



Establecimiento alimentario fijo Manual de procedimientos operativos normalizados

¿Quién debe presentar los procedimientos operativos estandarizados (SOP, por sus siglas en inglés)?

- Todos los nuevos establecimientos fijos de alimentación, excepto los locales de venta automática.
- Establecimientos de comida remodelados que cambian el menú o el funcionamiento.

¿Qué son los procedimientos operativos estandarizados?

- Los SOP son procedimientos escritos que describen las actividades específicas de su menú y operación para garantizar el cumplimiento de los requisitos dentro del Código Alimentario Modificado de Michigan y la Ley Alimentaria de Michigan. Estos procedimientos deben utilizarse para capacitar a los miembros del personal responsables de estas actividades. Para consultar el Código alimentario modificado de Michigan, la Ley alimentaria de Michigan y otras hojas informativas, visite: http://www.michigan.gov/mdard/0,4610,7-125-50772_45851_61711---,00.html o llame al 800-292-3939 para solicitar ejemplares sueltos gratuitos.
- Si su operación lleva a cabo un proceso alimentario especializado, como se describe en la página 2, se requerirá un plan HACCP además de cualquier SOP que corresponda.

¿Por qué deben presentarse los procedimientos?

- La Ley Alimentaria de Michigan exige que se establezcan procedimientos operativos estandarizados antes de la apertura.
- Los SOP deben utilizarse para capacitar a los empleados en los procedimientos básicos de seguridad alimentaria que permitirán a su establecimiento funcionar de forma segura.

¿Cómo deben desarrollarse los procedimientos?

- Los procedimientos están destinados a directivos y empleados. Deben ser específicos para el menú, el equipo y las operaciones de su establecimiento. Elabore los procedimientos en el idioma, el estilo y el formato más adecuados para el establecimiento. Se necesita una copia en inglés de los procedimientos para la agencia reguladora.
- Si necesita ayuda, consulte la sección Plantilla de SOP y Orientaciones técnicas de este documento.

¿Qué procedimientos se aplican a todos los establecimientos y deben presentarse?

- Lavado de manos
- Higiene personal
- Evitar el contacto de las manos desnudas con alimentos listos para el consumo
- Salud de los trabajadores
- Alimentos procedentes de fuentes autorizadas
- Limpieza y desinfección de superficies en contacto con alimentos (es decir, lavado de utensilios)
- Proteger los alimentos de la contaminación

¿Qué procedimientos deben presentar todos los establecimientos cuando correspondan para su funcionamiento?

- Marcado de fecha de los alimentos listos para el consumo, con control de tiempo y temperatura por seguridad
- El tiempo como control de salud pública
- Alimentos con control de tiempo/temperatura de descongelación por seguridad
- Alimentos con control de tiempo/temperatura de cocción por seguridad
- Alimentos con control de tiempo/temperatura de refrigeración por seguridad
- Recalentamiento para conservar en caliente de alimentos con control de tiempo/temperatura por seguridad
- Conservación en caliente de alimentos con control de tiempo/temperatura por seguridad
- Conservación en frío de alimentos con control del tiempo/temperatura por seguridad
- Catering/servicio de comidas a domicilio/satélite
- Comer/preparación de alimentos al aire libre
- La autoridad reguladora puede exigir SOP adicionales por escrito en función de la operación prevista.

¿Qué son los procesos especializados y los planes HACCP?

Un plan del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) es un documento escrito que describe los procedimientos formales para procesos alimentarios especializados como el ahumado de alimentos para su conservación, el curado, el envasado con oxígeno reducido, la fermentación y/o el envasado de zumo crudo no pasteurizado (Código Alimentario de la FDA 3-404.11, 3-502.11, 3-502.12, 3-801.11). Los productos elaborados para la venta al por mayor según el Código de Normas Federales, también pueden requerir planes HACCP específicos en virtud de dichas normas. Consulte a su organismo regulador si tiene previsto vender productos al por mayor (es decir, a otro establecimiento minorista u operación de servicios alimentarios).

Cuando se lleve a cabo un proceso que requiera un plan HACCP, dicho plan HACCP deberá presentarse por separado de los SOP descritos en este documento. La autoridad reguladora revisará el plan HACCP presentado y le comunicará cualquier cambio o aclaración necesarios. Póngase en contacto con su autoridad reguladora para obtener más información sobre los procesos especializados y los planes HACCP.

¿Qué alimentos se considerarían alimentos con control de tiempo/temperatura por seguridad (TCS, por sus siglas en inglés)?

Los alimentos con control de tiempo/temperatura por seguridad son artículos que requieren control de tiempo/temperatura para prevenir el desarrollo de microorganismos patógenos, como bacterias, o para prevenir la formación de toxinas. Por lo general, los microorganismos crecen rápidamente en los alimentos húmedos y ricos en proteínas que no han sido acidificados o procesados de otro modo para evitar dicho crecimiento.

Los ejemplos de alimentos TCS incluyen, entre otras cosas:

- Alimentos de origen animal crudos o tratados térmicamente, como:
 - Leche o productos lácteos, incluidos el queso y la mantequilla batida
 - Carnes, incluido el tocino crudo o parcialmente cocido
 - Huevos con cáscara
 - Pescado
 - Aves de corral y productos avícolas
 - Mariscos
- Alimentos derivados de plantas sometidas a tratamiento térmico, incluidos:
 - Cebollas (cocidas y rehidratadas)
 - Arroz cocido
 - Productos de proteína de soja (ejemplo: tofu)
 - Patatas (asadas o cocidas)
- Alimentos derivados de plantas que consisten en:
 - Verduras de hoja verde cortadas
 - Tomates cortados o mezclas de tomates
 - Melones cortados
 - Brotos de semillas crudas
- Ajo en aceite y otras mezclas de verduras en aceite que no han sido tratadas para impedir el crecimiento y la producción de toxinas de *C. botulinum*.
- Ciertas salsas, panes y pasteles que contienen alimentos con control de tiempo/temperatura por seguridad (ejemplos: carne, queso, verduras cocidas o nata).

¿Qué no es un alimento TCS?

- Un huevo duro refrigerado con aire con la cáscara intacta
- Un alimento con una actividad de agua de 0,88 o inferior (por ejemplo, alimentos con poca humedad).
- Un alimento con un pH inferior a 4,2 (por ejemplo, alimentos ácidos)
- Un alimento en un recipiente herméticamente cerrado procesado comercialmente para lograr y mantener la esterilidad.
- Un alimento para el que las pruebas de laboratorio han demostrado que es improbable que se produzca el crecimiento y/o la formación de toxinas de microorganismos patógenos debido a las características del alimento.

Los gerentes de los establecimientos alimentarios son responsables de determinar con precisión cuáles de los alimentos que sirven o venden son TCS y, por tanto, requieren un control estricto de la temperatura. Utilice las tablas A y B que se encuentran en el Código Alimentario Modificado de Michigan en el artículo 1-201.10 (B) Alimentos potencialmente peligrosos (Alimentos con control de tiempo/temperatura por seguridad) como ayuda para determinar los alimentos TCS.

Los laboratorios consultores independientes certificados para realizar pruebas microbiológicas de los alimentos y los científicos especializados en alimentación de las universidades suelen prestar asistencia para determinar si los alimentos cumplen estos requisitos.

Una vez elaborados los procedimientos, ¿adónde deben enviarse y qué ocurre con ellos?

- Los procedimientos deben enviarse al organismo regulador que revise los planes en cuanto estén listos. La autoridad reguladora comprobará que la información de los procedimientos es técnicamente correcta. Asegúrese de dejar tiempo suficiente para hacer cambios. Póngase en contacto con su autoridad reguladora para obtener ayuda.
- Los procedimientos deben seguir los requisitos del Código Alimentario Modificado de Michigan antes de que se pueda expedir su licencia alimentaria.
- Los procedimientos deben conservarse en el lugar y ser utilizados por el responsable y los empleados.

Plantilla de SOP y orientación técnica

En las páginas siguientes se ofrecen plantillas orientativas para redactar un SOP sobre los temas enumerados anteriormente en este documento. Cada plantilla contiene preguntas que deben responderse en relación con su procedimiento, así como información/orientación técnica para el procedimiento indicado. Estas plantillas se ofrecen como guía para desarrollar sus SOP; se pueden adjuntar páginas adicionales a estas plantillas para explicar con más detalle sus SOP. **Se acepta la personalización de estas plantillas para que sean específicas de su establecimiento o la presentación de un conjunto diferente de documentos que incluyan información equivalente.**

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (SOP) PARA ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS FIJOS

Los SOP son procedimientos específicos para su menú y operación que describen las tareas necesarias para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos y seguir la Ley Alimentaria de Michigan y el Código Alimentario Modificado de la FDA de Michigan. Estos procedimientos deben utilizarse para capacitar a los miembros del personal responsables de las tareas.

INSTRUCCIONES: Proporcione procedimientos de seguridad alimentaria detallados y completos para los temas enumerados. **Si un tema no corresponde para sus operaciones, escriba "No corresponde" o "NA".** Los temas marcados con "***" corresponden a todos los establecimientos alimentarios fijos, independientemente del tipo de funcionamiento, menú o equipamiento propuesto.

Nombre del establecimiento:

Nombre del titular de la licencia:

Dirección del establecimiento:

Ciudad, Estado, Código postal:

Teléfono: _____ Fax: _____

Correo electrónico: _____

¿Quién se encargará de capacitar a los empleados sobre los SOP?

Título(s) del puesto: _____

Describa los métodos de capacitación de los empleados sobre los SOP (por ejemplo, vídeo, demostración, manual de instrucciones, etc.).

Si corresponde, indique qué registros de seguridad alimentaria (por ejemplo, conservación en frío, conservación en caliente, cocción, refrigeración, recalentamiento, etc.) se utilizarán.

Certifico que, a mi leal saber y entender, los SOP presentados son exactos para este establecimiento.

Firma del titular de la licencia: _____ Fecha: _____

****HIGIENE PERSONAL**

Artículos correspondientes del Código Alimentario: 2-201.11(A) (1) (e), 2-302.11, 2-303.11, 2-304.11, 2-401.11, 2-401.12, 2-402.11

Los empleados deben respetar los siguientes procedimientos de higiene personal:

- La ropa exterior de los empleados del sector alimentario debe estar limpia.
- Los empleados que sufran estornudos persistentes, tos o goteo nasal que provoque secreciones de los ojos, la nariz o la boca no podrán trabajar con alimentos expuestos; equipos, utensilios y mantelería limpios; ni con artículos de un solo uso o de un solo servicio sin envolver.
- Lesión que contiene pus, como un forúnculo o una herida infectada que está abierta o supura y se encuentra:
 - En las manos o en las muñecas deben cubrirse con una funda impermeable, como un protector de dedos o una caseta que proteja la lesión, y sobre la funda impermeable se coloca un guante de un solo uso.
 - En las partes expuestas de los brazos deben protegerse con una cubierta impermeable.
 - En otras partes del cuerpo cubiertas con un vendaje seco, duradero y ajustado.
- Los empleados del sector alimentario que lleven uñas postizas o esmalte de uñas deben utilizar guantes intactos cuando trabajen con alimentos expuestos. Mientras preparan alimentos, los empleados no pueden llevar joyas en los brazos ni en las manos (salvo un anillo sencillo, como una alianza de boda).
- Los empleados no pueden comer ni consumir tabaco en las zonas de manipulación de alimentos o equipos.
- Los empleados pueden beber de un recipiente cerrado para bebidas en las zonas de manipulación de alimentos. El recipiente debe manipularse y almacenarse de forma que se evite la contaminación de las manos del empleado, de los alimentos expuestos, del equipo limpio, de los utensilios y la ropa de cama, y de los artículos de un solo uso y de un solo servicio no envueltos.
- Los empleados deben llevar sistemas eficaces de contención del cabello, como gorros, cobertores de cabello o redes.

¿Dónde podrán comer y beber los empleados? Si se permiten bebidas en las zonas de manipulación de alimentos, ¿qué tipo de recipientes se utilizarán y cómo se almacenarán?

¿Dónde se permitirá a los empleados consumir productos del tabaco?

¿Qué tipo de sujeción para el cabello se utilizará?

¿Quién controlará que los empleados siguen los procedimientos de higiene adecuados?

Título(s) del puesto:

¿Qué medidas correctivas se tomarán si no se siguen los procedimientos de higiene y quién será responsable de estas medidas correctivas?

****CONTACTO DE LAS MANOS CON ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO**

Artículos correspondientes del Código Alimentario: 3-301.11

Alimentos listos para el consumo

- Se trata de alimentos que pueden comerse sin ninguna preparación adicional que los haga aptos para el consumo.
- Excepto cuando laven frutas y verduras, los empleados del sector alimentario no podrán tocar alimentos listos para el consumo expuestos con las manos desnudas y utilizarán utensilios adecuados, como pañuelos de papel para charcutería, espátulas, pinzas, guantes de un solo uso o equipos dispensadores.
- Los proveedores fabrican muchos tipos diferentes de guantes destinados a la manipulación de alimentos. Algunas personas pueden tener o desarrollar alergia a los guantes de látex. Existen guantes de materiales alternativos, como el vinilo o el nitrilo, para la manipulación de alimentos. Consulte a su proveedor de guantes.

Enumere qué tipos de alimentos listos para el consumo (o grupos de alimentos) se manipularán utilizando los siguientes métodos:

Utensilios (espátula, pinzas, cucharas de servir, etc.):

Tejido de charcutería:

Guantes de un solo uso: describa el tipo de guantes utilizados (por ejemplo, látex, vinilo, nitrilo), así como los alimentos listos para el consumo:

Equipo dispensador: describa el equipo y el tipo de alimentos listos para el consumo:

¿Quién controlará que los empleados no toquen los alimentos listos para el consumo con las manos desnudas?

Título(s) del puesto:

¿Qué medidas correctivas se tomarán si se tocan alimentos listos para el consumo con las manos desnudas y quién será responsable de estas medidas correctivas?

****SALUD DE LOS TRABAJADORES**

Artículos correspondientes del Código Alimentario: 2-103.11(M), 2-201.11, 2-201.12, 2-201.13

Salud de los trabajadores:

- La persona a cargo (PIC, por sus siglas en inglés) en el establecimiento está obligada a:
 - Reconocer los síntomas de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Entre los síntomas comunes de las enfermedades que pueden propagarse fácilmente a través de los alimentos se incluyen:
 - Diarrea
 - Vómitos
 - Ictericia
 - Dolor de garganta con fiebre, o
 - Heridas infectadas y forúnculos en manos o brazos
 - Notificar a los empleados sobre su obligación de informar sobre su salud y sus actividades. Los empleados deben notificar a la dirección cuando:
 - Experimentan cualquiera de los síntomas comunes que pueden contagiarse fácilmente a través de los alimentos:
 - Diarrea
 - Vómitos
 - Ictericia
 - Dolor de garganta con fiebre
 - Maderas infectadas y forúnculos en manos o brazos
 - Se les diagnostica una enfermedad como consecuencia de alguno de los siguientes agentes patógenos (cinco patógenos principales)
 - Norovirus
 - Virus de la hepatitis A
 - *Shigella spp.*
 - Escherichia coli enterohemorrágica o productora de toxina Shiga (*E. coli*)
 - *Salmonella typhi*
 - Están expuestos o son sospechosos de causar un brote confirmado de enfermedad de transmisión alimentaria de cualquiera de los cinco patógenos principales.
 - Viven con un miembro del hogar que padece cualquiera de los cinco patógenos principales, o si un miembro del hogar trabaja o asiste a un entorno en el que cualquiera de los cinco patógenos principales ha causado un brote confirmado.
 - Excluir a los empleados de alimentación del establecimiento con las siguientes condiciones:
 - Diagnosticado con una enfermedad asociada a un patógeno de los cinco patógenos principales
 - En el caso de los trabajadores a los que se haya diagnosticado uno de los cinco patógenos principales pero que no presenten síntomas de enfermedad, consulte a la autoridad reguladora. La restricción está permitida en algunas circunstancias.
 - Signos de ictericia, (coloración amarillenta de la piel y/o los ojos), y aparición en los últimos 7 días naturales.
 - Síntomas de vómitos y/o diarrea
 - Restringir a los empleados del sector alimentario con las siguientes afecciones el trabajo con alimentos expuestos; equipos, utensilios y mantelería limpios; artículos de un solo servicio y de un solo uso sin envolver; etc:
 - Dolor de garganta con fiebre (**Excluir al empleado si atiende a una población *altamente susceptible.**)
 - Una lesión descubierta que contenga pus, como un forúnculo, o una herida infectada descubierta.
 - Además, en el caso de una **población *altamente susceptible**, restrinja el acceso de los empleados del sector alimentario al establecimiento con las siguientes condiciones:
 - Ha estado expuesto a un brote confirmado de norovirus en las últimas 48 horas, o se sospecha que es la fuente del brote,
 - Ha estado expuesto a, o es la fuente sospechosa de un brote confirmado de *E. coli* o *Shigella spp.* productoras de toxina Shiga o enterohemorrágica en los últimos 3 días.
 - Ha estado expuesto a un brote confirmado de *Salmonella typhi* en los últimos 14 días, o se sospecha que es la fuente de dicho brote.
 - Ha estado expuesto a un brote confirmado de hepatitis A, o se sospecha que es la fuente de dicho brote, en los últimos 30 días, o

- Vive con un miembro de la familia que tiene cualquiera de los cinco patógenos principales, o un miembro de la familia asiste a un entorno en el que cualquiera de los cinco patógenos principales ha causado un brote confirmado.
- *Población altamente **susceptible** significa personas que tienen más probabilidades que otras personas de la población general de sufrir una enfermedad transmitida por los alimentos porque son:
- Inmunodeprimidos; niños en edad preescolar, o adultos mayores; y obtienen alimentos en un establecimiento que preste servicios de custodia, atención sanitaria o vida asistida, como un centro de día para niños o adultos, un centro de diálisis renal, un hospital o una residencia de ancianos, o servicios nutricionales o de socialización, como un centro de mayores.
- Notificar a la autoridad reguladora cuando a un empleado se le diagnostique alguno de los agentes patógenos enumerados a continuación o presente ictericia.
 - Norovirus
 - Virus de la hepatitis A
 - *Shigella spp.*
 - Escherichia coli enterohemorrágica o productora de toxina Shiga (*E. coli*)
 - *Salmonella typhi*
 - Reincorporar a los trabajadores de la alimentación afectados que estén restringidos o excluidos. El restablecimiento se realizará de la siguiente manera:
 - Cualquier empleado excluido debido a ictericia o diagnóstico con uno de los cinco patógenos principales será reincorporado mediante documentación médica escrita de un médico y **aprobación de la autoridad reguladora**. Póngase en contacto con la autoridad reguladora para que le ayude con otras opciones de restablecimiento.
 - Cualquier empleado excluido debido a síntomas de vómitos o diarrea será reincorporado después de que haya estado libre de síntomas durante al menos 24 horas, o después de que haya proporcionado documentación médica de que el síntoma es de una condición no infecciosa.
 - Cualquier empleado restringido o excluido debido a una enfermedad con dolor de garganta y fiebre se reincorporará cuando haya proporcionado documentación médica que demuestre que ha recibido terapia antibiótica para la infección por *Streptococcus pyogenes* durante más de 24 horas, que ha tenido al menos un cultivo negativo de muestras de garganta para *Streptococcus pyogenes*, o que un profesional de la salud determine de otro modo que está libre de infección por *Streptococcus pyogenes*.
 - Cualquier empleado restringido debido a una herida infectada descubierta o un forúnculo pustuloso se reincorporará cuando la zona esté debidamente cubierta con uno de los siguientes elementos:
 - En las manos o las muñecas, una cubierta impermeable, como una cuna para dedos o una caseta, con un guante de un solo uso colocado sobre la cubierta impermeable,
 - En las partes expuestas de los brazos, una cubierta impermeable, o
 - En otras partes del cuerpo, un vendaje seco, duradero y ajustado.
 - Para cualquier empleado que atienda a una población altamente susceptible y que haya sido restringido debido a la exposición a los cinco patógenos principales, póngase en contacto con la autoridad reguladora para que le ayude a reincorporarse.
 - Asegurarse de que se cumplen los siguientes procedimientos:
 - Exija a todos los empleados que revisen este procedimiento.
 - Vigile a los empleados para detectar síntomas visibles u obvios.
 - Asegúrese de que todos los empleados avisan al PIC cuando es necesario.
 - Asegúrese de que todos los empleados del sector alimentario cumplen las exclusiones o restricciones.
 - Mantenga documentos y registros de exclusiones y restricciones.
 - Póngase en contacto con la autoridad reguladora cuando sea necesario y si tiene alguna duda.

¿Cómo se informará a los empleados de su responsabilidad de notificar los síntomas y enfermedades enumerados en este procedimiento (por ejemplo, formularios firmados, carteles, etc.) y qué registros se llevarán?

¿Se mantendrán registros de los empleados del sector alimentario que hayan sido restringidos o excluidos del trabajo debido a síntomas o enfermedad en el marco de este procedimiento y dónde se guardarán estos registros?

¿Quién controlará que los empleados sean conscientes de su responsabilidad de notificar los asuntos relacionados con su salud, tal como se indica en este procedimiento, y que se mantengan registros?

Título(s) del puesto:

¿Qué medidas correctivas se tomarán si los empleados del sector alimentario no informan sobre aspectos relacionados con su salud y quién será responsable de estas medidas correctivas?

****ALIMENTOS PROCEDENTES DE FUENTES AUTORIZADAS**

Artículos correspondientes del Código Alimentario: 3-201.11-17, 3-202.11-110

Fuentes de alimentos autorizadas:

- Los alimentos deben obtenerse de fuentes que cumplan la ley.
- Los hongos silvestres deben inspeccionarse.
- No se permite la carne de caza ni el pescado silvestres sin inspeccionar.
- No están permitidos los alimentos preparados en casa, enlatados en casa o caseros.
- Los alimentos deben recibirse a temperaturas adecuadas, en buen estado y protegidos de adulteración o contaminación.

Enumere su(s) proveedor(es) de alimentos y qué artículos recibirá de ese proveedor (por ejemplo, carne, huevos, pescado, productos lácteos, productos agrícolas, productos de panadería, productos secos, bebidas, etc.).

Describa su procedimiento de recepción e inspección de los alimentos entregados (por ejemplo, estado del envase, temperatura, etc.) y los criterios para rechazar alimentos.

Describa qué se hará con los alimentos que no procedan de una fuente autorizada o con los alimentos procedentes de una fuente autorizada que se encuentren en condiciones inaceptables (por ejemplo, producto dañado, temperatura incorrecta, etc.).

¿Quién se encargará de recibir e inspeccionar las entregas de alimentos?

Título(s) del puesto:

¿Quién será responsable de garantizar que los empleados siguen los procedimientos de recepción descritos?

Título(s) del puesto:

¿Qué medidas correctivas se tomarán si no se siguen estos procedimientos de recepción y quién será responsable de estas medidas correctivas?

****LIMPIEZA Y SANEAMIENTO DE LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS (es decir, LAVADO DE VAJILLA)**

Artículos correspondientes del Código Alimentario: 4-501.14-116; 4-601.11; 4-602.11-13; 4-603.11-16; 4-702.11; 4-703.11; 4-901.11; 4-904.14

Limpieza e higienización de superficies en contacto con alimentos:

- La limpieza consiste en eliminar alimentos, suciedad y otros tipos de residuos de una superficie. Los detergentes son productos de limpieza que eliminan la grasa asociada a los restos de comida.
- La higienización es el paso que sólo puede darse después de haber limpiado una superficie. Es la aplicación de agua caliente o productos químicos para reducir la cantidad de microorganismos que provocan enfermedades en una superficie en contacto con alimentos. Entre los productos químicos que se utilizan habitualmente para desinfectar se incluyen entre otros:
 1. Cloro
 2. Amonio cuaternario (Quat)
 3. Yodo
 4. Ácidos
- Cuando se utilice un desinfectante químico, se debe utilizar un método adecuado (por ejemplo, tiras reactivas) para medir/comprobar la concentración del desinfectante químico durante el lavado de vajilla.
- Las superficies que entran en contacto con los alimentos deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente con la frecuencia indicada en el Código Alimentario de la FDA.
- La persona encargada es responsable de conocer el método correcto de limpieza e higienización y también es responsable de garantizar que los empleados sigan los pasos adecuados de limpieza e higienización.
- Para el lavado manual de vajilla en un fregadero de tres compartimentos deben seguirse los siguientes pasos:
 1. Tirar la comida de los platos al triturador o a la basura
 2. Lavar los platos y utensilios con agua caliente y jabón
 3. Enjuagar con agua limpia
 4. Higienizar mediante inmersión en una solución química desinfectante autorizada.
 5. Secar al aire
- Se puede utilizar un lavavajillas mecánico para las fases de lavado de las superficies en contacto con los alimentos. Los lavavajillas pueden desinfectarse por cualquiera de los dos métodos siguientes:
 1. Aplicación de desinfectante químico aprobado
 2. Aplicación de agua a alta temperatura
- La limpieza en el lugar es el lavado de las superficies en contacto con los alimentos de equipos o vajilla de gran tamaño que no pueden colocarse en un fregadero de tres compartimentos o en un lavavajillas (por ejemplo, cortadoras de carne, mesas de preparación de alimentos, batidoras de suelo). Pasos que pueden utilizarse para la limpieza en el lugar:
 1. Desmontar el equipo, si corresponde
 2. Eliminar los residuos de gran tamaño
 3. Aplicar el producto de limpieza
 4. Enjuagar con agua limpia
 5. Aplicar una solución desinfectante química aprobada
 6. Secar al aire
- La limpieza en el lugar (CIP) es un proceso en el que las superficies de los equipos que entran en contacto con los alimentos se limpian y desinfectan mediante la circulación o el flujo de una solución detergente, agua de enjuague y solución desinfectante sobre las superficies de los equipos por medios mecánicos a través de un sistema de tuberías (por ejemplo, equipos de cervicería, máquinas de postres congelados).

¿Qué métodos se utilizarán para la limpieza y desinfección (lavado de utensilios) de las superficies en contacto con los alimentos? Marque todo lo que corresponda:

- Fregadero de tres compartimentos
- Lavavajillas desinfectante químico
- Lavavajillas desinfectante de alta temperatura
- Limpieza en el lugar de grandes equipos/utensilios
- Limpieza en el lugar (CIP)

Si corresponde, describa qué artículos (o grupo de artículos) se limpiarán e higienizarán en el **fregadero de tres compartimentos** y el procedimiento para este tipo de lavado de utensilios. Incluya la frecuencia, el tipo de desinfectante químico que se utilizará y cómo y cuándo se comprobará la concentración de este desinfectante.

Si corresponde, describa qué artículos (o grupo de artículos) se limpiarán y desinfectarán en un **lavavajillas** y el procedimiento para este tipo de lavado. Incluya la frecuencia, el método de desinfección (si es químico, indique el tipo de desinfectante) y cómo y cuándo se comprobará la desinfección.

Si corresponde, describa qué equipos deberán utilizar la **limpieza en el lugar** y el procedimiento para este tipo de lavado. Incluya la frecuencia, el tipo de desinfectante químico que se utilizará y cómo y cuándo se comprobará la concentración de este desinfectante.

Si corresponde, describa qué equipos deberán utilizar un proceso de **limpieza en el lugar (CIP)** y el procedimiento para este tipo de lavado. Incluya la frecuencia, el tipo de desinfectante químico que se utilizará y cómo y cuándo se comprobará la concentración de este desinfectante.

¿Quién será responsable de garantizar que los empleados siguen los procedimientos de lavado adecuados?

Título(s) del puesto:

¿Qué medidas correctivas se tomarán si el lavado de utensilios no se realiza correctamente y quién será el responsable de estas medidas correctivas?

****PROTEGER LOS ALIMENTOS DE LA CONTAMINACIÓN**

Artículos correspondientes del Código Alimentario: 2-301.14, 3-301.12, 3-302.11, 3-302.15, 3-304.12, 3-304.14, 3-304.15, 3-305.11, 3-305.12, 3-305.14, 3-306.11, 3-306.12, 3-306.13, 4-601.11, 4-602.11

Proteger los alimentos de la contaminación

- Los alimentos deben almacenarse y prepararse para evitar su contaminación. Los métodos para prevenir la contaminación incluyen, entre otros:
 - Lavarse las manos en el momento adecuado.
 - Almacenar los alimentos crudos de origen animal lejos de los alimentos listos para el consumo, los alimentos cocinados y los productos agrícolas.
 - Separar entre sí la carne cruda de vaca, pescado, cordero, cerdo y aves de corral, a menos que se mezclen intencionadamente durante la preparación.
 - Almacenar los productos crudos y sin lavar lejos de los productos lavados y otros alimentos listos para el consumo.
 - Utilizar utensilios y superficies de preparación distintos para preparar alimentos crudos y alimentos listos para el consumo.
 - Almacenar adecuadamente los utensilios en uso y limpiarlos con la frecuencia requerida.
 - Mantener limpias y desinfectadas las tablas de cortar, las rebanadoras, los utensilios y otras superficies del equipo en contacto con los alimentos.
 - Enjuagar bien todos los productos enteros antes de su preparación y/o servicio.
 - No utilizar un utensilio más de una vez para probar los alimentos que se van a vender o servir.
 - Limpiar de suciedad visible los recipientes de alimentos herméticamente cerrados antes de abrirlos.
 - Almacenar los paños húmedos en recipientes con soluciones desinfectantes registradas por la EPA en concentraciones que cumplan las instrucciones de la etiqueta del fabricante.
 - Utilizar guantes de un solo uso para una sola tarea y desecharlos cuando estén dañados o sucios, o cuando se produzcan interrupciones en la operación.
 - Almacenar los alimentos en paquetes, recipientes tapados o envoltorios.
 - Almacenar alimentos:
 - En un lugar limpio y seco;
 - Donde no esté expuesto a salpicaduras, polvo u otro tipo de contaminación; y
 - Al menos 15 cm por encima del suelo.
 - Proporcionar protectores de alimentos, cubiertas u otros medios eficaces de protección para los alimentos expuestos o suministrados para el autoservicio.

¿Cómo se almacenarán los alimentos fríos para evitar que se contaminen (por ejemplo, alimentos crudos de origen animal, alimentos listos para el consumo y productos tanto refrigerados como no refrigerados)?

¿Cómo se almacenarán los productos secos para evitar su contaminación?

¿Cómo se protegerán de la contaminación los alimentos expuestos u ofrecidos en autoservicio (por ejemplo, en un bufet)?

¿Cómo y dónde se guardarán los utensilios en uso durante las pausas de preparación o dispensación? Incluya la frecuencia de lavado de estos artículos y de las superficies de almacenamiento.

¿Cómo se evitará la contaminación cuando se utilicen utensilios (por ejemplo, tablas de cortar, cuchillos, etc.) y superficies de equipos en contacto con alimentos (por ejemplo, mesas de preparación) para preparar tanto alimentos crudos de origen animal como alimentos listos para el consumo?

¿Cómo se evitará la contaminación de la vajilla y los utensilios limpios, incluidos los utensilios utilizados para el autoservicio de alimentos (por ejemplo, un bufet)?

¿Cómo se guardan los paños húmedos? Incluya el tipo de desinfectante que se va a utilizar.

¿Quién será responsable de garantizar que los empleados siguen los procedimientos adecuados para evitar la contaminación?

Título(s) del puesto:

¿Qué medidas correctivas se tomarán si se detecta contaminación de alimentos, utensilios o superficies del equipo en contacto con los alimentos y quién será responsable de estas medidas correctivas?

MARCADO DE FECHA DE LOS ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO, CON CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR SEGURIDAD

Artículos correspondientes del Código Alimentario: 3-501.17; 3-501.18

Marcar con fecha los alimentos listos para el consumo, TCS:

- *Listeria monocytogenes* crece lentamente bajo refrigeración en alimentos listos para el consumo, TCS. El marcado de la fecha es necesario para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria causadas por la *Listeria monocytogenes*.
- Los alimentos que deben llevar la fecha marcada son:
 - Tiempo/temperatura controlada por seguridad (TCS, por sus siglas en inglés);
 - Listo para el consumo; y
 - Conservados en refrigeración durante más de 24 horas antes de su venta o servicio.
- Estos alimentos deben marcarse con la fecha en el momento de su preparación o, si se reciben preparados comercialmente, al abrir el envase. La fecha preimpresa del fabricante en los productos preparados comercialmente no es una fecha marcada.
- La fecha marcada indicará un período de tiempo no superior a 7 días a partir del día de preparación o apertura del envase comercial. El día de preparación o apertura del envase comercial se considera día 1.
- Algunos alimentos TCS listos para el consumo están exentos del marcado de fechado. Estos alimentos se enumeran en el artículo 3-501.17 (F) del Código Alimentario.

Enumere todos los alimentos TCS listos para el consumo (o grupos de alimentos) que marcará con la fecha y el tiempo que los conservará.

Describa el tipo de sistema de marcado de fechas que se utilizará (por ejemplo, fechas de calendario, días de la semana, marcas codificadas por colores, etc.) y si este sistema de marcado de fechas indica la fecha de preparación, la fecha de descarte o ambas.

¿Quién será responsable de garantizar que los empleados siguen los procedimientos adecuados de marcado de fechas?

Título(s) del puesto:

¿Qué medidas correctivas se tomarán si se descubre que los alimentos no están debidamente fechados, no están fechados o han caducado, y quién será responsable de estas medidas correctivas?

EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA

Artículos aplicables del Código Alimentario: 3-501.19

El tiempo como control de salud pública:

- El tiempo únicamente, en lugar del tiempo junto con la temperatura, puede utilizarse como control de salud pública para la proliferación bacteriana en alimentos TCS antes de cocinarlos o en alimentos TCS listos para el consumo que se exponen o se mantienen para su servicio para su consumo inmediato.
- **Cuando se utilice sólo el tiempo como control, deberá prepararse con antelación un procedimiento escrito (por ejemplo, impreso, electrónico, etc.), que deberá estar presente en el establecimiento alimentario y a disposición de la autoridad reguladora cuando ésta lo solicite.**
- Una vez que un alimento TCS se coloca en control de tiempo, no puede ser devuelto a conversación en caliente o frío para extender el tiempo de conversación.
- Plazo máximo de 4 horas:
 - Los alimentos deberán tener una temperatura inicial de 41°F (o menos) o 135°F (o más) cuando se retiren del control de temperatura;
 - Los alimentos deberán marcarse o identificarse de otro modo para indicar el tiempo transcurrido 4 horas desde el momento en que se retiró el control de temperatura;
 - Los alimentos deben cocinarse y servirse, servirse si están listos para el consumo, o desecharse en el plazo de 4 horas a partir del momento en que se retiró el control de temperatura de los alimentos; y
 - Los alimentos en recipientes/envases sin marcar o marcados para superar un límite de 4 horas deberán desecharse.
- Duración máxima de 6 horas:
 - Los alimentos deberán tener una temperatura inicial de 41°F (o menos) cuando se retiren del control de temperatura y los alimentos no podrán superar los 70°F en el plazo máximo de 6 horas cuando se mantengan fuera del control de temperatura;
 - Los alimentos se controlarán para garantizar que la porción más caliente de los alimentos no supere los 70 °F durante el período de 6 horas;
 - Los alimentos estarán marcados o identificados de otro modo para indicar:
 - El momento en que el alimento se retira de 41 °F (o menos); y
 - El tiempo que transcurre 6 horas desde el momento en que se retira el alimento del control de temperatura de conservación en frío;
 - Los alimentos deben ser:
 - Desechados si la temperatura supera los 70°F; o
 - Cocinados y servidos, servidos si están listos para el consumo, o desechados en un plazo máximo de 6 horas a partir del momento en que se retiraron del control de temperatura de conversación en frío a 41°F (o menos);
 - Los alimentos en recipientes/envases sin marcar o marcados para superar un límite de 6 horas deberán desecharse.
- El tiempo como control no está permitido para los huevos crudos en un establecimiento alimentario que sirve a una población altamente susceptible.

Enumere todos los alimentos TCS que pretende mantener entre 41°F y 135°F, utilizando sólo el tiempo como control (sin control de temperatura).

Marque el método de control de tiempo único que utilizará.

- Plazo máximo de 4 horas
- Duración máxima de 6 horas

ALIMENTOS CON CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA DE DESCONGELACIÓN POR SEGURIDAD

Artículos aplicables del Código Alimentario: 3-501.12; 3-501.13

Descongelación de alimentos TCS:

Los alimentos TCS deben descongelarse utilizando uno de los métodos siguientes:

- Bajo refrigeración que mantenga la temperatura de los alimentos a 41°F o menos;
- Completamente sumergido bajo agua corriente:
 - A una temperatura del agua de 70 °F o inferior;
 - Con una velocidad de agua suficiente para agitar y hacer flotar las partículas sueltas en un rebosadero; y
 - Durante un periodo de tiempo que no permita que las porciones descongeladas de alimentos listos para el consumo superen los 41°F, o bien
 - Durante un período de tiempo que no permita que las porciones descongeladas de un alimento animal crudo que requiera cocción estén por encima de 41°F, durante más de 4 horas; o
- Como parte de un proceso de cocción si el alimento que se congela es:
 - Inmediatamente cocido; o
 - Se descongela en un horno microondas y se transfiere inmediatamente a un equipo de cocción convencional, sin interrupción del proceso.

Enumere los alimentos (o grupos de alimentos) que descongelará utilizando los siguientes métodos:

- Descongelar en el refrigerador a 41°F o menos.

- Sumergir bajo agua corriente a 70°F, o menos, con flujo suficiente para eliminar las partículas de comida. Describa qué fregadero se utilizará para la descongelación.

- En un microondas sólo si el alimento se coloca inmediatamente en un equipo de cocción convencional como parte del proceso de cocción continua.

- Colocar en equipos de cocina convencionales mientras están congelados.

¿Quién será responsable de garantizar que los empleados siguen los procedimientos de descongelación adecuados?

Título(s) del puesto:

¿Qué medidas correctivas se tomarán si los alimentos TCS no se descongelan correctamente y quién será responsable de estas medidas correctoras?

ALIMENTOS CON CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA DE COCCIÓN POR SEGURIDAD

Artículos aplicables del Código Alimentario: 3-401.11-14, 3-603.11 y artículo 6149 de la Ley Alimentaria

Cocción de alimentos TCS:

La siguiente tabla de referencia corresponde a la temperatura mínima de cocción interna para los alimentos enumerados.

Temperatura de cocción	Alimentos
165°F	Aves de corral; baluts; pescado, carne, pasta, aves o ratites rellenos; rellenos que contengan pescado, carne, aves o ratites; y alimentos crudos de origen animal cocinados en microondas.
155°F	Ratites; carnes ablandadas o inyectadas mecánicamente; pescado, carne o animales de caza criados comercialmente triturados; y huevos crudos, excepto los que se rompen y preparan en respuesta a un pedido de servicio inmediato de un consumidor (véase más abajo).
145°F	Huevos crudos que están rotos y se preparan en respuesta a un pedido del consumidor y que se servirán inmediatamente; pescado; y carne (incluidos los animales de caza criados comercialmente).
135°F	Frutas y verduras <u>cocidas para conservarlas calientes</u> .
Tiempo y temperatura según lo especificado en el Código Alimentario 3-401.11(B)	Asados enteros de carne de vacuno, carne curada, cordero, cerdo y cerdo curado.

*A excepción de los asados de carne entera, los alimentos enumerados deben mantenerse a estas temperaturas indicadas durante al menos 15 segundos.

En las líneas siguientes, enumere todos los alimentos (o grupos de alimentos) que se cocinarán en este establecimiento a estas temperaturas internas mínimas.

165°F: _____

155°F: _____

145°F: _____

135°F: _____

Si corresponde, describa las temperaturas y tiempos de cocción que pretende utilizar para los asados de carne entera junto con el tipo de equipo que se utilizará.

Si corresponde, enumere los productos animales crudos que vaya a servir crudos o poco cocinados. Describa cómo notificará a los consumidores el riesgo de consumir productos animales crudos o poco cocinados.

Describa cómo y cuándo se controlarán las temperaturas y los tiempos de cocción, incluido el tipo de termómetro alimentario utilizado.

¿Quién será responsable de garantizar que los empleados siguen los procedimientos de cocina adecuados?

Título(s) del puesto:

¿Qué medidas correctivas se tomarán si los alimentos no están bien cocinados y quién será responsable de estas medidas correctivas?

ALIMENTOS CON CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN POR SEGURIDAD

Artículos aplicables del Código Alimentario: 3-501.14, 3-501.15

Refrigeración de alimentos TCS:

- Los alimentos TCS cocinados deberán enfriarse en un plazo de 2 horas de 135°F a 70°F; y en un plazo total de 6 horas de 135°F a 41°F o menos.
- Los alimentos TCS preparados a partir de ingredientes a temperatura ambiente o preenfriados deberán enfriarse en un plazo de 4 horas a 41°F o menos.
- Se utilizarán métodos de refrigeración rápido para garantizar que los alimentos TCS refrigerados cumplan los tiempos y temperaturas de enfriamiento requeridos. Se recomienda utilizar los métodos que se indican a continuación. Los métodos de refrigeración adecuados incluyen, entre otros:
 - Colocar los alimentos en cazuelas poco profundas;
 - Cubrir los alimentos sin apretarlos o dejarlos al descubierto para ayudar a que se enfríen más rápidamente cuando se coloquen en equipos de conservación en frío;
 - Separar los alimentos en porciones más pequeñas o finas;
 - Utilización de equipos de refrigeración rápido (por ejemplo, paleta de hielo, enfriador rápido);
 - Remover los alimentos en un recipiente colocado en un baño de agua helada;
 - Añadir hielo como ingrediente;
 - Utilizar recipientes que faciliten la transferencia de calor (por ejemplo, recipientes metálicos en lugar de plástico); o
 - Otros métodos eficaces.

Enumere los alimentos TCS (o grupos de alimentos) que enfriará rápidamente a partir de una temperatura caliente y el método de refrigeración que utilizará para cada artículo enumerado.

Enumere los alimentos TCS (o grupos de alimentos) que enfriará rápidamente a partir de la temperatura ambiente (temperatura ambiente) del aire o de ingredientes preenfriados y el método de refrigeración que utilizará para cada artículo enumerado.

Describa cómo y cuándo se controlarán las temperaturas y los tiempos de refrigeración, incluido el tipo de termómetro alimentario utilizado.

¿Quién será responsable de garantizar que los empleados siguen los procedimientos de refrigeración adecuados?

Título(s) del puesto:

¿Qué medidas correctivas se tomarán si los alimentos no se enfrían adecuadamente y quién será responsable de estas medidas correctivas?

RECALENTAMIENTO PARA CONSERVACIÓN EN CALIENTE DE ALIMENTOS CON CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA POR SEGURIDAD

Artículos aplicables del código alimentario: 3-403.11

Recalentamiento de alimentos TCS para conservación en caliente:

- Los alimentos TCS que se cocinen, enfríen y recalienten para conservarlos calientes se recalentarán de modo que todas las partes del alimento alcancen una temperatura de al menos 165°F durante 15 segundos.
- Los alimentos TCS listos para el consumo tomados de envases comerciales y recalentados para su conservación en caliente deberán calentarse a una temperatura interna de al menos 135 °F.
- Todo recalentamiento para conservación en caliente deberá hacerse rápidamente. El tiempo que los alimentos TCS están entre 41°F y la temperatura final de recalentamiento requerida no puede exceder de 2 horas.
- Al recalentar alimentos TCS en un horno microondas para conservarlos calientes, los alimentos deben cumplir los requisitos de temperatura indicados anteriormente. Sin embargo, los alimentos deben **girarse o removerse, taparse y dejarse reposar tapados durante 2 minutos después de recalentarlos.**

Enumere todos los alimentos (o grupos de alimentos) que se recalentarán a las temperaturas indicadas a continuación para su conservación en caliente.

Recalentar a 165°F para conservar caliente:

Recalentar a 135°F para conservar caliente:

Indique qué equipo se utilizará para recalentar los alimentos para conservarlos calientes.

Describa cómo y cuándo se controlarán las temperaturas y los tiempos de recalentamiento, incluido el tipo de termómetro alimentario utilizado.

¿Quién será responsable de garantizar que los empleados siguen el procedimiento adecuado de recalentamiento para conservar los alimentos calientes?

Título(s) del puesto:

¿Qué medidas correctivas se tomarán si los alimentos no se recalientan adecuadamente para su conservación en caliente y quién será responsable de estas medidas correctivas?

CONSERVACIÓN EN CALIENTE DE ALIMENTOS CON CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA POR SEGURIDAD

Artículos aplicables del Código Alimentario: 3-501.16

Conservación en caliente de alimentos TCS:

- Los alimentos TCS que se conservan calientes deben estar a 135 °F o más.
- Remueva los alimentos con frecuencia para mantener una distribución uniforme del calor en la comida.
- Mantenga los alimentos cubiertos.

Enumere todos los alimentos TCS (o grupos de alimentos) que se conservarán calientes.

Enumere todo el equipo que se utilizará para conservar calientes los alimentos TCS.

Describa cómo y cuándo se controlarán las temperaturas de conservación en caliente, incluido el tipo de termómetro alimentario utilizado.

¿Quién será responsable de garantizar que los empleados siguen los procedimientos adecuados de conservación en caliente?

Título(s) del puesto:

¿Qué medidas correctivas se tomarán si los alimentos no se mantienen calientes adecuadamente y quién será responsable de estas medidas correctivas?

CONSERVACIÓN EN FRÍO DE ALIMENTOS CON CONTROL DEL TIEMPO/TEMPERATURA POR SEGURIDAD

Artículos aplicables del Código Alimentario: 3-501.16

Conservación en frío de alimentos TCS:

- Los alimentos TCS que se conservan en frío deben estar a 41 °F o menos.
- Los alimentos que se almacenan congelados deben conservarse congelados.
- Mantenga los alimentos cubiertos.

Enumere todos los alimentos TCS (o grupos de alimentos) que se conservarán fríos y/o congelados.

Enumere todo el equipo que se utilizará para conservar los alimentos TCS fríos y/o congelados.

¿Sólo se utilizará hielo para mantener fríos los alimentos TCS? SÍ NO

En caso afirmativo, describa qué alimentos TCS se mantendrán en hielo, dónde y durante cuánto tiempo, y la procedencia del hielo.

Describa cómo y cuándo se controlarán las temperaturas de conservación en frío, incluido el tipo de termómetro alimentario utilizado.

¿Quién será responsable de garantizar que los empleados siguen los procedimientos adecuados de conservación en frío?

Título(s) del puesto:

¿Qué medidas correctivas se tomarán si los alimentos no se conservan en frío adecuadamente y quién será responsable de estas medidas correctivas?

SERVICIOS DE CATERING/FUERA DEL ESTABLECIMIENTO/SATÉLITE

Artículos aplicables del Código Alimentario: 3-305.14; 3-306.11-14; 3-307.11; 3-401.11; 3-501.16; 3-501.19; partes 4-1 y 4-2

Servicios de Catering/Fuera del establecimiento/satélite:

- El servicio de catering, fuera del establecimiento o satélite es el servicio de comidas por parte de sus empleados que se realiza fuera de las instalaciones de su establecimiento de comidas autorizado. Esto no se aplica a la entrega de comida pedida con antelación a un cliente (por ejemplo, la entrega de una pizza).
- Los alimentos que se transportan fuera del establecimiento y luego se sirven deben seguir los mismos requisitos de manipulación segura de alimentos que se aplican a los alimentos de su establecimiento alimentario autorizado.
- Los alimentos TCS deben mantenerse a temperaturas adecuadas de conservación en frío (41 °F o menos) o conservación en caliente (135 °F o más) durante el transporte y el servicio.
- El equipo utilizado para transportar y servir alimentos fuera de los establecimientos debe cumplir los requisitos de construcción y diseño de las partes 4-1 y 4-2 del Código Alimentario.
- Los alimentos deben protegerse de la contaminación durante el transporte y en el lugar de destino fuera del establecimiento.
- **La preparación de alimentos por parte de sus empleados fuera de los establecimientos puede requerir una licencia alimentaria adicional. Póngase en contacto con la autoridad reguladora local en relación con una posible licencia adicional para la preparación de alimentos fuera de los establecimientos.**

Enumere los alimentos (o grupos de alimentos) que se servirán fuera de su establecimiento.

¿Qué tipo de vehículo se utilizará para transportar los alimentos?

Describa cómo se controlarán los alimentos TCS calientes y cómo se mantendrán a la temperatura adecuada durante el transporte y en el lugar de destino fuera del establecimiento.

Describa cómo se controlarán los alimentos TCS fríos y cómo se mantendrán a la temperatura adecuada durante el transporte y en el lugar de destino fuera del establecimiento.

Describa cómo se protegerán los alimentos en el lugar fuera del establecimiento (por ejemplo, escudos para alimentos, coberturas, dispositivos de protección de los alimentos, etc.)

¿Quién será responsable de garantizar que los empleados sigan los procedimientos adecuados en el servicio de comidas fuera de los establecimientos?

Título(s) del puesto:

¿Qué medidas correctivas se tomarán si los alimentos no se manipulan correctamente como se ha descrito anteriormente durante el servicio fuera de los establecimientos y quién será responsable de estas medidas correctivas?

COMEDOR EXPUESTO/PREPARACIÓN DE ALIMENTOS AL AIRE LIBRE

Artículos aplicables del Código Alimentario: 2-301.14; 3-305.14; 3-306.11-12; 5-204.11; 4-601.11; 4-602.11-13; 6-202.16; 6-501.111

Comedor expuesto/Preparación de alimentos al aire libre:

- Un comedor puede estar expuesto al aire libre por estar construido al aire libre o por estar en una habitación cerrada que tenga paredes, ventanas o puertas que puedan abrirse exponiendo el comedor al ambiente exterior. Hay que tener en cuenta los siguientes aspectos:
 - Protección de la cocina interior de la zona de comedor expuesta al aire libre (por ejemplo, puertas interiores sólidas de cierre automático, cortinas de aire, pantallas).
 - Protección de los alimentos (por ejemplo, condimentos, guarniciones de bar, hielo, etc.) conservados o preparados en la zona de comedor expuesta al aire libre.
 - Protección de utensilios y equipos alimentarios (por ejemplo, puestos de bebidas) en la zona de comedor expuesta al aire libre.
- Si se van a preparar alimentos al aire libre (por ejemplo, a la parrilla), hay que tener en cuenta los siguientes puntos:
 - Protección de los alimentos contra la contaminación exterior.
 - Control adecuado de la temperatura de los alimentos TCS.
 - Lavado de manos adecuado de los empleados.
 - Protección y limpieza de las superficies de los utensilios y equipos de exterior en contacto con los alimentos.
 - Equipos (portátiles o fijos).
 - Transporte de alimentos entre la cocina interior y la zona de preparación de alimentos al aire libre.
 - Prevención del acceso no autorizado a la zona exterior de preparación de alimentos.
 - Ubicación de la zona de preparación de alimentos al aire libre para reducir la posible contaminación.
 - Suelo exterior adecuado, paredes, protección superior e iluminación con apantallamiento.
 - Fuente de combustible adecuada para el equipo de cocina (por ejemplo, propano, carbón vegetal, madera no tratada, etc.)
 - Eliminación de residuos y cenizas (por ejemplo, carbón vegetal).
- El establecimiento en su conjunto debe estar protegido contra la infestación de plagas debido al mayor acceso de plagas por la exposición al exterior de los comedores/preparación de alimentos.

Marque todo lo que corresponda: Habrá zona de comedor expuesta al aire libre Los alimentos se prepararán al aire libre N/A

Para la **zona de comedor al aire libre**, describa lo siguiente:

Protección de la cocina interior.

¿Qué tipo de alimentos se guardarán en esta zona y cómo se protegerán de la contaminación?

¿Qué utensilios y equipos alimentarios habrá en esta zona y cómo se protegerán de la contaminación?

Para la **preparación de alimentos al aire** libre, describa lo siguiente:

Alimentos que se prepararán al aire libre y cómo se protegerán de la contaminación del entorno. Esto puede incluir, entre otras cosas, cubiertas para alimentos, cubiertas superiores, suelos, paredes y protección contra la luz para la zona de preparación al aire libre.

Control de la temperatura (por ejemplo, conversación en caliente/frío) de los alimentos TCS.

Transporte de alimentos entre la zona de preparación exterior y el interior de la cocina (por ejemplo, alimentos transportados en recipientes o envases cubiertos).

Métodos para el lavado de manos de los empleados.

Protección y limpieza de las superficies de los utensilios y equipos de exterior en contacto con los alimentos.

¿Quién será responsable de garantizar que los empleados sigan los procedimientos adecuados de servicio/preparación de alimentos al aire libre?

Título(s) del puesto:

¿Qué medidas correctoras se tomarán si no se siguen estos procedimientos y quién será responsable de estas medidas correctivas?
