) desde el punto de acceso para limpiar, entonces el espacio del claro puede ser de sólo cuatro pulgadas (diez centímetros).
 - (b) A unidades de anaqueles de exhibición, unidades de refrigeración de exhibición y unidades congeladoras de exhibición ubicadas en las áreas de compra del consumidor en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, si el piso bajo las unidades se mantiene limpio.
 - (2) El equipo montado sobre mesas que no sea fácil de mover se instalará elevado sobre patas que dejen un claro de cuando menos cuatro pulgadas (diez centímetros) entre la mesa y el equipo, a menos que la distancia

horizontal de la cubierta de la mesa bajo el equipo, desde el punto de acceso para limpieza no sea más que:

- (a) Veinte pulgadas (cincuenta centímetros) y el espacio del claro sea cuando menos tres pulgadas (7.5 centímetros); o
- (b) Tres pulgadas (7.5 centímetros) y el espacio del claros sea cuando menos dos pulgadas (cinco centímetros).

3717-1-04.4 Equipo, utensilios y mantelería: mantenimiento y operación.

(A) Equipo – buenas condiciones y ajustes apropiados.

- (1) El equipo se mantendrá en buen estado y en condiciones que cumplan con los requisitos especificados bajo las reglas 3717-1-04 y 3717-1-04.1 del Código Administrativo.
- (2) Los componentes del equipo, tales como puertas, sellos, bisagras, sujetadores y placas de protección, se mantendrán intactos, apretados y ajustados de acuerdo con las especificaciones del fabricante.
- (3) Las partes de corte o perforación de abrelatas se mantendrán con filo para minimizar la formación de fragmentos de metal que puedan contaminar los alimentos al abrir el recipiente.

(B) Superficies para cortar.

Las superficies tales como bloques y tablas para cortar que están sujetas a rayones y marcas se pulirán de nuevo si ya no pueden limpiarse y desinfectarse en forma efectiva, o se desecharán si ya no es posible volverlas a pulir.

(C) Hornos de microondas.

Los hornos de microondas cumplirán con las normas de seguridad especificadas en 21 C.F.R. 1030.10 – hornos de microondas.

(D) Limpieza y desinfección de equipo – frecuencia de limpieza.

Una máquina lavadora y desinfectadora; los compartimientos de fregaderos, vasijas y otros receptáculos que se usan para lavar y enjuagar equipo, utensilios o alimentos crudos, o trapos para limpieza; y escurrideros u otro equipo que se usa para sustituir escurrideros según se especifica bajo el párrafo (C) de la regla 3717-1-04.2 del Código Administrativo se limpiarán:

- (1) Antes de usarlos;
- (2) Durante el día con la frecuencia necesaria para prevenir la recontaminación del equipo y utensilios, y para garantizar que el equipo desempeña la función para la cual está diseñado; y
- (3) Si se usa, cuando menos cada veinticuatro horas.

(E) Máquinas lavadoras y desinfectadoras – instrucciones de operación del fabricante.

- (1) Una máquina lavadora y desinfectadora y sus componentes auxiliares serán operados de acuerdo con los datos de placa de la máquina y otras instrucciones del fabricante.

- (2) La velocidad de la banda transportadora o los tiempos de ciclo automático de una máquina lavadora y desinfectadora se mantendrán dentro de los valores precisos de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

(F) Fregaderos para lavar y desinfectar - limitación de su uso.

- (1) No deberá usarse un fregadero de lavado y desinfección para lavarse las manos según se especifica bajo el párrafo (D) de la regla 3717-1-02.2 del Código Administrativo.
- (2) Si se utiliza un fregadero de lavado y desinfección para lavar trapos de limpieza, lavar productos o descongelar alimentos, el fregadero se limpiará según se especifica bajo el párrafo (D) de la presente regla antes y después de cada vez que se use para lavar trapos de limpieza o lavar productos o descongelar alimentos. Los fregaderos que se usan para lavar o descongelar alimentos se desinfectarán según se especifica bajo la regla 3717-1-04.6 del Código Administrativo antes y después de usar el fregadero para lavar productos o descongelar alimentos.

(G) Equipo para lavar y desinfectar – agentes de limpieza.

Cuando se use para lavar y desinfectar, el compartimiento de lavado de un fregadero, una lavadora y desinfectadora mecánica, o un receptáculo para lavar de un equipo manual alterno para lavar y desinfectar, según se especifica en el párrafo (B)(3) de la regla 3717-1-04.2 del Código Administrativo, contendrán una solución para lavar de jabón, detergente, limpiador ácido, limpiador alcalino, desengrasante, limpiador abrasivo u otro agente limpiador, de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta del fabricante del agente limpiador.

(H) Equipo de lavado y desinfección – soluciones limpias.

Las soluciones de lavado, enjuagado y desinfección se mantendrán limpias.

(I) Equipo manual de lavado y desinfección – temperatura de la solución de lavado.

La temperatura de la solución de lavado para un equipo manual de lavado y desinfección se mantendrá a no menos que ciento diez grados Fahrenheit (cuarenta y tres grados Celsius) o a la temperatura especificada en las instrucciones de la etiqueta del fabricante del agente limpiador.

(J) Equipo mecánico de lavado y desinfección – temperatura de la solución de lavado.

- (1) La temperatura de la solución de lavado en lavadoras y desinfectadoras de tipo aspersión que utilizan agua caliente para desinfectar, no deberá ser menor que:
 - (a) Para una máquina de estantes estacionarios y una temperatura, ciento sesenta y cinco grados Fahrenheit (setenta y cuatro grados Celsius);
 - (b) Para una máquina de estante estacionario y dos temperaturas, ciento cincuenta grados Fahrenheit (sesenta y seis grados Celsius);

- (c) Para una máquina de un solo tanque, con banda transportadora y dos temperaturas, ciento sesenta grados Fahrenheit (setenta y un grados Celsius); o
 - (d) Para una máquina de tanques múltiples, con banda transportadora y temperaturas múltiples, ciento cincuenta grados Fahrenheit (sesenta y seis grados Celsius).
 - (2) La temperatura de la solución de lavado de lavadoras y desinfectadoras tipo aspersor, que utiliza productos químicos para desinfectar, no deberá ser menor que ciento veinte grados Fahrenheit (cuarenta y nueve grados Celsius).
- (K) Equipo manual de lavado y desinfección – temperaturas de desinfección con agua caliente.
- Si se utiliza la inmersión en agua caliente para desinfectar en una operación manual, la temperatura del agua se mantendrá a ciento setenta y un grados Fahrenheit (setenta y siete grados Celsius) o más.
- (L) Equipo mecánico de lavado y desinfección - temperaturas de desinfección con agua caliente.
- En una operación mecánica, la temperatura de enjuagado desinfectante con agua caliente limpia, al entrar al distribuidor, no deberá ser mayor que ciento noventa y cuatro grados Fahrenheit (noventa grados Celsius), o menor que:
- (1) Para una máquina de estantes estacionarios y una temperatura, ciento sesenta y cinco grados Fahrenheit (setenta y cuatro grados Celsius); o
 - (2) Para todas las demás máquinas, ciento ochenta grados Fahrenheit (ochenta y dos grados Celsius).
- Las temperaturas máximas especificadas en este párrafo no se aplican a sistemas de alta presión y temperatura con dispositivos aspersores tipo pistola, manejados con la mano, que se utilizan para limpieza y desinfección de equipo en sitio, tales como sierras para carne.
- (M) Equipo mecánico de lavado y desinfección – presión de desinfección.
- La presión de flujo del enjuagado desinfectante con agua caliente limpia en una máquina lavadora y desinfectadora no deberá ser menor que quince libras por pulgada cuadrada (cien kilopascales) ni mayor que veinticinco libras por pulgada cuadrada (ciento setenta kilopascales) midiéndola en la línea de agua inmediatamente corriente abajo o corriente arriba con respecto a la válvula de control de enjuagado desinfectante con agua caliente limpia.
- (N) Equipo mecánico y manual de lavado y desinfección usando desinfección química – temperatura, pH, concentración y dureza.
- Un desinfectante químico que se utiliza en una solución desinfectante para una operación manual o mecánica con los tiempos de exposición especificados bajo el párrafo (C)(3) de la regla 3717-1-04.6 del Código Administrativo estarán en las listas

de 21 C.F.R. 178.1010 – soluciones desinfectantes; se usarán de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta del fabricante aprobadas por la E.P.A., y se usarán como sigue:

- (1) Una solución de cloro tendrá una temperatura mínima basada en la concentración y pH de la solución como aparece en la lista de la siguiente tabla;

Concentración mínima ppm (mg/L)	Temperatura mínima	
	pH 10 ó menos °F (°C)	pH 8 ó menos °F (°C)
25	120 (49)	120 (49)
50	100 (38)	75 (24)
100	55 (13)	55 (13)

- (2) Una solución de yodo tendrá:
- (a) Temperatura mínima de setenta y cinco grados Fahrenheit (veinticuatro grados Celsius),
 - (b) Un pH de cinco o menos, o un pH no mayor que el nivel para el cual el fabricante especifica que la solución es efectiva, y
 - (c) Una concentración entre 12.5 ppm (mg/L) y veinticinco ppm (mg/L);
- (3) Una solución de compuestos de amonio cuaternario:
- (a) Tendrá una temperatura mínima de setenta y cinco grados Fahrenheit (veinticuatro grados Celsius),
 - (b) Tendrá una concentración según se especifica bajo el párrafo (E) de la regla 3717-1-07.1 del Código Administrativo y según se indique en las instrucciones de uso del fabricante incluidas en la etiqueta, y
 - (c) Se usará sólo en agua con quinientas ppm (mg/L) de dureza o menos, o en agua que tenga una dureza no mayor que la especificada en la etiqueta del fabricante;
- (4) Si se utiliza otra solución de un producto químico especificado bajo los párrafos (N)(1) a (N)(3) de la presente regla, el tenedor de la licencia demostrará al concedente que la solución logra la desinfección, y el uso de la solución deberá aprobarse; o
- (5) Si se usa un desinfectante químico que no sea cloro, yodo o un compuesto de amonio cuaternario, se aplicará de acuerdo con las instrucciones de uso del fabricante incluidas en la etiqueta.
- (O) Equipo manual de lavado y desinfección – desinfección química utilizando desinfectantes-detergentes.

Si se usa un desinfectante-detergente para desinfectar en un proceso de limpieza y desinfección donde no hay un enjuague con agua independiente entre los pasos de

lavado y desinfección, el agente aplicado en el paso de desinfección será el mismo desinfectante-detergente que se usa en el paso de lavado.

- (P) Equipo de lavado y desinfección – determinación de la concentración del desinfectante químico.

La concentración de la solución desinfectante se determinará con precisión mediante el uso de un estuche de pruebas u otro dispositivo.

- (Q) Utensilios, dispositivos medidores de temperatura y presión – buenas estado y calibración.

- (1) Los utensilios se mantendrán en buen estado o en condiciones que cumplan con los requisitos especificados bajo las reglas 3717-1-04 y 3717-1-04.1 del Código Administrativo, o serán desechados.
- (2) Los dispositivos medidores de temperatura de alimentos se calibrarán de acuerdo con las especificaciones del fabricante, según sea necesario, para garantizar su exactitud.

- (3) Los dispositivos para medir la temperatura del aire ambiente, presión de agua y temperatura del agua se mantendrán en buen estado y serán precisos dentro del rango en que se van a usar.

(R) Artículos de servicio único y de uso único – uso requerido.

Una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo que no tenga las instalaciones especificadas bajo las reglas 3717-1-04.5 y 3717-1-04.6 del Código Administrativo para limpieza y desinfección de artículos de cocina, cuchillería y vajillas, proveerá sólo artículos de cocina de uso único, artículos de servicio único y artículos de uso único para ser usados por los empleados de alimentos, y artículos de servicio único para ser usados por los consumidores.

(S) Artículos de servicio único y de uso único - limitación de su uso.

- (1) No deberán volver a usarse los artículos de servicio único y de uso único.

- (2) El tubo despachador de un recipiente de leche a granel se cortará en diagonal, dejando una saliente no mayor que una pulgada, desde el cabezal despachador frío.

(T) Conchas - limitación de su uso.

Las conchas de moluscos y crustáceos no deberán usarse más de una vez como recipientes de servicio.

3717-1-04.5 Equipo, utensilios y mantelería: limpieza de equipo y utensilios.

(A) Equipo, superficies de contacto con alimentos, superficies sin contacto con alimentos y utensilios.

- (1) Las superficies de equipo en contacto con alimentos y los utensilios estarán limpios a la vista y el tacto.

- (2) Las superficies de contacto con alimentos de equipo y ollas de cocimiento se mantendrán libres de depósitos de grasa incrustados y de otras acumulaciones de mugre.

- (3) Las superficies de equipo que no tienen contacto con alimentos se mantendrán libres de la acumulación de polvo, tierra, residuos de alimentos y otras basuras.

(B) Superficies de equipo que tienen contacto con alimentos y utensilios – frecuencia de limpieza.

- (1) Las superficies de equipo en contacto con alimentos y los utensilios se limpiarán:

- (a) Antes de cada uso con un tipo diferente de alimentos crudos de origen animal, tales como res, pescado, cordero, puerco o aves;

- (b) Cada vez que haya un cambio, de trabajar con alimentos crudos a trabajar con alimentos listos para comerse;

- (c) Entre usos, con frutas y legumbres crudas y con alimentos potencialmente peligrosos;
 - (d) Antes de usar o guardar un dispositivo medidor de temperatura; y
 - (e) En cualquier momento durante la operación cuando podría haber ocurrido una contaminación.
- (2) Las superficies de equipo en contacto con alimentos y los utensilios, si se usan con alimentos potencialmente peligrosos, se limpiarán durante el día cuando menos cada cuatro horas. Esta disposición no se aplica si:
- (a) Al estar almacenados, los recipientes de alimentos potencialmente peligrosos y sus contenidos se mantienen a las temperaturas especificadas bajo la regla 3717-1-03.4 del Código Administrativo y se limpian los recipientes cuando se vacían;
 - (b) Los utensilios o equipo se utilizan para preparar alimentos en un cuarto o área refrigerada que se mantiene a una de las temperaturas de la tabla siguiente, y:
 - (i) Los utensilios o equipo se limpian con la frecuencia que corresponde a la temperatura en la siguiente tabla:

Temperatura ambiente	Frecuencia de limpieza
41°F (5.0°C) o menos	24 horas
>41°F - 45°F (>5.0°C - 7.2°C)	20 horas
>45°F - 50°F (>7.2°C - 10.0°C)	16 horas
>50°F - 55°F (>10.0°C - 12.8°C)	10 horas

; y

- (ii) La frecuencia de limpieza basada en la temperatura ambiente del cuarto o área refrigerada está documentada en el servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo.
- (c) Los recipientes en situaciones de servicio, tales como barras de ensaladas, delis y líneas de cafeterías que ofrecen alimentos listos para comer, potencialmente peligrosos, se mantienen a las temperaturas especificadas bajo la regla 3717-1-03.4 del Código Administrativo, y se combinan en forma intermitente con cantidades adicionales de los mismos alimentos estando a la temperatura requerida, y los recipientes se limpian cuando menos cada veinticuatro horas.
- (d) Los dispositivos medidores de temperatura se mantienen en contacto con los alimentos, tal como cuando se dejan en un recipiente de alimentos deli o en un trozo de carne asada, que se mantienen a las temperaturas especificadas bajo la regla 3717-1-03.4 del Código Administrativo;

- (e) El equipo se usa para almacenar alimentos empacados o sin empacar, tales como un refrigerador de acceso directo, y si el equipo se limpia con la frecuencia necesaria para impedir la acumulación de residuos de mugre;
 - (f) El programa de limpieza está aprobado por el concedente tomando en cuenta:
 - (i) Las características del equipo y su uso,
 - (ii) El tipo de alimentos involucrado,
 - (iii) La cantidad acumulada de residuos de alimentos, y
 - (iv) La temperatura a la cual se mantienen los alimentos durante la operación y el potencial para la rápida y progresiva multiplicación de microorganismos patogénicos o toxigénicos que son capaces de causar una enfermedad de origen alimenticio; o
 - (g) Los utensilios en uso se colocan en forma intermitente en un recipiente con agua en el que el agua se mantiene a ciento treinta y cinco grados Fahrenheit (cincuenta y siete grados Celsius) o más, y los utensilios y el recipiente se limpian cuando menos cada veinticuatro horas, o con la frecuencia necesaria para impedir al acumulación de residuos de mugre.
- (3) Salvo cuando se utilicen métodos de lavado en seco según se especifica bajo el párrafo (E) de la presente regla, las superficies de utensilios o equipo que tienen contacto con alimentos que no son potencialmente peligrosos, se limpiarán:
- (a) En cualquier momento cuando podría haber ocurrido contaminación;
 - (b) Cuando menos cada veinticuatro horas para despachadores de té helado y utensilios de auto-servicio para el consumidor, tales como tenazas, cucharones o cucharas;
 - (c) Antes de volver a guardar equipo o utensilios de auto-servicio para el consumidor, tales como despachadores de condimentos y recipientes para exhibición; y
 - (d) En equipo tal como vasijas para hielo, boquillas despachadoras de bebidas y componentes encerrados de equipo, por ejemplo, máquinas de cubitos de hielo, tanques de almacenamiento y líneas de distribución de aceite comestible, tubos o líneas despachadoras de bebidas o jarabes, molinos de café, equipo para venta de agua o máquinas de agua a granel:
 - (i) Con la frecuencia especificada por el fabricante, o

- (ii) A falta de especificaciones del fabricante, con la frecuencia necesaria para impedir la acumulación de mugre o moho.

(C) Equipo para cocimiento y horneado – frecuencia de limpieza.

- (1) Las superficies de contacto con alimentos de equipo para cocimiento y horneado se limpiarán cuando menos cada veinticuatro horas. Este párrafo no se aplica a equipo de cocimiento y filtrado de aceite caliente si se limpia según se especifica en el párrafo (B)(2)(f) de la presente regla.
- (2) Las cavidades y sellos de puertas de hornos de microondas se limpiarán cuando menos cada veinticuatro horas, usando el procedimiento de limpieza recomendado por el fabricante.

(D) Superficies que no tienen contacto con alimentos – frecuencia de limpieza.

Las superficies que no tienen contacto con alimentos se limpiarán con la frecuencia necesaria para impedir la acumulación de residuos de mugre.

(E) Métodos de lavado en seco.

- (1) Si se utilizan, los métodos de lavado en seco, tales como cepillado, raspado y aspirado, tendrán contacto sólo con superficies que estén sucias con residuos secos de alimentos que no son potencialmente peligrosos.
- (2) El equipo de limpieza que se usa para limpiar en seco las superficies de contacto con alimentos no deberá usarse para ningún otro propósito.

(F) Métodos de limpieza previa.

- (1) Los restos de alimentos que quedan sobre equipo o utensilios se rasparán sobre una unidad de desechos o un receptáculo de basura, o se eliminarán en una máquina lavadora y desinfectadora mediante un ciclo de prelavado.
- (2) Si es necesario para lograr una limpieza efectiva, los utensilios y equipo se enjuagarán, remojarán o tallarán con abrasivos antes de lavarlos.

(G) Carga de artículos sucios en máquinas lavadoras y desinfectadoras.

Los artículos sucios que van a limpiarse en una máquina lavadora y desinfectadora se cargarán en estantes, charolas o canastas, o sobre bandas transportadoras en una posición que:

- (1) Exponga los artículos al rocío sin obstrucciones en todos los ciclos; y
- (2) Permita que los artículos se escurran.

(H) Métodos de limpieza con líquidos.

- (1) Las superficies de equipo que tiene contacto con alimentos y los utensilios se lavarán en forma efectiva para eliminar o aflojar la mugre totalmente, mediante el uso de los medios manuales o mecánicos necesarios, tales como la aplicación de detergentes que contengan agentes humectantes y

emulsificadores; limpiadores ácidos, alcalinos o abrasivos; agua caliente; cepillos; fibras para raspar; chorros de alta presión; o dispositivos ultrasónicos.

- (2) Los procedimientos de lavado seleccionados se basarán en el tipo y propósito del equipo o utensilio, y en el tipo de mugre que debe eliminarse.

(I) Lavado – procedimientos para equipos manuales alternos de lavado y desinfección.

Si hacer el lavado en compartimientos de fregadero o en una máquina lavadora y desinfectadora es impráctico, como cuando el equipo está fijo o los utensilios son demasiado grandes, el lavado se hará mediante el uso de equipo manual alternativo para lavado y desinfección, según se especifica en el párrafo (B)(3) de la regla 3717-1-04.2 del Código Administrativo, de acuerdo con los siguientes procedimientos:

- (1) El equipo se desensamblará según sea necesario para permitir el acceso de la solución detergente a todas las partes;
- (2) Los componentes del equipo y los utensilios se rasparán o limpiarán para eliminar la acumulación de partículas de alimentos; y
- (3) El equipo y los utensilios se lavarán según se especifica bajo el párrafo (H)(1) de la presente regla.

(J) Procedimientos de enjuague.

Los utensilios y equipo ya lavados se enjuagarán para eliminar los abrasivos y para eliminar los productos químicos de limpieza, o diluirlos mediante el uso de agua o una solución desinfectante-detergente, por medio de uno de los siguientes procedimientos:

- (1) Uso de un enjuague con agua independiente, separado, después de lavar y antes de desinfectar, si se usa:
 - (a) Un fregadero de tres compartimientos;
 - (b) Un equipo manual alternativo de lavado y desinfección equivalente a un fregadero de tres compartimientos, según se especifica en el párrafo (B)(3) de la regla 3717-1-04.2 del Código Administrativo, o
 - (c) Un procedimiento de tres pasos, lavado, enjuague y desinfección, en un sistema de lavado y desinfección para equipo C.I.P.;
- (2) Uso de un desinfectante-detergente según se especifica bajo el párrafo (O) de la regla 3717-1-04.4 del Código Administrativo, si se utiliza:
 - (a) Un equipo alternativo de lavado y desinfección según se especifica bajo el párrafo (B)(3) de la regla 3717-1-04.2 del Código Administrativo que haya sido aprobado para usarse con desinfectante-detergente, o
 - (b) Un sistema de lavado y desinfección para equipo CIP;

- (3) Uso de un enjuague con agua no independiente que está integrado al paso de inmersión para desinfección con agua caliente, en una operación en un fregadero de dos compartimientos;
 - (4) Si se usa una máquina lavadora y desinfectadora que no recicla la solución desinfectante según se especifica bajo el párrafo (J)(5) de la presente regla, o un equipo manual alternativo de lavado y desinfección tal como rociadores, utilizar un enjuague de agua no independiente que:
 - (a) Esté integrado en la aplicación de la solución desinfectante, y
 - (b) Sea desechado inmediatamente después de cada aplicación; o
 - (5) Si se usa una máquina lavadora y desinfectadora que recicla la solución desinfectante, para usarla en el siguiente ciclo de lavado, utilizar un enjuague de agua no independiente que esté integrado en la aplicación de la solución desinfectante.
- (K) Retornables – limpieza y volver a llenar.

Los recipientes vacíos que han sido retornados para limpiarlos y volver a llenarlos con alimentos, se limpiarán y volverán a llenar en una planta procesadora de alimentos, salvo que:

- (1) Un recipiente para bebidas específicas puede volver a llenarse en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo si:

- (a) Se usa sólo una bebida que no es potencialmente peligrosa según se especifica bajo el párrafo (P)(1) de la regla 3717-1-03.2 del Código Administrativo;
 - (b) El diseño del recipiente y del equipo de enjuague, y la naturaleza de la bebida, cuando se consideran juntas, permiten una limpieza efectiva en casa o en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo;
 - (c) Se proveen instalaciones, como parte del sistema despachador, para enjuagar antes de volver a llenar recipientes retornados, usando agua caliente y limpia que esté bajo presión y no se recircule;
 - (d) El recipiente propiedad del consumidor se regresa a la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo para volver a llenarlo, se vuelve a llenar sólo para que el mismo consumidor lo venda o sirva; y
 - (e) El recipiente lo vuelve a llenar:
 - (i) Un empleado de la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, o
 - (ii) El propietario del recipiente si el sistema de bebidas incluye un proceso de transferencia libre de contaminación que no pueda ser evitado por el propietario del recipiente.
- (2) Los recipientes propiedad del consumidor, que no son para un alimento específico, sí pueden llenarse en máquina expendedora de agua, una máquina de agua a granel o un sistema de agua.

3717-1-04.6 Equipo, utensilios y mantelería: desinfección de equipo y utensilios.

- (A) Superficies y utensilios de contacto con alimentos.

Las superficies de equipo de contacto con alimentos y los utensilios deben desinfectarse.

- (B) Frecuencia de desinfección de utensilios y superficies de contacto con alimentos – antes de usarlos después de limpiarlos.

Los utensilios y superficies de equipo que tienen contacto con alimentos serán desinfectadas antes de usarlas después de limpiarlas.

- (C) Desinfección con agua caliente y productos químicos – métodos.

Después de haberlas limpiado, las superficies de equipo y los utensilios que tienen contacto con alimentos serán desinfectadas en:

- (1) Operaciones manuales de agua caliente, sumergiéndolas por cuando menos treinta segundos y según se especifica bajo el párrafo (K) de la regla 3717-1-04.4 del Código Administrativo;
- (2) Operaciones mecánicas de agua caliente, ciclándolas a través de equipo que está ajustado según se especifica bajo los párrafos (E), (L), y (M) de la regla 3717-1-04.4 del Código Administrativo y que alcanza una temperatura de la superficie de los utensilios de ciento sesenta grados Fahrenheit (setenta y un grados Celsius) medida por un indicador irreversible que registra la temperatura; o
- (3) Operaciones manuales o mecánicas químicas, incluyendo la aplicación de químicos desinfectantes por inmersión, manualmente con un trapo húmedo, cepillado o métodos de aspersión a presión, utilizando una solución según se especifica bajo el párrafo (N) de la regla 3717-1-04.4 del Código Administrativo que proporcionan:
 - (a) Salvo según se especifica bajo el párrafo (C)(3)(b) de la presente regla, un tiempo de exposición de cuando menos diez segundos para una solución de cloro especificada bajo el párrafo (N)(1) de la regla 3717-1-04.4 del Código Administrativo
 - (b) Un tiempo de exposición de cuando menos siete segundos para una solución de cloro de cincuenta ppm (mg/L) que tenga un pH de diez o menos y una temperatura de cuando menos cien grados Fahrenheit (treinta y ocho grados Celsius) o un pH de ocho o menos y una temperatura de cuando menos setenta y cinco grados Fahrenheit (veinticuatro grados Celsius),
 - (c) Un tiempo de exposición de cuando menos treinta segundos para otras soluciones desinfectantes químicas, o
 - (d) Un tiempo de exposición que se usa en relación con una combinación de temperatura, concentración y pH que, cuando se evalúa su eficacia, logra la desinfección.

3717-1-04.7 Equipo, utensilios y mantelería: lavado.

(A) Mantelería limpia.

La mantelería limpia estará libre de residuos de alimentos y otro tipo de mugre.

(B) Frecuencia de lavado – especificaciones.

- (1) La mantelería que no entra en contacto directo con alimentos se lavará entre operaciones si se moja, vuelve pegajosa o visiblemente sucia.
- (2) Los guantes de tela que se usan según se especifica en el párrafo (N)(3) de la regla 3717-1-03.2 del Código Administrativo se lavarán antes de usarse con un tipo deferente de alimentos crudos de origen animal, tales como carne de res, cordero, puerco o pescado.

- (3) La mantelería y servilletas que se usan según se especifica bajo el párrafo (L) de la regla 3717-1-03.2 del Código Administrativo y las servilletas de tela se lavarán entre cada uso.
 - (4) Los trapos para limpiar húmedos se lavarán diariamente.
 - (5) Los trapos para limpiar secos se lavarán según sea necesario para prevenir la contaminación de alimentos o utensilios limpios para servir.
- (C) Almacenamiento de mantelería sucia – métodos.

La mantelería sucia se conservará en receptáculos limpios, no absorbentes, o en bolsas para ropa lavables y que estén limpias, y se almacenará y transportará de tal manera que prevenga la contaminación de alimentos, equipo limpio, utensilios limpios, y artículos de uso único o de servicio único.

(D) Lavado mecánico.

La mantelería se lavará en forma mecánica. Este requisito no se aplica en operaciones de servicio de alimentos o establecimientos de venta de alimentos al menudeo en los que sólo se laven trapos para limpiar según se especifica en el párrafo (E) de la regla 3717-1-04.2 del Código Administrativo. En operaciones de este tipo, los trapos para limpiar pueden lavarse en una lavadora mecánica, un fregadero designado sólo para lavar trapos de limpieza o en un fregadero de lavado y desinfección o de preparación de alimentos que se limpie según se especifica bajo el párrafo (D) de la regla 3717-1-04.4 del Código Administrativo.

(E) Uso de las instalaciones de lavado.

Las instalaciones de lavado en el local de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo se usarán sólo para lavar y secar los artículos que se usan en la operación de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo. Las instalaciones de lavado independientes y que están ubicadas en el local para el propósito de lavado general, tal como en instituciones que ofrecen alimentación y hospedaje, también pueden usarse para lavar artículos de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo.

3717-1-04.8 Equipo, utensilios y mantelería: protección de artículos limpios.

(A) Equipo y utensilios – secado al aire requerido.

Después de limpiar y desinfectar, el equipo y utensilios:

- (1) Se secarán al aire o se usarán después de escurrirlos en forma adecuada según se especifica en 21 C.F.R. 178.1010(a) – soluciones desinfectantes, antes de tener contacto con alimentos; y
- (2) No deberán secarse con trapos salvo que los utensilios se hayan secado al aire y sean pulidos con trapos que se mantienen limpios y secos.

(B) Trapos de limpieza – ubicaciones de secado al aire.

Los trapos de limpieza que se lavan en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo que no tenga una secadora de ropa mecánica según se especifica en el párrafo (E) de la regla 3717-1-04.2 del Código Administrativo se secarán al aire en una ubicación y en una forma que prevenga la contaminación de alimentos, equipo, utensilios, mantelería o artículos de servicio único o uso único, y los trapos de limpieza. Este párrafo no se aplica si los trapos de limpieza se almacenan después de lavarlos en una solución desinfectante según se especifica bajo el párrafo (N) de la regla 3717-1-04.4 del Código Administrativo.

(C) Superficies de contacto con alimentos – lubricación.

Los lubricantes se aplicarán a superficies de contacto con alimentos que requieren lubricación en una forma que no contamine las superficies de contacto con alimentos.

(D) Equipo – reensamble.

El equipo será reensamblado de tal manera que las superficies de contacto con alimentos no se contaminen.

(E) Equipo, utensilios, mantelería y artículos de uso único y servicio único – almacenamiento.

(1) El equipo o utensilios limpios, mantelería lavada o artículos de servicio único o uso único se almacenarán:

- (a) En un lugar limpio y seco;
- (b) Donde no estén expuestos a salpicaduras, polvo u otra contaminación; y
- (c) A cuando menos seis pulgadas (quince centímetros) por arriba del piso a menos que los artículos se mantengan en paquetes cerrados sobre carretillas de rodillos (dollies), tarimas, estantes y patines que estén diseñados según se especifica bajo el párrafo (II) de la regla 3717-1-04.1 del Código Administrativo.

(2) El equipo y los utensilios limpios se almacenarán según se especifica bajo el párrafo (E)(1) de la presente regla y se almacenarán:

- (a) En una posición donde se escurran por sí mismos y que permita el secado al aire; y
- (b) Cubiertos o invertidos.

(3) Los artículos de uso único y de servicio único se almacenarán según se especifica bajo el párrafo (E)(1) de la presente regla y se mantendrán en el paquete protector original o se almacenarán usando otros medios que ofrezcan protección de contaminación hasta que se usen.

(F) Almacenamiento – prohibiciones.

El equipo, utensilios, mantelería lavada, o artículos de servicio único o uso único, limpios y desinfectados, no deberán almacenarse:

- (1) En cuartos de casilleros (lockers);
- (2) En cuartos de baño;
- (3) En cuartos de basura;
- (4) En cuartos mecánicos;

- (5) Bajo líneas de aguas negras que no estén protegidas para interceptar goteos potenciales;
- (6) Bajo líneas de agua con fugas, incluyendo cabezales de aspersores automáticos contra incendio que tienen fugas, o bajo líneas donde haya condensación de agua;
- (7) Bajo cubos de escalera abiertos; o
- (8) Bajo otras fuentes de contaminación.

El párrafo (F)(1) de la presente regla no se aplica a mantelería lavada o a artículos de uso único o servicio único que estén empaquetados o en un lugar como un gabinete.

(G) Artículos de cocina, cuchillería y vajillas – manejo.

- (1) Los artículos de servicio único o uso único, o los utensilios limpios y desinfectados se manejarán, exhibirán y despacharán para prevenir la contaminación de superficies de contacto con alimentos o con los labios.
- (2) Los cuchillos, tenedores y cucharas que no estén preenvueltos se presentarán para que los empleados y los consumidores sólo toquen los mangos si se ofrece auto-servicio para el consumidor.
- (3) Salvo según se especifica bajo el párrafo (G)(2) de la presente regla, los artículos de servicio único que son para contacto con alimentos o con los labios se ofrecerán al consumidor de auto-servicio con la envoltura individual original intacta o de un despachador aprobado.

(H) Cuchillería y vajillas sucias y limpias – manejo.

La cuchillería y vajilla sucias se retirarán de las áreas de comer y beber para el consumidor para que la cuchillería y vajillas limpias no se contaminen.

(I) Cuchillería y vajillas colocadas de antemano.

Si la cuchillería y vajillas se colocan de antemano:

- (1) Se protegerán de la contaminación mediante envolturas, cubiertas o colocándolos invertidos;
- (2) Los juegos de cuchillería y vajilla expuestos y que no se usen, se retirarán cuando un consumidor se siente; o
- (3) Los juegos de cuchillería y vajilla expuestos y que no se usan, se limpiarán y desinfectarán antes de volver a usarlos si no se retiraron de la mesa cuando un consumidor se siente.

3717-1-05 Agua, plomería y desechos: agua.

(A) Fuente – sistema aprobado.

El agua para beber se obtendrá de una fuente aprobada que sea:

- (1) Un sistema público de agua construido, operado y que recibe mantenimiento de acuerdo con el Capítulo 6109. del Código Revisado y las reglas adoptadas bajo el mismo; o
- (2) Un sistema privado de agua construido, operado y que recibe mantenimiento de acuerdo con la fracción 3701.344 del Código Revisado y el Capítulo 3701-28 del Código Administrativo.

(B) Limpieza de un sistema por descarga de agua y desinfección.

Un sistema de agua potable se limpiará por descarga de agua y se desinfectará de acuerdo con la regla 3701-28-17 del Código Administrativo antes de ponerlo en servicio después de construirlo, repararlo o modificarlo, y después de una situación

de emergencia, tal como una inundación, que podría haber introducido contaminantes en el sistema.

(C) Agua potable embotellada.

El agua potable embotellada que se usa o se vende en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo se obtendrá de fuentes aprobadas de acuerdo con 21 C.F.R. 129 – procesamiento y embotellado de agua potable embotellada.

(D) Agua potable – normas de calidad.

Salvo según se especifica bajo el párrafo (E) de la presente regla:

- (1) El agua de un sistema público de agua cumplirá con los reglamentos de 40 C.F.R. 141 – reglamentos nacionales sobre agua potable primaria, y del Capítulo 3745-81 y Capítulo 3745-82 del Código Administrativo; y
- (2) El agua de un sistema privado de agua cumplirá con las normas de calidad de agua establecidas en el Capítulo 3701-28 del Código Administrativo.

(E) Agua no potable.

- (1) Un suministro de agua no potable se usará sólo si su uso está aprobado.
- (2) El agua no potable se usará sólo para propósitos no culinarios, tales como aire acondicionado, enfriamiento de equipo sin alimentos, protección contra incendio e irrigación.

(F) Sistema de agua no público – muestreo.

Salvo cuando se usa según se especifica bajo el párrafo (E) de la presente regla, el agua de un sistema privado de agua se muestreará y probará cuando menos anualmente para detectar la presencia de coliformes totales, u otras pruebas según lo requiera el director de salud o el director de agricultura y según lo requiere el Capítulo 3701-28 del Código Administrativo.

(G) Agua privada – reporte de muestra.

El reporte de muestra más reciente de un sistema privado de agua se conservará en los archivos de la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, y el reporte se conservará según se especifica en el Capítulo 3701-28 del Código Administrativo.

(H) Capacidad.

- (1) La fuente de agua y el sistema tendrán la capacidad suficiente para satisfacer las demandas de agua pico en la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo.
- (2) Los sistemas de generación y distribución de agua caliente serán suficientes para satisfacer las demandas pico de agua caliente en toda la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo.

(I) Presión.

Se proporcionará agua a presión para todos los accesorios, equipo y equipo sin alimentos que requieran el uso de agua, salvo que el agua suministrada según se especifica bajo los párrafos (K)(1) y (K)(2) de la presente regla a una operación temporal de servicio de alimentos o un establecimiento temporal de venta de alimentos al menudeo, o como respuesta a una interrupción temporal de un suministro de agua, no necesita estar a presión.

(J) Distribución, entrega y retención – sistema.

El agua se recibirá de la fuente a través del uso de:

- (1) Una tubería principal de un sistema público de agua aprobado; o
- (2) Uno o más de los siguientes que se construirá, operará y se le dará mantenimiento de acuerdo con el Capítulo 3701-28 del Código Administrativo:
 - (a) La tubería principal de agua, bombas de agua, tuberías, mangueras, conexiones y otros accesorios privados,
 - (b) Los vehículos de transporte de agua, o
 - (c) Depósitos de almacenamiento de agua.

(K) Suministro alternativo de agua.

El agua que cumple los requisitos especificados bajo los párrafos (A) a (I) de la presente regla estará disponible para instalaciones móviles, para una operación temporal de servicio de alimentos, para un establecimiento temporal de venta de alimentos al menudeo que no tengan un suministro permanente de agua, y para una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo que sufran una interrupción temporal de su suministro de agua, a través de:

- (1) Una dotación de recipientes de agua potable embotellada comercialmente;
- (2) Uno o más recipientes portátiles, cerrados, de agua ;
- (3) Un tanque de agua cerrado colocado en un vehículo que cumpla con los requisitos de la regla 3701-28-18 del Código Administrativo;
- (4) Un tanque de almacenamiento de agua ubicado en el local que cumpla con los requisitos de la regla 3701-28-13 del Código Administrativo; o
- (5) Tubería, conductos o mangueras compuestas de materiales que cumplen con la norma 61 de N.S.F. o equivalente, conectados a una fuente adyacente aprobada.

3717-1-05.1 Agua, plomería y desechos: sistema de plomería.

(A) Materiales - aprobados.

- (1) Un sistema de plomería y mangueras que conducen agua se construirán y repararán con materiales aprobados que cumplen con la norma 61 de N.S.F. o equivalente.
- (2) Un filtro de agua se hará de materiales seguros.

- (B) Sistema aprobado y accesorios que se pueden limpiar.
- (1) Un sistema de plomería se diseñará, construirá e instalará de acuerdo con el Código de Construcción de Ohio.
 - (2) Un accesorio de plomería, tal como un lavamanos, sanitario o mingitorio, será fácil de limpiar.
- (C) Lavamanos – instalación.
- (1) Un lavamanos estará equipado para proporcionar agua a una temperatura de cuando menos cien grados Fahrenheit (treinta y ocho grados Celsius) por medio de una válvula mezcladora o una llave de combinación.
 - (2) No deberá usarse una válvula mezcladora de vapor en un lavamanos.
 - (3) Una válvula de autocerrado, cerrado lento o medidora proporcionará un flujo de agua por cuando menos quince segundos sin necesidad de reactivar la válvula.
 - (4) Un lavamanos automático se instalará de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

- (D) Prevención del flujo de retorno – espacio de aire.

Un espacio de aire entre la entrada del agua de alimentación y el borde de nivel de derrame del accesorio de plomería, equipo o equipo no relacionado con alimentos será cuando menos el doble del diámetro de la entrada del agua de alimentación y no deberá ser menor que una pulgada (veinticinco milímetros).

- (E) Dispositivo de prevención de flujo de retorno – norma de diseño.

Un dispositivo de prevención de flujo de retorno o acción de sifón de retorno instalado en un sistema de alimentación de agua cumplirá con las normas de la Sociedad Americana de Ingeniería Sanitaria (A.S.S.E. por sus siglas en inglés) y la tabla 608.1 de la regla 4101:3-6-08.1 del Código Administrativo para la construcción, instalación, mantenimiento, inspección y pruebas de esa aplicación y tipo específicos de dispositivo.

- (F) Dispositivo acondicionador – diseño.

Un filtro de agua, cedazo y otro dispositivo acondicionador de agua instalado en líneas de agua se diseñarán para que sean fáciles de desensamblar para limpiarlos y darles servicio en forma periódica. Un elemento de filtro de agua será del tipo reemplazable.

- (G) Instalaciones para lavarse las manos.

Se proporcionará cuando menos un lavamanos, el número de lavamanos necesario para el uso conveniente de los empleados en las áreas especificadas bajo el párrafo (L) de la presente regla, y no menos que el número de lavabos requerido por el Código de Construcción de Ohio. Cuando ha sido aprobado por el concedente, este párrafo no prohíbe el uso de:

- (1) Instalaciones automáticas para lavarse las manos que sean capaces de eliminar los tipos de mugre que se encuentran en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo que tengan cuando menos un lavamanos; o
- (2) Toallitas tratadas químicamente para lavarse las manos cuando la exposición a alimentos es limitada y los lavamanos no están convenientemente accesibles, tal y como en algunas operaciones de servicio de alimentos, establecimientos móviles de venta de alimentos al menudeo, operaciones temporales de servicio de alimentos y establecimientos temporales de venta de alimentos al menudeo, o en algunas ubicaciones de máquinas expendedoras.

(H) Sanitarios y mingitorios – número.

Se proporcionarán sanitarios y mingitorios de acuerdo con el Código de Construcción de Ohio.

(I) Fregaderos de servicio – número.

Se proporcionará cuando menos un fregadero de servicio o una instalación de limpieza con bordillo que esté equipada con un resumidero en el piso y convenientemente ubicado para la limpieza de trapeadores o herramientas similares mojadas para limpieza de pisos y para desechar el agua de trapeadores o desechos líquidos similares.

(J) Dispositivo para prevenir el flujo de retorno – cuándo se requiere.

Se instalará un sistema de plomería que impida el flujo de retorno de contaminantes sólidos, líquidos o gaseosos hacia el sistema de alimentación de agua en cada punto de uso de la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, incluyendo en llaves para manguera, si se usa una manguera; o sobre una llave para manguera si no se usa una manguera y el Código de Construcción de Ohio requiere la prevención de flujo de retorno, mediante:

- (1) Proporcionar un espacio de aire según se especifica bajo el párrafo (D) de la presente regla; o
- (2) La instalación de un dispositivo de prevención de flujo de retorno aprobado según se especifica bajo el párrafo (E) de la presente regla.

(K) Dispositivo para prevenir el flujo de retorno – carbonatador.

Se proporcionará un dispositivo para prevenir el flujo de retorno en un carbonatador según lo requiere el Código de Construcción de Ohio.

(L) Instalaciones para lavarse las manos – ubicación y colocación.

Una instalación para lavarse las manos estará ubicada:

- (1) Para permitir el uso conveniente por parte de los empleados en áreas de preparación de alimentos, despachado de alimentos y de lavado y desinfección; y
 - (2) Dentro de o inmediatamente adyacentes a cuartos de baño.
- (M) Dispositivo para prevenir el flujo de retorno – ubicación.
- Un dispositivo para prevenir el flujo de retorno estará ubicado para que se le pueda dar servicio y mantenimiento.
- (N) Dispositivo acondicionador – ubicación.
- Un filtro de agua, cedazo y otro dispositivo acondicionador de agua instalado en líneas de agua se ubicará para que sea fácil de desensamblar para limpiarlo y darle servicio en forma periódica.
- (O) Uso de instalaciones para lavarse las manos – operación y mantenimiento.
- (1) Se dará mantenimiento a una instalación para lavarse las manos para que esté disponible en todo momento y los empleados puedan usarla.
 - (2) No deberá usarse una instalación para lavarse las manos para propósitos distintos a lavarse las manos.
 - (3) Una instalación automática para lavarse las manos se usará de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- (P) Prohibición de una conexión cruzada.
- (1) Salvo según se especifica en 9 C.F.R. 308.3(d) para apagar incendios, una persona no deberá crear una conexión cruzada conectando un tubo o un conducto entre el sistema de agua potable y un sistema de agua no potable o un sistema de agua de calidad desconocida.
 - (2) La tubería de un sistema de agua no potable se identificará en forma duradera para que pueda diferenciarse fácilmente de tuberías que conducen agua potable.
- (Q) Programación de inspecciones y servicio para un dispositivo de un sistema de agua.
- Se programará la inspección y servicio de un dispositivo, tal como un dispositivo para tratamiento de agua o uno para impedir el flujo de retorno, de acuerdo con instrucciones del fabricante, y según sea necesario, para prevenir la falla del dispositivo con base en las condiciones locales del agua, y la persona encargada mantendrá registros que demuestren que se ha hecho la inspección y servicio.
- (R) Depósito de agua para dispositivos rociadores – limpieza.
- (1) Un depósito que se usa para suministrar agua a un dispositivo, tal como un rociador de productos:

- (a) Recibirá mantenimiento de acuerdo con las especificaciones del fabricante; y
 - (b) Se limpiará de acuerdo con las especificaciones del fabricante o de acuerdo con los procedimientos especificados bajo el párrafo (R)(2) de la presente regla, según las que sean más rigurosas.
- (2) Los procedimientos de limpieza incluirán cuando menos los siguientes pasos y se llevarán a cabo cuando menos una vez a la semana:
- (a) Drenar y desensamblar totalmente las partes en contacto con agua y el aspersor;
 - (b) Limpiar con cepillo el depósito, la tubería del aspersor y las boquillas de descarga usando una solución detergente apropiada;
 - (c) Limpiar con descarga de agua todo el sistema para eliminar la solución detergente y la acumulación de partículas; y
 - (d) Enjuagar mediante inmersión, rociado o con un trapo, el depósito, la tubería del aspersor y las boquillas de descarga, usando una solución de hipoclorito de cuando menos cincuenta ppm (mg/L).
- (S) Sistema de plomería – conservación en buen estado.

Un sistema de plomería:

- (1) Se reparará de acuerdo con el Código de Construcción de Ohio; y
- (2) Se mantendrá en buen estado.

3717-1-05.2 Tanque móvil de agua, tanques de agua de operaciones móviles de servicio de alimentos y de establecimientos móviles de venta de alimentos al menudeo.

(A) Materiales - aprobados.

Los materiales que se usan en la fabricación de un tanque móvil de agua, tanques de agua de operaciones móviles de servicio de alimentos y establecimientos móviles de venta de alimentos al menudeo, y accesorios:

- (1) Serán seguros;
- (2) Serán durables, resistentes a la corrosión y no absorbentes;
- (3) Tendrán una superficie con un acabado terso y fácil de limpiar; y
- (4) Se construirán con materiales que cumplan con la norma 61 de N.S.F. o equivalente.

(B) Sistema cerrado y con pendiente para drenar.

Un tanque de agua móvil:

- (1) Será cerrado desde la conexión de llenado hasta la salida de descarga; y
- (2) Tendrá una pendiente hacia una salida para permitir el drenado total del tanque.

(C) Puerto de inspección y limpieza – protegido y asegurado.

Si un tanque de agua está diseñado con un puerto de acceso para inspección y limpieza, la abertura estará en la parte superior del tanque y:

- (1) Tendrá un reborde hacia arriba de cuando menos media pulgada (trece milímetros); y
- (2) Estará equipado con una cubierta para el puerto que:
 - (a) Tenga un empaque y un dispositivo para asegurar la cubierta en su lugar, y
 - (b) Tenga un reborde que sobrepase la abertura y que tenga una pendiente para drenar.

(D) Roscas tipo "V" – limitación de su uso.

Sólo se permitirá un accesorio con rosca tipo "V", colocado en la entrada o salida de un tanque, cuando tenga una manguera permanentemente fija a él.

(E) Respiradero del tanque – protegido.

Si lo tiene, el respiradero de un tanque de agua terminará apuntando hacia abajo y estará cubierto con:

- (1) Un cedazo de malla dieciséis por una pulgada (malla dieciséis por 25.4 milímetros) o equivalente cuando el respiradero esté en un área protegida; o
- (2) Un filtro protector cuando el respiradero esté en un área no protegida contra el polvo y basura acarreados por el viento.

(F) Entrada y salida – con pendiente para drenar.

- (1) Un tanque de agua y su salida y entrada tendrán una pendiente para drenar.
- (2) La entrada de un tanque de agua estará en una posición tal que quede protegida de contaminantes tales como descarga de desechos, polvo del camino, aceite o grasa.

(G) Mangueras – construcción e identificación.

Una manguera que se usa para conducir agua potable desde un tanque de agua:

- (1) Será segura;
- (2) Será durable, resistente a la corrosión y no absorbente;
- (3) Será resistente a abolladuras, despostilladuras, grietas, rayones, marcas, distorsión y descomposición;
- (4) Tendrá una superficie interior con un acabado terso;
- (5) Estará claramente identificada, en forma duradera, con respecto a su uso si no está permanentemente conectada; y
- (6) Se fabricará con materiales que cumplan con la norma 61 de N.S.F. o equivalente.

(H) Filtro – aire comprimido.

Deberá instalarse un filtro en la línea de suministro de aire entre el compresor y el sistema de agua potable, el cual no permita el paso de aceite o vapores de aceite cuando se utiliza aire comprimido para presurizar el sistema de tanque de agua.

(I) Dispositivo o cubierta protectora.

Se proveerá una tapa y cadena de seguridad, un gabinete cerrado, un tubo de almacenamiento cerrado u otra cubierta o dispositivo protector para una entrada, salida y manguera de agua.

(J) Operación móvil de servicio de alimentos o establecimiento móvil de venta de alimentos al menudeo – entrada del tanque.

La entrada de un tanque de agua de una operación móvil de servicio de alimentos o establecimiento móvil de venta de alimentos al menudeo:

- (1) Tendrá un diámetro interior de $\frac{3}{4}$ de pulgada (19.1 milímetros) o menos; y
- (2) Estará equipado con una conexión para manguera de un tamaño y tipo que prevenga que se use para cualquier otro servicio.

- (K) Lavado de un sistema con descarga de agua y desinfección.

Un tanque de agua, bomba y manguera se lavarán por descarga de agua y se desinfectarán de acuerdo con la regla 3701-28-17 del Código Administrativo antes de ser puestos en servicio y después de fabricarlos, repararlos, modificarlos y después de periodos largos de no usarse.

- (L) Uso de una bomba y mangueras – prevención del flujo de retorno.

Una persona operará un tanque de agua, bomba y mangueras de tal manera que prevenga el flujo de retorno y otros contaminantes del agua de alimentación.

- (M) Protección de las conexiones de entrada, salida y de mangueras.

Si no están en uso, se protegerá un tanque de agua y las conexiones para manguera de la salida y la entrada mediante el uso de una cubierta o dispositivo según se especifica bajo el párrafo (I) de la presente regla.

- (N) Tanque, bomba y mangueras - dedicación.

Un tanque de agua, bomba o mangueras que se usan para conducir agua potable no se usarán para ningún otro propósito. Este párrafo no prohíbe que los tanques de agua, bombas y mangueras aprobadas para alimentos líquidos se usen para conducir agua potable, si se limpian y desinfectan antes de usarse para conducir agua.

3717-1-05.3 Agua, plomería y desechos: aguas negras, otros desechos líquidos y agua de lluvia.

- (A) Tanque móvil de acumulación – capacidad y drenado.

Un tanque de acumulación de drenaje en una operación móvil de servicio de alimentos o establecimiento móvil de venta de alimentos al menudeo:

- (1) Tendrá un tamaño quince por ciento mayor en capacidad que el tanque de agua de suministro; y
- (2) Tendrá una pendiente hacia un conducto de drenaje que tenga una pulgada (veinticinco milímetros) de diámetro interior o mayor, y estará equipado con una válvula de cierre.

- (B) Sistema de drenado.

Los sistemas de drenado de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, incluyendo trampas de grasa,

que conducen aguas negras estarán diseñados y se instalarán según se especifica bajo el párrafo (B)(1) de la regla 3717-1-05.1 del Código Administrativo.

(C) Prevención del flujo de retorno.

No debe existir una conexión directa entre el sistema de drenaje de aguas negras y un drenaje que se origine en un equipo en el cual se colocan alimentos, equipo portátil o utensilios, a menos que lo permita el Código de Construcción de Ohio para:

- (1) Una máquina lavadora y desinfectadora entre su salida de desechos y un dren de piso, cuando la máquina esté ubicada a menos de cinco pies (1.5 metros) de un dren de piso con trampa y la salida de la máquina está conectada al lado de entrada de una trampa de drenaje de piso ventilada en forma apropiada; o
- (2) Un fregadero de lavado y desinfección o culinario.

- (D) Trampa de grasa – ubicación y colocación.

Si se usa, una trampa de grasa estará colocada en un lugar fácil de limpiar.

- (E) Conducción de un drenaje de aguas negras.

El drenaje de aguas negras será conducido hasta el punto de desecho final a través de un sistema de drenaje sanitario u otro sistema aprobado, incluyendo el uso de vehículos de transporte de aguas negras, tanques colectores de desechos, bombas, tubos, mangueras y conexiones que se construyen, se les da mantenimiento y se operan de acuerdo a la ley.

- (F) Eliminación de desechos de operaciones móviles de servicio de alimentos y establecimientos móviles de venta de alimentos al menudeo.

El drenaje y otros desechos líquidos serán eliminados de una operación móvil de servicio de alimentos o establecimiento móvil de venta de alimentos al menudeo en un área de servicio de desechos aprobada o por medio de un vehículo de transporte de aguas negras en tal forma que no se cree un peligro o molestia para la salud pública.

- (G) Lavado con descarga de agua de un tanque colector de desechos.

Un tanque para colectar desechos líquidos se lavará a fondo con descarga de agua y se drenará en una forma higiénica durante la operación de servicio.

- (H) Instalaciones para desechos – sistema de desechos de aguas negras aprobado.

Las aguas negras se desecharán a través de una instalación que sea:

- (1) Una planta pública de tratamiento de aguas negras; o
- (2) Un sistema individual de desecho de aguas negras que tenga el tamaño, se haya construido, se le dé mantenimiento y se opere de acuerdo a la ley..

- (I) Otros desechos líquidos y agua de lluvia.

El drenado de condensado y otros líquidos que no son aguas negras, y el agua de lluvia se drenarán desde el punto de descarga hasta desecharse de acuerdo a la ley.

3717-1-05.4 Agua, plomería y desechos: desperdicios, reciclables y retornables.

- (A) Área de almacenamiento interior.

Si está ubicada dentro de la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, un área de almacenamiento de desperdicios, reciclables o retornables cumplirá con los requisitos especificados bajo el párrafo (A) de la regla 3717-1-06 del Código Administrativo y los párrafos (A) a (H), (M), y (N) de la regla 3717-1-06.1 del Código Administrativo.

- (B) Superficie de almacenamiento exterior.

Una superficie de almacenamiento exterior para desperdicios, reciclables o retornables se construirá con material no absorbente, tal como concreto o asfalto, y será tersa, durable y tendrá una pendiente para drenar.

(C) Espacio cerrado exterior.

Si se usa, un espacio cerrado exterior para desperdicios, reciclables y retornables se construirá con materiales durables y fáciles de limpiar.

(D) Receptáculos.

Los receptáculos y unidades de manejo de desechos para desperdicios, reciclables o retornables y para usarse con materiales que contengan residuos de alimentos serán durables, fáciles de limpiar, resistentes a insectos y roedores, a prueba de fugas y no absorbentes. Este párrafo no prohíbe el uso de bolsas de plástico o de papel resistente cuando está mojado que podrían usarse para recubrir receptáculos de almacenamiento colocados dentro de la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, o dentro de receptáculos cerrados exteriores.

(E) Receptáculos en máquinas expendedoras.

Un receptáculo para residuos no deberá ubicarse dentro de una máquina expendedora, salvo que un receptáculo para tapas de botellas de bebidas sí puede colocarse dentro de una máquina expendedora.

(F) Receptáculos exteriores.

(1) Los receptáculos y unidades para manejar desechos de desperdicios, reciclables o retornables que se usan para materiales que contengan residuos de alimentos y que se usen en el exterior de la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo estarán diseñados y contruidos de tal forma que tengan tapas, puertas o cubiertas que cierren en forma ajustada.

(2) Los receptáculos y unidades de manejo de desechos para desperdicios o reciclables, tales como un compactador en sitio, se instalarán para que la acumulación de basura y la atracción y refugio para insectos y roedores sea mínima y que facilite la limpieza efectiva alrededor y, si la unidad no está instalada al ras del suelo, debajo de la unidad.

(G) Áreas, cuartos y receptáculos para almacenamiento – capacidad y disponibilidad.

(1) Un cuarto y área de almacenamiento interiores, y un área y espacio cerrado de almacenamiento exteriores, y los receptáculos, serán de capacidad suficiente para contener los desperdicios, reciclables y retornables que se acumulen.

(2) Se proveerá un receptáculo en cada área de la operación de servicio de alimentos, establecimiento de venta de alimentos al menudeo o local donde se generen o regularmente se desechen desperdicios, o donde se coloquen reciclables o retornables.

(3) Si se utilizan toallas desechables en los lavabos, se colocará un receptáculo para desechos en cada lavamanos o grupo de lavamanos adyacentes.

(H) Receptáculo para cuartos de baño – cubierto.

Un cuarto de baño usado por mujeres estará equipado con un receptáculo cubierto para toallas sanitarias.

(I) Implementos e insumos para limpieza.

Se proveerán instrumentos e insumos para limpieza que sean adecuados, tales como bombas de alta presión, agua caliente, vapor y detergente, según sea necesario para lograr una limpieza efectiva de los receptáculos y unidades de manejo de desechos para desperdicios, reciclables o retornables. Podrán usarse servicios de limpieza con base fuera del local cuando no se provean instrumentos e insumos de limpieza en el local, si son aprobados por el concedente.

(J) Áreas de almacenamiento, máquinas recuperadoras, receptáculos y unidades de manejo de desechos - ubicación.

(1) Un área designada para desperdicios, reciclables y retornables, o una máquina recuperadora para reciclables o retornables, estará ubicada de tal forma que quede separada de alimentos, equipo, utensilios, mantelería y artículos de servicio único o uso único, y que no se cree un peligro o molestia para la salud pública. Esta disposición no prohíbe que una máquina recuperadora esté ubicada en el área de almacenamiento de alimentos empaquetados o el área para el consumidor de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, si los alimentos, equipo, utensilios, mantelería o artículos de servicio único o uso único no están sujetos a contaminación proveniente de las máquinas y si no se crea un peligro o molestia para la salud pública.

(2) La ubicación de receptáculos y unidades de manejo de desechos para desperdicios, reciclables o retornables no deberá crear un peligro o molestia para la salud pública, ni interferir con la limpieza del espacio adyacente.

(K) Almacenamiento de desperdicios, reciclables y retornables.

Los desperdicios, reciclables y retornables se almacenarán en receptáculos o unidades de manejo de desechos de tal manera que sean inaccesibles para insectos y roedores.

(L) Áreas, espacios cerrados y receptáculos – buen estado.

Las áreas, espacios cerrados y receptáculos para almacenamiento de desperdicios, reciclables o retornables se mantendrán en buen estado.

(M) Prohibiciones sobre almacenamiento en exteriores.

Los receptáculos que no cumplan con los requisitos especificados en el párrafo (D) de la presente regla, tales como receptáculos que no sean resistentes a los roedores, bolsas de plástico y de papel sin protección, o fardos que contengan materiales con

residuos de alimentos no deberán almacenarse en exteriores. El cartón u otros materiales para empacar que no contengan residuos de alimentos y que estén en espera de una entrega regular programada a un sitio de reciclado o desecho sí pueden almacenarse en exteriores sin estar en un receptáculo cubierto, si se almacenan de tal manera que no creen un problema de refugio para roedores.

(N) Cubrimiento de receptáculos.

Los receptáculos y unidades de manejo de desechos para desperdicios, reciclables o retornables se mantendrán cubiertos:

- (1) Dentro de la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo si los receptáculos y unidades:
 - (a) Contienen residuos de alimentos y no están en uso continuo; o
 - (b) Después de haberse llenado; y
- (2) Con tapas o puertas que cierren en forma ajustada si se conservan fuera de la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo.

(O) Uso de tapones de drenaje.

Los drenajes de receptáculos y unidades de manejo de desechos para desperdicios, reciclables o retornables tendrán los tapones de drenaje en su lugar.

(P) Mantenimiento de áreas de desperdicios y espacios cerrados.

Un área de almacenamiento y un espacio cerrado para desperdicios, reciclables o retornables se mantendrán libres de artículos innecesarios según se especifica bajo el párrafo (N) de la regla 3717-1-06.4 del Código Administrativo, y limpios.

(Q) Receptáculos de limpieza.

- (1) Los receptáculos y las unidades de manejo de desechos para desperdicios, reciclables y retornables se limpiarán a fondo en una forma que no contamine los alimentos, equipo, utensilios, mantelería o artículos de servicio único o uso único, y el agua residual será desechada según se especifica bajo el párrafo (E) de la regla 3717-1-05.3 del Código Administrativo.
- (2) Los receptáculos sucios y las unidades de manejo de desechos para desperdicios, reciclables o retornables se limpiarán con la frecuencia necesaria para prevenir que desarrollen una acumulación de mugre o se conviertan en focos de atracción para insectos y roedores.

(R) Eliminación – frecuencia.

Los desperdicios, reciclables o retornables serán retirados del local con una frecuencia que minimizará el desarrollo de olores desagradables y otras condiciones que atraigan o den refugio a insectos y roedores.

(S) Receptáculos o vehículos.

Los desperdicios, reciclables y retornables serán retirados del local por medio de:

- (1) Receptáculos portátiles que estén contruidos y se les dé mantenimiento de tal forma que no creen una molestia; o
 - (2) Un vehículo de transporte que esté fabricado, se le dé mantenimiento y sea operado de tal forma que no cree una molestia.
- (T) Instalaciones para desechos o reciclado – instalación comunitaria o individual.

Los desechos sólidos no se desecharán a través del sistema de drenaje, tales como trituradoras, y las pastas de desintegradoras se reciclarán o desecharán en una instalación comunitaria aprobada, pública o privada, para reciclado o desperdicios; o los desechos sólidos se desecharán en una instalación de desperdicios individual, tal como un relleno sanitario o incinerador, que tenga el tamaño, se haya construido, se le dé mantenimiento y se opere de acuerdo a la ley.

3717-1-06**Instalaciones físicas: materiales para construcción y reparación.**

- (A) Áreas interiores – características de las superficies
- (1) Salvo según se especifica en el párrafo (A)(2) de la presente regla, los materiales para pisos, muros y cielos rasos interiores, bajo condiciones de uso normal:
 - (a) Serán tersos, durables y fáciles de limpiar para áreas donde se lleven a cabo actividades de operaciones de servicio de alimentos o establecimientos de venta de alimentos al menudeo;
 - (b) Para áreas alfombradas, serán de tejido cerrado y fáciles de limpiar; y
 - (c) Serán no absorbentes para áreas sujetas a humedad, tales como áreas de preparación de alimentos, cuartos refrigerados, áreas de lavado y desinfección, cuartos de baño, áreas de servicio de operaciones móviles de servicio de alimentos y establecimientos móviles de venta de alimentos al menudeo y áreas sujetas a limpieza por descarga de agua o métodos de limpieza por aspersión.
 - (2) En una operación temporal de servicio de alimentos o establecimiento temporal de venta de alimentos al menudeo:
 - (a) Si el piso tiene pendiente para drenar, puede ser de concreto, asfalto colocado con máquina o tierra o grava si está cubierta con tapetes, plataformas desmontables, lonetas u otros materiales apropiados adecuados que estén tratados con efectividad para controlar el polvo y el lodo; y
 - (b) Los muros y cielos rasos podrán construirse de materiales que protejan el interior del clima y del polvo o basura arrastrados por el viento.
- (B) Áreas exteriores – características de las superficies
- (1) Las áreas exteriores para caminar o conducir vehículos estarán recubiertas con concreto, asfalto, grava u otros materiales que hayan sido tratados con efectividad para minimizar el polvo, facilitar el mantenimiento y prevenir condiciones lodosas.
 - (2) Las superficies exteriores de edificios, operaciones móviles de servicio de alimentos o establecimientos móviles de venta de alimentos al menudeo estarán hechas de materiales resistentes al clima.
 - (3) Las áreas de almacenamiento exteriores para desperdicios, reciclables o retornables estarán hechas de los materiales especificados bajo los párrafos (B) y (C) de la regla 3717-1-05.4 del Código Administrativo.

3717-1-06.1 Instalaciones físicas: diseño, construcción e instalación.

(A) Pisos, muros y cielos rasos.

Salvo según se especifica bajo el párrafo (D) de la presente regla, los pisos, cubiertas de pisos, muros, cubiertas de muros y cielos rasos estarán diseñados, se construirán e instalarán de tal manera que sean tersos y fáciles de limpiar, salvo que, por razones de seguridad, sí podrán usarse cubiertas o aplicaciones antiderrapantes para pisos.

(B) Pisos, muros y cielos rasos – líneas de servicios.

- (1) Las líneas y tubos de servicios no deberán quedar expuestos en forma innecesaria.
 - (2) Las líneas y tubos de servicios que están expuestas se instalarán de tal manera que no obstruyan ni impidan la limpieza de pisos, muros o cielos rasos.
 - (3) Las líneas y tubos de servicios que estén expuestas en forma horizontal no deberán instalarse en el piso.
- (C) Juntas de piso y muros – redondeadas, y encerradas o selladas.
- (1) En las operaciones de servicio de alimentos o establecimientos de venta de alimentos al menudeo en los que se usen métodos de limpieza de pisos distintos a la limpieza con agua de descarga, las juntas de pisos y muros estarán redondeadas y cubiertas a no más que 1/32 de pulgada (un milímetro).
 - (2) Los pisos de operaciones de servicio de alimentos y establecimientos de venta de alimentos al menudeo en los que se usen métodos de limpieza con descarga de agua, estarán equipados con drenes y tendrán una pendiente para drenar, y las juntas de pisos y muros estarán redondeadas y selladas.
- (D) Alfombrado de pisos – restricciones e instalación.
- (1) Una cubierta de piso, tal como alfombra o un material similar, no deberá instalarse como cubierta de piso en áreas de preparación de alimentos, cuartos refrigerados, áreas de lavado y desinfección, áreas de cuartos de baño donde estén ubicados lavamanos, sanitarios y mingitorios; cuartos de almacenamiento de desperdicios u otras áreas donde el piso esté sujeto a humedad, limpieza con descarga de agua o métodos de limpieza por aspersión.
 - (2) Si se instala una alfombra como cubierta para piso en áreas distintas a las especificadas bajo el párrafo (D)(1) de la presente regla, la alfombra:
 - (a) Estará fijamente adherida al piso mediante una masilla durable, y se usará un método de estirado y fijación, o algún otro método; y
 - (b) Se instalará ajustada en contra del muro y la parte inferior de la junta redondeada, o se instalará lejos del muro, dejando un espacio entre la alfombra y el muro, con los bordes de la alfombra asegurados mediante una tira de metal o algún otro medio.
- (E) Cubiertas de piso – tapetes y lonetas.
- Los tapetes y lonetas se diseñarán para ser desmontables y fáciles de limpiar.
- (F) Muros y cielos rasos – cubiertas y recubrimientos.
- (1) Los materiales para cubiertas de muros y cielos rasos se fijarán de tal manera que sean fáciles de limpiar.

- (2) Salvo en áreas que se usan sólo para almacenamiento seco, el concreto, los bloques porosos o ladrillos que se usen para la construcción de muros interiores tendrán un acabado y se sellarán de tal manera que tengan una superficie tersa, no absorbente y fácil de limpiar.

(G) Muros y cielos - accesorios.

Los accesorios para muros y cielos rasos, tales como lámparas, componentes de sistemas de ventilación mecánica de los cuartos, rejillas de ventilación, ventiladores montados en los muros, objetos decorativos y otros accesorios, serán fáciles de limpiar. Este párrafo no se aplica a superficies de muros y cielos rasos, objetos decorativos y accesorios que se coloquen para crear un ambiente agradable en el área de consumidores, si se mantienen limpios.

(H) Muros y cielos rasos – postes, vigas y viguetas.

Los postes, vigas y viguetas no deberán quedar expuestos en áreas sujetas a humedad. Este requisito no se aplica a operaciones temporales de servicio de alimentos o establecimientos temporales de venta de alimentos al menudeo.

(I) Bombillas – cubiertas protectoras.

- (1) Las bombillas estarán protegidas, recubiertas o tendrán alguna forma de recubrimiento inastillable en las áreas donde haya alimentos expuestos; equipo, utensilios o mantelería limpios; o artículos de servicio único o uso único sin envolver. Este párrafo no se aplica en áreas que se usen sólo para almacenar alimentos en paquetes sin abrir, si la integridad de los paquetes no puede ser afectada por vidrios rotos que caigan sobre ellos; y si es posible limpiar los paquetes de trozos de bombillas quebradas antes de abrir los paquetes.

- (2) Una lámpara infrarroja u otra lámpara de calor se protegerá contra su ruptura mediante una cubierta que rodee y se extienda más allá de la bombilla, de tal manera que sólo la cara de la bombilla quede expuesta.

(J) Rejillas de ventilación para sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado.

Los sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado se diseñarán e instalarán de acuerdo con el Código de Construcción de Ohio y de tal manera que las rejillas del aire de reposición entrante y de salida no provoquen la contaminación de alimentos, superficies de contacto con alimentos, equipo o utensilios.

(K) Dispositivos para control de insectos – diseño e instalación.

- (1) Los dispositivos para control de insectos que se usan para electrocutar o dejar sin sentido a insectos voladores estarán diseñados para retener el insecto dentro del dispositivo.

- (2) Los dispositivos para control de insectos se instalarán de tal manera que:

- (a) Los dispositivos no queden ubicados por encima de un área de preparación de alimentos; y

- (b) Impidan que los insectos muertos y fragmentos de insectos sean impulsados hacia o caigan sobre alimentos expuestos; equipo, utensilios o mantelería limpios; o artículos de servicio único o uso único sin envolver.

(L) Cuartos de baño - Encerrados.

Un cuarto de baño que esté ubicado dentro del local estará completamente encerrado y equipado con una puerta de autocerrado y que cierre en forma ajustada, salvo que este requisito no se aplica a un cuarto de baño que esté ubicado fuera de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, o que no abra directamente hacia un área de preparación de alimentos de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, tal como un cuarto de baño que la gerencia provee en un centro comercial o un cuarto de baño diseñado de tal manera que no necesite una puerta que abra hacia el área de ventas de un establecimiento de venta de alimentos al menudeo.

(M) Aberturas exteriores - protegidas.

- (1) Salvo se dispone en los párrafos (M)(2) y (M)(3) de la presente regla, las aberturas exteriores de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo se protegerán contra la entrada de insectos y roedores mediante:

- (a) Llenar o cerrar los orificios y otros espacios a lo largo de pisos, muros y cielos rasos;
- (b) Ventanas cerradas, herméticas; y
- (c) Puertas sólidas, de auto cerrado y ajustadas.

Este párrafo no se aplica si una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo abre hacia una estructura más grande, tal como un centro comercial, aeropuerto o edificio de oficinas, o hacia una estructura anexa, tal como un porche, y las aberturas exteriores de la estructura más grande o anexa están protegidas contra la entrada de insectos y roedores.

- (2) Las puertas de salidas de emergencia exteriores no necesitan ser de autocerrado si:

- (a) Son sólidas y cierran en forma ajustada;
- (b) Están designadas para usarse sólo cuando exista una emergencia por parte de la autoridad de protección contra incendios que tenga jurisdicción sobre la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo; y
- (c) Son de uso limitado de tal manera que no se usan como entrada o salida del edificio para propósitos distintos al uso designado como salida de emergencia.

(3) Si las ventanas o puertas de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, o de una estructura más grande dentro de la cual están ubicadas la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, se mantienen abiertas para ventilación u otro propósito, o si una operación temporal de servicio de alimentos o establecimiento temporal de venta de alimentos al menudeo no están equipados con puertas y ventanas según se especifica bajo el párrafo (M)(1) de la presente regla, las aberturas estarán protegidas contra la entrada de insectos y roedores mediante:

- (a) Cedazos de malla dieciséis por una pulgada (malla dieciséis por 25.4 milímetros);
- (b) Cortinas de aire diseñadas e instaladas en forma apropiada para controlar los insectos voladores; o
- (c) Otros medios efectivos.

Este párrafo no se aplica si no hay insectos voladores y otras plagas debido a la ubicación de la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, el clima u otra condición limitante.

(N) Muros y techos exteriores – barrera protectora.

Los muros perimetrales y techos de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo protegerán el establecimiento en forma efectiva contra el clima y la entrada de insectos, roedores y otros animales.

- (O) Áreas exteriores de venta de alimentos – techo protector.

Si está ubicada en el exterior, una máquina expendedora de alimentos deberá tener un techo protector.

- (P) Áreas de servicio exteriores – techo protector.

Las áreas de servicio tendrán un techo protector, salvo que áreas que se usan sólo para cargar agua o descargar aguas negras y otros desechos líquidos, mediante el uso de un sistema cerrado de mangueras, no necesitan estar equipadas con un techo protector.

- (Q) Superficies exteriores para caminar y conducir vehículos – con pendiente para drenar.

Las superficies exteriores para caminar y conducir vehículos tendrán una pendiente para drenar.

- (R) Áreas exteriores para desperdicios – bordillo y pendiente para drenar.

Las áreas exteriores para desperdicios se construirán de acuerdo con la ley y tendrán un bordillo y una pendiente para drenar a fin de capturar y desechar los desechos líquidos que provengan de los desperdicios y de la limpieza del área y los receptáculos de desechos.

- (S) Casas particulares y áreas para vivir o dormir – prohibición de su uso.

Salvo según lo permite la regla 3717-1-20 del Código Administrativo, una casa particular, un cuarto que se usa como vivienda o lugar para dormir, o un área que abre directamente hacia un cuarto que se usa como vivienda o lugar para dormir, no deberá usarse para llevar a cabo operaciones de servicio de alimentos u operaciones de establecimiento de venta de alimentos al menudeo.

- (T) Áreas de vivienda o lugares para dormir - separación.

Salvo según lo permite la regla 3717-1-20 del Código Administrativo, las viviendas o lugares para dormir ubicados dentro del local de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, tales como los que se proveen para empleados de registro o administradores residentes en lugares de hospedaje estarán separados de cuartos y áreas que se usan para operaciones de servicio de alimentos u operaciones de establecimientos de venta de alimentos al menudeo, mediante divisiones completas y puertas sólidas de autocerrado.

3717-1-06.2 Instalaciones físicas: números y capacidades.

- (A) Instalaciones para lavarse las manos – número mínimo.

Se proveerán instalaciones para lavarse las manos según se especifica bajo el párrafo (G) de 3717-1-05.1 del Código Administrativo.

- (B) Limpiador para lavarse las manos – disponibilidad.

Cada lavamanos o grupo de dos lavamanos adyacentes estará equipado con un suministro de jabón líquido, en polvo o en barra para el lavado de las manos.

- (C) Instalaciones para lavarse las manos – provisión para el secado de manos.

Cada lavamanos o grupo de dos lavamanos adyacentes estará equipado con:

- (1) Toallas desechables individuales;
- (2) Un sistema de toalla continua que proporcione una toalla limpia al usuario; o
- (3) Un dispositivo con aire caliente para secado de manos.

- (D) Dispositivos y ayudas para lavarse las manos – restricciones para su uso.

Un fregadero que se use para preparar alimentos o lavar utensilios, o un fregadero de servicio o instalación para limpieza con un bordillo, que se usa para tirar agua de trapeadores o desechos similares, no deberá estar equipado con los dispositivos y ayudas para lavarse las manos que se requieren para un lavamanos según se especifica bajo los párrafos (B) y (C) de la presente regla y el párrafo (G)(3) de la regla 3717-1-05.4 del Código Administrativo.

- (E) Carteles sobre el lavado de manos.

Se colocará un cartel o anuncio en todos los lavamanos que usen los empleados de alimentos notificando a los empleados de alimentos que deben lavarse las manos y estará claramente visible para los empleados de alimentos.

- (F) Toallas desechables – receptáculo para desechos.

Un lavamanos o grupo de lavamanos adyacentes que está equipado con toallas desechables, también estará equipado con un receptáculo para desechos según se especifica bajo el párrafo (G)(3) de la regla 3717-1-05.4 del Código Administrativo.

- (G) Sanitarios y mingitorios – número mínimo.

Se proveerán sanitarios y mingitorios según se especifica bajo el párrafo (H) de la regla 3717-1-05.1 del Código Administrativo.

- (H) Papel para baño - disponibilidad.

En cada sanitario habrá papel de baño disponible.

- (I) Iluminación – Intensidad.

La intensidad de la luz será:

- (1) Cuando menos diez pies-candela (ciento diez lux) a una distancia de treinta pulgadas (setenta y cinco centímetros) por encima del piso, en unidades de

cuartos refrigerados y en áreas de almacenamiento de alimentos secos, y en otras áreas y cuartos durante periodos de limpieza;

(2) Cuando menos veinte pies-candela (doscientos veinte lux):

(a) En una superficie donde se ofrecen alimentos para auto-servicio al consumidor, tales como buffets y barras de ensaladas, o donde se venden u ofrecen productos frescos o alimentos empaquetados para consumo;

+

- (b) En el interior de equipo tal como refrigeradores de acceso directo o bajo el mostrador;
 - (c) A una distancia de treinta pulgadas (setenta y cinco centímetros) por encima del piso en áreas que se usen para lavarse las manos, para lavado y desinfección, o para almacenar equipo y utensilios, y en los cuartos de baño; y
- (3) Cuando menos cincuenta pies-candela (quinientos cuarenta lux) en una superficie donde un empleado de alimentos esté trabajando con alimentos, o esté trabajando con utensilios o equipo, tales como cuchillos, rebanadores, molinos o sierras donde la seguridad del empleado sea un factor.
- (J) Ventilación – mecánica.
- Si es necesario, se proporcionará ventilación mecánica de suficiente capacidad para mantener los cuartos libres de calor, vapor de agua, condensación, vapores, olores desagradables, humo y gases.
- (K) Áreas de vestidores y casilleros (lockers) – designación.
- (1) Se designarán vestidores o áreas para cambiarse de ropa, si los empleados, en forma rutinaria, se cambian de ropa en la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo.
 - (2) Se proporcionarán casilleros (lockers) u otras instalaciones apropiadas para guardar en forma ordenada la ropa y otras posesiones de los empleados.
- (L) Fregaderos de servicio – disponibilidad.
- Se proporcionará un fregadero de servicio o una instalación de limpieza con bordillo según se especifica bajo el párrafo (I) de la regla 3717-1-05.1 del Código Administrativo.

3717-1-06.3 Instalaciones físicas: ubicación y colocación.

- (A) Instalaciones para lavarse las manos.
- Las instalaciones para lavarse las manos estarán ubicadas en un lugar conveniente según se especifica bajo el párrafo (L) de la regla 3717-1-05.1 del Código Administrativo.
- (B) Cuartos de baño – conveniencia y accesibilidad.
- Los cuartos de baño estarán ubicados en un lugar conveniente y accesible para los empleados durante todas las horas de operación.
- (C) Instalaciones para los empleados – áreas designadas
- (1) Las áreas designadas para que los empleados coman, beban o usen tabaco estarán ubicadas de tal manera que los alimentos, equipo, mantelería y artículos de servicio único y uso único estén protegidos de la contaminación.

(2) Los casilleros (lockers) u otras instalaciones apropiadas estarán ubicadas en un cuarto o área designada donde no pueda ocurrir la contaminación de los alimentos, equipo, utensilios, mantelería o artículos de servicio único o uso único.

(D) Mercancía dañada – separación y ubicación.

Los productos que el tenedor de la licencia retiene para crédito, cancelación de una deuda o devolución al distribuidor, tales como productos dañados, echados a perder o retirados del mercado, se apartarán y mantendrán en áreas designadas que estén separadas de los alimentos, equipo, utensilios, mantelería y artículos de servicio único o uso único.

(E) Receptáculos, unidades de manejo de desechos y áreas designadas para almacenamiento.

Las unidades, receptáculos y áreas designadas para almacenamiento de desperdicios y reciclables o los envases retornables se ubicarán según se especifica bajo el párrafo (J) de la regla 3717-1-05.4 del Código Administrativo.

3717-1-06.4 Instalaciones físicas: mantenimiento y operación.

(A) Buen estado.

Las instalaciones físicas se mantendrán en buen estado.

(B) Limpieza – frecuencia y restricciones.

(1) Las instalaciones físicas se limpiarán tan frecuentemente como sea necesario a fin de mantenerlas limpias.

(2) La limpieza se hará durante los periodos cuando esté expuesta la menor cantidad de alimentos, tales como después de cerrar. Este requisito no se aplica a la limpieza que es necesaria debido a un derrame u otro accidente.

(C) Limpieza de pisos – métodos que no levantan polvo.

Sólo se usarán métodos de limpieza que no levanten polvo, tales como limpieza con trapeador mojado, con aspiradora, con trapeadores tratados contra el polvo, o barrer con una escoba y compuestos que atrapan el polvo. Los derrames o goteos sobre los pisos que ocurran entre las horas normales de limpieza podrán limpiarse sin el uso de compuestos que atrapen el polvo; o en el caso de derrames de líquidos o goteos, usando una pequeña cantidad de compuestos absorbentes, tales como aserrín o tierra diatomácea que se aplique inmediatamente antes de limpiar los puntos del derrame.

(D) Limpieza de sistemas de ventilación; prohibición de molestias y descargas.

(1) Se limpiarán los ductos de entrada y salida de aire y se cambiarán los filtros para que no sean una fuente de contaminación por causa de polvo, tierra u otros materiales.

(2) Si descargan hacia el exterior, los sistemas de ventilación no deberán crear un peligro para la salud pública, o una molestia o descarga ilegales.

(E) Limpieza de herramientas para mantenimiento – prevención de la contaminación.

Los fregaderos para preparación de alimentos, lavamanos y equipo de lavado y desinfección no deberán usarse para la limpieza de herramientas de mantenimiento, preparación o conservación de materiales de mantenimiento, o la descarga de agua de trapeador o desechos líquidos similares.

(F) Secado de trapeadores.

Después de usarlos, los trapeadores se colocarán en una posición que permita que se sequen al aire, sin ensuciar los muros, equipo o insumos.

(G) Materiales absorbentes en los pisos - limitación de su uso.

Salvo según se especifica en el párrafo (C) de la presente regla, no podrá usarse en los pisos el aserrín, virutas de madera, sal en grano, barro cocido, tierra diatomácea o materiales semejantes.

(H) Mantenimiento y uso de las instalaciones para lavarse las manos.

Las instalaciones para lavarse las manos se mantendrán limpias, se les dará mantenimiento y se usarán según se especifica bajo el párrafo (O) de la regla 3717-1-05.1 del Código Administrativo.

(I) Cierre de puertas de cuartos de baño.

Las puertas de baños se mantendrán cerradas según se especifica bajo el párrafo (L) de la regla 3717-1-06.1 del Código Administrativo, salvo durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

(J) Uso de vestidores y casilleros.

(1) Los vestidores serán usados por los empleados si los empleados regularmente se cambian de ropa en el establecimiento.

(2) Los casilleros (lockers) u otras instalaciones apropiadas se usarán para guardar, en forma ordenada, la ropa de los empleados y otras posesiones.

(K) Control de plagas.

A fin de minimizar su presencia en el establecimiento, se controlará la presencia de insectos, roedores y otras plagas por medio de:

(1) Inspección rutinaria de los embarques de alimentos e insumos que llegan al establecimiento;

(2) Inspección rutinaria del establecimiento para detectar evidencia de plagas;

(3) Cuando se detectan plagas, el uso de métodos tales como trampas u otros medios de control de plagas, según se especifica bajo los párrafos (C), (K) y (L) de la regla 3717-1-07.1 del Código Administrativo; y

(4) La eliminación de condiciones que les sirvan de refugio.

(L) Remoción de aves, insectos, roedores, y otras plagas atrapadas o muertas.

Las aves, insectos, roedores, y otras plagas atrapadas o muertas, serán retiradas de los dispositivos de control y del local con una frecuencia que prevenga su acumulación, descomposición o la atracción de plagas.

(M) Almacenamiento de herramientas para mantenimiento.

Las herramientas para mantenimiento, tales como escobas, trapeadores, aspiradoras y artículos similares:

(1) Se almacenarán de tal manera que no contaminen los alimentos, equipo, utensilios, mantelería o artículos de servicio único o uso único; y

(2) Se almacenarán en una manera ordenada que facilite la limpieza del área que se usa para almacenar las herramientas de mantenimiento.

(N) Mantenimiento del local – artículos innecesarios y basura.

El local se mantendrá libre de:

(1) Artículos que sean innecesarios para la operación o mantenimiento de la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, tales como equipo que no funciona o que ya no se usa; y

(2) Basura.

(O) Prohibición respecto a animales.

No se permitirá la presencia de animales vivos en el local de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo. Esta disposición no se aplica en las siguientes situaciones, si no puede ocurrir la contaminación de alimentos; equipo, utensilios y mantelería limpios; y artículos de servicio único o uso único sin envolver:

(1) Pescado comestible o pescado decorativo en peceras, mariscos o crustáceos sobre hielo o bajo refrigeración, y mariscos y crustáceos en sistemas de tanques de exhibición;

(2) Perros guardianes que acompañen a policías u oficiales de seguridad en áreas de oficinas y comedores, áreas de ventas y almacenamiento, y perros guardianes que andan sueltos en áreas cercadas exteriores;

(3) Animales de servicio que estén bajo el control de un empleado o persona discapacitada en áreas que no se usan para la preparación de alimentos y que usualmente están abiertas para los consumidores, tales como áreas de

comedor y ventas, si la presencia o actividades del animal de servicio no representa un peligro para la salud o la seguridad;

- (4) Mascotas en áreas comunes de comedores en instalaciones de cuidado institucional, tales como asilos para ancianos, instalaciones de vida asistida, casas en comunidad o instalaciones de cuidado residencial en horas distintas a los horarios de comida, si:
 - (a) Divisiones efectivas y puertas de autocerrado separan las áreas de comedores comunes con respecto a áreas de almacenamiento de alimentos o preparación de alimentos,
 - (b) Los condimentos, equipo y utensilios se almacenan en gabinetes cerrados o se retiran de las áreas de comedores comunes cuando las mascotas están presentes, y
 - (c) Las áreas de comedor, incluyendo mesas, mostradores o superficies similares, se limpian en forma efectiva antes del siguiente servicio de comida; y
- (5) Se permite la presencia de animales enjaulados o animales que están encerrados en forma similar, en áreas que no se usan para preparar, almacenar, vender o exhibir alimentos, o en áreas de comedor, tales como en una tienda de artículos diversos que vende mascotas o en un parque turístico que exhibe alimentos; o

(6) Puede almacenarse carnada para pesca, viva o muerta.

3717-1-07 Materiales venenosos o tóxicos: etiquetado e identificación.

(A) Recipientes originales – información de identificación.

Los recipientes con materiales venenosos o tóxicos y los artículos de cuidado personal tendrán una etiqueta del fabricante que sea legible.

(B) Recipientes de trabajo – nombre común.

Los recipientes de trabajo que se usan para almacenar materiales venenosos o tóxicos, tales como limpiadores y desinfectantes que se toman de envases a granel, se identificarán clara e individualmente usando los nombres comunes del material.

3717-1-07.1 Materiales venenosos o tóxicos: insumos operativos y aplicaciones .

(A) Almacenamiento - separación.

Los materiales venenosos o tóxicos se almacenarán de tal manera que no puedan contaminar los alimentos, equipo, utensilios, mantelería y artículos de servicio único o uso único, mediante:

- (1) La separación de los materiales venenosos o tóxicos por medio de espacios o divisiones; y
- (2) La ubicación de los materiales venenosos o tóxicos en un área que no esté por encima de alimentos, equipo, utensilios, mantelería o artículos de servicio único o uso único. Este párrafo no se aplica a limpiadores y desinfectantes de equipo y utensilios que se almacenan en áreas de lavado y desinfección por razones de disponibilidad y conveniencia, si los materiales se almacenan de tal manera que se prevenga la contaminación de alimentos, equipo, utensilios, mantelería y artículos de servicio único o uso único.

(B) Restricción.

Sólo se permitirán dentro de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo aquellos materiales venenosos o tóxicos que se requieren para la operación y mantenimiento de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo. Este párrafo no se aplica a materiales venenosos o tóxicos empaquetados que sean para venta al menudeo.

(C) Condiciones para su uso.

Los materiales venenosos o tóxicos:

- (1) Se usarán de acuerdo con:
 - (a) La ley y el presente capítulo;

- (b) Las instrucciones de uso del fabricante incluidas en la etiqueta, y, para un pesticida, las instrucciones de la etiqueta del fabricante que declaran que se permite el uso en una operación de servicio de alimentos, establecimiento de venta de alimentos al menudeo o áreas de manejo o procesamiento de alimentos;
 - (c) Las condiciones de la licencia, si se requiere una licencia, para el uso de materiales para control de plagas; y
 - (d) Las condiciones adicionales que pudiera establecer la autoridad reguladora; y
- (2) Se aplicarán de tal manera que:
- (a) No constituyan un peligro para los empleados u otras personas; y
 - (b) Se prevenga la contaminación, incluyendo residuos tóxicos debidos a goteo, dren, rocío, salpicaduras o aspersión sobre alimentos, equipo, utensilios, mantelería o artículos de servicio único o uso único, y para pesticidas de uso restringido, que esto se logre mediante:
 - (i) El retiro de los artículos;
 - (ii) Cubrir los artículos con cubiertas impermeables, o
 - (iii) Tomar otras medidas de prevención apropiadas, y
 - (iv) La limpieza y desinfección de equipo y utensilios después de la aplicación.
- (3) Un pesticida de uso general, aparte de su uso ocasional después del 1 de julio de 2004; o un pesticida de uso restringido sólo será aplicado por un aplicador comercial autorizado según se especifica bajo la fracción 921.06 del Código Revisado, o por una persona de servicio entrenada bajo la supervisión directa del aplicador comercial. "Uso ocasional" significa que significa la aplicación de un pesticida de uso general en forma aislada, de vez en cuando, específica a un sitio a fin de evitar daño personal inmediato. "Uso ocasional" no significa aplicaciones de un pesticida de uso general en forma regular, siguiendo una rutina o por mantenimiento.
- (D) Recipientes que contienen materiales venenosos o tóxicos.
- Un recipiente que se haya usado previamente para almacenar materiales venenosos o tóxicos no deberá usarse para almacenar, transportar o despachar alimentos.
- (E) Desinfectantes - criterios.
- Los desinfectantes químicos y otros agentes químicos antimicrobianos que se apliquen a superficies de contacto con alimentos cumplirán con los requisitos especificados en 21 C.F.R. 178.1010 – soluciones desinfectantes.
- (F) Productos químicos para lavar frutas y verduras - criterios.

Los productos químicos usados para lavar o pelar frutas y verduras enteras cumplirán con los requisitos especificados en 21 C.F.R. 173.315 – productos químicos usados para lavar frutas y verduras o ayudar a pelarlas con lejía.

(G) Aditivos en calentadores de agua - criterios.

Los productos químicos usados como aditivos en calentadores de agua cumplirán con los requisitos especificados en 21 C.F.R. 173.310 – aditivos en calentadores de agua.

(H) Agentes desecantes - criterios.

Los agentes desecantes que se usan en combinación con desinfectantes:

- (1) Contendrán sólo componentes que aparecen en listas como uno de los siguientes:
 - (a) Generalmente reconocidos como seguros para su uso en alimentos según se especifica en 21 C.F.R. 182 – sustancias generalmente reconocidas como seguras para su uso en alimentos, o en 21 C.F.R. 184 – sustancias alimenticias directas de las cuales se afirma que generalmente se reconocen como seguras,
 - (b) Generalmente reconocidos como seguros para el uso propuesto según se especifica en 21 C.F.R. 186 - sustancias alimenticias indirectas de las cuales se afirma que generalmente se reconocen como seguras,
 - (c) Aprobados para uso como agentes desecantes bajo una autorización previa especificada en 21 C.F.R. 181- ingredientes alimenticios con autorización previa,
 - (d) Específicamente regulados como un aditivo indirecto para alimentos para usarse como agente desecante según se especifica en 21 C.F.R. Partes 175-178, o
 - (e) Aprobados para usarse como agentes desecantes bajo el proceso de límite de regulación establecido por 21 C.F.R. 170.39 – límite de regulación para sustancias usadas en artículos de contacto con alimentos; y
- (2) Cuando la desinfección se hace con productos químicos, la aprobación requerida bajo el párrafo (H)(1)(c) o (H)(1)(e) de la presente regla o la regulación como un aditivo indirecto para alimentos bajo el párrafo (H)(1)(d) de la presente regla, serán para el uso específico con soluciones químicas desinfectantes.

(I) Lubricantes – contacto ocasional con alimentos, criterios.

Los lubricantes cumplirán con los requisitos especificados en 21 C.F.R. 178.3570 – lubricantes con contacto ocasional con alimentos, si se usan en superficies de contacto con alimentos, en rodamientos y engranes sobre o en superficies de contacto con alimentos, o en rodamientos y engranes que están ubicados de tal manera que pudieran fugarse, gotear o ser forzados a penetrar en los alimentos o en las superficies de contacto con alimentos.

(J) Pesticidas de uso restringido - criterios.

Los pesticidas de uso restringido cumplirán con los requisitos especificados en 40 C.F.R. 152 Subparte I – clasificación de pesticidas, y se aplicarán según se especifica bajo el párrafo (C)(3) de la presente regla.

(K) Estaciones de carnada para roedores.

La carnada para roedores estará contenida en una estación de carnada cubierta, resistente a alteraciones.

- (L) Polvos para rastreo, control y monitoreo de plagas.
- (1) No deberá usarse un pesticida en polvo para rastreo en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo.
 - (2) Si se usa, un polvo para rastreo no tóxico, tal como talco o harina, no deberá contaminar los alimentos, equipo, utensilios, mantelería y artículos de servicio único o uso único.

(M) Medicinas – restricciones y almacenamiento.

- (1) Sólo se permitirán las medicinas que sean necesarias para la salud de los empleados en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos. Este párrafo no se aplica a medicinas que estén almacenadas o a la vista para venderse al menudeo.
- (2) Las medicinas que están en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo para uso de los empleados se etiquetarán según se especifica bajo el párrafo (A) de la regla 3717-1-07 del Código Administrativo y se colocarán de tal manera que prevengan la contaminación de alimentos, equipo, utensilios, mantelería y artículos de servicio único y uso único.

(N) Medicinas refrigeradas - almacenamiento.

Las medicinas que pertenecen a empleados o a niños en una guardería infantil, que requieren refrigeración y que se guardan en un refrigerador de alimentos:

- (1) Se almacenarán en un paquete o recipiente y se mantendrán dentro de un recipiente cubierto, a prueba de fugas, que se identifica como un recipiente para almacenamiento de medicinas; y
- (2) Se ubicará en un lugar inaccesible para los niños.

(O) Artículos de primeros auxilios - almacenamiento.

Los artículos de primeros auxilios que están en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo para uso de los empleados:

- (1) Se etiquetarán según se especifica bajo el párrafo (A) de la regla 3717-1-07 del Código Administrativo; y
- (2) Se almacenarán en un estuche o recipiente que está ubicado de tal manera que prevenga la contaminación de alimentos, equipo, utensilios, mantelería y artículos de servicio único y uso único.

(P) Otros artículos de cuidado personal - almacenamiento.

Salvo según se especifica bajo los párrafos (N) y (O) de la presente regla, los empleados almacenarán sus artículos de cuidado personal en instalaciones según se especifica bajo el párrafo (K)(2) de la regla 3717-1-06.2 del Código Administrativo.

3717-1-07.2 Materiales venenosos o tóxicos: existencias y ventas al menudeo - separación.

Los materiales venenosos o tóxicos se almacenarán y exhibirán para la venta al menudeo de tal manera que no puedan contaminar a los alimentos, equipo, utensilios, mantelería o artículos de servicio único o uso único, mediante:

- (A) La separación de los materiales venenosos o tóxicos por medio de espacios o divisiones; y
- (B) La ubicación de los materiales venenosos o tóxicos en un área que no esté por encima de alimentos, equipo, utensilios, mantelería o artículos de servicio único o uso único.

3717-1-08 Requisitos especiales: producción de jugo fresco.

- (A) El jugo fresco o cualquier bebida que contenga jugo fresco y que se envase en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo;:
 - (1) Estará etiquetado según se especifica bajo el párrafo (C) de la regla 3717-1-03.5 del Código Administrativo, y
 - (2) Llevará la siguiente declaración de advertencia según se especifica en 21 C.F.R. 101.17 (g):

Advertencia: Este producto no está pasteurizado y, por lo tanto, puede contener bacterias nocivas que pueden causar enfermedades serias en niños, ancianos y en personas con sistemas inmunológicos débiles.

La declaración de advertencia en los jugos puede estar en el panel de información o en el panel principal de descripción del producto, encerrada en un marco hecho con líneas y un tipo de letra de no menos que 1/16 de pulgada. La palabra "advertencia" debe estar en letras negrillas mayúsculas.

- (B) La operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo que envase jugo fresco no necesita cumplir con los requisitos de etiquetado especificados en el párrafo (A)(2) de la presente regla, si producen jugo que:
 - (1) Esté pasteurizado, o
 - (2) Haya sido tratado bajo un plan H.A.C.C.P. para lograr una reducción de cinco log, la cual es equivalente a una reducción de 99.999 por ciento en microorganismos de importancia para la salud pública; y
 - (3) Haya obtenido una varianza de parte del director de agricultura o el director de salud, según se aplique.

3717-1-08.1 Requisitos especiales: congeladores que despachan alimentos calentados.

- (A) Según se usa en la presente regla, "congelador que despacha alimentos calentados" significa un congelador despachador integrado, con un depósito para productos que procesa productos previamente pasteurizados, congela los productos, despacha productos lácteos congelados y mantiene la calidad microbiológica elevando la temperatura del producto mediante el uso de métodos de calentamiento que son una parte integral del congelador despachador.

- (B) Para poder ser usado en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, un congelador que despacha alimentos calentados cumplirá con los siguientes requisitos:
- (1) El congelador que despacha alimentos calentados estará aprobado por una agencia de pruebas de equipo según se especifica en el párrafo (KK)(1) de la regla 3717-1-04.1 del Código Administrativo;
 - (2) El congelador que despacha alimentos calentados completará un ciclo de calentamiento cuando menos una vez cada veinticuatro horas. "Ciclo de calentamiento" significa un ciclo en el que el congelador que despacha alimentos calentados eleva la temperatura del producto durante la fase de calentamiento hasta cuando menos ciento cincuenta grados Fahrenheit (65.5 grados Celsius) en no más que noventa minutos, mantiene el producto a esa temperatura durante la fase de conservación por cuando menos treinta minutos, luego lo enfría durante la fase de enfriamiento hasta una temperatura de cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) o menos en un lapso no mayor que dos horas;
 - (3) El congelador que despacha alimentos calentados estará equipado con un dispositivo de monitoreo que indica todo lo siguiente:
 - (a) El tiempo transcurrido desde el último ciclo de calentamiento;
 - (b) El tiempo que el ciclo de calentamiento más reciente estuvo a ciento cincuenta grados Fahrenheit (65.5 grados Celsius) o más; y
 - (c) La duración de la fase de calentamiento, la fase de conservación, y la fase de enfriamiento.
 - (4) El congelador que despacha alimentos calentados tendrá un dispositivo indicador de temperatura claramente visible, con precisión de más/menos dos grados Fahrenheit (más menos un grado Celsius), que indica la temperatura del producto en la tolva;
 - (5) El congelador que despacha alimentos calentados estará equipado con un dispositivo de bloque interno que no pueda ser restablecido sin desensamblar la máquina completamente. El dispositivo de bloqueo interno apagará el congelador que despacha alimentos calentados en forma mecánica para que la unidad no pueda despachar productos congelados si ocurre cualquiera de las siguientes cosas:
 - (a) El ciclo de calentamiento no se completó en forma apropiada;
 - (b) El ciclo de calentamiento no se completó cuando menos una vez en las últimas veinticuatro horas; o
 - (c) El congelador que despacha alimentos calentados no ha sido desensamblado para limpieza y desinfección dentro de los últimos catorce días.

- (C) El operador de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo que usa un congelador que despacha alimentos calentados hará todo lo siguiente:
- (1) Desensamblar, limpiar y desinfectar el congelador que despacha alimentos calentados cuando menos cada catorce días, salvo las partes especificadas por el fabricante, tales como cubiertas de tolva, tapones de diseño, surtidores de puertas y la parte baja de válvulas "draw", las cuales deberán desinfectarse diariamente;
 - (2) Mantener el producto en la tolva a cuarenta y un grados Fahrenheit (cinco grados Celsius) o menos, salvo durante el ciclo de calentamiento;
 - (3) Documentar todos los ciclos de calentamiento manteniendo un registro diario de los puntos mencionados en el párrafo (B)(3) de la presente regla, el cual será conservado por noventa días. El operador pondrá este diario a disposición del concedente, cuando el concedente lo solicite para fines de inspección;
 - (4) Desechar todos los productos que queden en el congelador cada vez que el congelador que despacha alimentos calentados sea desensamblado para limpiarlo; y
 - (5) Cumplirá con todas las demás disposiciones aplicables del presente capítulo.

3717-1-08.2 Requisitos especiales: procesamiento bajo pedido.

- (A) El procesamiento bajo pedido de animales de caza, aves acuáticas migratorias o aves de casa en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo se podrá hacer sólo al final del turno de trabajo o del día para prevenir cualquier contaminación cruzada del producto para la venta o servicio.
- (B) Antes de entrar a la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo:
- (1) Todos los cuerpos de los animales estarán desollados, sin cabeza, sin vísceras y sin pelo; y
 - (2) Todos los cuerpos de aves estarán sin vísceras y sin plumas.
- (C) Si el propietario va a conservar la piel y la cabeza, se empaquetarán y separarán de todos los demás alimentos.
- (D) Todo producto procesado bajo pedido se envolverá o se pondrá en un recipiente y se almacenará separado con respecto a todos los productos de venta al menudeo a fin de prevenir la contaminación.
- (E) Inmediatamente después del procesamiento bajo pedido, se lavarán a fondo todos los cuchillos, mesas, ganchos, molinos, mazas para ablandar, tenazas, barriles no comestibles, sierras o cualquier otro equipo que se haya ensuciado durante el procesamiento bajo pedido, según se especifica en los párrafos (F), (G), (H), e (I) de la regla 3717-1-04.5 del Código Administrativo, se enjuagarán según se especifica

en el párrafo (J) de la regla 3717-1-04.5 del Código Administrativo, y se desinfectarán según se especifica en la regla 3717-1-04.6 del Código Administrativo.

- (F) Cuando se requiera una etiqueta de inspección del Departamento de Recursos Naturales de Ohio, la etiqueta o número de la etiqueta deberá permanecer con el animal durante todo el periodo del proceso y se regresará al propietario junto con el producto.

3717-1-08.3 Requisitos especiales: criterios para máquinas de agua a granel.

- (A) El agua despachada desde una máquina de agua a granel cumplirá con las normas de calidad especificadas en 21 C.F.R. 165, Subparte B – requisitos para bebidas normalizadas específicas.
- (B) Las máquinas de agua a granel se conectarán a una fuente de suministro aprobada.

- (C) Las máquinas de agua a granel cumplirán con las normas de fabricación y desempeño que se establecen en el párrafo (KK) de la regla 3717-1-04.1 del Código Administrativo y recibirán mantenimiento de acuerdo con dichas normas.
- (D) Toda agua procesada a través de una máquina de agua a granel se desinfectará como el último paso antes de despacharla.
- (E) Las máquinas de agua a granel estarán equipadas con dispositivos de monitoreo diseñados para detener la operación de la máquina cuando la unidad de desinfección no funcione.
- (F) Las máquinas de agua a granel se mantendrán en buenas condiciones de limpieza e higiene.
- (G) Las máquinas de agua a granel se ubicarán en un área que pueda mantenerse limpia y en una forma que evite que se convierta en refugio para insectos y roedores.
- (H) El agua que se despacha desde máquinas de agua a granel se muestreará cuando menos cada seis meses para detectar bacterias coliformes. Los resultados del muestreo se conservarán en la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo para ser revisados por el concedente.

3717-1-08.4 Requisitos especiales: criterios para preparación de arroz blanco acidulado.

Una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo que acidula el arroz blanco con el propósito de transformarlo en un alimento que no es potencialmente peligroso cumplirá con los requisitos aplicables del presente capítulo y tendrá un plan H.A.C.C.P. que incluya:

- (A) Una descripción de los productos que se producen;
- (B) Una receta para la producción del arroz acidulado que especifique:
 - (1) La proporción de agua a arroz antes del cocimiento, y el programa de cocimiento;
 - (2) La receta de la solución de vinagre incluyendo sales y azúcares;
 - (3) La proporción de arroz cocido a solución de vinagre que deberá ser totalmente mezclada para acidular el arroz;
 - (4) El arroz cocido y acidulado deberá tener un pH objetivo de 4.1 y un pH de equilibrio de 4.6 o menos; y
 - (5) La solución de vinagre deberá agregarse al arroz dentro de los primeros treinta minutos posteriores al cocimiento.
- (C) El método usado para determinar el pH del arroz cocido, acidulado, que incluya lo siguiente:

- (1) Llevar a cabo la prueba de pH dentro de los primeros treinta minutos posteriores a la acidulación del arroz cocido, y tan frecuentemente como sea necesario para garantizar un pH objetivo de 4.1 y un pH de equilibrio de 4.6.
- (2) Hacer una papilla de arroz tomando una muestra de un cuarto de taza del arroz cocido acidulado, tomada en varios puntos del lote, y agregar tres cuartos de taza de agua destilada en una vasija para mezclar hecha de plástico transparente o metal. Mezclar la papilla durante aproximadamente veinte segundos hasta lograr una mezcla homogénea.

- (3) Insertar una sonda para pH en la porción líquida de la papilla. Deberán tomarse varias mediciones repetidas con una papilla nueva del mismo lote de arroz para garantizar que se ha logrado un pH de equilibrio de 4.6 o menos.
 - (4) Registro de las mediciones.
- (D) Los procedimientos de operación higiénica estándar que:
- (1) Requieren el uso de guantes de uso único para prevenir el contacto directo de las manos con los alimentos;
 - (2) Identifican un área de trabajo designada que incluye un fregadero y una mesa de preparación dedicados, y el método mediante el cual:
 - (a) Se restringe el acceso al equipo de procesamiento a personal capacitado responsable que esté familiarizado con los peligros potenciales de la operación; y
 - (b) Se describan los procedimientos de limpieza y desinfección de las superficies de contacto con alimentos; o
 - (c) Si es necesario compartir el espacio de trabajo y las instalaciones, un programa de operaciones, tráfico de personal, tráfico de productos y limpieza que está planeada para prevenir la contaminación cruzada de productos sushi listos para comerse.
- (E) La descripción del programa de capacitación que garantiza que el individuo responsable de la operación de arroz acidulado entiende, cuando menos:
- (1) La aplicación de los principios H.A.C.C.P. al procesamiento de arroz acidulado;
 - (2) La conservación de registros de pH y la verificación de los procedimientos especificada en la presente regla;
 - (3) El mantenimiento del equipo y las instalaciones; y
 - (4) Los procedimientos especificados bajo la presente regla.

3717-1-09 Criterios para la revisión de la distribución de las instalaciones y las especificaciones del equipo.

- (A) La distribución de las instalaciones y las especificaciones del equipo que se presenten ante el concedente para su aprobación confirmarán en forma clara que pueden cumplirse las disposiciones del Capítulo 3717-1 del Código Administrativo. La distribución de las instalaciones y las especificaciones serán legibles, estarán dibujadas a una escala razonable, e incluirán:
- (1) El tipo de operación o establecimiento propuesto y los alimentos que se prepararán y servirán;

- (2) El área total que se usará para la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo, incluyendo los pies cuadrados (metros cuadrados);
- (3) Todas las partes del local en las que se llevará a cabo la operación de servicio de alimentos o la operación del establecimiento de venta de alimentos al menudeo;

- (4) Entradas y salidas;
 - (5) Ubicación, número y tipos de accesorios de plomería, incluyendo todas las instalaciones de suministro de agua;
 - (6) Plan de iluminación, tanto natural como artificial, indicando los pies-candela para las superficies críticas;
 - (7) Un plano que muestre la distribución general de accesorios y otros equipos;
 - (8) Los materiales de construcción y acabados de las superficies que se van a usar; y
 - (9) Una lista del equipo con los fabricantes del equipo y números de modelo.
- (B) El equipo para alimentos que es aceptable para uso en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo será aprobado según se especifica bajo el párrafo (KK) de la regla 3717-1-04.1 del Código Administrativo.
- (C) El concedente puede establecer restricciones o condiciones sobre una licencia limitando los tipos de alimentos que pueden prepararse o servirse en la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo basándose en el equipo o instalaciones de la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo. Las limitaciones se escribirán en el reverso de la licencia.
- (D) El concedente de una operación móvil de servicio de alimentos o establecimiento móvil de venta de alimentos al menudeo escribirá sobre el reverso de la licencia de la operación de servicio de alimentos o de la licencia del establecimiento de venta de alimentos al menudeo la información pertinente con respecto a la operación. Esta información incluirá el menú; la distribución de la operación, incluyendo la ubicación y tipo de los equipos principales, y cualquier restricción o condiciones que limiten los tipos de alimentos que el tenedor de la licencia puede preparar o servir basándose en el equipo o las instalaciones.
- (E) Aprobación de las especificaciones de distribución de equipo en las instalaciones de una operación temporal de servicio de alimentos o un establecimiento temporal de venta de alimentos al menudeo. Antes de abrir una operación temporal de servicio de alimentos o un establecimiento temporal de venta de alimentos al menudeo, el operador proporcionará al concedente un dibujo que muestre la distribución de las instalaciones y una carta de intención proporcionando la información pertinente, tal como:
- (1) Alimentos que se prepararán y servirán;
 - (2) Fuente u origen de los alimentos;
 - (3) Instalaciones para conservación de alimentos calientes;
 - (4) Instalaciones para conservación de alimentos fríos;
 - (5) Instalaciones para lavado de manos;

- (6) Equipo y utensilios;
- (7) Instalaciones de apoyo; y
- (8) Cualquier otra información requerida por el concedente.

3717-1-20 Instalaciones y equipo existentes.

- (A) Las operaciones de servicio de alimentos y establecimientos de venta de alimentos al menudeo que estaban operando antes del 1 de marzo de 2001 pueden continuar usando las instalaciones y equipo existentes que:
- (1) Puedan recibir mantenimiento en condiciones higiénicas;
 - (2) Tengan superficies de contacto con alimentos que cumplan con los requisitos del presente capítulo;
 - (3) Tengan capacidades para enfriar, calentar o conservar la temperatura de alimentos que cumplan con los requisitos del presente capítulo; y
 - (4) No constituyan un peligro para la salud pública o una molestia pública.
- (B) Las instalaciones y equipo existentes se reemplazarán con instalaciones y equipo que cumplan con los requisitos del presente capítulo cuando ocurra cualquiera de los siguientes:
- (1) Que ya no cumplan con los requisitos de los párrafos (A)(1) a (A)(4) de la presente regla;
 - (2) Que ya no cumplan con los criterios bajo los cuáles fueron originalmente aprobados; o
 - (3) Que la operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta de alimentos al menudeo cambie de propietario.