

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.





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



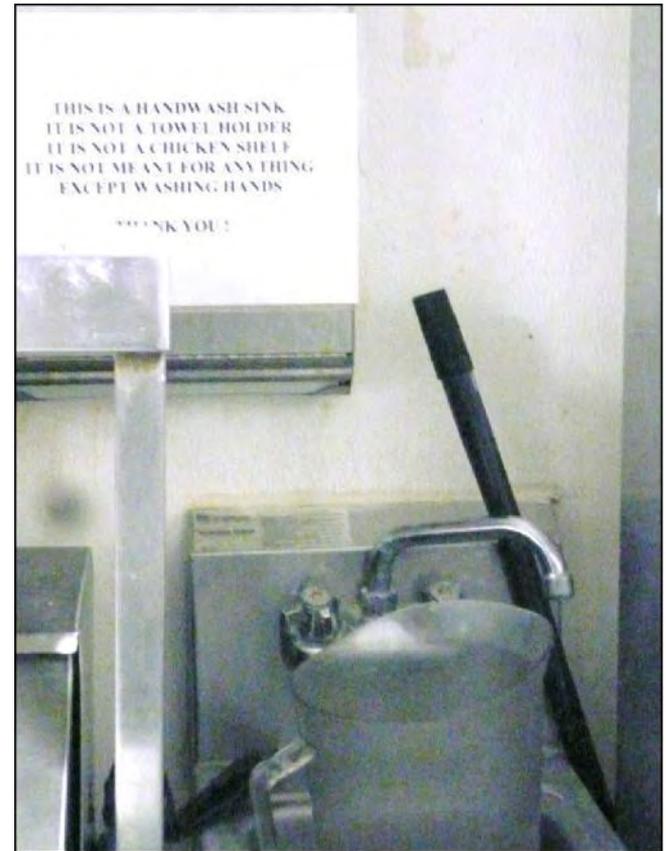
- Separar comida (Cruda de RTE) 3-302.11
- Uso inapropiado de los guantes (contaminados) 3-304.15(a)
- Mantenimiento en frío inadecuado 3-501.16



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



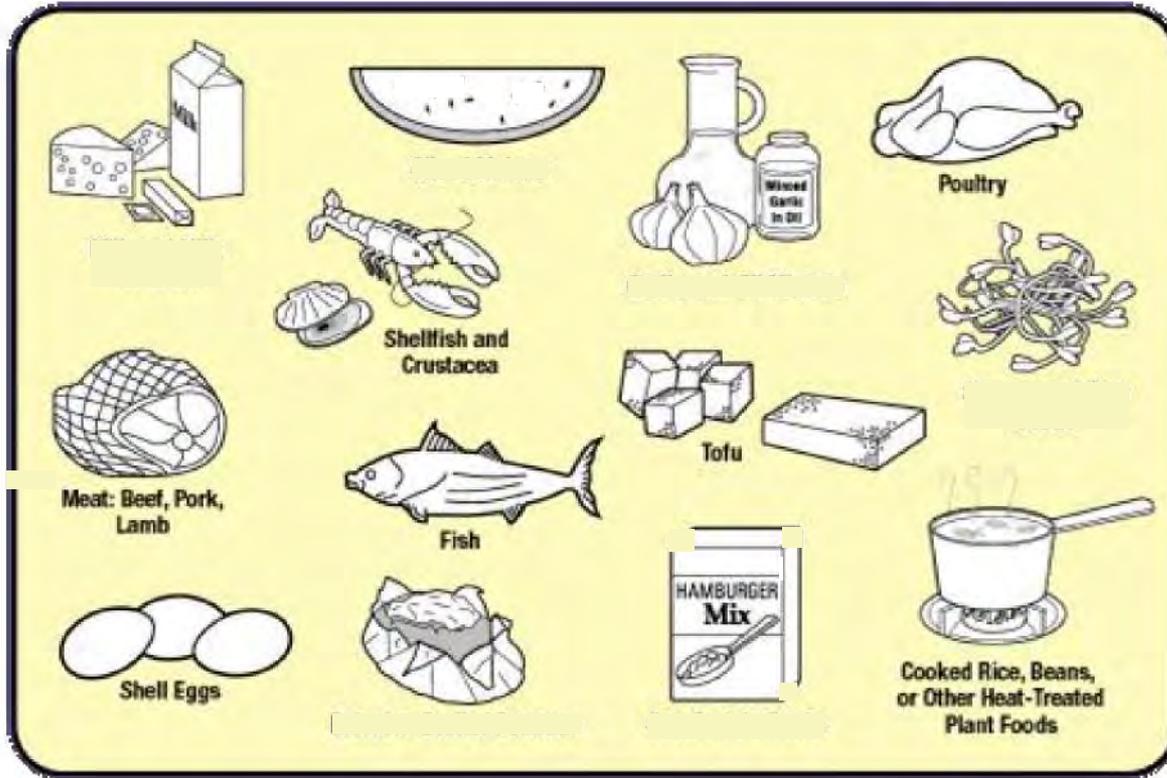
1-201.10 TCS DE LOS ALIMENTOS

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

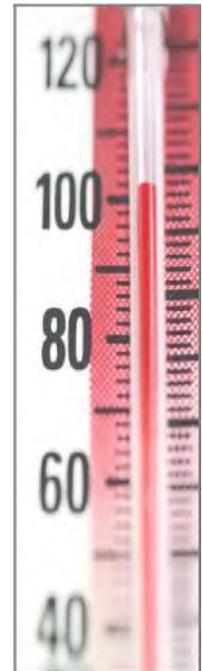
LA TEMPERATURA DE MANTENIMIENTO EN CALOR
REDUCIDO A 135° F

135 ° F

“NUEVA” TEMPERATURA ZONA DE PELIGRO

41° 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

Item _____ PRODUCTO

Prep Date _____ : AM PM
PREPARAR AL DIA

Use By _____ : AM PM
FECHA DE DESECHAR

Shelf Life _____
PERIODO DE CONSERVACION

MON TUE WED THU FRI SAT SUN

SUPERMOVABLE

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 TPCCH
- 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

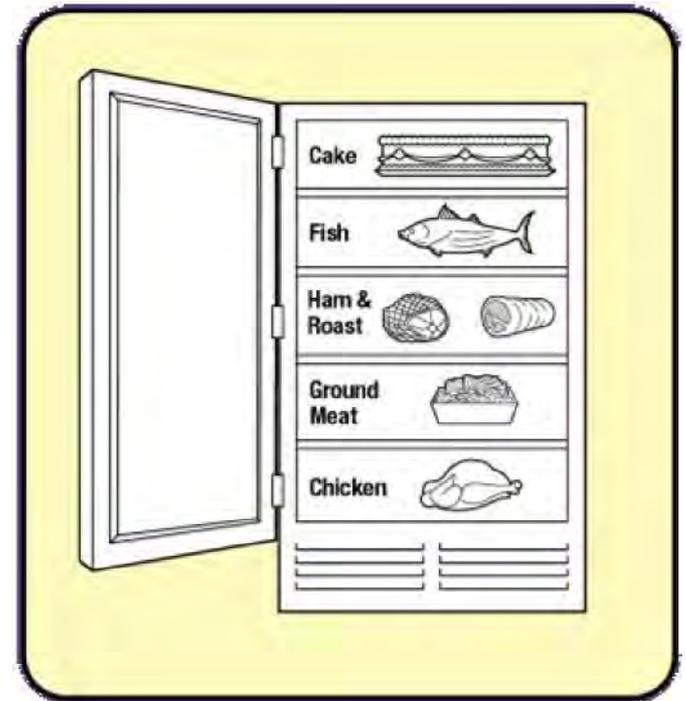
- Procedimientos por escrito
- Los alimentos deben tener etiqueta con la hora
- Después de esa hora, los alimentos que quedan deben ser desechados
- No se necesita desviación



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

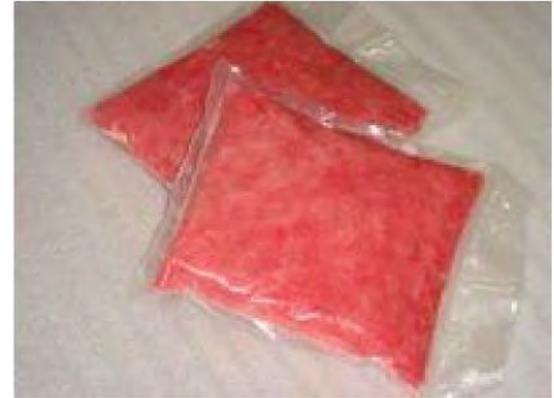
3-502.11 PROCESOS ESPECIALES

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

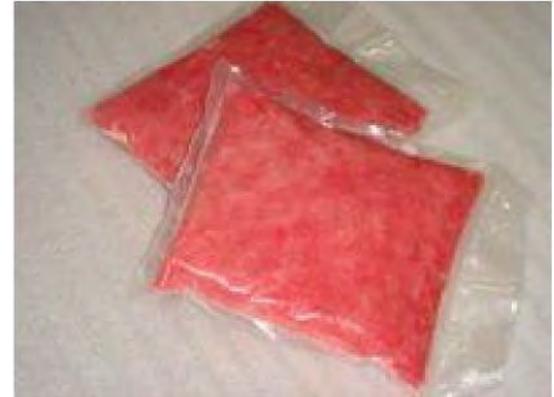
Listeria monocytogenes

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



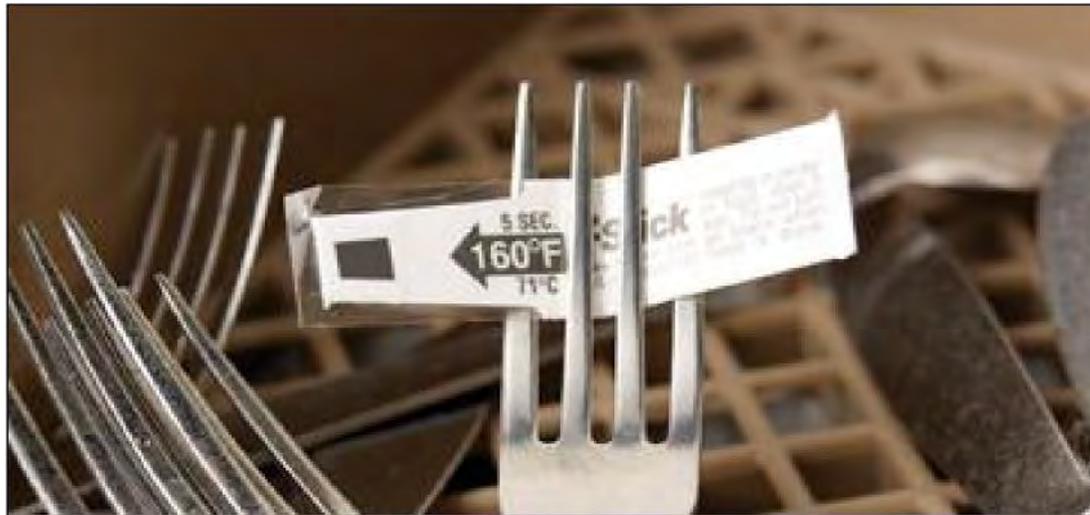
LAVAPLATOS AUTOMÁTICO

- 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

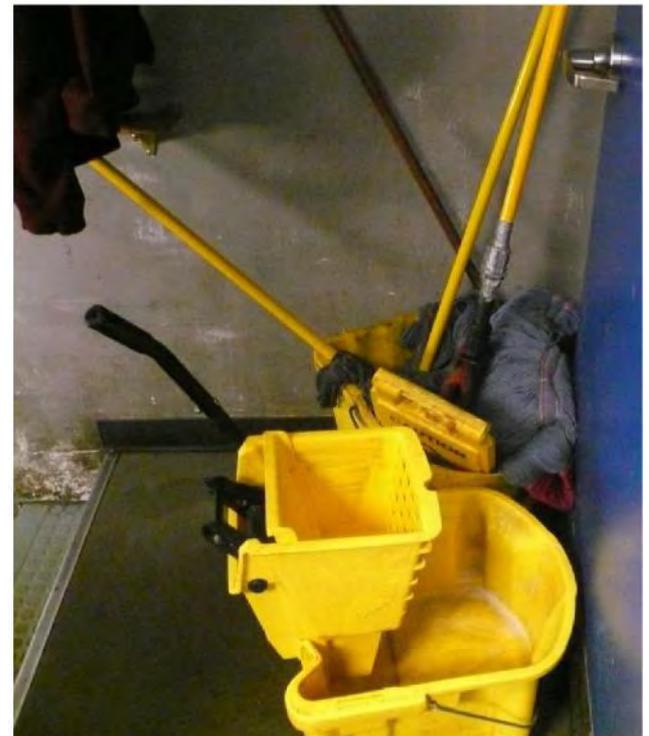


5-203.13

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

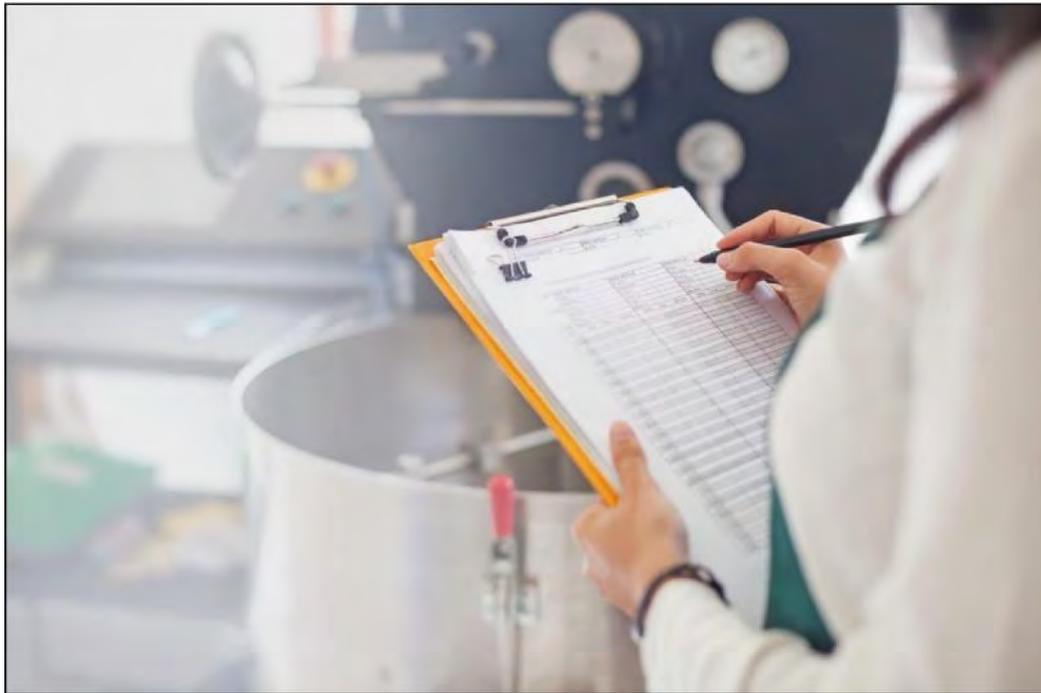
Condiciones para prevenir la entrada o anidamiento de plagas



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)

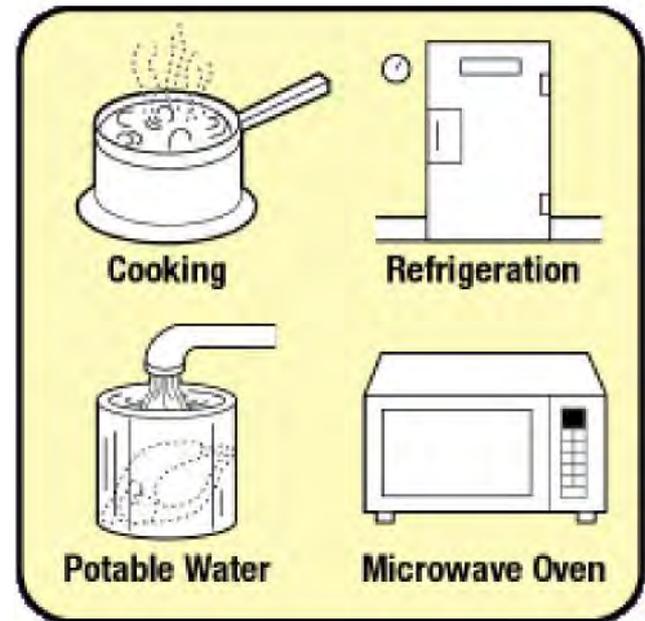
Cuats (200-400 ppm)

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

FOOD ESTABLISHMENT INSPECTION REPORT

| | | | |
|-----------|-------------------|---|--|
| Name | Date | Type of Operation(s) | Type of Inspection |
| Address | Risk Level | <input type="checkbox"/> Food Service <input type="checkbox"/> Retail <input type="checkbox"/> Residential Kitchen <input type="checkbox"/> Mobile | <input type="checkbox"/> Routine <input type="checkbox"/> Re-inspection <input type="checkbox"/> Previous Inspection |
| Telephone | Owner | <input type="checkbox"/> Temporary <input type="checkbox"/> Caterer <input type="checkbox"/> Del & Street-vend. | <input type="checkbox"/> Pre-operation <input type="checkbox"/> Suspect Illness <input type="checkbox"/> General Complaint |
| Inspector | Time in Out | Permit No. | <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 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. **Anti-Changing Tolerance**

100.000 (P) **500.000 (P)** **500.000 (P)**

FOOD PROTECTION MANAGEMENT

1. PIC Assigned / Knowledgeable / Duties

EMPLOYEE HEALTH

2. Reporting of Diseases by Food Employees and PIC

3. Personnel with Infections Restricted/Excluded

FOOD FROM APPROVED SOURCE

4. Food and Water from Approved Source

5. Receiving/Condition

6. Tagging/Records/Accuracy of Ingredient Statements

7. Conformance with Approved Procedures/HACCP Plans

PROTECTION FROM CONTAMINATION

8. Separation/ Segregation/ Protection

9. Food Contact Surfaces Cleaning and Sanitizing

10. Proper Adequate Handwashing

11. Good Hygienic Practices

12. Prevention of Contamination from Hands

13. Handwash Facilities

PROTECTION FROM CHEMICALS

14. Approved Food or Color Additives

15. Toxic Chemicals

TEMPERATURE CONTROLS (Preventably/Intentionally Food)

16. Cooking Temperatures

17. Reheating

18. Cooling

19. Hot and Cold Holding

20. Time As a Public Health Control

REQUIREMENTS FOR HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATIONS (HSP)

21. Food and Food Preparation for HSP

CONSUMER ADVISORY

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.

| C | N | Item |
|---|---|--|
| | | 23. Management and Personnel (FC-2402.002) |
| | | 24. Food and Food Protection (FC-2502.004) |
| | | 25. Equipment and Utensils (FC-4510.005) |
| | | 26. Water, Plumbing and Waste (FC-6000.006) |
| | | 27. Physical Facility (FC-6500.007) |
| | | 28. Poisonous or Toxic Materials (FC-7500.008) |
| | | 29. Special Requirements (FC-7600.009) |
| | | 30. Other (FC-0000.000) |

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 105 CMR 500.000(1)(a) 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 approved 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: | Date: | |
| PIC's Signature: | Date: | Page ___ of ___ Pages |

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

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



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





Box with logo and text, partially obscured.

Box with logo and text, partially obscured.

Cod Loins

Kinnealey
U.S. Atlantic Cod
Boston, Massachusetts 02128

SEABOARD
LOINS

Multi-Ply
BLUE LOINS

Multi-Ply
BLUE LOINS

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

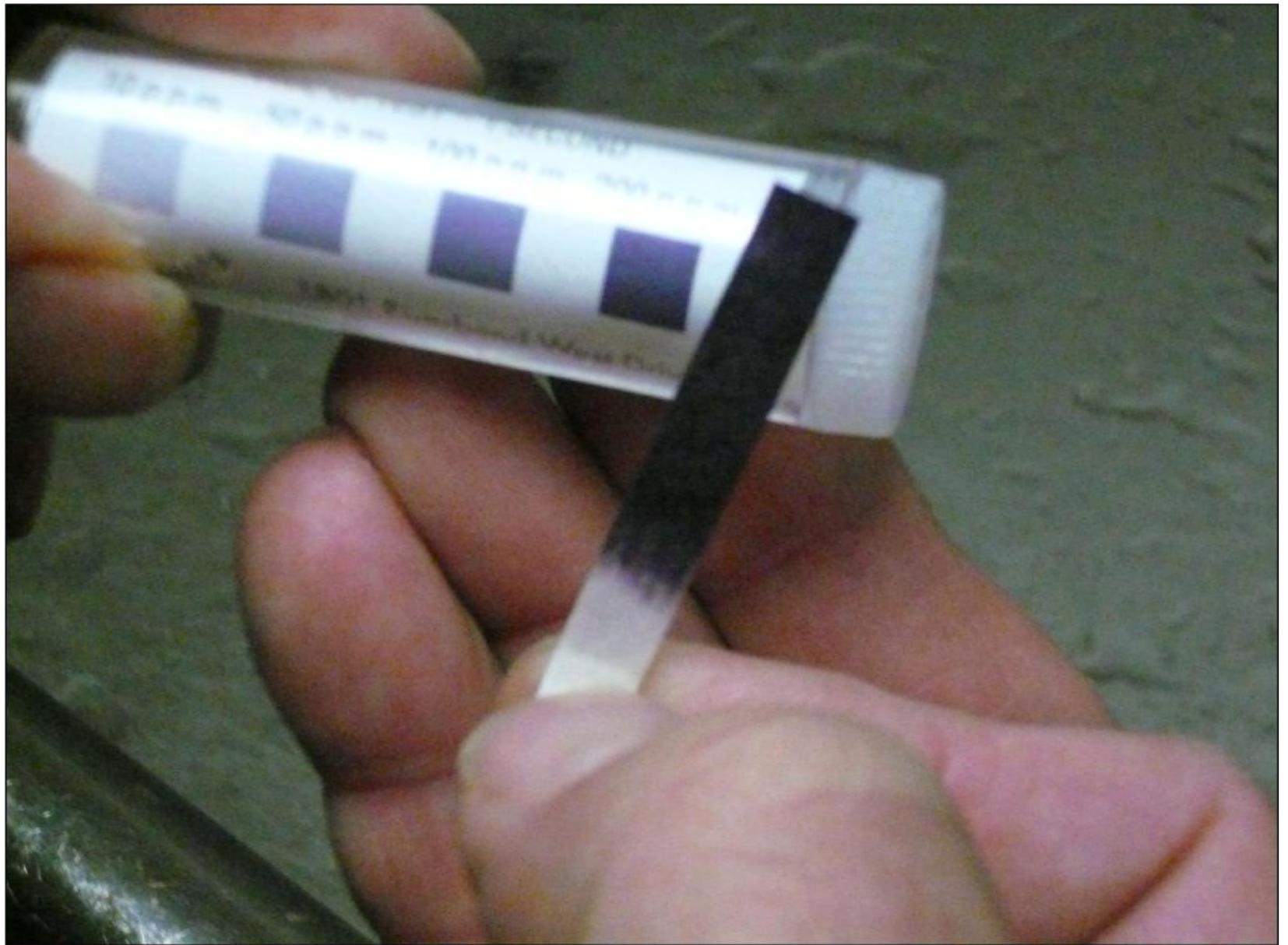
Prevenir la contaminación del Medio Ambiente durante el Almacenamiento

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
www.easternfoodsafety.com