

---

# MANUAL DE CERTIFICACIÓN PARA SUPERVISORES DEL SERVICIO ALIMENTICIO

---



CITY OF HOUSTON  
Department of Health and Human Services  
Bureau of Consumer Health Services  
8000 N. Stadium Drive  
Suite # 200  
Houston, Texas 77054  
832-393-5100

## CONTENIDO

INTRODUCCIÓN - EDICIONES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	3
LECCIÓN 1: ENFERMEDAD PRODUCIDA POR LOS ALIMENTOS, PELIGROS DEL ALIMENTO, Y ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS	6
LECCIÓN 2: PRÁCTICAS DEL EMPLEADO	15
LECCIÓN 3: FLUJO DEL ALIMENTO Y PROTECCIÓN DEL ALIMENTO	20
LECCIÓN 4: HACCP Y VARIACIONES	38
LECCIÓN 5: EQUIPO E INSTALACIONES DEL ALIMENTO	41
LECCIÓN 6: GERENCIA Y RESPONSABILIDAD DE LA TRAMPA DE GRASA	53
LECCIÓN 7: CONTROL DE PARÁSITO	66
LECCIÓN 8: UNIDADES DE SERVICIO MÓVILES DE ALIMENTO Y SERVICIO DE ALIMENTO TEMPORAL ESTABLISMENTS	70
LECCIÓN 9: POLÍTICAS, CONFORMIDAD, PROCEDIMIENTOS, Y PERMISOS	77
RECURSOS DE PERSONAL DE LOS SERVICIOS MÉDICOS DEL CONSUMIDO	84
RECURSOS Y WEB SITE	85

## EDICIONES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Según el restaurante los E.E.U.U. divulgan en noviembre de 2002, "un promedio de uno fuera de cinco comidas consumidas por americanos al índice de 4.2 comidas por semana se prepara en un ajuste comercial. Las comidas privado preparadas se consumen en un promedio de 14.4 comidas por semana". En estaliecimientos delalimento, los consumidores cuentan con el buen alimento, buen servicio, trabajadores, higienico y un ambiente limpio. Los establecimientos del alimento intentan resolver o exceder estas expectativas para que una visita de vuelta del consumidor. Las operaciones del servicio de alimentación deben tomar en la consideración la manipulación de alimentos y los métodos de proceso múltiples que incurrn en de la granja a la mesa que puede producir la oportunidad para la contaminación de los alimentos. Las operaciones de alimentación masivas, los alimentos importados que son introducidos en la cadena alimentaria con el proceso especializado o prácticas subdesarrolladas de la seguridad alimentaria, y seguridad alimentaria de afectación del alto volumen de ventas del empleado, hacen la tarea de alimentos de protección de la contaminación no sólo complicada, pero críticamente importante.

### PRECIO DE LA ENFERMEDAD PRODUCIDA POR LOS ALIMENTOS

Por año:

76,000,000 = enfermedades divulgadas    325,000= hospitalizado    5,000 = muertes

Alimento que mantiene, transformación de los alimentos, y otras operaciones relacionadas del alimento flojamente entre \$10 - dólares \$83 mil millones anualmente debido a los brotes producidos por los alimentos de la enfermedad. Las repercusiones de una enfermedad producida por los alimentos a una operación del alimento incluyen:

- Pleitos incluyendo honorarios del abogado y de corte en el pago al demandante
- Encierro de la operación por la autoridad reguladora y/o las pérdidas de negocio
- Pérdida de reputación y de Pérdida de clients, ventas, vendedores
- Perdida de y empleados
- Disminución o ausentismo de la moral voluntad
- Reinstrucción de empleados
- Aumento de las primas de seguro empleado
- Vergulenza (exposición por los medios, el Internet)

### FACTORES DE RIESGO

Los factores de riesgo son esas prácticas o procedimientos que plantean el potencial más grande para la enfermedad producida por los alimentos. Los factores de riesgo son determinados por el Centro de control de enfermedades y la prevención (CDC) y la Agencia de Medicamentos y Alimentos de los E.E.U.U. (FDA).

Los cinco (5) factores de riesgos mas comunes responsables de enfermedad producida por los alimentos:

- Alimento de fuentes inseguras
- Tenencia/tiempo y temperatura incorrectos
- El cocinar inadecuado
- Higiene personal pobre
- Equipo contaminado/prevención de la contaminación

### GENTE A RIESGO

Hay ciertos grupos de personas tales como niños y niñas de la edad del pre-entrenamiento, personas mayores, mujeres embarazadas, gente con los sistemas inmunes debilitados, incluyendo la gente que toma ciertas medicaciones que tengan un riesgo más alto para contratar enfermedad producida por los alimentos. Para este grupo, la longitud y la severidad de una enfermedad producida por los alimentos es mucho mayores.

### POBLACIÓN ALTAMENTE SUSCEPTIBLE (HSP)

Grupos de personas que son más probables que las otras poblaciones en general experimentar enfermedad transmitida por los alimentos porque son:

1. Immunocompromised, niños de la edad del pre-entrenamiento o más viejos adultos.
2. Obteniendo el alimento en una facilidad que proporciona servicios tales como cuidado de la custodia, cuidado médico, o vida asistida tal como un centro del cuidado de día del niño o del adulto, centro de diálisis del riñón, hospital, clínica de reposo, o centro mayor.

Las instalaciones altamente susceptibles de la población (HSP) no servirán u Piensos crudos/pescados oferta para la venta en una forma preparada:

- Crudos/pescados crudo-adobados/tartare de molusco crudo de los crustáceos/de Piensos parcialmente cocinados/pescados ligeramente cocinados/carne filete;
- Rara/huevos cocinados suaves (hecho de) crudo/merengue de los huevos de cáscara;
- Brotes crudos de la semilla.

### RESPONSABILIDAD DE LA GERENCIA Y DEL EMPLEADO

La prevención de la contaminación de los alimentos que puede llevar a la enfermedad producida por los alimentos es la responsabilidad de cada empleado de servicio de alimento, sin importar el tipo de operación. La persona responsable es el presente individual en el establecimiento del alimento que es el supervisor evidente del establecimiento del alimento en ese entonces. La necesidad responsable de la persona demuestra conocimiento de la prevención producida por los alimentos de la enfermedad y de otros factores a petición del oficial de salud. Sus deberes incluyen:

1. asegurándose de que la operación de servicio de alimento esté de acuerdo con la ordenanza del alimento
2. supervisión del empleado de la salud /síntomas de los enfermedades transmisible por los alimentos
3. contaminación cruzada se controla con lavarse las manos establecimiento del alimento en condiciones limpias, y en la buena reparación
4. conocimiento del tiempo y de la temperatura que mantienen de alimentos potencialmente peligrosos y la prevención de la enfermedad producida por los alimentos
5. el conocimiento de peligros se asoció a la consumición de la carne, de las aves de corral, de los huevos, y de los pescados crudos o poco cocinados
6. conocimiento de las temperaturas y los tiempos requeridos para el almacenaje refrigerado seguro, tenencia caliente y fría, enfriamiento, deshielo, y recalentamiento de alimentos potencialmente peligrosos; asegurándose de que el contacto de la mano limpia con el alimento preparado esté prevenido a menos que se inicie el entrenamiento de empleado y los procedimientos documentados se mantienen y no se permiten en los establecimientos de HSP

7. conocimiento de los procedimientos correctos para lavar y desinfectar el equipo y los utensilios; proporcionando el equipo que se diseña correctamente, usado en acuerdo a las instrucciones, mantenido en la buena reparación, y limpiado.
8. asegurándose de que las fuentes de agua sean protegidas contra la contaminación previniendo conexiones-cruzadas entre el agua y la sucia
9. asegurándose de que siempre tenga los empleados las instalaciones requeridas para lavarse las manos y ir al baño incluyendo suministro

Las responsabilidades del trabajador del servicio de alimento incluyen: reportar al para trabajar limpio y libere de enfermedad, reportar las enfermedades a la gerencia que plantean riesgos dañosos a otros trabajadores/personas/alimentos/utensilios, siguiendo procedimientos para proteger los alimentos contra la contaminación, reconociendo y corrigiendo peligros y actividades de la seguridad alimentaria, reportar los peligros y violaciones a la gerencia, utilizando y refiriendo a registros y expedientes de la temperatura, utilizando los utensilios/el equipo apropiado del alimento/los aparatos de medición de la temperatura, practicando higiene personal buena y segura, procedura de siguiente de la mano y políticas del contacto de la mano sin guante.

## LECCIÓN 1

### ENFERMEDAD PRODUCIDA POR LOS ALIMENTOS, PELIGROS DEL ALIMENTO, ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS



Los microorganismos son la causa primaria de la enfermedad producida por los alimentos y son identificados por el tipo: bacterias, virus, molde, levadura, y parásitos. Las bacterias pueden causar enfermedad producida por los alimentos o estropear los alimentos. Por ejemplo, el molde es un microorganismo de los desperdicios mientras que el Shigella es un microorganismo que causa enfermedad. Algunas bacterias son buenas para nosotros. Por ejemplo su presencia en nuestras zonas digestivas analiza basuras en nuestro cuerpo. Algunos moldes se utilizan para hacer la penicilina antibiótico, y se utilizan en la maduración del queso. Las levaduras se utilizan para los panes y la fermentación de la cerveza.

#### ENFERMEDAD PRODUCIDA POR LOS ALIMENTOS

Una enfermedad producida por los alimentos es una infección o una enfermedad llevada o transmitida a la gente por el alimento que contiene sustancias nocivas.

#### TIPOS DE ENFERMEDAD PRODUCIDA POR LOS ALIMENTOS

1. La infección producida por los alimentos es causada comiendo el alimento contaminado con los microorganismos y una vez en el cuerpo, los organismos continúan reproduciendo y causando enfermedad. Las bacterias que causan infecciones incluyen salmonela y Listerosis. Los virus incluyen la hepatitis A, y el norovirus. Los parásitos incluyen la triquina y Anisakis.

2. La intoxicación producida por los alimentos es causada consumiendo el alimento que contiene una toxina o un producto químico. Las toxinas se pueden causar por las bacterias debido a los residuos lanzados por los microorganismos. Botulinum de clostridium o el estafilococo áureo son ejemplos de las intoxicaciones producidas por los alimentos de la enfermedad. Las toxinas son también la parte natural de algunas plantas tales como setas. Las toxinas de los mariscos incluyen el escombroido y el ciguatera. Los productos químicos y los venenos tales como compuestos de la limpieza, pesticidas, desinfectantes, y metales causan intoxicaciones

3. Las infecciones Toxina-mediadas son el resultado de comer el alimento que contiene los microorganismos dañosos que producen las toxinas mientras que en la zona intestinal. Los virus y los parásitos no causan la infección toxina-mediada. Las bacterias tales como Shigella y Shiga Escherichia Coli productor de toxinas causan la infección toxina-mediada.

#### BROTE DE LA ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR LOS ALIMENTOS

La ocurrencia de dos o más casos de una enfermedad similar resultando de la ingestión de un alimento común.

## PERÍODO DE INCUBACIÓN

Un período de incubación refiere a la cantidad de tiempo que toma para los síntomas de una enfermedad producida por los alimentos para aparecer una vez que se consume el alimento contaminado. El período de incubación para la mayoría de los microorganismos que causan enfermedad producida por los alimentos es 4 a 24 horas. Los síntomas típicos de la enfermedad producida por los alimentos incluyen náusea, dolores de estómago, diarrea, y vomitar.

## PELIGROS

El alimento peligro (cualquier cosa que puede causar un riesgo para la salud inaceptable por enfermedad o lesión a un consumidor), se divide en tres categorías: biológico, químico, y físico. Cuando los alimentos seguros se exponen a los peligros, la contaminación ocurre. La contaminación es la presencia de sustancias o de organismos dañosos en alimento. De los tres peligros, es el peligro biológico que causa a una mayoría de enfermedades producidas por los alimentos.

- Biológicos - los microorganismos que causan enfermedad se asociaron comúnmente a los seres humanos y al alimento crudo.
- Producto químico - las sustancias químicas entran en el alimento.
- Físico - los objetos extranjeros que no se piensan para ser una parte de los ingredientes consiguen en alimento.

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
Biológico	"Gérmenes": bacterias, parásitos, virus, hongos, toxinas biológicas.	El trabajador del alimento con la hepatitis A maneja los alimentos preparados con sus manos limpias.
Producto químico	Sustancias venenosas: los pesticidas, aditivos alimenticios, agentes de limpieza, plantas/toxinas de los pescados, metales tóxicos.	Los refrescos se contaminan por el cobre que se escapa de una válvula quebrada de la fuente de soda.
Físico	Objetos duros o suaves en los alimentos que causan a menudo lesión inmediata: vidrio quebrado, joyería, venda-ayudas, grapas, uñas.	Las grapas de un tablero de mensaje caen sobre los emparedados abajo.

## BACTERIAS

Las bacterias son microorganismos vivos cada uno compuestas de una célula. Están presente por todas partes: en el cuerpo humano, en carnes, plantas, suelo, pescados, aire, y agua. Las bacterias, mas comunes que unas de los otros microorganismos, son la amenaza más grande para la seguridad alimentaria. Puesto que las bacterias requieren los nutrientes para funcionar (agua, aire, alimento). Enfermedad - causando bacterias, o la alimentación los patógeno en los alimentos en alimentos potencialmente peligrosos y multiplíquese muy rápidamente en las temperaturas favorables mientras que otras toxinas de la descarga de las bacterias mientras que se multiplican o mueren - ambos dando por resultado enfermedad producida por los alimentos. Las toxinas son el residuo lanzado por los microorganismos en los alimentos.

## REPRODUCCIÓN

Las bacterias se reproducen por la (división binaria). Una célula se convierte en dos, dos - cuatro, cuatro-ocho, y así sucesivamente. Bajo condiciones ideales, las bacterias se multiplican a una tarifa explosiva. Una célula se convierte en mil millones sobre 10 - 12 horas.

## ESTRUCTURA DE CRECIMIENTO

La estructura de crecimiento de bacterias sigue una curva y ocurre en las fases siguientes:

- Fase de retraso - las bacterias ajustan a un nuevo ambiente del alimento.
- Fase de crecimiento - el crecimiento rápido, células doble a una tarifa constante durante esta fase.
- Fase inmóvil - las bacterias han aumentado a los grandes números y compiten para el espacio/el alimento. Las bacterias se reproducen no más, algunos pueden morir.
- Fase de muerte - las células mueren más rápidamente de producir las toxinas o de una falta de alimentos.

## VEGETATIVO Y ESPORA FORMS

Las bacterias pueden existir en dos formas - un estado vegetativo o estado de la spora. En un estado vegetativo, las bacterias los alimentos se están reproduciendo realmente, de la consumo, y están produciendo los residuos conocidos como toxinas. En un estado de la spora, las bacterias forman una pared gruesa dentro de la célula para la protección contra condiciones ambientales ásperas tales como hirviendo o congelación. Durante este período protector de hibernación, las esporas no pueden reproducirse o crecer. Sin embargo, las esporas vuelven a un estado vegetativo cuando el ambiente llega a ser favorable para su crecimiento. Por ejemplo, sostener las carnes cocinadas en la temperatura ambiente para una cantidad de tiempo extendida permitiría que las esporas volvieran a un estado vegetativo.

La tabla siguiente compara las formas vegetativas y de la spora de bacterias. La tabla demuestra que las esporas son casi imposibles de destruir. Mantenga los alimentos seguros y prevenga la enfermedad guardando números dañosos de bacterias fuera del alimento.

BACTERIAS VEGETATIVAS	BACTERIAS DE LA ESPORA
Puede ser matado por temperaturas de cocción.	Sea resistente a las temperaturas de hirviendo y de congelación. No puede ser matado cocinando. Difícil destruir.
Cocine los alimentos a las temperaturas requeridas para matar bacterias vegetativas.	Deshiele, refresque, y recaliente correctamente los alimentos para evitar que las esporas vuelvan a un estado vegetativo.
Alimentos asociados: Ensaladas de pollo y salsas, huevos, pudines, carnes, aves de corral.	Alimentos asociados: Alimentos de la tierra tal como papas, cebollas. Alimento enlatado.
Prácticas asociadas: Contaminación cruzada de las carnes crudas a los alimentos preparados, el lavado de manos incorrecto, dejando los alimentos en las temperaturas ambiente.	Prácticas asociadas: Enfriamiento incorrecto, refrescándose en porciones grandes, recalentando en la mesa de vapor, el cocinar lento, cocinando en contidad grandes.
Microorganismos asociados: Salmonelas, estafilococo áureo.	Microorganismos asociados: Clostridium perfringens, bacilo cirio.

## FACTORES DE CRECIMIENTO BACTERIANOS

Hay seis factores que afectan a crecimiento bacteriano: alimento, acidez, tiempo, temperature, oxígeno, humedad.

### ALIMENTO

Las bacterias pueden venir niveles peligrosos en los alimentos de alto valor proteico tales como carne, aves de corral, mariscos, productos lácteos, pastas cocinadas, habas cocinadas, y otro alimento del origen de planta que ha sido sometido a un tratamiento térmico. Estos alimentos potencialmente peligrosos son más probable apoyar el crecimiento rápido y progresivo de bacterias dañosas.

### ACIDEZ (pH)

El pH de un alimento es la medida de su acidez o alcalinidad. El agua es neutral. Las bacterias crecen mejor del alimento que es ni fuertemente ácido ni fuertemente alcalino con un valor de pH entre 4.6 y los alimentos ácidos 7.0.Highly, (los alimentos con un pH de 4.6 o menos), por ejemplo el vinagre y los agrios haga difícil para que las bacterias crezcan.

### TIEMPO

Las bacterias se reproducen dividiendo cada 10 a 30 minutos bajo condiciones ideales. Por ejemplo, una bacteria puede multiplicarse sobre a 1.000.000 de 4 horas.

### TEMPERATURA

Las bacterias crecen mejor en ciertas temperaturas. La mayoría de las bacterias dañosas crecen mejor de una zona de temperatura entre 41o F. y 135o F. (5o C. y 57o C.). = "Peligro Zone"

### OXÍGENO

Las bacterias varían en sus requisitos para el oxígeno libre y se clasifican como sigue: • Los aerobio crecen solamente cuando están suministrados oxígeno libre. Ejemplo: Monocytogenes de la listeriosis • Los anaerobios crecen solamente cuando el oxígeno libre es ausente o excluido por ejemplo adentro un tarro o una bolsa vacuum-sealed, en una poder o en un pote grande, profundo de alimento.) Ejemplo: Botulinum de clostridium • Las células facultativas crecen con o sin la presencia de oxígeno libre. Ejemplo: Salmonelas

### HUMEDAD

Las bacterias necesitan el agua para el crecimiento y el desarrollo. Sus alimentos se deben recibir en una solución del agua. La disponibilidad del agua se describe como actividad de agua (Aw). Los alimentos con una actividad de agua de 0.85 o más contienen la suficiente humedad para el crecimiento bacteriano rápido.

Los factores que un encargado de servicio de alimento utiliza para controlar crecimiento de bacteria es:

TIEMPO y TEMPERATURA

## VIRUS

Los virus son personales transmitido, gente al alimento, y de gente a las superficies de contacto del alimento. Los virus no se reproducen ni crecen en los alimentos. Se alcanza la reproducción cuando los virus invaden las células de un huésped vivo - ser humano o animal. La hepatitis A y Norovirus se separa al alimento cuando una persona no puede dar colada después de visitar el lavabo, de toser, o de estornudar sobre las manos. Los virus pueden ser contratados consumiendo los crustáceos contaminados en áreas de cosecha aguas residuales-contaminadas. Los respaldos de las aguas residuales en fregaderos y de las pipas que se escapan que entran en contacto con los alimentos, los utensilios, y el agua potable son también fuentes de virus.

## PARÁSITOS

Los parásitos son los organismos vivos que viven dentro o alimentarse de otra forma de vida. Crecen naturalmente en algunos animales y pescados. Los parásitos dependen de un huésped vivo. Los seres humanos adquieren el parásito consumiendo los alimentos tales como carne de vaca, cerdo, pescado; carnes de caza que se han cocinado incorrectamente; y del agua contaminada o no tratada. La triquinosis es la enfermedad asociada de comer el cerdo poco cocinado y las carnes de caza salvajes. Cuando los seres humanos hacen el nuevo huésped las larvas se maduran en un gusano adulto. El gusano invade el pequeño intestino y descarga las nuevas larvas que son llevadas por la sangre en tejido del músculo y encajadas. Los parásitos pueden ser matados congelando y, eliminado con cocinar apropiado.

## HONGOS

Los hongos son grupos de organismos que incluyan setas, moldes microscópicos, y las levaduras. Los hongos se encuentran en el suelo, aire, agua, plantas, y en algunos alimentos tales como queso verde. No todas las setas son comestibles. Algunos son venenosos que es porqué es importante obtener productos de fuentes aprobadas y evitar setas salvajes.

## MOLDES

Los moldes, sobre todo organismos de los desperdicios, crecen bien en todos los tipos de alimento sin importar actividad de agua o el pH. Los moldes crecen en los panes, las frutas, y los quesos. Cuando es visible, el molde es borroso o fangoso, hace los alimentos descolorarse, y produce un olor asqueroso o prueba. El crecimiento borroso en moldes se puede soplar a través del aire sobre otros alimentos. Los alimentos contaminados por el molde, deben ser desechados. Los alimentos que contienen los moldes que son parte de la parte natural del producto tal como Queso Gorgonzola, los quesos del azul, del brie, y del camembert son seguros de comer.

## LEVADURAS

Las levaduras son organismos de los desperdicios usados para la producción y el proceso de la cerveza, del pan, y del vino. Las levaduras producen el dióxido de carbono necesario para el pan para levantarse y, el alcohol para la cerveza y el vino. Las levaduras crecen bien en alimentos ácidos con actividad de agua baja tal como atascos, jaleas, zumos de fruta, sauerkraut, y miel. Mientras que la levadura consume lentamente el alimento, produce el dióxido de carbono y el alcohol (el olor resultante), y puede aparecer como una descoloración rosada, o limo. Los alimentos que contienen la levadura deben ser desechados.

## TOXINAS BIOLÓGICAS Y DE LOS MARISCOS

Las toxinas biológicas son venenos producidos por los patógenos, las plantas, o los animales. La mayoría ocurren naturalmente en mariscos, plantas, y setas, y no son causadas por la presencia de microorganismos. Algunos ocurren en animales como resultado de su dieta. Cuando una persona consume el alimento que contiene la toxina, la intoxicación producida por los alimentos ocurre. El envenenamiento del escombroido ocurre cuando los pescados tales como peces espadas, atún, y caballa no se mantienen en las temperaturas apropiadas. Plantas tales como hojas del ruibarbo, las habas de fava crudas, las setas salvajes, o el jimsonweed han sido responsables de la intoxicación producida por los alimentos. Compre alimentos y use alimentos de fuentes aprobadas.

## PELIGROS QUÍMICOS

Los peligros químicos ocurren cuando las sustancias químicas se introducen en los alimentos. Esto incluye los pesticidas, los aditivos alimenticios, los preservativos, los metales tóxicos, y los productos químicos/los venenos (limpieza y los lubricantes los productos de la esterilización, los pulimentos, y). Los síntomas de la intoxicación alimentaria química ocurren inmediatamente después de la ingestión - el vomitar, dolor abdominal, y diarrea. Con algunos metales tales como plomo, los síntomas acumulan lentamente después de la exposición de largo plazo.

## PESTICIDAS

Los pesticidas incorporan el suministro de alimentos cuando están aplicados directamente a las plantas/a las cosechas para protegerlas contra insectos y hongo. Cuando estos alimentos se entregan al establecimiento del alimento, pueden tener niveles tóxicos de pesticida. Los pesticidas utilizados incorrectamente en el establecimiento del alimento pueden también contaminar el alimento y el equipo.

- Obtenga los fortalecedores de plantas de fuentes aprobadas. El gobierno federal regula el uso de pesticidas en los alimentos producidos y vendidos para el .
- Lave todas las frutas y verdura antes de uso comercio de un estado a otro.
- Todos los pesticidas y germicidas se deben etiquetar, mantener en su envase original, y almacenar exactamente a parte de los materiales del alimento y del contacto del alimento.
- Utilice los pesticidas con instrucciones de la etiqueta de los fabricantes. Siga las permitiendo el uso del pesticida en un establecimiento del alimento.
- Utilice un aplicador leyes del acuerdo al uso de materiales venenosos y tóxicos.
- Aplicador certificado para el uso del pesticide restringido.

## ADITIVOS

Los aditivos son agentes usados para realzar el sabor de alimentos o para guardarlos más largo fresco. Estos añadidos incluyen los sulfitos. El uso de agentes sulfito a las frutas y verdura frescas previstas para la consumición cruda o, a un alimento considerado ser una buena fuente de la vitamina B1 o, para vender/frutas y verdura frescas del servicio (excepto las uvas) que se han tratado con los agentes sulfito antes de que el recibo por el establecimiento del alimento sea ilegal.

La notificación escrita se debe proporcionar por los establecimientos del alimento que sirven o venden que contienen cualquier preservativo sulfite por uno de los métodos siguientes:

- Una muestra visible fijada que contengan cualquier preservativo del sulfite.

- Un aviso de los alimentos que contienen cualquier preservativo del sulfite enumerar en el menú o el otro aviso escrito que indica claramente cada alimento que contiene cualquier preservativo del sulfite.
- Aviso escrito en una etiqueta puesta al envase o a la envoltura del alimento que contiene cualquier preservativo del sulfito.

## METALES TÓXICOS

Los metales tóxicos tales como cobre, plomo, zinc, latón, y cadmio son fuentes de contaminación química. Los utensilios y el equipo contienen muchos de estos metales. Alimentos de alto grado de ácido tales como jugos de fruta, sauerkraut, tomates, y limonada que entran en contacto con estos metales durante causa del almacenaje o de la preparación los iones metálicos que se disolverán por los ácidos y contaminan los productos. Los envases galvanizados hechos del zinc hacen los jugos de fruta, alimento escabechado, y otros alimentos ácidos venenosos. Los estantes de la refrigeración hechos del cadmio contaminarán los alimentos destapados y los alimentos almacenados directamente en la estantería. La expulsión del agua carbónica ácida en la línea de suministro del agua del cobre da lugar al envenenamiento de cobre en las bebidas de sistemas de distribución del refresco. Por esta razón, los dispositivos de la prevención de flujo al contrario se requieren en dispensadores carbónicos de la bebida.

Los utensilios de la cerámica, de China, cristalinos y decorativos tales como de cerámica pintados a mano de China que se utilicen en contacto con el alimento serán sin plomo o contendrán niveles de plomo para no exceder 0.5 - 3.0 mg/l (basado en la categoría del utensilio). El envenenamiento de plomo puede no causar síntomas sensibles porque sus efectos son sutiles hasta que el nivel de sangre de plomo sea alto; sin embargo, la exposición al plomo es especialmente dañosa para las mujeres embarazadas, los niños, y los fetos. La exposición de plomo crónica puede causar pérdida de memoria, problemas de aprendizaje, dolores de estómago, obstaculizar, diarrea, dolores de cabeza, y la debilidad de músculo. El envenenamiento de plomo puede también causar asimientos, parálisis, y la coma.

Los operadores del establecimiento del alimento deben utilizar las pautas siguientes para asegurar de eliminar el uso de utensilios/equipo con plomo en su operación:

- Adquiera, instale, y utilice el alimento seguro/aprobó los utensilios y el equipo (el NSF (National Sanitation Foundation) aprobado).
- La cerámica importada que contiene niveles del plomo y no se debe utilizar para el almacenaje o la preparación del alimento. Si se importa la cerámica, compruebe para saber si hay el contenido en plomo con un kit de la prueba comprador en línea o en un almacén de hardware.
- Busque las etiquetas de la seguridad - "caja fuerte para la utilización alimenticia"
- Adhiérase a las etiquetas amonestadoras en la cerámica: "No para la utilización alimenticia", la "placa puede envenenar el alimento" o "para el uso decorativo solamente.
- Cerámica que tiene un residuo cretáceo/polvoriento o el polvo gris en el esmalte después del lavado se ha comprometido - inseguro para el uso.
- La cerámica con la contaminación del plomo no se puede hacer segura por lavados repetidos o agua hirvienda.

Los productos químicos utilizados como productos de limpieza, desinfectantes, pulimentos, y lubricantes contaminan a menudo los alimentos cuando están almacenados o utilizados incorrectamente. Utilice estas sustancias según las instrucciones de la etiqueta de los fabricantes. Todos los productos químicos se deben etiquetar y almacenar correctamente a parte del alimento, del equipo del alimento, y de las áreas de la preparación. Mantenga los productos químicos almacenados en sus envases originales y, si está transferido a envases más pequeños o el aerosol embotella, etiqueta el nuevo envase con el mismo nombre. Una vez que estos envases o botellas se han señalado para los productos químicos, no pueden ser reutilizados con el fin de contacto con los alimentos. Algunos productos químicos causan reacciones con otras y se deben guardar a parte de uno a. Por ejemplo, el blanqueo de mezcla con amoníaco dará lugar al lanzamiento del gas de la clorina. No mezcle el blanqueo y los ácidos y, no mezclan dos limpiadores del drenaje juntos. Solamente los aceites y los lubricantes de categoría alimenticia deben ser utilizados en el equipo o utensilios del alimento. Los pulimentos aplicados a los utensilios para delustrar, se deben enjuagar bien de los utensilios.

### PELIGROS FÍSICOS

Los peligros físicos ocurren cuando los objetos extranjeros se introducen accidentalmente en el alimento. Estos objetos incluyen el vidrio, piezas del equipo/de la herramienta, las uñas, el pelo, la joyería, ayudas de venda, el polvo/la suciedad quebrados, pueden las virutas, y las grapas. Algunos peligros físicos son una parte natural del alimento tal como hojas, las ramitas, los huesos, y la escala que se espera que sean quitados antes de servicio al consumidor. Los peligros físicos causan lesiones tales como cortes, sangría, estrangulando, o dientes rotos. Las fuentes primarias de peligros físicos son los trabajadores ellos mismos del alimento. Utilizando un vaso de como pala vidrio para sacar el hielo, usando una curita en unas un dedo o una mano desprotegido, las unas artificiales que usan/pulimento/unas excesivamente largos, usando los abrelatas gastados, los filtros demasiado usados de la camparada/extractor, iluminación sin cubiertos dejando piezas del material de embalaje en las estaciones de la preparación, son ejemplos de peligros físicos. Examine, supervise, y mantenga todos los aspectos de la operación del alimento como salvaguardia de peligros físicos.

### ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (PHF/TCS)

Cualquier alimento está generalmente conforme a la contaminación. Sin embargo, ciertos alimentos debido a sus características proporcionan los vehículos primarios para que los microorganismos crezcan rápidamente y causen enfermedad producida por los alimentos. Estos alimentos se clasifican como alimentos potencialmente peligrosos.

Un alimento que requiere el control del tiempo y de la temperatura para la seguridad (TCS) para limitar crecimiento el patógeno o la producción de la toxina. Las características de alimentos potencialmente peligrosos incluyen: contenido de alto valor proteína, disponibilidad de la humedad, contenido químico que es contenido neutral, levemente ácido. Esto incluye el alimento del origen animal, incluyendo los huevos de cáscara frescos, eso es crudo o sometido a un tratamiento térmico; el alimento del origen de planta que es sometido a un tratamiento térmico o consiste en la semilla cruda brota; cualesquiera cortaron los melones; y cualquier mezclas del ajo-y-aceite que no se modifiquen de una manera que dé lugar a una mezcla que no apoya el crecimiento de patógeno o de toxinas.

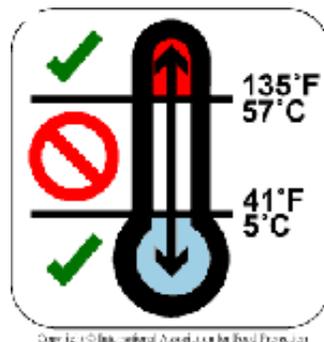
**ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS**

Leche y productos lácteos	Huevos de Shell	Papas cocidas al horno o hervidas
Aves de corral	Pescados	Arroz cocinado
Tufo- queso de soja	Carne de vaca, cerdo, cordero	Cordero Fortalecedor de plantas sometido a un tratamiento térmico
Alimentos de la proteína de soja,	Crustáceos y crustáceos,	Mezclas del ajo y del aceite
Brotos y semillas crudos,	Corte los melons,	Frijoles cocinadas

**ALIMENTOS NO-POTENCIALMENTE PELIGROSOS**

Los huevos duros con el cascaron intacta enfriado al aire, huevo pasterizado con intacto de la cáscara tratado para destruir todas las salmonelas viables.
Alimento con la interacción de pH/Aw según lo señalado como no PHF/TCS (véase las cartas en el apéndice 1).
Alimento en un envase sellado herméticamente no abierto que ha sido tratado en el comercio.
Alimento que ha sido evidencia demostrada del gravamen o del laboratorio del subproducto que el control del tiempo y de la temperatura para la seguridad no está requerido.
Cualquier alimento que no apoye el crecimiento de microorganismos.

Si los alimentos potencialmente peligrosos permanecen en las temperaturas dentro de la zona peligrosa, la producción bacteriana rápida del crecimiento y/o de la toxina puede ocurrir, llevando al alimento inseguro. Por lo tanto, usted debe limitar el tiempo el alimento potencialmente peligroso está en la zona peligrosa. La zona peligrosa de la temperatura está entre 41° F. y 135° F. que guarda la temperatura interna del alimento potencialmente peligroso debajo o sobre de esta zona retarda crecimiento bacteriano. Las temperaturas debajo de esta zona (congelada) pueden retardar o parar bien crecimiento bacteriano, mientras que las temperaturas sobre la zona peligrosa pueden matar bien las células vegetativas.



DANGER ZONE

## LECCIÓN 2 PRÁCTICAS DEL EMPLEADO

La salud de empleado y las prácticas higiénicas tienen un impacto directo en la seguridad de alimentos y la extensión de microorganismos a los compañeros de trabajo así como consumidores. Báñese diariamente antes de ir al trabajo para librarse de algunas de las bacterias en la piel y el pelo, peine y para guardar el pelo cuidadosamente ajustado en el cuero cabelludo y la cara, y para usar la ropa/los uniformes/los alojamientos limpios del pelo. En el establecimiento del alimento, el contacto con las carnes crudas, los mariscos, las cajas de las aves de corral, el de embalaje/los cajones y los paquetes, equipo sucio, y otras fuentes de inmundicia exponen a los trabajadores del alimento constantemente a los organismos patógenos. Rasguñando la ropa, el cuerpo, el cuero cabelludo, la nariz, la boca, y el tacto de un dolorido son maneras que los trabajadores del alimento pueden ponerle microorganismos al alimento. Manos lavados correctamente antes de manejar el alimento.

“Ninguna persona, mientras que está infectado con una enfermedad en una forma comunicable que se pueda transmitir por los alimentos o que es un portador de los organismos que causan enfermedad o mientras que está afligida con una ebullición, una herida infectada, o una infección respiratoria aguda, trabajará en un establecimiento del alimento en cualquier capacidad en la cual haya una probabilidad de la persona infectada o afligida que contamina el alimento o alimento-entran en contacto con superficies con los organismos patógenos o enfermedad que transmite a otras personas.” Sección 20-21.7 del artículo II. La enfermedad contagiosa es una extensión de la enfermedad de persona o del animal a la persona al lado de contacto directo o indirecto.

### PORTADORES

La gente puede todavía mirarse y sentirse bien/sano pero abrigar agentes de la enfermedad infecciosa en sobre su cuerpo. Un portador es alguien que abriga organismos de la enfermedad contagiosa en el cuerpo en los niveles bastante suficientes para infectar a la otra gente, o contamina el alimento, pero no aparece ser enfermo. La gente puede ser portadores temporales de los organismos de la enfermedad durante el período de incubación de esa enfermedad y puede, por lo tanto, ser inconsciente de su propio estado de salud. Un portador puede parecer sano, con todo inféctese con el virus de la hepatitis A. Esta es la razón por la cual es crítico que todos los empleados se adhieren a buenas practicas de la higiene personal y de lavamanos

### RESPONSABILIDAD DE LA INFORMACIÓN

Para que persona-en-cargue/patrón para tomar medidas apropiadas para prevenir la transmisión producida por los alimentos de la enfermedad, deben requerir los empleados y a las personas a quienes una OFERTA del empleo CONDICIONAL se hace para divulgar las condiciones últimas y actuales que pudieron llevar a la enfermedad producida por los alimentos. Haga que las copias del acuerdo de la información del empleado forman y, tenga la muestra del empleado él tan pronto como se ofrezcan el trabajo. Requieren a los empleados también divulgar ciertas condiciones de salud al patrón: vomitando, diarrea, ictericia, garganta dolorida con fiebre. Divulgue las lesiones que contienen el pus que es abierto o de drenaje en las manos y las muñecas a menos que una choza impermeable del dedo o un dispositivo similar proteja la lesión y, un guante no reutilizable se usa sobre la cubierta.

- Divulgue las enfermedades producidas por los alimentos también conocidas como los "5 grandes": Tifus de las salmonelas (fiebre tifoidea), Shigella spp., Escherichia Coli 0157: H7 o (infección de Escherichia Coli), virus de la hepatitis A, y Norovirus.
- Divulgue los factores de riesgo elevado siguientes (asociados a los "5 GRANDES") a) Sospechan de causar, o se exponen al empleado a, un brote confirmado de la enfermedad; b) Vive el empleado en el mismo hogar que una persona diagnosticada con una enfermedad; c) Vive el empleado en el mismo hogar que una persona que atiende o trabaja en un ajuste donde hay un brote confirmado.

**EXCLUSIÓN DEL EMPLEADO** Excluirán al empleado infectado (prohíba del trabajo como empleado del alimento o inscribiendo un establecimiento del alimento a excepción de áreas ábrase en el público en general) si diagnostican al empleado del alimento con una enfermedad debido a:

- Tifus de las salmonelas (fiebre tifoidea) • Shigella spp. (shigelosis) • Escherichia Coli 0157: H7 o (infección de Escherichia Coli) • Virus de la hepatitis A (infección) • Norovirus

También, excluya la porción del empleado del alimento en un establecimiento altamente susceptible de la población, que está experimentando síntomas gastrointestinales de la enfermedad o que cumpla las condiciones de riesgo elevado descritas en la página anterior.

**RESTRICCIÓN DEL EMPLEADO DEL ALIMENTO** Restrinja al empleado infectado a los rsponsabilidades asignados lejos del alimento expuesto y utensilios limpios, si el empleado tiene síntomas de una enfermedad gastrointestinal, diarrea, de vomito, ictericia de lesiones conteniendo pus tal como adentro una ebullición o una herida infectada, o si el empleado tiene estornudo persistente, el toser o nariz que moquea que causa descargas de los ojos, de la nariz o de la boca. Los empleados no engancharán a los responsabilidades, que los traen en contacto con el alimento expuesto, el equipo limpio del alimento/los utensilios, los linos y los artículos desechables empaquetados/desempaquetados.

**REINSTALAR A UN EMPLEADO EXCLUIDO** La persona responsable puede quitar una exclusión de un empleado del alimento diagnosticado con agente infeccioso si:

- una aprobación de la autoridad reguladora se proporciona y;
- el empleado del alimento proporciona la documentación médica escrita de un médico autorizada a la medicina de la práctica, de que el empleado del alimento está libre del agente infeccioso.

**NOTIFICACIÓN DEL OFICIAL DE SALUD** Requieren el sostenedor del permiso o a la persona a cargo de un establecimiento del alimento notificar puntualmente el official de salud de la ciudad de las Houston siempre que diagnostiquen a un empleado del alimento con cualquier de las cinco enfermedades destacadas arriba.

## LAVADO DE MANOS

Las manos sucias son una práctica peligrosa que causa brotes producidos por los alimentos de la enfermedad. Cualquier actividad que pueda contaminar las manos se debe seguir con lavado de manos: Es siempre mejor preparar los alimentos usando el menos contacto manual posible y lavar con eficacia las manos antes preparar de alimentos tocar superficie de contacto del alimento. Reduzca al mínimo el contacto de la mano limpia con los alimentos preparados usando las pinzas, tejido de la tienda de delicatessen, los cuchillos, los tenedores, las cucharas, las espátulas, u otros dispositivos o procedimientos aprobados de la manipulación de alimentos. Refiera a los procedimientos del contacto de la mano limpia en la lección 3.

### CUÁNDO LAVAR LAS MANOS

- antes de comenzar el trabajo/de enganchar a la preparación de alimento
- durante trabajo tan a menudo como es necesario mantenerlas limpias
- después de tocar partes del cuerpo humanas con excepción de las manos limpias
- al cambiar entre el trabajo con los alimentos crudos y los alimentos preparados
- después de manejar el equipo y los utensilios sucios
- después de manejar la carne cruda, aves de corral, los mariscos, o los verduras
- después de toser y de estornudar, usando un pañuelo o un tejido.
- después de fumar, de comer, de beber, o de masticar (goma, tabaco, etc) • después de usar el baño\*
- después de manejar la basura
- después de cualquier otra actividad, que puede contaminar las manos del empleado.



\*The FDA recomienda lavarse las manos doble después de usar el baño. La basura humana es la fuente más peligrosa de contaminación. Mientras que las medidas sanitarias públicas protegen la fuente de agua potable contra la contaminación peligrosa de las aguas residuales, sólo el manipulador de alimentos en cuestión puede proteger el alimento contra contaminación con el excremento humana (heces).

### LÁVESE LAS MANOS EN UN FREGADERO CORRECTAMENTE SUMINISTRADO:

- ✓ Los fregaderos disponibles suministrados la agua corriente caliente y fría, el jabón y toallas de papel desechable, dispositivo para secar las manos con aire caliente.
- ✓ Temperatura caliente de la agua corriente en un mínimo de 100° F.
- ✓ Compuesto de limpieza.
- ✓ Toallas de papel desechable, un sistema continuo de compuesto de limpieza toalla que suministra al usuario una toalla limpia, o dispositivo las manos con aire caliente
- ✓ Un basurero para las toallas desechables.
- ✓ Un letrero o aviso de lavarse las manos como recordatorio en todos los lavamanos usados por los empleados.

### RECORDATORIOS PARA LAVADO DE LAS MANOS

- No aprobado para lavarse las manos en el fregador de 3 compartimientos o fregadero trapeador.
- Los fregaderos de la mano deben ser utilizados para lavarse las manos solamente
- Los empleados son más probables lavarse las manos cuando se equipan los servicios.
- Requieren a los encargados entrenar los empleados del alimento en los procedimientos de lva manos apropiados, supervisar, y hacer cumplir políticas lava manos.

- Mantenga las uñas cortas y sin esmalte/pintura.

### CÓMO LAVAR LAS MANOS

Los empleados del alimento deben lavarse a fondo las manos y las porciones expuestas o sus dispositivos del brazo (o prótesis) por lo menos 20 segundos con un compuesto jabonoso de la limpieza en un servicio que sea totalmente equipado.

- ✓ Usando la fricción vigorosa en las superficies de los dedos hechos espuma, el dedo inclina, entre los dedos, las manos, y los brazos por lo menos 10-15 segundos.
- ✓ A fondo enjuague debajo de agua caliente seguida;
- ✓ Inmediatamente secando manos y brazos con toallas desechables o un dispositivo de aire caliente para secar las manos.
- ✓ Apague los grifos con la toalla disponible para evitar recontaminar las manos.

### DESINFECTANTES DE LA MANO

El uso de un desinfectante aprobado de la mano no permite el contacto de la mano limpia con los alimentos preparados, a menos que se mantengan las medidas y la documentación adicionales y el establecimiento del alimento no sirve una población altamente susceptible. (Véase la lección # 3 - contacto de la mano limpia). Los desinfectantes de la mano deben ser aprobados (según regulaciones del FDA - refiera a la ciudad de la ordenanza del alimento de Houston: Sec. 20-12.8).

- Seguro y de manera efectiva cuando está aplicado a la piel humana;
- Aditivos alimenticios seguros cuando está aplicado a las manos limpias que entrarán en el contacto directo con el alimento.

### GUANTES

Los guantes desechables se pueden utilizar para evitar el contacto de la mano limpia con los alimentos preparados. Estos guantes deben ser utilizados para solamente una tarea, y después ser desechados. Los guantes deben ser desechados cuando están quitados, dañados, o manchados. El uso de guantes no elimina la necesidad de lavarse las manos o los procedimientos enumerados anteriormente. La goma resistente o los guantes de tela se pueden utilizar para los alimentos que serán cocinados antes de ser servidos tal como carnes crudas. Si están utilizados con los alimentos preparados, los guantes deben tener una superficie externa lisa, durable y no absorbente.

### ROPA

La ropa externa (uniforme/delantal) de todos los empleados debe ser limpia prevenir la contaminación del alimento, del equipo, de los utensilios, de los linos, y de los artículos de servicio no reutilizables/solos. Refrénese de limpiar las manos/los utensilios en la ropa y delantales. Quite los delantales antes de entrar en el lavabo (baño).

### ALOJAMIENTOS DEL PELO

Los alojamientos eficaces del pelo serán utilizados en la ausencia parcial o completa de pelo del cuero cabelludo y a cualquier pelo facial expuesto donde hay un potencial para la contaminación del alimento o alimento-entran en contacto con superficies. Los alojamientos del pelo facial no serán requeridos cuando el pelo facial se prepara y se ajusta bien.

¿Por qué alojamientos del pelo?

- Para desalentar los empleados de tocar el pelo/del cuero cabelludo
- El pelo humano y la piel contiene el estafilococo áureo.

## JOYERÍA

Los empleados del alimento, mientras que preparan el alimento no pueden usar el pulimento de uña, unas artificiales o la joyería, incluyendo la joyería médica de la identificación en sus manos o brazos. Se permite un argolla-lisa.

## EXCEPCIONES

Los requisitos del alojamiento y de la joyería del pelo no se aplican a los empleados tales como personal contrario que sirven las bebidas o los alimentos embalados o al personal del anfitrión o cajera y esperan el personal, si presentan un riesgo mínimo de contaminar el alimento, el equipo limpio, los utensilios y los linos, o los solos artículos de servicio desempaquetados.

## EMPLEADO: COMIENDO, BEBIENDO, Y FUMANDO

No se permite a los empleados comer, beber, o fumar mientras que enganchan a actividades de la preparación de alimento. Esto incluye el chicle o el tabaco.

Los empleados pueden comer o beber solamente en un área DESIGNADA de la cena o donde no hay posibilidad de contaminar el alimento, el equipo, los utensilios, u otros artículos alimento-relacionados. Un empleado puede beber de un envase de bebidas non-spillable cerrado si el envase se maneja para prevenir la contaminación de las manos del empleado, del envase, de cualquier alimento expuesto, del equipo limpio, de utensilios y de linos, o de los artículos single-service desempaquetados.

El fumar se prohíbe en cualquier área incluida de un establecimiento del alimento; incluyendo cuartos de baño/del almuerzo. El fumar se prohíbe a 25 pies de entradas, de salidas, y de rampas exteriores del sillón de ruedas. El fumar se permite en zonas para sentarse al aire libre de las barras y de los restaurantes que pueden tener una entrada o una salida.

### LECCIÓN 3 FLUJO DEL ALIMENTO Y PROTECCIÓN DEL ALIMENTO

Los pasos para asegurarse de que un establecimiento del alimento proporcione los alimentos que son seguros de comer se basan en las acciones fijadas en el movimiento por el operador del establecimiento. Las deficiencias desapercibidas en alimentos sobre recibo y abusos durante varias etapas en la operación del establecimiento del alimento crean el potencial para la enfermedad producida por los alimentos. El flujo de alimento es la trayectoria que los alimentos llevan con una operación del establecimiento del alimento hasta servido o vendido el consumidor.



#### COMPRA

- Compre todos los alimentos de fuentes aprobadas/de vendedores.
- Asegure que los vendedores tienen cualquiera local/estado/licencia federal.
- No compre ni acepte los alimentos hechos en propiedades privadas o instalaciones no reguladas - esto incluye alimentos de los hogares de empleados.
- Los alimentos encontrados por el oficial de salud de fuentes no aprobadas serán desechados.
- Los servicios de la inspección proporcionados por el estado y las agencias federales se diseñan para asegurarse de que los alimentos son sanos y se etiquetan correctamente.
- Los alimentos en envases sellados herméticamente se deben preparar en un establecimiento regulado de la transformación de los alimentos.

#### RECEPCIÓN

La necesidad responsable de la persona supervisa visiblemente a empleados comprobando los alimentos mientras que se reciben para determinar que son de las fuentes aprobadas, están entregados en las temperaturas requeridas, protegidas contra la contaminación, no adulteradas, y presentadas exactamente. Supervise rutinario a los empleados, y evalúe los alimentos sobre su llegada. Los empleados del alimento deben ser entrenados para reconocer las diversas etiquetas gubernamentales de la inspección en las carnes, las aves de corral, los huevos, los crustáceos, y los alimentos procesados además de reconocer y de rechazar los alimentos comprometidos.

- Los productos usados en establecimientos del alimento se deben obtener de las fuentes aprobadas que se conforman con federal, de estado, y de leyes locales.
- Examine los envíos entrantes de alimentos para asegurarse de que están en condiciones sanas, libres de los desperdicios, de la inmundicia, o de la otra contaminación y, seguros para la consumición humana. Mueva rápidamente los alimentos a los almacenes apropiados.

El alimento se preparó en una residencia privada o del alimento no autorizado una facilidad no se puede utilizar u ofrecer para la consumición humana en un establecimiento del alimento.

- Se prohíbe para utilizar el alimento en envases sellados herméticamente que no fue preparado en un establecimiento regulado de la transformación alimenticia.
- Los alimentos potencialmente peligrosos estarán libres de evidencia del abuso anterior de la temperatura.

#### RECHAZO

- Quebrado/agrietó los huevos
- Alimentos potencialmente peligrosos recibidos en las temperaturas en la zona peligrosa
- Alimentos congelados deshelados o parcialmente deshelados
- Latas abolladas, que bombean, oxidadas, o que se escapan.
- Molde o limo en los alimentos.
- Alimentos embalados mojados o rasgados
- Productos tales como carnes, huevos, aves de corral, o crustáceos sin las etiquetas/estampilla de la inspección.
- Alimentos con las fechas expiradas del código.
- Descolorado, agriado, alimentos del malo olor.

#### ETIQUETAS DEL ALIMENTO

Todas las etiquetas preembaladas del alimento deben incluir:

1. El nombre común del producto.
2. Conocido y dirección del fabricante.
3. Lista de ingredientes en orden decreciente por el peso neto (requisitos de las declaraciones del ingrediente: tamaño de las letras 1/16 de una pulgada o más grande, componentes de ingredientes, colores certificados identificados, y uso de la declaración de los preservativos).
4. Cantidad neta de contenido (peso).

Las etiquetas se deben proporcionar en inglés sin embargo, cualquier lengua adicional en la etiqueta deben llevar la misma información.

#### INSPECCIÓN GUBERNAMENTAL

- El Ministerio de Agricultura de Estados Unidos (USDA) es responsable de examinar toda la carne y aves de corral en comercio de un estado a otro.
- La carne que es examinada por el estado de Tejas se puede vender solamente en el estado de Tejas.
- Las aves de corral deben ser examinadas por un federal o la Agencia Estatal. Las aves se examinan para la enfermedad antes de la matanza. Los productos examinados tendrán un estado o un sello federal en las carnes o las cajas.

#### LECHE

Los productos de la leche flúida y de la líquido-leche usados o servidos serán pasterizados y cumplir las normas de calidad del grado A. La leche y los productos derivados de la leche son susceptibles a la contaminación con una variedad de bacterias enfermedad-que causan tales como Escherichia Coli O157: Los monocytogenes de H7, de las salmonelas y de la listeriosis, y proporcionan el medio rico para su crecimiento. La leche y los productos lácteos se deben recibir bajo refrigeración apropiada.

## CRUSTÁCEOS

- Temperatura

Los crustáceos pueden ser recibidos en 45°F. o abajo durante el envío de un surtidor pero deben ser refrescados en 41°F. en el plazo de 4 horas y ser mantenidos en los crustáceos desvainados 41°F. debe estar de acuerdo con reglas de molusco de los crustáceos de Tejas. Los crustáceos desvainados deben ser helados abajo siempre y ser mantenidos en 41°F.

- Almacenaje

Los crustáceos no deben commingled con el shellstock de otro envase con diversos números de la certificación, diversas fechas de la cosecha o diversas superficies crecientes según lo indicado en el bolso o la etiqueta u otros productos alimenticios. Los crustáceos deben ser por lo menos 6" almacenados; sobre el piso para prevenir la contaminación del agua que pudo acumular en el piso, o de chapoteo del tráfico de pie.

- La identificación de producto/aprobó fuente

Los crustáceos de molusco desvainados frescos y congelados deben ser embalados en los paquetes no restituibles que llevan una etiqueta legible identificada con el conocido y dirección del procesador o el embalador original del shellstock y el número de la certificación publicado por la ley. Paquetes menos que el ½ galón. debe contener una "venta por" la fecha. Paquetes más que el ½ galón. debe contener la fecha desvainada. Shellstock debe estar razonablemente libre de fango, de crustáceos muertos, y de cáscaras rotas. Deseche el shellstock muerto o el shellstock con las cáscaras gravemente quebradas.

- Documentos

Conserve las etiquetas de los crustáceos por 90 días a partir de la fecha que se vacia el envase. Mantenga las etiquetas la orden cronológica correlacionada a la fecha en que, o las fechas que la acción de la cáscara se vende o se sirve. La información se debe hacer disponible para la inspección o copiar por el oficial de salud. Los expedientes de ventas desvainados de los crustáceos se deben mantener para identificar la fuente; la fecha vendió, y identificación de la porción.

### Exhibición

Todos los crustáceos deben ser mantenidos bajo refrigeración mecánica. Los crustáceos desvainados pueden también ser exhibidos en hielo drenado. El marisco no se debe mezclar con envase a menos que la información marcada con etiqueta o etiquetada todos sea idéntica, antes de ser ordenada por el cliente, usar solamente uno marcó o etiquetó el envase con etiqueta a la vez. Los crustáceos de molusco pueden ser quitados del envase en el cual fueron recibidos y sostenidos en un envase de la exhibición en el hielo drenado y una cantidad especificada por un consumidor se puede quitar de la exhibición o del envase de la exhibición si la fuente de los crustáceos exhibidos se identifica de acuerdo con ley federal.

## PESCADOS

Pesque que se recibe para la venta o el servicio debe ser:

- ✓ Aprobado para la venta o el comercialmente y legalmente o cosechado;
- ✓ Debe ser congelado en las premisas o por servicio por la autoridad reguladora
- ✓ Un surtidor si está previsto para la consumición en su forma cruda.

## EL ESTABLECIMIENTO QUE CONGELA PARA LOS PESCADOS PARA LA CONSUMICIÓN EN SU FORMA CRUDA

Registre la temperatura de congelación/el tiempo y conserve los expedientes por 90 días naturales más allá de la época del servicio o de la venta de pescados. Los expedientes de congelación no se requieren para los pescados que serán cocinados.

### TEMPERATURAS DE CONGELACIÓN DEL SURTIDOR EN EL ESTABLECIMIENTO

Una declaración escrita del surtidor debe ser proporcionada estipulando que los pescados suministrados han sido congelados en todas partes a -40F por 7 días en un congelador o un -31°F o menos por 15 horas en congelador de ráfaga.

Excepto: Los crustáceos de molusco y cierta especie del atún pueden ser servidos o ser vendidos en una forma cruda sin la congelación. Razón: La congelación mata el parásito en los pescados que pueden ser comidos en una forma cruda o poco cocinada.

## CÁSCARAS

El molusco y las cáscaras crustáceas no se pueden utilizar más de una vez.

## FRUTAS Y VERDURA

- El producto debe ser obtenido de Fuentes aprobadas bajo regulaciones del USDA. Esto incluye el producto recibido fuera de los estados unidos.
- El producto está conforme a los contaminantes de los pesticidas, suelo, irrigó las aguas residuales/el abono no tratados con agua, y el contacto con los animales y los seres humanos.
- Las frutas y verdura que se lavan antes de la consumición quitan la suciedad, bacterias, parásitos, y los pesticidas residuales. Ave las frutas y verduras bajo de agua potable-corriente frial. Cuando es práctico, utilice un cepillo de limpieza. Separe las hojas de vehículos tales como lechuga, espinaca, y col, y aclaración individualmente.

## HUEVOS

Los huevos de cascara crudos se deben recibir y colocar en la refrigeración en temperature del aire 45°F. o menos. Utilice solamente los huevos enteros limpios, con la cascara intacta y sin las grietas o los chequeos. Substituya el líquido pasteurizado, congelado, o los huevos o los productos de huevo secos para los huevos de cascara crudos en la preparación de:

- ✓ Alimentos crudos
- ✓ La ensalada de Caesar, el hollandaise/la salsa del béarnise, alimentos crudos la mayonesa no commercial, la yema, el helado y el huevo fortificaron;
- ✓ Las huevos de cascara crudos usados en un establecimiento altamente bebidas; susceptible de la población si los huevos están quebrados, combinado en un envase, y cocinados no inmediatamente o si se sostienen los huevos antes de servicio después de cocinar.

## INSTRUCCIONES DE DIRECCIÓN SEGURAS PARA LOS HUEVOS, LA CARNE, Y LAS AVES DE CORRAL

Los huevos que no se han tratado específicamente para destruir todas las salmonelas viables serán etiquetados para incluir instrucciones de dirección seguras.

Instrucciones de dirección seguras: "Para prevenir enfermedad de bacterias: mantenga los huevos en refrigeración, cocine hasta que las yemas de huevo sean firmes, y cocine los alimentos que contienen los huevos a fondo".

La carne y las aves de corral que no están en una forma preparada y están en una forma embalada cuando están ofrecidas para la venta serán etiquetadas para incluir instrucciones de dirección seguras.

Proteja los alimentos siempre incluyendo mientras que siendo recibido, almacenado, preparado, exhibido, servido, o transportado. Las fuentes de contaminación potencial incluyen: temperaturas incorrectas, almacenaje incorrecto/preparación/el cocinar de los alimentos crudos y preparados, prácticas higiénicas pobres, los materiales tóxicos, el polvo, la contaminación cruzada o los productos estropeados, mercancía apenada, productos retirados, insectos, roedores, equipo sucio, contacto con los alimentos preparados, dirección innecesaria de la mano limpia, tosen y los estornudos, de arriba goteo de la condensación y el inundar.

### CONTAMINACIÓN CRUZADA

La contaminación cruzada ocurre cuando un alimento se expone a un contaminante de otra fuente. Es la transferencia de microorganismos a partir de un alimento a otro; de gente a los alimentos; o del equipo a los alimentos:

Ejemplos: Almacenando las carnes crudas/aves de corral sobre los alimentos preparados, incluyendo las frutas y verdura. Trabajador del alimento que maneja basura y entonces los alimentos con las manos sucias. Rebanando aves de corral crudas en un tablero de corte seguido por un alimento preparado sin lavar y la esterilización del cuchillo y del tablero de corte antes de contacto con el alimento preparado.

### PREVENGA LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

- Lavado enjuague y la esterilización superficies de utensilios y del equipo en contacto con alimentos después de cada uso y después de cualquier interrupción de operaciones;
- Almacenar el alimento en paquetes, envases o embalajes;
- Limpieza del envase sellado antes de abrir;
- La separación de las carnes crudas/aves de corral/mariscos/produce de los alimentos preparados
- Separándose las carnes crudas de uno a durante el flujo de alimento excepto cuando están combinados como ingredients.

### ALIMENTOS PREPARADOS (RTE)

Los alimentos preparados plantean los riesgos más altos a los consumidores si las precauciones no se toman para prevenir la contaminación. Estos alimentos son más vulnerables a la contaminación por el contacto de la mano sucia, causando enfermedad producida por los alimentos. Los alimentos preparados son comestibles sin cualquier otro lavado o cocinar más. Los ejemplos incluyen el sushi, las frutas y verdura enteras o del corte lavadas; carnes de la tienda de delicatessen, y alimentos completamente cocinados.

### PROTECCIÓN DEL ALIMENTO DURANTE ALMACENAJE

- Almacene los envases del alimento por lo menos 6" sobre el piso excepto el metal presurizó o encajonó los envases de bebidas, ordeñan los envases en los cajones plásticos, alimento encajonado embalado en latas, vidrio u otros envases impermeables se pueden almacenar en un piso limpio si el envase de alimento no se expone a la humedad del piso.
- Los envases de alimento se pueden almacenar en los carros, los estantes, las plataformas, o las resbalones menos de 6 pulgadas sobre el piso a condición de que el equipo tal como gatos de la plataforma o las carretillas elevadoras está en las premisas. Los contenedores para los

cajones de la leche o del producto como los estantes del almacenaje o ayudas de estante, se prohíben.

- Almacene los alimentos embalados bulto en almacenes 6 pulgadas lejos de las paredes y 6 pulgadas sobre el piso.

No almacene el alimento:

- Bajo líneas expuestas o desprotegidas de la alcantarilla o de agua; debajo de escaleras abiertas.
- Fuera del establecimiento incluyendo refrigeración y cuartos de frío al aire libre.
- En armario, vestuario, sitio de la basura o cuartos mecánicos.
- En cuartos de baño o vestíbulos.

**TEMPERATURA Y APARATOS DE MEDICIÓN** Los aparatos de medición de la temperatura del alimento usados para medir temperaturas internas de cocinar, de sostenerse, o de la refrigeración de alimentos potencialmente peligrosos, si están escalados en Fahrenheit solamente deben ser exactos a  $\pm 2^{\circ}\text{F}$ . Si el aparato de medición de la temperatura se escala solamente en Celsius, debe ser exacto  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ . Las puntas de prueba de diámetro bajo se deben proporcionar para medir las temperaturas de alimentos finos tales como empanadas de la carne y prendedores de pescados. Los aparatos de medición de la temperatura del aire ambiente y del agua escalados en Fahrenheit deben ser exactos  $\pm 3^{\circ}\text{F}$  o si están escalados solamente en Celsius, deben ser exactos  $\pm 1.5^{\circ}\text{C}$ .

#### TEMPERATURAS INTERNAS DE MEDICIÓN

Mida todas las temperaturas de cocinar y de recalentamientos finales por medio de un termómetro o el termopar. Lave, enjuague, aclare, esterilice y ventile/seca al aire antes y después de cada uso para eliminar cualquier contaminación cruzada potencial. Inserte el vástago del metal en el centro geométrico del alimento (la parte de centro o más gruesa del alimento). Espere 10-60 segundos el indicador para estabilizarse antes de leer la temperatura del alimento. Registre la lectura en una forma del registro del tiempo y de la temperatura.

#### CALIBRACIÓN DE UN TERMÓMETRO DE DIAL DEL VÁSTAGO

##### ✚ Método del punto de hielo

Obtenga un vaso de hielo machacado, y agregue la agua fría para hacer el agua de hielo. Inserte el termómetro y sacuda o revuelva adentro el vaso, cerciorándose de que más hielo está insertado según lo necesitado. Ajuste la tuerca de la calibración del termómetro con una herramienta así que lee  $32^{\circ}\text{F}$ .

##### ✚ Método del punto de ebullición

En agua hirviendo (cuando las burbujas del agua) inserte el termómetro - debe leer  $212^{\circ}\text{F}$ .

#### ALMACENAJE REFRIGERADO

Cada unidad mecánico-refrigerada que almacena el alimento potencialmente peligroso debe tener un termómetro de indicación numérico-escalado exacto a  $\pm 3^{\circ}\text{F}$  si está escalada en Fahrenheit solamente o si el termómetro dual se escala en Celsius y Fahrenheit, exacto  $\pm 2.7^{\circ}\text{F}$  en la gama prevista de uso.

### ALMACENAMIENTO FRIO

Todas las unidades de almacenaje refrigeradas de largo plazo (cuarto de frío refrigeradores) usadas para los alimentos refrigerados bulto de la tenencia deben estar de acuerdo con una unidad que mantenga temperaturas internas del alimento en 41° F. o abajo.



La refrigeración en línea que mantiene temperaturas internas de alimentos en un mínimo de 45° F. se puede utilizar para la vida de la unidad. Un a vez que la unidad tiene que substituido reparar o, el cambio de la propiedad, la unidad debe mantener temperaturas de 41° F. o abajo.



### ALMACENAMIENTO CALIENTE

La temperatura interna de los alimentos potencialmente peligrosos que requieren almacenaje caliente será 135° F o arriba excepto durante períodos necesarios de preparación. Las instalaciones calientes del almacenaje del alimento deben ser localizadas convenientemente. Cada facilidad caliente del alimento que almacena el alimento potencialmente peligroso se debe proporcionar escalado numéricamente indicando el termómetro, exacto a +/- 3°F si está escalada en Fahrenheit solamente. Los termómetros dual escalados en Celsius y Fahrenheit, son ser exactos +/- 2.7° F.

Un termómetro numéricamente escalado del producto se debe proporcionar y utilizar a las temperaturas internas del alimento del monitor que son almacenadas en instalaciones calientes del almacenaje del alimento.



### ALMACENAMIENTO EN CONGELADOR

Alimentos congelados de la subsistencia en 0°F o menos. La congelación no mata microorganismos sino previene crecimiento microbiano. Una vez que está deshelado, el alimento no puede ser recongelado; a menos que se cocine completamente después de deshelar. Hielo, que será consumida, se debe nunca utilizar como medio de enfriamiento para el alimento, los envases de alimento o los utensilios del alimento. Nunca permita los alimentos potencialmente

peligrosos embalados o desempaquetados que se almacenarán en agua o hielo sin drenar excepto las frutas o las verduras crudas enteras, y el queso de soja se puede sumergir en hielo o agua fría. Los contenedores de pescados crudos y del pollo recibieron sumergido en hielo pueden permanecer en hielo drenado durante almacenaje mientras que aguardaban la preparación, la exhibición, el servicio o la venta.

#### EL AFLOJARSE

El alimento potencialmente peligroso congelado que se afloja para moderar la temperatura (aumenta gradualmente de -10°F a 25°F) con objeto de freír con mucha grasa o facilitar incluso la penetración del calor durante cocinar del alimento previamente bloquear-congelado será sostenida. • bajo refrigeración en 41°F o 45°F • en cualquier temperatura si el alimento se mantiene congelado.

#### DESHIELO DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS

- En las unidades refrigeradas para no exceder 45° F. o 41° F.; o
- Sumergido totalmente debajo de la agua corriente potable en una temperatura de 70° F. o abajo, con suficiente velocidad del agua para flotar de partículas flojas del alimento. La temperatura de las porciones deshieldas de alimento potencialmente peligroso no debe levantarse sobre 45° F. por más de 4 horas; o
- Como parte del proceso de cocinar convencional; o • En un horno microondas solamente cuando el alimento será transferido a cocinar convencional continuo; o cuando el proceso de cocinar entero, ininterrumpido ocurre en el horno microondas o
- Usando cualquier otro procedimiento seguro que deshiele una porción de alimento preparado congelado que se prepare para el servicio inmediato en respuesta a un orden de consumer' individual.

#### PELIGRO:

Nunca deshiele el alimento potencialmente peligroso en la temperatura ambiente. El deshiele incorrecto proporciona el ambiente correcto para que los patógeno de la supervivencia vengán niveles peligrosos y/o produzcan las toxinas.

#### PROTECCIÓN DEL ALIMENTO DURANTE LA PREPARACIÓN Y COCINAR

Todo el alimento potencialmente peligroso incluyendo las frutas y verdura será cocinado para calentar todas las partes del alimento a una temperatura por lo menos de 135o F. excepto: los piensos crudos tales como carne, pescados, aves de corral, huevos sin pasteurización, y alimentos que contienen estos piensos crudos se deben cocinar a temperatura y por una época según la carta en la página siguiente.

#### COCINA CON MICROONDAS Piensos crudos de la microonda a 165°F o arriba.

- La cubierta, gira o revuelve en todas partes o a mitad de la distancia con cocinar para compensar la distribución desigual del calor, y
- Dé un plazo del tiempo del soporte de 2 minutos para obtener el equilibrio de la temperatura calentado una vez.

### AVISO PÚBLICO DEL CONSUMIDOR

Un aviso del consumidor es información de una notificación pública del riesgo de comer los alimentos crudos o poco cocinados. Se requiere si un pienso tal como carne de vaca, huevos, pescados, leche, cerdo, aves de corral, o crustáceos se sirve o se vende crudo, poco cocinado o sin de otra manera el proceso para eliminar patógenos, en una forma preparada o como ingrediente en otro alimento preparado.

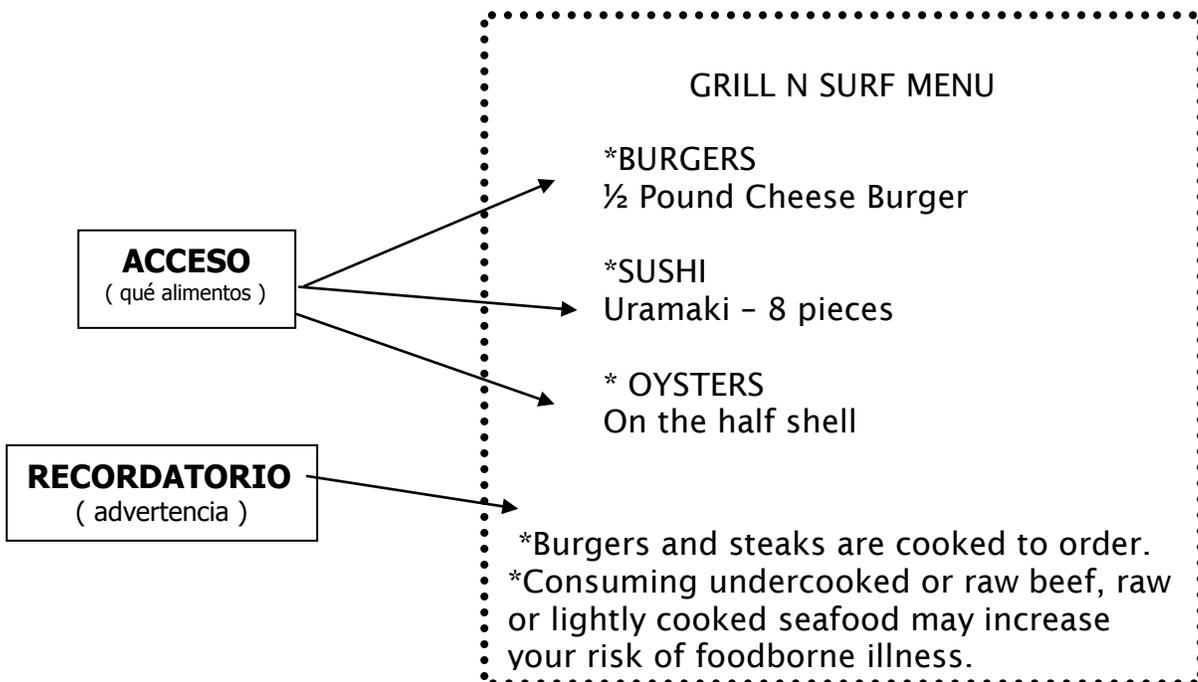
El aviso consiste en dos porciones - revelación y recordatorio.

- El acceso debe incluir una descripción de los alimentos que son crudos o poco cocinados; o la identificación de los alimentos animal-derivados por un asterisco (\*) a una nota al pie de la página que indique que los artículos están servidos crudo o poco cocinado, o contiene crudo o poco cocinado ingredientes.
- El recordatorio es la declaración escrita con respecto al riesgo para la salud de consumo crudo o piensos poco cocinados. El recordatorio debe incluir por un asterisco (\*) del alimentos derivados animales que requieren un acceso que indique:

La "información escrita con respecto a la seguridad de estos artículos está disponible a petición"; o "Consumiendo las carnes crudas o poco cocinadas, las aves de corral, los mariscos, los crustáceos, o los huevos pueden aumentar su riesgo para la enfermedad producida por los alimentos"; o

La "consumo de las carnes, de las aves de corral, de los mariscos, de los crustáceos, o de los huevos crudos o poco cocinados puede aumentar su riesgo para la enfermedad producida por los alimentos, especialmente si usted tiene ciertas dolencias".

El aviso se puede poner en un menú, el folleto, la tienda de delicatessen caso, las declaraciones de la etiqueta, anunciar, con carteles, o otros medios escritos eficaces.



### CONTACTO DE LA MANO LIMPIA CON LOS ALIMENTOS PREPARADOS

“La CDC (Centro de control de enfermedades) ahora estima que Norovirus es la causa principal de la enfermedad producida por los alimentos en los Estados Unidos. Las manos contaminadas son un factor significativo en la transmisión de Norovirus y la contaminación de la hepatitis A. El modo más común de transporte de la hepatitis A en brotes de la enfermedad transmitida por los alimentos es un trabajador del alimento infectado.”

El contacto de la mano limpia con los alimentos preparados se puede hacer solamente en los establecimientos del alimento que no sirven una población altamente susceptible. A menos que un contacto de la pelado-mano con procedimiento preparado de los alimentos esté en el lugar, los trabajadores del alimento pueden no entrar en contacto con los alimentos expuestos, preparados con sus manos limpias y utilizarán los guantes single-use, las pinzas, las bifurcaciones, el papel de la tienda de delicatessen, u otros utensilios aprobados.

El procedimiento para practicar el contacto de la mano limpia con los alimentos preparados implica tres pasos.

**Paso No. 1:** La documentación se mantiene en el establecimiento del alimento que los empleados del alimento los reconocen han recibido el entrenamiento en las áreas siguientes:

- 1) riesgo de entrar en contacto con los alimentos preparados específicos con sus manos limpias;
- 2) métodos apropiados para lavarse las manos;
- 3) cuándo lavarse las manos;
- 4) donde lavarse las manos;
- 5) mantenimiento apropiado de la uña;
- 6) prohibición de la joyería;
- 7) buenas prácticas higiénicas
- 8) las políticas sanitarias de empleado (enfermedad del empleado, exclusiones, restricciones) la ordenanza del alimento de Houston no tratan quién puede conducir el entrenamiento.

Los abastecedores del entrenamiento pueden incluir:

- i) clases de entrenamiento del manipulador de alimentos;
- ii) agencias reguladoras locales;
- iii) compañías privadas del entrenamiento;
- iv) dueño del establecimiento del alimento/sostenedor del permiso.

El entrenamiento tiene que incluir todos los elementos mencionados. Los abastecedores del entrenamiento diseñan sus propios planes de estudios. Los materiales de referencia son fácilmente disponibles de las agencias reguladoras, de las bibliotecas, de las universidades, y del Internet. El empleado tiene que firmar el reconocimiento de recibir el entrenamiento y, la documentación se debe mantener en el establecimiento del alimento.

**Paso No. 2:** La documentación se mantiene en el establecimiento del alimento que los empleados del alimento que entran en contacto con los alimentos preparados con las manos limpias utilizan dos o más de las medidas de control siguientes de proporcionar salvaguardias adicionales:

1. lavarse las manos dos veces;
2. cepillos par alas uñas;
3. un desinfectante de la mano después de handwashing;
4. programas incentivos que asisten o animan a empleados del alimento para no trabajar cuando son enfermos; las medidas de control;
5. otros metodos aprobados por la agencia reguladora.

La documentación en el paso No. 2 señala qué medidas deben ser utilizadas, no si los empleados están utilizando las medidas. NOTA: Estas salvaguardias están además de lavarse las manos apropiado.

**Paso No. 3:** La documentación se mantiene en el establecimiento del alimento que medidas correctivas están tomadas cuando los pasos 1 y 2 no se siguen La documentación tiene que incluir el plan para la acción correctiva. La documentación tiene que ser escrita, pero puede ser incluida como parte de los registros de la supervisión de HACCP del establecimiento.

## TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA



El uso del tiempo solamente, algo que tiempo conjuntamente con temperatura como control de salud pública se puede utilizar para ofrecer los alimentos potencialmente peligrosos para el servicio. Porque no hay producción bacteriana significativa del crecimiento o de la toxina en tal hora limitada, los alimentos potencialmente peligrosos se pueden sostener fuera del control de la temperatura por hasta cuatro horas. Cerciórese de que todo el alimento esté cocinado y/o refrescado correctamente antes de usar tiempo como control de salud pública. Una vez que el tiempo se utiliza en vez de control del tiempo y de la temperatura, el alimento no se puede colocar bajo control de la temperatura otra vez para el uso adicional.

- El uso del tiempo puede aplicarse solamente al alimento potencialmente peligroso preparado se exhibe que o sostenido para el servicio para la consumición inmediata;
- El uso del tiempo puede también aplicarse solamente a una fuente del funcionamiento de alimento potencialmente peligroso sostenido antes de cocinar;
- El alimento se marca claramente o de otra manera inequívoco se identifica con el tiempo dentro de el cual debe ser cocinado, ser servido o ser desechado;
- El alimento se sirve o se desecha en el plazo de 4 horas del punto a tiempo cuando el alimento se quita de control de la temperatura;
- El alimento en los envases o los paquetes no marcados, o para cuáles ha expirado el tiempo, debe ser desechado;
- Los procedimientos escritos se mantienen y se ponen a disposición la autoridad reguladora a petición para asegurar conformidad; (los expedientes/los diarios de operación se deben guardar por 30 días)
- Los procedimientos estarán en inglés y disponible en traducciones a cualquier otra lengua usada en lugar de inglés por los empleados del alimento;
- Entrenan a todos los empleados correctamente sobre el procedimiento.
- Un establecimiento del alimento que sirve una población altamente susceptible puede no utilizar tiempo solamente, como control de salud pública para los huevos crudos.

## PROTECCIÓN DEL ALIMENTO DURANTE LA EXHIBICIÓN Y EL SERVICIO

El alimento potencialmente peligroso debe ser guardado en una temperatura interna de 41° F o bajar o en una temperatura de 135° F o arriba durante la exhibición y el servicio, salvo que la carne de vaca de carne asada rara se puede sostener para el servicio en una temperatura por lo menos de 130° F.

## ALIMENTO EN LA EXHIBICIÓN

El alimento en la exhibición se debe proteger contra la contaminación del consumidor por el uso de los protectores del estornudo, de los casos de exhibición, del empaquetado, o de dispositivos protectores de la barra de ensalada. Tuercas en la cáscara, frutas y verdura crudas enteras que son pensadas para cascar, la peladura o el lavado por el consumidor antes de que la consumición no se requiera para tener dispositivos protectores cuando esté exhibida. Un utensilio de dispensación del alimento debe estar disponible para cada envase exhibido como unidad del autoservicio del consumidor tal como una barra de la comida fría o de ensalada.

### ALIMENTOS DE SOBRA

- Porciones de alimento de sobra en un customer' la tabla de s no puede ser reservada.
- No embalados - los alimentos potencialmente peligrosos tales como galletas y condimentos, de que son no abiertos y, están en condiciones sanas, pueden ser reservados, excepto en un establecimiento altamente susceptible del servicio de alimento de la población.
- Los alimentos embalados o desempaquetados, una vez que están servidos, no pueden ser donados.

### HIELO

- El hielo para el uso del consumidor se debe dispensar solamente por los empleados que usan las cucharadas, pinzas o a través de una máquina de dispensación del hielo automático. Las cucharadas del hielo y otros utensilios de dispensación del alimento deben ser almacenados en una superficie limpia o en el hielo o el alimento, con la manija ampliada hacia fuera.

### ALIMENTOS A GRANEL DISPLAY/SERVICE

El alimento desempaquetado a granel exhibido y vendido de un envase del autoservicio se autoriza bajo provisiones siguientes:

- El envase del servicio del uno mismo se debe proporcionar una tapa ajustada que se ate con seguridad al envase y se mantenga cerrada excepto durante servicio o repuesio;
- Otros utensilios del envase la tapa y se construyen del material fácilmente lavable; mantenido limpio y la buena reparación;
- Un utensilio con la manija se proporciona y se utiliza para dispensar del alimento; y
- Una muestra visible se debe fijar en la zona de visualización inmediata que da instrucciones al cliente en el procedimiento de dispensación apropiado.
- El pienso crudo, desempaquetado, tal como carne de vaca, cordero, pescado, aves de corral no se puede ofrecer para el autoservicio del consumidor.
- Las operaciones del autoservicio del consumidor se deben proporcionar los utensilios de dispensación convenientes que protege el alimento contra la contaminación y supervisar por los manipuladores de alimentos entrenados en procedimientos de funcionamiento seguros.

### REUTILIZACIÓN DEL VAJILLA

- Los empleados del alimento pueden no reutilizar el vajilla manchado incluyendo los artículos single-service para proporcionar las segundas porciones o los repuesios al consumidor.
- Los consumidores del autoservicio pueden no reutilizar el vajilla manchado al volver a la barra o a la comida fría de ensalada para el alimento adicional. Una tarjeta, la muestra, u otros medios eficaces de la notificación se deben exhibir para notificar a consumidores que el vajilla limpio debe ser utilizado sobre vuelta a las áreas del autoservicio tales como barras o comidas frías de ensalada.
- Las tazas y los vidrios de la bebida están exentos de este requisito si el rellenar es un proceso contaminación-libre. Los consumidores no pueden rellenar las tazas y los vidrios de la bebida excepto usando el equipo de dispensación de la bebida automática del autoservicio.

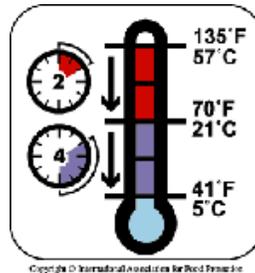
## ENFRIAMIENTO DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS

El enfriamiento rápido después de cocinar es esencial para los alimentos potencialmente peligrosos, especialmente cuando está preparado en de gran capacidad. El enfriamiento del alimento potencialmente peligroso no mata las esporas de perfringens del clostridium que se multiplican rápidamente cuando se abusa la temperatura/el tiempo, pero las desalientan de la germinación cuando el alimento alcanza la temperatura correcta. El alimento potencialmente peligroso cocinado, requiriendo la refrigeración, se debe refrescar rápidamente a partir del 135 ° F. a 70° F. en el plazo de 2 horas; y a partir del 135 ° F. a 41° F. o menos en el plazo de un total de 6 horas.

6 HORAS PARA REFRESCARSE

135° F. A 70° F sobre 2 HORAS

135° F. a 41° F. sobre 6 HORAS



- Primero, la temperatura del alimento se debe bajar rápidamente de 135°F a 70° F. sobre 2 horas porque enfermedad-causa patógeno multiplíquese rápidamente entre estas temperaturas.
- Entonces, las 4 horas adicionales se pueden dar un plazo para enfriar el alimento a una temperatura segura de 41°F. Este estándar de enfriamiento debe mantener patógeno de la enfermedad la fase de retraso.

## CÁMARAS DE ENFRIAMIENTO

- Coloque los alimentos en cacerolas bajas con la profundidad del alimento de 2 pulgadas o menos.
- Separe las granes cantidades de alimentos heated en porciones más pequeñas o más finas.
- Utilice el baño de agua del hielo aprisa para enfriarse; revolvimiento de cada 15 minutos. • Utilice el equipo del refrigerador de la ráfaga.
- Retenga algo del agua durante cocinar de los guisados o de las sopas; y entonces agregue el hielo limpio como ingrediente en el extremo para substituir el agua.
- Utilice los envases que facilitan traspaso térmico: aluminio - excelente; acero inoxidable – bueno; plástico o vidrio - pobres
- Usando las bolsas de plástico de la categoría alimenticia - alimento de la divisoria en bolsos, sello, bolsos del anillo con el hielo a refrescarse rápidamente
- Paletas de enfriamiento, palillos de enfriamiento rápidos (categoría alimenticia).



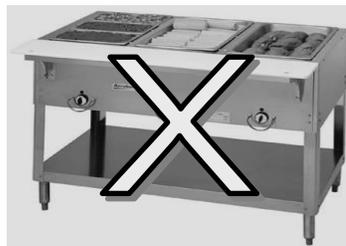
Los alimentos potencialmente peligrosos preparados de los ingredientes en la temperatura ambiente se deben refrescar a 41° F. en el plazo de 4 horas después de la preparación. Ejemplo: Después de abrir una poder del atún usada para el emparedado/la ensalada debe ser refrescado a 41° F. en el plazo de 4 horas.

ALIMENTO	RECALENTAMIENTO DE TEMPERATURAS
Alimentos potencialmente peligrosos incluyendo las frutas y verdura	165° F. (74° C.) por 15 segundos
Alimento preparado tomado del envase sellado herméticamente o del paquete intacto de una planta de transformación alimenticia examinada.	135° F. (57° C.) sin la duración del tiempo
Los piensos crudos cocinaron en microonda.	165° F. (74° C.) por 15 segundos
Alimento cocinado y refrigerado que se prepara para el servicio inmediato a una pedido individual del consumidor.	Prepárese para el consumidor según lo ordenado. Ningún requisito de la temperatura.

**RECALENTAMIENTO PARA LA TENENCIA CALIENTE**

Utilice las estufas, las parrillas, los vapores, o el horno microondas como los aparatos de la calefacción primarios para recalentar rápidamente a la temperatura mínima en el plazo de 2 horas.

**PELIGRO:** No utilice la calefacción secundaria o los dispositivos de tenencia calientes tales como steamtables, calentadores, bainmaries, y cántaro-potes, para el recalentamiento rápido de alimentos potencialmente peligrosos.



**¡RECUERDE!!!!**

El enfriamiento y el recalentamiento incorrectos del alimento potencialmente peligroso proporciona condiciones favorables permitiendo que las esporas de perfringens del clostridium activen y crezcan en las células vegetativas. El enfriamiento/que recalienta del Rapid se requiere para controlar el crecimiento del clostridium perfringens.

## FECHADO

El fechado se utiliza para asegurar seguridad alimentaria. Los alimentos potencialmente peligrosos refrigerados guardados por periodos de tiempo extendidos están conforme al crecimiento bacteriano, especialmente monocitogenes de la listeriosis. El fechado es la herramienta de la supervisión que el operador debe utilizar para asegurar la consumición o la disposición de los alimentos preparados/potencialmente peligrosos (RTE/PHF) en el plazo de cuatro o siete días.

Los alimentos deben ser fecha marcada basado en todas las condiciones de siguiente:

- el alimento es potencialmente peligroso
- el alimento es preparado
- el alimento requiere la refrigeración
- el alimento se sostiene para más que 24 horas
- preparado en premisas o tratado en el comercio y abierto.

WED  
Miércoles

Item: \_\_\_\_\_  
Shelf Life: \_\_\_\_\_ Qty: \_\_\_\_\_ Emp: \_\_\_\_\_  
Date: \_\_\_\_\_  AM  PM  
Use By: \_\_\_\_\_  AM  PM  
Temp: \_\_\_\_\_

### 1. preparación de las En-premisas

Alimentos potencialmente peligrosos preparados, preparados (cocinado o crudo) y refrigerados por más de 24 horas; y

Los alimentos potencialmente peligrosos preparados se deben marcar con la fecha de la preparación - contada como DÍA 1

- Un total de 7 días naturales o menos si están guardados en 41° F o debajo del alimento deben ser consumidos o ser desechados.
- Un total de no más de 4 días si están guardados en 45°F. o debajo del alimento deben ser consumidos o ser desechados.

El alimento potencialmente peligroso preparado refrigerado preparado y congelado en el establecimiento del alimento debe ser marcado:

- Cuando se deshiela el alimento, demostrar que el alimento se debe consumir en el plazo de 24 horas; o
- Cuando el alimento se coloca en el congelador y la fecha marcados para demostrar el tiempo de la refrigeración antes de congelar cuál es, incluyendo el día de preparación.
  1. 7 días naturales o menos a partir del día de preparación, si está guardado en 41o F. o menos
  2. 4 días naturales o menos a partir del día de preparación, si está guardado en 45°F. o abajo

### 2. Alimento tratado en el comercio

Un envase de alimento potencialmente peligroso refrigerado, preparado preparado y embalado en una planta de tratamiento del alimento debe ser fecha marcada cuando se abre el envase original contó como DÍA 1 en el establecimiento del alimento, para demostrar la fecha de abertura y la fecha de la disposición (fecha del descarte/consumir-por fecha) cuál es:

- Un total de 7 días naturales o menos a partir del día que se prepara el alimento o después de que se abra el envase original si esté guardado en 41oF. o menos, contando la fecha de abertura
- Un total de no más de 4 días a partir del día que se prepara el alimento o después de que se abra el envase original, si está guardado en 45°F. o debajo de contar la fecha de abertura.

**DISPOSICIÓN**

El alimento no consumido por la fecha de la disposición debe ser desechado.

**PREPÁRESE/ ASIMIEN TO FRÍO/ HELADA/ DESHIELO**

El alimento potencialmente peligroso preparado refrigerado preparado, congelado, y deshelado en el establecimiento del alimento debe ser: Consumido en el plazo de 24 horas de deshielo o del alimento puede ser sostenido deshelado bajo refrigeración por un total de 7 días naturales o menos si está guardado en 41° F. o menos. El tiempo refrigerado que fue sostenido antes de congelar se debe marcar en el envase. El alimento deshelado se sostuvo refrigerado no debe exceder una vida útil de 7 días.

**DISPOSICIÓN:** El alimento se debe desechar si no consumió en o antes de que la fecha más reciente marcada en el envase o el paquete de alimento si el alimento no se consume por esa fecha.

La congelación no amplía la vida útil refrigerada del alimento potencialmente peligroso preparado.

**EXCEPCIONES DEL FECHADO:**

- La comida individual reparte servido o empaquetado de nuevo para la venta inmediata de un recipiente de tamaño grande
- sobre un consumer' petición de s.
- Porciones enteras, unsliced de un producto curado y procesado con la cubierta original mantenida en la porción restante, tal como Bolonia, salami u otra salchicha en una cubierta de la celulosa.

Ejemplo: La mañana del 1 de octubre, un pollo fue cocinado, después refrescado, refrigerado por 2 días en 41°F y después congelado. Si el pollo se deshíela el 10 de octubre, el alimento se debe consumir o desechó no más adelante que la medianoche del 14 de octubre.

<b>Fecha</b>	<b>Día de la vida útil</b>	<b>Acción</b>
Oct. 1	1	el cocinero/se refresca
Oct. 2	2	asimien to frío en 41°F
Oct. 3		helada
Oct. 10	3	deshielo a 41°F
Oct. 11	4	asimien to frío
Oct. 12	5	asimien to frío
Oct. 13	6	asimien to frío
Oct. 14	7	consume o deseche

## DONACIONES DEL ALIMENTO

Los alimentos sirvieron previamente a un consumidor o los alimentos en pesadamente bordean o coser-abollaron las latas sin el manufacturer' la etiqueta completa de s no será donada. El alimento donado será etiquetado con el nombre del alimento, de la fuente del alimento, y de la fecha de la preparación del alimento.

Un alimento potencialmente peligroso puede ser donado si:

- El alimento donado se ha guardado en las temperaturas requeridas, y
- La vida útil de los alimentos donados no excede la fecha de la disposición de 4 o 7 días y,
- El donante puede verificar que el recipiente tiene las instalaciones requeridas para resolver el almacenaje apropiado, tenencia y los requisitos del recalentamiento de la ordenanza del alimento.
- La temperatura del alimento está en o debajo de 41°F a la hora de donación y protegido contra la contaminación. El alimento caliente se debe refrescar correctamente antes de la época de la donación.

## PROTECCIÓN DEL ALIMENTO DURANTE EL TRANSPORTE

- Durante el transporte, el alimento y los utensilios del alimento deben ser mantenidos envases cubiertos o ser envueltos totalmente o ser empaquetados.
- Durante el transporte, a otra localización para las operaciones del servicio o del abastecimiento, el alimento se debe guardar en 41°F. o abajo o 135°F. o arriba.

## LECCIÓN 4

**H.A.C.C.P.****PUNTOS Y VARIACIONES CRÍTICOS DE CONTROL DEL ANÁLISIS DE PELIGRO**

El punto de control crítico del análisis de peligro (HACCP) es un acercamiento sistemático a la determinación, a la evaluación, y al control de los peligros de la seguridad alimentaria usados para desarrollar un proceso basado, plan del alimento de la seguridad alimentaria. El proceso de HACCP identifica puntos de control críticos y las ayudas en el desarrollo del alimento procesan medidas de control de la seguridad. Un plan de HACCP es un documento escrito que delinea los procedimientos formales para seguir los principios de control críticos del análisis de peligro desarrollados por el comité consultivo nacional sobre los criterios microbiológicos para los alimentos. Los sistemas HACCP-basados de la seguridad alimentaria se diseñan para ayudarle a evaluar y a supervisar el flujo de alimento de la recepción a la porción.

UN PLAN DE HACCP CONSISTE EN SIETE PASOS:

1. IDENTIFIQUE LOS PELIGROS POTENCIALES Prepare una lista de comprobación de pasos en el proceso donde los peligros significativos ocurren y describen medidas preventivas para controlar los peligros. Repase las recetas, organigramas completos. Recuerde de la lección 1, los peligros puede ser biológico, físico, o producto químico. Repase los menús y las recetas para identificar los alimentos potencialmente peligrosos servidos.
2. IDENTIFIQUE LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (EL CCP) CCP: Los puntos de un control críticos son cualquier paso o procedimiento en los cuales la acción pueda ser aplicada y un alimento el peligro de seguridad previno, eliminó, o redujo a los niveles aceptables. El CCP es generalmente un paso de la preparación que implica tiempo/temperatura o el contacto humano con el alimento.
3. ESTABLEZCA LOS LÍMITES CRÍTICOS PARA LAS MEDIDAS PREVENTIVAS Establezca los límites críticos para las medidas preventivas asociadas a cada CCP identificado. Puede sea varios estándares para cada CCP basado encendido: Ordenanza del alimento de Houston y TFER; estándares del tiempo/de la temperatura; mensurable u observable (lavado de la mano).
4. ESTABLEZCA LOS PROCEDIMIENTOS DE SUPERVISIÓN PARA LOS PUNTOS DE CONTROL Establezca los procedimientos para que la supervisión ajuste el proceso y mantenga control. Compruebe para ver que los criterios establecidos en cada CCP están cumplidos. Céntrese en los CCP a través del flujo entero de alimento; establezca qué acciones se deben aplicar para asegurarse de que los límites críticos están resueltos; supervise a los empleados que realizan los procedimientos. Por ejemplo: Observe que un termómetro calibrado, esterilizado está utilizado e insertado en la parte más gruesa del alimento.
5. ESTABLEZCA LAS ACCIONES CORRECTIVAS Establezca las acciones correctivas cuando la supervisión indica que hay una desviación de un límite crítico establecido. Determine las acciones correctivas que se utilizarán si los criterios no se cumplen para cada CCP. Las acciones correctivas pueden incluir; continuando con el proceso de cocinar, a las acciones que pueden reducir el peligro a un nivel aceptable. Deseche el producto si en los niveles inaceptables.
6. ESTABLEZCA LOS SISTEMAS DE CUSTODIA DE REGISTRO EFICACES Establezca los procedimientos eficaces del mantenimiento de registros que documentan el sistema de HACCP. Documente todos los CCP se supervisen que, todos los límites críticos, todas las ocasiones cuando los criterios no se cumplen y todas las medidas correctivas tomadas. Los expedientes deben ser

simples utilizar y se pueden mantener fácilmente; conviértase un sistema de registro que puede tener valor si ocurre un brote producido por los alimentos de la enfermedad.

## 7. ESTABLEZCA LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA VERIFICACIÓN QUE HACCP ESTÁ TRABAJANDO

La verificación del plan de HACCP implica la revisión periódica y la actualización. Ponga al día el plan de HACCP cuando hay cambios en la operación, fuentes, artículos de menú, instalaciones, cuando los nuevos artículos de menú se agregan y se trabajan en el plan de HACCP.

Una variación es un documento escrito publicado por la autoridad reguladora que autoriza una modificación o una renuncia de uno o más requisitos de la ordenanza del alimento de Houston si según la opinión de la autoridad reguladora, un peligro para la salud o un fastidio no resultará de la modificación o de la renuncia.

Las variaciones y los planes de HACCP se requieren para algunos tipos de procesos especializados del alimento o los métodos especializados de la transformación de los alimentos tales como fumar y curado del alimento y el empaquetado reducido del oxígeno del alimento. Los pedidos las variaciones y los planes ambas de HACCP se requieren para ser sometidos para los métodos especializados de una transformación de los alimentos. Para otros procesos o desviaciones de la ordenanza del alimento de Houston, solamente se requiere una variación o un plan de HACCP. Esta página le ayudará a decidir a si usted necesita someter una petición para una variación y un HACCP planea al departamento para la aprobación--o si una variación aprobada o un plan aprobado de HACCP es suficiente.

Procesos que requieren un plan formal de HACCP pero no una variación:

- Reunión de huevos en un establecimiento del alimento que sirve una población altamente susceptible (clínica de reposo, hospital, cuidado de día.) conforme a la sección 20-21.1 (b) (4) (b) (c) de la ordenanza del alimento de Houston.
- La preparación del jugo no empaquetado en un establecimiento del alimento que sirva una población altamente susceptible debe seguir pautas de HACCP en la ordenanza del alimento de Houston según lo descrito en la sección 20-21.1 (b) (10) (c).
- Oxígeno reducido que empaqueta (donde está una preocupación botulinum de clostridium y existe más de una barrera) como describen en la sección 20-21.4 (m) (2).

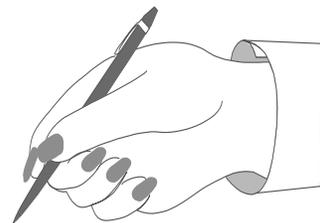
Métodos especializados de la transformación de los alimentos que requieren una variación y un plan de HACCP:

- El fumar del alimento como método de preservación--pero no si fuma está para el realce de sabor.
- Curando del alimento tal como jamón, salchichas, etc.
- Usando los aditivos alimenticios para preservar el alimento tal como vinagre para rendir el arroz de sushi de modo que no sea potencialmente peligroso.
- Los tanques de molusco de funcionamiento de los crustáceos que los crustáceos almacenan/de la exhibición que se ofrecen para la consumición humana.
- Eliminación de las etiquetas de shellstock.
- Debajo de cocinar del alimento con excepción de la “carne de vaca intacta del músculo entero” y del deseo utilizar un advisory del consumidor.
- Proceso de encargo de los animales para el uso personal en un establecimiento del alimento.

- Brote de semillas o de habas
- El oxígeno reducido que empaqueta (empaquetamiento cook-chill incluyendo), donde está una preocupación y solamente una barrera botulinum de clostridium, es decir, refrigeración existe.
- Preparación, porción o alimento del transporte por otro método que es determinado por el departamento para requerir una variación o plan de HACCP.

**Utilice una lista de comprobación de control de calidad segura del alimento de la subsistencia**

- RECIBIDO - 41°F/135°F
- ALMACENADO - 41°F.O ABAJO; PROTEGIDO CONTRA LA CONTAMINACIÓN
- DESHELADO - USANDO PROCEDIMIENTOS APROPIADOS
- DESHELADO - USANDO PROCEDIMIENTOS APROPIADOS
- TENENCIA - 135°F.O ARRIBAθCALIENTE del
- REFRESCADO - UTILICE LOS PROCEDIMIENTOS APROPIADOS
- la MARCÓ - 41°F./7 DÍASθFECHA del
- RECALENTADO - 165°F.O ARRIBA
- GENERAL SEGURIDAD ALIMENTARIA del



## LECCIÓN 5 EQUIPO E INSTALACIONES

Multi-utilice el equipo, contacto del alimento y las superficies de contacto no alimenticias deben ser: localizado de una forma que facilita la limpieza fácil y previene la contaminación, construido y reparado con los materiales seguros, resistente a la corrosión y no absorbente, lisos, fácilmente lavables.

### NO SUPERFICIES DE FOOD-CONTACT

Las superficies del equipo no previstas para el contacto con el alimento, pero que se exponen al chapoteo o ruina del alimento se debe diseñar y fabricar para ser liso, fácilmente lavable, libre de repisas o de grietas innecesarias, y se mantengan en condiciones limpias y sanitarias.

### EQUIPO Y UTENSILIO QUE MANEJAN SEGURIDAD

Los empleados deben ser entrenados en operaciones apropiadas y seguras de todo el equipo evitar accidentes posibles. El equipo eléctrico debe ser desenchufado antes de limpiar.

### PASILLOS Y ESPACIOS DE FUNCIONAMIENTO

Los pasillos y los espacios de funcionamiento deben ser sin obstáculo y de la suficiente anchura para permitir que los empleados realicen sus deberes sin la contaminación del alimento o alimento-entran en contacto con superficies.

### MADERA

La madera dura del arce o equivalente material no absorbente se puede utilizar para los bloques que taján, los tableros de corte, los tazones de fuente de ensalada o las tablas de los panaderos y será lisa mantenido, fácilmente lavable, y en la buena reparación. Las paletas de madera usadas en operaciones de la confitería o la preparación de la confitería en las temperaturas altas se permiten. Las cestas de mimbre de madera se pueden utilizar para la impermeabilización del pan, a condición de que el producto se cuece al horno completamente después de impermeabilizar.

## EQUIPO Y LIMPIEZA Y SANEAMIENTO DEL UTENSILIO

### FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA

Donde el equipo y los utensilios se utilizan para la preparación de alimentos potencialmente peligrosos en una cadena continua o de producción base, los utensilios y alimento-entran en contacto con superficies del equipo serán lavados, aclarados, y esterilizados en los intervalos a través del día o como programado basado en tipo y la temperatura del alimento y la cantidad de acumulación de la partícula del alimento.



La limpieza y la esterilización deben también ocurrir:

- En los intervalos a través del día o como programado basado en tipo y la temperatura del alimento sirvió.
  - Antes de cada uso con un diverso tipo de pienso crudo (carne de vaca, pescado, cerdo, o aves de corral) a menos que los piensos crudos que requieren temperaturas más arriba de cocción se preparen después de los alimentos que requieren temperaturas más bajo de cocción.
  - Cada vez que hay un cambio del trabajo con los alimentos crudos al trabajo con los alimentos preparados.
  - Entre el uso de frutas crudas o vehículos y alimentos potencialmente peligrosos.

Alimento-entre en contacto con las superficies y no alimenticio-entre en contacto con las superficies, sellos de puerta, y las cavidades de todo el equipo de cocinar estarán libres de los depósitos encrusted de la grasa, del suelo acumulado, del polvo, de la suciedad, de las partículas del alimento y de la otra ruina.

Las cucharas, los cuchillos y las bifurcaciones limpios se deben tocar solamente por sus manijas. Las tazas limpias, los vidrios, y los tazones de fuente, las placas y los artículos similares se deben manejar sin contacto con las superficies interiores o las superficies que entrarán en contacto con el user' boca de s.

#### LIMPIEZA MANUAL Y ESTERILIZACIÓN

Cada establecimiento del alimento tendrá un fregadero del tres-compartimiento con ángulos internos redondeados, y libera de esquinas o de grietas agudas.

Una unidad móvil del alimento puede tener dos o fregadero del tres-compartimiento.

Un fregadero utensilio-que lava no se requiere en un establecimiento del alimento del empaquetar-alimento-solamente.

#### DIMENSIONES DEL FREGADERO

Cada compartimiento de un fregadero que se lava del utensilio se requiere ser un tamaño mínimo de:

15 pulgadas en la ANCHURA X 15 pulgadas en el X12 de la LONGITUD avanzan a poquitos profundizado



### LA ACLARACIÓN DE LA COLADA ESTERILIZA PROCEDIMIENTOS

Limpie los fregaderos antes de uso y proporcione la agua corriente caliente y fría. Cada fregadero de dos o tres compartimientos será bastante grande permitir manualmente las inmersiones completas de todo el equipo y utensilios. El equipo y los utensilios se deben pre-limpiar con un chorro de agua, raspar, o pre-empapar correctamente para quitar partículas y el suelo gruesos.

- Lávese en el primer compartimiento con la agua caliente y la solución detergente en una temperatura por lo menos de 110° F. o la temperatura especificada en las instrucciones de la etiqueta de limpieza del fabricante del agente.
- Aclaración en el segundo compartimiento con la agua caliente clara para quitar el detergente
- Esterilice en el tercer compartimiento con la temperatura del agua 55°F. - 120°F. basado en la esterilización de la solución
- Utensilios y equipo secos del aire

Los tableros del dren o las tablas desprendibles del plato de tamaño adecuado serán proporcionados fácilmente para la dirección apropiada de utensilios manchados antes de lavarse y para los utensilios limpiados que siguen la esterilización.

**AGUA CALIENTE PARA ESTERILIZAR EN UN FREGADERO DE 3 COMPARTIMIENTOS** Cuando la agua caliente se utiliza para esterilizar, un aparato o un accesorio integral de la calefacción instaló en o debajo del compartimiento de esterilización capaz de mantener el agua en 171° F. Una cesta del plato de tal tamaño y diseño será proporcionada para permitir la inmersión completa del equipo y de los utensilios.

### DESINFECTANTES QUÍMICOS

NOMBRE	FUERZA	EN EL LUGAR	TIEMPO DE LA INMERSIÓN	TEMPERATURA DEL AGUA			
				pH 10 o menos F°	C°	pH 8 o menos F°	C°
Clorina	25 ppm	25 ppm	10 segundos	120°	49°	120°	49°
Clorina	50 ppm	50 ppm	7 segundos	100°	38°	100°	24°
Clorina	100 ppm	100 ppm	10 segundos	55°	13°	55°	13°
Yodo	12.5- 25 ppm	12.5- 25 ppm	30 segundos	75°	24°	75°	24°
QAC *	por etiqueta	por etiqueta	por etiqueta	75°	24°		
Clorina y bromo	25 ppm/ 12.5 ppm	25 ppm/ 12.5 ppm	Si la fuerza está debajo de 12.5 PPM, no utilice				
Agua caliente	N/A	N/A	30 segundos	171° F.			

\* (Compuesto de amonio de cuaternario)

Quando los productos químicos se utilizan para el sanitization, un kit de la prueba o los dispositivos que miden exactamente las partes por millón de concentraciones (PPM) de la solución será proporcionado.

Para la limpieza sobre el terreno del equipo grande, aclarando, rociando o limpiando uso una solución de esterilización de la fuerza para esa solución de esterilización particular como se describe anteriormente. Si un desinfectante detergente se utiliza para esterilizar en una limpieza y procedimiento de la esterilización donde no hay aclaración distinta entre lavar y la esterilización de pasos, el agente aplicado en el paso de esterilización será el mismo agente usado en el paso que se lava. Esos establecimientos del alimento usando un fregadero del dos-compartimiento según lo aprobado, utilizarán un desinfectante detergente o lo esterilizarán alimento-entran en contacto con superficies usando la agua caliente.

### BARRIDO DE LOS PAÑOS

Los paños húmedos usados para limpiar el alimento se derraman en las encimeras, tablas, alimento-entran en contacto con y no alimento-entran en contacto con superficies del equipo serán limpios y aclarados con frecuencia. Almacene el barrido de los paños en una de las soluciones de esterilización aprobadas entre las aplicaciones.

### LIMPIEZA MECÁNICA Y ESTERILIZACIÓN

La limpieza y la esterilización se pueden hacer por lavaplatos spray-type o de la inmersión o por otros tipos de máquinas, si demuestra que limpia y esteriliza a fondo el equipo y los utensilios. Las máquinas y los dispositivos serán instalados correctamente, mantenido en la buena reparación. Dishmachines debe ser proporcionado una placa fácilmente accesible y legible de los datos puesta a la máquina por el fabricante para indicar el diseño y las especificaciones del funcionamiento.

Dishmachines instaló se debe equipar después del 11 de noviembre de 2007 para dispensar automáticamente detergentes y desinfectantes. Una señal de la alarma visual o audible será incorporada de verificar si se entregan los detergentes y los desinfectantes o no.

Las máquinas usando la agua caliente para esterilizar y el dishmachine spray-type pueden ser utilizadas si el agua de colada y el agua bombeada de la aclaración se mantiene limpia y el agua se mantiene según lo indicado en la tabla abajo:

TIPO DE LA MÁQUINA	TEMPERATURA DE LA COLADA	ACLARACIÓN FINAL TEMPERATURA	ACLARACIÓN FINAL EN LA TEMPERATURA DEL NIVEL DEL PLATO
Single-tank, inmóvil-estante, de doble temperatura	150°F(66°C)	180°F(82°C)	160°F(71°C)
Single-tank, inmóvil-estante, solo-temperatura	165°F(74°C)	165° F(74°C)	165° F(74°C)
Single-tank, transportador	160°F(71°C)	180°F(82°C)	160°F(71°C)
el Múltiple-tanque, transportador	150°F(66°C)	---	160°F(71°C)
Single-tank, pote, cacerola, y arandela del utensilio	140°F(60°C)	180°F(82°C)	160°F(71°C)

## DISPOSITIVOS DE LA PRUEBA

Los kits de la prueba se requieren para medir la concentración de desinfectante en la aclaración final en el nivel del plato en un dishmachine de esterilización químico.

Un termómetro de registro máximo o un papel de indicación sensible al calor se requiere para probar la temperatura final de la aclaración en el nivel del plato en un calor que esteriliza dishmachine. Ambos deben viajar a través del compartimiento final de la aclaración de manera semejante como utensilios.

## SECADO

Después de esterilizar, todo el equipo y utensilios serán secados al aire o almacenados en una posición del autodrenaje. El uso de las toallas para el equipo de sequía o los utensilios se prohíbe.

## ALMACENAJE DEL EQUIPO Y DEL UTENSILIO

Los utensilios y el equipo limpiados y esterilizados serán almacenados por lo menos seis pulgadas sobre el piso en una localización limpia, seca protegida contra la contaminación'

Los utensilios y el equipo serán:

- Secado al aire antes de ser almacenado o colocación en una posición del autodrenaje
- Los vidrios y las tazas invirtieron
- Dondequiera que práctico cubierta o invertida
- Almacenado para presentar la manija de cuchillos, de bifurcaciones, y de cucharas al empleado o al consumidor
- Lavado y esterilizado utilizado una vez para la prueba
- Lavado y esterilizado en caso del vajilla desprotegido e inusitado de la precolocación.

## ABASTECIMIENTO DE AGUA

Bastante agua potable para las necesidades del establecimiento del alimento se debe proporcionar de una fuente aprobada construida y funcionada según todas las leyes aplicables. El agua potable es agua de una fuente aprobada que sea conveniente para la consumición humana. Una fuente adecuada de agua corriente caliente y fría es esencial para la seguridad alimentaria y el sanitization.

## AGUA BAJO PRESIÓN

El agua bajo presión se requiere para ser proporcionada en todos los accesorios y equipo que utilicen el agua en el establecimiento del alimento. La agua caliente se requiere para estar en una temperatura mínima de 110° F (43°C). ¡Ningún establecimiento del alimento funcionará sin la agua corriente caliente y fría!!!!

## AGUAS RESIDUALES

Todas las aguas residuales, incluyendo basura líquida, serán dispuestas por un sistema de aguas residuales público o por un sistema de la disposición de aguas residuales construido y gestionado según todas las leyes aplicables. se prohíben los depósitos de residuos llevados No-agua de aguas residuales.

## PLOMERÍA

La plomería será clasificada, instalada, y mantenida según todas las leyes aplicables. No habrá cruz-conexión entre el abastecimiento de agua potable y ningún nonpotable o cuestionable

abastecimiento de agua, o ninguna otra fuente de contaminación con la cual el abastecimiento de agua potable pudiera contaminarse.

#### FLUJO TRASERO

El circuito de agua potable será instalado para imposibilitar la posibilidad del flujo trasero. Los dispositivos serán instalados para proteger contra flujo y backsiphonage traseros en todos los accesorios y equipo con un boquete de aire por lo menos dos veces el diámetro de la línea de suministro del agua. Una manguera no será atada a un grifo a menos que un dispositivo de la prevención de la expulsión esté instalado.

DRENES A excepción de la existencia los fregaderos abiertos correctamente atrapados, no habrá conexión directa entre el sistema de aguas residuales y cualquiera sale originar del equipo en el cual se colocan el alimento, el equipo portable o los utensilios.

#### AIRE GAP

Un boquete de aire es una separación física de los sistemas potables y no-potables (e.g. máquina de hielo, fregaderos, máquina de lavaplatos, y fregaderos que se lavan de la mano) al lado de un espacio aéreo. La distancia vertical entre la pipa de fuente y el borde del inundar-nivel debe ser dos veces (2x) el diámetro de la pipa. La tubería del dren no extenderá en el dren de piso.

#### FABRICACIÓN DEL HIELO

Una máquina de hacer hielo será localizada, instalada, funcionada, limpiada y mantenida para prevenir la contaminación del hielo. La fabricación del hielo se clasifica como preparación de alimento y requiere que la máquina de hielo esté situada y funcionada de acuerdo con las secciones relevantes de la ordenanza.

#### SOLOS ARTÍCULOS DE SERVICIO: ALMACENAJE Y DISPENSACIÓN

Los solos artículos de servicio serán almacenados seis pulgadas sobre el piso en los cartones o los envases cerrados, que los protegen contra la contaminación.

- El almacenaje de los solos artículos de servicio en los cuartos del tocador, vestíbulos, o bajo líneas de agua, se prohíbe.
- Maneje y dispense los solos artículos de servicio de una forma que previene la contaminación de las superficies de contacto del alimento.

Los solos cuchillos, bifurcaciones, y cucharas del servicio embaladas en bulto deben ser:

- Envuelto por un empleado que ha lavado su las manos inmediatamente antes de clasificar o de envolver los artículos.
- Protegido contra la contaminación en un sostenedor y presentado a la manija del consumidor primero, si no prewrapped o preembalado. Los solos artículos de servicio serán utilizados solamente una vez.

#### INSTALACIONES DE TOCADOR

Instale los tocadores convenientemente localizados, fácilmente lavables, y accesibles para los empleados siempre. Los cuartos y los vestíbulos del tocador deben ser totalmente incluidos, tienen puertas sólidas ajustadas, de cierre automático, mantenidas cerradas excepto durante la limpieza o el mantenimiento, mantenido la buena reparación, libre de olores desagradables, y no se abren directamente en cualquier sitio, en el cual se prepare el alimento o se lavan los utensilios.

Los cuartos del tocador tendrán por lo menos un receptáculo inútil cubierto. Las muestras que se lavan de la mano se requieren en cada sitio del tocador usado por los empleados.

#### FREGADEROS QUE SE LAVAN DE LA MANO

Los establecimientos del alimento se requieren proporcionar por lo menos el número mínimo de fregaderos que se lavan de la mano de acuerdo con todas las leyes aplicables. Los fregaderos que se lavan de la mano serán instalados y establecidos para permitir uso de la conveniencia por todos los empleados en la preparación de alimento y áreas que se lavan del utensilio, y serán accesibles siempre. Los fregaderos que se lavan de la mano se requieren en cuartos o vestíbulos del tocador. La preparación de alimento, el utensilio-lavar, y los fregaderos para uso general se prohíben para handwashing. Dé los fregaderos que se lavan en las instalaciones que proporcionan el cuidado de la custodia para los niños de la edad del pre-entrenamiento que son utilizados solamente por los niños pueden ser proporcionados la agua corriente fría solamente. Si los empleados utilizan el mismo servicio que los niños, después se requiere la agua corriente caliente y fría.

#### FUENTES EN LOS FREGADEROS QUE SE LAVAN DE LA MANO

Cada fregadero que se lava de la mano se requiere para ser proporcionado la agua corriente caliente y fría templada por una válvula o un grifo de mezcla de la combinación. La temperatura mínima de la agua caliente en el servicio de la mano es 100° F. proporciona el jabón que se lava de la mano o detergente, una fuente de toallas de papel sanitarias o un dispositivo de la mano-sequedad que proporciona el aire heated. El grifo cerrado o medidor lento usado será diseñado para proporcionar un flujo de agua por lo menos 20 segundos sin la necesidad de reactivar el grifo. El equipo que se lava automatizado de la mano es aceptable, pero se prohíben las válvulas de vapor-mezcla.

Se prohíben las toallas comunes. Si se utilizan las toallas disponibles, los receptáculos inútiles lavables serán establecidos fácilmente convenientemente cerca de los fregaderos. Los fregaderos, los dispensadores, y el secado de los dispositivos deben ser mantenidos limpio y la buena reparación.

#### PISOS

Los pisos y los revestimientos de suelos de toda la preparación de alimento, las áreas del almacenaje del alimento, y el utensilio-lavar, y los pisos de todas las unidades de refrigeración, vestuarios, cuartos del tocador y vestíbulos sin llamar se requieren para ser: Construido del material durable liso tal como concreto sellado, terrazo, baldosa cerámica, solar del plástico o madera apretada impregnada con el plástico; no absorbente y fácilmente lavable; mantenido en la buena reparación; mantenido limpio.

- El alfombrado se prohíbe en la preparación de alimento y las áreas que se lavan del utensilio/del equipo, cuartos de almacenaje, cuartos del tocador. El uso del serrín, de las virutas de madera, de los cascos del cacahuete o de otros materiales similares como revestimiento de suelos se prohíbe.

#### DRENES DE PISO

Los drenes de piso correctamente instalados, atrapados serán proporcionados en los pisos que son agua limpiada con un chorro de agua para la limpieza o que reciben descargas del agua o de la otra basura del líquido del equipo, o en las áreas donde los métodos del aerosol de la presión para limpiar el equipo se utilizan. Las cubiertas del dren son seguir ancladas con seguridad en el lugar.

## PAREDES Y TECHOS

Las paredes y los techos de la preparación de alimento, del almacenaje del alimento, del lavado del equipo/del utensilio, de los cuartos del tocador, de los vestíbulos, y de las zonas de visualización del consumidor donde solamente se almacenan y se exhiben los productos alimenticios en contenedor embalados y los solos artículos de servicio, y de los almacenes del alimento del bulto de almacenes y las tiendas al por menor deben ser: Enciéndase en el color, liso, fácilmente lavable, no el absorbente, en la buena reparación y mantenido limpio.

Las paredes dentro de los compartimientos del armario de agua, las paredes a dos pies del frente y los lados de orinales, los fregaderos que se lavan de la mano, los fregaderos que se lavan del utensilio, los fregaderos del alimento, la fregona o los fregaderos y las paredes de la utilidad conforme a daño de la humedad serán proporcionados a una altura por lo menos de cuatro pies sobre el piso acabado una superficie de un tipo afectado no al contrario por la humedad o una grasa lisa, de color claro, impermeable. Las paredes detrás o adyacente de cocinar el equipo que utiliza una capilla de la ventilación deben tener el mismo tipo de material según lo indicado arriba y extendido del piso a la parte inferior de la capilla del respiradero. Los materiales utilizados para la protección de la pared serán el plástico reforzado fibra de vidrio (FRP), metal no ferroso, baldosa cerámica, laminado del plástico o el equivalente para el propósito previsto.

## ILUMINACIÓN

Por lo menos 50 pie-bujías de luz (540 lux): en una superficie donde un empleado del alimento puede trabajar con el alimento o con los utensilios o el equipo tal como cuchillos, máquinas de cortar, amoladoras, o sierras donde está un factor la seguridad de empleado. Por lo menos 20 pie-bujías (220 lux) de luz serán proporcionadas en una superficie donde el alimento se proporciona para el autoservicio del consumidor, tal como comidas frías y las barras de ensalada, o por ejemplo donde el producto fresco o los alimentos embalados se vende u ofrecido para la consumición y equipo del interior alcanzar-en y los refrigeradores del debajo-contador y en una distancia de 30 pulgadas (75 milímetros) sobre el piso en las áreas usadas para hand-washing, utensilio-lavando, y almacenaje del equipo y del utensilio y en cuartos del tocador. Por lo menos 10 velas de pie (110 lux) de luz serán proporcionadas en una distancia de 30 pulgadas (75 cm) sobre el piso en unidades de refrigeración sin llamar y almacenes secos del alimento y en otras áreas y cuartos durante períodos de limpieza.

El blindar protector (bulbos silicio-revestidos incluyendo) para evitar que el vidrio roto caiga sobre el alimento, el equipo, los utensilios y los solos artículos de servicio se proporciona para todos los accesorios de iluminación artificiales over/by/or localizado dentro del almacenaje del alimento, de la preparación, del servicio, de instalaciones de la exhibición y de las instalaciones donde se limpian/se almacenan los utensilios y el equipo. El infrarrojo u otras lámparas de calor será protegido contra fractura por un protector que rodea y que extiende más allá del bulbo, saliendo solamente de la cara del bulbo expuesta.

## VENTILACIÓN

Todos los cuartos tendrán suficiente ventilación para mantenerlos libres de calor excesivo, de vapor, de la condensación, de vapores, de olores desagradables, de humo y de humos. La calefacción, la ventilación y los sistemas de aire acondicionado serán diseñados e instalados de modo que componga la toma de aire y los respiraderos del extractor no cause la contaminación de las superficies del alimento, de contacto del alimento, de los utensilios y del equipo. Los sistemas de ventilación serán instalados según todas las leyes aplicables y cuando están expresados al exterior, no crearán descarga fea/dañosa/ilegal. En los nuevos o extensivamente remodelados

establecimientos, todos los cuartos de los cuales los olores desagradables, vapores o fumes originan serán expresados mecánicamente al exterior. Las capillas de la ventilación y el equipo de la ventilación serán equipados de los filtros eficaces, fácilmente lavables, fácilmente desprendibles del metal. Los filtros se deben limpiar como a menudo cuanto sea necesario.

**Las capillas de la ventilación que requieren los filtros se clasifican como tipo 1.** A excepción de las máquinas de lavaplatos instaladas debajo de encimeras, todas las máquinas de lavaplatos comerciales usando la agua caliente para esterilizar serán proporcionadas una capilla de la ventilación e instaladas según todas las leyes aplicables. **Las capillas de la ventilación que no requieren los filtros se clasifican como tipo - 2.**

Todo el equipo de cocinar excepto los hornos microondas, los hornos eléctricos de la convección, las cocinas de arroz eléctricas y los hornos del tipo aprobado será proporcionado una capilla de la ventilación.

#### VESTUARIOS Y ÁREAS DEL ARMARIO

Si los empleados cambian rutinario la ropa dentro del establecimiento, los cuartos o las áreas serán señalados y proporcionados para ese propósito. Los armarios u otras instalaciones convenientes se pueden situar solamente en los cuartos de almacenaje del alimento que contienen el alimento totalmente embalado/los artículos single-service.

#### ALMACENAJE DE LOS LINOS Y DE LA ROPA

La ropa y los linos limpios serán almacenados en un lugar limpio y protegidos contra la contaminación hasta utilizado. La ropa y los linos manchados serán almacenados en envases no absorbentes o bolsos lavables del lavadero hasta quitado para lavar planchar.

#### INSTALACIONES DEL LAVADERO

Las instalaciones del lavadero en un establecimiento del alimento serán restringidas al lavado y a la sequedad de los linos, de los paños, de los uniformes y de los delantales necesarios a la operación del establecimiento del alimento. Si tales artículos se lavan se planchan en las premisas, un secador será proporcionado y utilizado.

#### EQUIPO Y ALMACENAJE DE LA LIMPIEZA

Las herramientas del mantenimiento y de la limpieza tales como fregonas, escobas, aspiradores y equipo similar serán mantenidas y almacenadas de una forma que no contamine el alimento, los utensilios, el equipo, los solos artículos de servicio o los linos.

#### ANIMALES Y TRÁFICO INNECESARIO

Los animales vivos no se permiten en las premisas de un establecimiento del servicio de alimento. Los animales vivos se permiten en las situaciones siguientes si la contaminación del alimento, del equipo limpio, de los utensilios, y de los artículos single-use no puede resultar:

- Pescados comestibles, o pescados decorativos en acuarios, crustáceos o crustáceo en el hielo o debajo de la refrigeración, y de crustáceos y crustáceo en sistemas del tanque de la exhibición;
- Patrulle los perros que acompañan seguridad o los oficiales de policía en la cena, las ventas, y los almacenes, y los perros del centinela que funcionan flojamente en áreas cercadas exterior;

- Mantenga los animales controlados por una persona con una inhabilidad o en el entrenamiento cuando es acompañado por un amaestrador aprobado será permitido en áreas de cena y áreas de las ventas.
- Animales domésticos en áreas de cena comunes de las instalaciones de cuidado institucionales tales como clínicas de reposo, de las instalaciones vivas asistidas, o de las instalaciones de cuidado residencial ocasionalmente con excepción durante de comidas.

El tráfico de personas innecesarias con la preparación de alimento, cocinar, y las áreas que se lavan del utensilio se prohíbe.

#### PREMISAS

Los establecimientos del servicio de alimento y todas las partes de la característica usada con respecto a las operaciones del establecimiento serán mantenidos libres de litera.

- El caminar y la conducción de las superficies de todas las áreas exteriores se hacen del concreto, del asfalto, de la grava, o del material similar y se califican para prevenir la reunión del agua.

#### ÁREAS VIVAS

No se conducirá ninguna operación de un establecimiento del alimento en una propiedad privada. Las operaciones de servicio de alimento serán separadas totalmente de cualquier cuarto de la vida/el dormir por la división y puertas sólidas, de cierre automático.

## BASURA Y BASURA

### ENVASES

- La basura, la basura, los retornables, y los reciclables serán mantenidos durable, fácilmente lavable, los envases de la prueba del insecto/del roedor que no se escapan y no absorben líquidos.
- Los envases usados en la preparación de alimento y las áreas que se lavan del utensilio deben ser mantenidos cubiertas después de que se llenen y mientras que son parados.
- Los envases almacenados fuera del establecimiento, y los contenedores, y los sistemas del compresor serán fácilmente lavables, con tal que con las tapas/las puertas/las cubiertas ajustadas y mantenido cubierto/cerrado cuando no uso real. El área será mantenida limpia y liberar de la basura. En envases con los drenes, los tapones de desagüe estarán en el lugar, excepto durante la limpieza. Los contenedores se deben almacenar en el asfalto concreto o colocado a máquina.

### ALMACENAJE

- Construya los cuartos de almacenaje de la basura o de la basura con fácilmente los materiales lavables, no absorbentes, lavables; mantenga prueba limpia, del insecto y del roedor, y bastante grande para almacenar los envases de la basura y de la basura que acumulan.
- Disponga de la basura y de la basura a menudo bastante para prevenir el desarrollo del olor y la atracción de insectos y de roedores.
- Utilice las medidas eficaces y, mantenga las premisas en tal condición para reducir al mínimo la presencia, el harborage, y la alimentación de roedores, de moscas, de cucarachas y de otros parásitos.
- En las operaciones donde se utilizan los contenedores o los compresores; la limpieza y las instalaciones para conducir tal limpieza se pueden proporcionar por el contratista, con./desc. las premisas. Sin embargo, es la responsabilidad del operador, encargado, o persona-en-cargue para asegurarse de que los envases están en conformidad y ver que el contratista satisface sus obligaciones al operador.

### MATERIALES VENENOSOS Y TÓXICOS

Utilice los materiales venenosos o tóxicos aprobados necesarios para el mantenimiento del establecimiento; la limpieza y la esterilización del equipo y de los utensilios, y para el control de insectos y de roedores estarán presentes en el establecimiento del alimento. Los envases de materiales venenosos y tóxicos se deben etiquetar prominente y distintamente para la identificación fácil del contenido, incluyendo las instrucciones para el uso del fabricante. Almacene y localice los materiales venenosos y tóxicos separados físicamente de uno a y almacenados en los gabinetes usados para ninguñon otro propósito. No almacene sobre el alimento, el equipo del alimento, los utensilios o los solos artículos de servicio, ni limpie los linos.

Almacene y localice los insecticidas, los rodenticidas, los detergentes, los desinfectantes, y limpieza relacionada o los elementos deshidratadores, cáusticos, ácidos, pulimentos, y otros productos químicos, separados físicamente de uno a y almacenados en los gabinetes usados para ninguñon otro propósito. No almacene estos materiales arriba o el alimento cercano, el equipo del alimento, los utensilios o los solos artículos de servicio. Guarde para la disponibilidad conveniente, el detergente o los desinfectantes en el utensilio o las estaciones del lavaplatos.

Si los rodenticidas se utilizan en las áreas donde se maneja el alimento, después las cajas aprobadas preparadas, o embaladas del cebo serán utilizadas. El seguimiento de los pesticidas del polvo no se puede utilizar en un establecimiento del alimento.

Las medicaciones personales no serán almacenadas en almacenaje del alimento, la preparación o áreas de servicio de alimento. Las medicinas que pertenecen a los empleados o a los niños en las instalaciones del cuidado de día que requieren la refrigeración se deben almacenar correctamente. Almacénela en un paquete o un envase y guárdela interior un envase cubierto de la prueba del escape que se identifique como el envase del individuo para el almacenaje de las medicinas del empleado/del niño. Las medicinas deben ser inaccesibles a los niños.

## **LECCIÓN 6**

### **GERENCIA Y RESPONSABILIDAD DE LA TRAMPA DE GRASA**

#### **¿CUÁL ES UNA TRAMPA DE GRASA?**

Una trampa de grasa es un dispositivo que evita que el aceite, la grasa y la materia indeseable sean descargados en el sistema de alcantarilla sanitario de la ciudad. Los lavaplatos automáticos, 2 o 3 fregaderos del compartimiento, los fregaderos de la fregona, y los drenes de piso son los accesorios de plomería que fluyen en la trampa de grasa. Una trampa de grasa se puede también referir como interceptor. (Fig. 1) (Fig.2)

#### **¿CUÁL ES UN POZO DE LA MUESTRA?**

Un pozo de la muestra está situado río abajo de una trampa de grasa y proporciona a inspectores de la ciudad acceso para muestrear la salida de la trampa de grasa. (Fig. 2)

#### **¿CUÁL ES UN GENERADOR?**

CUALQUIER PERSONA CUYO ACTIVIDADES O PROCESO GENERE LA BASURA DE CITY-REGULATED DENTRO DE LA CIUDAD O DEL WHO ALMACENA LA BASURA DE CITY-REGULATED DENTRO DE LA CIUDAD.

#### **¿CUÁL ES UN TRANSPORTADOR?**

UN TRANSPORTADOR ES UNA COMPAÑÍA QUE ES RESPONSABLE DE LA LIMPIEZA, TRANSPORTANDO, Y DISPONIENDO DE CUALQUIER BASURA DE CITY-REGULATED. UN TRANSPORTADOR DEBE TENER UN PERMISO ACTUAL Y VÁLIDO; Y EL REGISTRO DE VEHÍCULO ANTES DE LA TRAMPA DE GRASA SE LIMPIA.

#### **¿CUÁL ES UN CERTIFICADO DEL GENERADOR REGISTRATION?**

Un certificado publicó a un establecimiento del servicio de alimento. Puede también ser referido como certificado de las grasas, de los aceites, y de la grasa (NIEBLA). (Fig. 3)

#### **¿Cuál es un número del generador?**

Un número de identificación único en el certificado y se puede también referir como un número de TCEQ (Comisión de Tejas en calidad ambiental). (Fig. 3)

#### **¿Cuál es un manifiesto?**

Un manifiesto es una forma aprobada por el oficial de salud para documentar la colección, el transporte, y la disposición de la basura ciudad-regulada.

#### **¿EL WHO NECESITA LA TRAMPA DE GRASA?**

Todos los establecimientos que se preparan y el alimento del servicio al público sin importar tamaño se requieren tener una trampa de grasa y un pozo de la muestra. Algunos establecimientos pueden tener trampas de grasa múltiples. Esto es dependiente en el tamaño del negocio, el tipo de alimento servido y el tamaño de cada trampa. Las trampas de grasa están situadas generalmente fuera del edificio cerca del área de la cocina; algunas trampas más pequeñas se pueden situar dentro de la cocina. Esas trampas dentro de la cocina se deben caber con las juntas para prevenir la salida del gas de alcantarilla.

## **REQUISITO DEL REGISTRO**

Todas las trampas de grasa situadas en los límites de ciudad de Houston se deben colocar anualmente con la ciudad del departamento de Houston de los servicios de salud y humanos (HDHHS). Es ilegal para cualquier persona que funciona un establecimiento del servicio de alimento para actuar como generador en cualquier sitio para el cual un certificado de registro actual y válido del generador no se haya publicado. Todos los establecimientos aplicables del servicio de alimento son responsables de obtener un certificado anual para sus trampas de grasa. Un honorario no reembolsable \$50 por trampa de grasa se requiere y se puede comprar en el estadio de 8000 N. cerca correo o caminata adentro. Algunos certificados comprados quizá en el lugar de 7411 parques basado en la operación pero ésta del generador serán determinados por el investigador de FOG. El permiso del distribuidor autorizado del alimento y el certificado de registro se deben comprar simultáneamente, si fuera aplicable, para funcionar cualquier establecimiento del alimento. Para obtener su certificado de la trampa de grasa, llamada (832) 393-5100. El coste de reemplazo para un certificado de registro perdido o equivocado es \$25.00 por certificado. El certificado de registro no es transferible y es válido solamente para el sitio a el cual se publica.

**El certificado se debe visible fijar en el sitio en la visión pública a la cual pertenece. El generador DEBE hacerlo disponible para la verificación a petición del transportador o de la autoridad reguladora.**

Además, una copia certificada ante notario del diámetro de apriete para la trampa de grasa se requiere. Esta medida SE DEBE someter a HDHHS durante TODAS LAS inspecciones de la pre-abertura o localizaciones existentes que tengan discrepancias de la capacidad.

## **RESPONSABILIDADES DEL GENERADOR**

Todas las trampas de grasa se deben mantener para prevenir el aceite excesivo, grasa y otra contamina de fluir en el sistema de alcantarilla sanitario. El sistema de límite del Ayuntamiento para libre-flotar o aceite o grasa emulsionado es 400 porciones por millón (PPM). Es la responsabilidad del generador idear un horario de mantenimiento que consiste en el limpiar de la trampa de grasa por lo menos una vez cada **90 días** con su transportador permitido seleccionado para asegurarse de que el límite del sistema no esté excedido. Un aviso de la renuncia (AHORA) se puede someter para reducir la frecuencia a **180 días** pero el generador debe estar de acuerdo con la frecuencia de la limpieza de 90 días por un año. Además, el generador no debe tener ningunas violaciones o citaciones importantes publicada dentro de ese año. La falta de conformarse dará lugar a una citación que es publicada. (Fig. 4)

## **MÉTODOS DEL MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA**

Solamente dos métodos se aprueban actualmente para el mantenimiento de una trampa de grasa; retiro físico de la basura por los transportadores inútiles de City Regulated y del tratamiento en sitio de las compañías biológicas del tratamiento previo.

## **TRANSPORTADOR INÚTIL DE CITY-REGULATED:**

Todos los transportadores que funcionan dentro de los límites de ciudad de Houston se deben permitir con la ciudad. Es la responsabilidad del generador seleccionar un transportador permitido y verificar que las exhibiciones del vehículo actuales y la ciudad válida publicaran etiquetas del registro antes de que se limpie la trampa de grasa. Los conductores de carros inútiles Ciudad-regulados deben llevar los carnés de identidad publicados por la ciudad. El propietario de

restaurante o el encargado puede verificar la tarjeta de la identificación del conductor para asegurarse de que sea actual y válido. Cualesquiera preguntas o preocupación con respecto a transportadores pueden ser tratadas llamando (832) 393-5688. Usted puede también presentar quejas en línea en el acoplamiento siguiente:

<http://www.houstontx.gov/health/Environmental/specialwastecomplaint.html>

### **Arandelas de la presión**

Todos los transportadores que se lavan de la presión que funcionan dentro de los límites de ciudad de Houston se deben permitir con la ciudad. Los conductores de vehículos inútiles Ciudad-regulados deben llevar los carnés de identidad publicados por la ciudad. El propietario de restaurante o el encargado puede verificar la tarjeta de la identificación del conductor para asegurarse de que sea actual y válido. Es la responsabilidad del generador seleccionar a una compañía que se lava permitida de la presión y verificar que las exhibiciones del vehículo actuales y la ciudad válida publicaron etiquetas del registro antes de que cualquier equipo del servicio de alimento o área del restaurante se limpie. Esto incluye las capillas del respiradero, las esteras, y los estacionamientos.

Además, el generador es responsable de asegurarse de que todo el equipo del servicio de alimento está lavado correctamente dentro de la facilidad. Las áreas señaladas tales como 3 fregaderos del compartimiento, drenes de piso, y drenes de la fregona se deben utilizar para prevenir cualquier descarga en los drenes de la tormenta situados fuera del establecimiento. Nota: No hay presión que se lava por los empleados o las compañías que se lavan de la presión no permitida aceptable.

### **EMPRESAS DE SERVICIOS BIOLÓGICAS DEL TRATAMIENTO PREVIO**

Requieren a las compañías biológicas del tratamiento previo ser permitidas por la ciudad para tratar la basura de la trampa de grasa en sitio. Los añadidos tales como enzimas o microbios se utilizan para digerir la basura en la trampa de grasa. Todos los dueños y operadores de estas compañías son carnés de identidad publicados anualmente. Los propietarios de restaurante, los encargados, y/o los operadores deben verificar este carné de identidad antes de permitir que cualquier servicio biológico del tratamiento previo comience a mantener su trampa de grasa. El generador debe guardar una factura para los servicios hechos en la localización de la compañía biológica del tratamiento previo. Nota: TODOS LOS permisos biológicos del tratamiento previo expiran cada año el 31 de enero.

### **BASURA MANIFESTA**

El manifiesto inútil es una forma pre-numerada five-part usada para documentar la colección, el transporte, y la disposición de la basura Ciudad-regulada. Todos permitieron transportadores Ciudad-regulados se proveen de manifiestan por HDHHS según lo necesitado. Una compañía que el representante debe firmar el libro mayor manifiesto para reconocer el recibo de publicado manifiesta. La responsabilidad manifiesta es una de las herramientas utilizadas para supervisar la colección, el transporte, y los procesos de la disposición. Solamente aprobados manifiestos por la ciudad son aceptables ser utilizado por los transportadores. Los boletos inútiles del control no son aceptables. (Fig. 5-7)

Es la responsabilidad del generador guardar las copias blancas y amarillas en sitio para el período (5) de años.

Cada uno del manifest's' cinco porciones son color-coded: (3) blancos, amarillo, y vara de oro.

**1r La copia blanca** el transportador somete esta copia al departamento de la salud

**2do blanco - Transporter' copia Transporter' secundario de s; copia** de s. El transportador guarda esta copia con el fin de compilar informes de actividad mensuales. Los transportadores deben someter esta copia a HDHHS como parte de su informe mensual. El oficial señalado repasa manifiesta para las violaciones. La información sobre manifiesta se entra en la base de datos manifiesta. Manifiesta se vuelven a los transportadores que deben guardarlos para un mínimo de cinco (5) años.

**3ro blanco - Generator' copia** de s. Esta copia se debe dar al generador por el transportador después de que la basura se quite de la trampa de grasa y el manifiesto es terminado, y firmado por el generador y el transportador.

**Amarillo - Generator' copia de vuelta** de s. Esta copia se debe volver al generador por el transportador dentro de 15 días naturales a partir de la fecha que la basura fue quitada del sitio. Esta copia debe demostrar la información de la disposición.

**Vara de oro - copia de la disposición.** El vertedero conserva esta copia.

## **MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA**

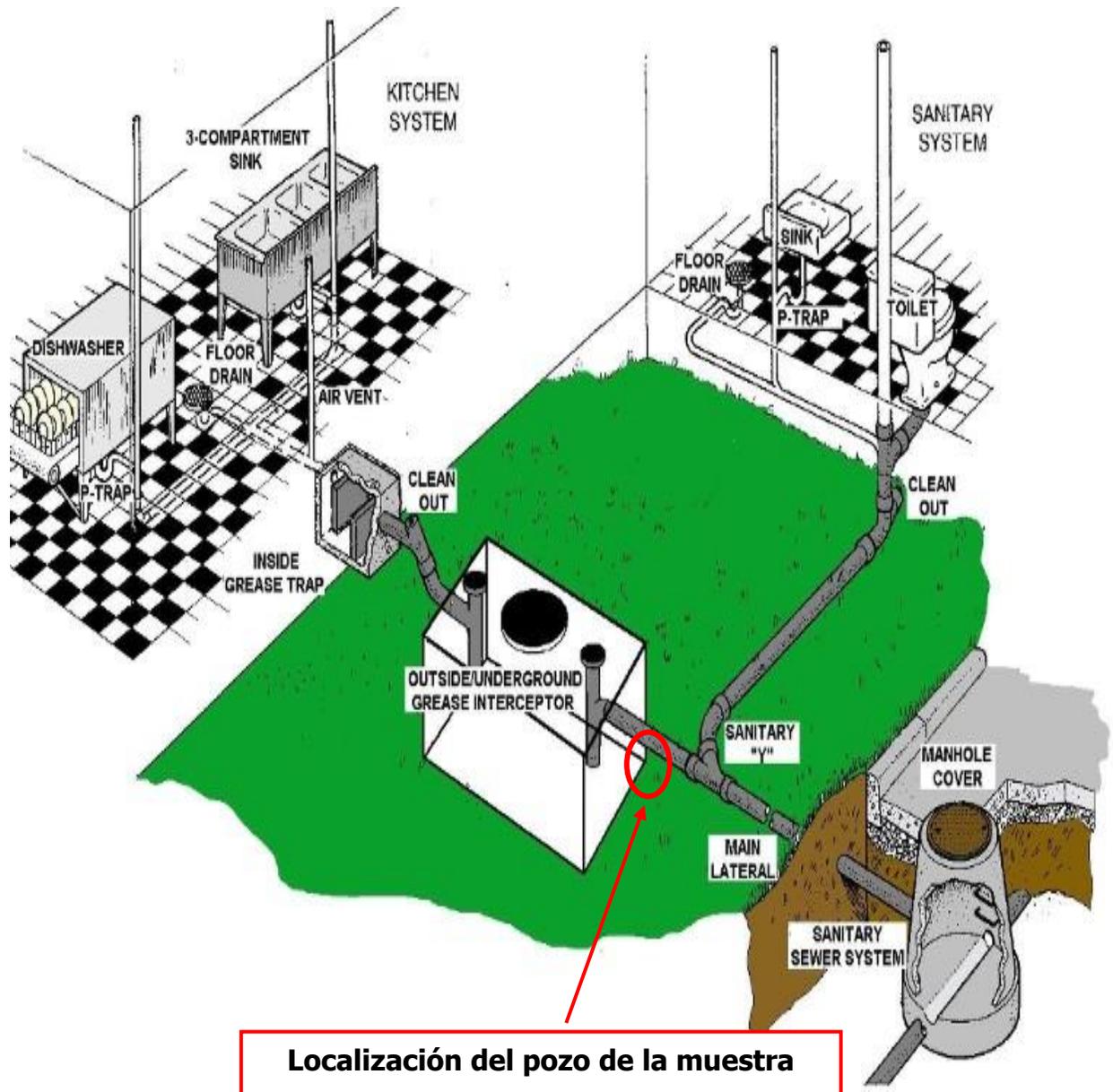
En el día mayo de 2007, la ciudad del código de Houston de ordenanzas asigna que por mandato cada interceptor situado dentro de los límites de ciudad incorporados SE DEBE evacuar completamente por lo menos una vez sobre una base trimestral (cada 90 días).

Antes de que se limpie la trampa de grasa, conduzca por favor el siguiente:

1. Verifique que su establecimiento tenga un certificado de registro actual y válido (NIEBLA).
2. Verifique que el carro del transportador tenga y válida las etiquetas publicadas ciudad actual del registro. Es la responsabilidad de todos los generadores asegurarse de que ningun transportador unpermitted quita la basura del sitio. (Fig. 8)

Después de que se limpie la trampa de grasa, conduzca por favor el siguiente:

1. Examine la trampa de grasa para asegurarse que que es se ha vaciado totalmente antes de que se firme el manifiesto.
2. Verifique toda la información incluyendo la capacidad de la trampa en la porción del generador del manifiesto para la exactitud. La información que está en el certificado de registro y manifiesto debe emparejar siempre. Atención cercana de la paga a su número de TCEQ.
3. Firme la porción del "generador" del manifiesto. El generador inútil y el transportador deben terminar y firmar las secciones apropiadas del manifiesto antes de que el transportador salga del sitio del generador con la basura. La 3ro copia blanca se deja con el generador cuando se recoge la basura.
4. Recuerde el transportador para volver la copia amarilla del manifiesto inútil a su localización dentro de quince (15) días naturales de basura de la fecha fue escogido para asegurar la disposición apropiada. Esta copia tendrá toda la información requerida terminada en su totalidad.
5. Generadores deben llamar (832) 393-5688 si la copia amarilla no se recibe dentro de 15 días naturales.



**FIG. 1**



**Pozo de la muestra**



**FIG. 2**

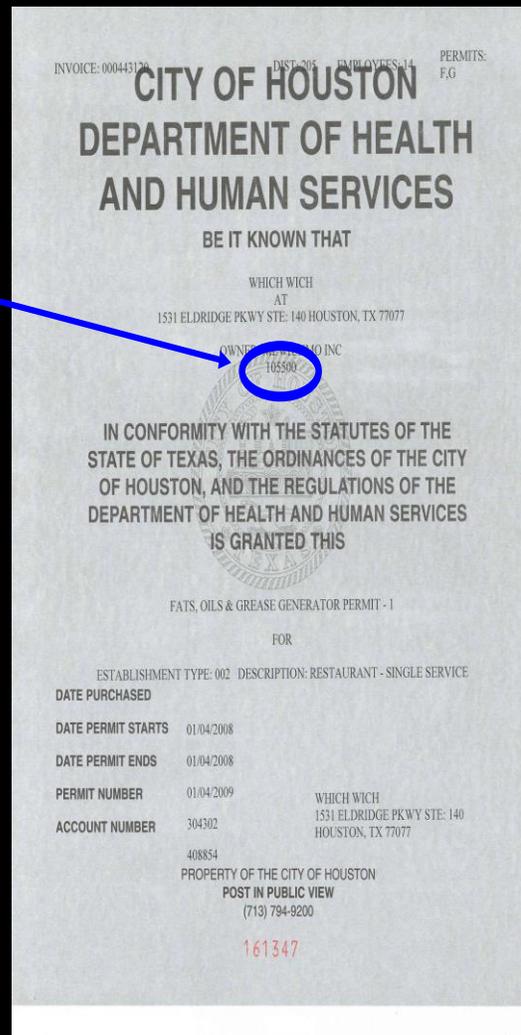
**Trampa de grasa**

# Generator Registration Certificates

**TCEQ Number** - unique identification number on the generator registration certificate

This number should be present on all waste manifest onsite

In cases of community grease traps the main parent TCEQ number will be listed on the manifest.



**FIG 3**

**AVISO DEL CERTIFICADO DE LA RENUNCIA**

**NOTICE OF WAIVER**

In the name and by the authority of

**City of Houston**  
**Department of Health and Human Services**

Name of Establishment : \_\_\_\_\_

Address : \_\_\_\_\_

In accordance with the City Code of Ordinances Chapter 47, Article XI, this is a notification that the said establishment has been granted this Notice of Waiver for the reduced frequency of cleaning of specified site interceptor to minimum of 180 days.

City/TCEQ No : \_\_\_\_\_

Reviewer : \_\_\_\_\_

**POST IN PUBLIC VIEW**

This notice of waiver shall remain in effect until such time that: Ownership has changed and permit is no longer valid, or Interceptor fails to meet discharge parameters specified by Chapter 47-514 of the Code of Ordinances with the reduced frequency, or Interceptor contains more than 25% of floating materials, sediment, oils, or grease at any time during the reduced cleaning frequency.

**FIG. 4**

**LA TRAMPA DE GRASA SE DEBE LIMPIAR UN MÍNIMO DE 180 DÍAS (2 VECES AL AÑO) CON EL AVISO DE LA RENUNCIA. SI EL GENERADOR NO ESTÁ DE ACUERDO CON EL AVISO DE LA RENUNCIA, LA RENUNCIA SERÁ REVOCADA.**

**NUEVO MANIFIESTE (ACEPTABLE)**

# New Manifest

Generator Information including unique TCEQ#

Transporter and Secondary Transport information including COH permit #, Truck #, and driver information

Disposer Information

After April 2010

**FIG. 5**

**La COPIA del GENERADOR (3ro BLANCO) Y LA COPIA DE VUELTA del GENERADOR (AMARILLO) SE DEBEN MANTENER EN SITIO POR UN PERÍODO (5) DE AÑOS. LA COPIA AMARILLA SERÁ ENVIADA AL GENERADOR DENTRO (DE 15) DÍAS Y ESTAMPADA POR EL VERTEDERO.**

**BASURA MANIFESTA (ACEPTABLE)**

**Solid/Special Waste Manifest**

**SOLID/SPECIAL WASTE MANIFEST**  
 CITY OF HOUSTON HEALTH AND HUMAN SERVICES  
 7411 PARK PLACE, RM 109, HOUSTON, TEXAS 77087-6208  
 (713) 640-4399

MANIFEST NO. **723005**

TRANSPORTERS:  
 Mail The Generator Return (yellow)  
 Copy to the generator within 15 days

**GENERATOR INFORMATION (To be completed by the GENERATOR)**

Company \_\_\_\_\_ Owner/Manager (Print) \_\_\_\_\_ Phone \_\_\_\_\_  
 Address from which shipment originates \_\_\_\_\_ Zip Code \_\_\_\_\_  
 City/TCEQ Registration No. \_\_\_\_\_

**TYPES OF WASTE GENERATED:**

Class B: \_\_\_\_\_ Class C: \_\_\_\_\_  
 Sewage sludge \_\_\_\_\_ Industrial/Nonhazardous \_\_\_\_\_  
 Grease trap \_\_\_\_\_ Grit Trap \_\_\_\_\_  
 Other \_\_\_\_\_ Lint Trap \_\_\_\_\_

CAPACITY of waste facility \_\_\_\_\_

*I certify that the information on this manifest is true and accurate. Secure the GENERATOR RETURN (yellow) copy from the transporter within 15 days of the waste being transported off-site. Retain both the GENERATOR (white) copy and the GENERATOR RETURN (yellow) copy on-site for minimum of five (5) years from the date on the manifest. Falsification of this document is punishable by a fine up to \$20,000.*

Owner/Manager Signature \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

**TRANSPORTER INFORMATION (To be completed by the TRANSPORTER) TNRCC#**

Name of Transporter Co. \_\_\_\_\_ Phone # \_\_\_\_\_  
 COH Permit # \_\_\_\_\_ COH Truck # \_\_\_\_\_ License # \_\_\_\_\_  
 Decal letter \_\_\_\_\_ Truck Capacity \_\_\_\_\_ Quantity of waste removed \_\_\_\_\_

Mailing Address \_\_\_\_\_ Driver's Name \_\_\_\_\_  
PRINT

Name of Disposal Site \_\_\_\_\_ Address \_\_\_\_\_

*I certify that the above manifest is complete, accurate, and the waste will be delivered to the Secondary Transporter or facility named for proper disposal and treatment. Failure to dispose of the waste properly will result in a fine of \$2,000.00. Failure to submit a complete and accurate TRANSPORTER'S (pink) copy of the manifest to the HEALTH DEPT. within 15 days after the end of the preceding month will result in a fine not more than \$2,000.00. Falsification of this document is punishable by a fine up to \$20,000.00. Failure to submit Generator Return Copy within fifteen (15) days of the date on this manifest will result in a fine not more than \$2,000.00.*

Driver's Signature \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

**SECONDARY TRANSPORTER INFORMATION (To be completed by the SECONDARY TRANSPORTER)**

Company \_\_\_\_\_ COH Permit # \_\_\_\_\_ COH Truck # \_\_\_\_\_  
 Mailing Address \_\_\_\_\_ Driver's Name \_\_\_\_\_  
PRINT

*I, SECONDARY TRANSPORTER, certify that the above information is complete and accurate. The waste will be delivered to the named facility for proper treatment and disposal. A complete and accurate TRANSPORTER/SECONDARY TRANSPORTER (pink) copy of the manifest must be submitted to the HEALTH DEPT. within 15 days after the end of the preceding month. Failure to comply with these requirements will result in a fine not to exceed \$2,000.00. Repeat violations will result in the revocation of my SECONDARY TRANSPORTER'S permit.*

Driver's Signature \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

**DISPOSER INFORMATION (To be completed by the DISPOSAL SITE OPERATOR)**

Company \_\_\_\_\_ Owner/Manager (Print) \_\_\_\_\_ Phone \_\_\_\_\_  
 Disposal Site Location \_\_\_\_\_ Mailing Address \_\_\_\_\_  
 QUANTITY of waste received \_\_\_\_\_

*(I certify that the waste manifested above was transported to this site by the above named transporter/secondary transporter and was accepted by this facility for disposal.)*

Owner/Manager Signature \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

White - Generator Yellow - Generator Return Copy Pink - Transporter Green - Secondary Transporter Golden Red - Disposer

**Before April 2010**

**FIG. 6**

**LA COPIA DEL GENERADOR (BLANCA) Y LA COPIA DE VUELTA DEL GENERADOR (AMARILLO) DEBEN ESTAR EN SITIO POR UN PERÍODO (5) DE AÑOS. LA COPIA AMARILLA SERÁ ENVIADA AL GENERADOR DENTRO (DE 15) DÍAS Y ESTAMPADA POR EL VERTEDERO.**

**BOLETO INÚTIL DEL CONTROL (NO ACEPTABLE)**



Waste Control  
Ticket

**SOUTH WASTE**  
NONHAZARDOUS WASTE CONTROL TICKET  
TRANSPORTER INFORMATION

H 19668

Name of Transporter: SOUTH WASTE - D LLC Registration # 24075  
 Address: 6407 HURST HOUSTON TX 77068 Phone No. 713 490-7940  
 License Plate #: X76-650 Truck No. 17 Truck Capacity: 02500

**GENERATOR INFORMATION**  
(One Ticket for Each Generator)

Date of Pick-up: 9/13/2010 Name: TRC CHINA #174  
 Address: 2555 Hwy 6 HOUSTON Zip Code: 77052 Phone No. 281-870-1835

Capacity of Tank/Tray: 1000 Quantity of Waste Removed (Gallons): 1000  
 Waste Removed From: Grease Trap:  Septic Tank:  Other:   
 Chemical Toilet:  Grit Trap:  Specify: \_\_\_\_\_  
 Municipal Wastewater Treatment Plant Sludge: \_\_\_\_\_  
 Municipal Water Treatment Plant Sludge: \_\_\_\_\_  
 Domestic Holding Tank: \_\_\_\_\_

I hereby certify that the waste is as described. Generator's Signature: [Signature]

**TRANSPORTER CERTIFICATION**

I certify to the best of my knowledge that this load contains no chemical or hazardous waste material. I am aware that falsification of this ticket may result in forfeiture of my transporter's registration and/or the privilege of utilizing state permitted disposal facilities. I also understand that falsification of these type records is a felony offense in the State of Texas and may result in the revocation of my waste transportation permit, criminal prosecution and/or civil penalties of up to \$25,000 per violation.

Truck Driver's Signature: [Signature]

**SECONDARY TRANSPORTER**

Note: This section is for documenting transfers of wastes between vehicles operating under the same TCEQ Registration Number. The transfer of waste to any secondary transporter must be at a Type V facility that is either permitted by or registered with the TCEQ.

1. Was this waste transferred to the vehicle identified above from a previous transporter vehicle?  Yes  No  
 If YES, indicate the previous Manifest/Trip Ticket No. Here: \_\_\_\_\_

2. Is this waste being transferred from the vehicle identified above to a different (new) transporter vehicle?  Yes  No  
 If YES, complete the section below for the vehicle accepting this waste and initiate a new Manifest/Trip Ticket including the new "Transporter Info" and the original "Generator Info" (duplication of the generator's signature would not be required).

New Manifest/Trip Ticket No.:	New Vehicle License No.:
Gallons Transferred:	Transfer Date:

As the representative for the transporter receiving this transferred waste, I certify that the information provided is true and correct.

Printed Name: \_\_\_\_\_ Signature: \_\_\_\_\_

**DISPOSER CERTIFICATION**

Disposal Site Name: \_\_\_\_\_ Permit No. \_\_\_\_\_  
 Address: \_\_\_\_\_ Phone: \_\_\_\_\_  
 Time Received: \_\_\_\_\_

I certify that I have been authorized by the State of Texas to accept the above type wastes and that I have disposed of the above indicated wastes in accordance with the requirements outlined in the authorization.

Site Operator's Name \_\_\_\_\_  
 (Print)

\_\_\_\_\_  
 (Signature) (Date)

Original to Generator at time of pick-up • Green Copy to Secondary Transporter • Yellow Generator Return Copy  
 Pink Copy to Transporter • Gold Copy to Disposer

**FIG. 7**

**NO ACEPTE POR FAVOR LOS BOLETOS INÚTILES Y EL INFORME DEL CONTROL AL DEPARTAMENTO DE LA SALUD INMEDIATAMENTE. UNA CITACIÓN SERÁ PUBLICADA SI LOS BOLETOS DEL CONTROL ESTÁN PRESENTES EN SU LOCALIZACIÓN.**



**FIG. 8**

**LA ETIQUETA ENGOMADA CIFRADA COLOR DEMUESTRA EL AÑO ACTUAL DEL PERMISO. EL COLOR Y EL AÑO DE LA ETIQUETA CAMBIA ANUALMENTE Y SE DEBE VERIFICAR POR EL GENERADOR SIEMPRE QUE SE MANTENGA LA TRAMPA. LOS PERMISOS DE TODOS LOS TRANSPORTADORES EXPIRAN CADA AÑO EL 31 DE ENERO. ES EL RESONSIBILITY DEL GENERADOR PARA VERIFICAR QUE EL CARRO DEL TRANSPORTADOR TIENE ACTUAL Y VÁLIDA LAS ETIQUETAS PUBLICADAS UNA CIUDAD DEL REGISTRO PARA EVITAR ACCIONES DE LA APLICACIÓN.**

## Contact Name & Numbers

---



### **Grease Trap Information and Emergency Pump outs**

LaNiece Blue

832-393-5674

[LaNiece.Blue@houstontx.gov](mailto:LaNiece.Blue@houstontx.gov)

### **Transporter Information:**

Almika Millage

832-393-5688

[Almika.Millage@houstontx.gov](mailto:Almika.Millage@houstontx.gov)

The following link contains additional information and Frequently Asked Questions:

<http://www.houstontx.gov/health/Environmental/specialwastegenerators.html>



## LECCIÓN 7

### CONTROL DE PARÁSITO



Parásitos, un animal o insecto que dañan o contaminan salud de las causas de los alimentos y problemas económicos. Las infestaciones de los parásitos deben ser prevenidas porque separan enfermedades transmitida por los alimentos, dañan la característica, y contaminan suministros de alimentos. Los parásitos que son de interés más grande en un establecimiento del alimento son vuelan, las cucarachas, los roedores, los parásitos de la despensa, y los pájaros.

#### MOSCAS

Las moscas llevan patógeno tales como *Escherichia Coli*, salmonelas, y *Shigella*. Cogen las bacterias de la basura, alimentos estropeados, animales permanecen, y las heces que se pegan a sus cuerpos, piernas, y pelos. Algunas de las bacterias se transfieren cuando aterrizan en el alimento.

- El patógeno que contiene fluido del estómago de los vómitos de la mosca doméstica sobre su alimento entonces aspira para arriba los alimentos disueltos.
- Las moscas de soplo tienen un color azulverde brillante y son más grandes que la mosca doméstica. Los atraen al olor de alimentos y la basura y, se encuentra generalmente el alimentar en las heces y las reses muertas animales.
- Las moscas del vinagre son más pequeñas que la casa vuela y tiene un color del marrón amarillo. Los atraen al olor de las frutas y verdura de la descomposición.

#### Medidas del preservativo/de control

- ✓ Elimine las fuentes del alimento; deseche los alimentos descompuestos.
- ✓ Restrinja la entrada en el establecimiento del alimento instalando y manteniendo puertas de cierre automático; ventanas/puertas defendidas; cortinas de aire correctamente diseñadas e instaladas. El tipo Electrocuting trampas o adherencia mecanografía las trampas para las moscas se debe diseñar tener bandejas resistentes del "escape" para los insectos de vuelo, de modo que los insectos y los fragmentos muertos del cuerpo no puedan caer sobre el alimento y el equipo expuestos. El dispositivo no será situado sobre el alimento expuesto, equipo limpio, utensilios, linos, y solos artículos de servicio desempaquetados.
- ✓ Guarde las tapas en los envases de la basura; cierre las puertas del contenedor y las tapas/proporcionan los tapones de desagüe instalados; guarde el área alrededor de la basura/del contenedor limpios.

#### CUCARACHAS

Las cucarachas transmiten patógeno producidos por los alimentos tales como cólera de las salmonelas, del vibrión, y *areaus* del estafilococo encontrado en su tripa y cuerpo externo. Las cucarachas viven en las áreas donde se proporcionan el alimento y el agua y, son muy activas en la noche. La cucaracha alemana es la cucaracha más común encontrada en establecimientos del alimento. Otros tipos de la cucaracha son el los americanos, orientales, y, *Brownbanded*.

- La cucaracha alemana se encuentra lo más por todas partes posible; tiene gusto de calor, de la humedad, y de lugares de ocultación oscuros.
- Oculta en espacios en paredes, techos, y el equipo del alimento. Las cajas de cartón proporcionan harborages y el medio de transporte a partir de un lugar a otro.

- Adquiere el agua de fregaderos, de contadores, de pisos, de pipas, de cacerolas del dren del refrigerador y de juntas.
- La cucaracha alemana come la mayoría del todo.
- Reprodúzcase rápidamente; la caja del huevo contiene los huevos múltiples (30 - 40).
- La infestación es evidente cuando las cucarachas se ven durante el día.
- Las muestras incluyen cubiertas cápsula-formadas del huevo; excrementos que parecen granos de la pimienta negra.

#### MEDIDAS DEL PRESERVATIVO Y DE CONTROL

- ✓ Alimentos de la cubierta en envases apretados.
- ✓ No deje los alimentos hacia fuera de noche.
- ✓ Limpie las superficies y el equipo a fondo y regularmente; ningunos platos sucios dejados de noche.
- ✓ Elimine el agua derecha; repare los escapes; selle las aberturas alrededor de las pipas; repare los agujeros.
- ✓ Deseche las cajas de cartón cuanto antes; vacie y limpie los envases de interior de la basura. Elimine los harborages. Examine la facilidad y el equipo - selle todas las grietas y grietas.

#### ROEDORES

Daños importantes de la causa de los roedores al suministro de alimentos, a la característica, y a los edificios. Roen a través de los envases de alimentos, de paredes, de pisos, y de cableado (materiales que sean más suaves que el acero) para mantener sus dientes corto y sostenido. Los roedores llevan ácaros y pulgas, y separan enfermedades tales como disentería de las salmonelas, de la triquinosis, de los cerdos, y Hantavirus. Los roedores orinan y dejan los excrementos en los alimentos, paquetes del alimento, equipo, en, y alrededor de edificios. Los excrementos frescos son brillantes, negros, y parecidos a la goma. Los roedores son nadadores excelentes, animales de la noche, tienen vista pobre, y prefieren rutas encubiertas estrecho al viajar. Los roedores mas comunes encontrados en establecimientos del alimento son ratón de casa, rata de azotea, y rata de Noruega.

- El ratón de casa es el más pequeño de los tres roedores se encuentra dentro de edificios especialmente durante el calor, el abrigo, y el alimento que buscan del invierno. Los ratones vagan áreas 10 - 30 pies lejos de sus jerarquías; hace jerarquías en paredes, cajas, gabinetes, y el equipo. Los ratones crían rápidamente; alimentaciones sobre todo en granos y cereales; puede arrastrarse con pulgada del  $\frac{1}{4}$  de las aberturas de diámetro.
- Habitat y recorrido de la rata de azotea sobre la tierra - prefiera árboles, áticos, y espacios de la azotea. Su equilibrio excepcional permite que la rata de azotea funcione en las pipas, líneas para uso general, y, sus ayudas de las garras en objetos que suben que pueden llevar a cabo sobre. Tienen una piel negro-gris, más delgada que la rata de Noruega y tienen una cola más larga. La rata de azotea mantiene su área de jerarquización en un radio de acción de 100-500 pies de la fuente del alimento; prefiere vehículos, frutas, y tuercas; puede entrar con pulgada del  $\frac{1}{2}$  de las aberturas en diámetro.
- Las ratas de Noruega son las más grandes de los tres tipos y madrigueras debajo de edificios, de bloques de cemento, y de pilas de la basura donde están presentes el alimento, el agua, y el abrigo para la jerarquización. Mantienen un área entre 50-150 pies de sus jerarquías. La rata de Noruega es piel corpulenta, rojiza, nariz embotada, y ata más corto

que la rata de azotea. Comen todos los tipos del alimento que prefieren carnes, pescados, fruta, y granos de cereal; puede entrar con pulgada del 1/2 de las aberturas en diámetro.

#### MEDIDAS DEL PRESERVATIVO Y DE CONTROL acceso

- ✓ Deny al establecimiento del alimento
- ✓ Mantenga la cocina limpia y sanitaria - para eliminar drenes de piso de las fuentes
- ✓ Cover del alimento y de agua; proteja las pipas y los conductos con la investigación;
- ✓ Compruebe las entregas para saber si hay el roedor que roe, excrementos
- ✓ Elimine los harborages dentro y fuera del establecimiento del alimento
- ✓ Imacene los alimentos correctamente sobre el piso y lejos de las paredes
- ✓ Selle todas las grietas y aberturas

#### MEDIDAS DE CONTROL REQUERIDAS PARA LOS PARÁSITOS Y LOS ROEDORES

- (1) Rutinario inspección de envíos entrantes del alimento y de las fuentes;
- (2) Rutinario inspección de las premisas para la evidencia de parásitos;
- (3) Usando métodos apropiados de control de parásito, tales como dispositivos de la interceptación u otros medios del control de parásito del acuerdo a los requisitos de la ordenanza para el uso venenoso o tóxico de los materiales, si encuentran a los parásitos; y
- (4) Eliminación de condiciones del harborage.

Proteja el exterior llenando o cerrando los agujeros y otros boquetes a lo largo de pisos, de paredes, y de techos; las puertas ajustadas, de cierre automático, mantenidas las ventanas cerradas, cerradas, investigación, diseñaron e instalaron correctamente cortinas de aire para controlar insectos de vuelo, u otros medios. Las puertas de pantalla serán de cierre automático, y las pantallas para las ventanas, las puertas, los tragaluces, los travesaños, los tubos de aire del producto y de extractor y otras aberturas al exterior serán ajustadas y liberarán de roturas. Los materiales de la investigación no serán menos de el acoplamiento dieciséis a la pulgada (acoplamiento 16 a 25.4 milímetros). Las puertas exteriores usadas como salidas no necesitan ser de cierre automático si son: sólido y ajustado; señalado por la autoridad de la protección contra los incendios que tiene jurisdicción sobre el establecimiento del alimento para el uso solamente cuando existe una emergencia; y limitado-utilice así que no se utilizan para la entrada o la salida del edificio para los propósitos otro que el uso señalado de la salida de emergencia. Las paredes de perímetro y las azoteas de un establecimiento del alimento protegerán eficazmente el establecimiento contra el tiempo y la entrada de insectos, de roedores, y de otros animales.

El uso de electrocuting el tipo trampas o el tipo trampas de la adherencia para las moscas será diseñado para tener bandejas resistentes del "escape" para los insectos de vuelo, de modo que los insectos y los fragmentos muertos del cuerpo no puedan caer sobre el alimento y el equipo expuestos. El dispositivo no será situado sobre el alimento expuesto, el equipo limpio, los utensilios, los linos, y los solos artículos de servicio desempaquetados.

#### PARÁSITOS ALMACENADOS DE LOS INSECTOS ANDPANTRY DEL GRANO

Los gorgojos, las polillas, y los escarabajos son parásitos almacenados del grano y crean la basura de alimento además de ser un fastidio. Las muestras de la infestación incluyen derramamiento, las correas, los agujeros de alfiler, y los insectos del alimento en paquetes. Sus huevos se encuentran en casi todos los productos del grano y los productos de la harina. Estos huevos tramarán eventual con bastante calor y tiempo.

- A inhibe crecimiento y reduce la colocación de huevo los derramamientos
- Control y destruyen todos los productos infectados los productos entrantes
- Examine para cualesquiera viven los insectos y rechazan entregas parásito-infestadas acción
- Rotate usando primero adentro, primero hacia fuera (primero en entrar, primero en salir) - control de inventario. mercancías secas
- Keep en una temperatura de 50°F - 60°F si (el aire fresco guarda los huevos de la trama)
- Posibles eliminar los alimentos que son húmedos y mohosos (algunos parásitos alimentan en el molde algo que los productos alimenticios)

Quitarán los pájaros muertos o atrapados, los insectos, los roedores, y a otros parásitos de los dispositivos de control y sigue habiendo las premisas en una frecuencia que prevenga la acumulación o la atracción de parásitos y los reduzca al mínimo exposición a la descomposición.

## **LECCIÓN 8**

### **UNIDADES DE SERVICIO MÓVILES DE ALIMENTO Y ESTABLECIMIENTOS TEMPORALES DEL SERVICIO DE ALIMENTO**

La unidad móvil del alimento significa un establecimiento del servicio de alimento que se diseñe para ser fácilmente mueble o un carro del alimento que es movable y maniobrable por una persona cuando la unidad se carga completamente y se funciona en una localización fija. Solamente los carros, los vehículos, o los triciclos que venden exclusivamente productos preembalados del helado pueden funcionar encendido las calles de la ciudad.

- ✓ UNIDAD MÓVIL CONVENCIONAL RESTRICTA DEL ALIMENTO. Un carro o un acoplado limitado a servir solamente los alimentos preembalados de las fuentes aprobadas que no requieren ninguna otra preparación excepto calentarse para el servicio inmediato. Estas unidades pueden también dispensar las bebidas no potencialmente peligrosas del equipo protegido.
- ✓ UNIDAD MÓVIL CONVENCIONAL SIN RESTRICCIÓN DEL ALIMENTO. Un alimento preparado o de servicio incluido del carro o del acoplado que no se preembala ni cumple los requisitos para una unidad móvil convencional restringida del alimento. Las unidades móviles convencionales sin restricción del alimento deben utilizar servicios de un comisario aprobado en una base diaria. Estas unidades funcionan encendido la propiedad privada en uno o más localización.
- ✓ UNIDAD MÓVIL RESTRICTA DEL ALIMENTO DE LA LOCALIZACIÓN FIJA. Una unidad móvil del alimento limitada en la porción del tamaño y del servicio preembaló solamente los alimentos de las fuentes aprobadas que no requieren ninguna otra preparación excepto calentarse para el servicio inmediato. Estas unidades pueden también dispensar las bebidas non-potentially peligrosas del equipo protegido. Estas unidades se limitan a la operación en las premisas de un establecimiento autorizado del alimento que sirva como el comisario para la unidad o a una localización asignada específica en una ciudad del parque de Houston.
- ✓ UNIDAD MÓVIL SIN RESTRICCIÓN DEL ALIMENTO DE LA LOCALIZACIÓN FIJA. Una unidad móvil del alimento limitada en el alimento de la porción del tamaño y del servicio que no se preembala ni cumple los requisitos para una unidad móvil restringida del alimento de la localización fija. Las unidades móviles sin restricción del alimento de la localización fija deben funcionar desde un comisario aprobado sobre una base diaria. Estas unidades se limitan a la operación en las premisas de un establecimiento autorizado del alimento que sirva como el comisario para la unidad o a una localización asignada específica en una ciudad del parque de Houston.

Todas las unidades móviles deben demostrar movilidad.

#### **INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL**

Las instalaciones del servicio de alimento en una unidad móvil del alimento son extremadamente limitadas por lo tanto, preparación de alimento son restrictas. Los requisitos se basan en los procedimientos del menú y de la preparación en la unidad móvil del alimento. Un menú definido y los procedimientos operacionales deben ser fijados.

#### **COMISARIOS**

El comisario, o la base de operaciones, es partes esenciales de un unit' móvil; operación de s. Todas las unidades móviles del alimento deben funcionar desde el comisario o el otro establecimiento autorizado del alimento donde se reciben el alimento y las fuentes. Las unidades móviles todo sin restricción del alimento de la localización convencional y fija deben volver al

comisario por lo menos una vez durante las 24 horas de operación anteriores para el funcionamiento de todas las operaciones de mantenimiento. Todas las unidades móviles sin restricción del alimento de la localización fija deben volver al comisario por lo menos una vez por el día para el funcionamiento de las operaciones de mantenimiento a menos que los arreglos alternos hayan sido aprobados por el departamento de la salud de Houston. A petición, el operador de una unidad móvil del alimento debe poder proporcionar la prueba escrita que la unidad móvil del alimento se ha mantenido en un comisario aprobado sobre una base diaria. Los recibos de mantenimiento del comisario se deben guardar en la unidad por un período de un año a partir de la fecha del mantenimiento.

#### REQUISITOS DEL PLAN Y DE LA ESPECIFICACIÓN

Todas las nuevas operaciones para las unidades móviles sin restricción del alimento de la localización convencional y fija requieren la sumisión de dos sistemas de planes y de especificaciones completos para la revisión. Un honorario de revisión de plan de \$36.98 para cada sumisión debe ser pagado cuando se someten los planes. Un honorario de \$36.98 se carga para los planes resometidos. Utilice la lista de comprobación de los planes de unidad del alimento del móvil como guía a preparar planes. La lista de comprobación se puede obtener a partir del lugar de 7411 parques, de la oficina o de la impulsión del estadio de 8000 N. - 2do piso de la unidad móvil.

#### PLANES INLUDE:

Información de la propiedad, menú, diseño de unidad, y procedimientos de funcionamiento estándar. Los planes se deben dibujar para incluir un plan de piso, sondeando el diagrama, el horario del final y los detalles del equipo. Un horario del final para los pisos, las paredes y los techos incluyendo el material, el final y el color debe ser incluido. Un diagrama de sistema de plomería incluyendo todos los tanques, bombas, accesorios y tubería demostrando la corriente caliente y fría. Se requiere un fregadero del dos-compartimiento, no obstante se recomienda un fregadero del tres-compartimiento. Cada compartimiento del fregadero utensilio-que lava debe ser por lo menos 15" x 15" x 12" con los compartimientos que redondean ángulos internos y esté libre de esquinas o de grietas agudas. Un tanque del agua dulce, mínimo 30 galones en capacidad se debe instalar además de un tanque de las aguas residuales por lo menos 35 galones o 115% de la capacidad de los tanques del agua dulce cualquiera es mayor. Un fregadero de la mano a parte de los dos o el fregadero del tres-compartimiento se requiere.

#### LISTAS DE LA RUTA, ITINERARIOS Y LOCALIZACIONES DE SITIO

Las unidades móviles convencionales sin restricción del alimento deben presentar al departamento una lista de localizaciones donde estará en funcionamiento la unidad. El operador de unidad móvil debe también dar el aviso escrito en el plazo de 48 horas de cualquier localización agregada a la lista de localizaciones donde estará en funcionamiento la unidad. Las unidades restrictas y sin restricción de la localización fija deben tener una localización exacta para su operación. Un mapa de sitio debe ser a condición de que las demostraciones la localización de la unidad en la relación a las calles, a los edificios, al etc.

#### REQUISITOS MÓVILES DE LA UNIDAD DEL ALIMENTO

Los requisitos siguientes pueden no aplicarse a todos los tipos móviles de la unidad del alimento. Entre en contacto con la oficina de servicios médicos del consumidor para el paquete de información de la unidad móvil para su tipo específico operación.

- Letra certificada ante notario de la característica que se fijará en la unidad móvil

- Letra certificada ante notario del uso del lavabo fijada en la unidad móvil (el lavabo para los trabajadores del alimento se debe situar solamente a 500 pies de la unidad móvil del alimento en el negocio disponible)
- Permiso del LP-Gas del cuerpo de bomberos de Houston (para las unidades móviles usando el gas del propano)
- Estado del permiso de los impuestos sobre venta de Tejas
- Las unidades móviles del alimento deben conformarse con los requisitos de la ordenanza del alimento incluyendo suministros de alimentos, almacenaje, protección, servicio, dirección, las prácticas del empleado, limpieza del equipo y saneamiento y saneamiento del establecimiento.
- El operador de una unidad móvil del alimento debe desempeñar servicios, almacenar y exhibir el alimento y las bebidas en o en la unidad móvil sí mismo del alimento y no puede atar, fijar o utilizar ningún otro dispositivo o equipo previsto para aumentar la capacidad de la venta, del servicio o de exhibición de la unidad móvil del alimento que incluye pero no limitado a los contadores, a las extensiones contrarias, a las tablas, a los pechos de hielo, a los congeladores o a los refrigeradores.
- La unidad móvil del alimento no proporcionará cualquier área de cena para los clientes a 100 pies de la unidad.
- Las conexiones para uso general se limitan rápido-para conectar servicios telefónicos eléctricos y (se prohíben el agua, el gas, o las conexiones para uso general del alcantarillado).
- Los toldos o las cubiertas se deben atar a o parte de la unidad móvil, y apoyar solamente por la unidad móvil del alimento.
- Las parrillas al aire libre o los dispositivos de cocinar similares no se permiten para el uso en las operaciones de unidad móviles del alimento. Todas las preparaciones se deben conducir dentro de la unidad móvil.
- Las muestras de agua se adquieren todos los medallones nuevos y de la renovación para las unidades móviles sin restricción del alimento.

#### REQUISITOS PARA LOS CARROS, LOS TRICICLOS Y LOS CARROS DEL HELADO SOLAMENTE

- Una persona puede vender productos del helado sobre una calle o un derecho de paso de una unidad móvil restringida del alimento con un medallón actual y válido a condición de que;
- Los productos del helado se envuelven completamente, se incluyen y se contienen en envolturas o envases individuales, se obtienen de una fuente aprobada, y se etiquetan correctamente;
- El conductor del vehículo conduce al lado de la calle, tan cerca como sea posible al encintado o al borde de la porción pavimentada de la calle antes de hacer una venta, y;
- Los restos del vehículo pararon, colocándose o parquearon solamente todo el tiempo necesario para hacer la venta inmediata, y;
- Cualquier carro usado para vender productos embalados del helado de este modo se debe equipar de una muestra claramente visible del cojinete delantero y posterior el "amonestador; PRECAUCIÓN CHILDREN" , y;
- El deletreado para esta muestra debe ser estilo negro del bloque de seis pulgadas en un fondo amarillo, y;
- el Interruptor-tipo pilotos que exhiben amarillo al delantero y rojo a la parte posterior se debe instalar en cada extremo de la muestra.

- Además, los productos embalados del helado se pueden vender sobre las aceras de las carretillas de mano no-motorizadas. Estos carros se autorizan como unidades móviles convencionales restringidas del alimento.
- El operador de un vehículo que vende productos del helado sobre la calle, el derecho de paso o la acera puede no funcionar dentro de una zona de la escuela durante los tiempos que un límite de velocidad reducido es aplicable.

#### VENTA DE POSTRES CONGELADOS DENTRO DE UNA ZONA DE TRAVESÍA DE ESCUELA

Los vehículos del postre congelado pueden no funcionar dentro de un " zone" de la travesía de escuela;. Un " zone" de la travesía de escuela; significa una zona de la reducir-velocidad a la cual sea señalado en una calle por la ordenanza para facilitar la travesía segura de la calle por los niños que van o que salen de un público o de una escuela primaria privada durante los tiempos que el límite de velocidad reducido es aplicable, a condición de que la zona de travesía de escuela debido es fijada por la señalización reducida de la velocidad de acuerdo con la ordenanza aplicable a su creación.

## ESTABLECIMIENTOS TEMPORALES DEL SERVICIO DE ALIMENTO

El establecimiento temporal del servicio de alimento funciona en una localización fija por un periodo de tiempo no más que 21 días consecutivos conjuntamente con un solo acontecimiento o celebración. Cada soporte o cabina físicamente separado constituirá un establecimiento temporal del servicio de alimento que requiera un permiso. Con el fin de esta definición, un "acontecimiento" significará una reunión de personas en un festival, un bazar, un carnaval, un circo, una exposición pública o un acontecimiento que se divierte. El permiso de un distribuidor autorizado temporal del alimento se requiere para funcionar. Los establecimientos temporales del servicio de alimento se cargan un honorario non-refundable para cada día que el permiso es válido. Solamente el efectivo, las órdenes de dinero, y los cheques de cajero se aceptan para el pago de permisos temporales.

### REQUISITOS GENERALES

Todos los permisos temporales se deben comprar 7 días antes del acontecimiento. El operador debe encontrar con al oficial de salud antes del acontecimiento para proporcionar la información con respecto a las fuentes de los suministros de alimentos, tipo de alimentos preparados/servidos; proporcione el acuerdo del propietario con respecto al uso de las responsabilidades de la característica y de la limpieza. Además, el operador debe someter un diagrama de cada disposición temporal de la cabina. El oficial de salud determinará, basado en el tipo de operación y de consulta del pre-acontecimiento con el operador qué restricciones se pueden imponer ante el establecimiento temporal del servicio de alimento.

Diagrama preoperacional de la declaración/del acontecimiento/acuerdo de la característica del dueño para los establecimientos temporales propuestos del alimento

#### 1. DECLARACIÓN PREOPERACIONAL

El propósito de la declaración preoperacional es confirmar fechas de la operación y concluir qué alimentos serán servidos en el acontecimiento temporal. La declaración preoperacional debe incluir las fechas y los tiempos de la operación, el número de cabinas, el nombre, la dirección, y el número de teléfono del operador, de enumerar de todos los alimentos (bebidas incluyendo) de ser servido, de nombres de los surtidores del alimento, y de la lista de alimentos preparados en sitio y en otras localizaciones.

#### 2. DIAGRAMA DEL ACONTECIMIENTO

El diagrama del acontecimiento es un dibujo del establecimiento temporal del servicio de alimento. Cada alimento/las bebidas de la porción de la cabina debe ser identificado. Describa todo el equipo usado en la facilidad usada para: el cocinar y la tenencia fría/caliente, da lavarse, las mesas de trabajo, lavaplatos, alimento y solo almacenaje del servicio, los envases de la basura, y las áreas del servicio de atención al cliente. Demuestre adonde las barreras serán puestas entre los clientes y los alimentos. Incluya la localización de carros refrigerados y de áreas de cocinar adicionales, si está utilizado. **LA FALTA DE CONFORMARSE CON TODOS LOS REQUISITOS DURANTE LA OPERACIÓN REQUERIRÁ QUE LA PERSONA RESPONSABLE CESA INMEDIATAMENTE OPERACIONES DE SERVICIO DE ALIMENTO.**

### 3. ACUERDO DE LA CARACTERÍSTICA DE OWNER/APPLICANT

El operador del establecimiento temporal del servicio de alimento debe obtener del dueño de la característica; un acuerdo firmado de utilizar la característica en la cual la actividad será llevada a cabo (incluye la localización y fechas). La letra debe también indicar quién será responsable de la disposición de toda la basura y basura y de mantener la característica libremente de litera y de fastidio durante el período del acontecimiento y, el tiempo requerido para quitar toda la basura/basura. La forma está disponible en la oficina del análisis de alimentos, o el dueño puede proporcionar un documento similar.

## PAUTAS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ACONTECIMIENTOS TEMPORALES

PUNTO 1: El hielo usado para la consumición debe ser de una fuente aprobada. El hielo será sostenido en bolsos hasta utilizado y dispensado correctamente.

PUNTO 2: Las superficies de contacto del alimento del equipo serán protegidas contra la contaminación por los consumidores usando contadores, las tablas, los protectores del estornudo, el etc. de separación.

PUNTO 3: Proporcione solamente los solos artículos de servicio (placas, bifurcaciones, tazas, etc.) para customer' uso de s.

PUNTO 4: Proporcione el agua potable para la limpieza y los utensilios de la esterilización.

Proporcione una calefacción facilidad capaz de producir la agua caliente.

- Utilice tres (3) envases para LAVARSE, ACLARAR y ESTERILIZAR tal como cubos plásticos, o envases de alimento plásticos.
- Utilice un gravedad-tipo dispensador del agua para la mano del empleado que se lava por ejemplo un dispensador de la bebida con un canalón o una espita. No olvide el jabón que se lava de la mano, las toallas de papel y el lavabo de retén.
- A menos que los utensilios convenientes se utilicen para manejar los alimentos preparados, los guantes single-use se requieren para todos los manipuladores de alimentos. (Sección 20-21.8)

PUNTO 5: No almacene ningun alimento en contacto con el agua o el hielo undrained.

PUNTO 6: Disponga de todo el líquido y basura sólida correctamente.

PUNTO 7: Proporcione los pisos lavables en la preparación de alimento y áreas de servicio tales como concreto, madera ligera, o asfalto.

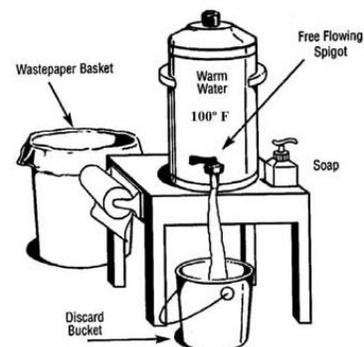
PUNTO 8: Proporcione un techo en la preparación de alimento y las áreas de servicio tales como madera, lona u otra material que protege el interior del establecimiento contra el tiempo y otros agentes.

PUNTO 9: Proteja el alimento se sirve que: Guarde los alimentos CALIENTES en 135° F o arriba y guarde los alimentos FRÍOS en 41° F o abajo. Use una red eficaz e.g. del casquillo o de pelo del alojamiento del pelo. No hay aerosol o viseras de pelo aceptables. Utilice los alimentos embalados o proporcione a los protectores del estornudo en la zona de visualización. Todo el alimento, el equipo, y los productos del papel serán almacenados por lo menos 6 pulgadas sobre el piso. No la consumición, consumición, fumando se permite en la cabina del alimento.

SIRVA LOS ALIMENTOS QUE SE PREPARAN/SE OBTIENEN SOLAMENTE DE UNA FUENTE APROBADA.

El oficial de salud puede imponer requisitos adicionales de proteger contra los peligros para la salud relacionados con la conducta de los establecimientos temporales del alimento y puede prohibir la venta de alguno o de alimentos todo potencialmente peligrosos.

EJEMPLO DE LA DISPOSICIÓN QUE SE LAVAR LA MANO



## **LECCIÓN 9**

### **PROCEDIMIENTOS, POLÍTICAS, PERMISOS, Y CONFORMIDAD DEL DEPARTAMENTO DE LA SALUD**

El programa del análisis de alimentos de la oficina de servicios médicos del consumidor es responsable de la regulación de todos los establecimientos del alimento dentro de los límites corporativos de la ciudad de Houston. Los establecimientos implicados son éstos que proporcionan los alimentos y o bebidas al público sin importar si hay una carga o una calidad de miembro. Este capítulo es una descripción de algunos de las políticas generales y de los procedimientos utilizados para hacer cumplir la ordenanza del alimento en la ciudad de Houston.

#### **DE PAN/PASTELES (BENÉFICA)**

El alimento preparado en una cocina de la propiedad privada se puede ofrecer para la venta para la consumición humana si:

- el alimento es de productos alimenticios cocidos al horno que no son potencialmente peligrosos;
- los artículos se ofrecen para la venta en una función conducida por o bajo auspicios de una organización que patrocina, que debe ser una organización religiosa o caritativa;
- la venta no se conduce en un establecimiento del alimento, excepto que si la organización que patrocina es un establecimiento del alimento, después la venta se puede conducir en la premisas, con tal que la venta se conduzca por separado y aparte de las ventas o el servicio del alimento de la organización que patrocina; y
- un cartel claramente visible en la localización de la venta informa al consumidor o del servicio qué este alimento fue preparado en una cocina que no está conforme a la regulación y a la inspección al lado de la ciudad de Houston o de ninguna otra agencia de la inspección de sanidad.

#### **OCURRENCIAS DE LA EMERGENCIA**

La persona a cargo del establecimiento del alimento debe continuar inmediatamente operaciones y entrar en contacto con al oficial de salud en caso de una ocurrencia de la emergencia. Las ocurrencias de la emergencia incluyen: fuego, inundación, fallo eléctrico, expulsión del agua de aguas residuales, interrupción extendida del servicio del agua, ninguna agua caliente, actos terroristas/el mal manipulación de producto, etc.

#### **DEMOSTRACIÓN DEL CONOCIMIENTO**

A petición durante inspecciones la persona señalada responsable o el encargado certificado debe demostrar al conocimiento del sanitario de:

- Prevención de la enfermedad transmitida por los alimentos
- Uso de los principios de HACCP
- Requisitos de la ordenanza del alimento

La persona responsable puede demostrar tal conocimiento cerca:

- Estando de acuerdo con la ordenanza del alimento y el TFER
- Satisfactoriamente realización del curso de la certificación del encargado de servicio de alimento de la instrucción en la sección 20.54; 20.55; y 20.63 de la ordenanza del alimento de Houston
- Respuesta correctamente a las preguntas del sanitario como se relacionan con el establecimiento específico del alimento/la operación de unidad móvil del alimento

## CONDENACIÓN

La ordenanza del alimento proporciona al oficial de salud la autoridad para condenar o para iniciar la condenación de cualquier alimento que se sospeche de ser adulterado, de una fuente no aprobada, o se expire conforme a ordenanzas aplicables del estado o de leyes federales, las reglas y de regulaciones. La condenación de alimentos potencialmente peligrosos preparados expirados será resuelta de las marcas requeridas de la fecha.

## CITACIONES DE LA CORTE

La citación de la corte se puede publicar por el oficial de salud al dueño, operador, persona-en-carga, o cualquier empleado en el establecimiento del alimento como herramienta de la aplicación para asegurar conformidad con la ordenanza. Multa de la corte municipal no menos de \$50.00 ni más de \$2.000.00. Cada día que una violación de este artículo continúa constituirá una ofensa separada. La citación es un aviso (emplazamiento) de aparecer ante el tribunal.

## INFORMES DE INSPECCIÓN

El oficial de salud tiene la derecha de examinar cualquier establecimiento del alimento o unidad móvil del alimento en cualquier hora razonable y de hacer tantas inspecciones adicionales como son necesario para la aplicación de la ordenanza del alimento. Siempre que una inspección se conduzca en el establecimiento del alimento, todas las violaciones observadas se documentan en una forma de informe de inspección junto con una época especificada para cuando debe ser corregida cada violación. Los artículos críticos son las violaciones que son más probables que otras violaciones contribuir a la contaminación de los alimentos, a la enfermedad, o al peligro de las higienes ambientales. La oportuna corrección oportuna de violaciones críticas se puede implementar inmediatamente o un marco de tiempo para no exceder 10 días.

## ETIQUETAS ROJAS Y CUARENTENAS DEL EQUIPO

Las etiquetas rojas se utilizan para el alimento sospechoso de ser adulteradas o perjudiciales a la salud de público. Se utiliza el aviso de la cuarentena para equipo de quitar de servicio o, prevenir el uso del equipo inaceptable/inadecuado mantenido. Una vez que está puesta, la etiqueta se puede quitar solamente por un oficial de salud cuando se ha determinado que el equipo es reparado/conformidad o se ha sostenido para que al oficial verifique la condenación/la disposición.

## CESE TEMPORAL DE OPERACIONES DE SERVICIO DE ALIMENTO (LOS ENCIERROS VOLUNTARIOS)

Cuando el oficial de salud ha determinado sobre la inspección que existe una situación que pone en peligro la salud de público, él puede preguntar el dueño/al operador/persona-en-carga para continuar operaciones de servicio de alimento. Este procedimiento puede ser necesario sin importar si es el establecimiento "se abre" para los clientes o no. El establecimiento del alimento puede no reasumir operaciones hasta que el oficial de salud haya realizado un reinspección para determinar si no existen mas las condiciones responsables del encierro no más.

## HONORARIO DEL RE-INSPECTION

El titular del permiso pagará un honorario del reinspección de \$115.28, siempre que un reinspección sea requerido por el oficial de salud para determinar que no existan mas las condiciones responsables. El reinspección será conducido por el oficial de salud dentro de un periodo de tiempo razonable. El permiso o los permisos no será renovado hasta que el titular del permiso haya pagado cualquier honorario pendiente del reinspección.

## MUESTRAS REQUERIDAS

- ❖ CARTEL de la MANIOBRA de HEIMLICH - si el espacio se proporciona para los propósitos de la consumición del cliente. Esta muestra gráfica representa el procedimiento para desalojar el obstrucción alimento de una persona ahogando.
- ❖ CARTEL del SANEAMIENTO fijado dentro de cada cocina de un establecimiento del alimento. Este cartel describa para los empleados los métodos requeridos básicos del saneamiento.
- ❖ ADVERTENCIAS del SULFITO - si el alimento que contiene un preservativo del sulfito se vende o se sirve. La información de clientes por una muestra, el listado del menú, el listado de la etiqueta del producto u otros medios eficaces es aceptable.
- ❖ PRESENCIA DE ENCARGADO del SERVICIO de ALIMENTO - indica que requieren a un encargado con certificación siempre.
- ❖ MUESTRA/CARTEL/ICONO de LAVAMANOS- fijado en una localización claramente visible en todos los cuartos de baño usados por los empleados y en todos los fregaderos de lavamanos usados por los empleados del alimento.
- ❖ La muestra de PROCEDIMIENTOS DE DISPENSACIÓN APROPIADA debe ser visible fijada en la zona de visualización inmediata que da instrucciones a clientes en los procedimientos de dispensación apropiados para el alimento del autoservicio.
- ❖ NOTIFICACIÓN PARA OBTENER CUBERTERÍA LIMPIO - una tarjeta o una muestra se debe exhibir para notificar a clientes que cubertería limpio debe ser utilizado volver a las áreas del autoservicio tales como buffet y comidas frías de ensalada.

## SESIÓN INFORMALES DE HACER CUMPLIR

Las sesión informales son conducidas por el sanitario del encargado o del jefe de división de los servicios médicos del consumidor en un esfuerzo para discutir con el dueño/el operador las violaciones existentes inaceptables en el establecimiento del alimento. Es un instrumento en un paso en el proceso de hacer cumplir que proporciona al operador oportunidad de discutir con el sanitario del campo, supervisor del área, y oficial de audiencia qué acciones se proponen confiar adentro a un esfuerzo para traer el establecimiento en conformidad sobre una base constante. El oficial de la sesión puede requerir adicionales encargados con certificación (FSMC), mas entrenamiento de alimentos para los empleados, la ayuda bilingüe, y reinspecciones. La sesión informal es generalmente el predicado a la revocación del certificado del encargado de servicio alimenticio y el permiso alimenticio.

## SUSPENSIÓN DEL PERMISO

Si existe un peligro substancial a la salud de público, el permiso/el medallón de un distribuidor autorizado del alimento puede ser suspendido. Puede haber hasta 10 días entre la notificación de la suspensión y la sesión real. En una suspensión, el oficial de salud quita el permiso del distribuidor autorizado del alimento durante la inspección y, todas las operaciones de servicio de alimento cesan inmediatamente. El oficial de la sesión determinará cuando el permiso debe ser reinstalado en la conclusión de la sesión.

## REVOCACIÓN DEL PERMISO

Un establecimiento del servicio de alimento puede tener el permiso/medallón del distribuidor autorizado del alimento revocados si el sostenedor del permiso o sus empleados interfiere con una inspección del establecimiento del alimento del oficial de salud; se repite o las violaciones serias de la ordenanza del alimento; se repite o las violaciones serias de federal o de las leyes estatales que

regulan los establecimientos del alimento; y en el caso de una unidad móvil del alimento, si el sostenedor o el agente del permiso no puede divulgar un accidente al oficial de salud en el plazo de 24 horas del tiempo el accidente ocurrió si hay daño al circuito de agua, el tanque inútil de la retención, el equipo del servicio de alimento, que puede dar lugar a la contaminación del alimento llevado. Sigue habiendo el permiso en el establecimiento hasta la sesión. En aquel momento el oficial de sesión determinará si se va el permiso/el medallón a ser revocado y a ser quitado del establecimiento por el oficial de salud. El permiso o el medallón del distribuidor autorizado del alimento se puede revocar por hasta 180 días.

## PERMISOS

Todos los establecimientos del servicio de alimento que venden o dan al público, al alimento o la bebida, deben tener un permiso actual y válido publicado por la ciudad de Houston. Tal permiso es permiso de un distribuidor autorizado del alimento. Cada permiso se debe estar fijado en la vista pública. El permiso del distribuidor autorizado del alimento es válido por un año y se debe renovar en o antes de la fecha de vencimiento.

### PERMISO DEL POSTRE CONGELADO

Cualquier establecimiento o unidad móvil del alimento enganchó a la producción de postres congelados debe comprar un permiso del postre congelado. Este permiso no es necesario para los sno-conos, helado que saca con pala, o licuadas pasa dos licuadora. Mas para las máquinas que fabrican los postres congelados tales como icee, slurpee, batido de leche, suave-sirve el helado y yogurt, etc.

### PERMISO DEL DISTRIBUIDOR AUTORIZADO DEL PRODUCTO

Requerido para cualquier persona que engancha a la distribución del producto (vendedor ambulante) o de las ventas de un puesto de producto donde el único alimento es el producto de granja y manejado en su estado natural.

### PERMISO DEL MERCADO DEL GRANJERO CERTIFICADO

Requerido para cualquier persona que funciona el mercado de un granjero que ha sido certificado por el Ministerio de Agricultura de Tejas conforme al subcapítulo D del título 4 del código administrativo de Tejas. Los únicos alimentos certificaron a granjeros que los mercados pueden vender son producto y productos agrícolas de granja. Un encargado certificado debe estar de servicio durante operaciones del muestreo.

**NOTA: A partir del enero 2012  
AUMENTO DE TARIFAS PARA TODOS LOS SERVICIOS DE  
COMENZAR 01 de enero DE CADA AÑO**

### CERTIFICACIÓN DE LOS ENCARGADOS DE SERVICIO DE ALIMENTO

Requieren a un encargado certificado ser de servicio y presente en cada establecimiento del servicio de alimento durante la preparación hacer-lista, de alimento, la limpieza, el proceso, el empaquetado, la fabricación, o la producción y tener en su posesión una certificación válida y actual del encargado de servicio de alimento publicó por la ciudad de Houston.

- El aspirante debe terminar el curso (de dos días) requerido de 15 horas y, apruebe la examinación con una cuenta de 70 o mas. Fee= \$73.98 El certificado de una ciudad actual de Houston FSMC es renovado terminando el curso (de un día) de siete horas y aprobando la examinación con una cuenta de 70 o mas. Fee=\$58.13 la clase de la renovación o la examinación opcional se debe atender en o antes de 60 días después expiración del certificado actual.
- Una sesión opcional de la examinación está disponible. Fee= \$77.85
- El certificado es válido por cinco años y debe ser renovado atendiendo al curso de la renovación en o antes de 60 días después de la expiración del certificado actual.
- El certificado de la pared se requiere para ser fijado a la vista pública.
- La tarjeta de la cartera se requiere en su persona mientras que este trabajando como prueba de la certificación.
- La falta de hacer la cuenta de paso en la inicial o el curso de la renovación requiere al aspirante reaplicar y terminar el curso y la examinación iniciales.

Los establecimientos del servicio de alimento que se requieren tener encargados certificados deben fijar el aviso siguiente en un lugar visible, fácilmente accesible a todos los empleados:

“ LA OPERACIÓN SIN UN ENCARGADO CERTIFICADO PRESENTE DE SERVICIO DE ALIMENTO ES ILEGAL ”

- El certificado del encargado de servicio de alimento puede ser revocado si: El encargado de servicio de alimento interfiere con una inspección del oficial de salud. Se repite o las violaciones serias de la ordenanza del alimento cuando el establecimiento emplea al encargado de servicio. Se repite o las violaciones serias de federal o de leyes estatales referente a la operación cuando el establecimiento emplea al encargado certificado.
- La ciudad de Houston proporciona los cursos en las idiomas ingles, español, vietnamense, china, y asiáticas (la India, Paquistán, y Bangladesh). • Las clases se conducen en los varios centros multiservicios en la ciudad. Llamada para la localización de la clase.
- Las reservaciones para todas las clases se requieren. Llame la oficina del servicio médico del consumidor en 832-393-5100. El pago se requiere por lo menos 2 días antes de la clase.
- Algunos establecimientos del servicio de alimento (tienda de alimento empaquetado solamente, barra restricta, bodega restricto), pueden estar exentos del requisito de la certificación. Esto se puede verificar solamente por una inspección conducida por el sanitario del campo para confirmar el tipo de la operación. Usted puede llamar el programa del análisis de alimentos en 832-393-5100 para la ayuda.
- Los cursos se pueden conducir en su establecimiento (o la otra localización) sin embargo, una atención requerida de 20 o más estudiantes es necesario. Llamada 832-393-5100 para la información.

Las personas que tienen prueba escrita de terminar un programa de entrenamiento acreditado por el estado de Tejas o, los cursos similares de la seguridad alimentaria ofrecidos por el consejo internacional de la seguridad alimentaria deben obtener de la certificación de servicio de alimento de Houston por reciprocidad. Una solicitud se debe presentar con las credenciales actuales, y una carta de identidad del estado o de la licencia de conductor. La tarjeta será publicada para expirar hasta cinco años a partir de la fecha que el aspirante terminó el programa de entrenamiento acreditado u otro. Honorario = \$36.98.

EL DEPARTAMENTO DE LA SALUD DE LA CIUDAD EJECUTA LA NUEVA ORDENANZA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA El departamento de Houston de inspectores de salud y humanos de los servicios pronto examinará negocios al por menor del alimento, incluyendo unidades móviles del alimento usando las ordenanzas aprobadas recientemente por el Ayuntamiento. La ordenanza se basa en la regla 2006 del establecimiento del alimento de Tejas. La puesta en práctica comenzó el 12 de noviembre de 2007. Las nuevas regulaciones incorporan conocimiento científico actual en seguridad alimentaria y la protección. Los dueños y los encargados tendrán que conformarse con regulaciones más terminantes con respecto a contacto de la mano limpia con salud del alimento y de empleado. Los personales de servicio de alimento deben demostrar basado en el conocimiento en los riesgos de enfermedad producida por los alimentos inherentes a la operación del alimento durante la inspección y a petición por el inspector. Los personales pueden también demostrar conocimiento conformándose con la ordenanza y no teniendo ninguna violación crítica durante la inspección actual. Otros cambios incluyen:

1. Alimentos potencialmente peligrosos: Refiere al control del tiempo/de la temperatura para la seguridad (TCS). Excluye los huevos de cáscara tratados para destruir salmonelas.
2. Fechado: Utilizar-por/consumir-por la fecha (no más de 7 días) se debe etiquetar en todos los alimentos peligrosos preparados de TCS/potentially sostenidos durante 24 horas. El día 1 es el día que se abre o que se prepara el alimento.
3. Termómetros: Los establecimientos del alimento deben utilizar puntas de prueba de diámetro bajo para medir temperaturas de los alimentos finos (es decir empanadas de la hamburguesa, prendedores de pescados).
4. Temperatura/tiempo del cocinero: La temperatura de cocción para el cerdo entero del músculo (tajadas, lomo, etc.) ahora es 145°F por 15 segundos para destruir parásitos tales como spiralis de la triquina.
5. Temperatura de mantenimiento caliente: La temperatura de mantenimiento caliente para los alimentos potencialmente peligrosos se ha bajado a 135°F.
6. Advisory del consumidor: Los establecimientos del alimento que sirven alimentos crudos o poco cocinados ahora se requieren divulgar alimentos crudos o poco cocinados, y recuerdan a consumidores referentes a los riesgos para la salud a los clientes.
7. Empleados enfermos: La enfermedad debido a Norovirus se ha agregado a la lista que requiere la exclusión de un establecimiento del alimento. Los empleados que tienen inicio repentino de vomitar y de la diarrea deben también ser excluidos del establecimiento del alimento. La necesidad responsable de la persona también entra en contacto con el departamento de la salud si confirman a un empleado con una enfermedad que requiere la exclusión. Los empleados excluidos no deben inscribir un establecimiento del alimento a excepción de esas áreas abiertas al público en general. Los ejemplos de la forma de la entrevista del empleado del aspirante y del alimento, el acuerdo de la información del empleado del alimento y la forma médica de la remisión están disponibles del departamento de servicios de salud y humanos.
8. Contacto de la mano limpia con los alimentos preparados: El contacto de la mano limpia con los alimentos preparados no se permite a menos que los procedimientos escritos estén en el lugar. Los inspectores comprobarán la documentación durante inspecciones. Los procedimientos incluyen el entrenamiento documentado de todos los empleados y dos salvaguardias aprobadas contra los peligros asociados a la mano limpia entran en contacto con. Los establecimientos que sirven las poblaciones altamente susceptibles se prohíben de manejar los alimentos preparados con las manos limpias. Los ejemplos de la documentación requerida están disponibles del departamento de servicios de salud y humanos.
9. Temperatura del agua: Los fregaderos actuales de la temperatura mínima de la agua caliente ahora son 100°F.
10. Encargado certificado del alimento: El departamento ahora está proporcionando una opción del examen-solamente para los encargados de servicio de alimento que certifican. El honorario para este servicio es \$77.85.
11. Un honorario \$115.28 será cargado al establecimiento del alimento para las re-inspecciones.( All fee increases effective Jan 1 of each year) Para investiga sobre la ordenanza del alimento, llamada 832-393-5100. Las copias del código de ordenanzas, capítulo el 20 de mayo de Houston se obtengan del Internet en <http://www.houstontx.gov>.

For additional information regarding the Consumer Health Services Bureau, feel free to contact **(832.393.5100)**

Bureau Chief

**Patrick Key, RS**

Food Protection and Training  
(Food Service Manager's Certification,  
Food handler training, public presentations,  
mobile units)

**Renee L. Beckham, RS**

Retail Food Inspections  
(food establishments, festivals, etc.)

**Carolyn Gray, RS**

Specialized Food Inspections  
(wholesalers, construction,  
plan checking, new equipment, etc.)

**David McCoy, RS**

Administration  
(permit fees/invoices )

**Conrad Janus, RS**

## RESOURCES AND WEB SITES

For specific questions about the Texas Food Establishment Rules (TFER), contact the Texas Department of Health (TDH) at 512-719-0232, or

Visit the web page at <http://www.tdh.state.tx.us/bfids/retail/rfdmain.htm>

Other helpful web sites:

- Federal Food and Drug Administration (FDA)  
[www.fda.gov](http://www.fda.gov)
- United States Dept. of Agriculture Food Safety and Inspection Services (FSIS)  
[www.usda.gov/fsis](http://www.usda.gov/fsis)
- National Food Safety Database  
[www.foodsafety.org](http://www.foodsafety.org)
- Food and Nutrition Information Center  
[www.nal.usda.gov/fnic](http://www.nal.usda.gov/fnic)
- Purdue University  
[www.agcom.purdue.edu/](http://www.agcom.purdue.edu/)
- National Restaurant Association  
[www.ServSafe.com](http://www.ServSafe.com)
- University of Iowa State Food Safety Program  
[www.exnet.iastate.edu/](http://www.exnet.iastate.edu/)
- International Food Safety Council  
[www.foodsafetycouncil.org](http://www.foodsafetycouncil.org)
- Centers for Disease Control and Prevention (CDC)  
[www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)
- FDA's The Bad Bug Book  
[www.cfsan.fda.gov/~mow/intro.html](http://www.cfsan.fda.gov/~mow/intro.html)
- NSF International  
[www.nsf.org](http://www.nsf.org)
- NEHA Training LLC  
[www.nehatraining.com](http://www.nehatraining.com)
- Houston's Food Ordinance:  
[www.houston.tx.gov](http://www.houston.tx.gov)

**CERTIFICACIÓN DEL ENCARGADO DE SERVICIO DE ALIMENTO**



**CITY OF HOUSTON**  
Department of Health and Human Services  
Bureau of Consumer Health Services  
8000 N. Stadium Drive  
Suite # 200  
Houston, Texas 77054  
832-393-5100  
832-393-5208 (Fax)  
[www.houstontx.gov/health](http://www.houstontx.gov/health)