

Departamento de Salud e Higiene Mental

Código de Regulaciones de Maryland
10.15.03

Centros de Servicio de Comida

6 St. Paul Street
Baltimore, Maryland 21202

TRADUCIDO POR LA OFICINA DEL
ENLACE HISPANO DEL ALCALDE O'MALLEY
BALTIMORE, MARYLAND 2003

Tabla de Contenidos

Título 10 Departamento de Salud e Higiene Mental

Subtítulo 15 COMIDA

- 10.15.03 Centros de Servicio de Comida
 - .01 Alcance
 - .02 Definiciones
 - .03 Suministros de Comida
 - .04 Protección de Comida
 - .05 Personal
 - .06 Equipos y Utensilios de Comida
 - .07 Centros Sanitarios y Control
 - .08 Centros y Otras Operaciones.
 - .09 Centros de Servicio de Comidas Especiales
 - .10 Registro de Huevos
 - .11 Organizaciones Excluidas
 - .12 Licencias
 - .13 Parámetros de Inspección de Centros de Servicio de Comida
 - .14 Centros de Servicio de Comida fuera de la Jurisdicción de la Autoridad Aprobadora
 - .15 Carteles sobre Asfixia
 - .16 Revisión del Planos
 - .17 Evaluación de Prioridades
 - .18 Análisis de Peligro
 - .19 Frecuencia de Evaluaciones e Inspecciones
 - .20 Periodo de Tiempo para Corregir las Violaciones
 - .21 Procedimientos de Imposición
 - .22 Investigación y Control de Enfermedades por Comidas
 - .23 Prueba, Detención y Condenación de Comida
 - .24 Penalidades
 - .25 Tabla 1

Título 10

Departamento de Salud e Higiene Mental

Subtítulo 15 COMIDA

Capítulo 03 Centros de Servicio de Comida

Autoridad: Artículo de Salud General, §§18-102, 21-234, 21-235 y 21-304;
Artículo de Agricultura, §4-311; Código Anotado de Maryland

.01 Alcance

A. De acuerdo con la autoridad puesta sobre El Secretario de Salud e Higiene Mental por Salud - Artículo General, §§18-102, 21-234, 21-235 y 21-304, Código Anotado de Maryland, las siguientes regulaciones que gobiernan los centros de servicio de comida en el Estado han sido establecidas como un requisito mínimo por el Secretario de Salud e Higiene Mental.

B. Estas regulaciones y COMAR 10.15.04 establecen las normas de parte del programa del Departamento de Salud e Higiene Mental administrado junto con el Departamento de Agricultura para controlar la *Salmonella serotype enteritidis* en cáscaras de huevo y pollos productores de huevos. Las normas relacionadas al control de la *Salmonella serotype enteritidis* también se encuentran en COMAR 15.04.01 y 15.11.11, de acuerdo a la autoridad impuesta por el Secretario de Agricultura.

C. Este capítulo no intenta gobernar sobre las operaciones de servicio de comida en un centro de cuidado de niños, cómo es definido en el Artículo de Ley Familiar, §5-570, Código Anotado de Maryland, o sobre un hogar de cuidado familiar como lo es definido en el Artículo de Ley Familiar, §5-501, Código Anotado de Maryland, a menos que la operación de servicio de comida sea conducida en conjunción con otra institución gobernada por este capítulo.

.02 Definiciones

A. En este capítulo, las siguientes definiciones se aplican en la interpretación e imposición de éstas regulaciones.

B. Definición de Términos

(1) “Aceptable” significa estar de acuerdo con el uso o presencia de equipo o práctica cuando las normas no han sido desarrolladas o cuando las normas desarrolladas no son adecuadas, determinado por la autoridad aprobatoria.

(2) “Comida Adulterada” significa comida que ha sido producida, preparada, empackada o mantenida bajo condiciones insalubres que pueden haberse contaminado o que violan los requisitos del Acta de Comida, Drogas y Cosméticos de Maryland.

(3) “Aprobado” significa conforme a las normas adecuadas y buena práctica de salud pública determinada por la autoridad aprobatoria.

(4) “Autoridad Aprobatoria” significa el Secretario de Salud e Higiene Mental, o la persona designada por el Secretario.

(5) “Barrera” significa el factor de seguridad de naturaleza física, biológica o química que retarda o previene el crecimiento de microorganismos infecciosos o tóxicos.

(6) “Organización sin fines de lucro de buena fe” se refiere a una organización que tiene documentación oficial del Departamento de Rentas Internas de los Estados Unidos que reconoce que la organización tiene un estatus exento de pago de impuestos.

(7) “Comida comercialmente estéril” es comida que ha sido procesada y empackada de manera que la comida está libre de:

(a) Microorganismos, incluyendo esporas, que pueden peligrar la salud de los consumidores.

(b) Microorganismos que causan que la comida se pudra bajo durante la distribución y almacenamiento en condiciones no refrigeradas.

(7 -1) “Pulverizar”

(a) “Pulverizar” significa reducir en tamaño al picar, moler, desmenuzar o triturar.

(b) “Pulverizar” incluye:

(i) Productos de pescado o carne que son reducidos en tamaño y reestructurados o reformulados, como pescado *gefilte*, *roast beef*, *gyros*, carne molida, y chorizos; y

(ii) Una mezcla de dos o más tipos de carne que han sido reducidos en tamaño y combinados, como chorizos de dos tipos de carne.

(8) “Condimento” es una comida o sazón usada para mejorar el sabor de otra comida, incluye mostaza, salsa de tomate, mayonesa, salsa, sal, pimienta, azúcar y *chutney*.

(9) “Consumidor” se refiere a la persona que compra o adquiere huevos u otra comida.

(10) “Materiales resistentes a la Corrosión” son aquellos materiales que tienen y mantienen su superficie sanitaria bajo la influencia de contacto prolongado con comida, uso normal de soluciones de limpieza y desinfectantes y otras condiciones ambientales.

(11) “Punto de control crítico” es un paso o proceso específico en las operaciones relacionadas con una centro de servicio de comida donde existe el potencial de que:

(a) Microorganismos y toxinas contaminen la comida;

(b) Microorganismos o toxinas que sobrevivan el proceso de cocción; o

(c) Microorganismos que se multipliquen en números potencialmente peligrosos o producen toxinas.

(12) “Puntos Críticos” significa:

(a) Obtener la comida de fuentes aprobadas;

(b) Proteger la comida cruda y preparada de cualquier adulteración, pudrición y contaminación;

(c) Restringir a los empleados del centro de servicio de comida que estén sufriendo de infección o diarrea como sea apropiado, de acuerdo a COMAR 10.06.01 y asegurar que todos los trabajadores de comida se laven las manos completamente antes de tocar la comida;

(d) Tener refrigeración adecuada y poner bajo refrigeración las comidas peligrosas y proveer suficiente equipo de refrigeración;

(e) Mantener la comida potencialmente peligrosa a temperaturas calientes o frías adecuadamente y proveer suficiente equipo para mantener la comida caliente o fría;

(f) Cocinar y calentar adecuadamente comida potencialmente peligrosa y proveer equipo suficiente para cocinar y recalentar.

(g) Proveer agua potable caliente y fría; o

(h) Desechar las aguas servidas adecuadamente.

(13) “Departamento” significa el Departamento de Salud e Higiene Mental o la persona designada por el Departamento.

(14) “Orden de Detención” significa una notificación por escrito de parte de la autoridad aprobatoria a la persona encargada de los centros de servicio de comida para mantener o retener comidas específicas esperando la determinación de la autoridad aprobatoria de que la comida no causará enfermedad, no está podrida o adulterada.

(15) “Fácilmente limpiada” significa que las superficies son lisas y han sido construidas de tal manera y de un material y acabado en que los residuos pueden ser efectivamente removidos por métodos de limpieza rutinarios.

(16) “Cartón de Huevos” se refiere a un paquete que contenga hasta 36 huevos enteros, incluyendo cartones envueltos, que son usados para empacar huevos para distribución o venta al consumidor.

(17) “Caja de huevos” significa un contenedor que no es un cartón y que es utilizado para empacar huevos enteros para distribución o venta al consumidor. Una caja de huevos puede contener huevos sueltos o cartones de huevos.

(18) “Empleado” es la persona cuyo nombre aparece en la licencia, un individuo que tiene labores de gerencia o supervisión, una persona que recibe sueldo, un voluntario, una persona que hace algún tipo de labor bajo un contrato o una persona que trabaja en una centro de servicio de comida.

(19) “Equipo”.

(a) “Equipo” es un artículo, aparte de los utensilios, utilizado en el almacenamiento, preparación, presentación, lavado y transportación de comida,

(b) “Equipo” incluye la cocina (estufa), horno, extractor, cortador, moedor, batidora, balanza, tabla para cortar carnes, mesa, repisas para comidas, refrigerador, congelador, lavadero, hielera y cualquier otro artículo similar utilizado en la operación de un centro de servicio de comida.

(c) “Equipo” no incluye una carretilla o plataforma rodante.

(20) “Organización Excluida” se refiere al Departamento de Bomberos Voluntarios o una organización sin fines de lucro de buena fe fraternal, cívica, de veteranos de guerra, religiosa o caritativas o corporaciones que no sirven comida al público más de 4 días por semana, excepto que una vez al año una organización puede servir comida durante 14 días consecutivos.

(21) “Comida” se refiere a sustancias comestibles cocinadas, crudas o procesadas o algún ingrediente de esa sustancia, usada o con intención de venta, completamente o en parte, para consumo humano, incluyendo hielo y bebidas.

(22) “Superficies que tienen contacto con comida” son aquellas superficies de equipo y utensilios con los que la comida tiene contacto y aquellas superficies que drenan sobre las superficies que normalmente tienen contacto con comida.

(23) “Planta procesadora de Comida” es un lugar usado para, o en conexión con la elaboración comercial, preparación, procesamiento, empaque, enlatado, congelamiento, almacenamiento, distribución, etiquetamiento o mantenimiento de comida para consumo humano.

(24) Centro de Servicio de Comida.

(a) “Centro de Servicio de Comida” es:

(i) Un restaurante, cafetería, café, taberna, fuente de soda, mercado o pastelería;

(ii) Una operación de comida en una industria, institución, hospital, club, escuela, campamento, iglesia, cocina, comisaría o lugar similar en donde se prepara comida o bebida para la venta o para el servicio en el local o en otro local;

(iii) Cualquier otra operación donde se sirve o se provee de comida al público con o sin costo.

(b) “Centro de Servicio de Comida” no incluye:

(i) Cocina en un hogar privado donde se prepara comida sin ningún costo para personas invitadas a esa casa, para invitados en una reunión social, o como servicio para desempleados, desamparados o alguna otra comunidad necesitada; o

(ii) El área de preparación de comida donde sólo se prepara o se sirve comida que no es potencialmente peligrosa solamente por una organización excluida.

(25) “Análisis de Peligro” es una evaluación de un local de operación de comida para identificar puntos de control críticos y para establecer medidas de control que asegurarán que el producto final es seguro para el consumo.

(26) Centro de Cuidado de Salud.

(a) “Centro de Cuidado de Salud” significa:

(i) Un hospital, como lo es definido en Salud - Artículo General, §19-301, Código Anotado de Maryland;

(ii) Una institución relacionada, como lo es definido en Salud - Artículo General, §19-301, Código Anotado de Maryland;

(iii) Un local o centro quirúrgico ambulatorio que es entidad o parte de una entidad que opera primariamente con el propósito de proveer servicios quirúrgicos a pacientes que no

requieran hospitalización y recibe pago de terceras personas como un centro quirúrgico ambulatorio;

(iv) Un centro que a hospitaliza pacientes que está organizado primariamente para ayudar a la rehabilitación de individuos discapacitados a través de programas médicos y otros servicios integrados proveídos bajo supervisión profesional;

(v) Una agencia de salud en casa, como lo es definido en Salud - Artículo General, §19-401, Código Anotado de Maryland;

(vi) Un hospicio, como es definido en Salud - Artículo General, §19-901, Código Anotado de Maryland; y

(vii) Cualquier otra institución, servicio o programa de salud para el cual Salud - Artículo General, Título 19, Subtítulo 1, Parte I, Código Anotado de Maryland requiere un certificado de necesidad.

(b) “Centro de Cuidado de Salud” no incluye:

(i) Un hospital o institución relacionada que es operada o listada y certificada bajo First Church of Christian Scientist, Boston, Massachussets;

(ii) Un centro de tratamiento para enfermedad de los riñones, como es definido por reglas o regulaciones el Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos;

(iii) Servicios o estaciones de tratamiento para problemas del riñón que son proveídos por o por parte de un hospital o institución relacionada; o

(iv) La oficina privada de uno o más doctores, podólogo o dentistas sin importar si la oficina es elegible o recibe pago de terceras partes como un centro quirúrgico ambulatorio; si esa oficina provee servicios sólo dentro de una sub-especialidad, incluyendo oftalmología, como es determinado por la Comisión de Planificación de Recursos de Salud en COMAR 10.24.01.03G(1)(a), la oficina es utilizada solamente por los pacientes del doctor o pacientes del grupo y la oficina no incluye más de cuatro habitaciones quirúrgicas.

(27) “Contenedores cerrados herméticamente” son paquetes de comida diseñados y sellados para mantener fuera el aire y microorganismos.

(28) “Licencia” es la autoridad para operar un centro de servicio de comida o un centro de servicio de comida especial dentro del Estado de acuerdo con éste capítulo.

(29) “Huevos sueltos” son huevos que no se encuentran en un cartón.

(30) “Designación de lote” es un método para especificar las condiciones bajo las cuales los huevos son empacados que le permite al empacador y la autoridad aprobatoria rastrear los huevos a las aves que produjeron esos huevos.

(31) “Mal Marcado” significa comida o empaque de comida que tiene consigo o lo acompaña por escrito, impreso, o material gráfico que es falso o confuso o viola los requisitos del Acta de Comida, Drogas y Cosméticos de Maryland.

(32) “Centro Móvil de Servicio de Comida” es un centro de servicio de comida que es operado por un vehículo mecánico, eléctrico, manual de agua o tierra.

(33) “Comida sin potencial de riesgo” es comida nombrada o descrita en §B(41)(b).

(34) “Operador” es una persona con autoridad general y responsabilidad supervisora sobre las condiciones y funciones de un centro de servicio de comida.

(35) “Paquete” es una botella, lata, cartón, bolsa o recipiente envuelto.

(36) “Empacador” es la persona que pone huevos en su cartón, caja o paquete original que es utilizado para guardar huevos para distribución o venta al consumidor.

(37) “Persona” es un individuo, firma, asociación, compañía, institución, cooperativa o entidad pública o privada.

(38) “Persona a cargo” es el individuo presente en un centro de servicio de comida que es el supervisor del centro de servicio de comida en el momento de inspección.

(39) “pH” es el símbolo del logaritmo negativo de la concentración de iones de hidrógeno en el grado de acidez de alcalinidad de una solución. Valores desde 0 hasta 7 indican acidez y valores entre 7 hasta 14 indican alcalinidad. El valor de agua pura destilada que se considera neutral es 7.

- (40) “Portátil” significa:
- (a) Equipo que fácilmente puede moverse que es:
 - (i) Pequeño y pesa menos de 80 libras cuando ésta siendo utilizado,
 - (ii) Sobre ruedas, deslizantes o rodillos,
 - (iii) Proveyendo con recursos mecánicos para seguramente inclinar para limpieza; y
 - (b) Equipo que es de los siguientes:
 - (i) No tiene conexión de utilidades,
 - (ii) Tiene una conexión de utilidades que se desconecta rápidamente,
 - (iii) Tiene una conexión de utilidades flexible suficientemente larga para permitir que el equipo sea movido para la limpieza.
- (41) Comida Potencialmente Peligrosa
- (a) “Comida Potencialmente Peligrosa” es, excepto como proveído en §B(41)(b), comida o ingrediente en la comida natural o sintética que es:
- (i) Capaz de producir el rápido y progresivo crecimiento de microorganismos, infecciones o tóxicos, el crecimiento de *Clostridium botulinum*, o la producción de toxinas micro-bacteriales patológicas; y
 - (ii) De origen animal y esta cruda o ha sido tratada con calor, o de origen de vegetal y ha sido tratado con calor.
- (b) Excepción. Las siguientes comidas no son potencialmente peligrosas:
- (i) Huevos duros que han sido enfriados al ambiente;
 - (ii) Comidas con actividad de agua (a_w) valorado en 0.85 o menos;
 - (iii) Comidas con concentración de iones de hidrógeno (ph) de niveles de 4.6 o menos;
 - (iv) Comidas empacadas herméticamente que no han sido abiertas que han sido comercialmente procesadas para mantener esterilidad comercial bajo condiciones de almacenamiento sin refrigeración y distribución; o
 - (v) Comidas para las que un laboratorio demuestra el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos tóxicos e infecciosos, el crecimiento de *Clostridium botulinum*, o la producción de toxinas de microbios no pueden ocurrir.
- (42) “Aves” son aves domesticadas que han sido criadas para consumo de carne o huevos.
- (43) “PPM” significa partes por millón.
- (44) “Recinto” significa el centro físico de servicio de comida y la tierra o propiedad contigua bajo el control del operador de la licencia.
- (45) “Panel de Exhibición Principal” significa la parte de la etiqueta que tiene mayor probabilidad de ser exhibida, presentada, mostrada o examinada bajo condiciones normales durante las ventas.
- (46) “Evaluación de Prioridad” es la evaluación de riesgos potenciales de que ocurra enfermedad por la comida en un centro de servicio de comida usando parámetros establecidos por el Departamento de Regulaciones .17A(2)
- (47) “Reconstituir” es restaurar agua u otro líquido a un producto de comida que ha sido deshidratado.
- (48) “Paquete de Oxígeno reducido” es un paquete de comida sellado que ha tenido el aire interior removido y que puede o no tener una mezcla de gas controlado. El término se aplica a empaquetamiento al vacío, empaquetamiento de atmósfera modificada y empaquetamiento de atmósfera controlada.
- (49) “Comida refrigerada” es la comida cocinada que no es estable en despensa y debe ser mantenida bajo condiciones de refrigeración adecuada todo el tiempo para retardar el crecimiento de pudrición y microorganismos patogénicos y prevenir la producción de toxinas de microbios.
- (50) “Desechos” son desperdicios o basura.
- (51) “Registro” significa el proceso por el cual el Departamento de Agricultura da la autoridad al empacador de proveer huevos para consumo humano dentro del Estado.
- (52) “Número de Registro” es el número que el Departamento de Agricultura asigna al empacador.

- (53) “Temperaturas seguras” se aplican a comidas potencialmente peligrosas y son comidas a temperaturas de 45F o menos y 140F o más.
- (54) “Sanidad” significa el tratamiento bacterial por un proceso que provee suficiente calor acumulado o concentración de químicos por periodo de suficiente tiempo para destruir células vegetativas de bacteria patogénica y para reducir substancialmente el número de microorganismos.
- (55) “Secretario” significa el Secretario de Salud e Higiene Mental o la persona designada de parte del Secretario.
- (56) “Aguas Negras” significa el líquido que contiene materia animal o vegetal e incluye los excrementos humanos y animales.
- (57) “Huevos” significan huevos producidos por gallinas para el consumo humano.
- (58) “Mariscos” son todas las especies comestibles de ostras, almejas y mejillones, que han sido abiertas, en la cáscara, fresco o congelado, entero o en parte. Los moluscos no están incluidos.
- (59) “Abastecimiento de Conchas” significa mariscos en la concha.
- (60) “Artículos de un sólo servicio” son utensilios o tazas para comer, incluyendo platos, servilletas, sorbetes, palillos de dientes, contenedores, tapas, individuales, materiales de empaque o envolturas, incluyendo bolsas y artículos similares, cuando es designado, fabricado y con la intención por el fabricante para un solo uso y ha sido dado al consumidor.
- (61) “Artículos de un sólo uso” es un contenedor de comida al por mayor o utensilios, incluyendo moldes de *pie* de aluminio, frascos, balde plástico, envoltura de pan, lata número 10 o artículo similar que fue diseñado por el fabricante para un sólo uso por el preparador de comida.
- (62) “Centro de servicio de comida especial” es un centro temporal de servicio de comida especial o un centro de comida móvil que pertenece a una de las siguientes clases:
- (a) “Clase I” son aquellos centros que operan desde un local fijo o móvil, que venden comida sellada, pre-preparada, pre-empacada o bebidas en el empaque original y no preparan, empacan o envuelven ninguna comida o bebida en el local o dentro de la unidad móvil;
 - (b) “Clase II” son aquellos locales que operan desde un local fijo por un período temporal, que venden comida o bebida que no están en un paquete sellado o que preparan, empacan o envuelven comida o bebida en el local;
 - (c) “Clase III” son aquellos locales que operan desde una unidad móvil por un período temporal, que venden comida o bebida que no están en un paquete sellado o que preparan, empacan o envuelven comida o bebida en la unidad móvil;
 - (d) “Clase IV” son aquellos centros que operan desde una unidad móvil que venden comida o bebida pre-preparada, pre-empacada en su empaque original sellado y que no preparan, envuelven o empacan comida o bebida dentro de la unidad móvil excepto la preparación de café o té.
- (63) “Vajillas” son todos los utensilios para comer y beber, incluyendo cuchillos, tenedores y cucharas.
- (64) “Centro Temporal de Servicio de Comida” se refiere a un centro de servicio de comida que opera durante un periodo de tiempo de no más de 14 días consecutivos en un lugar fijo en conjunción con una feria, carnaval, exhibición pública, proyecto de construcción, centro recreativo o reunión similar.
- (65) “Utensilios” son las vajillas o implementos que tienen contacto con comida que se utiliza en el almacenamiento, repartición o al servir la comida.
- (66) “Comida en Máquina de Ventas” es la comida preparada para ser vendida desde una máquina de ventas.
- (67) Máquina de Ventas
- (a) “Máquina de Ventas” es un aparato de auto-servicio en el cual al depositar una moneda, billete, ficha, tarjeta o llave dispensa comida en unidades empaquetadas o sin empaque, sin la necesidad de rellenar el aparato entre cada operación de venta.
 - (b) “Máquina de Ventas” incluye un dispensador de auto-servicio equipado de operaciones manuales opcionales para monedas, billetes, fichas, tarjeta o llave.

(68) “Lavado” se refiere a la limpieza y desinfección de superficies de equipo y utensilios que tienen contacto con comida.

(69) “Actividad de Agua” es la relación de la presión del vapor de agua de una comida a la presión del vapor de agua pura a la misma temperatura. Es el índice de la humedad disponible en la comida y puede ser representado por el símbolo a_w .

.03 Suministros de Comida

A. General. La comida debe ser saludable y libre de podredumbre, basura o alguna otra contaminación y debe ser apta para el consumo humano. La comida debe ser obtenida de una fuente que cumpla con todas las leyes relacionadas a comida y las etiquetas de comida. El uso de comida sellada herméticamente que no fue preparada en un establecimiento de proceso de comida es prohibido.

B. Leche y Productos Lácteos.

(1) Toda la leche y productos lácteos, incluyendo leche líquida y otros productos lácteos líquidos y productos lácteos manufacturados deben ser producidos, procesados, almacenados, transportados y distribuidos de acuerdo con las provisiones de COMAR 10.15.06 Producción, Procesamiento, Transportación, Almacenamiento y Distribución de Leche.

(2) Leche en polvo y productos lácteos reconstituidos sólo pueden ser utilizados en postres instantáneos y productos batidos o para cocinar u hornear.

(3) Es ilegal vender o servir leche excepto como es especificado en ésta sección.

C. Postres Congelados. Todos los postres congelados como helado, postres congelados suaves, leche helada, *sherbets*, hielos (granizados, raspados) deben ser vendidos de acuerdo con las provisiones de COMAR 10.15.05, Producción, Etiquetar, Transportación y Venta de Postres Congelados.

D. Mariscos y Carne de Cangrejo. Todos los mariscos y carne de cangrejo deben ser procesados, despachados y empacados de acuerdo con las provisiones de COMAR 10.15.07 y 10.15.02.

E. Carne y Productos de Carne. Carne y productos de carne deben ser inspeccionados para confirmar su salubridad bajo un programa regulador oficial. La autoridad aprobatoria puede aceptar otras fuentes que en su opinión son satisfactorias y que están en regla con las leyes y regulaciones locales y del Estado.

F. Aves y Productos Avícolas. Aves y productos avícolas deben ser inspeccionados para confirmar su salubridad bajo un programa regulador oficial. La autoridad aprobatoria puede aceptar otras fuentes que en su opinión son satisfactorias y que están en regla con las leyes y regulaciones locales y del Estado.

G. Huevos y Productos de Huevos

(1) Excepto como es proveído en §G(2) de esta regulación, una persona operando un centro de servicio de comida que debe usar sólo huevos limpios, de Grado A, con la cáscara intacta sin fisuras, o huevos o productos de huevos pasteurizados.

(2) Una persona que opera un centro de servicio de comida debe utilizar huevos pasteurizados o productos de huevo pasteurizados cuando:

(a) Los huevos, fuera de su cáscara, son puestos en un recipiente y no cocinados inmediatamente.

(b) Cualquier parte del huevo es consumido;

(c) Las comidas son preparadas con huevos enteros que no son calentados adecuadamente para matar *Salmonella serotype enteritidis*; o

(d) Un huevo entero que es servido y no calentado adecuadamente para matar *Salmonella serotype enteritidis*.

(3) Además de los requisitos en §G(2) de ésta regulación, el operador del centro de servicio de comida, con excepción de centros de cuidado de salud, debe preparar los huevos enteros o

comidas que contengan huevos enteros a una temperatura de 145F por lo menos por 15 segundos para servicio inmediato a menos que un consumidor en particular solicite la preparación del huevo o comida que contenga huevos en diferentes estilos, como crudos, o fritos que necesiten ser preparados a una temperatura menor de 145F por lo menos por 15 segundos para poder cumplir con el pedido.

(4) Una persona operando un centro de servicio de comida debe almacenar, presentar y transportar los huevos enteros en un área refrigerada a temperatura de 45F o menos.

(5) Una persona que opera un centro de servicio de comida debe aceptar la entrega de, uso o proveer al consumidor solo huevos enteros que son:

(a) Producidos por aves que están certificadas y en regla con COMAR 15.11.11;

(b) Suministrados por un empacador registrado como lo es proveído en COMAR 15.04.01;

(c) Etiquetado de acuerdo con §G(7) de ésta regulación.

(6) Si la *Salmonella serotype enteritidis* ésta aislada de aves rectoras como es determinado por los procesos de investigación contenidos en COMAR 15.11.11, un centro de servicio de comida no debe aceptar la entrega de, el uso o proveer al consumidor huevos enteros de esas aves, a menos que los huevos hayan sido pasteurizados o tratados con calor para matar la *Salmonella serotype enteritidis*

(7) La persona que opera un centro de servicio de comida debe aceptar la entrega, usar o proveer al consumidor solamente cartones de huevos o cartones en los que huevos han sido empacados y cajas de huevos que son etiquetadas en la siguiente manera:

(a) La información requerida en §G(7)(c), (d) y (f) de ésta regulación debe ser:

(i) Impresa en un color que contraste con el fondo; y

(ii) En tinta permanente legible.

(b) La información requerida en un cartón o caja de huevos enteros debe ser impresa en la siguiente manera:

(i) Excepto por la cantidad neta, que debe ser impresa en letras de tamaño mínimo de acuerdo con la Regulación .25, Tabla 1, la clasificación del término y tamaño(peso) de grado, que deben ser en letras de tamaño mínimo de 3/8 de pulgada de alto y la información debe estar puesta dentro de una estampa de identificación del USDA, letras en el cartón deben ser de por lo menos 1/16 de pulgadas de alto; y

(ii) Aparte de la información puesta dentro de una estampa de identificación del USDA, todas las letras en la caja deben ser de por lo menos 3/8 de pulgadas de alto.

(c) La siguiente información debe ser impresa en el panel principal de cada cartón de huevos y debe estar impresa en cada caja de huevos sueltos:

(i) Identificación del producto como huevos;

(ii) Una notificación requiriendo que los huevos sean refrigerados;

(iii) La cantidad neta expresada en términos de peso y cuenta numérica;

(iv) La clasificación del tamaño (peso) de los huevos; y

(v) El término de grado de los huevos.

(d) La siguiente información debe estar impresa en cada cartón de huevos enteros, cada cartón en el cual los huevos son empacados, y en cada caja de huevos sueltos:

(i) El número de registro del empacador;

(ii) El nombre y dirección del empacador o distribuidor; y

(iii) La designación del lote.

(e) Una visión completa del cartón de huevos debe contener la información requerida en §G(7)(c) y (d) de ésta regulación, excepto que la información requerida en §G(7)(c)(ii) de ésta regulación no necesita aparecer en el panel de presentación principal.

(f) Una caja de cartones de huevos enteros debe ser etiquetada con la siguiente información:

(i) El producto identificado como huevos;

(ii) Una notificación requiriendo que los huevos sean refrigerados; y

(iii) La clasificación del grado y tamaño (peso) de los huevos.

(g) La información requerida en una caja de huevos sueltos como provisto en §G(7)(c) y (d) de ésta regulación y la información requerida en una cartón de huevos enteros como provisto en §G(7)(f) de ésta regulación deben aparecer en el costado del cartón donde las agarraderas están localizadas.

(8) Una persona que opera un centro de servicio de comida debe proveer al consumidor solo huevos enteros para los cuales:

(a) Una placa en la que claramente y conspicuamente se presenta el término, grado, clasificación de tamaño y designación del lote del huevo puesto en el huevo o cerca del huevo;

(b) Se provee de cartones etiquetados de acuerdo con §G(7)(b)(i), (c) y (d)(i) y (ii) de ésta regulación; y

(c) Se mantienen registros en el centro de servicio de comida como lo es requerido en la Regulación .10B

(9) La información requerida en §G(8)(a) de ésta regulación debe ser impresa en letras legibles de no menos de 3/8 pulgadas de alto. La clasificación del tamaño y término no pueden ser abreviadas. El tamaño mínimo de ésta placa debe ser de 4 1/2 pulgadas por 6 pulgadas.

(10) La persona no puede abreviar la clasificación del grado y tamaño del cartón.

H. Los productos de pastelería deben ser preparados en un centro de servicio de comida o en un establecimiento de procesamiento de comida. La autoridad aprobatoria debe aceptar otras fuentes que en su opinión sean satisfactorias y que estén en regla con las leyes y regulaciones locales y Estatales.

.04 Protección de Comida.

A. General.

(1) La Comida, al ser almacenada, preparada, presentada, servida, vendida o transportada, debe estar protegida constantemente de contaminación.

(2) Se deben proveer lugares de refrigeración localizados convenientemente, lugares de almacenamiento y presentación para comidas calientes y lugares de aislamiento efectivo, de acuerdo a la necesidad, para asegurar el mantenimiento de toda la comida a la temperatura requerida durante el almacenamiento, preparación, transportación, presentación y servicio. Todos los centros de almacenamiento de comidas percederas calientes y frías deben estar equipados con un termómetro graduado a intervalos de 2F. Los termómetros deben estar localizados en el área más fría del equipo donde se almacenan las comidas calientes y en el área más caliente del equipo donde se almacenan las comidas frías. Todos los termómetros deben estar en un sitio donde sean fáciles de leer.

B. Temperaturas.

(1) Excepto por huevos enteros como lo es mencionado en §B(3) de ésta regulación, toda la comida potencialmente peligrosa debe ser mantenida en temperaturas seguras, excepto durante los períodos necesarios de preparación y servicio.

(2) Cuando estén en presentación para ser servidos, excepto para los huevos enteros como mencionado en §B(3) de ésta regulación, las comidas frías deben ser pre-enfriadas a una temperatura menor de 45F y no pueden exceder 55F en ningún momento durante su presentación. Cuando la temperatura excede 55F, la comida debe ser desechada como basura.

(3) Los huevos enteros deben ser mantenidos a temperatura ambiental de 45F o menos.

(4) Cuando la carne de res, de pollo o de pescado es dividida en porciones pequeñas o molida, debe ser mantenida a una temperatura menor de 55F durante la operación.

(5) La comida congelada debe mantenerse a menos de 0F en almacenamiento, presentación y transportación. Un centro de servicio de comida no debe aceptar comida congelada si la temperatura excede 0F. La comida potencialmente peligrosa debe ser descongelada:

(a) En unidades refrigeradas donde la temperatura no exceda los 45F;

(b) Bajo agua potable corriendo a no menos de 70F de temperatura, con suficiente velocidad de agua para agitar y hacer flotar partículas sueltas;

(c) En el microondas sólo cuando la comida vaya a ser inmediatamente transferida a centros de cocina convencional como parte de un proceso de cocción continuo o cuando el proceso de cocción no es interrumpido dentro del microondas.

(d) Como parte del proceso de cocción convencional; o

(e) Por cualquier otro método satisfactorio a la autoridad aprobatoria.

(6) Todos los ingredientes utilizados en la preparación de comida potencialmente peligrosa para ser vendida, incluyendo el pan utilizado en la preparación de emparedados potencialmente peligrosos, deben estar a una temperatura de 45F o menos en el momento en que los ingredientes son combinados. En el proceso de preparación, todos los ingredientes que se usan para preparar comidas potencialmente peligrosas deben ser refrigerados a una temperatura de 45F o menos y almacenados en el refrigerador permitiendo circulación libre de aire frío en una manera que prevenga la contaminación.

(7) Comidas potencialmente peligrosas que serán vendidas que requieren control de temperatura y que son preparadas para el consumo fuera del lugar de preparación deben estar claramente etiquetadas para indicar la necesidad de control de temperatura. La temperatura adecuada debe ser mantenida durante el almacenamiento, presentación y tránsito.

(8) Productos Frescos de Pastelería.

(a) Productos frescos de pastelería, como natillas, pastel de calabaza, *cheesecakes* y otros artículos horneados similares pueden ser almacenados o presentados para la venta en centros de servicio de comida sin seguir los requisitos de temperatura para comidas potencialmente peligrosas siempre y cuando dichas comidas hayan sido preparadas en un establecimiento aprobado que cumple con los requisitos de COMAR 10.15.04.30

(b) Los centros de servicio de comida no podrán vender u ofrecer a la venta, para consumo humano, éstos productos luego de la expiración de la fecha de venta.

(c) Estos productos de pastelería deben permanecer en sus paquetes originales hasta que sean comprados por el consumidor. Los productos removidos de su empaque deben cumplir con los requisitos de temperatura para comidas potencialmente peligrosas.

(d) Todos los productos potencialmente peligrosos horneados fuera de su empaque en un centro de servicio de comida deben cumplir con los requisitos de temperatura para comidas potencialmente peligrosas.

C. Preparación.

(1) Utensilios convenientes y adecuados, como tenedores, cuchillos, tenazas, cucharas o cucharones deben ser proveídos y utilizados para minimizar el contacto con la comidas en todos los pasos de la preparación. En mercados de venta, diferentes utensilios y superficies de trabajo deben ser proveídos para cortar las aves. Comidas preparadas o listas para comer no pueden tener contacto con superficies utilizadas para cortar o procesar carne de res, aves o mariscos.

(2) Todas las frutas y vegetales deben ser lavados completamente antes de cocinarlos o servirlos.

(3) Comidas potencialmente peligrosas, que requieren cocción, deben ser cocinadas para calentar todas las partes de la comida a 145F de temperatura por lo menos por 15 segundos, con la excepción de las comidas descritas en §C(4) – (6) de ésta regulación.

(4) Rellenos, aves y carnes de res y de aves rellenas deben ser calentadas completamente, a un mínimo de 165F por lo menos por 15 segundos, sin interrumpir el proceso de cocina inicial.

(5) Carne de cerdo, res y pescado pulverizado y huevos que no son preparados de acuerdo a la Regulación .03G(3) de éste capítulo deben ser cocinados para calentar todas las partes de la comida a una temperatura de 155F por lo menos por 15 segundos.

(6) Comidas potencialmente peligrosas que fueron cocinadas y luego refrigeradas deben ser calentadas rápidamente a 165F como mínimo, antes de ser colocadas en un recipiente para comidas calientes. Los recipientes para mantener la comida caliente no deben ser utilizados para calentar las comidas potencialmente peligrosas.

(7) Debe proveer un termómetro de metal, de estilo de tallo, con escala numérica, que indique la temperatura con un nivel de error de $\pm 2F$ para ser usado para tomar temperaturas internas exactas de todas las comidas potencialmente peligrosas.

(8) Ensaladas de carne, ave, papas y huevo, pasteles rellenos de crema y otras comidas preparadas que son potencialmente peligrosas deben ser preparadas donde los productos helados reciban el menor contacto manual. Para enfriar rápidamente, el relleno de emparedados, mezclas para ensaladas, carnes cortadas y deshuesadas y otras comidas deben ser almacenadas en el refrigerador en bandejas poco profundas donde la comida no cubran más de 3 pulgadas de profundidad o por otros métodos aceptables.

(9) Bajo pedido del operador, el Secretario puede aprobar que el tiempo y temperatura de cocción sean diferentes al que ha sido especificado en ésta sección, si el Secretario determina que el tiempo y temperatura pedidos son efectivos para matar patógenos en las comidas al igual que las temperaturas y tiempos especificados en ésta sección.

D. Almacenamiento.

(1) Recipientes con comida deben ser almacenados sobre el suelo, 18 pulgadas para comida expuesta, sobre repisas limpias, plataformas u otras superficies limpias de manera que estén protegidos de salpicaduras y otras contaminaciones excepto:

(a) Los recipientes de metal presurizado de bebidas que pueden ser almacenados en el piso, siempre y cuando el área sea mantenida en condición limpia.

(b) Comida empacada en latas, vidrio u otro recipiente a prueba de agua, que no está sujeta a humedad del piso, puede ser almacenada en el piso para presentación de oferta temporal, siempre y cuando el área sea mantenida en condición limpia. Este almacenamiento no debe interferir con el espacio del pasillo o patrones de tráfico y no puede convertirse en guarida para ratones o insectos.

(2) Comida que no esta sujeta a ser lavada antes de servir o cocinar debe ser almacenada para que éste protegida de contaminación.

(3) La comida empaquetada no puede ser almacenada en contacto con agua o hielo.

E. Presentación y Servicio.

(1) Cuando la comida empaquetada no requiere de más preparación y es presentada fuera de su empaque en operaciones de comida, incluyendo bufetes y cafeterías, debe ser protegida contra contaminación por protectores de comida (contra estornudos) u otro método efectivo aceptable a la autoridad aprobatoria.

(2) Tenazas, tenedores, cucharas, pinchos, espátulas, cucharones y otros utensilios adecuados deben ser proveídos y utilizados por los empleados para reducir en contacto manual con la comida a un mínimo. Para auto-servicio de los clientes, implementos similares deben ser proveídos.

(3) Cucharones y cucharas utilizadas en al servir postres congelados y otras comidas, deben ser almacenados, entre usos, en un recipiente con agua corriendo aprobado o en una manera aprobada por la autoridad aprobatoria.

(4) Azúcar, condimentos, sazonadores y aderezos para el auto-servicio deben ser proveídos solo en paquetes individuales o dispensado por métodos que protejan la comida. Protectores de comida (contra estornudos) se consideran un tipo de protector sanitario.

(5) Las porciones de comida que han sido servidas a un cliente no pueden ser servidas nuevamente. Sin embargo, comida envuelta, otra que no sea potencialmente peligrosa, que todavía ésta sana y no ha sido desenvuelta, podría ser servida nuevamente.

F. Transportación.

(1) Los requisitos para el almacenamiento, presentación y protección general en contra de la contaminación, como está contenido en estos requisitos, se deben aplicar a la transportación de todas las comidas desde el centro de servicio de comida hacia otro local para el servicio de comidas. Excepto por huevos enteros que deben ser mantenidos a una temperatura ambiental de 45F o menos, todas las comidas potencialmente peligrosas deben ser mantenidas a 45F o menos o a 140F o más, durante la transportación.

(2) Durante su transportación desde el centro de servicio de comida hacia otro local, la comida debe estar en recipientes cubiertos o completamente envuelta o empacada para que esté protegida de contaminación.

G. Materiales Venenosos o Tóxicos

(1) Solo aquellos materiales venenosos o tóxicos que son requeridos para mantener un establecimiento en condiciones sanitarias o para desinfectar los equipos y utensilios deben ser permitidos en cualquier área utilizada en conexión con la comida. Esto no se aplica a productos empacados que se ofrecen a la venta.

(2) Todos los recipientes de materiales venenosos o tóxicos deben estar etiquetados claramente y distintivamente para la identificación de sus contenidos.

(3) Cuando no son utilizados, los materiales venenosos o tóxicos deben ser almacenados en gabinetes que no sean utilizados para otro propósito o en un lugar fuera del almacenamiento de comida, preparación de comida, equipo limpio y almacenamiento de utensilios. Bactericidas y componentes de limpieza no pueden ser almacenados en el mismo gabinete o área de un cuarto con los insecticidas, veneno para roedores u otros materiales venenosos.

(4) Bactericidas, componentes de limpieza u otros componentes utilizados para el uso en superficies que tienen contacto con comida, no deben ser utilizados en una manera que deje residuo tóxico en la superficie o que constituya un peligro para empleados o clientes.

(5) Componentes venenosos, como insecticidas y veneno para roedores, en polvo, deben tener un color distintivo para que no sea confundido con comida.

(6) Materiales venenosos no deben ser utilizados en una manera que contaminen la comida, equipo, utensilios o constituyan peligro para empleados o clientes.

(7) No se pueden almacenar medicamentos junto con la comida, en el área de preparación, procesamiento o servicio.

(8) Los artículos de primeros auxilios deben ser almacenados de manera que se prevenga la contaminación de comida o de superficies que tengan contacto con la comida.

.05 Personal.

A. Control de Salud y Enfermedad.

(1) Control de Salud. Una persona, mientras se encuentre afectada con una enfermedad que puede ser transmitida, o sea portador de una enfermedad, o cuando esté afligido con furúnculos, heridas infectadas o infección respiratoria aguda, no puede trabajar en un centro de servicio de comida en una capacidad que pueda transmitir la enfermedad a los clientes u otros empleados, sea por contacto directo o a través de contaminación de organismos patogénicos con la comida o superficies que tengan contacto con comida.

(2) Reportar. El gerente o persona encargada del establecimiento debe reportar a la autoridad aprobadora cuando un empleado de un centro de servicio de comida tiene o se sospecha que tiene una enfermedad que puede ser transmitida.

B. Aseo.

(1) Lavado de Manos.

(a) Todos los empleados que toquen la comida expuesta o superficies que tienen contacto con comida, deben lavar completamente sus manos y áreas expuestas de sus brazos con jabón y agua tibia antes de empezar a trabajar y deben lavar sus manos durante las horas de trabajo tantas veces como sea necesario para limpiar tierra o contaminación, particularmente después de usar el baño.

(b) Las manos de los empleados deben mantenerse limpias mientras estén tocando comida expuesta o superficies que tienen contacto con comida.

(c) Los empleados que estén en contacto con comida expuesta o superficies que tienen contacto con comida deben mantener sus uñas limpias y cortas.

(2) Vestimenta.

(a) La vestimenta de la persona encargada de tocar la comida o las superficies que tienen contacto con comida deben estar razonablemente limpias.

(b) Redes para el cabello, gorras u otro método efectivo para retener el cabello deben ser usadas por las personas que preparen la comida, sirvan la comida y laven los utensilios, para mantener el cabello fuera de la comida o superficies que tengan contacto con la comida.

(3) Tabaco. Los empleados no pueden usar tabaco en ninguna forma mientras estén preparando o sirviendo la comida, o estén lavando el equipo o utensilios o en las áreas de preparación de comida. Lugares designados en estas áreas pueden ser aprobados para fumar por la autoridad aprobatoria siempre y cuando no resulte en peligro de contaminación. Los empleados deben lavarse las manos antes de regresar a trabajar.

(4) Otras Prácticas. Los empleados deben mantener aseo personal y deben seguir las prácticas de higiene durante todos los períodos de trabajo.

.06 Equipo y Utensilios de Comida

A. Diseño Sanitario, Construcción e Instalación del Equipo y Utensilios.

(1) Diseño, Construcción y Materiales.

(a) Todos los equipos nuevos deben cumplir con los estándares de Diseño de estas regulaciones. Éstos estándares de diseño son los mismos estándares del National Sanitation Foundation, Ann Arbor, Michigan; Commercial Refrigeration Manufacturers' Association; y Bakery Industry Sanitation Standards Committee u otros estándares aplicables aprobados por la autoridad aprobatoria. Si éstos estándares están en conflicto con las leyes, códigos, regulaciones o publicaciones del Estado, las leyes, códigos, regulaciones y publicaciones del Estado tienen precedencia.

(b) Todos los equipos y utensilios deben ser durables bajo condiciones normales y uso, resistentes a abolladuras, torceduras, pelarse, picarse y desgaste excesivo y deben ser capaces de resistir restregado y lavado repetido, la acción corrosiva de los alimentos y los agentes de limpieza y desinfección.

(c) Las superficies de los utensilios y equipo que tienen contacto con comida deben:

(i) Ser lisas, libres de quebraduras, aperturas, desportilladuras, agujeros o imperfecciones similares;

(ii) Estar en buenas condiciones; y

(iii) Ser fáciles de lavar.

(d) Los materiales utilizados como superficies y utensilios que tienen contacto con la comida y deben ser resistentes a la corrosión, relativamente no absorbentes y no-tóxicos. Los requisitos sobre prevención de corrosión no excluyen el uso de hierro como material que tiene contacto con comida, si la superficie es calentada.

(e) Las superficies de equipos y utensilios que tienen contacto con comida deben estar libres de esquinas y grietas difíciles de limpiar.

(f) Los cojinetes y aparejos lubricados de los equipos deben ser construidos de manera que los lubricantes no contaminen la comida o las superficies que tienen contacto con comida.

(g) Las superficies que tienen contacto con comida, a menos que sea designada para limpieza en el lugar, deben ser accesibles para la limpieza manual y para inspección:

(i) Sin ser desarmada;

(ii) Al ser desarmada sin uso de herramientas; o

(iii) Al ser desarmada fácilmente usando herramientas sencillas que se mantienen cerca del equipo, como un mazo, destornillador o llave inglesa.

(h) El equipo designado para limpieza en su lugar debe ser diseñado y construido:

(i) Para que las soluciones de limpieza y desinfectantes puedan circular a través del sistema fijo;

(ii) Para que las soluciones de limpieza y desinfectantes tengan contacto con todas las superficies interiores;

(iii) Con un sistema de drenaje o es evacuado completamente;

(i) Las superficies de los equipos que no están diseñadas para tener contacto con la comida, pero que están expuestas a salpicaduras, restos de comida o por otro motivo requieren

limpieza frecuente, deben ser razonablemente lisas, lavables, libres de bordes innecesarios, proyecciones o grietas, rápidamente accesibles para la limpieza y de tal material y en estado que éste listo para ser mantenido en una condición limpia y sanitaria.

(j) Las tablas para cortar y mesas para pasteleros pueden ser de arce o material equivalente que sea no-tóxico, liso y libre de ranuras y quebraduras. Las tablas para cortar deben ser fácilmente removibles. Canastas de mimbre, cuando están forradas, pueden ser utilizadas para comida desempaquetada.

(k) Si se usa soldadora (de plata), debe estar compuesta de materiales seguros y resistentes a la corrosión.

(l) Artículos de un sólo servicio deben ser hechos de material no-tóxico.

(2) Instalación del Equipo.

(a) Los equipos que han sido colocados en un mostrador o mesa, a menos que puedan ser movidos, deben estar fijos o montados en patas o pies por lo menos de 4 pulgadas de alto y deben estar instalados para facilitar la limpieza del equipo y áreas cercanas.

(b) El equipo que ha sido montado al piso debe ser de un diseño aceptable a la autoridad aprobatoria o el equipo debe ser elevado por lo menos 6 pulgadas del piso. El espacio entre las unidades y entre las unidades y la pared debe estar cerrado a menos que haya filtración, pues si hay filtración, el espacio debe ser sellado.

(c) Pasillos o espacios de trabajo entre los equipos y espacios entre los equipos y las paredes deben estar libres de obstrucción y ser de ancho suficiente para permitir que los empleados hagan su trabajo sin contaminación a la comida o superficies que tengan contacto con comida.

(3) Equipo existente. Los equipos que fueron instalados en un centro de servicio de comida antes de la fecha efectiva de estas regulaciones y que no estén en regla con los requisitos de diseños y construcción de ésta sección, deben ser aceptados si están en buen estado y pueden ser mantenidos en condiciones sanitarias y las superficies que tienen contacto con la comida no son tóxicas. El equipo debe estar localizado e instalado para asegurar que están en regla con todos los requisitos de la subsección sobre la instalación de equipos y todos los requisitos sobre protección de comida.

(4) Reemplazo del Equipo en Caso de Emergencia. Cuando existe un equipo que funciona en un centro de servicio de comida y deja de funcionar eficientemente y la unidad no puede ser reemplazada inmediatamente con una que esté en regla con los requisitos de §A(1) de ésta regulación, una unidad que no ha sido aprobada puede ser utilizada hasta que pueda ser reemplazada con una unidad que cumple con los requisitos de §A(1) siempre y cuando:

(a) La unidad no presenta peligro a la operación y es capaz de asegurar la salubridad de la comida hasta que una unidad aprobada pueda ser instalada;

(b) Puede utilizar una unidad que no ha sido aprobada y que desempeña funciones de manera equivalente a la unidad aprobada para poder completar la demanda del centro de servicio de comida durante un período provisional;

(c) El centro de servicio de comida limita sus operaciones de comida durante el período provisional para que no exceda los límites del uso del equipo de emergencia.

(d) La persona que tiene la licencia o un representante del centro de servicio de comida notifica a la autoridad aprobatoria de la situación el siguiente día laborable y presenta un plan para el reemplazo permanente de la unidad defectuosa a la autoridad aprobatoria dentro de los siguientes 10 días laborables.

(e) La unidad no aprobada debe ser retirada del centro de servicio de comida y la unidad aprobada instalada dentro de 30 días laborables a partir del día en que los planes para reemplazar la unidad defectuosa hayan sido aprobados por la autoridad aprobatoria.

B. Limpieza del Equipo y Utensilios

(1) Limpieza del Equipo y Utensilios

(a) Luego de cada uso, todos los cubiertos, utensilios de cocina y superficies que tienen contacto con comida, deben ser completamente limpiadas.

(b) Las superficies de parrillas, planchas y artículos de cocina similares, deben ser limpiados por lo menos una vez al día, y deben estar libres de depósitos de grasa u otra suciedad.

(c) Las superficies de todos los equipos que no tienen contacto con comida que son utilizados en la operación del centro de servicio de comida, incluyendo mesas, repisas, mostrador, batidoras, molinillos, cortadoras, extractores y ventiladores deben ser limpiados frecuentemente y deben estar libres de acumulación de polvo, tierra, partículas de comida y otros desechos.

(d) Toallas para limpiar. Toallas utilizadas para limpiar comida derramada sobre platos o tazones usados para servir al consumidor, deben estar limpias, secas y no pueden ser utilizadas para otro propósito. Toallas húmedas o esponjas utilizadas para limpiar comida derramada en los utensilios de cocina o en superficies de equipos que tienen contacto con comida deben ser limpiadas y enjuagadas frecuentemente en una de las soluciones desinfectantes permitidas en §B(3) de esta regulación y no pueden ser utilizadas para otro propósito. Estas toallas y esponjas deben ser almacenadas en la solución desinfectante entre cada uso. Las toallas húmedas o esponjas usadas para limpiar las superficies de equipos que no tienen contacto con la comida como mostradores, mesas y repisas deben ser limpiadas y enjuagadas como ha sido especificado anteriormente y no pueden ser utilizadas para ningún otro propósito. Estas toallas y esponjas deben ser almacenadas en la solución desinfectante entre usos.

(e) Detergentes y abrasivos deben ser enjuagados de todas las superficies que tienen contacto con comida.

(2) Sanidad de Equipo y Utensilios.

(a) Luego de cada uso, toda la vajilla debe ser lavada. Una cuchara u otro utensilio que haya sido utilizado para probar la comida, no pueden ser re-usado hasta que haya sido lavado y desinfectado.

(b) Todos los utensilios de cocina y superficies de equipos que tienen contacto con comida y son utilizados en la preparación, servicio, presentación o almacenamiento de comida potencialmente peligrosa deben ser limpiados y desinfectados después de cada uso, y siguiendo cualquier interrupción de servicio durante la cual contaminación de las superficies podría haber ocurrido. Si el equipo y los utensilios son usados para la preparación de comida potencialmente peligrosa en un sistema de producción en línea o continúa, las superficies de los equipos que tienen contacto con comida deben ser limpiados o desinfectados en intervalos durante el día en un horario aceptable a la autoridad aprobatoria.

(3) Métodos y Lugares para el Lavado y Desinfección.

(a) Todos los equipos y utensilios deben ser limpiados con agua o restregados y cuando sea necesario, remojados para remover grandes partículas de comida y desecho antes de ser lavados.

(b) Se deben usar concentraciones efectivas de detergente adecuado en el lavado de platos manual y a máquina.

(c) Cuando se lavan los platos manualmente, los utensilios y el equipo deben ser completamente lavados en una solución detergente que se mantenga razonablemente limpia y luego deben ser enjuagados hasta quedar libres de detergentes. Todos los utensilios y las superficies de todos los equipos que tienen contacto con comida deben ser desinfectados por uno de los siguientes métodos:

(i) Inmersión por lo menos durante ½ minuto en agua caliente limpia a una temperatura de por lo menos 170F.

(ii) Inmersión por lo menos durante 1 minuto en una solución desinfectante que contenga:

(aa) Por lo menos 50ppm de cloro a una temperatura de no menos de 75F; o

(bb) Por lo menos 12.5ppm de iodo en una solución y a una temperatura de no menos de 17F.

(iii) Cualquier otro agente químico-desinfectante o detergente-desinfectante que ha demostrado ser efectivo y no-tóxico bajo sus condiciones de uso para satisfacción de la autoridad

aprobatoria y para las cuales hay suficientes pruebas. Los agentes desinfectantes, en soluciones de uso, deben proveer el efecto anti-bacterial equivalente a una solución que contiene por lo menos 50ppm de cloro a una temperatura de no menos de 75F.

(iv) Se debe proveer un medidor u otro tipo de aparato que correctamente mida la concentración de las partes por millón de la solución.

(d) Los equipos demasiado grandes para ser tratados por los métodos (i) y (ii) descritos anteriormente, deben ser tratados:

(i) Con vapor de una manguera, en caso de que el equipo se pueda encerrar en vapor;

(ii) Enjuagándolo con agua hirviendo; o

(iii) Al rociar o lavar con una solución desinfectante de por lo menos dos veces la potencia mínima requerida para esa solución desinfectante en particular cuando es utilizada para la desinfección por inmersión.

(e) Debe proveer y usar un lavadero de tres compartimentos en cualquier lugar donde se lave y se desinfecten los equipos o utensilios manualmente. Cuando se utiliza un detergente desinfectante, un lavadero de dos compartimentos es el requisito mínimo. Lavaderos de un solo compartimiento, como lavaderos para cocineros y pasteleros, pueden ser usados para enjuagar utensilios solamente.

(f) Los lavaderos utilizados para el lavado manual u operaciones de desinfección, deben ser del ancho, largo y profundidad adecuada para acomodar los equipos y utensilios y cada compartimiento del lavadero debe tener agua caliente y fría.

(g) Cuando se usa agua caliente como el agente de desinfección en operaciones manuales, termómetros, exactos a $\pm 2F$, deben estar convenientemente cerca del lavadero para permitir chequeo frecuente a la temperatura del agua.

(h) Mesas para platos o escurrideros de tamaño adecuado para poder colocar los utensilios antes de lavarlos y para colocar los utensilios limpios después de lavarlos y desinfectarlos, deben ser proveídas y deben estar colocadas o construidas en un lugar que no interfieran con el uso adecuado de los lugares donde se lavan platos. No se requieren escurrideros para los lavaderos de pasteleros y cocineros.

(i) Cuando se utilizan máquinas lavadoras de platos que usan rocío, se deben seguir los requisitos adicionales a continuación:

(i) El agua con que se lava debe mantenerse razonablemente limpia y los tanques de agua para enjuagar deben estar protegidos por distancia u otro sistema efectivo para minimizar la entrada de agua lavar en el agua para enjuagar.

(ii) La presión de flujo no puede ser menor que 15 ni más que 25 libras por pulgada cuadrada en la línea de agua inmediatamente junto a la válvula de control de enjuague final. Un manómetro apropiado debe ser proveído sobre la válvula de enjuague final para permitir el chequeo de presión de flujo de agua de enjuague final; excepto esto no se aplica al enjuague final bombeado o re-circulado.

(iii) La temperatura del agua para lavar debe ser de por lo menos 140F y en una máquina de un solo tanque debe ser de por lo menos 160F. Cuando se usa agua caliente para desinfectar, la temperatura debe ser de por lo menos 180F. Cuando se provee de enjuague bombeado, el agua debe ser de una temperatura de por lo menos 160F.

(iv) Cintas transportadoras en máquinas lavadoras de platos deben precisamente tomar el tiempo para asegurar el tiempo adecuado para los ciclos de lavado y enjuague.

(v) Un termómetro fácil de leer que indique la temperatura del agua a una precisión de $\pm 2F$ debe ser proveído en cada tanque de la lavadora de platos. Adicionalmente, un termómetro de igual precisión deber ser proveído que indique la temperatura del agua del enjuague final al entrar al colector.

(vi) Chorros, bocas y otras partes de cada máquina deben ser mantenidas libres de depósitos químicos, desperdicios y otra basura. Distribuidores automáticos de detergentes, si usados, deben ser mantenidos en condiciones operativas adecuadas. Todas las máquinas

lavadoras de platos deber ser limpiadas completamente luego de haberlas usado o tan seguido como sea necesario.

(vii) Un aparato de pre-enjuague debe ser proveído para todas las máquinas.

(viii) Los equipos y utensilios deben ser restregados y cuando sea necesario, remojados, para remover partículas de comida y tierra antes de ser lavados en una máquina lavadora de platos. Luego del enjuague, restregado o remojados, el equipo y los utensilios deben ser colocados en estantes, bandejas o canastas o en transportadores, para que las superficies que tienen contacto con la comida estén sujetas a la aplicación de detergente, agua de lavado y agua de enjuague y para el drenaje sin obstrucción. El agua limpia de enjuague debe remover las materias, partículas y residuos de detergente.

(j) Las máquinas para lavar platos usando químicos para la desinfección pueden ser utilizados proveyendo que:

(i) La temperatura del agua de lavado no sea menor de 120F;

(ii) El agua de lavado sea limpia;

(iii) Los químicos añadidos para el propósito de desinfección sean automáticamente distribuidos;

(iv) Los utensilios y equipos deben estar expuestos a la desinfección química final de acuerdo con las especificaciones de tiempo y concentración del fabricante;

(v) El agua de enjuague de los químicos no debe ser menos de 75F o menos de la temperatura especificada del fabricante de la máquina;

(vi) El desinfectante químico utilizado debe ser aprobado por la autoridad aprobatoria y debe proveer el efecto bactericida de una solución que contiene por lo menos 50 ppm de cloro disponible;

(vii) Un kit de prueba u otro aparato que claramente mida la concentración de partes por millón de la solución desinfectante debe estar disponible y ser usado.

(k) La autoridad aprobatoria debe aprobar cualquier otro tipo de máquina o aparato y procesos usados para la limpieza o desinfección del equipo y utensilios, si puede ser establecido que la máquina, aparato o procedimientos rutinariamente dejan al equipo y utensilios limpios al ojo y al tacto y provean tratamiento desinfectante efectivo.

(4) Almacenamiento y Manejo de Equipo y Utensilios Limpios.

(a) Las superficies que tienen contacto con comida de equipos y utensilios limpios y desinfectados deben ser manejados de manera que estén protegidos contra contaminación. Las cucharas, cuchillos y tenedores limpios deben ser cogidos solamente por sus agarraderas. Las tazas, vasos y platos limpios deben ser manejados de manera que los dedos no tengan contacto con las superficies interiores ni con las superficies que tienen contacto con los labios.

(b) La vajilla debe ser almacenada a un mínimo de 18 pulgadas sobre el nivel del piso a menos que sea protegida por puertas o protección de metal o plástico.

(c) Equipo y utensilios portátiles que han sido lavados y desinfectados deben ser almacenados sobre el nivel del piso en un lugar limpio y seco y con suficiente espacio y deben ser protegidos de rocío, polvo, y otra contaminación. Las superficies de equipos fijos que tienen contacto con comida también deben estar protegidas de rocío, polvo y otra contaminación. Los utensilios deben secarse al ambiente antes de ser almacenados o deben ser almacenados en una posición que permita auto-drenaje en ganchos o repisas construidos de material anticorrosivo. Si se encuentran contenedores para almacenar utensilios estos deben estar cubiertos o invertidos. Los lugares para el almacenamiento de cubiertos deben ser proveídos y deben ser designados y mantenidos para presentar el asa al empleado o consumidor.

(d) Se prohíbe el almacenamiento de comida, equipo de comida, utensilios o artículos de un solo servicio en cuartos de baño o vestíbulos de cuarto de baño.

(5) Artículos de un solo servicio.

(a) Artículos de un solo servicio deben ser almacenados en cartones cerrados o contenedores que los protejan de contaminación.

- (b) Los artículos deben ser manejados y distribuidos de manera que se prevenga la contaminación de las superficies que tienen contacto con la comida o con la boca del usuario.
- (c) Artículos de un solo servicio deben ser utilizados una sola vez.

.07 Centros Sanitarios y Control

A. Fuente de Agua

(1) Fuente.

(a) La fuente de agua debe ser adecuada, de calidad segura y sanitaria y de una fuente de agua pública o individual aprobada, que ha sido construida, protegida, operada y mantenida conforme con las leyes, ordenanzas y regulaciones locales y Estatales. Si ha sido aprobada por la autoridad aprobatoria, un sistema de fuente de agua no potable puede ser permitido dentro del establecimiento para el propósito de uso en el aire acondicionado o como protección contra no incendios solamente si el sistema está en regla con §C(1)(b), a continuación, y la fuente de agua potable no es utilizada de manera que tendrá contacto, directa o indirectamente, con comida, equipo de comida o utensilios.

(b) Agua fría y caliente, bajo presión, deben ser proveídas en todas las áreas donde se prepara comida y donde el equipo y los utensilios son lavados. Agua caliente no es requerida en áreas donde se lavan los vegetales y frutas en los mercados.

(c) Los centros de servicio de comidas especiales de Clase III deben estar equipados con conexiones y operados solamente cuando están conectados a una fuente de agua aprobada o están equipados de una fuente de agua potable bajo presión. Esos sistemas deben seguir los requisitos de la autoridad aprobatoria.

(2) Transportación y Repartición de Agua.

(a) Toda agua en centros de servicio de comida Clase II, si no esta conectado con tuberías directamente de la fuente, debe ser transportada, manejada, almacenada y distribuida en una manera sanitaria.

(b) Agua para beber, si no es distribuida a través del sistema de fuente de agua del centro de servicio de comida, debe ser almacenada por separado en un tanque sin presión, reservorio u otro contenedor aceptable a la autoridad aprobatoria.

(3) Hielo.

(a) El hielo debe ser:

(i) Hecho de agua que cumpla con los requisitos de §A(1)(a), anteriormente descritos, en una Máquina para Hacer Hielo que éste localizada, instalada, operada y mantenida para prevenir la contaminación del hielo; u

(ii) Obtenida de una fuente aprobada por la autoridad aprobatoria.

(b) El hielo debe ser manejado, transportado y almacenado en una manera en que esté protegido de contaminación. Si se usa hielo en bloque, las superficies exteriores deben ser enjuagadas completamente para limpiar cualquier basura antes de ser usado para cualquier propósito.

(c) Si se usan quebradoras de hielo, deben ser mantenidas en condiciones limpias y sanitarias y deben permanecer cubiertas cuando no estén en uso.

(d) Si se usa hielo, contenedores y utensilios aprobados deben ser proveídos para el almacenamiento y para servir el hielo en manera sanitaria. Hieleras y otros cucharones y contenedores, a menos que sean de un solo uso, deben ser de material liso, impermeable y diseñado para facilitar la limpieza. Deben ser mantenidos limpios y almacenados y manejados en manera sanitaria. Solamente contenedores sanitarios pueden ser usados en la transportación y almacenamiento de hielo utilizado en el centro de servicio de comida.

(e) El hielo no se puede usar más de una vez.

B. Eliminación de Aguas Servidas.

(1) Aguas Servidas

(a) Todas las aguas servidas deben ser eliminadas por:

(i) Sistema de alcantarillado público; o

(ii) Un sistema de eliminación de aguas servidas que sea construido y operado conforme a las leyes, ordenanzas y regulación locales y Estatales.

(2) Desperdicios sin aguas. Centros para la eliminación de desperdicios no cargados por agua pueden ser utilizados, solo cuando el método de eliminación de aguas servidas por alcantarillado sea considerado impráctico por la autoridad aprobatoria. Bajo estas condiciones, sólo centros que han sido aprobados por la autoridad aprobatoria pueden ser usados y la operación de estos centros debe ser conforme a las leyes, ordenanzas y regulaciones locales y estatales.

C. Plomería.

(1) General.

(a) Toda la plomería debe ser medida, instalada y mantenida de acuerdo a las leyes, ordenanzas y regulaciones sobre plomería locales y Estatales.

(b) Las tuberías de agua potable no pueden estar directamente conectadas con tuberías de un sistema de agua no-potable donde el agua no-potable podría tener contacto con el agua potable. Las tuberías del agua no-potable deben ser adecuadas y durablemente identificadas, con pinturas amarilla, para que sea distinguible de tuberías de agua potable y no pueden ser conectadas a equipo o que tenga salida en el área de preparación de comida.

(c) El sistema de agua potable debe ser instalado en una manera que se prevenga el regreso del agua.

(d) Los Centros de Servicio de Comida de Clase III deben ser equipados con un tanque receptor de desperdicios de capacidad adecuada a menos que esté conectado a un centro de eliminación de desperdicios.

(2) Drenajes.

(a) Máquinas lavadoras de platos, lavaderos, refrigeradoras, peladores de papas y equipo similar en el que se coloca comida, equipo portátil o utensilios, no pueden estar directamente conectados al sistema de drenaje. Cada tubería de drenaje de cada tina del lavadero debe descargar a un lavadero de desperdicio o drenaje en el piso que sea abierto, accesible e individual y que este adecuadamente ventilado y con una distancia abierta aprobada. Cuando una máquina lavadora de platos está localizada junto a un drenaje en el piso, la manguera de desperdicios de la máquina lavadora de platos debe estar conectada directamente hacia el lado que en el que el flujo sube del lado de la trampa del drenaje en el piso. Conexiones indirectas de líneas de drenaje de otros equipos y utensilios deben ser requeridos por la autoridad aprobatoria cuando, en su opinión, la instalación es tal en que lo más probable es que pueda haber regreso de drenaje.

(b) Conexiones indirectas de desperdicios debe ser proveídas para los drenajes, derrame o ventanillas de relevo del sistema de flujo de agua.

(c) Líneas de drenaje de equipos no pueden descargar aguas servidas de manera que permitan la inundación del piso o el flujo de agua a través de las superficies de trabajo o áreas donde se camina o en áreas difíciles de limpiar.

(d) Trampas para drenajes en el piso u otros receptores de desperdicios asociados con un servicio de comida y no utilizadas como un receptor indirecto de desperdicio deben ser automáticamente preparados o tener un sello de agua de por lo menos 6 pulgadas de profundidad como lo es requerido por la autoridad aprobatoria.

(e) En los Centros recién construidos o remodelados, las tuberías sobre el área de preparación de comida, almacenamiento, presentación, área de servir o de comer son indeseadas. Cuando el diseño requiera que las tuberías se encuentren sobre esas áreas, la instalación debe ser hecha con el menor número de uniones y debe ser instalada para ser conectada de manera vertical a la pared más cercana o soporte vertical del edificio. La construcción debe ser de la siguiente manera:

(i) Todas las aperturas en el piso sobre esas áreas deben ser proveídas de mangas firmemente aseguradas a la construcción del piso y que no se proyecten por menos de $\frac{3}{4}$ de pulgada sobre el piso terminado con el espacio entre la manga y la tubería o conducto sellado.

(ii) Drenajes en el piso instalados sobre esas áreas deben ser equipados con bandejas para la filtración.

(iii) Las tuberías en cuartos localizados sobre aquellas áreas deben ser del tipo que esta montado en las paredes, excepto las tinas de baño. Las tinas deben tener conexiones para los desperdicios hechas sobre el piso y dirigida a una tubería bajo el piso. Todas las conexiones a través del piso y a la trampa deben estar conformes con todas las otras provisiones de esta regulación. Las aperturas en el piso diferentes a las mangas para la tubería de desperdicio no serán permitidas para las tinas.

(iv) Tuberías de drenaje que cargan ácido u otros productos corrosivos que requieran una tubería resistente al ácido que deben ser de material *termoplástico* con uniones selladas con cemento solvente o pegamento termal.

(v) Todas las otras tuberías deben ser de metal galvanizado o de hierro forjado con uniones atornilladas selladas por un método aprobado o tuberías de cobre con uniones soldadas.

(vi) Todas las tuberías de drenaje localizadas sobre aquellas áreas deben ser expuestas a una prueba de agua de no de menos de 25 pies.

(vii) Todas las tuberías sujetas a las temperaturas operacionales que forman condensación en el exterior de la tubería deben ser térmicamente aisladas.

(viii) Si las tuberías están en el tumbado sobre aquellas áreas, el tumbado debe ser del tipo removible o deben haber paneles de acceso para poder proveer acceso rápido para inspección de las tuberías.

D. Baños.

(1) General.

(a) Los baños deben estar localizados en una lugar adecuado y conveniente y deben ser accesibles a los empleados todos el tiempo.

(b) Los baños deben ser instalados de acuerdo con las leyes, ordenanzas y regulaciones Estatales y locales.

(c) Los inodoros y uriniales deben ser de diseño sanitario y fáciles de limpiar.

(d) Los cuartos de baño deben estar completamente cerrados y deben tener puertas que se cierran solas. Las puertas no se deben mantener abierta excepto durante la limpieza o mantenimiento.

(e) Si el uso de centros para la eliminación de desperdicios no cargados por agua ha sido aprobado por la autoridad aprobatoria, estos centros deben estar separados del establecimiento.

(f) Si inodoros son proveídos para los clientes, los baños deben estar en regla con los requisitos de ésta sub-sección.

(2) Mantenimiento.

(a) Los cuartos de baño, incluyendo el inodoro y todas las tuberías, deben ser mantenidos limpios y en buen estado y libres de olores.

(b) Suficiente papel higiénico debe ser proveído para cada inodoro todo el tiempo. Basureros fáciles de limpiar deben ser proveídos para desperdicios y los basureros en los cuartos de baño de mujeres deben estar cubiertos. Los basureros deben ser limpiados por lo menos una vez al día y más frecuentemente si es necesario para prevenir la acumulación excesiva de desechos.

E. Lavado de Manos.

(1) General.

(a) Lugares para lavarse las manos deben estar localizados en cada área de preparación, procesamiento y lavado de comida o junto a los cuartos de baño y deben ser accesibles todo el tiempo.

(b) Las tinas para lavar los utensilios o lavaderos para la preparación de comida no pueden ser utilizados para lavarse las manos.

(c) Lavatorios deben ser instalados de acuerdo con las leyes, ordenanzas y regulaciones locales y Estatales, o en ausencia de estas, como lo sea aprobado por la autoridad aprobatoria.

(d) Cada lavatorio debe tener flujo de agua caliente y fría, o agua templada. Se requiere una válvula mezcladora o una combinación de llaves. Se prohíben las válvulas mezcladoras con vapor. Cualquier llave con tiempo de flujo medido debe proveer flujo por lo menos por 15 segundos antes de que la llave deba ser reactivada.

(2) Mantenimiento.

(a) Una cantidad adecuada de jabón o detergente para manos debe estar disponible en cada lavatorio. Una cantidad adecuada de toallas de papel individuales o un aparato para secar manos aprobado, deben estar disponibles y estar convenientemente localizados cerca del lavatorio. Toallas comunes están prohibidas. Si se usan toallas desechables, se deben colocar basureros convenientemente cerca de los lavatorios.

(b) Lavatorios, distribuidores de jabón, aparatos para secar las manos y todos los componentes del área de lavado de manos deben ser mantenidos limpios y en buen estado.

F. Eliminación de Basura

(1) Receptores.

(a) Toda la basura que contenga comida debe ser mantenida en receptores, contruidos de metal durable o algún otro tipo de material aprobado, que no filtre y no absorba líquidos.

(b) Todos los receptores deben ser proveídos de tapas o coberturas que cierren firmemente, a menos que sean mantenidos en un cuarto a prueba de roedores o cercado o en un refrigerador para desperdicios, y debe ser mantenido tapado cuando no este siendo utilizado.

(c) Luego de ser vaciado, cada receptor debe ser completamente lavado por dentro y por fuera, de manera que no contamine comida, equipo, utensilios o áreas de preparación de comida. Se deben proveer cepillos para lavar los receptores de basura y estos no deberán ser utilizados para ningún otro propósito. Máquinas lavadoras de receptores, aparatos limpiadores con vapor, o equipos similares pueden ser utilizados cuando la operación es lo suficientemente grande para requerir este tipo de equipo. El agua sucia por limpiar los receptores de basura debe ser desechada como aguas servidas.

(d) Debe haber un suficiente número de receptores para contener la basura de comida que se acumule durante los períodos entre la recolección de la basura.

(2) Almacenamiento.

(a) La basura que contenga comida debe ser almacenada en una manera que sea inaccesible a alimañas. Toda la otra basura deber ser almacenada en una manera aprobada por la autoridad aprobatoria.

(b) El lugar de almacenamiento debe ser adecuado para el almacenamiento de basura correcto.

(c) Las áreas de almacenamiento deben estar limpias y no deben ser una molestia.

(d) Cuartos de almacenamiento o cercas deben ser contruidas de material fácil de lavar y resistente a grasa y a prueba de alimañas. Los pisos y las paredes hasta donde pueda salpicar, deben ser de material resistente a grasa. Los receptores de basura fuera del establecimiento deben ser guardados en superficies resistentes a grasa o en un estante de por lo menos 12 pulgadas sobre el nivel del suelo para un solo receptor o 18 pulgadas sobre el nivel del suelo para múltiples receptores.

(3) Molinillos para Desperdicios de Comida. Los molinillos de desperdicios de comida deben ser contruidos e instalados de acuerdo con las leyes, ordenanzas y regulaciones locales y Estatales. Los molinillos de desperdicios de comida no pueden estar conectados al drenaje de un lavabo cuando el lavabo está siendo utilizado para comida o utensilios ya que no cumplirán con los requisitos de desperdicios indirectos.

(4) Eliminación.

(a) Toda la basura debe ser eliminada diariamente o tan frecuente como sea aprobado por la autoridad aprobatoria y de manera que prevenga molestia.

(b) Cuando la basura o el material combustible es quemado en el local, un incinerador aprobado debe ser proveído y debe ser operado de acuerdo con las leyes, ordenanzas y

regulaciones locales y Estatales para no crear molestia. Áreas alrededor del incinerador deben mantenerse limpias y en condición ordenada.

G. Control de Alimañas.

(1) General.

(a) Se deben usar medidas de control efectivas y aprobadas para eliminar la presencia de roedores, moscas, cucarachas y otras alimañas del local.

(b) El local debe ser mantenido en condiciones que prevengan la presencia de alimañas.

(2) Telas Metálicas.

(a) Aperturas al exterior deben estar efectivamente protegidas de la entrada de insectos al usar puertas que se cierren solas y queden bien cerradas, ventanas cerradas, telas metálicas, control de corrientes de aire, y otras medidas aceptadas por la autoridad aprobatoria. Telas metálicas que se usen para las aperturas deben estar en buenas condiciones.

(b) El material de tela metálica no debe ser de menos de 16-malla/pulgada o lo equivalente.

(c) Las puertas hacia el exterior con tela metálica deben cerrarse solas. Las telas metálicas para las ventanas, puertas, tragaluces y otras aperturas deben cerrar bien y estar en buen estado.

(3) Protección contra roedores. Todas las aperturas hacia el exterior deben estar protegidas contra la entrada de roedores.

.08 Centros y Otras Operaciones.

A. Pisos, Paredes y Tumbados.

(1) Pisos.

(a) Todos los pisos deben ser mantenidos limpios y en buen estado. Cualquier material en los pisos para prevenir deslizarse, antes de ser usado, debe ser aprobado por la autoridad aprobatoria.

(b) Los pisos en el área de preparación de comida, procesamiento de comida, almacenamiento de comida y áreas de cuartos de lavado de utensilios y cuartos frigoríficos, vestidores y cuartos de baño deben ser construidos de material liso, durable, no-absorbente y fácil de limpiar como concreto, baldosa de cerámica, linóleo o plástico durable, o madera firmemente impregnada con plástico. En áreas sujetas a que se derrame grasa o sustancias grasosas, los cobertores del piso deben ser de material resistente a grasa. No se requiere que los pisos de áreas para el almacenamiento de comida seca no-refrigeradas sean absorbentes.

(c) Los drenajes de piso deben ser proveídos solo en los pisos donde se lava con flujo de agua o que reciben eliminación de agua u otro fluido de los equipos. Estos pisos deben ser graduados para drenar.

(d) En los cuartos frigoríficos o cuartos refrigerados donde hay la necesidad de limpiar los pisos con agua, los pisos deben ser graduados para drenar todas las partes del piso hacia fuera a través de una tubería de drenaje, puerta u otra apertura o deben ser equipados con un drenaje de piso.

(e) Alfombras pueden ser utilizadas en los pisos del área de comedor interior. La alfombra debe estar en buen estado y debe ser mantenida limpia.

(f) Las superficies para caminar o manejar en todas las áreas exteriores donde se sirve comida deben ser mantenidas limpias y libres de desperdicios y deben ser drenadas para que el agua no se acumule. Las superficies de aquellas áreas deben recibir aplicación de asfalto o concreto o se debe poner gravilla o material similar efectivamente tratado para facilitar el mantenimiento y minimizar el polvo.

(g) Esteras y Tarimas, si son utilizadas, deben ser construidas de manera que sean fáciles de limpiar y deben ser mantenidas limpias. Deben ser de diseño y tamaño que facilite removerlas para la limpieza.

(h) Todos los pisos de concreto y baldosas instalados en las áreas de preparación y almacenamiento de comida y áreas de lavado y almacenamiento de utensilios y en cuartos

frigoríficos, vestidores y cuartos de baño, deben tener una cala entre el piso y la pared. En todos los casos, la unión entre el piso y la pared debe estar cerrada.

(2) Paredes y Tumbados.

(a) Todas las paredes y tumbados, incluyendo puertas, ventanas, tragaluces y similares aperturas, deben mantenerse limpias y en buen estado.

(b) Las paredes en todas las preparaciones de comida, lavado de utensilios, áreas de lavado de manos, deben tener superficies lisas y fáciles de limpiar. Las superficies deben ser resistentes a grasa por lo menos hasta el nivel más alto donde les salpique grasa. Las vigas en el tumbado deben estar cubiertas en todas las áreas de preparación de comida, lavado de utensilios y manejo de basura. Material acústico puede ser utilizado en el tumbado.

(c) Los materiales que cubren las paredes, como metal o linóleo, plástico, o materiales similares deben estar sujetos y sellados a la pared o tumbado y no dejar ningún espacio o fisura que permita la acumulación de grasa o desperdicio o provea hogar para alimañas.

(d) Se prohíbe la construcción expuesta (vigas o montantes) en cuartos frigoríficos para el almacenamiento de comida, áreas de preparación de comida, áreas de lavado del equipo y utensilios y cuartos de baño. Esta construcción es aceptable en áreas de almacenamiento de comida seca y otras áreas siempre y cuando las vigas estén acabadas y tratadas con un material fácil de limpiar. Cuando sea necesario que las tuberías, conductos o construcción similar éste localizada en una pared exterior, debe ser instalado a un mínimo de 3/4 de pulgada entre las tuberías y la pared.

(e) Se deben mantener limpias todas las lámparas, materiales decorativos y equipos similares y materiales pegados a las paredes o tumbados.

B. Luces. Se requieren por lo menos 20 pies de luminosidad en todas las superficies de trabajo en las áreas de almacenamiento, preparación de comida, lavado de utensilios y equipo, cuartos de baño, vestidores y áreas de almacenamiento de basura. Fuentes de luz artificial deben ser proveídas y usadas como sea necesario para proveer la cantidad de luminosidad requerida en éstas superficies cuando estén en uso y cuando sean limpiadas. Se requieren por lo menos 10 pies de luminosidad a distancia de 30 pulgadas del piso en todas las áreas, incluyendo el comedor cuando esté siendo limpiado. Los bombillos y tubos deben tener un escudo protector que prevenga que el vidrio roto caiga en la comida y utensilios. Lámparas infrarrojas o para emitir calor deben ser protegidas contra quebradura por un escudo alrededor y que se extienda mas allá del bombillo, dejando solamente la faz del bombillo expuesta.

C. Ventilación.

(1) Todos los cuartos deben ser adecuadamente ventilados y los centros ventilados deben ser mantenidos y operados para que todas las áreas se mantengan libres de calor excesivo, vapor o condensación. Sistemas efectivos deben ser utilizados en la ventilación de esas áreas.

(2) Todos los cuartos, áreas y equipo de los cuales se originan los aerosoles, olores, o vapores, deben ser efectivamente ventilados hacia afuera. Cuando es ventilado hacia afuera, el sistema no puede crear una descarga desagradable.

(3) Extractores y otros aparatos deben ser diseñados para prevenir que la condensación y grasa goteen en o sobre las áreas de preparación de comida.

(4) Los conductos de entrada de aire deben ser diseñados y mantenidos para que prevengan la entrada de polvo, tierra, insectos y otros materiales contaminantes.

(5) Se deben proveer extractores sobre las áreas donde se cocina y sobre el equipo para lavar platos.

(6) Se debe proveer ventilación en los cuartos de baño para que 2 pies cúbicos de aire por minuto por cada pie cúbico de espacio sean mecánicamente extraídos fuera del edificio. Aire de reemplazo debe ser proveído por un método aceptable a la autoridad aprobadora.

(7) Si un edificio existente es convertido para usarlo como un centro de servicio de comida y no hay manera posible de ventilar el cuarto de baño hacia el exterior del edificio, un ventilador extractor sin conducto puede ser permitido. Las siguientes restricciones se aplican:

- (a) La unidad debe mover 2 pies cúbicos de aire por minuto por cada pie cúbico del área por filtrar;
- (b) La unidad debe ser del tamaño correcto y estar correctamente instalada;
- (c) La unidad debe recibir el servicio y mantenimiento adecuado de acuerdo a las especificaciones del fabricante.

D. Vestidores y Armarios

- (1) Se debe proveer de un lugar apropiado para el almacenamiento adecuado de las vestimentas y artículos personales de los empleados. Vestidores o áreas designadas deben ser proveídos cuando, como proceso rutinario, los empleados se cambian la ropa dentro del centro. Estas áreas designadas deben estar localizadas fuera de áreas de preparación de comida, donde se sirve la comida y áreas de lavado. La autoridad aprobatoria debe aprobar éste tipo de área en el cuarto de almacenamiento.
- (2) Armarios adecuados dentro de los vestidores o áreas designadas, u otro tipo de ropero dentro del vestidor, deben ser proveído y utilizados para el almacenamiento de los abrigos, ropa y artículos personales de los empleados.
- (3) Los vestidores u otras áreas y armarios, deben mantenerse limpios.

E. Quehaceres Domésticos.

(1) General.

(a) El centro y todas las partes de la propiedad deben ser utilizadas en conexión con la operación del centro y deben mantenerse limpias y ordenadas y libres de basura.

(b) Se prohíbe el tráfico innecesario de personas a través de las áreas de operación de comida y lavado.

(c) No se puede conducir ninguna operación conectada con el centro de servicio de comida en un cuarto que sea utilizado para dormir o vivir.

(d) Se debe proveer espacio adecuado para el almacenamiento del equipo de limpieza. En un establecimiento nuevo o extensivamente remodelado, se debe proveer por lo menos de un lavadero de servicio o un área de limpieza curva con un drenaje de piso y debe ser utilizado para lavar los trapeadores u otra herramienta de limpieza similar y para el desecho del agua usada para trapear o liquido similar. Se prohíbe el uso de lavaderos en áreas de lavado de utensilios o de equipo o lavaderos en el área de preparación de comida para éste propósito.

(2) Limpieza sin Polvo. Se debe hacer limpieza de paredes y pisos con aspiradora, trapos húmedos u escobas que empujan la tierra u otro método de limpieza sin polvo y todas las limpiezas, excepto limpieza del piso en caso de emergencia, deben ser hechas en aquellos períodos cuando la menor cantidad de comida esté expuesta, como al cerrar entre comidas, de manera que se prevenga la contaminación de comida o de superficies que tienen contacto con comida.

(3) Almacenamiento de Linos y Ropas.

(a) Mantales, servilletas y ropas lavadas deben ser almacenadas en un lugar limpio hasta ser utilizadas.

(b) Se deben proveer contenedores no-absorbentes o bolsas para la ropa y linos sucios o húmedos donde deben permanecer hasta ser removidos para ser lavados.

(4) Animales y Aves Vivas. No se permite tener animales ni aves vivas en áreas usadas para el almacenamiento, preparación o donde se sirve la comida, o usadas para la limpieza o almacenamiento de utensilios, en cuartos de baño, vestidores de los empleados, en vehículos utilizados para la transportación de comida o en otra área del centro físicamente conectado con las operaciones de comida del establecimiento. En áreas de servicio al cliente se permiten perros guías que acompañen a personas ciegas o mudas.

.09 Centros de Servicio de Comidas Especiales

A. Los Centros de Clase I deben estar en regla con Regulaciones .01 -.05 y .10 -.25. Las unidades móviles o fijas deben mantenerse limpias y libres de basura. Artículos de un solo uso, si usados, deben ser aprobados por la autoridad aprobatoria.

B. Los Centros de Clase II deben estar en regla con las Regulaciones .01 -.06, .07A(2)(a) y (3), .07G, .08B y .10 - .25. Los establecimientos deben mantenerse limpios y libres de basura. Los Centros de Clase II deben proveer cuartos de baños adecuados y convenientemente localizados para los empleados. Si cuartos de baño permanentes no están disponibles, los centros deben construir y mantener baños temporales de acuerdo a las especificaciones de la autoridad aprobadora. Los Centros de Clase II deben proveer suficiente agua potable como lo es especificado por la autoridad aprobadora. Los Centros de Clase II también deben proveer lavabos adecuados y convenientes para lavarse las manos como es especificado por la autoridad aprobatoria. El agua usada debe ser desechada de manera aprobada por la autoridad aprobatoria.

C. Los Centros de Clase III deben seguir todos los requisitos de éstas regulaciones excepto la anterior Regulación .07D.

D. Los Centros de Clase IV deben estar en regla con las Regulaciones .01 - .05, .06B(1) y (5), y .10 - .25. Los Centros de Clase IV deben proveer suficiente agua potable bajo presión. El tanque de desechos debe poder contener todos los desperdicios de la unidad móvil. La plomería debe ser instalada y mantenida para prevenir la contaminación de comida, bebida y superficies que portan comida. Todos los desperdicios deben ser mantenidos y desechados de manera satisfactoria a la autoridad aprobatoria. Café y te deben ser servidos en tazas de un solo uso. Se deben mantener los establecimientos limpios y libres de basura. Se debe eliminar la presencia de roedores e insectos.

.10 Registro de Huevos

A. La persona que opera un centro de servicio de comida debe obtener una factura u otro registro equivalente de parte del proveedor por cada entrega de huevos enteros. La factura o registro equivalente debe contener la siguiente información:

- (1) Nombre y dirección del vendedor y comprador;
- (2) Fecha de entrega;
- (3) Clasificación del término de grado y tamaño (peso) de los huevos entregados, que debe ser listada por separado; y
- (4) Cantidad de huevos vendidos.

B. La persona que opera un centro de servicio de comida y provee huevos enteros al consumidor debe mantener un registro diario que muestre la designación del lote del huevo entero de cada proveedor que ha sido distribuido, ofrecido a la venta o vendido cada día.

C. La persona que opera un centro de servicio de comida debe mantener los siguientes registros por un mínimo de 90 días:

- (1) Factura u otro registro equivalente; y
- (2) Registro diario de los huevos enteros.

D. La persona que opera un centro de servicio de comida o la persona que esta a cargo o que tiene custodia de los registros relacionados con la venta y compra de huevos enteros, por petición del Departamento y luego de presentar las credenciales adecuadas al Departamento, debe permitir que el Departamento tenga acceso, copie y verifique los registros a cualquier razonable.

.11 Organizaciones Excluidas

A. Salud- Artículo General, §21-304 (a)(2)(i), en el Código Anotado de Maryland, le da al Departamento autoridad para establecer estándares mínimos de seguridad de la comida para establecimientos operados por organizaciones excluidas. Excepto que sea proveído de otra manera en esta regulación, las organizaciones excluidas deben estar en regla con las Regulaciones .01 - .05; .06 A (1)(c)(i) y (1), y B; .07A, B, C(1)(a) y (d), D-G; .08A, B, C(1) y (3), D, E; y .10; .12H; .13-.20; .21A(2)-(6); y .22 -.25.

B. Estándares modificados.

- (1) Equipo Nuevo.

(a) Una organización excluida debe seguir los estándares diseñados en éste capítulo para el equipo, la instalación y reemplazo después de la fecha efectiva de ésta regulación, esto es:

- (i) Equipo de refrigeración mecánica usada para almacenar comidas potencialmente peligrosas; y
 - (ii) Equipo mecánico para el lavado de platos.
- (b) Excepto como es proveído en §B(1)(c) y (d) de ésta regulación, los estándares de diseño requeridos por §B(1)(a) de ésta regulación deben ser aquellos impuestos por los siguientes documentos que están incorporados por referencia:
- (i) Estándar Número 3, Máquinas Comerciales para el Lavado de Platos por Rocío, Fundación Nacional de Sanidad (Revisado Junio, 1982);
 - (ii) Estándar Número 7, Refrigeradores para Servicios de Comida y Congeladores para el Almacenamiento de Comida, Fundación Nacional de Sanidad (Revisado Mayo, 1990) (NOTA: ETL Testing Laboratories, Inc. y Underwriters Laboratories, Inc. han adoptado el Estándar Número 7 del Fundación Nacional de Sanidad para Refrigeradores para Servicios de Comida y Congeladores para el Almacenamiento de Comida); y
 - (iii) Estándares Voluntarios Mínimos para Refrigeradores para Tiendas de Venta de Comida, Salud y Sanidad (CRS-S1-78), Asociación de Fabricantes de Refrigeradores Comerciales (Enero, 1978).
- (c) La autoridad aprobatoria puede permitir a un centro de servicio de comidas especial y a un centro de servicio de comidas que sirven comidas a la población desamparada que usen equipo mecánico para lavar platos que no esté en regla con los estándares de la Fundación Nacional de Sanidad si el equipo está en regla con los requisitos especificados en §B(2)(a)-(d).
- (d) La autoridad aprobatoria puede permitir que un centro de servicio operado por una organización excluida utilice equipo de refrigeración que no esté en regla con la Fundación Nacional de Sanidad o con los estándares de la Asociación de Fabricantes de Refrigeradores Comerciales siempre y cuando:
- (i) El equipo esté en regla con los requisitos especificados en §B(2)(a)-(d); y
 - (ii) Una evaluación de prioridades debe ser conducida por la autoridad aprobatoria indicando que la capacidad enfriadora del equipo de refrigeración controla la temperatura de la comida para que los microorganismos no se multipliquen a números potencialmente peligrosos o produzcan toxinas.
- (e) Si los estándares identificados en §B(1)(b) están en conflicto con las leyes, códigos, regulaciones o publicaciones Estatales, entonces las leyes, códigos, regulaciones o publicaciones del Estado reemplazan a estos estándares.
- (2) Otro Equipo Nuevo y Equipo Existente. Excepto como lo es especificado en §B(1), una organización excluida debe usar el equipo que:
- (a) Se encuentre en buen estado;
 - (b) Es capaz de ser mantenido en condición sanitaria;
 - (c) Tiene superficies de contacto no-toxicas; y
 - (d) Cumple con su función requerida.
- (3) Plomería. Todos los centros de servicio de comida establecidos o remodelados luego de la fecha efectiva de ésta regulación y operado por una organización excluida, deben seguir todas las provisiones de la Regulación.07C.
- C. Centros Especiales de Servicio de Comida.
- (1) Centros de Clase I. Organizaciones excluidas:
- (a) Centros de Clase I deben cumplir con los requisitos listados en §§A, B y C(1) de ésta regulación, excepto que no necesitan estar en regla con las Regulaciones .06 - .08 de éste capítulo;
 - (b) Deben mantener las unidades o locales fijos limpios y libres de basura;
 - (c) Deben usar artículos de un solo uso, que sean:
 - (i) Fabricados de materiales limpios y no-tóxicos;
 - (ii) Almacenados en un área limpia y seca;
 - (iii) Protegidos de toda contaminación durante el almacenamiento y repartición; y
 - (iv) Usados solamente una vez.

(2) Centros de Clase II. Una organización excluida que opere un centro de servicio de comida de Clase II debe:

(a) Cumplir todos los requisitos listados en §§A, B y C(2) de ésta regulación, excepto que no necesita cumplir con las regulaciones .07 A(1) y (2)(b), B-F y .08 A, C-E;

(b) Mantener el local limpio y libre de basura;

(c) Proveer cuartos de baño adecuados y convenientes para los empleados y si es que cuartos de baño permanentes no están disponibles, proveer cuartos de baños temporales y mantenerlos en manera sanitaria;

(d) Proveer suficiente agua potable;

(e) Proveer suficientes lavabos para lavarse las manos;

(f) Desechar el agua servida en manera sanitaria.

(3) Centros de Clase III. Una organización excluida que opera un centro de servicio de comida de Clase III debe cumplir con los requisitos listados en §§A y B de ésta regulación, excepto que no necesita cumplir con la Regulación 07D.

(4) Centros de Clase IV. Una organización excluida que opera un centro de servicio de comida de Clase IV debe cumplir con los requisitos de la Regulación .09D, excepto que no necesita cumplir con los requisitos de las Regulaciones .12 A-G y .21 A(1) y (B).

.12 Licencias

A. Excepto como lo es proveído en el Salud-Artículo General §21-305, del Código Anotado de Maryland, una persona que no tenga una licencia válida de parte de la autoridad aprobatoria no puede operar un centro de servicio de comida.

B. El operador del centro de servicio de comida debe aplicar por una licencia de acuerdo con Salud-Artículo General §21-305 y 21-307, Código Anotado de Maryland.

C. La licencia debe presentar un certificado de validez de la licencia y debe estar en un lugar conspicuo en el centro de servicio de comida.

D. Excepto como proveído en §E, una licencia no puede ser transferida de una persona a otra o de un centro de servicio de comida a otro.

E. En caso de muerte de la persona dueña de la licencia, la autoridad aprobatoria debe transferir la licencia al esposo/a, pariente de sangre de primer grado, oficial real o al socio sobreviviente, que presente a la autoridad aprobatoria:

(1) Una aplicación de acuerdo con el Salud - Artículo General, §21-306, Código Anotado de Maryland; y

(2) Evidencia por escrito estableciendo la relación del solicitante en por lo menos una de las cuatro maneras mencionadas anteriormente.

F. La autoridad aprobatoria debe:

(1) Otorgar y renovar licencias bajo los términos indicados en y de acuerdo con el Salud - Artículo General, §21-309 y §21-310, Código Anotado de Maryland; y

(2) Otorgar un certificado de licenciatura para el centro de servicio temporal de comida que especifique la dirección de la operación y el período de tiempo durante el cual ésta aprobado para operar.

G. La autoridad aprobatoria puede negar una aplicación de permiso para un centro de servicio de comida de acuerdo con el Artículo General – Salud, §21-311, Código Anotado de Maryland.

H. Para el propósito de imponer las regulaciones de éste capítulo, el Secretario puede designar a un agente del Departamento de Agricultura como el representante del Secretario.

.13 Parámetros para Inspección de un Centro de Servicio de Comida

A. General

(1) La autoridad aprobatoria deberá evaluar e inspeccionar cada centro de servicio de comida y deberá hacer evaluaciones y reevaluaciones adicionales como sea necesario para la imposición de reglas descritas en este capítulo.

(2) La frecuencia mínima de las evaluaciones debe ser de acuerdo a la Regulación .19.

B. Derecho de Inspección. Un operador de un centro de servicio de comida debe permitir a un representante autorizado por la autoridad aprobatoria entrar al centro de servicio de comida a una hora razonable, para el propósito de hacer inspección para determinar la conformidad con éste capítulo. El operador debe permitir que el representante de la autoridad aprobadora examine los registros del centro para obtener la información pertinente a la comida y suministros comprados, recibidos o usados y las personas empleadas.

C. Reportes de Inspecciones.

(1) Cuando se hace una inspección de un centro de servicio de comida, la autoridad aprobatoria deberá:

(a) Registrar los resultados de la inspección en un reporte de inspección especificado por el Departamento;

(b) Identificar las condiciones encontradas que violan las provisiones de éste capítulo;

(c) Identificar por separado todas las violaciones, si es que hay alguna violación crítica; y

(d) Presentar una copia del reporte de inspección a la persona a cargo del centro.

(2) El reporte de inspección completado es un documento público que puede ser visto por el público de acuerdo al Artículo del Gobierno Estatal, §§10-611 – 10-628 del Código Anotado de Maryland.

D. Secretos de Oficio

(1) Excepto cuando la autoridad aprobatoria determine que hay peligro inmediato y substancial a la salud pública o durante la investigación de la propagación alguna enfermedad por comida, la autoridad aprobatoria no requerirá que el dueño del establecimiento presente o revele secretos al respecto de algún ingrediente o receta.

(2) Un centro de servicio de comida debe informar a la autoridad aprobatoria sobre el ingrediente o receta que el centro de servicio de comida considere un secreto de oficio.

(3) Si un centro de servicio de comida provee la información sobre el secreto de oficio a la autoridad aprobatoria, la autoridad aprobatoria debe mantener la información confidencial como un secreto de oficio, de acuerdo con el Artículo del Gobierno del Estado §10-617 o a Salud - Artículo General, §21-259, del Código Anotado de Maryland.

.14 Centros de Servicio de Comida fuera de la Jurisdicción de la Autoridad Aprobatoria.

A. Un centro de servicio de comida puede vender dentro del Estado, comida que proviene de un centro de servicio de comida de fuera de la jurisdicción del Departamento de Salud e Higiene Mental, si el centro de servicio de comida se conforma con las provisiones de éste capítulo o a provisiones substancialmente equivalentes.

B. Para determinar la conformidad con éste capítulo o las provisiones substancialmente equivalentes, la autoridad aprobatoria puede aceptar reportes de las autoridades responsables en la jurisdicción donde se encuentra el centro de servicio de comida.

.15 Carteles de Asfixia

Un centro de servicio de comida que prepara comida y provee un comedor para los clientes debe fijar un diagrama sobre el uso de maniobras manuales para prevenir la asfixia por obstrucción de acuerdo a Salud - Artículo General §21-326, Código Anotado de Maryland.

.16 Revisión del Planos

A. General. Un centro de servicio de comida debe presentar planos y especificaciones para construcción, remodelación o alteraciones al centro de servicio de comida de acuerdo a Salud - Artículo General, §21-321, Código Anotado de Maryland.

B. Información Requerida para estar en Regla con los Requisitos de Análisis de Peligro.

(1) En el momento que se presentan los planos descritos en §A, el operador o dueño de un centro de servicio de comida debe presentar a la autoridad aprobatoria:

(a) Un menú u otra descripción por escrito de las comidas que serán preparadas o servidas; y

(b) El sistema propuesto para el servicio de comida (esto es, cocinar-servir, cocinar-mantener caliente-servir, cocinar-enfriar / congelar-descongelar-recalentar- mantener caliente-servir, etc.)

(2) La autoridad aprobatoria debe clasificar las remodelaciones propuestas al centro de servicio de comida como prioridad alta, moderada o baja, de acuerdo al criterio descrito en la Regulación .17B.

(3) En el momento de la presentación de planos, el centro de servicio de comida de prioridad alta o moderada debe proveer información a la autoridad aprobatoria mostrando que se provee el equipo de servicio de comida que se necesita para cumplir con los requisitos del sistema de servicio de comida. Dependiendo del tipo de sistema de servicio de comida, el equipo necesario puede incluir:

- (a) Equipo para cocinar;
- (b) Equipo diseñado para congelar comida caliente;
- (c) Equipo para mantener la comida fría;
- (d) Equipo para mantener la comida caliente;
- (e) Equipo para recalentar la comida.

(4) En el momento de la presentación de planos, un centro de servicio de comida de prioridad alta o moderada debe proveer planos mostrando que el área de trabajo y el plan de flujo de trabajo están coordinados con el sistema de servicio de comida propuesto para poder minimizar la posible contaminación o manejo inadecuado de la comida.

(5) En el momento de la presentación de planos, un centro de servicio de comida de prioridad alta o moderada debe:

(a) Identificar puntos críticos de control para los artículos del menú que han sido identificados por el Departamento como que han estado frecuentemente involucrados con enfermedades transmitidas por comida;

(b) Presentar por escrito un plan para controlar y monitorear cada punto crítico de control;

(c) Presentar por escrito procedimientos de cómo manejar la comida si el punto crítico de control no está bajo control debido por causa de:

- (i) Error de un empleado,
- (ii) Mal funcionamiento del equipo,
- (iii) Falla eléctrica;

(d) Debe proveer el proceso de entrenamiento a los empleados del centro de servicio de comida con los planes por escrito descrito en §B(5)(b) y (c) de ésta regulación.

C. La autoridad aprobatoria no debe aprobar ninguna parte del plan propuesto por un centro de servicio de comida hasta que toda la información por escrito requerida en §B sea presentada a la autoridad aprobatoria.

.17 Evaluación de Prioridades

A. Procedimientos

(1) La autoridad aprobatoria deberá conducir una evaluación de prioridades de cada centro de servicio de comida para determinar el grado de riesgo de enfermedad por bacteria en comida que el centro de servicio de comida presenta. La evaluación de prioridades es un proceso administrativo y generalmente no es necesario hacer una visita al centro de servicio de comida.

(2) Los parámetros para la evaluación de prioridades deben ser basados en datos epidemiológicos que incluyan el tipo de comida servida, el manejo de la comida, número de comidas preparadas y la población a la que sirven.

(3) La autoridad aprobatoria que conduce una evaluación de prioridades debe:

- (a) Considerar los criterios de §B;
- (b) Revisar y actualizar la evaluación de prioridades cada dos años; y

(c) Evaluar y categorizar inicialmente los centros de servicio de comida con el propósito de tener parámetros para la evaluación de prioridades dentro de un año de efectividad de ésta regulación.

B. Clasificación. La autoridad aprobatoria debe clasificar los centros de servicio de comida en las siguientes categoría de evaluación:

(1) Centros de prioridad alta, aquellos que están en alto riesgo de que ocurran enfermedades por bacteria en comida, deben incluir los centros que están descritos por uno de los siguientes:

(a) Que han servido comida en la que se ha detectado bacteria dentro de 5 años antes de la evaluación,

(b) Que sirven a grupos de personas que son particularmente susceptibles a enfermedades, como niños, ancianos, persona hospitalizadas o con alguna enfermedad,

(c) Que sirven comidas que tienen historia frecuente de ser vehículos de enfermedades por bacteria en la comida,

(d) Donde comidas potencialmente peligrosas se preparan un día o más por adelantado,

(e) Que utilizan cualquier combinación de dos o más procesos de preparación de comida como cocinar, mantener-caliente, enfriar o recalentar por un período de más de 4 horas;

(2) Centro de prioridad moderada, aquellos que están en riesgo moderado de que ocurran enfermedades por bacteria en comida, deben incluir los centros que:

(a) Sirven comidas que han sido ocasionalmente implicadas con enfermedades por bacteria en la comida, o

(b) Preparan comida que es servida dentro de 4 horas de preparación;

(3) Centros de baja prioridad, aquellos que están en bajo riesgo de que ocurran enfermedades por bacteria en comida, deben incluir los centros que:

(a) Sirven comida que raramente se han reportado como vehículos de enfermedad,

(b) Sirven comida comercialmente empacada directamente al consumidor / cliente, o

(c) Manejan o sirven comidas que no son potencialmente peligrosas.

.18 Análisis de Peligro

A. General.

(1) Análisis de Peligro es un proceso de evaluación que es conducido en el centro de servicio de comida.

(2) Excepto como lo es proveído en §A(6) de ésta regulación, la autoridad aprobatoria debe conducir un análisis de peligro que identifique puntos de control crítico y determine los procedimientos de monitoreo en todos los centros de prioridad alta dentro de 2 años de la fecha efectiva de ésta regulación.

(3) Excepto como lo es proveído en §A(6), la autoridad aprobatoria debe conducir una evaluación de peligro que identifique los puntos de control crítico y determine el procedimiento de monitoreo en todos los centros de prioridad moderada al usar un análisis de peligro modificado o completo dentro de 4 años de la fecha efectiva de esta regulación.

(4) La autoridad aprobatoria no necesita conducir ningún análisis de peligro en un centro de prioridad baja.

(5) La autoridad aprobatoria debe notificar al dueño, operador o gerente del centro de servicio de comida por lo menos con 72 horas de anticipación de que se planea hacer un análisis de peligro modificado o completo en el centro de servicio de comida.

(6) La autoridad aprobatoria puede aplicar al Secretario por una o más extensiones de tiempo para estar en regla con §A(2) y (3) de esta regulación, y presentar documentación en que explique por qué la autoridad aprobatoria no está en regla con el tiempo límite impuesto en §A(2) y (3) de ésta regulación. La petición de extensión debe incluir:

(a) La razón por la cual se solicita la extensión;

(b) El número y porcentaje de centros de servicio de comida de prioridad alta o moderada en los que se ha completado el análisis de peligro;

(c) El número y porcentaje de centros de servicio de comida de prioridad alta o moderada en los cuales en análisis de peligro no ha sido completado; y

(d) Un horario provisional para completar el análisis de peligro para todos los centros de servicio de comida de prioridad alta o moderada.

(7) El Secretario debe responder a la petición de extensión de la autoridad aprobatoria dentro de 30 días de haber recibido la petición.

B. Para conducir un análisis de peligro, la autoridad aprobatoria debe:

(1) Observar, evaluar, medir e identificar los procesos de preparación de comida para determinar los puntos críticos de control;

(2) Identificar si el proceso de preparación de comida controla la temperatura y contaminación en los puntos críticos de control;

(3) Establecer procedimientos en el centro de servicio de comida para asegurar que los procesos de preparación de comida en los puntos críticos de control están en regla con éste capítulo; y

(4) Debe documentar por escrito los resultados de las determinaciones hechas en §B(1) de ésta regulación.

C. Procedimientos para que El Centro de Servicio de Comida este en Regla con los Requisitos del Análisis de Peligro. Durante el análisis de peligro o inmediatamente después de tal, el operador de un centro de servicio de comida de prioridad alta o moderada debe:

(1) Presentar a la autoridad aprobatoria una copia del menú u otra descripción por escrito de las comidas preparadas o servidas por el centro de servicio de comida;

(2) Presentar a la autoridad aprobatoria los procedimientos del centro para controlar la temperatura y contaminación en la preparación de comida potencialmente peligrosa; y

(3) Deben tener listos dentro del área de preparación de comida por escrito los procesos de control y monitoreo de cocción, mantener caliente, enfriar, recalentar y almacenamiento refrigerado de comidas potencialmente peligrosas en el centro.

.19 Frecuencia de Evaluaciones e Inspecciones

A. La autoridad aprobatoria para cada centro de servicio de comida de prioridad alta debe:

(1) Conducir un análisis de peligro inicial.

(2) Conducir tres inspecciones por año, una cada trimestre. Dos inspecciones deben monitorear artículos críticos y la otra debe ser una inspección ambiental completa. El análisis de peligro inicial debe contar como una de las tres inspecciones anuales.

(3) En caso de que sea una operación de servicio de comida temporal y no es un centro de servicio de comida especial, debe hacerse una inspección ambiental completa durante cada período de 4 meses o menos tiempo durante el cual el centro de servicio de comida esta en operación.

(4) En caso de que sea un centro de servicio de comida especial, se debe hacer una inspección ambiental completa durante cada período de licencia.

(5) Actualizar la evaluación de análisis de peligro cada 5 años, cuando haya un cambio de propietario o cuando cambie el menú substancialmente.

B. La autoridad aprobatoria para cada centro de servicio de comida de prioridad moderada debe:

(1) Conducir un análisis de peligro inicial.

(2) Conducir dos inspecciones por año, una cada 6 meses. Una inspección debe monitorear artículos críticos y la otra inspección debe ser una inspección ambiental completa. El análisis de peligro inicial debe ser contado como una de las dos inspecciones anuales.

C. La autoridad aprobatoria debe conducir una inspección ambiental una vez cada dos años para un centro de servicio de comida de baja prioridad.

.20 Período de Tiempo para Corregir las Violaciones

A. En el formulario de reporte de inspección, la autoridad aprobatoria debe especificar un período de tiempo para la corrección de las violaciones. El dueño de la licencia o el operador debe corregir todas:

- (1) Las violaciones de artículos críticos inmediatamente;
- (2) Otras violaciones dentro de 30 días de la inspección;
- (3) Otras violaciones en un centro de servicio de comida temporal dentro de 24 horas de la inspección.

B. La autoridad aprobatoria puede modificar cualquier tiempo límite cuando el operador de un centro de servicio de comida presenta un horario por escrito para estar en regla y asegura un tiempo aceptable para las correcciones y no existe peligro inmediato o substancial a la salud pública.

.21 Procedimientos de Imposición.

A. General.

(1) Si la autoridad aprobatoria encuentra que un centro de servicio de comida está en violación de cualquier provisión de este capítulo, esta en condiciones insalubres, o no está equipado adecuadamente, la autoridad aprobatoria debe notificar al dueño de la licencia del centro de servicio de comida:

- (a) El resultado específico;
- (b) Una fecha específica y razonable para cuando el dueño de la licencia debe corregir las violaciones o deficiencias especificadas en la notificación y
- (c) Que si el dueño de la licencia no corrige las violaciones para la fecha especificada, la autoridad aprobatoria puede suspender o revocar la licencia.

(2) Si la autoridad aprobatoria encuentra que una persona está violando cualquier provisión de este capítulo, la autoridad aprobatoria puede hacer que la persona reciba una orden por escrito sobre Salud - Artículo General, §21-318 o 21-261, del Código Anotado de Maryland, que dirige a la persona servida con la orden a que corrija la violación dentro del tiempo especificado en la orden.

(3) Excepto como sea proveído por el Acta de Proceso Administrativo, Artículo del Gobierno del Estado, Título 10, Subtítulo 2, del Código Anotado de Maryland, la autoridad aprobatoria debe dar a una persona servida con una orden la oportunidad de una audiencia. Una persona servida con una orden debe solicitar una audiencia, si desea la audiencia, presentando a la autoridad aprobatoria que envió la orden una petición por escrito solicitando una audiencia. Para preservar el derecho de audiencia, la persona debe presentar la petición por escrito dentro de 10 días de haber recibido la orden, o antes de lo especificado en la orden.

(4) Una persona puede solicitar una audiencia por cualquier violación anotada en el reporte de inspección. Una persona puede solicitar la audiencia, si la audiencia es deseada, al presentar a la autoridad aprobatoria que hizo la inspección una solicitud de audiencia por escrito. Para preservar el derecho a una audiencia, la persona debe presentar su petición por escrito dentro de 10 días de la inspección o antes si lo es especificado en la inspección. Éste límite de tiempo no se aplica a:

- (a) Violación de un artículo crítico; o
- (b) Un centro temporal de servicio de comida.

(5) La persona que viola un punto crítico o el dueño de una licencia de un centro temporal de servicio de comida debe solicitar una audiencia, si la audiencia es deseada, al presentar a la autoridad aprobatoria que hizo la inspección una petición por escrito solicitando una audiencia por cualquier violación que requiera inmediata corrección o requiera corrección dentro de 24 horas. Para preservar el derecho de audiencia, la persona debe presentar su solicitud por escrito dentro de 24 horas de la inspección.

(6) Si la autoridad aprobatoria determina por la inspección que existe peligro substancial e inmediato a la salud pública que imperativamente requiere acción de emergencia sobre un centro de servicio de comida operado por una organización excluida, la autoridad aprobatoria puede

buscar orden de alivio proveído en Salud - Artículo General, §§21-1214 y 21-1215, Código Anotado de Maryland.

B. Suspensión o Revocación de una Licencia.

(1) Si el dueño de la licencia de un centro de servicio de comida falla o no corrige la violación dentro del tiempo especificado, falla o no esta en regla con el horario por escrito para ponerse en regla, falla o no corrige el artículo crítico inmediatamente, la autoridad aprobatoria debe iniciar la acción para suspender o revocar la licencia del centro de servicio de comida.

(2) Si un centro de servicio de comida temporal no corrige todas las violaciones dentro de 24 horas, la autoridad aprobatoria puede iniciar la acción de suspender o revocar la licencia de un centro temporal de servicio de comida.

(3) La autoridad aprobatoria debe estar en regla con las provisiones de Acta de Proceso Administrativo, Artículo del Gobierno del Estado, Título 10, Subtítulos 2 y 4, Código Anotado de Maryland, cuando estén tomando alguna acción para suspender o revocar una licencia.

(4) Si la autoridad aprobatoria determina en el momento de inspección que hay peligro inmediato y substancial a la salud pública que requiere acción imperativa sobre el centro de servicio de comida, la autoridad aprobatoria puede suspender la licencia basándose en el Artículo de Gobierno del Estado, §10-405, Código Anotado de Maryland y el centro de servicio de comida deberá inmediatamente cesar sus operaciones.

(5) Cuando se requiera que un centro de servicio de comida cese inmediatamente sus operaciones, la autoridad aprobatoria debe prontamente dar al dueño de la licencia una notificación por escrito de la suspensión de la licencia, la razón de la suspensión y la oportunidad de ser escuchado.

(6) Excepto como lo es especificado en el Acta de Proceso Administrativo, Artículo del Gobierno del Estado, Título 10, Subtítulos 2 y 4, Código Anotado de Maryland o en ésta regulación, antes de que la autoridad aprobatoria tome acción final y suspenda o revoque una licencia de acuerdo con Salud - Artículo General §21-315, Código Anotado de Maryland, la autoridad aprobatoria deberá dar a la persona en contra quien se esta presentando la acción una oportunidad para ser escuchado de acuerdo con Salud - Artículo General §21-316, Código Anotado de Maryland. La persona debe solicitar la audiencia, si audiencia es deseada, al presentar por escrito a la autoridad aprobatoria que esta tomando acción en su contra una petición para una audiencia. Para preservar el derecho de audiencia, la persona debe presentar su solicitud por escrito dentro de 10 días de haber recibido la notificación de la acción.

(7) Cuando se requiere que un centro de servicio de comida, bajo las provisiones de ésta sección, deje de operar, no podrá resumir sus operaciones hasta que una reinspección muestre que la condición o las condiciones responsables de haber hecho que cesen sus operaciones ya no existen. La autoridad aprobatoria puede tomar pasos adecuados para asegurar que el dueño de la licencia del centro de servicio de comida cese las operaciones del centro de servicio de comida por suspensión o revocación de la licencia al:

(a) Tomando posesión y llevándose en certificado de licencia hasta que la licencia sea restablecida;

(b) Colocando letreros en la puerta del centro de servicio de comida indicando que la licencia ha sido suspendida o revocada por el Departamento de Salud e Higiene Mental; o

(c) Tomando otra medida dentro de la ley que adecuadamente asegurará que el centro de servicio de comida no esta en operación.

(8) A la persona que le han suspendido o revocado la licencia puede hacer una aplicación por escrito en cualquier momento a la autoridad aprobatoria para reinspección o reestablecimiento de la licencia.

.22 Investigación y Control de Enfermedades por Comidas

A. Cuando la autoridad aprobatoria tenga razonable causa para sospechar la posibilidad de transmisión de enfermedad por comida de un empleado de un centro de servicio de comida, la autoridad aprobatoria debe asegurar una historia mórbida del empleado sospechoso, o hacer otra

investigación indicada y tomar acción adecuada. La autoridad aprobatoria requiere de las siguientes medidas:

- (1) La exclusión inmediata del empleado del centro de servicio de comida;
- (2) Inmediatamente cerrar el centro de servicio de comida hasta que evidencia médica y epidemiológica muestren que el riesgo de contaminación continua es bajo;
- (3) Evaluaciones médicas y de laboratorio adecuados al empleado y los otros empleados.

B. La autoridad aprobatoria debe investigar, reportar y controlar epidemias de enfermedades causadas por comida de acuerdo a las provisiones de COMAR 10.06.01, Enfermedades Comunicables.

.23 Prueba, Detención y Condenación de Comida

A. La autoridad aprobatoria puede probar y examinar la comida tan frecuentemente como sea necesario para estar en regla con este capítulo.

B. La autoridad aprobatoria deber probar la comida de acuerdo con Salud - Artículo General, §§21-249 y 21-251, Código Anotado de Maryland.

C. La autoridad aprobatoria puede tomar acción sobre cualquier comida de acuerdo con Salud - Artículo General, §§21-211 y 21-253 y 21-254, Código Anotado de Maryland.

.24 Penalidades

Una persona que viola cualquiera de las provisiones de este capítulo o rehúsa, niega o falla en estar en regla con las provisiones y requisitos de este capítulo ésta sujeta a penalidades, multas y prisión de acuerdo con Salud - Artículo General, §§21-1214 y 21-1215, Código Anotado de Maryland.

.25 Tabla 1

<i>Tamaño Mínimo de Letra *</i>	<i>Área del Panel Principal de Presentación</i>
1/16 pulgada	5 pulgadas cuadradas o menos
1/8 pulgada	Más de 5 pulgadas cuadradas pero no más de 25 pulgadas cuadradas
3/16 pulgada	Más de 25 pulgadas cuadradas pero no más de 100 pulgadas cuadradas
1/4 pulgada	Más de 100 pulgadas cuadradas pero no más de 400 pulgadas cuadradas
1/2 pulgada	Más de 400 pulgadas cuadradas

*Para la declaración de cantidades netas, el tamaño mínimo de letra es la letra más pequeña que es permitida basada en el espacio disponible para etiquetar en el panel principal de presentación. Determine la altura del tipo de impresión al medir la altura de la letra minúscula “o” o su equivalente cuando se usa una mezcla de mayúsculas y minúsculas, o la altura de las letras mayúsculas cuando solo se usan letras mayúsculas.