

# ADOPCIÓN DEL CÓDIGO DE ALIMENTOS 2013 DEL FDA



**Ciudades y Localidades del North Shore 2016**  
**Cindy Rice, RS, MSPH, CPFS**

# 13 CIUDADES Y LOCALIDADES DEL NORTH SHORE

PROYECTO FINANCIADO POR EL FDA

Peabody . Salem  
Danvers . Swampscott  
Gloucester . Topsfield  
Beverly . Lynn . Essex  
Rockport . Hamilton  
Marblehead . Nahant



# 13 CIUDADES Y LOCALIDADES DEL NORTH SHORE

Cambios significativos en el código del FDA de 1999

105 CMR 590.000

- Características del formulario de inspección
- Ejemplos de riesgos e infracciones





# CÓDIGO DE ALIMENTOS MODELO 2013

Reconoce los 5 mayores riesgos del CDC para las enfermedades transmitidas por alimentos

- *Falta de higiene personal*
- *Equipo contaminado*
- *Temperatura de mantenimiento incorrecta*
- *Temperatura de cocción inadecuada*
- *Fuentes de alimentos inseguros*



# LOS BENEFICIOS DE LA ADOPCIÓN DEL CÓDIGO DE ALIMENTOS 2013

1. Uniformidad entre pueblos y localidades
2. Reducir conflictos en las empresas con multiples establecimientos en distintas localidades
1. Resultados basados en la ciencia
1. Asignación de riesgo, el uso de los términos ("crítico" y "no crítico") ha sido modificado  
...restaurantes e inspectores que entienden con exactitud los riesgos de los artículos
1. Reducir la parcialidad y ambigüedad de los inspectores
2. Inspecciones basadas en los riesgos
3. Industria: Mejor comprensión de los riesgos, y motivación para corregir las deficiencias, mejor rendimiento.





## IMPORTANTES CAMBIOS EN EL CÓDIGO DE ALIMENTOS 2013

### **Eliminación de terminología**

“Crítico” “Menor” “Infracción No-crítico ”

**Nuevo:** Asignación de Riesgo para  
cada artículo



## 1-201.10 Infracciones

Artículo Prioritario **P**

Artículo Prioritario Básico **Pf**

Artículo Fundamental





## Infracciones

### Prioritario P

Elimina, impide  
o reduce el riesgo a  
un nivel más seguro



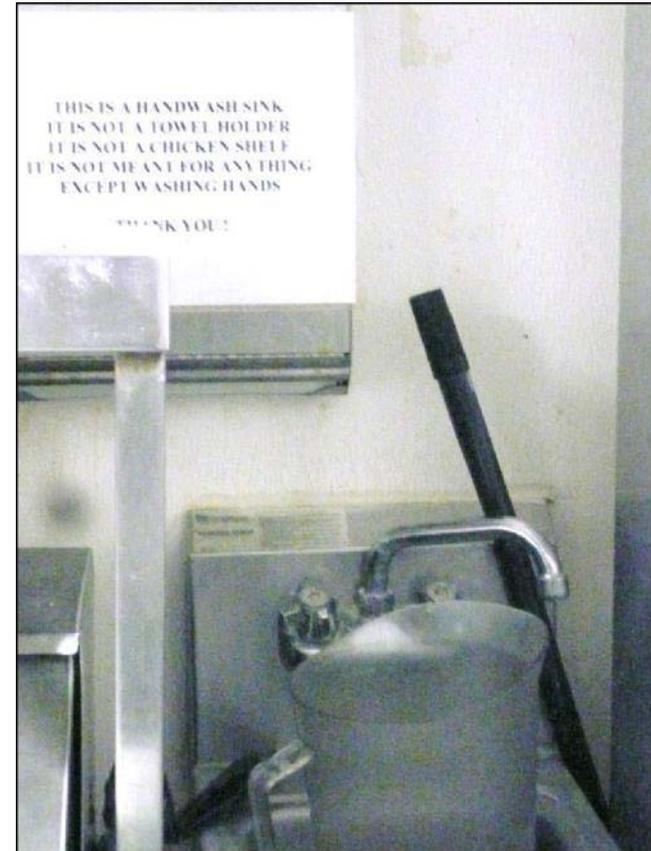
- Separar comida (Cruda de RTE) 3-302.11
- Uso inapropiado de los guantes (contaminados) 3-304.15(a)
- Mantenimiento en frío inadecuado 3-501.16



## Infracciones

### Prioritario básico Pf

Apoya o Facilita un  
Artículo Prioritario



- No tener la Persona a Cargo presente 2-101.11
- Falta de etiqueta en las conchas 3-202.18
- Los termómetros no están accesibles ni calibrados 4-203.11



## Infracciones

### Fundamental

Saneamiento,  
Mantenimiento General



- Falta de mallas en las puertas (posible entrada de plagas)  
6-501.111
- Contaminación del medio ambiente no corregido en el almacenamiento 3-305.11
- Suciedad en las superficies que no tienen contacto con los alimentos 4-601.11

# LAVADO DE MANOS



# INFRACCIONES

## EJEMPLO: LAVADO DE MANOS

### Prioritario **P**

2-301.12 Empleados que no se lavan las manos cuando están sucias

### Prioritario Básico **Pf**

6-301 Lavabo no tiene jabón

2-301.15 Usando el lavabo de los alimentos

Fundamental

4-601.11 El lavabo de las manos esta sucio



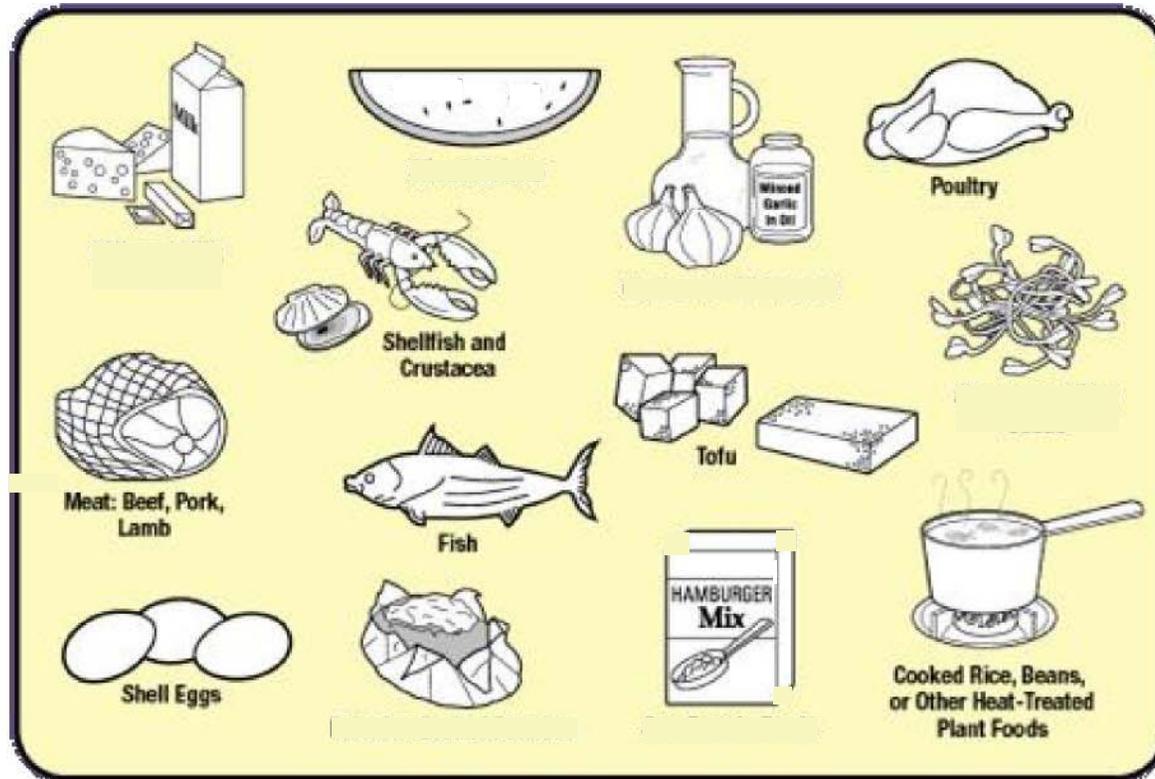
# 1-201.10 TCS DE LOS ALIMENTOS

Control de Tiempo y Temperatura para la seguridad de lo Alimentos

(anteriormente, Comida Potencialmente Peligrosa)

- Proteínas, carbohidratos
- Humedad
- Neutral, ligeramente ácido

# COMIDA TCS



**NUEVO:** Hortalizas verdes picadas, picar tomates, cortar melón

# BACTERIAS



## **Salmonela**

Aves crudas

Productos contaminados



## **Vibrio**

Mariscos crudos, ostras



## **Listeria**

Queso de pasta blanda,  
embutidos



# BACTERIAS

infecciones

## **E. Coli**

Carnes, Materia fecal  
Producto contaminado



## **Shigelosis**

Verduras sin lavar



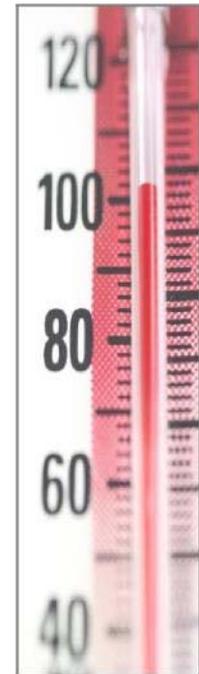
3-501.16

LA TEMPERATURA DE MANTENIMIENTO EN CALOR  
REDUCIDO A 135° F

“NUEVA” TEMPERATURA ZONA DE PELIGRO

41° F – 135° F

135 ° F



41° F

## 3-501.16 MANTENIMIENTO EN FRÍO Y EN CALOR

- Comidas TCS frías : 41° F o inferior
- Mantenimiento de comidas TCS en calor : 135° F o más
- Desechar 4 horas después de ser expuestos a temperaturas de 41° a 135° F

Prioritario



# CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA

Reducir el tiempo de 41° a 135° F, < 4 hrs total para TCS

- Recibir y almacenar las comidas TCS rápidamente
- Comida fría a 41° F o más bajo
- Cocinar los alimentos a una temperatura interna segura
- Comida caliente a 35° F o más alto
- Enfriar, descongelar, recalentar



## 3-501.17 ALIMENTOS CON MARCA DE FECHA

- Asegurar que las comidas TCS tengan etiqueta con fecha para uso o venta
  - Si no se utiliza dentro de las 24 horas de preparación
  - Un máximo de 7 días de almacenamiento refrigerado
  - El día 1, es considerado el primer día de preparación
  - No puede exceder la fecha del fabricante

**Prioritario**

The image shows a 'Mark by Date' label template. It has the following sections:

- Item / PRODUCTO**: A line for writing the item name.
- Prep Date / PREPARAR AL DÍA**: A line for writing the preparation date.
- Use By / FECHA DE DESECHAR**: A line for writing the use-by date.
- Shelf Life / PERIODO DE CONSERVACIÓN**: A line for writing the shelf life, with checkboxes for 'Days' and 'Employee (COCHERS)'. Below this is a color-coded strip for the days of the week: MON (blue), TUE (yellow), WED (red), THU (green), FRI (orange), SAT (purple), SUN (brown).
- Logos**: A blue circular logo in the top right and a 'SUPERMOVABLE' logo in the bottom right.

# 3-401.14 LA COCCIÓN DISCONTÍNUA DE ALIMENTOS CRUDOS DE ORIGEN ANIMAL

- Tiempo inicial para cocer a medias < 60 minutos
- Cocción y enfriamiento adecuado
- Refrigerado o mantenido bajo TPCH
- Terminar la cocción, según las temperaturas requeridas por el FDA

Prioritario



## 3-304.15 EL USO APROPIADO DE LOS GUANTES

- Se cambian cuando se ensucian
- Cada 4 horas mediante uso continuo
- Después de tocar la carne cruda y antes de tocar comida cocida o alimentos listos para comer

Nuevo: Cuando se realiza la misma tarea, No se requiere lavado de manos entre medio,

Prioritario



## 2-103.11 PERSONA A CARGO

### Responsabilidades adicionales:

- Asegurarse de que los empleados informan si están enfermos
- Supervisar las prácticas de lo empleados con alimentos
- Asegurarse de que los empleados estén entrenados en la seguridad de alimentos y alergias de los alimentos

Prioritario básico



# 3-501.19

## EL TIEMPO COMO CONTROL DE LA SALUD PÚBLICA

Los alimentos se pueden dejar fuera sin control de temperatura por:

4 hrs si la temp es  $< 135$  F

6 hrs si la temp es  $< 70$  F

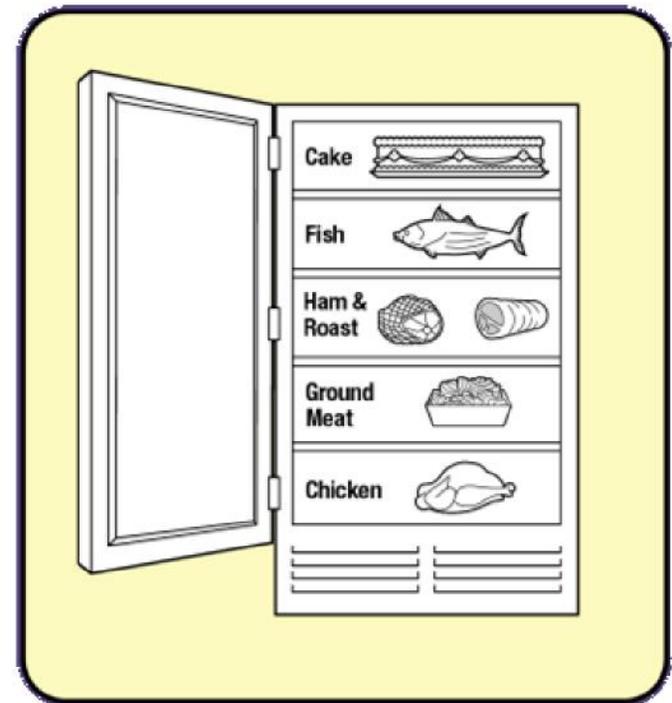
- Procedimientos por escrito
- Los alimentos deben tener etiqueta con la hora
- Después de esa hora, los alimentos que quedan deben ser desechados
- No se necesita desviación



Prioritario básico

# 3-302 ALMACÉN EN REFRIGERADORES

- Evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y alimentos listos para comer **Prioritario**
- Refrigerador- con orden de almacenamiento **Fundamental**
- 41° F para las comidas TCS **Prioritario**



# 3-403.11 RECALENTAMIENTO

Actualmente: Los alimentos preparados en el lugar, sobras:

- Recalentar a 165° F dentro de 2 horas

**NUEVO:** Alimentos RTE comercialmente procesados y envasados

Se puede recalentar a 135° F cuando se está recalentando para el mantenimiento en calor

(Fuente aprobada: planta de procesamiento regulada, con licencia)

**Prioritario**

# 3-304.17

## RELLENANDO ENVASES RETORNABLES

El envase debe estar limpio, desinfectado, visualmente inspeccionado

Bebidas No-TCS :

El envase se enjuaga con agua caliente antes de llenar

Si el método del proceso de transferencia está libre de contaminación, el envase puede ser rellenado por el consumidor o el empleado



Prioritario

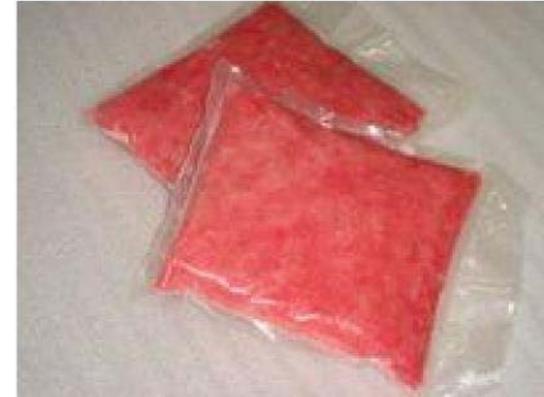
# 3-502.11 PROCESOS ESPECIALES

## Necesita Desviación:

- Sushi
- Envasado al vacío, Sous vide
- Carne curada o ahumada
- Producción de brotes crudos (nuevo)
- Venta de jugo sin pasteurizar, sin etiqueta en el paquete
- Tanques de moluscos **Prioritario básico**

3-502.12

## ROP, SOUS VIDE



Envase de oxígeno reducido, sous vide, MAP

Riesgos: Clostridium botulinum/toxina

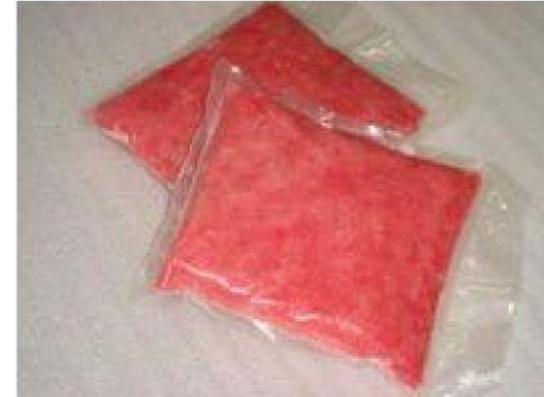
Listeria monocytogenes

No se necesita desviación si: los alimentos envasados al vacío, preparados dentro de su instalación, se utilicen o se abran dentro de las 48 horas

**Prioritario básico**

# 3-502.12

## ROP, SOUS VIDE



### Envase de oxígeno reducido alimentos no-TCS

- No se requiere un plan HACCP, si la comida está a 41° F o menos,
- pH es 4.6 o menos o Aw está a .92 o menos
- Desechar después de 30 días

Prioritario básico

3-502.12

## ROP FISH



### **Envase de oxígeno reducido, sous vide**

Riesgos: Clostridium botulinum/toxina

Listeria monocytogenes

El pescado debe ser congelado antes, durante y después de empaquetar

**Prioritario**

# 3-501.13 DESCONGELAR PESCADO ROP CONGELADO

**ROP Envase de oxígeno reducido**

Riesgos: Clostridium botulinum/toxina

Listeria monocytogenes



- Se debe sacar del paquete antes de descongelar en el refrigerador o
- Sacar del paquete antes de, o inmediatamente después de descongelar usando un microondas o corriente de agua

**Fundamental**

# LIMPIEZA Y SANEAMIENTO



2-501.11

## LIMPIEZA DE VÓMITO, DIARREA

Debe tener procedimientos estalecidos para la limpieza de vómito o diarrea



Priority foundation

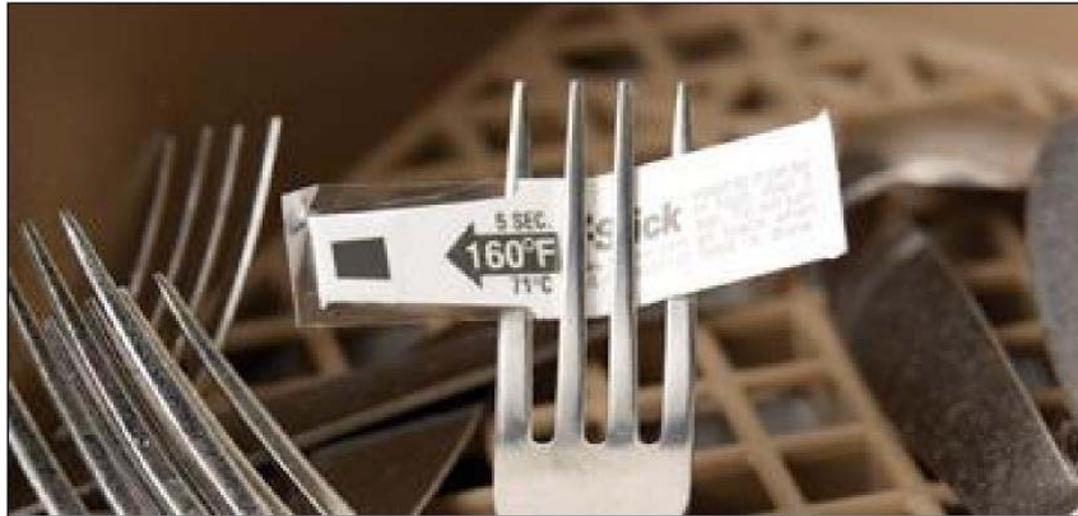
# LAVAPLATOS AUTOMÁTICO

- Raspar los escombros y la grasa
- Máquina de temperatura alta:  
Temperatura de agua de enjuage  
180° F
- Máquina de temperatura baja  
(Desinfección usando químicos)



## 4-302.13 TEMPERATURAS PARA LAS MAQUINAS DE LAVAPLATOS

Debe tener un indicador de temperatura irreversible



Prioritario básico

## 3-304.14

Los paños de limpieza, guardados en un cubo desinfectante, elevados del piso

## Fundamental

## 3-501.114

Cubos desinfectantes  
contienen la concentración  
adecuada

## Prioritario



## 5-203.13

Se debe proporcionar un fregadero de servicio (cubo para la fregona) No se deben usar los urinarios ni aseos para la eliminación de líquidos

## 6-501.18

Limpieza de las instalaciones sanitarias (lavabos, inodoros y urinarios) se deben limpiar con tanta frecuencia como sea necesario, con el fin de mantenerlos limpios



# 6-501.111 CONTRO DE PLAGAS

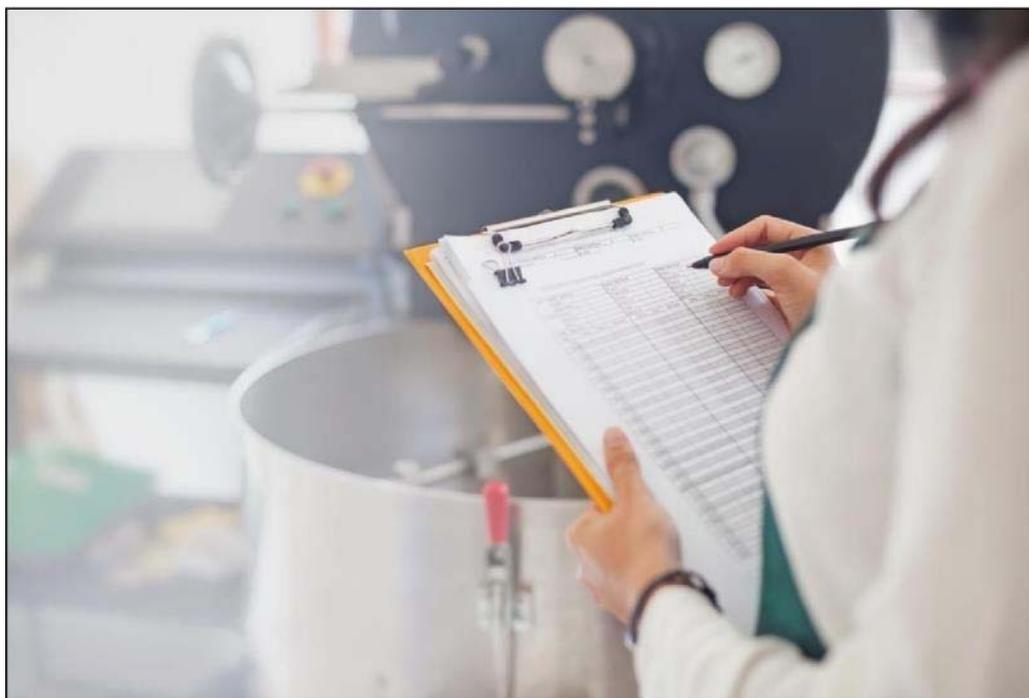
Instalación está libre de plagas  
Condiciones para prevenir la entrada o  
anidamiento de plagas

Fundamental



# INFRACCIONES PREEXISTENTES

Y SU DESIGNACIÓN DE RIESGO



## 3-401.11 COCINAR LOS ALIMENTOS

- Cocinar los alimentos, mata los microorganismos a niveles seguros
- Cocción no destruye las toxinas
- Usar un termómetro para la comida para la comida

Prioritario



# 3-501.14 ENFRIANDO ALIMENTOS CALIENTES

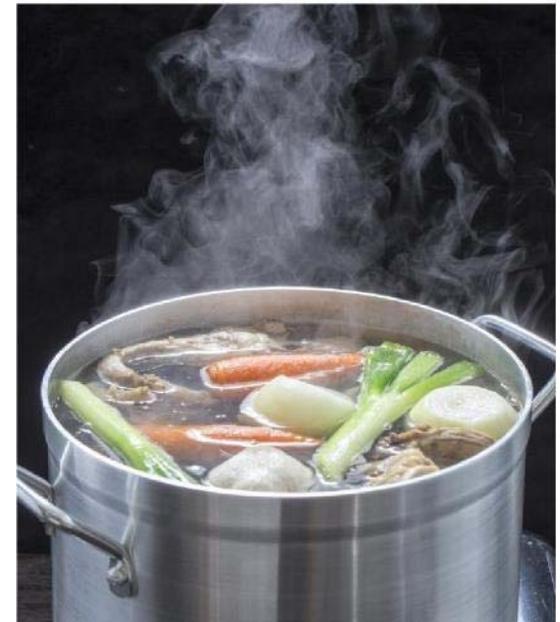
Hacerlo *rápido* para evitar crecimiento de las bacterías peligrosas

Proceso en dos Etapas

1. Enfriar de 135°F a 70°F en 2 hrs
2. de 70°F a 41°F en las próximas 4 horas

(6 horas en total)

**Prioritario**



## 3-301.11 NINGÚN CONTACTO CON LAS MANOS DESNUDAS

- No permitido con alimentos cocidos, o “Listo para consumir”
- Utilizar alguna barrera:

Guantes

Utensilios

Papel encerado

Prioritario



# PROTEGER LA COMIDA DE LA CONTAMINACIÓN

3-304.11

La comida sólo puede contactar con los equipos y la mantelería limpia

3-302.11

Alimentos separados y protegidos (alimentos crudos separados de las comidas “listos para consumir”)

**Prioritario**



3-501.114

## CONCENTRACIÓN DE DESINFECTANTES

Yodo (12.5-25 ppm)

Cloro (50-200 ppm)

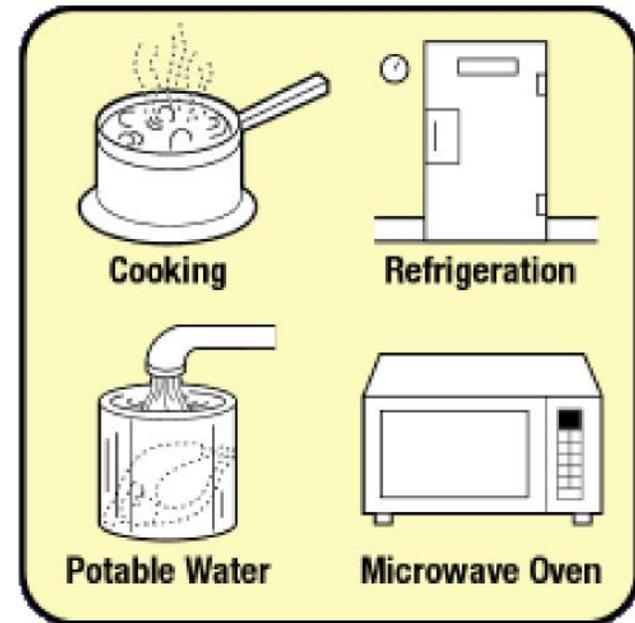
Cuats (200-400 ppm)

Prioritario



## 3-501.13 DESCONGELAR

- En refrigerador a 41°F o menos
- Bajo corriente de agua potable 70° F o menos
- En el microondas, cocinar inmediatamente
- Cocinarlo congelado



Fundamental

4-601.11

## SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Los utensilios y el equipo deben estar limpios a la vista y al tacto



Prioritario básico

## 2-103.11 RESPONSABILIDAD DE ALÉRGENOS

- Estar seguro que se sigan las directivas locales y los del Estado
- El gerente u otra persona a cargo sea responsable para la seguridad de alérgenos
  - Persona a Cargo debe estar bien informada sobre los alérgenos

Prioritario básico

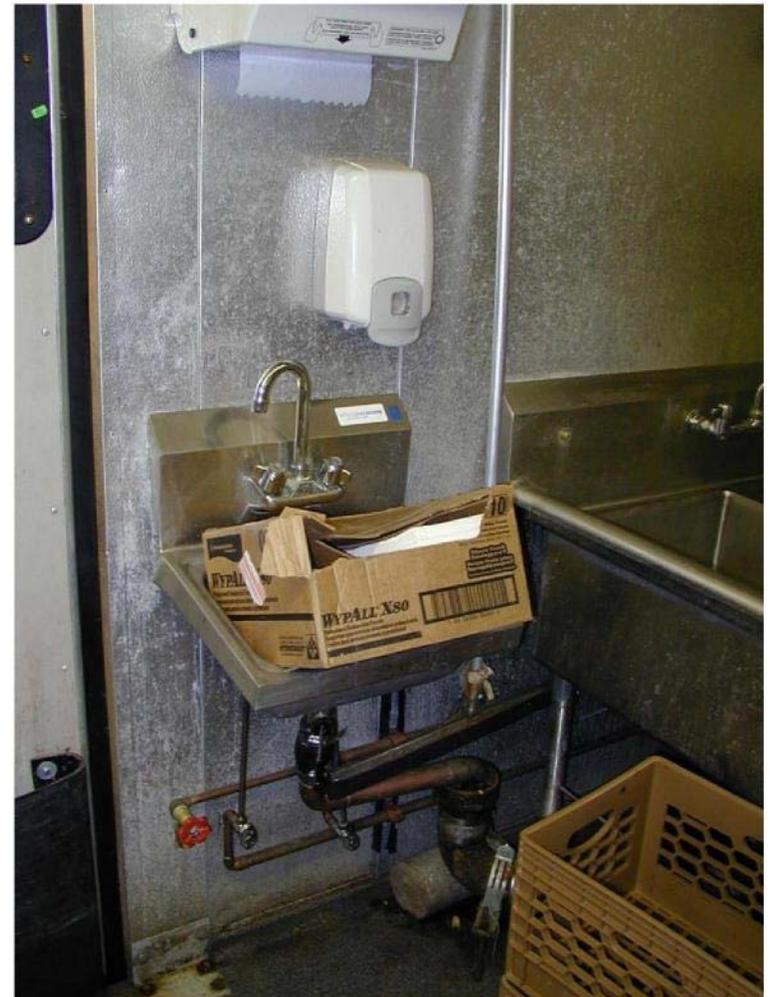


## 5-204.11 ACCESIBILIDAD AL LAVABO DE LAS MANOS

O no suministrado correctamente

- No hay jabón
- No hay toallas de papel
- No hay papelera cerca del lavabo

**Prioritario básico**



# CARACTERÍSTICAS DEL FORMULARIO DE INSPECCIÓN



# EL FORMULARIO DE INSPECCIÓN INCLUYE:

- Referencias del Código de Alimentos del FDA 2013
- Designación de riesgo para cada artículo

- P Prioritario
- Pf Prioritario básico
- C Fundamental

- Requisitos del Estado de Massachusetts para la sensibilización de Alérgenos, Anti asfixia, Tabaco

FOOD ESTABLISHMENT INSPECTION REPORT			
Name	Date	Type of Operation(s)	Type of Inspection
Address	Risk	<input type="checkbox"/> Food Service	<input type="checkbox"/> Routine
Telephone	Level	<input type="checkbox"/> Retail	<input type="checkbox"/> Re-inspection
Owner	HACCP YR	<input type="checkbox"/> Residential Kitchen	<input type="checkbox"/> Previous Inspection
Person in Charge (PIC)	Time	<input type="checkbox"/> Mobile	<input type="checkbox"/> Complaint
Inspector	Code	<input type="checkbox"/> Temporary	<input type="checkbox"/> Pre-operation
		<input type="checkbox"/> Del & Srvicelst	<input type="checkbox"/> Suscpd Bms
		<input type="checkbox"/> Other	<input type="checkbox"/> General Complaint
			<input type="checkbox"/> HACCP
			<input type="checkbox"/> Other

Each violation checked requires an explanation on the narrative page(s) and a citation of specific provisions(s) violated.

Violations Related to Foodborne Illness Interventions and Risk Factors (Red Items)  
Violations marked may pose an imminent health hazard and require immediate corrective action as determined by the Board of Health.

Non-compliance with:  
ANSI-Changing Tolerance  88.000 (2)  88.000 (1)

<b>FOOD PROTECTION MANAGEMENT</b> <input type="checkbox"/> 1. PIC Assigned / Knowledgeable / Duties	<input type="checkbox"/> 12. Prevention of Contamination from Hands
<b>EMPLOYEE HEALTH</b> <input type="checkbox"/> 2. Reporting of Diseases by Food Employees and PIC	<input type="checkbox"/> 13. Handwash Facilities
<input type="checkbox"/> 3. Personnel with Infections Restricted/Excluded	<b>PROTECTION FROM CHEMICALS</b> <input type="checkbox"/> 14. Approved Food or Color Additives
<b>FOOD FROM APPROVED SOURCE</b> <input type="checkbox"/> 4. Food and Water from Approved Source	<input type="checkbox"/> 15. Toxic Chemicals
<input type="checkbox"/> 5. Receiving/Condition	<b>TEMPERATURE CONTROLS (Preventably Hazardous Foods)</b> <input type="checkbox"/> 16. Cooking Temperatures
<input type="checkbox"/> 6. Labels/Records/Accuracy of Ingredient Statements	<input type="checkbox"/> 17. Reheating
<input type="checkbox"/> 7. Conformance with Approved Procedures/HACCP Plans	<input type="checkbox"/> 18. Cooling
<b>PROTECTION FROM CONTAMINATION</b> <input type="checkbox"/> 8. Separation/ Segregation/ Protection	<input type="checkbox"/> 19. Hot and Cold Holding
<input type="checkbox"/> 9. Food Contact Surfaces Cleaning and Sanitizing	<input type="checkbox"/> 20. Time As a Public Health Control
<input type="checkbox"/> 10. Proper Adequate Handwashing	<b>REQUIREMENTS FOR HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATIONS (HSP)</b> <input type="checkbox"/> 21. Food and Food Preparation for HSP
<input type="checkbox"/> 11. Good Hygienic Practices	<b>CONSUMER ADVISORY</b> <input type="checkbox"/> 22. Posting of Consumer Advisories

Violations Related to Good Retail Practices (Blue Items) Critical (C) violations marked must be corrected immediately or within 10 days as determined by the Board of Health. Non-critical (N) violations must be corrected immediately or within 90 days as determined by the Board of Health.

<input type="checkbox"/> 23. Management and Personnel (FC-2360.00)	Number of Violated Provisions Related To Foodborne Illnesses Interventions and Risk Factors (Red Items 4-22): <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> 24. Food and Food Protection (FC-2360.00)	
<input type="checkbox"/> 25. Equipment and Utensils (FC-4760.00)	
<input type="checkbox"/> 26. Water, Plumbing and Waste (FC-6360.00)	
<input type="checkbox"/> 27. Physical Facility (FC-6360.00)	
<input type="checkbox"/> 28. Poisonous or Toxic Materials (FC-7360.00)	
<input type="checkbox"/> 29. Special Requirements (FC-0360.00)	
<input type="checkbox"/> 30. Other (FC-0360.00)	

DATE OF RE-INSPECTION: \_\_\_\_\_

Inspector's Signature: _____	Date: _____	Page ___ of ___ Pages
PIC's Signature: _____	Date: _____	

# FORMULARIO DE INSPECCIÓN

## Directrices del Estudio de los Factores de Riesgo en el Mercado del FDA

**IN** En cumplimiento

**OUT** En incumplimiento

**NA** No aplicable

**NO** No observado

**COS** Corregido en situ

**R** Infracción repetida



# 8-304.11

## AVISO PÚBLICO DE LAS INSPECCIONES

El establecimiento de alimentos debe notificar a los consumidores de:

- Una copia de la inspección más reciente está disponible para la revisión
- Colocar un letrero o un cartel en un lugar que sea visible al consumidor u
- Otro método aceptado por la autoridad reguladora

FOOD ESTABLISHMENT INSPECTION REPORT			
Name	Date	Type of Operation(s) <input type="checkbox"/> Food Service <input type="checkbox"/> Retail <input type="checkbox"/> Residential Kitchen <input type="checkbox"/> Mobile <input type="checkbox"/> Temporary <input type="checkbox"/> Caterer <input type="checkbox"/> Bed & Breakfast	Type of Inspection <input type="checkbox"/> Routine <input type="checkbox"/> Re-inspection <input type="checkbox"/> Previous Inspection Date: <input type="checkbox"/> Pre-operation <input type="checkbox"/> Suspect Illness <input type="checkbox"/> General Complaint <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> Other
Address	Risk Level	HACCP Y/N	Permit No.
Telephone		Time In:	
Owner		Out:	
Person in Charge (PIC)			
Inspector			

Each violation requires an explanation on the narrative page(s) and a citation of specific provision(s) violated.

Violations Related to Foodborne Illness Interventions and Risk Factors (Red Items)      Non-compliance with:  
Violations marked may pose an imminent health hazard and require immediate corrective action as determined by the Board of Health.       594.004 (E)       594.005 (F)     

<b>FOOD PROTECTION MANAGEMENT</b> <input type="checkbox"/> 1. PIC Assigned / Knowledgeable / Duties	<input type="checkbox"/> 12. Prevention of Contamination from Hands																											
<b>EMPLOYEE HEALTH</b> <input type="checkbox"/> 2. Reporting of Diseases by Food Employee and PIC <input type="checkbox"/> 3. Personnel with Infections Restricted/Excluded	<input type="checkbox"/> 13. Handwash Facilities																											
<b>FOOD FROM APPROVED SOURCE</b> <input type="checkbox"/> 4. Food and Water from Approved Source <input type="checkbox"/> 5. Receipt/Condition <input type="checkbox"/> 6. Tags/Records/Accuracy of Ingredient Statements <input type="checkbox"/> 7. Conformance with Approved Procedures/HACCP Plans	<b>PROTECTION FROM CHEMICALS</b> <input type="checkbox"/> 14. Approved Food or Color Additives <input type="checkbox"/> 15. Toxic Chemicals																											
<b>PROTECTION FROM CONTAMINATION</b> <input type="checkbox"/> 8. Separation/ Segregation/ Protection <input type="checkbox"/> 9. Food Contact Surface Cleaning and Sanitizing <input type="checkbox"/> 10. Proper Adequate Handwashing <input type="checkbox"/> 11. Good Hygiene Practices	<b>TIME/TEMPERATURE CONTROLS (Potentially Hazardous Foods)</b> <input type="checkbox"/> 16. Cooking Temperatures <input type="checkbox"/> 17. Reheating <input type="checkbox"/> 18. Cooling <input type="checkbox"/> 19. Hot and Cold Holding <input type="checkbox"/> 20. Time As a Public Health Control																											
<b>Violations Related to Good Retail Practices (Blue Items)</b> Critical (C) violations marked must be corrected immediately or within 10 days as determined by the Board of Health. Non-critical (N) violations must be corrected immediately or within 90 days as determined by the Board of Health.	<b>REQUIREMENTS FOR HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATIONS (HSP)</b> <input type="checkbox"/> 21. Food and Food Preparation for HSP																											
<table border="1"><tr><th>Code</th><th>Description</th><th>Code</th></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td>23. Management and Personnel (FC-20500.003)</td><td></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td>24. Food and Food Protection (FC-20500.004)</td><td></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td>25. Equipment and Utensils (FC-40500.005)</td><td></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td>26. Water, Plumbing and Waste (FC-60500.006)</td><td></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td>27. Physical Facility (FC-60500.007)</td><td></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td>28. Poisonous or Toxic Materials (FC-70500.008)</td><td></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td>29. Special Requirements (90.009)</td><td></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td>30. Other</td><td></td></tr></table>	Code	Description	Code	<input type="checkbox"/>	23. Management and Personnel (FC-20500.003)		<input type="checkbox"/>	24. Food and Food Protection (FC-20500.004)		<input type="checkbox"/>	25. Equipment and Utensils (FC-40500.005)		<input type="checkbox"/>	26. Water, Plumbing and Waste (FC-60500.006)		<input type="checkbox"/>	27. Physical Facility (FC-60500.007)		<input type="checkbox"/>	28. Poisonous or Toxic Materials (FC-70500.008)		<input type="checkbox"/>	29. Special Requirements (90.009)		<input type="checkbox"/>	30. Other		<b>CONSUMER ADVISORY</b> <input type="checkbox"/> 22. Posting of Consumer Advisories
Code	Description	Code																										
<input type="checkbox"/>	23. Management and Personnel (FC-20500.003)																											
<input type="checkbox"/>	24. Food and Food Protection (FC-20500.004)																											
<input type="checkbox"/>	25. Equipment and Utensils (FC-40500.005)																											
<input type="checkbox"/>	26. Water, Plumbing and Waste (FC-60500.006)																											
<input type="checkbox"/>	27. Physical Facility (FC-60500.007)																											
<input type="checkbox"/>	28. Poisonous or Toxic Materials (FC-70500.008)																											
<input type="checkbox"/>	29. Special Requirements (90.009)																											
<input type="checkbox"/>	30. Other																											

Number of Violated Provisions Related To Foodborne Illnesses Interventions and Risk Factors (Red Items 1-22):

**Official Order for Correction:** Based on an inspection today, the items checked indicate violations of 195 CMR 590.000 Federal Food Code. This report, when signed below by a Board of Health member or its agent constitutes an order of the Board of Health. Failure to correct violations cited in this report may result in suspension or revocation of the food establishment permit and cessation of food establishment operations. If aggrieved by this order, you have a right to a hearing. Your request must be in writing and submitted to the Board of Health at the above address within 10 days of receipt of this order.

DATE OF RE-INSPECTION:

Inspector's Signature:	Print:	
PIC's Signature:	Print:	Page ___ of ___ Pages

Fundamental

# RETOS, PARCIALIDAD





FDA 3-302.11

Protección de la Contaminación

*Alimentos separados y protegidos  
(alimentos Crudos separados de los  
alimentos Listos para comer)*

**Prioritario**





FDA 3-201.11

Fuentes de los Alimentos Aprobados

FDA 8-103.12

Cumplir con la desviación, Procesos especializados,

Plan HACCP

**Prioritario**





FDA 3-501.16

Controles de Tiempo y Temperatura

*Temperatura adecuada para el  
mantenimiento en frío.*

**Prioritario**





FDA 4-601.11(a)

Utensilios, Equipos y Venta

*La superficie del equipo que contacta con los alimentos y los utensilios deben estar limpios*

**Prioritario básico**





FDA 3-501.19

Control de Tiempo y Temperatura

*Tiempo como Control de la Salud Pública  
procedimientos por escrito*

**Prioritario básico**





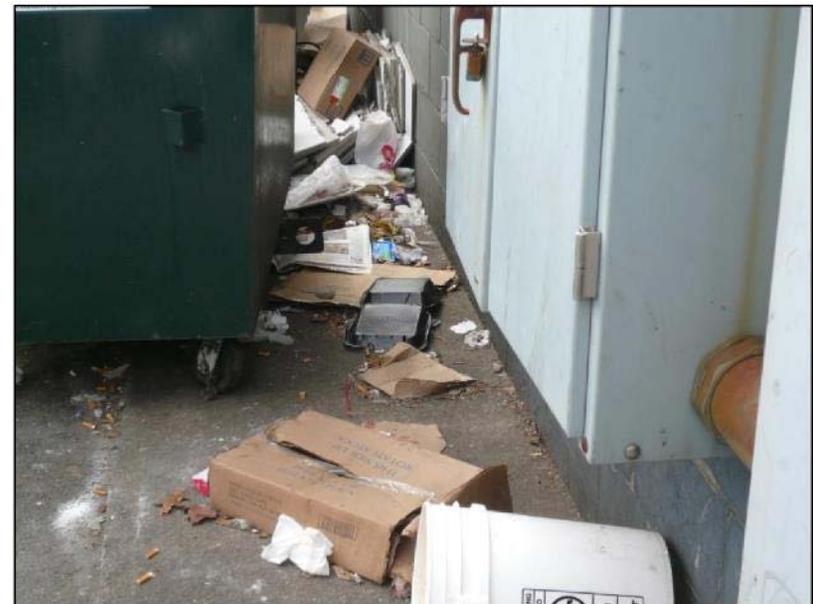
FDA 5-501.16

Instalaciones físicas

*Eliminación correcta de la basura y los residuos*

*Mantenimiento de las instalaciones*

**Fundamental**





FDA 4-501.14

Utensilios, Equipos y Venta

*Los fregaderos de 3 compartimientos, estén limpios para poder lavar de la manera correcta*

**Fundamental**





FDA 5-402.13

Instalaciones físicas

*Eliminación de aguas residuales y los deshechos*

**Prioritario**





FDA 3-305.11

Prevenir la Contaminación de los Alimentos

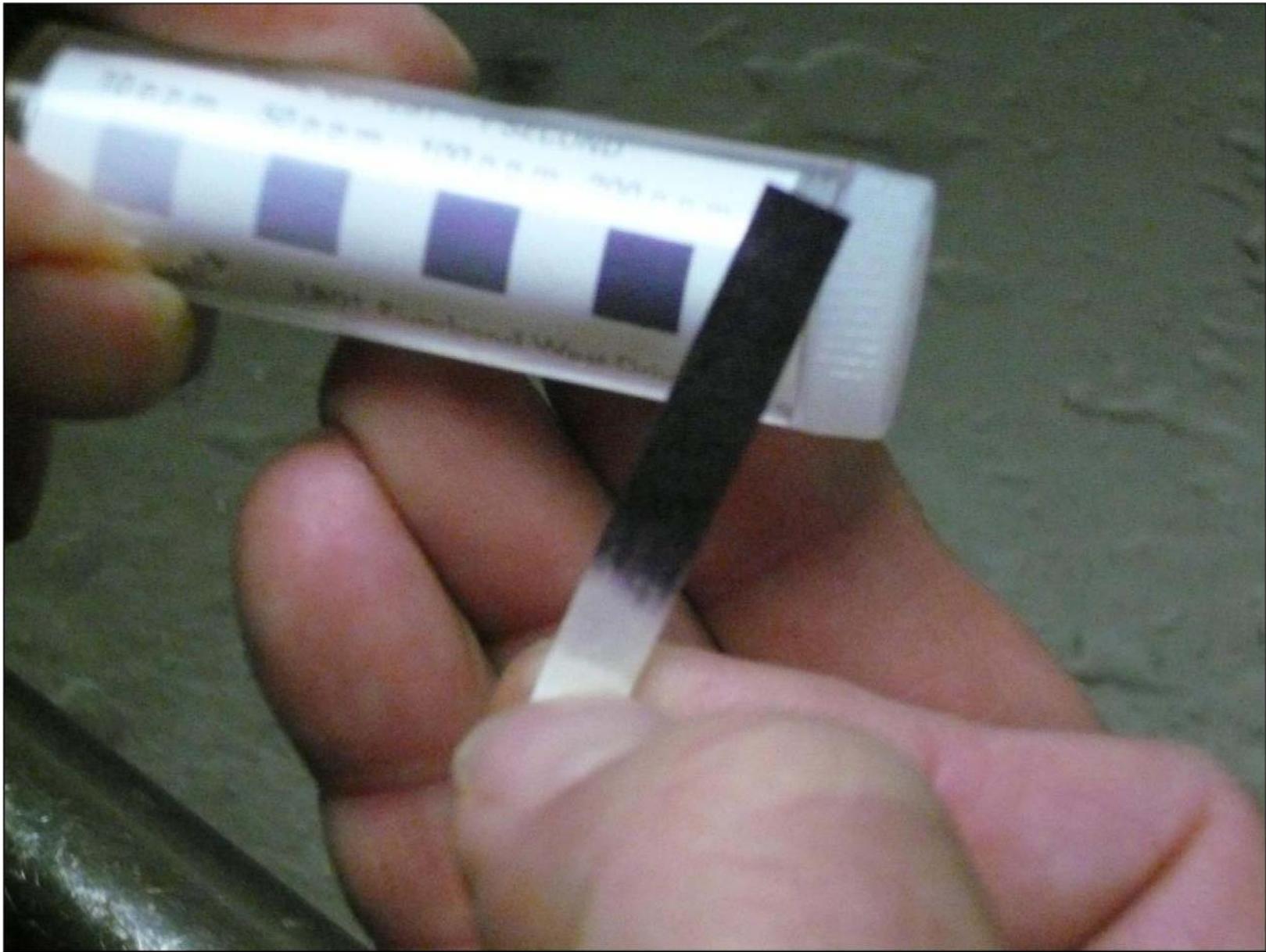
*Prevenir la contaminación del Medio Ambiente durante el Almacenamiento*

FDA 4-601.11 (c)

Superficies que no tienen contacto con los alimentos, libre de comida acumulada y residuos

**Fundamental**





FDA 4-501.114

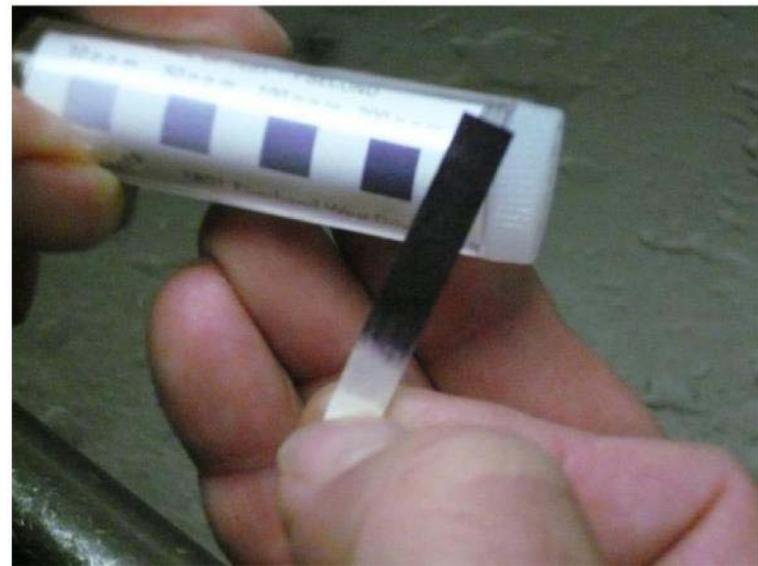
Fregadero de 3 compartimientos o cubo  
desinfectante:

Concentración correcta de desinfectante químico

Cuats 200-400 ppm

Cloro 50- 200 ppm

**Prioritario**





• e. VI. •,  
• t, go • .1.1 • •  
• . • , 1, • : • : rt " 0 •  
• , " 14 • • , ,  
• •



FDA 3-401.11

Control de Tiempo y Temperatura

*Tiempo y temperatura adecuada para la cocción de alimentos crudos de origen animal*

**Prioritario**





# 8-405.11

## PLAZOS PARA LA CORRECCIÓN

### Artículo Prioritario:

Corregido a la hora de la inspección,  
o la Entidad Reguladora  
permitirá un máximo de 72 horas



### Artículo Prioritario Básico

Corregido a la hora de la inspección,  
o la Entidad Reguladora permitirá un máximo de 10 días  
naturales

Artículo Fundamental: Corregido hasta 90 días después de  
la inspección, según permitido por la Entidad Reguladora

# INDUSTRIA DE CAPACITACIÓN

## La industria en 13 localidades

8 talleres en lugares específicos del North Shore

2 horas cada sesión

- Revisar los cambios del Código de Alimentos
- Asignación del nivel de riesgo
- Repaso del formulario de inspección



# RESTAURANTES...

## Las 10 mayores infracciones



1. Enfriamiento incorrecto 79%
2. Lavado de manos inapropiado 76%
3. Mantenimiento en frío inadecuado 72%
4. Contaminación de alimentos, contacto con superficies y utensilios 63%
5. Etiqueta con fecha equivocada de comidas RTE 58%



*Estudio de los Factores de  
Riesgos en el Mercado*

# RESTAURANTES...

## Las 10 mayores infracciones



6. Etiqueta incorrecta en los alimentos procesados comercialmente o alimentos listos para consumir 55%
7. Contacto de la comida con las manos desnudas 46%
8. Contaminación cruzada de alimentos crudos de origen animal con alimentos listos para consumir 43%
9. Temperatura incorrecta para el mantenimiento de alimentos PHF/TCS en calor 40%
10. Recalentamiento inapropiado de los restos 41%

# ¿PREGUNTAS?





[cindy@easternfoodsafety.com](mailto:cindy@easternfoodsafety.com)  
[www.easternfoodsafety.com](http://www.easternfoodsafety.com)