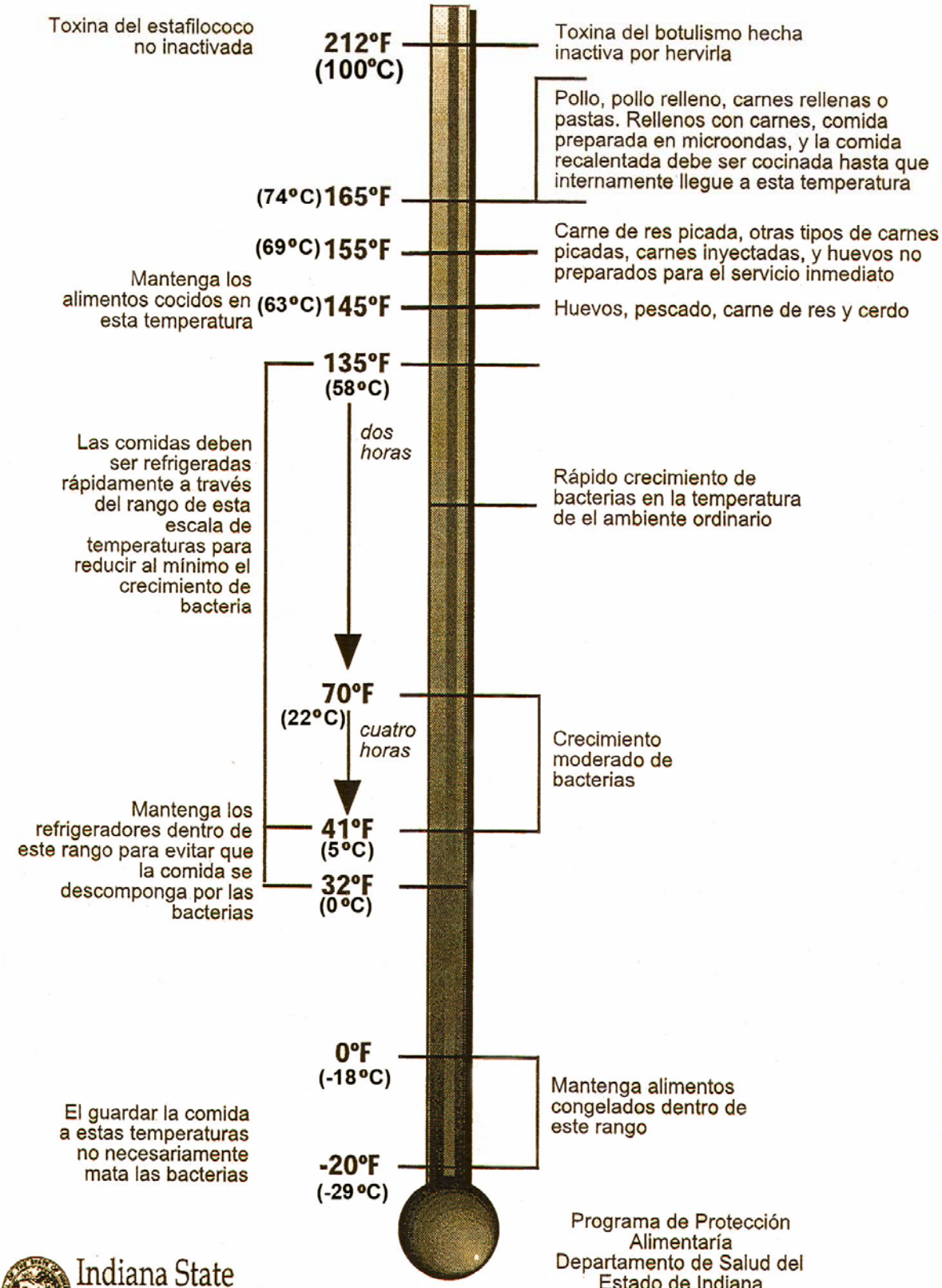
REQUISITOS DE SANIDAD PUBLICA PARA ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ALIMENTOS AL POR MAYOR

TITULO 410 IAC 7-24

Efectivo Noviembre 13 del 2004

Departamento de Salud del Estado de Indiana
2 North Meridian Street
Indianapolis, IN 46204

Tabla Del Control De Bacteria



Indiana State Department of Health

Departamento de Salud del Estado de Indiana

5.26.2005

Programa de Protección Alimentaría
Departamento de Salud del Estado de Indiana
2 North Meridian Street
Indianapolis IN 46204
317-233-7360

INTRODUCCION

El Departamento de Salud del Estado de Indiana esta autorizado por ley para asegurar que los alimentos sean seguros, sanos e higiénicos; productos regulados que representen honestidad y alta precisión ; y estos productos sean conformes con las leyes y reglas del estado. La siguiente regla, 410 IAC 7-24, Requisitos de Sanidad Pública para Establecimientos de Venta de Alimentos al por mayor, se diseñó para proveer de conocimiento mas extenso para proteger al consumidor de alimentos contaminados y de enfermedades transmitidas a través de los alimentos.

Las enfermedades transmitidas a través de los alimentos ha sido la mayor causa de angustia en los Estados Unidos, prevención de mortalidad y peso económico. La Administración de Alimentos y Estupefacientes (FDA) 2001 Código Modelo de Alimentos calcula que 76 millones de personas se enferman por microorganismos hallados en los alimentos dando resultado a 5,000 muertes innecesarias cada año.

Para muchas de las víctimas, la enfermedad transmitida a través de los alimentos resulta en molestia o pérdida de tiempo para la persona que trabaja. Para aquellos, especialmente niños en pre-escolar, establecimiento para cuidados de salud en ancianos, y aquellos con sistema inmune perjudicados, la enfermedad transmitida a través de los alimentos es mas serio y puede ser de vida o muerte. El costo anual de la enfermedad transmitida a través de los alimentos en términos de dolor y sufrimiento, reduce la productividad, y los costos médicos se calculan en billones de dolares.

Según el Centro de Control y Prevención de Enfermedades, el brote de la enfermedad transmitida a través de los alimentos causada por la falta de manejo, ocurre mas frecuente entre el segmento de ventas al por mayor de la industria alimenticia, tales como restaurantes, mercados, colegios, campamentos, iglesias e instituciones, donde los alimentos ya preparados de antemano se provee al público para su consumo. Los patógenos virales son ahora la causa principal de estos brotes.

Es responsabilidad que se comparte por parte de la industria alimenticia y el gobierno para asegurar que el alimento que se provee al consumidor, sea sana y que no se convierta en vehículo de brotes o en transmisión de enfermedades contagiosas. Esta responsabilidad compartida, se prolonga para asegurar al consumidor que las expectativas se cumplan y que el alimento no se encuentra adulterado, preparado en un ambiente higiénico y presentado con honestidad.

Por consiguiente, las provisiones de la regla provee al sistema de prevención y manejo de seguridad designado para reducir la enfermedad transmitida a través de los alimentos, tales como asegurarse de la salud del empleado, conocimiento del supervisor, alimentos sanos, no tóxicos y equipos limpios y de fácil manejo de higiene para el requisito del local de venta de alimento al por mayor.

La regla se refiere al control de factores de riesgo identificados por el Centro deControl y Prevención de Enfermedades como contribuyentes a brotes de la enfermedades que han sido investigados y confirmados. Estos factores son de origen peligroso, de insuficiente cocción, sostenimiento inadecuado, equipo contaminado, y mala higiene personal. Mas adelante se establece de cinco (5) intervenciones claves por parte de salud pública para proteger al consumidor, específicamente, certificado de manejo de alimentos, control de salud del empleado, control de higiene en las manos como vehículo de transmisión, parametros de tiempo y temperatura para controlar patógenos, y asesoria del consumidor.

La regla es diseñada para enfatizar areas de seguridad del alimento que se consideran críticas y si no se siguen resultan en contaminación alimenticia, enfermedades u otros riesgos de salud ambiental.

Apéndice A y B exponen y entrecruzan la forma del reporte de inspección y el método apropiado de utilizar la regla tal como se relaciona a quebrantamientos de ley observados durante la inspección. El menu de categorías se enumeran como medio de entendimiento del riesgo asociado con el alto nivel de manipulación de alimentos.

En un futuro, la regla se anticipa a revisión mas frecuente con el objetivo de mantenerse al día con la ciencia y la industria de nombre. Recuerde que esta publicación no es la regla actual que aparece en el Código Administrativo de Indiana. Cada paso posible ha sido tomado para asegurar exactitud, pero si existen preguntas, entonces se recomienda que usted se refiera a esta fuente para verificación.

TABLA DE CONTENIDOS **PAGINA(S)**

INTRODUCCION... i
DEFINICIONES 1-18
DIRECCION Y PERSONAL..... 19-30

Sección 106 ..... Salud Pública protege a 19
Sección 107 ..... Prerequisito para el funcionamiento 19
Sección 108 ..... Acceso permitido a horas razonables luego de previo aviso..... 19
Sección 109 ..... Cese de manejo, reporte y reanudamiento de funcionamiento 20
Sección 110 ..... Requisito de planes para el manejo de instalaciones..... 20
Sección 111 ..... Contenidos y especificaciones para el plan de manejo de instalaciones 20
Sección 112 ..... Equipo de Alimentos: Certificado y Clasificación..... 21
Sección 113 ..... Establecimientos de Alimentos portátiles de venta al por mayor 21
Sección 114 ..... Discrepancia..... 21-22
Sección 115 ..... Contenidos del plan HACCP 22
Sección 116 ..... Prevención de riesgos en la salud: suministro por condiciones no mencionadas..... 22
Sección 117 ..... Asignacion de responsabilidad de supervisión..... 22
Sección 118 ..... Prueba de conocimiento..... 23
Sección 119 ..... Funciones de la persona a cargo 23-24
Sección 120 ..... Responsabilidad que requiere el reportar por parte de empleados de alimentos y candidatos 24-25
Sección 121 ..... Restricciones y Exclusiones 25
Sección 122 ..... Eliminación de exclusiones y restricciones..... 26
Sección 123 ..... Responsabilidad, ya sea del candidato o empleado de alimentos de informar a la persona encargada 26
Sección 124 ..... Conseguir información: historial de enfermedad, exámen médico, y análisis de muestra..... 26-27
Sección 125 ..... Restricción regular de autoridad o exclusión del empleado de alimento..... 27
Sección 126 ..... Restricción o exclusión de autoridad..... 27
Sección 127 ..... Liberación del empleado de alimento de restricción o exclusión 27-28
Sección 128 ..... Procedimiento de higiene de manos y secado 28
Sección 129 ..... Cuando lavarse las manos..... 28
Sección 130 ..... Donde lavarse las manos 28
Sección 131 ..... Desinfección de manos 28-29
Sección 132 ..... Limpieza personal..... 29
Sección 133 ..... Manejo de mano y brazo..... 29
Sección 134 ..... Prohibido el uso de joyas..... 29
Sección 135 ..... Condiciones de aseo en el uso de la ropa 29-30
Sección 136 ..... Uso de tabaco, bebidas o alimentos..... 30
Sección 137 ..... Secreciones ocular, nasal y bucal 30
Sección 138 ..... Eficacia en el manejo del cabello 30

ALIMENTOS 31-51

Sección 139 ..... Condición del alimento..... 31
Sección 140 ..... Honesta presentación del alimento 31
Sección 141 ..... Descartar o reacondicionar alimentos no aptos para el consumo, adulterados, sin marca o contaminados..... 31
Sección 142 ..... Fuente alimenticia..... 31-32
Sección 143 ..... Alimento herméticamente sellado al vacío 32
Sección 144 ..... Integridad en el empaque..... 32
Sección 145 ..... Representación precisa del alimento empacado utilizando valores de identidad 32
Sección 146 ..... Etiqueta en el alimento 32-33
Sección 147 ..... Producto lechero y leche líquida 33
Sección 148 ..... Volumen lechero..... 33
Sección 149 ..... Huevos y productos lecheros; pasteurizados..... 33
Sección 150 ..... Huevos con cáscara..... 33
Sección 151 ..... Huevos pasteurizados; substituto por huevos crudos y en cáscara para ciertas recetas 33-34
Sección 152 ..... Jugo procesado..... 34
Sección 153 ..... Alimento pasteurizado y prohibido 34-35

Sección 154 ..... Pescado 35
Sección 155 ..... Mariscos 35
Sección 156 ..... Empaque e identificación de mariscos 35
Sección 157 ..... Identificación de cáscara 35-36
Sección 158 ..... Condición de la cáscara 36
Sección 159 ..... Marisco en su recipiente original 36
Sección 160 ..... Mantenimiento de identificación del marisco en su cáscara ..... 36 -37
Sección 161 ..... Tanques del marisco 37
Sección 162 ..... Eliminación del parásito 37
Sección 163 ..... Records; creación y retención 37
Sección 164 ..... Hongos silvestres 38
Sección 165 ..... Animales de caza 38
Sección 166 ..... Especificaciones en el recibimiento de temperaturas alimenticias 38
Sección 167 ..... Aditivos 38
Sección 168 ..... Protección de alimentos o aditivos desaprobados 39
Sección 169 ..... Hielo 39
Sección 170 ..... Hielo utilizado como refrigerante, mas no como ingrediente 39
Sección 171 ..... Evitar la contaminación de las manos 39
Sección 172 ..... Evitar la contaminación al probar 39-40
Sección 173 ..... Empaque y desempaque de alimentos; separación, empacado, y segregación 40
Sección 174 ..... Almacenamiento de envases de alimento; identificación del nombre común del alimento 40
Sección 175 ..... Lavado de frutas y vegetales 40-41
Sección 176 ..... Almacenamiento o muestra de alimento en contacto con hielo o agua 41
Sección 177 ..... Almacenamiento de alimento 41
Sección 178 ..... Almacenamiento de alimento; areas prohibidas 41
Sección 179 ..... Muestra de alimento 42
Sección 180 ..... Condimentos; protección 42
Sección 181 ..... Operación de servicio a uno mismo 42
Sección 182 ..... Cocción de alimentos crudos 42-44
Sección 183 ..... Cocinar con el horno microondas 44
Sección 184 ..... Horno microoondas 44
Sección 185 ..... Preparación para servicio inmediato 44
Sección 186 ..... Cocción para servicio caliente 44
Sección 187 ..... Comida a riesgo; manejo en frio o en calor 44
Sección 188 ..... Recalentado para manejo en calor 45
Sección 189 ..... Comida a riesgo; enfriamiento 45
Sección 190 ..... Métodos de enfriamiento 46
Sección 191 ..... Comida ya preparada, comida a riesgo; fechado 46
Sección 192 ..... Disposición a comer alimento ya preparado a riesgo; fechado 47
Sección 193 ..... Tiempo como controlador de salud pública 47
Sección 194 ..... Confidencialidad de secretos comerciales 47
Sección 195 ..... Criterio de empaque de oxígeno reducido 48
Sección 196 ..... Consumo de alimentos crudos de origen animal 48-49
Sección 197 ..... Tiempo y temperatura en alimentos congelados 49
Sección 198 ..... Comida potencialmente a riesgo: descuido 49
Sección 199 ..... Descongelamiento 49-50
Sección 200 ..... Contacto de alimentos con equipo o utensilios 50
Sección 201 ..... Comida devuelta; servicio o venta 50
Sección 202 ..... Segregación de mercancía averiada 50
Sección 203 ..... Preparación de alimentos 50
Sección 204 ..... Diversas fuentes de contaminación 51

EQUIPOS, UTENSILIOS, ROPA, ARTICULOS DE UN SOLO USO Y SERVICIO INDIVIDUAL 52-78

Sección 205 ..... Características de utensilios y superficies de contacto 52
Sección 206 ..... Molde de hierro fundido, uso limitado 52
Sección 207 ..... Plomo en utensilios de cerámica, de china y cristal: uso limitado 52
Sección 208 ..... Cobre; uso limitado 53
Sección 209 ..... Metal galvanizado; uso limitado 53

Sección 210 ..... Uso limitado de esponjas 53
Sección 211 ..... Uso limitado de aleación de plomo 53

Sección 212 ..... Uso limitado de soldadura de plomo 53
Sección 213 ..... Uso limitado de madera 53
Sección 214 ..... Equipo de alimentos y superficies cortantes 54
Sección 215 ..... Uso limitado de capas no adhesivas 54
Sección 216 ..... Supercies sin contacto 54
Sección 217 ..... Dureza y Solidez de equipos y utensilios 54
Sección 218 ..... Reparo y ajuste apropiado de equipos 54
Sección 219 ..... Uso limitado de rosca en"V" 54
Sección 220 ..... Filtro de aceite caliente 55
Sección 221 ..... Placa de protección 55
Sección 222 ..... Equipos de apertura y cierre de deflectores 55
Sección 223 ..... Caja de cambio, marca y a prueba de goteo 55
Sección 224 ..... Separación de bebidas embotelladas 55
Sección 225 ..... Separación de unidad del condensador 55
Sección 226 ..... Drenaje de equipo de compartimiento 56
Sección 227 ..... Equipo fijado, espacio y sello 56
Sección 228 ..... Equipo fijado; elevación y sello 56
Sección 229 ..... Limpieza de superficies en contacto 56-57
Sección 230 ..... Equipo CIP 57
Sección 231 ..... Limpieza de abrelatas 57
Sección 232 ..... Limpieza de superficies sin contacto 57
Sección 233 ..... Utensilios al consumidor 57-58
Sección 234 ..... Utensilios en uso; entre uso y almacenamiento 58
Sección 235 ..... Buen calibre y reparación 58
Sección 236 ..... Uso limitado de servilletas y ropa blanca 58
Sección 237 ..... Ropa blanca limpia 58
Sección 238 ..... Almacenamiento de ropasucia 58
Sección 239 ..... Equipo, utensilios y ropa blanca 59
Sección 240 ..... Características de materiales utilizados en un solo servicio y artículos de uso único 59
Sección 241 ..... Artículos de un solo uso de uso indispensable 59
Sección 242 ..... Uso limitado de artículos de un solo uso 59
Sección 243 ..... Artículo de un solo uso 59-60
Sección 244 ..... Almacenamiento prohibido 60
Sección 245 ..... Limpieza con un paño; uso bajo un propósito 60
Sección 246 ..... Uso limitado de guantes 60-61
Sección 247 ..... Recargo de retornables 61
Sección 248 ..... Retornables; limpieza para volver a recargar 61
Sección 249 ..... Limpieza de vajilla para segundas raciones y recargos 62
Sección 250 ..... Manejo de utensilios de cocina y vajilla 62
Sección 251 ..... Manejo de utensilios de cocina limpios y sucios 62
Sección 252 ..... Protección a la vajilla 62
Sección 253 ..... Dureza y solidez de medidas de temperatura de alimentos 62
Sección 254 ..... Precisión en la medida de temperatura 62-63
Sección 255 ..... Precisión en la medida del ambiente, aire y agua 63
Sección 256 ..... Función de medida de la temperatura 63
Sección 257 ..... Mecanismos de control de temperatura 63
Sección 258 ..... Mecanismos de medida de la temperatura; manual de mercancías 63-64
Sección 259 ..... Enfriamiento, calentamiento y capacidad de sostenimiento 64
Sección 260 ..... Comida ambulante de alto riesgo; plataforma a cierre 64
Sección 261 ..... Repartición de equipo; protección y equipo de alimento 64
Sección 262 ..... Máquina expendedora; clausura de venta en plataforma 64-65
Sección 263 ..... Abrelatas en máquinas expendedoras 65
Sección 264 ..... Máquinas expendedoras; cierre automático 65
Sección 265 ..... Máquinas expendedoras; desgaste de productos líquidos 65
Sección 266 ..... Máquinas expendedoras; puertas y aperturas 66
Sección 267 ..... Protección por encima de todo en ventas ambulatorias 66
Sección 268 ..... Medios eléctricos en máquinas expendedoras 66

Sección 269 ..... Requisitos para equipos para lavar bodegas 66
Sección 270 ..... Manual para lavado de bodegas; requisitos para el compartimiento del lavamanos 66-67
Sección 271 ..... Manual del equipo de lavado de bodegas: calentador y canecas 67
Sección 272 ..... Equipo de lavado de bodegas: soluciones de limpieza 67

Sección 273 ..... Manual del equipo de lavado de bodegas; temperatura de solución de lavado 67
Sección 274 ..... Manual del equipo de lavado de bodegas; temperaturas del agua caliente para desifencción 67
Sección 275 ..... Manual del equipo de lavado de bodegas; desinfección química utilizando detergentes-desinfectantes 67
Sección 276 ..... Lavado: procedimuientos alternativos para equipo de lavado de bodegas manual 68
Sección 277 ..... Equipo de lavado de bodegas; instrumentos para medir la presión 68
Sección 278 ..... Máquinas de lavado de bodegas; lista de especificaciones de la planche de operación 68
Sección 279 ..... Máquinas de lavado de bodegas; deflectores internos 68
Sección 280 ..... Máquinas de lavado de bodegas; instrumentos medidores de temperatura 68
Sección 281 ..... Máquinas de lavado de bodegas; dispensador automático de detergente y desinfectante 68-69
Sección 282 ..... Máquinas de lavado de bodegas; instrumento de flujo de presión 69
Sección 283 ..... Máquinas de lavado de bodegas; instrucciones de operación del fabricante 69
Sección 284 ..... Máquinas de lavado de bodegas; temperatura de solución de lavado 69
Sección 285 ..... Máquinas de lavado de bodegas; temperatura del agua caliente para desinfección 69-70
Sección 286 ..... Máquinas de lavado de bodegas; presión de desinfección 70
Sección 287 ..... Máquinas de lavado de bodegas; cargado de elementos sucios 70
Sección 288 ..... Lavamanos de lavado de bodegas y tablas de drenaje; auto-drenaje 70
Sección 289 ..... Escurrideros 70
Sección 290 ..... Equipo de lavado de bodegas; frecuencia de limpieza 70
Sección 291 ..... Soluciones desinfectantes; planes de análisis 70
Sección 292 ..... Equipos de lavados de bodegas; agentes limpiadores 71
Sección 293 ..... Lavamanos y máquinas para lavado de bodegas; limitaciones de uso 71
Sección 294 ..... Equipo manual y mecánico para el lavado de bodegas; desinfección química, temperatura, ph, concentración y ..... dureza 71-72
Sección 295 ..... Equipos, superficies de contacto de alimento, superficies de contacto de no alimentos, y utensilios 72
Sección 296 ..... Equipos, superfiecies de contacto de alimentos y utensilios; frecuencia de limpieza 72-73
Sección 297 ..... Frecuencia de limpieza de las superficies en contacto con alimentros no-potencialmente peligrosas 73
Sección 298 ..... Elementos para cocinar y hornear 73
Sección 299 ..... Limpieza seca 74
Sección 300 ..... Pre-limpieza 74
Sección 301 ..... Limpieza húmeda 74
Sección 302 ..... Procedimientos de enjuague 74-75
Sección 303 ..... Limpieza y desinfección de superficies en contacto con los alimentos 75
Sección 304 ..... Equipo y utensilios; requisitos para el secado al aire libre 75
Sección 305 ..... Sistemas de ventilación; filtros 75
Sección 306 ..... Sistemas de ventilación; prevención de goteo 75
Sección 307 ..... Sistemas de ventilación; adecuación 76
Sección 308 ..... Diseños de calefacción, ventilación, y sistemas de ventilación de aire acondicionado 76
Sección 309 ..... Ventilación mecánica 76
Sección 310 ..... Sistemas de limpieza de ventilación 76
Sección 311 ..... Lavadora y secadora 76
Sección 312 ..... Especificaciones para lavanderia 77
Sección 313 ..... Lavado mecánico 77
Sección 314 ..... Uso de cuartos de lavandería 77
Sección 315 ..... Equipos, lavadoras, secadoras y gabinetes de almacenamiento 77-78
Sección 316 ..... Paños de secar; sitios de secado al aire libre 78
Sección 317 ..... Lubricantes para superficies en contacto con alimentos 78
Sección 318 ..... Protección de equipos 78
Sección 319 ..... Equipos de manipulación de casos; movimiento 78

AGUA, TUBERIA Y DESPERDICIOS7 9-92

Sección 320 ..... Depósitos de agua 79
Sección 321 ..... Systemas de desinfección y drenaje 79
Sección 322 ..... Diseño, construcción e instalación de sistemas aprobados de tuberias y superficies higiénicas 79

Sección 323 ..... Material aprobado para sistemas de tuberia 79
Sección 324 ..... Sistemas de tuberia en buen estado de mantenimiento 79
Sección 325 ..... Agua de bebida embotellada 80
Sección 326 ..... Agua no-consumible 80
Sección 327 ..... Muestras de agua 80
Sección 328 ..... Reporte de muestras de agua 80
Sección 329 ..... Capacidad 80
Sección 330 ..... Presión de agua 80

Sección 331 ..... Sistema de distribución de agua, envio y retención 80-81
Sección 332 ..... Fuentes alternas de agua 81
Sección 333 ..... Unidades de hielo; separación de drenajes 81
Sección 334 ..... Prevención de sobreflujo de sifón;;espacio de aire 81
Sección 335 ..... Elemento para prevenir el sobreflujo del sifón; diseño estandar 81
Sección 336 ..... Elemento para prevenir el sobreflujo del sifón; cuando se necesite 81
Sección 337 ..... Elemento para prevenir el sobreflujo del sifón; carbonador 82
Sección 338 ..... Elemento para prevenir el sobreflujo del sifón; ubicación 82
Sección 339 ..... Prohibición de conexiones cruzadas 82
Sección 340 ..... Elementos acondicionadores de agua; diseño 82
Sección 341 ..... Elementos acondicionadores de agua; ubicación 82
Sección 342 ..... Sitio para lavado de las manos; temperature de agua y flujo 82
Sección 343 ..... Lavamanos; número y capacidades 83
Sección 344 ..... Sitio para lavado de manos; ubicación 83
Sección 345 ..... Sitio para lavado de manos; mantenimiento 83
Sección 346 ..... Disponibilidad de jabón para las manos 83
Sección 347 ..... Provisión de secador de manos 83
Sección 348 ..... Restrcciones y elementos para limpieza de manos 84
Sección 349 ..... Recipientes para recolectar toallas sucias 84
Sección 350 ..... Sanitario y orinales 84
Sección 351 ..... Papelera para el baño; cubierta 84
Sección 352 ..... Baños cubiertos 84
Sección 353 ..... Acceso a baños 84
Sección 354 ..... Disponibilidad de papel higiénico 84
Sección 355 ..... Lavamanos 85
Sección 356 ..... Cita para inspección y sevicio de los elementos de sistema de aguas 85
Sección 357 ..... Reserva de agua para vaporizadores; limpieza 85
Sección 358 ..... Carrotanque de agua y materiales para el tanque de agua de las ventas ambulantes de alimentos 85
Sección 359 ..... Sistema cerrado; drenaje de ducha 85-86
Sección 360 ..... Puerto de inspección y limpieza; protección y seguridad 86
Sección 361 ..... Rosca tipo “V”; limitaciones de uso 86
Sección 362 ..... Tanque de ventilación; protegido 86
Sección 363 ..... Entrada y salida; drenaje de ducha 86
Sección 364 ..... Manguera; construcción e identificación 86
Sección 365 ..... Filtro; aire comprimido 87
Sección 366 ..... Cubierta o elemento de protección 87
Sección 367 ..... Entrada de agua del vehículo de venta ambulante de alimento 87
Sección 368 ..... Sistema de drenaje y desinfección 87
Sección 369 ..... Uso de bomba de agua o manguera; prevención de sobreflujo del sifón 87
Sección 370 ..... Protección de entrada y salida y acople de manguera 87
Sección 371 ..... Tanque de agua, bomba, y uso de manguera 87
Sección 372 ..... Tanque séptico del vehículo de venta ambulante de alimentos; capacidad y drenaje 88
Sección 373 ..... Remover desechos del vehículo de venta ambulante de alimentos 88
Sección 374 ..... Establecimiento de sistemas de drenaje 88
Sección 375 ..... Conversión de desechos orgánicos 88
Sección 376 ..... Sistema aprobado para disposición de desechos orgánicos 88
Sección 377 ..... Conección directa, prohibición 88-89
Sección 378 ..... Trampa de grasas 89
Sección 379 ..... Tanque de retención de drenaje de desechos 89
Sección 380 ..... Desechos de otros líquidos y aguas lluvia 89
Sección 381 ..... No deseables, reciclaje y desechables; area de almacenamiento interno 89

Sección 382 ..... Superficie para almacenamiento externo;rehuso, reciclaje y restituibles 89
Sección 383 ..... Almacenamiento externo; rehuso, reciclaje y restituible 89
Sección 384 ..... Contenedores 89-90
Sección 385 ..... Contenedores externos 90
Sección 386 ..... Areas de almacenamiento cuartos y contenedores; capacidad y disponisbilidad 90
Sección 387 ..... Elementos e implementos de limpieza 90

Sección 388 ..... Areas de almacenamiento, máquinas de cambio, contenedores y unidades de manipulación de desecho; ubicación 90-91
Sección 389 ..... Almacenamiento de rehuso, reciclaje y restituibles 91
Sección 390 ..... Areas de almacenamiento, encerrados y contenedores; buena reparación 91
Sección 391 ..... Prohibición de almacenamiento externo 91
Sección 392 ..... Contenedores cubiertos 91
Sección 393 ..... Uso de tapones de drenaje 91
Sección 394 ..... Mantenimiento de area de rehuso y encerramiento 92
Sección 395 ..... Limpieza de contenedores 92
Sección 396 ..... Frecuencia 92
Sección 397 ..... Contenedores o vehículos 92
Sección 398 ..... Establecimiento comunitario o individual 92

ESTABLECIMIENTOS FISICOS 93-101

Sección 399 ..... Características de los materiales para áreas internas de construcción y reparación 93
Sección 400 ..... Características de los materiales para áreas externas de construcción y reparación 93
Sección 401 ..... Instalación y restricción de tapetes 93-94
Sección 402 ..... Disponibilidad de limpieza de pisos paredes y techos 94
Sección 403 ..... Disponibilidad de limpieza de pisos paredes y techos relacionados con lineas de servicio 94
Sección 404 ..... Disponibilidad de limpieza de las uniones de pisos y paredes; cubiertos o sellados 94
Sección 405 ..... Limpieza de pisos; métodos sin polvo 94-95
Sección 406 ..... Tapetes y coberturas para cubrir el piso 95
Sección 407 ..... Recubrimiento de paredes y techo 95
Sección 408 ..... Uniones de pared y techo 95
Sección 409 ..... Exposición de soportes, uniones y plataforma entre pared y techo 95
Sección 410 ..... Funcionamiento de los bombillos y sus coberturas 95
Sección 411 ..... Intensidad luminosa 96
Sección 412 ..... Diseño e instalación para elementos de control de insectos 96
Sección 413 ..... Protección de aperturas al exterior 96
Sección 414 ..... Barreras de protección en las paredes y techos externos 97
Sección 415 ..... Control de plagas 97
Sección 416 ..... Remoción de pájaros, insectos, roedores y otras plagas muertos o atrapados 97
Sección 417 ..... Designar areas para cambio de vestimenta y lockers 97
Sección 418 ..... Areas designadas para empleados 97-98
Sección 419 ..... Restricción y almacenamiento de medicinas 98
Sección 420 ..... Medicinas refrigeradas; almacenamiento 98
Sección 421 ..... Almacenamiento de implementos para primeros auxilios 98
Sección 422 ..... Almacenamiento de otros productos de uso personal 98
Sección 423 ..... Casas privadas y áreas para vivir y dormir; uso prohibido 99
Sección 424 ..... Separación de áreas de vivienda o dormitorios 99
Sección 425 ..... Almacenamiento de herramientas 99
Sección 426 ..... Mantenimiento en la propiedad de artículos innecesarios y basura 99
Sección 427 ..... Cobertura para proteger las áreas de servicio externo 99
Sección 428 ..... Angulo de drenaje en las áreas externas asignadas para caminar y conducir 99
Sección 429 ..... Areas externas restringidas; grado de curvatura del drenaje 100
Sección 430 ..... Reparación de propiedad, estructuras y anexos 100
Sección 431 ..... Estructuras físicas; restricciones y frecuencia de limpieza 100
Sección 432 ..... Herramientas de mantenimiento de limpieza y prevención de contaminación 100
Sección 433 ..... Traperos para secar 100
Sección 434 ..... Limitaciones de materiales absorbentes en pisos 100
Sección 435 ..... Prohibido manipular animales 101
Sección 436 ..... Animales prohibidos 101

MATERIALES VENENOSOS O TOXICOS…102-105

Sección 437 ..... Identificación de la información de los contenedores originales 102
Sección 438 ..... Contenedores de trabajo; nombre común 102
Sección 439 ..... Separación de venenos y materiales tóxicos 102
Sección 440 ..... Restricción de venenos y materiales tóxicos 102
Sección 441 ..... Condiciones de veneno o uso de materiales tóxicos 102-103
Sección 442 ..... Contenedores de venenos o material tóxicos ..... …103
Sección 443 ..... Desinfectantes; criterio 103
Sección 444 ..... Químicos para lavar frutas y vegetales; criterio 103
Sección 445 ..... Aditivos para agua hervida; criterio 103
Sección 446 ..... Agentes secantes; criterio 103-104
Sección 447 ..... Contacto incidental de alimentos con lubricantes 104
Sección 448 ..... Uso restringido de pesticidas; criterio 104
Sección 449 ..... Estaciones para atraer roedores 104
Sección 450 ..... Uso de polvos para seguimiento, control de plagas y monitoreo 104
Sección 451 ..... Separación de almacenamiento y mostrador de venenos o materiales tóxicos 104-105
Sección 452 ..... Incorporación de referencias 105

APENDICE A 106-107

APENDICE B 108

INDICE 110-119

Valores sanitarios para el funcionamiento de establecimientos de venta de alimento al público

410 IAC 7-24-1 Aplicabilidad

Sec. l. Las definiciones en esta regla se aplica en toda la regla.

DEFINICIONES Sections/ Secciones 2 a 105

410 IAC 7-24-2 "Alimentos ácidos" significa

Sec. 2. " Alimentos ácidos" significa alimentos que tienen un pH natural de 4.6 o menor.

410 IAC 7-24-3 "Alimentos acidificantes" significa

Sec. 3. (a) " Alimentos acidificantes" significa alimentos que son poco ácidos en los cuales el ácido o alimento ácido es adicionado. El término incluye pero no se limita a:

(l) fríjoles;
(2) pepinos;
(3) repollo;
(4) alcachofas;
(5) coliflor;
(6) pudines;
(7) pimentones;
(8) frutas tropicales; y
(9) pescado;

solo o en combinación. Estos alimentos tienen un aw mayor a ochenta y cinco centésimas (0.85), un equilibrio de pH de 4.6 o menor, y que puede denominarse como pepinillo, como "pepinillo de coliflor".
(b) El término no incluye:

(1) bebidas acarbonatadas;
(2) mermeladas;
(3) gelatinas;
(4) preservativos; y
(5) alimentos ácidos;

incluyendo aquellos alimentos valorizados y alimentos aliñados no valorizados y condimentos que contienen pequeños porciones de alimento bajo en acidez y con un resultado de un equilibrio de pH que no específicamente difiere de aquel alimento ácido o predominantemente ácido, y alimentos almacenados, distribuidos y de venta que estan bajo refrigeración.

410 IAC 7-24-4 "Adulterado" significa

Sec. 4. " Adulterado" el significado se encuentra de IC 16-42-1 a IC 16-42-4.

410 IAC 7-24-5 "Aprobado" significa

Sec. 5. " Aprobado" significa que se acepta bajo las normas que determinan la conformidad con principios, ensayos, y valores generalmente reconocidos que protegen a la salud pública.

410 IAC 7-24-6 "aw" significa

Sec.6. "aw" se define como la actividad del agua como sigue:

(l) Medida del alimento libre de humedad.
(2) El cociente de la sustancia de la presión del vapor de agua dividido por la presión del vapor de agua pura bajo la misma temperatura.
(3) Indicado bajo el símbolo aw.

410 IAC 7-24-7 "Bebida" significa

Sec. 7. " Bebida" significa líquido a beber, incluyendo el agua.

410 IAC 7-24-8 " Agua embotellada" significa

Sec. 8. "Agua embotellada" significa agua sellada en botella, empaque u otro contenido y que es ofrecido bajo venta al público para consumo humano, incluyendo agua mineralizada enbotellada.

410 IAC 7-24-9 "Funda" significa

Sec. 9. "Funda" significa un contenedor tubular para salchichas hecho de material natural o artificial (sintético).

410 IAC 7-24-10 "Abastecimiento" significa

Sec. 10. "Abastecimiento" significa el preparar alimentos aprobados por el establecimiento de venta al público y que puede incluír el transporte de alimentos para servicio o consumo en otro sitio.

410 IAC 7-24-11 " Número certificado" significa

Sec. 11. " Número certificado" significa una combinación única de letras y números asignados bajo la autoridad de control de mariscos hasta un comerciante de moluscos de acuerdo a las provisiones del Programa de Higiene Nacional de Mariscos.

410 IAC 7-24-12 "CFR" significa

Sec. 12. "CFR" significa Código de Reglas Federales.

410 IAC 7-24-13 " CIP" significa

Sec. 13. "CIP" significa limpieza en el lugar ya sea en círculo o bajo medios mecánicos de flujo o por un sistema de tubo con solución detergente, agua rinse, y solución higiénica en o sobre equipos de superficies que requieran limpieza, tales como el método utilizado, en parte, para limpiar y desinfectar la máquina de postres congelados. El término no incluye la limpieza de equipo, tales como sierras, rebanadoras, o mezcladoras, que están sujetas a limpieza manual sin que tenga que utilizar el sistema CIP.

410 IAC 7-24-14 "Color aditivo" significa

Sec. 14. " Color aditivo" el significado se encuentra en la Sección 201 (t) y 21 CFR 70 del Acta Federal de Alimento, Droga y Cosméticos.

410 IAC 7-24-15 "Conminuta" significa

Sec. 15. "Conminuta" significa el reducir el tamaño ya sea por métodos, incluyendo el picar, deshacer, moler. El término incluye lo siguiente:

(1) Productos lácteos o de mar que son reducidos en tamaño , reestructurados o renovados, tales como los siguientes:

(A) Bolas de pescado

(B) Gyros

(C) Carne molida

(D) Salchicha

(2) Una mezcla de dos (2) o mas tipos de carne que ha sido reducido en tamaño y combinado, tales como salchichas hechas de dos (2) o más carnes.

410 IAC 7-24-16 "Comisionar" significa

Sec. 16. "Comisionar" significa un establecimiento de banquete registrado, restaurante, o establecimiento de venta de alimento al público en el que el alimento, contenedores de alimentos, o mercancía de alimento son:

(1) mantenidos;
(2) manipulados;
(3) preparados;
(4) empacados; o
(5) almacenados;

en los cuales las comidas provistas se sirven a establecimientos de venta al público o son servidas con carro de mercado.

410 IAC 7-24-17 " Brote de enfermedad confirmado" significa

Sec. 17. "Brote de enfermedad confirmado" significa un brote de enfermedad de orígen alimenticio en el cual el análisis de laboratorio de la muestra identifica el agente causal y el análisis epidemiológico implicado nos determina que es el alimento el causante de la enfermedad.

410 IAC 7-24-18 " Consumidor" significa

Sec. 18. " Consumidor" significa una persona que es miembro del público quien:

(1) toma posesión del alimento;
(2) no se encuentra operando en la planta de funcionamiento o establecimiento de venta de alimento al público y
(3) no ofrece el alimento para la reventa.

410 IAC 7-24-19 "Corrosión -resistente al material" significa

Sec. 19. "Corrosión-resistente al material" significa un material que mantiene las características de higiene aceptable bajo frecuencia prolongada del alimento en contacto, el uso normal de compuestos y soluciones higiénicas y otras condiciones del uso ambiental.

410 IAC 7-24-20 " Punto crítico de control" significa

Sec. 20. "Punto crítico de control" significa el punto o procedimiento en un sistema específico de alimento donde la perdida de control pueda resultar en un riesgo de salud inaceptable.

410 IAC 7-24-21 "Artículo crítico" significa

Sec. 21. " Artículo crítico" significa una parte de esta regla que si no se cumpe puede resultar en una violación que conllevaría a contaminación alimenticia, enfermedad o peligro de salud ambiental.

410 IAC 7-24-22 "Limite crítico" significa

Sec. 22. " Limite crítico" significa el minimo o máximo valor en el que el parametro físico, biológico o qíimico deben ser controlados a un punto critico de control para disminuir el riesgo de peligro de salud en el alimento.

410 IAC 7-24-23 "Departamento" significa

Sec. 23. " Departamento" significa el departamento de salud del estado de Indiana o el representante autorizado.

410 IAC 7-24-24 "Declaración" significa

Sec.24. "Declaración" significa un informe escrito que claramente identifica el alimento de origen animal que son, o en su orden,

crudos, sin cocinar, o no han sido procesados para eliminar patogenos en su integridad, o articulos que contengan un ingrediente que sea crudo, sin coccion, o que no han sido procesados para eliminar patogenos en su integridad.

410 IAC 7-24-25 " Agua de beber" significa

Sec.25. (a) "Agua de beber' significa agua que cubre los requerimientos de 327 IAC 8.
(b) El termino se conoce tradicionalmente como agua potable.
(c) El termino incluye agua, excepto donde el termino signifique que el agua no es potable, tales como:
(1) Agua hervida.
(2) Agua dura.
(3) Aguas lluvia.
(4) Agua de desecho.
(5) Agua no apta para el consumo humano.

410 IAC 7-24-26 "Area de almacenamiento seco" significa

Sec.26. "Area de almacenamiento seco" significa el area o cuarto designado para el almacenamiento de alimentos en volumen empacados y mercancias que no son de peligro tales como articulos de servicio unico.

410 IAC 7-24-27 "Facilmente de limpiar" significa

Sec.27. "Facilmente de limpiar" significa una superficie que:
(1) efectivamente permita el remover el sucio bajo metodos normales de limpieza;
(2) depende del material, diseno, construcción e instalación de superficie; y
(3) varia con con la superficie de acuerdo al agente toxigénico o patógeno u otros contaminantes de acuerdo a las superficies aprobadas para el proposito de uso o empleo.
(a) en diferentes situaciones en el que el grado de limpieza se requiera, tales como:
(1) superficie de hierro sin mancha apropiadamente adaptada para la preparación de alimento opuesta a la falta de hierro sin mancha para ser utilizado en pisos y mesas para el consumo humano; o
(2) la necesidad de uso de otro tipo de adición accesoria para la limpieza de cocinas opuesta al accesorio o adición decorativa para el area de consumo humano.
(b) el término incluye una adición al criterio que sea capaz de limpiar facilmente la superficie como se explica en la subsección (a).

410 IAC 7-24-28 "Facilmente de mover" significa

Sec. 28. " Facilmente de mover" significa que sean
(1) portátiles, fundidora, deslizadora o rodillos, o que sean provistos de medios como equipos que sean seguros y de fácil manejo de limpieza; y

(2) teniendo;
(A) ninguna conexión;
(B) un suplente que se pueda conectar y desconectar rápidamente; o
(C) una linea de conexión flexible con suficiente longitud que permita el equipo moverse para fácil limpieza incluyendo areas adyacentes.

410 IAC 7-24-29 "Empleado" significa

Sec. 29. "Empleado" significa alguno de los siguientes:
(1) La persona encargada.
(2) La persona encargada con responsabilidades de supervisar.

(3) La persona de la nómina de pago.
(4) Un miembro de la familia.
(5) Un voluntario.
(6) Una persona que trabaja bajo un contrato.
(7) Cualquier otra persona que trabaja en la venta de alimento al público y al por mayor.

410 IAC 7-24-30 " EPA" significa

Sec. 30. "EPA" significa Agencia Protectora de Salud Ambiental de los Estados Unidos.

410 IAC 7-24- 31 "Equipo" significa

Sec.31. (a) "Equipo" significa un artículo que se utiliza para funcionamiento de un establecimiento de venta al por mayor, tales como;

(1) Un congelador.
(2) Un moledor.
(3) Una cubierta.
(4) Máquina de hacer hielo.
(5) Plancha para la carne.
(6) Una mezcladora.
(7) Horno.
(8) Un refrigerador facil de alcanzar.
(9) Una báscula.
(10) Un lavamanos.
(11) Una cortadora.
(12) Una estufa.
(13) Una mesa.
(14) Un método para medir la temperatura del ambiente.
(15) Una máquina expendedora.
(16) Una máquina de lavado.

(b) El término no incluye artículos utilizados para el manejo o almacenamiento de grandes cantidades de alimentos empacados que se reciben de un proveedor en envolturas o en cajas, tales como;

(1) Implementos de carga y descarga de un camion.
(2) Elevador de carga.
(3) Carretillas.
(4) Paletas.
(5) Rejillas.
(6) Varaderas.

410 IAC 7-24-32 " Excluír" significa

Sec. 32. "Excluír" significa el prevenir que una persona trabaje como empleado de alimento o que se le prevenga la entrada a una establecimiento de venta de alimento al por mayor en aquellas areas abiertas para el público.

410 IAC 7-24-33 "Pescado" significa

Sec. 33. (a) "Pescado" significa fresco o de mar, crustaceos, todo molusco y otro tipo de vida acuática, tales como;

(1) caimanes;
(2) sapos;
(3) tortugas acuaticas;
(4) aguamalas;
(5) holoturianos
(6) erizo de mar; y
(7) huevos de ciertos animales;

otros que no sean de mamíferos o pájaros, si la intención es de consumo humano.
(b) El término significa que sea derivado deun producto alimenticio para consumo humano en su totalidad o parte de el, incluyendo pescado que ha sido procesado de alguna manera.

410 IAC 7-24-34 " Alimento" significa

Sec. 34. "Comida" significa

(1) Articulos utilizados para el alimento, bebidas, confites, o condimentos que sean simples, mezclados o compuestos.
(2) Sustancias o ingredientes utilizados en la preparación de los articulos descritos en la subdivisión (1).

410 IAC 7-24-35 "Aditivos" significa

Sec. 35. "Aditivo"tiene el significado establecido en la Sección 201 (s) y 21 CFR 170 y en el Acta de Alimento Federal, Drogas y Cosméticos.

410 IAC 7-24-36 "Brote de infección de orígen alimenticio" significa

Sec.36. (a) "Brote de infección de orígen alimenticio" significa un incidente, excepto como se especifica en la subsección (b) en la cual:

(1) existe una incidencia de dos(2) o mas casos de la misma enfermedad resultante de consumir alimento común y corriente; y
(2) análisis epidemiológicos que impliquen que el alimento es el causal de la enfermedad.

(b) El término incluye un caso de enfermedad de botulismo o de envenenamiento químico.

410 IAC 7-24-37 "Superficie en contacto con alimentos" significa

Sec.37. "Superficie en contacto con alimento" significa una superficie o utensilio:
(1) en el cual el alimento esta en contacto; o
(2) en el cual el alimento puede drenar, gotear o salpicar al alimento o a la superficie normalmente en contacto con el alimento.

410 IAC 7-24-38 " Empleado de alimentos" significa

Sec.38. "Empleado de alimentos" significa aquella persona que trabaja con el alimento, equipo o utensilios para el alimento o superficies de contacto con el alimento.

410 IAC 7-24 39 " Planta para el procesamiento de alimento" significa

Sec. 39. (a) " Planta para el procesamiento de alimentos" significa una operación comercial, tales como:
(1) Un establecimiento de alimento al por mayor bajo la ley IC 16-42-5 Y 410 IAC 7-21;
(2) Una operación diaria bajo la regla IC 15-2.1-23 Y 345 IAC 8; y
(3) Manejo de carne y aves bajo la regla IC 15-2.1-24;
que fabrica, empaca, rótula, o almacena alimentos para consumo humano y no provee alimento directamente al consumidor.

(b) El termino no incluye un establecimiento de alimento de vental al por mayor como se define en la seccion 79 de esta regal.

410 IAC 7-24-40 "Animales de caza" significa

Sec. 40. " Animales de caza" significa productos del animal que son para alimento, que no están:
(1) bajo la regla IC 15-2.1-24;
(2) pescado como se define en la sección 33 de esta regla; y
(3) poseídos y que esten violando la regla federal o del estado.

410 IAC 7-24-41 "Uso general de pesticida" significa

Sec.41. "Uso general de pesticida" significa un pesticida que no es clasificado por el EPA y de uso restringido como se especifica en 40 CFR 152.175.

410 IAC 7-24-42 "Norma Grado A" significa

Sec. 42. " Norma Grado A" significa los requisitos del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos y Administración de Droga y Alimento (FDA) Decreto de Leche Pasteurizada y Condensada Grado A y Leche en polvo, que compaginen con productos de la leche,

leche en polvo y ciertos fluidos.

410 IAC 7-24-43 " Plan HAACP " significa

Sec. 43. " plan HACCP" se refiere a un documento en escrito que describe los procedimientos convencionales para seguir los principios del Punto de Control Crítico de Análisis de Riesgo desarrollados por el Comité de Consejería Nacional bajo el Criterio Microbiológico de Alimentos.

410 IAC 7-24-44 "Riesgo" significa

Sec.44. "Riesgo" se define como una propiedad fisica, química o biológica que puede causar un riesgo inaceptable para la salud humana.

410 IAC 7-24-45 " Herméticamente sellado" significa

Sec. 45. "Herméticamente sellado" se define como el recipiente designado y con la intención de que sea seguro contra la entrada de microorganismos y, en el caso de alimentos enlatados con bajo contenido ácido, para mantener la esterilidad comercial de sus contenidos despues del proceso.

410 IAC 7-24-46 "Población con alta suceptibilidad" significa

Sec. 46. " Población con alta suceptibilidad" se define como el grupo de personas que son mas propensas que otras, de experimentar enfermedades de origen alimenticio porque son:

(1) Ancianos de sesenta y cinco (65) anos de edad y que se encuentran en el hospital o immunosupresos;
(2) Niños en edad de preescolar en establecimientos que proveen cuidado, tales como el centro de cuidado de niños; o
(3) Niños de nueve (9) anos o de menor edad en el colegio o en cuidado de establecimiento para niños donde se sirven jugos.

410 IAC 7-24-47 "Riesgo de salud inminente" significa

Sec. 47. "Riesgo de salud inminente' se define como la amenaza principal o peligro de salud que existe cuando hay evidencia suficiente para demostrar que un producto, práctica, evento, o situacion que requiera corrección inmediata o cese de operación para evitar la enfermedad o injuria basado en los:

(1) números potenciales de enfermedades o injurias; y

(2) severidad, naturaleza y duracion de la enfermedad o injuria anticipada.

410 IAC 7-24- 48 "Inyectar" significa

Sec. 48. " Inyectar' se define como la manipulación de la carne de manera que microorganimos infecciosos o toxigénicos puedan

introducirse a la superficie del interior, ya sea ablandando con profunda penetración o inyectando la carne; el término se refiere a procesos de inyección, o inflando.

410 IAC 7-24-49 " Jugos" significa

Sec. 49. "Jugos" se defino como líquido acuoso extraido de:

(1) uno (1) o mas vegetales o frutas;
(2) puré de las porciones comestibles de una (1) o mas frutas o vegetales; o
(3) cualquier concentrado del líquido o puré.

El término no se aplica a las normas de identidad.
(b) El término incluye jugos tales como:

(1) bebida fresca;
(2) un preservativo en la bebida; y

(3) puré como ingrediente en la bebida.

410 IAC 7-24-50 "Utensilios de cocina" significa

Sec.é0. "Utensilios de cocina" se define como la preparación de alimentos y utensilios almacenados.

410 IAC 7-24-51 " Ley" significa

Sec. 51. "Ley' se aplica a los estatutos y reglas federales y del estado, y reglamentos locales.

410 IAC 7-24-52 "Lenceria" significa

Sec. 52. " Lenceria" se define como artículos de fábrica, tales como:

(1) Canastas de ropa.
(2) Servilletas.
(3) Manteles.
(4) Paño de limpiar.
(5) Vestidura de trabajo, incluyendo guantes.

410 IAC 7-24-53 " Carne" significa

Sec. 53. (a) " Carne" se define como el alimento de origen animal, tales como:

(1) cerdo;
(2) carne de res;
(3) oveja; y
(4) rátida;

bajo IC 15-2.1-24.
(b) El término no incluye:

(1) pescado;
(2) aves; y
(3) animales de caza.

410 IAC 7-24-54 " Falsificar la marca" significa

Sec.54 " Falsificar la marca' se encuentra en IC 16-42-1 hasta IC 16-42-4, y 410 IAC 7-5.

410 IAC 7-24 –55 " Establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor" significa

Sec.55. "Establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor" se define como un establecimiento de venta de alimento al por mayor:

(1) con ruedas;
(2) en rodillos;
(3) montado en un vehículo;
(4) embarcación marina; o
(5) otra que sea de fácil movilización;

tales como un carrito de mercado o un carro de remolque.

410 IAC 7-24-56 "Moluscos" significa

Sec.56 "Moluscos" significa cualquier especie que sea fresca o congelada lista para comer:

(1) ostras;

(2) almejas;
(3) mejillones;y
(4) escalopes;
o porciones comestibles excepto cuando el producto del escalope consiste solamente de la corteza del musculo abductor.

410 IAC 7-24-57 "Empaque" significa

Sec. 57. (a) "Empaque" se define:
(1) embotellado;
(2) enlatado;
(3) en carton;
(4) etiqueta de seguridad; o
(5) empaque de seguridad;
ya sea que este empacado en una venta al por mayor o en una planta de procesamiento alimenticio.
(b) El término no incluye la envoltura, caja portatil, u otro contenedor que no sea duradero utilizado para llevar la comida con el propósito de facilitar la protección del alimento mientras se sirve y hasta que llegue al consumidor.

410 IAC 7-24-58 " Persona" significa

Sec. 58. "Persona" se define como la siguiente:
(1) Una asociación.
(2) Una corporación.
(3) Un individuo.
(4) Un socio.
(5) Cualquier otra entidad legal, del gobierno o agencia o subdivision gubernamental.

410 IAC 7-24-59 "Objetos personales" significa

Sec. 59. (a) "Objetos personales" se define como los artículos o sustancias tales como venenosas, tóxicas o de fuente de contaminación que son utlizados para mantener o mejorar la salud , higiene o apariencia de la persona.
(b) El término incluye los siguientes artículos, tales como:
(1) Medicinas.
(2) Implementos de primeros auxilios.
(3) Cosméticos.
(4) Artículos de tocador.

410 IAC 7-24-60 " Persona encargada" significa

Sec. 60. "Persona encargada" significa la persona en el establecimiento de venta de alimento al por mayor, quien es responsible del funcionamiento al mismo tiempo de la inspección.

410 IAC 7-24-61 "pH" significa

Sec. 61. "pH' se define como el símbolo logarítmico negativo de la concentración del ión de hidrógeno, en el cual es la medida del grado de acidez o alcalinidad de una solución. Valores entre cero (0) y siete(7) indica acidez, y valores entre siete (7) y catorce (14) indican alcalinidad. El valor de agua destilada pura es de siete (7), que se considera neutral.

410 IAC 7-24-62 "Establecimientos físicos" significa

Sec. 62. "Establecimientos físicos" se definen como la estructura e interior de superficies del establecimiento de venta de alimento al por mayor, incluyendo pesos, paredes, techos, accesorios, tales como:
(1) Dispensadores de toallas y jabones.
(2) Uniones, tales como;
(A) Accesorios para bombillos.
(B) Sistema de ventilacion de calefaccion o de aire acondicionado.

410 IAC 7-24-63 " Arreglo de tubería" significa

Sec. 63. " Arreglo de tubería" se define como un receptáculo o aparato que:

(1) es permanentemente o temporalmente conectado al sistema de distribución del agua y demanda un suministro de agua del sistema; o

(2) descarga agua ya usada, materiales de desecho, o de basuras directa o indirectamente al sistema de drenaje.

410 IAC 7-24-64 "Sistema de plomería" significa

Sec. 64. "Sistema de plomería" se define como lo siguiente:

(1) El surco de agua y las tuberias que lo conducen.

(2) Arreglo de tubería y trampas.

(3) Basura, desecho y tuberias de ventilación.

(4) Alcantarillas sanitarias y drenajes, incluyendo lo siguiente:

(A) conexiones;

(B) artefactos; y

(C) accesorios;

entre las premisas.

(5) Equipo de tratamiento de agua.

410 IAC 7-24-65 "Materiales tóxicos o venenosos" significa

Sec 65. "Materiales tóxicos o venenosos" son sustancias que no deben ingerirse y se encuentran en cuatro (4) como sigue:

(1) Limpiadores y desinfectantes, que incluyen agentes limpiadores y de desinfeccion y agentes tales como:

(A) Caústicos.

(B) Acidos.

(C) Agentes de secado.

(D) Pulir.

(E) Otros químicos.

(2) Pesticidas a excepción de desinfectantes, que incluyen sustancias tales como insecticidas y rodenticidas.

(3) Sustancias necesarias para el funcionamiento y mantenimiento del establecimiento, tales como lubricantes de grado no comestible y artículos personales que puedan ser nocivo para la salud.

(4) sustancias que no son necesarias para el funcionamiento del establecimiento y que estan bajo las premisas para la venta al por mayor, tales como derivados del petroleo y pinturas.

410 IAC 7-24-66 " Alimento potencialmente peligroso" significa

Sec. 66. (a)"Alimento potencialmente peligroso" se define como el alimento natural o sintético y que requiere control de temperatura porque esta en la capacidad de soportar cualquiera de lo siguiente:

(1) El rápido crecimiento de microorganismos venenosos o toxigénicos.

(2) La producción de la toxina y crecimiento del Clostridium botulinum.

(3) El crecimiento de Salmonella enteriditis en huevos crudos.

(b) El término incluye lo siguiente:

(1) Un alimento de orígen animal que está crudo o tratado al calor.

(2) Un alimento de orígen vegetal que es recalentado o consiste de semillas crudas de bretones.

(3) Melones cortados.

(4) Mezcla de aceite de ajo que no son modificados de manera que resulta en mezclas que no soportan el crecimiento como se especifica en la subsección (a).

© El témino no incluye ninguno de lo siguiente:

(1) Un huevo duro enfriado al aire libre con su cascara.

(2) Un alimento con un valor de aw de ochenta y cinco centesimas (0.85) o menos.

(3) Un alimento con un nivel de pH de cuatro o de seis decimas (4.6) o menor cuando se mide a setenta y cinco (75) grados Fahrenheit.
(4) Un alimento, en un contenedor herméticamente sellado que esta comercialmente procesado para adquirir y mantener esterilidad comercial bajo condiciones de almacenamiento y distribución sin refrigeración.
(5) Un alimento en el cual el laboratorio demuestra evidencia de rápido y progresivo crecimiento de microorganismos infecciosos o toxigénicos o el que no pueda ocurrir el crecimiento de Salmonella enteriditis en huevos o de Clostridium botulinum en alimentos:
    (A) que tengan un aw y un pH por encima del nivel especificificados en las subdivisiones (2) y (3); y
    (B) que contengan preservativos, otra barrera para el crecimiento de microorganismos, o una combinación de barreras que impiden el crecimiento de microorganismos.
(6) Un alimento que contenga un microorganismo infeccioso o toxigénico o un químico contaminante a un nivel suficiente para causar enfermedad, pero que no tolere el crecimiento de microorganismos como se especifica en la subsección (a).

410 IAC 7-24-67 " Aves" significa

Sec. 67. "Aves" se define como:
(1) un ave domestico bajo reglas IC 15-2.1-24 y no se conoce como carne; o
(2) animal de caza.

410 IAC 7-24-68 "ppm" significa

Sec. 68. "ppm" significa partes por millon, que es equivalente a miligramos por litro.

410 IAC 7-24-69 " Premisas" significa

Sec. 69. "Premisas" se definen como el establecimiento físico, sus contenidos y la:
(1) propiedad de tierra contigua bajo el control del establecimiento de venta de alimento al por mayor; o
(2) propiedad de tierra no descrita bajo subdivisión (1) si los establecimientos y contenidos van bajo el control del dueño del establecimiento de venta de alimento al por mayor y que pueda impactar al personal, al establecimiento o al funcionamiento si este establecimiento es uno (1) de los grandes components tales como:
    (A) establecimiento para la salud;
    (B) hotel;
    (C) motel;
    (D) colegios;

    (E) campamentos recreacionales; o
    (F) prisiones.

410 IAC 7-24-70 "Corte principal" significa

Sec. 70. " Corte principal" se define como un corte mayor en el cual la carcaza y los lados de la carne se separan, tal como:
(1) carne entera;
(2) filete de cerdo;
(3) flanco de oveja; o
(4) pechuga de ternera.

410 IAC 7-24-71 "Sistema de agua al público" significa

Sec. 71. "Sistema de agua al púublico" se define en 327 IAC 8.

410 IAC 7-24-72 "Alimento rápido" significa

Sec. 72 . "Alimento rápido" se define como alimento que:
(1) es de forma comestible sin otra preparación adicional para adquirir su seguridad como se especifica en la sección 162 de esta regal, sección 182 (a) hasta 182 (c) de esta regla o la sección 183 de esta regla;
(2) si el alimento está parcialmente cocinado o crudo y el consumidor se le aconseja como especificado en la sección 182 (d) de

esta regla; o

(3) puede recibir preparación adicional con el propósito culinario, gastronomico y paleatable.

(b) "Alimentos rapido" incluye, pero no se limita a lo siguiente:

(1) alimento crudo que esta cocinado como se especifica en la sección 182 o 183 de esta regla o congelados como se especifica en la sección 162 de esta regla.

(2) vegetales y frutas crudas que se lavan como se especifica en la sección 175 de esta regla.

(3) frutas y vegetales que estan cocidos en calor como se especifica en la sección 186 de esta regla.

(4) alimento potencialmente peligroso cocinado al tiempo y temperatura requerido como se especifica en la sección 182,183, o 186 de esta regla y a enfriamiento como se especificado en la sección 189 de esta regla.

(5) alimento de orígen vegetal en el cual el lavado, cocción y otros procesamiento no son necesarios para salud alimenticia y en los cuales:

(A) cortezas;
(B) pelar;
(C) hollejos; o
(D) cáscara;

si se presentan de forma natural se remueven.

(6) Sustancias derivadas de las plantas, tales como:

(A) Especias.
(B) Sazones.
(C) Azucar.

(7) Artículos de panaderia como:

(A) pan;
(B) ponques;
(C) pies;
(D) rellenos; o
(E) glaceado;

en los cuales mas cocción no es requerida para la salud alimenticia.

(8) Los productos producidos de acuerdo a la guia del USDA y que han recibido un tratamiento letal a patogenos;

(A) salchichas fermentadas, secas, tales como salami o pepperoni.
(B) Carnes curadas y productos de aves, tales como jamon, jamon curado y jamon Parma.
(C) Carne seca y productos de aves, tales como charqui o palitos de carne.

(9) Alimentos elaborados de acuedo a 21 CFR Parte 113.

410 IAC 7-24-73 " Empaque de oxigeno reducido" significa

Sec. 73. (a) "Empaque de oxigeno reducido" significa lo siguiente:

(1) La reducción de oxígeno en la bolsa de empaque es por:

(A) remoción de oxígeno;
(B) desalojando el oxígeno y reemplazandolo con otro gas o combinación de este; o
(C) de otra manera controlando el contenido de oxígeno a un nivel mas bajo de lo normal a un ventiun porciento (21 %) del oxígeno de la atmósfera.

(2) Un proceso como se especifica en la subdivisión (1) que involucra el alimento en el cual se identifica a Clostridium botulinum como un agente microbiológico de alto riesgo en el empaque final.

(b) el término incluye lo siguiente:

(1) el empaque de aspiradora en el cual el aire es removido de un empaque que contiene alimento y este es herméticamente sellado para que esta aspiradora permanezca dentro del empaque, tal como en un encurtido.

(2) Modificar la atmósfera en el empaque en el cual la composición del empaque de alimento sea diferente del aire pero la atmósfera pueda cambiar de acuerdo al tiempo dado a la permeabilidad del material de empaque o de la respiración del alimento. Al modificar se la atmósfera en el empaque se incluye lo siguiente:

(A) Reducción en la proporción de oxígeno.
(B) Reemplazo total del oxígeno.
(C) Un incremento en la proporción de otros gases, tales como nitrógeno y bióxido de carbono.

(3) Controlando la atmósfera al empacar en el cual la atmósfera del alimento a empacar se modifica hasta que el empaque se abra, su composición sea diferente del aire, y se mantenga continuamente controlado de la atmósfera, ya sea usando un

propulsor de oxígeno o una combinación del reemplazo total de oxígeno, alimento sin respirar, y material impermeable de empaque.

410 IAC 7-24-74 "Refutar" significa

Sec.74. "Refutar" significa desechos que no son arrastrados por agua a través del sistema de alcantarillado.

410 IAC 7-24-75 " Autoridad reglamentaria" significa

Sec. 75. " Autoridad reglamentaria" se define como el cuerpo de ejecución federal, local o del estado o un representante que este autorizado y que tenga jurisdicción en un establecimiento de venta de alimento al por mayor.

410 IAC 7-24-76 " Recordatorio" significa

Sec. 76. "Recordatorio" se define como una declaracion por escrito relacionado con el consumo de alimento de origen animal crudo y de alto riesgo, que no esten cocidos, o sin ningun otro procedimiento para eliminar patogenos.

410 IAC 7-24-77 " Restricto" significa

Sec. 77. " Restricto" se define como el limite de actividades de un empleado para evitar el riesgo de transmitir enfermedades a través del alimento y que este empleado no trabaje con:

(1) alimento expuesto;
(2) equipo limpio, utensilios o trapos; y
(3) artículos de empaque de un solo servicio o uso.

410 IAC 7-24- 78 " Restricción en el uso de pesticida" significa

Sec. 78 " Restricción en el uso de pesticida" se define bajo leyes y relas de la oficina farmaceutica del estado de Indiana.

410 IAC 7-24-79 " Establecimiento de venta de alimento al por mayor " significa

Sec. 79. (a) "Establecimiento de venta de alimento al por mayor" se define como el funcionamiento que:

(1) almacena, prepara, empaca, sirve, vende, o provee alimento para el consumo humano, tales como:
- **(A) Un restaurante.**
- **(B) Un lugar donde se realizan banquetes.**
- **(C) Un funcionamiento de banquetes si este provee alimento directo al consumidor o utilizado para transportar personas.**
- **(D) Un supermercado.**
- **(E) Venta de alimentos.**
- **(F) Almacen a su conveniencia.**
- **(G) Un sitio de venta.**
- **(H) Transporte de personas.**
- **(I) Una institucion.**
- **(J) Un banco de alimento.**
- **(K) Una comisaria.**
- **(L) Una industria pequena.**
- **(M) Una hospedería como se define en IC 16-25-11.**
- **(N) Un establecimiento de salud como se define en IC 16-21-2.**
- **(O) Un establecimiento de salud como se define en IC 16-18-2.**
- **(P) Un establecimiento de cuidado para ninos como se define en IC 12-13-5, tales como:**
  - **(i)Centros de cuidado de niños con licencia bajo 470 IAC 3-4.7.**
  - **(ii) Instituciones licenciadas para el cuidado de niños bajo 470 UAC 3-11, 470 IAC 3-12, y 470 IAC 3-13.**

(iii) Ministerios registrados para el cuidado de niños bajo 470 IAC 3-4.5.

(Q) Un establecimiento para pacientes con limitacion física como se define en IC 12-10-15.

(1) Renuncia a suministrarle alimento al consumidor directa o indirectamente a traves de un servicio de envio, tales como servicio a domicilio de comestibles o toma de una orden de un restaurante, o servicio de envio que sea provisto por encargos comunes.

(b) El término incluye lo siguiente:

(1) Un elemento de funcionamiento, tales como un vehículo de transporte o un establecimiento de preparación central que suministre a un sitio de venta o un sitio de alimentación a menos de que el sitio de venta de alimento o local le sea permitido bajo la autoridad reglamentaria.

(2)Un funcionamiento que sea conducido por lo siguiente y que sea:

(A) movil;
(B) estacionado;
(C) temporal; o
(D) permanente;

establecimiento o lugar, donde el consumo es continuo bajo las órdenes y sin considerarse si hay algun cargo por el alimento.

(c) El término no incluye lo siguiente:

(1) Un establecimiento que ofrece solamente el pre-empaque de alimentos que no sean potencialmente peligrosos.
(2) Un establecimiento de verduras y frutas que solo ofrece estos, cortados o enteros.
(3) Una planta de procesamiento de alimento funcionando bajo IC 16-42-5.
(4) Una residencia privada donde el alimento es preparado por un miembro de una organización que opera bajo IC 16-42-5-4.
(5) Un area donde el alimento que se prepara y que se especifica bajo la subdivisión (4), se vende o es ofrecido para consumo humano.
(6) Un establecimiento donde se da habitación y desayuno y que se define bajo la regla IC 16-41-31 y 410 IAC 7-15.5.
(7) Una residencia privada que recibe servicio a domicilio o banquetes.
(8) Una residencia privada.

410 IAC 7-24-80 " Riesgo" significa

Sec. 80. " Riesgo" significa que probablemente un efecto adverso en la salud pueda ocurrir entre la población , como resultado de un alimento a riesgo.

410 IAC 7-24-81 " Material seguro" significa

Sec. 81. " Material seguro" se define como cualquiera de lo siguiente:

(1) Un artículo confeccionado y compuesto de materiales que razonablemente se espera que resulte directa o indirectamente como un componente o de otra manera que afecte las características del alimento.
(2) Un aditivo que sea utilizado como se especifica en la Sección 409 o 706 del Acta Federal de Alimento, Droga o Cosmético.
(3) Otros materiales que no sean aditivos o alimentos y que no sean utilizados a conformidad de las reglas de la Administracion de Alimentos y Drogas.

410 IAC 7-24 –82 "Desinfección " significa

Sec. 82. " Desinfección" se define como la aplicacion acumulativa de químicos y de calor a 6s que cuando se evalua para eficacia es lo suficiente para ceder a una reduccion de cinco (5) logarítmos, que equivalen a noventa y nueve noventa y nueve por ciento (99.999%), reducción de microorganismos que representan un riesgo para la salud pública.

410 IAC 7-24-83 "Sellamiento" significa

Sec. 83. "Sellamiento" se define como libre de grietas u otro tipo de aperturas que permitan la entrada de humedad.

410 IAC 7-24-84 "Servicio animal" significa

Sec. 84. "Servicio animal' se define como un animal entrenado profesionalmente, tales como un perro guía, un perro de señal, u otro animal que provea asistencia a una persona con alguna limitación física.

410 IAC 7-24-85 " Area de servicio" significa

Sec. 85. " Area de servicio" se define como un sitio base de funcionamiento donde un carro móvil de venta de alimento al por mayor regresa a sus funciones como sigue:

(1) Vehículo y equipo de limpieza.
(2) Descargue de desechos líquidos o sólidos.
(3) Relleno de tanques de agua o recipientes de hielo.
(4) Alimento almacenado.

410 IAC 7-24-86 "Alcantarillado" significa

Sec. 86. "Alcantarillado" se define como un desecho líquido que contiene material vegetal o animal o solución en el cual se incluyen líquidos que contengan químicos en solución.

410 IAC 7-24-87 " Autoridad de control de moluscos" significa

Sec. 87. " Autoridad de control de moluscos" se define como una entidad gubernamental, federal, extranjero, tribal legal y responsible en la administración de un programa que sea certificado de cultivo de moluscos y negociación en comercio interestatal.

410 IAC 7-24-88 " Almacenamiento de moluscos" significa

Sec. 88. "Almacenamiento de moluscos" se define como moluscos en su cubierta y crudos.

410 IAC 7-24-89 "Toxina Shiga producida por Escherichia coli" significa

Sec. 89. " Toxina Shiga producida por Escherichia coli" se define como cualquier Escherichia coli capaz de producir toxinas Shiga (conocidas tambien como verocytotoxinas). Esto incluye, pero no se limita a serotipos de Escherichia coli reportados como 0157: H7, 0157:NM, y 0157:H-.

410 IAC 7-24-90 " Cáscara del molusco" significa

Sec. 90. " Cáscara del molusco" se define como un molusco que tiene uno(1) o ambas cascaras removidas.

410 IAC 7-24-91 "Artículos de servicio unico" significa

Sec. 91. " Artículos de servicio único" se refieren a artículos de mesa, utensilios de carga, y otros tales como:

(1) bolsas;
(2) contenedores;
(3) individuales;
(4) revolvedores;
(5) pitillos;
(6) palillos; y
(7) envolturas;

que son diseñados y construidos para un (1) solo uso personal y que se descartan despues de su uso.

410 IAC 7-24-92 " Artículos de un solo uso" significa

Sec. 92. (a) " Artículos de un solo uso" se define como los utensilios o contenedores de alimentos en abundancia diseñados para ser

utilizados y descartados.
(b) El término incluye los articulos siguientes:
- **(1) papel de cera;**
- **(2) envoltura de carniceria;**
- **(3) papel plastico;**
- **(4) contenedores de aluminio;**
- **(5) jarras;**
- **(6) tinas o canecas plasticas;**
- **(7) envolturas para pan;**
- **(8) barril de encurtidos;**
- **(9) botellas de salsa de tomate; y**
- **(10) latas;**

que no cumplan con los requisitos de limpieza, material, durabilidad, dureza descritas en las secciones 205,217, y 229 de esta regla para utensilios de multiuso.

410 IAC 7-24-93 " Negligencia" significa

Sec. 93. "Negligencia' se define como el proceso de moderación de temperatura del alimento, tales como aquellos que permitan la graduación de incremento de este de una temperatura de menos 10 (10) grados Farenheit a veinticinco (25) grados Farenheit para preparación de frituras hondas de la grasa o para facilitar la penetración de calor durante la cocción de alimento previamente congelado tales como sopa de legumbres.

410 IAC 7-24-94 "Suavidad" significa

Sec. 94. " Suavidad" se define como lo siguiente:
- **(1) Un alimento en contacto con la superficie teniendo una superficie libre de hendiduras o inclusiones con una desinfección que equivale o excede a cien (100) granos numero trés de acero inoxidable.**
- **(2) Una superficie que no haga contacto con el alimento y que tenga una superficie equivalente a aquella de una báscula visible comercial libre de acero y rotulada para el calor.**

- **(3) Un piso, pared, o techo con una superficie nivelada sin ninguna aspereza o proyección que se somete a limpieza defectuosa.**

410 IAC 7-24-95 " Equipo de mesa montado" significa

Sec. 95, "Equipo de mesa montado" se define como el equipo portátil y diseñado para la edificación de mesas, mostradores y estantes que no toquen el piso.

410 IAC 7-24-96 "Servicio de mesa" significa

Sec. 96. " Servicio de mesa" significa:
- **(1) utensilios de mesa para comer, tomar, u otro utensilios de mesa, incluyendo:**
  - **(A) tenedores;**
  - **(B) cuchillos; y**
  - **(C) cucharas;**
- **(2) Objetos de servicio de mesa que incluye:**
  - **(A) tazones:**
  - **(B) tazas;**
  - **(C) platos de servir; y**
  - **(D) vasos; y**
  - **(E) platos.**

410 IAC 7-24 –97 "Utensilio para medida de temperatura" significa

Sec. 97. " Utensilio para medida de temperatura" se define como:
(1) un termometro;
(2) un par térmico;
(3) una resistencia térmica; u
(3) otro utensilio;
que indique la temperatura del alimento, aire o agua.

410 IAC 7-24-98 "Establecimiento temporal de alimento" significa

Sec. 98. "Establecimiento temporal de alimento" se define como un establecimiento de venta de alimento al por mayor que funciona por un período de catorce (14) dias en unión con un evento unico o celebración aprobada por los organizadores del evento.

410 IAC 7-24-99 "USDA" significa

Sec. 99. "USDA" se define como el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

410 IAC 7-24-100 "Utensilios" significa

Sec. 100. "Utensilios' se definen como el implemento o contenedor para alimento utilizado para almacenamiento, preparacion, transporte, distribucion, venta, o servicio de alimento, tales como:
(1) Para el servicio de cocina o de mesa que tengan multiuso o de un solo uso.
(2) Guantes utilizados al entrar en contacto con el alimento.
(3) Articulo para medida de temperatura del alimento.
(4) Identificacion de rotulos en contacto con el alimento.

410 IAC 7-24-101 " Discrepancia" significa

Sec. 101. " Discrepancia" un documento por escrito expedido por el departamento una vez la persona demuestre una buena

razón en la que pida una variante que autoriza el desistir, modificar o divergir de una (1) o mas reglas del estado concerniente a maquinas manipuladoras de alimentos o normas de desinfección para el funcionamiento de establecimientos de alimento.

410 IAC 7-24-102 "Máquinas expendedoras" significa

Sec. 102. "Máquinas expendedoras" se define como un dispositivo de autoservicio que, al activarse, ya sea por inserción de:
(1) moneda;
(2) billetes;
(3) fichas;
(4) tarjeta; o
(5) llave;
o por funcionamiento manual, que reparte unidades de servicio de alimento en abundancia o en paquetes sin la necesidad de volver a llenar entre cada operación.

410 IAC 7-24-103 "Lugar de maquinas expendedoras" significa

Sec. 103. "Lugar de maquinas expendedoras" se define como:
(1) un cuarto;
(2) encerramiento;
(3) espacio; o
(4) area;
donde una (1) o mas máquinas expendedoras estan instaladas y funcionan, incluyendo tambien areas de almacenamiento y areas que bajo normas son utilizadas para el servicio y el mantenimiento de las maquinas expendedoras.

410 IAC 7-24-104 "Máquinas del lavado de ropa" significa

Sec. 104. " Máquinas de lavado de ropa" se define como la limpieza y desinfección de superficies de equipo o utensilios en contacto con el alimento .

410 IAC 7-24-105 " Músculo de la carne intacto y entero" significa

Sec. 105. " Músculo de la carne intacto" se define como músculo entero de la carne que no es:

(1) inyectado;
(2) mecánicamente suavizado;
(3) reconstruido; o
(4) marinado y clasificado;

en los cuales los filetes de la carne se pueden cortar.

DIRECCION Y SUPERVISION

PREREQUISITO Sections/Secciones 106 a 112

410 IAC 7-24-106 Protección en salud pública

Sec. 106. (a) La autoridad regulatoria debe uniformemente aplicar esta regla a todo establecimiento de alimento de venta al por mayor de una manera razonable que promueba el propósito deseado de amparar la salud pública, y asegurar que el alimento sea:

(1) seguro;
(2) falsamente marcado;
(3) no adulterado; y
(4) de presentación honesta;

cuando se le presenta al consumidor.

(b) Al imponer esta regla, la autoridad regulatoria debe ir a diferentes localidades o equipos que se han utilizado anteriormente antes de que se haga efectiva la regla basándose en las siguientes consideraciones:

(1) En caso de que las localidades o equipos esten bien reparados y capaces de ser mantenidos en buenas condiciones de desinfección.
(2) En caso de que se cumpla las leyes de superficie de contacto de alimento encontradas en las secciones 205 a 213,215,216 y 240.
(3) En caso de que las capacidades de enfriar, calentar, y manejo de equipo sean suficientes y cumplan con la ley descrita en la sección 259.
(4) La existencia de un documento escrito y que este de acuerdo con el dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor en el que este equipo o establecimiento pueda reemplazarse o mantenerse al dia.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no son críticas.

410 IAC 7-24-107 Prerequisito de funcionamiento

Sec. 107. (a) Una persona no puede operar un establecimiento de venta de alimento al por mayor sin haberse registrado con el departamento como se requiere en IC 16-42 1-6.
(b) Un establecimiento de venta de alimento al por mayor registrado con el departamento local de salud u otra autoridad reglamentaria debe considerarse como registrado con el departamento bajo la norma IC 16-42 1-6.
(c) Para permitir la verificacion que el establecimiento de venta de alimento al por mayor esta construido, equipado, y de otra manera que cumpla con los requerimientos de esta regla, la autoridad reglamentaria debe ser notificada de cualquier intento de operar por lo menos treinta (30) dias antes de ser registrado bajo esta regla.
(d) Desde el primer (1) ano en que se hace efectivo esta regla, el dueno u operador del establecimiento de venta de alimentos al por mayor debe mantener al menos una (1) copia de esta regla en las normas a todo momento. El acceso electronico inmediato a esta regla debe considerarse y aceptarse para que los requerimientos se cumplan.
(e) Para propósitos de esta sección, la violación a las subsecciones (a) a (d) no son críticas.

410 IAC 7-24-108 Acceso permitido a horas razonables luego de renunciar

Sec. 108. (a) Luego que la autoridad reglamentaria presenta credenciales oficiales y expresa el intento de conducir una inspeción, investigación, o reunir muestras de alimentos, la persona encargada debe permitir que la autoridad reglamentaria determine si el establecimiento de venta de alimento al por mayor cumpla con esta regla, permitiendole acceso al establecimiento y proveyendole de información y registro especificados en esta regla y en el que la autoridad reglamentaria esta autorizado de acuerdo a la ley , mientras sean horas de operación en establecimientos de venta de alimento al por mayor y en otras horas razonable.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-109 Cese de operación, reporte y reinicio de operaciones

Sec. 109. (a) Excepto como se especifica en la subsección (b), el dueño u operador del establecimiento de la venta de alimento al por mayor debe descontinuarse e informarse a la autoridad reglamentaria de cualquier peligro inminente de salud de cualquier emergencia tales como:

(1) Incendio.
(2) Inundación.
(3) Servicio extendido de interrupción de la electricidad o de agua.
(4) Reserva de alcantarillado.
(5) Mal uso de materiales toxicos o venenosos.
(6) Un brote de repente de enfermedad causada por el alimento.
(7) Una presentacion o condición de sanidad.
(8) Otra circumstancia que pueda poner en peligro la salud pública.

(b)El dueño u operaror del establecimiento de venta de alimento al por mayor no necesita descontinuar su funcionamiento en el area que no ha sido afectada por peligro inminente de salud.
(c) Si las operaciones son descontinuadas como se especifica en esta sección u de otra manera de acuerdo a la ley, el establecimiento de venta de alimento al por mayor debe obtener aprobación de la autoridad reglamentaria antes de reiniciar la operación.
(d) Para el propósito de esta sección, una violación a esta subsección (a) es crítica.
(e) Para el propósito de esta sección, una violación a la subsección (b) o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-110 Requisitos para el establecimiento y planes de funcionamiento

Sec. 110. (a) El dueño u otro agente autorizado de un establecimiento de venta de alimento al por mayor existente debe someterse a los planes preparados y especificados por la autoridad reglamentaria y revisados antes de:

(1) La edificación de un establecimiento de venta de alimento al por mayor.
(2) La conversión de una estructura existente para el uso del establecimiento como venta de alimento al por mayor.
(3) La remodelación del establecimiento de venta de alimento al por mayor o cambio u operación si se determina por la autoridad reglamentaria que los planes y especificaciones sean necesarios para asegurar el cumplimiento de esta regla.

El dueño del establecimiento de venta de alimento al por mayor debe utilizar La Guía Revisada para el Plan de Establecimiento de Alimento 2000 y el dueño temporal del establecimiento de venta de alimento al por mayor u operador debe utilizar La Guía Preoperacional 2000 para el Plan de Establecimiento Temporal de Venta de Alimento al por Mayor, ambos publicados por la

Administración de Alimento y Droga de los Estados Unidos y de la Conferencia para Protección de Alimento, como recurso que determine la recomendación y especificación de equipo y normas para el establecimiento de venta de alimento al por mayor/ establecimiento temporal de venta de alimentos al por mayor.
(b) Los planes y especificaciones deben ser aprobados por la autoridad reglamentaria antes de la construcción y operacion del establecimiento de venta de alimento al por mayor.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no son críticas.

410 IAC 7-24-111 Contenidos y especificaciones para el plan de operación del establecimiento

Sec. 111. (a) Los planes y especificaciones para el establecimiento de venta de alimento al por mayor, incluye como se requiere por la autoridad reglamentaria basado en el tipo de operación, tipo de alimento preparado, y alimentos preparados, la información siguiente que demuestra el cumplimiento de esta regla:

(1) Un menú.
(2) Un volumen anticipado de alimento almacenado, preparado, vendido o servido.
(3) Disposición propuesta, esquemas mecanicos, materiales construidos, y horarios determinados.
(4) Disposición de equipos, elaborados, numeros modelo, lugares, dimensionse, capacidad de desempeño e instalaciones específicas.
(5) Evidencia de procedimientos estandar que cumplan con esta regla y que hallan o esten desarrollados.
(6) Otra información que pueda requerirse bajo la autoridad reglamentaria para el repaso apropiado de la edificacion propuesta, conversión, modificación y procedimientos para el funcionamiento del establecimiento de venta de alimento al por mayor.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-112 Equipo de alimento; certificación y clasificación

Sec. 112. (a) El equipo de alimento que esta certificado o clasificado para desinfección por las Normas del Instituto Americano Nacional, programa de certificación acreditada que sera considerado para cumplír las secciones 161, 205 hasta 213,215, hasta 217, 219 hasta 226, 229 hasta 232, 253 hasta 256, 261 hasta 266, 271, 277 hasta 282, 288, 305 hasta 306 y 333 de esta regla.
(b) Para propósitos de la sección, una violación a la subsección (a) no es críitica.

ESTABLECIMIENTO MOVIL DE VENTA DE ALIMENTO AL POR MAYOR Section/Sección 113

410 IAC 7-24-113 Establecimiento Móvil de Venta de Alimento al por Mayor

Sec. 113(a) Un establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor debe ser físicamente transportado a la comisaria o area de servicio, o ambos, al menos una vez al día para determinar:
(1) provisiones;
(2) limpieza; y
(3) operaciones de servicio.
(b) Un establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor debe cumplir con esta regla, excepto que de otra forma sea provisto por esta seccion.
(c) Un establecimiento movil de venta de alimento al por mayor, que sirva alimentos preparados, empacados por porciones, transportados, y almacenados bajo condiciones que cumplan con los requerimientos de esta regla, o bebidas que no son potencialmente peligrosas y se reparte por equipos protegidos y que no necesitan cumplir con esta regla correspondiente a lo siguiente:
(1) La necesidad de sistemas de alcantarillado de agua y desechos.
(2) La limpieza y desinfección de equipos y utensilios si el equipo requerido para limpieza y desinfección existe en la comisaria; sin embargo, los que venden salchicha alemana , pueden servir sin que el equipo requiera de limpieza y desinfección.
(d) Un establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor debe proveer de un servicio unico de artículos al consumidor.
(e) Un establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor requiere que un sistema de agua que tenga agua potable bajo presión.

El sistema debe ser lo suficientemente capaz para suministar suficiente agua fria y caliente para la preparación de alimentos, utensilios para limpieza y desinfección, y que se puedan lavar a mano de acuerdo con esta regla.
(f)Si como resultado hay desecho de agua en el establecimiento movil de alimento al por mayor, este desecho debe almacenarse en un tanque de retención que sea de por lo menos quince por ciento (15%) de largo que el tanque de suministro de agua como se especifica en la sección 372 de esta regla. Un desecho liquido no se debe arrojar del tanque de retención cuando el establecimiento movil de alimento al por mayor se mueva.
(g) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a),(c), (e), o (f) es crítica.
(h) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (b) o (d) no es crítica.

VARIACION Section/Sección 114

410 IAC 7-24-114 Variación

Sec. 114 (a) Un dueño u operador del establecimiento de alimento de venta al por mayor puede requerir de una variación de una (1) o mas de las secciones de esta regla como se especifica en IC 16-19-3-4.3 e IC 16-42-5-5.2.
(b) Un dueño u operador del establecimiento de alimento de venta al por mayor que solicita de una variación de una (1) o mas peticiones de esta regla debe completar una aplicación provista por el departamento. La aplicación debe incluir de forma completa y adecuada los areas concernientes descritos en "Regla para el Proceso de Peticiones de Variaciones ."
(c) El departamento procesara la variación de acuerdo con la regla y publicacion en la subsección (b).
(d)Desde el día que se hace efectiva la regla, el dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor no podra modificar esta regla sin obtener la aprobacion del departamento.
(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) es crítica o no lo es basado

en la determinacion de que si la violacion contribuye significantemente a la contaminacion de alimento, y a la enfermedad, o al peligro de salud ambiental.

PLAN HACCP Section/ Sección 115

410 IAC 7-24-115 Contenidos del plan HACCP

Sec. 115. (a) Para establecimentos de venta de alimento al por mayor requerido en las secciones 114 y 195 de esta regla de tener un plan HACCP, que indiquen lo siguiente:

- **(1) Clasificacion de tipos de alimentos de riesgo para la salud especificados en un menú, por ejemplo en sopas, salsas, ensaladas, comidas abundantes, alimentos sólidos, tales como carne asada u otro alimento especificado por la autoridad reglamentaria.**
- **(2) Un diagrama de flujo especificando cada alimento o tipo de este, encontrando los puntos críticos de control y proveyendo información de lo siguiente:**
  - **(A) Ingredientes, materiales, y equipo utilizado en la preparación de este alimento.**
  - **(B) Formulas o recetas que delineen los métodos y medidas concernientes a la seguridad del alimento.**
- **(3) Un plan diseñado por el empleado o supervisor entrenado, que identifique los puntos concercientes a la seguridad del alimento.**
- **(4) Una norma de procedimientos de funcionamiento del plan considerando lo siguiente:**
  - **(A) Cada punto crítico de control.**
  - **(B) Los limites críticos para cada punto de control.**
  - **(C) El método y frecuencia de monitoreo y control de cada punto de control crítico diseñado por la persona a cargo.**
  - **(D) El método y frecuencia de la persona encargada que rutinariamente verifique que el empleado sigue con los procedimiento de operación y monitoreo de los puntos críticos.**
  - **(E) Acciones a tomar por la persona encargada si los limites críticos para cada punto de control no son cumplidos.**
  - **(F) Registros mantenidos por la persona encargada, y que demuestre que el plan HACCP se opera de forma adecuada.**
- **(5) Información científica adicional, como es requerida por la autoridad reglamentaria, apoyando que la determinación de la seguridad del alimento no compromete lo antes propuesto.**
- **(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.**

410 IAC 7-24-116 Prevención de peligro de salud; Provisiones para condiciones no mencionadas

Sec. 116. (a) Si es necesario proteger en contra de peligro de salud publica, la autoridad reglamentaria impondra temporalmente requerimientos especificos en adicion a los requerimientos en esta regla que estan autorizadas por la ley.
(b) La autoridad reglamentaria debe documentar aquellas condiciones que necesiten la imposición adicional de requerimientos resaltados por la razón principal de salud pública. El documento debe proveerse al establecimiento de venta de alimento al por mayor, y una copia debe mantenerse en archivo para el establecimiento de alimento de venta al por mayor.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

SUPERVISION Y RESPONSABILIDAD Sections/Secciones 117 a 119

410 IAC 7-24-117 Responsabilidad de supervisión

Sec. 117. (a) El dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor debe de tener una persona encargada presente en el establecimiento durante las horas de operación.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-118 Prueba de conocimiento

Sec. 118. (a) Basado en el riesgo de enfermedad causada por el alimento inherente a la operación de este, durante la inspección y bajo requerimiento, la persona encargada ,debe demostrar ante la autoridad reglamentaria, el conocimiento de prevensión de enfermedad causada por el alimento, aplicación de principios HACCP, y lo que requiera esta regla. La persona encargada debe demonstrar el conocimiento de cualquiera de lo siguiente:

(1) Teniendo un empleado que esta certifica y que ha demostrado habilidad de informacion requerida, pasando este un examen que es parte del programa acreditado por 410 IAC 7-22.
(2) Si el establecimiento de venta de alimento al por mayor es eximido de 410 IAC 7-22, entonces se debe cumplir lo siguiente:
- **(A) El cumplimiento de esta regla sin tener ningun tipo de violación al realizar la inspección.**
- **(B) Respondiendo correctamente a las preguntas de la persona que inspecciona que son especificamente relacionadas al funcionamiento del alimento; y estas areas incluyan el conocimiento de lo siguiente:**
  - **(i) Descripción de la relación entre la prevención de enfermedad causada por el alimento y la hygiene personal del empleado.**
  - **(ii) Explicando la responsabilidad de la persona encargada como prevenir la transmisión de enfermedad causada por el alimento por uno de los empleados quien se encuentra enfermo o con alguna condición de salud.**
  - **(iii) Descripción de los sintomas asociados con las enfermedades transmisibles por el alimento.**
  - **(iv) Explicación del significado de la relación entre mantenimiento del tiempo y temperatura del alimento potencialmente peligroso, y la prevención de enfermedad causada por el alimento.**
  - **(v) Explicando los peligros que involucran el consumo de carne, ave, huevos o pescado crudo.**
  - **(vi) Demandando la temperatura ideal del alimento y el tiempo para la seguridad de riesgo potencial de carnes, pescados, aves y huevos.**
  - **(vii) Demandando la temperatura ideal y tiempos de seguridad de almacenamiento, control de calor y frio y recalentamiento de alimento potencialmente peligroso.**
  - **(viii) Describiendo la relacion entre la prevencion de enfermedad causada por el alimento y el manejo de control de lo siguiente:**

(AA) contaminacion cruzada.
(BB) Contacto manual con alimentos rápidos.
(CC) Lavado de manos.
(DD) Mantenimiento de limpieza y buena condición del establecimiento de venta de alimento al por mayor .
(ix) Explicación de la relacion entre la seguridad del alimento y el equipo como sigue:
(AA) Suficiente en numero y capacidad.
(BB) Apropiadamente disenado, construido, localizado, instalado, operado, mantenido y limpio.
(x) Explicacion del procedimiento correcto de limpieza y desinfección de utensiilios y equipos de superficies de contacto con el alimento.
(xi) Identificacion del origen del agua utilizado y medidas tomadas para asegurarse que se mantenga protegido de contaminación, protección provista del reflujo y la creación de conexion cruzada.

(xii) Identificación de materiales tóxicos o venenosos en el establecimiento de venta de alimento al por mayor y los procedimientos necesarios para asegurar que estan bien almacenados, distribuido, utilizado y de acuerdo con la ley.
(xiii) Identificación de los puntos críticos de operación cuando se realiza una compra que cuando no se controla, puede contribuír a la transmisión de enfermedad causada por el alimento y explicando cada paso a tomar para asegurar que los puntos sean controlados de acuerdo con esta regla.
(xiv) Explicación de los detalles de como la persona encargada y los empleados cumplan con el plan HACCP requerido por la ley, esta regla o acuerdo entre la autoridad reglamentaria y el establecimiento.
(xv) Explicación de las responsabilidades, derechos y autoridades asignadas bajo esta regla a :
(AA) empleado de alimento;
(BB) persona encargada; y
(CC) autoridad reglamentaria.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-119 Obligación de la persona a cargo
Sec. 119. (a) Cuando se aplica, la persona encargada del establecimiento de venta de alimento al por mayor debe asegurarse de lo siguiente:
(1) El funcionamiento del establecimiento de venta de alimento al por mayor no deben ser conducidos en una residencia privada o en un cuarto utilizado para vivienda

como se especifica en la sección 423 de esta regla.
(2) Personas que no se necesiten estar en el en el establecimiento de venta de alimento al por mayor no son aptas para preparar alimentos, almacenar, o areas de lavado, excepto en aquellas visitas o tours autorizadas por la persona encargada si es por :
(A) exposición de alimento;
(B) equipo de limpieza,utensilios o paños;
(C) artículos no envueltos de un solo uso;
son protegidos para evitar la contaminación.
(3)Los empleados y otras personas, tales como las personas de envío, mantenimiento y aplicadores de pesticida que entran a preparar el alimento, almacenarlo y al area de lavado que cumplan con esta regla.
(4)Monitoreo rutinario de el lavado de manos por parte de los empleados bajo supervisión.
(5) Los empleados estan constantemente observando los alimentos cuando se reciben para determinar lo siguiente:
(A) que vengan de sitios aprobados;
(B) que sean enviados a temperaturas requeridas;
(C) protegido de contaminación;
(D) que no este adulterado; y
(E) de presentación correcta;
monitoreando rutinariamente los empleados y periodicamente evaluando los alimentos a medida que se reciban.

(6) Los empleados deben estar cocinando bien aquellos alimentos a riesgo, bien sea cocinando aquellos alimentos conocidos y causales de muerte y enfermedades por este, tales como huevos y carnes pulverizadas, monitoreando el procedimiento de temperatura y se se utiliza recipientes apropiadamente calibrados para la coccion, como se especifica enlas secciones 235 y 254 de esta regla.
(7) Los empleados deben estar utilizando metodos apropiados que rapidamente enfrien alimentos a riesgo que no se conservan calientes o que no se puedan consumir dentro de cuatro (4) horas, monitoreando a estos empleados durante el proceso de temperatura de enfriado de alimentos.
(8) Los consumidores que ordenan alimento crudo o parcialmente preparado de origen animal como se especifica en la seccion 196 de esta regla donde el alimento no es cocinado lo suficientemente para asegurar su seguridad.
(9) Los empleados deben estar constantemente limpiando el equipo y utensilios utilizados regularmente antes de su rehuso; bajo el monitoreo rutinario de el uso de productos químicos de desinfección, una concentración química de desinfección y exposición de tiempo necesario para que el calor desinfecte el equipo, el pH y la temperatura.
(10) Los consumidores deben ser participes que la mesa este limpia y lista para su servicio cuando se regrese a areas de auto servicio, tales como bar de ensaladas y buffets, como se especifica en la sección 249 de esta regla.
(11) Los empleados que prevengan la contaminación cruzada de alimentos preparados sin lavarse las manos y estenutilizando utensilios tales como:
(A) deli;
(B) espatulas;
(C) alicates;
(D) guantes de un solo uso; o
(E) equipo de surtido;

cuando estos artículos puedan utilizarse.

(12) Los empleados estan apropiadamente entrenados en la seguridad del alimento como se relaciona en sus obligaciones asignadas.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

CONTROL DE INFECCION Sections/Secciones 120 a 127

410 IAC 7-24-120 Responsabilidad de información requerida por parte del empleado y del solicitante

Sec. 120. (a) El dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor, debe requerir al solicitante al cual se le ha ofrecido en forma condicional empleo y las personas encargadas del alimento, de reportar a la persona encargada de cualquier actividad o salud relacionado con enfermedades transmisibles por el alimento. Un empleado de alimento o solicitante debe de informar en forma que permita a la persona encargada de prevenir la probabilidad de transmisión de enfermedad por el alimento, incluyendo a este, la fecha de presentación repentina de ictericia o de cualquier enfermedad especificada bajo la subdivisión (3), si el empleado o solicitante:

(1) son diagnosticados con alguna enfermedad por:
- (A) Salmonella spp
- (B) Shigella spp.;

- (C)) Toxina shiga producida por Escherichia coli;
- (D)Virus de la Hepatitis A; o
- (E)Norovirus; o

(4) presenta sintomas causados por la enfermedad, infeccion u otra fuente que es:
- (d) asociado con enfermedades gastrointestinales agudas, tales como:
  - (A) diarrea;
  - (B) fiebre;
  - (C) vómito;
  - (D) ictericia; o
  - (E) dolor de garganta con presentación de fiebre; o
- (e) una lesión purulenta, tal como una herida infectada y abierta o que drene y está en:
  - (A) en las manos o en las muñecas a menos de que este cubierto tal como el uso de vendaje protegiendo la lesión o un guante de un solo sobre la cubierta impermeable;
  - (B) porciones expuestas de los brazos a menos de que la lesión sea protegida por la cubierta impermeable; u
  - (C) otras partes del cuerpo, a menos de que la lesión este cubierta por un vendaje seco,duradero o muy apretado;

(5) tuvo una enfermedad preexistente por un agente infeccioso especificado bajo la subdivisión (1); o

(6) abarca uno (1) o mas de las condiciones de alto riesgo tales como:
- (d) Siendo sospechoso de causar o haber estado expuesto a, un brote de enfermedad confirmado causado por Salmonella spp., Shigella spp., toxina producida por la Escherichia coli, virus de la Hepatitis A o Noravirus porque el empleado debido a que el empleado o solicitante:
  - (A) alimento implicado durante el brote;
  - (B) consume alimento implicado en el brote; o
  - (C) consume alimento preparado por una persona enferme o infectada con el agente infeccioso que causo este brote o quien se sospecha sea el que este exparciendo el agente infeccioso de la enfermedad.
- (e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-121 Exclusiones y restricciones

Sec. 121. (a) La persona encargada debe realizar lo siguiente:

(1) Excluír al empleado del establecimiento de venta de alimento al por mayor , si el empleado esta manifestando sintomas de vómito o diarrea.

(2) Excluír al empleado del establecimiento de venta de alimento al por mayor si el empleado es diagnosticado con un agente infeccioso especificado en la sección 120 (a)(1) de esta regla.

(3) Excepto a como se especifica en la subdivisión (4), se debe restringir a un empleado de trabajar en el establecimiento de venta de alimento al por mayor con utensilios, equipos limpios, trapos, y artículos de un solo uso y sin envoltura si el empleado esta:
- (A) padeciendo de un síntoma de dolor de garganta con fiebre como se especifica bajo la sección 120(a)(2) de esta regla;

(B) que no este experimentando ningun sintoma de gastroenteritis aguda como se específica en la sección 120 (a)(2)(A) de esta regla, pero tiene una muestra fecal que conlleva a cultivo de este positivo a Salmonella spp., Shigella spp., o toxina producida por Escherichia coli; o

(C) presenta una lesión purulenta, tal como una herida infectada, abierta o que drena como se especifica en la sección 120 (a)(2)(B) y no esta impermeablemente cubierta.

(4) Si la población a servir es de ala suceptibilidad, se debe excluír al empleado si:

(A) padece síntomas gastrointestinales agudos especificados bajo la sección 120(a)(2)(a) de esta regla y, que cumpla con las condiciones de alto riesgo especificadas bajo la sección 120 (a) (4) de esta regla;

(B) no padece de sintomas gastrointestinales agudos especificados bajo la sección 120 (a)(2)(A) de esta regla pero que tiene una material fecal que conlleva al cutltivo de este y positivo a Salmonella spp., Shigella spp., toxina producida por la Escherichia coli o por el Norovirus;

(C) presentó una enfermedad por Salmonella tiphi sin los tres (3) cultivos sucesivos negativos; o

(D) presentó una enfermedad por Salmonella spp., Shigella spp., o toxina producida por Escherichia coli sin dos (2) cultivos negativos de material fecal.

(5) Un empleado que tenga ictericia, si esta ictericia se presenta dentro de los ultimos siete (7) dias del calendario, excluya al empleado del establecimiento de alimento.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-122 Remoción de exclusiones y restricciones

Sec. 122. (a) La persona encargada debe remover a exclusión especificada por la sección 121 (a)(1) de esta regla si:

(1) el empleado no presenta síntomas de vómito o diarrea por lo menos veinticuatro horas (24); o

la persona excluida, como se especifica bajo la sección 121(a)(1) de esta regla provee a la persona encargada de un documento medico escrito por una enfermera, un médico con licencia para practicar, o un asistente del doctor que especifique el resultado del vómito o diarrea causado por un agente crónico no infeccioso, tal como la enfermedad de Crohn, syndrome de irritación intestinal, colitis ulcerativa u otra condición aguda no infecciosa.

(b) La persona encargada puede remover esa exclusión especificada en la sección 121(a)(2) de esta regla si:

(1) la persona encargada obtiene aprobación de la autoridad reglamentaria; y

(2) la persona excluida como se especifica bajo la sección 121(a)(1) de esta regla provea a la persona encargada de un documento médico escrito por una enfermera, un médico con licencia para practicar, o un asistente del doctor que especifique que la persona excluida pueda trabajar en un establecimiento de venta de alimento al por mayor inrestringidamente, incluyendo aquel establecimiento que le sirva a una poblacion de alto riesgo, ya qaue la persona es libre de cualquier agente infeccioso como se especifica en la seccion 127 de esta regla.

(c) La persona encargada debe remover la restricción especificado bajo la:

(1) sección 121 (a)(3) de esta regla si la persona restringida:

(A) es libre de sintomas especificados bajo la sección 121(a)(3)(A) de esta regla y no se presenta ninguna enfermedad causada por el alimento y por la persona restringida;

(B) si se sospecha de ser agente causal de la enfermedad por alimento pero:

(i) es libre de sintomas especificados en la sección 120(a)(2)(A)(ii) y (B) de esta regla; y

(ii) provee de un documento medico escrito por una enfermera, un médico con licencia para practicar o un asistente del doctor implicando que esta persona es libre del agente infeccioso que se sospecha de ser causante de los sintomas o de la enfermedad como se especifica en la seccion 127 de esta regla; o

(c) provee de un documento médico por escrito por una enfermera, un médico con licencia para practicar o un asistente del médico implicando que los sintomas experimentados resulten de una condición crónica no infecciosa, tal como la enfermedad de Crohn, syndrome de irritación intestinal o colitis ulcerativa; o

(2) sección 121 (a)(3)(B) de esta regla si la persona restringida provee de un documento médico por escrito de una enfermera, un médico con licencia para practicar y un asistente del médico de acuerdo al criterio especificado en la sección 127 de esta regla que indica que la material fecal son libres de Salmonella spp., Shigella spp., o toxina producida por Escherichia coli o Norovirus, cualquier sea el agente infeccioso.

(d) La persona encargada de remover la exclusión especificada en la seccion 121(a)(4) de esta regla si la persona excluida provee de un documento médico escrito por una enfermera, médico con licencia para practicar y un asistente del médico:

(1) que especifique que la persona es libre de :

(D) el agente infeccioso es esepecificado en la sección 127 de esta regla; o

(E) ictericia como se especifica en en la subsección (e) si el virus de la Hepatitis A es el agente causal de infección; o

(2) Si la persona es excluida bajo la sección 121(a)(4)(A) de esta regla, implicando que los síntomas experimentados, son

resultado de una condición no infecciosa cronica, tal como la enfermedad de Crohn, síndrome intestinal irritable o colitis ulcerativa.

(e) La persona encargada puede remover la exclusión especificada bajo la sección 121 (a)(5) de esta regla si:

(1) por lo menos siete (7) dias deben haber transcurrido desde la presentación de la ictericia; o

(2) por lo menos catorce (14) dias deben haber transcurrido desde la presentacion de síntomas sin ictericia.

(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c), (d) o (e) no es crítico.

410 IAC 7-24-123 Responsabilidad del empleado o solicitante de reportarse a la persona encargada

Sec. 123. (a) Un empleado o persona que aplica para un trabajo como empleado de alimento debe realizar lo siguiente:

(1) De manera especificado bajo la sección 120 de esta regla, reportarse a la persona encargada de la información especificada bajo la sección 120 de esta regla.

(2) Cumple con las exclusiones y restricciones especificadas bajo la sección 121 de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación de la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-124

Sec. 124. (a) La autoridad reglamentaria debe actuar cuando se cree razonablemente que un empleado de

alimento:

(1) posiblemente transmita la enfermedad;

(2) puede estar infectado con la enfermedad de forma transmisible por el alimento;

(3) puede ser el portador del agente infeccioso causal de la enfermedad que es transmitido por el alimento; o

(4) se encuentra afectado con:

(A) fiebre;

(B) una heridad infectada; o

(C) una infección respiratoria aguda.

(b) La autoridad reglamentaria debe de actuar para asegurar una historia clínica del empleado, de forma confidencial, que se sospecha sea el transmisor de la enfermedad, o haciendo otro tipo de investigaciones de forma apropiada. La autoridad reglamentaria debe tambien, requerir un examen médico apropiado que incluya el reunir un espécimen para ánalisis de laboratorio del empleado o empleados sospechosos.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es critica.

410 IAC 7-24-125 Autoridad reglamentaria para la restricción y exclusión de un empleado de alimento

Sec. 125. (a) Basado en los hallazgos de la investigación relacionada con el empleado de alimento quien se sospecha de estar enfermo o infectado, la autoridad reglamentaria puede someter una orden al empleado sospechoso o al establecimiento de venta de alimento al por mayor instituyendo una (1) o mas de las siguientes medidas de control:

(1) Restringiendo al empleado de servicios en areas específicas y de trabajos en el establecimiento de venta de alimento al por mayor, en donde no presente riesgo de transmisión de la enfermedad.

(2) Excluyendo al empleado del establecimiento de venta de alimento.

(3) Cerrando el establecimiento de acuerdo a la ley.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-126 Orden de exclusión y restricción

Sec. 126. (a) Basado en los hallazgos de la investigación especificada en la sección 124 de esta regla, y para controlar la transmisión de enfermedades, la autoridad reglamentaria debe someter una orden de restrición o exclusión del empleado sospechoso o el dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor sin aviso, notificación de una audiencia, si la orden dice lo siguiente:

(1) Las razones del porque se ordena una restricción o exclusión.

(2) La evidencia que el empleado del alimento o el dueño u operador del establecimiento de alimento deba proveer una orden que demuestre las razones por las cuales se debe eliminar esta restricción o exclusión.

(3) El empleado sospechoso o el dueño u operador del establecimiento puedan solicitar una audiencia sometiendolo en el tiempo requerido por la ley.

(4) El nombre y dirección del representante de la autoridad reglamentaria al cual se le solicita la audiencia.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-127 Liberación del empleado de exclusión y restricción

Sec. 127. La autoridad reglamentaria debe liberar al empleado de restricción o exclusión bajo las siguientes condiciones:

(1) Si el empleado demuestra muestras negativas a Salmonella typhi basado en tres (3) muestras consecutivas de material fecal, que se toman:

(A) no antes de un (1) mes de haberse presentado;

(B) por lo menos cuarenta y ocho (48) horas despues de descontinuar los antibioticos; y

(C) por lo menos veinticuatro (24) horas de diferencia.

(2) Si uno (1) de los cultivos tomados como se especificca en la subdivisión (1) es positivo, cultivos repetitivos se deben hacer a intérvalos de un (1) mes hasta por lo menos tres (3) cultivos consecutivos de material fecal sean negativos.

(3) Si las muestras de material fecal del empleado son negativas a Salmonella spp., Shigella spp., o toxina Shiga por Escherichia coli basándose en dos (2) tipos de cultivo de material fecal reunidos:

(A) no antes de cuarenta y ocho (48) horas despues de descontinuarse los antibióticos; y

(B) por lo menos de veinticuatro (24) horas de diferencia.

(4) Para aquel empleado infectado con el virus de la Hepatitis A, si:

(A) por lo menos han pasado siete (7) dias desde la presentacion de ictericia;

(B) por lo menos han pasado catorce (14) dias desde la presentacion de los sintomas, si no hay ictericia; o

(D) Si por lo menos dos (2) pruebas de sangre demuestren algun descenso de las enzimas del higado.

(5) Un empleado que no halla experimentado sintomas de vómito o diarrea que no se atribuya a otro tipo de condición no infecciosa, por lo menos por veinticuatro (24) horas.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

LAVADO DE MANOS Sections/Secciones 128 al 131

410 IAC 7-24-128 Procedimiento para el lavado y secado de manos

Sec. 128. (a) El empleado de alimento debe, excepto como se especifica en la sección 343 (c) de esta regla, el lavado de manos y areas expuestas de los brazos con un limpiador compuesto y en un lavamanos equipado y especificado bajo la sección 342(a) de esta regla, restregandose vigorosamente los brazos y manos por lo menos veinte (20) segundos en agua, a una temperatura de cien (100) grados Farenheit, y correctamente enjuagandose con agua limpia. Los empleados deben prestar atención a areas como las uñas y entre los dedos. Se debe proveer del uso de un cepillo para las uñas.

(b) Los empleados deben secarse las manos utilizando lo especificado bajo la sección 347 de esta regla. El uso comun de toallas es prohibido.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-129 Cuando debe lavarse las manos

Sec. 129. (a) Los empleados deben limpiarse las manos y porciones expuestas como se especifica en la sección 128 de esta regla inmediatamente o antes de preparar alimentos, incluyendo utensilios y equipos limpios, alimento expuesto, y, articulos de un solo uso o sin envoltura y lo siguiente a considerar:

(1) Despues de tocar partes del cuerpo otras a parte de las manos o porciones del brazo que esten limpias.

(2) Despues de hacer uso del baño.

(3) Despues de manipular pescados o animales acuáticos como se especifica en la sección 435(b) de esta regla.

(4) Luego de toser, estornudar o hacer uso de un panuelo.

(5) Luego de beber, otro que no sea el especificado en la sección 136(b) de esta regla, comer o hacer uso de tabaco.

(6) Despues de hacer uso de utensilios, superficies o equipos sucias.

(7) Durante la preparación del alimento, tanto como sea necesario de remover la suciedad y contaminación para prevenir la contaminación cruzada cuando se cambia de turno.

(8) Antes de hacer cambio de turno, con comidas crudas o ya preparadas.

(9) Antes de tocar el alimento o superficies de contacto con el alimento.

(10) Antes de hacer uso delos guantes.

(11) Despues de realizar otras actividades que contaminen las manos.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-130 Donde lavarse las manos

Sec. 130. (a) Los empleados de alimentos deben lavarse las manos en un lavamanos o lavadero de manos de uso automático, y no

lavarse las manos en un lavamanos de uso para preparación de alimentos o en un balde donde se coloca el agua para trapear o desecho de liquido similar.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24- 131 Desinfección de manos

Sec. 131. (a) Un desinfectante de manos y una solución desinfectante de manos utilizado como frotador, debe ser de manera siguiente:

(1) Cumplir con una (1) de las siguientes:

(A) Estar aprobada en la lista del FDA de publicacion de drogas, de Productos de Drogas Aprobadas bajo la Evaluación Terapeútica Equivalente como drogra aprobada para el uso efectivo y seguro.

(B) Debe poseer un ingrediente antimicrobio activo que este en la lista del FDA para el Cuidado de la Salud OTC

de Productos Antisepticos de Drogas, como desinfectante antiseptico de manos.

(2) Que consista con por lo menos uno (1) de los siguientes components a seguir:

(A) Este en la lista como uso para estar en contacto con el alimento segun 21CFR 178 – Aditivos de Alimentos Indirectos: Adyuvantes, Ayudas y Desinfectantes.

(B) Se exime como regla como alimentos aditivos bajo 21CFR 170.39 – Umbral de reglamento para sustancias utilizadas en articulos de contacto con los alimentos.

(C) Generalmente reconocido como seguro (GRAS) para el uso intencionado de contacto con el alimento dentro de los parámetros del Acta Federal de Alimento, Droga y Cosmético (FFDCA).

(D) De uso permitido bajo Notificacion Efectiva de Sustancias de Contacto de Alimentos como se define el el párrafo 409 (h) del FFDCA y que se encuentra en la lista de FDA como inventario de Sustancias Notificadas Efectivas para el contacto con el Alimento.

(3) De aplicación única en las manos que esten limpias como se especifica en la sección 128 de esta regla.

(b) Si el desinfectante de manos o una solución química de desinfección de manos, no reune el criterio de uso especificado bajo la sección (a)(2), debe ser:

(1) Seguido por el restriego de manos con agua limpia antes de hacer contacto con el alimento o por el uso de guantes; o

(2) Limitandose a situaciones que no involucren el contacto directo de las manos con el alimento.

(c) Una solución química utilizada como enjuagante, debe mantenerse limpio y a una dureza equivalente de por lo menos cien (100) miligramos por litro de cloro.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b) o (c) no es crítica.

SALUD DEL EMPLEADO Sections/Secciones 132 al 138

410 IAC 7-24-132 Aseo personal

Sec. 132. (a) El empleado debe mantener las manos y porciones expuestas siempre limpias.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-133 Manutención de brazos y manos

Sec. 133. (a) El empleado debe mantener las unas cortadas, afiladas y para que los bordes y superficies de estas no sean ásperas.
(b) Al menos de que este utilizando guantes, un empleado no debe de usar pinta unas o unas artificiales mientras este expuesto al alimento.
(c) Si existe alguna lesion en los brazos y manos, un empleado debe de hacer uso de lo siguente:

(1) Una cubierta impermeable, tales como vendajes o guantes de un solo uso en las manos o muñecas.

(2) Una camisa manga larga u otras porciones expuestas del brazo donde se presente la lesión.

(d)Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (c) es crítica o no es crítica basada en la determinación si este o no contribuye a la violación de alimentos contaminados, enfermedades, o riesgo para la salud ambiental.

410 IAC 7-24-134 Prohibido el uso de joyas

Sec. 134. (a) Mientras se este preparando alimentos, un empleado no debe hacer uso de joyas, incluyendo estas de plata, relojes en manos o brazos. Esta sección no se aplica a anillos, como el de boda.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-135 Condiciones higiénicas del uso de ropa

Sec. 135. (a) Los empleados deben hacer uso de ropa limpia para preenir la contaminacion de lo siguiente:
(1) Alimento.
(2) Equipo.

(3) Utensilios.
(4) Paños.
(5) Artículos de un solo uso.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a esta subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24- 136 Uso de bebidas, alimento o tabaco

Sec. 136. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), un empleado debe mascar goma, comer y tomar alimento o utilizar cualquier tipo de tabajo solo en areas diseñadas donde la contaminación de:
(1) alimentos expuestos;
(2) equipos, utensilios, o paños limpios;
(3) artículos de un solo uso o sin envoltura; o
(4) otros artículos que necesiten protección;
no den como resultado.
(b) Un empledo puede tomar de un recipiente cerrado, si el recipiente se maneja de manera que prevenga la contaminación de lo siguiente:
(1) Las manos del empleado.
(2) El recipiente.
(3) El alimento expuesto.
(4) El equipo, utensilios o trapos limpios.
(5) Artículos de un solo uso o sin envolver.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-137 Descargas por la nariz, ojos y manos

Sec. 137. (a) Los empleados que persistan con estornudos, tos o descarga por la nariz o cuando hay descarga de otra parte del cuerpo como los ojos, nariz o boca , no pueden trabajar con lo siguiente:
(1) Alimento expuesto.
(2) Equipo, utensilios o trapos limpios.
(3) Articulos de un solo uso o sin envoltura.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-138 Uso apropiado para sostener el cabello

Sec. 138. (a) A excepción como se provee en la subsección (b), los empleados deben de sostenerse el cabellos, ya sea con el uso de sombreros, red de protección del cabello, artículo para sostener la barba y ropas que esten diseñadas para cubrir el cabello del cuerpo para que no haya contacto con:
(1) alimento expuesto;
(2) utensilios, equipos o trapos limpios; y
(3) artículos de un solo uso o sin envoltura.
(b) Esta sección no se aplica a los empleados tales como anfitrionas, aquellas que sirven solo bebidas y alimentos empacados o con envoltura, personal en espera, si son de riesgo minimo de contaminación:
(1) de alimentos expuestos;
(2) equipos, utensilios o paños limpios; y
(3) articulos de un solo uso o sin envoltura.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

ALIMENTOS

FUENTES DE ALIMENTO Sections/Secciones 139 al 146

410 IAC 7-24- 139 Condicion del alimento

Sec. 139. (a) El alimento debe ser seguro, sin adulteración, y, com se especifica en la sección 140 de esta regla, honestamente presentado.
(b) El alimento no debe estar con marca falsificada.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítico.
(d) Para propósitos de esta sección , una violación a la subsección (b) es crítica o no es crítica basada en la determinación de si esta violación es por contaminación del alimento, enfermedad, o un peligro de salud ambiental.

410 IAC 7-24-140 Presentación honesta del alimento

Sec. 140. (a) El alimento debe ofrecerse para consumo humano de una manera que no conlleve a errores de presentación al consumidor.
(b) Los aditivos en el alimento, sobreenvolturas, o luces, no deben utilizarse para falsificar su apariencia, calidad o color de este.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-141 Descarte o restauración de alimento contaminado, adulterado, de marca falsificada o inseguro
Sec. 141. (a) Un alimento que este contaminado, inseguro, de marca falsificada o que no sea presentado de manera honesta como se especifica en la sección 140 de esta regla debe ser renovado de acuerdo a un procedimiento aprobado o de otra manera descartado.
(b) Un alimento que no sea de fuente aprobada como se especifica bajo la sección 142,143,147,154,155,164, o 165 de esta regla debe descartarse.

- **(c) Alimentos ya preparados que han sido contaminados por el empleado que haya sido excluido o restringido como se especifica bajo la sección 121 de esta regla debe ser descartado.**
- **(d) Un alimento contaminado por un empleado, consumidor, u otras personas por contacto con manos sucias, descarga corporal; tales como descarga nasal u oral, deben descartarse.**
- **(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica o no se considera critica basado en la determinación si la violación contribuya a contaminación ambiental, enfermedad, o peligro de salud ambiental.**
- **(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (b),(c) o (d) es crítica.**

410 IAC 7-24-142 Fuente de alimento

Sec. 142. (a) El alimento debe obtenerse de fuentes que cumplan con la ley, por lo menos la ley de Indiana.
(b) El alimento preparado en una residencia privada puede que no sea utilizado u ofrecido para consumo humano en un establecimiento de venta de alimento al por mayor.
(c) El alimento empacado debe ser marcado como se especifica:

- **(1) bajo la ley, incluyendo IC 16-42, IC 16-42-2,21 CFR 101, 9 CFR 317 Y 9 CFR 381 de la Subparte N; y**
- **(2) bajo las secciones 156 y 157 de esta regla.**
- **(d) El pescado, otro diferente a moluscos, con la intencion de que sea consumido de forma cruda y bajo permiso especificado bajo la sección 182 (d) de esta regla puede ser ofrecido para la venta o servicio si son:**

(1) suministrados por un proveedor , que congele el pescado como se especifa en la sección 164 de esta regla; o
(2) congelados como se especifica en las sección 162 de esta regla;

y reportes conservados como se especifica en la sección 163 de esta regla.

(e) el músculo intacto, filetes de carne sin preparar y con la intención de consumo humano, sin el consejo del consumidor se especifica en la sección 182 (c) de esta regla, debe:

(1) obtener de la planta de procesamiento de alimento, y que empaca los filetes y los marca para indicar que estos

reunen la definicion de musculo intacto o de carne intacta; o

(2) si el corte individual se realiza en un establecimiento de venta de alimento al por mayor:

(A) el corte del músculo intacto o de carne intacta que es marcado por una planta de alimento para indicar que la carne reune el significado de músculo intacto, carne intacta;

(B) preparado de manera que permanezcan intactos; y

(C) si son empacados sin antes ser preparados por un establecimiento de venta de alimento al por mayor , marcados para indicar que cumplen con la definición de músculo intacto.

(f) La carne y aves que no provengan de alimentos rápidos y que sean empacados de forma que cuando se ofrece para la venta o de otra manera para consumo, debe ser registrado para incluir las instrucciones de manejo como se especifica en esta ley, incluyendo 9 CFR 317.2 (1) y 9 CFR 381.125 (b).

(g) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsecciones (a), (b), (c) (1), (d), (e) y (f) es critico.

(h) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (c)(2) es crítica o no se considera crítica basado en la determinación si la violación es lo significante para contribuír a la contaminación del alimento, enfermedad o peligro de salud ambiental.

410 IAC 7-24-143 El alimento en un recipiente herméticamente sellado

Sec. 143. (a) El alimento herméticamente sellado debe obtenerse de:

(1) una planta de procesamiento de alimento que es regulado por una agencia de alimento bajo la jurisdición de la planta ; o

(2) el establecimiento de venta de alimento al por mayor que se encarga de actividades de procesamiento de alimento para la venta, tales como alimentos acidificantes o de baja acidez, reuniendo las cualidades de una planta procesadora de alimentos.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación de la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-144 Integridad en el empaque

Sec. 144. (a) Los empaques de alimento deben proteger la integridad de este, y estar en buenas condiciones para que el alimento este libre de contaminación o expuesto a adulteración.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-145 Empaque de alimento adecuado utilizado en las normas de identidad

Sec. 145. (a) El empaque de alimentos debe cumplir con las normas de identidad requeridas en 21 CFR 131 hasta 21 CFR 169, 9 CFR 319, y los requerimientos generales en 21 CFR 130 y 9 CFR 319, de la Subparte A.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-146 Etiquetas de alimento

Sec. 146. (a) El empaque de alimento en un establecimiento de venta de alimento debe ser registrado como se especifica en la ley, e incluyendo lo siguiente:

(1) IC 16-42-1.

(2) IC 16-42-2.

(3) 410 IAC 7-5

(4) 21 CFR 101

(5) 9 CFR 317

(b) La información que aparezca en el empaque debe decir lo siguiente:

(1) El nombre común del alimento y una parte descriptiva.

(2) Si el alimento es preparado con dos (2) o mas ingredientes, aparecera una lista de ingredientes en forma descendente de acuerdo al grado de peso, declaración de color artificial o preservativos químicos si estos se presentan en el alimento.

(3) Declaración del contenido del alimento.

(4) El nombre y lugar del negocio del empacador, constructor o distribuyente.

(5) Para cualquier tipo de pescado salmonado que contenga cantaxantin como aditivo, la etiqueta del empaque del pescado, incluyendose la lista de ingredientes, que aparezca en el recipiente y que declare el uso de cantaxantin.
(c) a excepción como se especifica en la subsección (d), el empaque, alimento no empacado y en la que no hay intención de consumo,

y disponible para el consumidor o esta en especificas porciones para el consumidor, debe de estar registrado presentando una información a la vista del consumidor ;
(1) La marca del fabricante que le fue provista con el alimento.
(2) Una tarjeta, signo u otro método de notificación que incluya la información especificada bajo la subsección (b) (1), (b)(2), y (b) (4).
(d) Alimentos no empacados no deben estar registrados si:
(1) Si no existe alguna queja de salud o nutriente; o
(2) El alimento es preparado bajo las premisas del establecimiento de venta de alimento al por mayor.
(e) El fabricante o el establecimiento de venta de alimento al por mayor, presentara información de alimentos que no deben alterarse.
(f) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsecciones (a) a (e) no es crítica.

PRODUCTOS LACTEOS Sections/Secciones 147 a 150

410 IAC 7-24-147 Productos lacteos y fluido lechero

Sec. 147. (a) Los productos lacteos y fluido lechero deben obtenerse de fuentes que cumplan con las normas Grado A, como se especifica en la ley.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-148 Leche por volumen

Sec. 148. (a) El recipiente para la leche por volumen, debe cortarse en la parte diagonal dejando no mas de una (1) pulgada de la parte protuberante de la cabeza del repartidor.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-149 Productos lácteos y huevos pasteurizados

Sec. 149. (a) Ya sean líquidos, congelados o huevos secos, deben pasteurizarse.
(b) Fluido de leche o leche seca y productos lacteos que tengan que cumplir con las normas Grado A como se especifica en la ley deben ser pasteurizados.
(c) Productos lacteos congelados, tales como helados, deben ser pasteurizados como se especifica en 21 CFR 135.
(d)El queso se debe de obtener de forma pasteurizada a menos de que halla otros procedimiento de pasteurizacion com se especifica en 21CFR 133.
(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c) o (d) es crítica.

410 IAC 7-24-150 Huevos con cáscara

Sec. 150. (a) Los huevos en cáscara deben ser recibidos de manera limpia y no pueden exceder lo restringido descrito en Grado B del Consumidor de los Estados Unidos y especificado en 7 CFR 56, 9 CFR 590, Normas de los Estados Unidos, Grados, y Pesos para clases de Huevos con cascara (AMS 56.200 et seq.), y 370 IAC.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

ALIMENTO PASTEURIZADO Sections/Secciones 151 a 153

410 IAC 7-24-151 Huevos pasteurizados; sustituidos por ciertas recetas de huevo crudo

Sec. 151. (a) Huevos pasteurizados o productos de huevo, deben sustituirse por huevo crudo en la preparacion de alimentos, tales como ensalada Caesar, salsa holandesa, mayonesa y bebidas que contengan huevo y que no estan:
(1) cocinados como se especifica en la sección 182 (a)(1) o 182 (a) (2) de esta regla; o
(2) incluido en la seccióó 182 (d) de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-152 Jugos tratados

Sec. 152. (a) El jugo empacado debe:

(1) obtenerse de un procesador el cual ha sido establecido y ha estado utilizando el sistema HAACP como se especifica enn 21 CFR de la parte 120;

(2) obtenerse de forma pasteurizada o de otra manera tratado, para obtner una reducción de 5-log del microorganismo mas resistente y de gran significado para la saluúd pública como se especifica en 21 CFR parte 120.24; o

(3) que contenga una etiqueta de advertencia como se especifica en 21 CFR 101.17 (g).

(b) Los jugos empacados en un establecimiento de venta de alimento al por mayor deben ser:

(1) tratados bajo el plan HAACP como se especifica en la subseccion 115(a)(2) hata 115(a)(5) de esta regla para obtener una reducción de 5-log, que equivale a noventa y nueve y noventa y nueve punto noventa y nueve mil por ciento (99.999%), de reducción, del microorganismo mas resistente y de gran significado en salud pública; o

(2) con etiqueta, si no se trata para que ceda a una reducción de 5-log del microrganismo mas resistente y de gran significado en salud pública como se especifica:

(A) bajo la sección 146 de esta regla; y

(B) en 21 CFR 101.17(g) bajo la frase de "ADVERTENCIA: Este producto no ha sido pasteurizado y, de otra manera pueda que contenga bacteria que puede ser de riesgo y que puede causar enfermedades serias en ninos, ancianos, y personas con el sistema immune debil".

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-153 Alimento pasteurizado y alimento impedido

Sec. 153. (a) Lo siguiente aplica a un establecimiento de venta de alimento al por mayor, que sirve a una población con alta susceptibilidad:

(1) el criterio siguiente se aplica al jugo:

(A) Para propositos de esta subdivisión, niños de nueve (9) años o menos y que reciben alimento en el colegio, en un jardín infantil o establecimiento similar y que provea de cuidados se consideran como población de alto riesgo.

(B) Jugo o bebidas preempacadas y que registren la etiqueta de advertencia como se especifica en 21 CFR 101.17 (g) . Alimento que contenga una etiqueta o jugos empacados con una etiqueta de advertencia como se especifica en la sección 152 (b)(2) de esta regla no pueden ni beberse, ni ser vendidos.

(C) Un jugo sin empaque que se prepara bajo las premisas ya sea para vender o para servir de forma ya lista para comer, debe ser procesado bajo el plan HACCP que contenga la información especificada en la sección 115 (a)(2) hasta 115(a)(5) de esta regla y que se especifica bajo 21 CFR 120.24 de control de proceso.

(2) Los huevos en cáscara pasteurizados, en congelación o huevos secos o productos de este, deben ser sustituidos por huevos crudos en la preparación de lo siguiente:

(A) Alimentos, tales como:

(i) Ensalada Ceasar.

(ii) Salsa Holandesa.

(iii) Mayonesa.

(iv) Bebidas que contengan huevo.

(B) Excepto a como se especifica en la subdivisión (5), las recetas en las que se utiliza mas de un (1) huevo quebrado o combinado.

(3) Los siguientes alimentos no pueden ser servidos u ofrecidos para la venta si ya vienen preparados:

(A) Alimentos crudos de origen animal, tales como:

(i) Pescado crudo.

(ii) Pescado crudo marinado.

(iii) Molusco crudo.

(iv) Filete a la tartara.

(B)Un alimento parcialmente cocinado de origen animal, tales como:

(i) Pescado parcialmente cocinado.

(v) Carne tenue.
(vi) Huevos no totalment e cocinados preparadas de huevos con cascara y crudos.
(vii) Merengue.
(C) Semilla de vastago.
(4)Los empleados no pueden entrar en contacto con el alimento ya preparado como se especifica en la seccion 171(b) de esta regla.
(4) Subdivision (2)(B) no se aplica a esto si:

(A) los alimentos sin cocer se combinan:
(i) inmediatamente antes de cocinarse para un (1) solo consumidor como una de las comidas, cocinado como se especifica en la sección 182(a)(1) de esta regla y, servidos inmediatamente, tales como omelets, soufflés o huevos revueltos; o
(ii) como ingrediente inmediatamente antes de asar y estos huevos han sido completamente cocinados y listos para consumir como ponques, muffins o panes; o
(B) la preparación del alimento es conducido bajo el plan HAACP que:
(i) identifica el alimento a preparar;
` (ii) prohibe el contacto de las manos con el alimento ya preparado.
(iii) incluye especificaciones y practicas que aseguren el control de crecimiento de Salmonella enteriditis antes y despues de cocción, y que esta es destruida al cocinarse los huevos de acuerdo a la temperatura y tiempo especificado en la seccion 182(a)(2) de esta regla;
(iv) información contenida en la seccion 115(a)(4) de esta regla incluyendo procedimientos que controlen la contaminacion cruzada de alimentos ya preparados con huevos sin cocción y delineen procedimientos de limpieza y desifeccion para superficies de contacto con el alimento; y
(v) describe el programa de entrenamiento que asegure que el empleado es responsable de la preparación del alimento entienda todos los procedimientos a seguir.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

PESCADO Y MOLUSCO EN SU CASCARA
Sections/Secciones 154 a 163

410 IAC 7-24- 154 Pescado

Sec. 154. (a) El pescado que se recibe para la venta o servicio debe:
(1) comercialmente producido, capturado o cocechado.
(2) Aprobado por el departamento para la venta o servicio.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-155 Molusco en su cáscara

Sec. 155. (a) Los moluscos en su cáscara deben obtenerse de fuentes de acuerdo a la ley y a los requerimientos especificados en el Departamento de Salud de los Estados Unidos y Servicios Humanitarios, Servicios de Salud Publica, Administracion de Droga y Alimento, Guía del Programa Nacional de Desinfección para el Control de Moluscos en su Cáscara.
(b) Los moluscos que se reciben al comercio deben ser de fuentes que se presentan en la Lista Interestatal Certificada de Envío de Moluscos.
(c) Los moluscos de recreación capturados no pueden ser vendidos ni servidos.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a),(b) o (c) es crítica.

410 IAC 7-24-156 Concha de Marisco

Sec. 156.(a) Concha de marisco crudo debe obtenerse en empaques no retornables que presenten una etiqueta legible y que identifique:
(1) el nombre,dirección, y numero de certificación del empacador de moluscos;
y
(2) fecha de los empaques "vendido por" con una capacidad de medio (1/2) galón, o la fecha del empaque del molusco con una capacidad de medio (1/2) galón o mas.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-157 Empaque e identificación del molusco

Sec. 157. (a) El molusco debe de ser empacado en recipientes que contengan rotulos de identificación legible o etiquetas que son pegadas por el cosechador, y que cada comerciante que limpie, envie, o hace reenvio del molusco, como se especifica en la Guía del

Programa Nacional de Desinfección para el Control de Moluscos en Cáscara, y que nomine lo siguiente:
(1) A excepción como se especifica bajo la subsección (b), en el rotulo del cosechador, la siguiente información va en

el siguiente orden:
(A)número de identificación del cosechador asignado por la autoridad de control de moluscos.
(B)fecha de cosecha.
(C)Identificación precisa del sitio de cocecha o acuacultura que se practica basado en el area designado para cosecha, y utilizada por la autoridad de control de moluscos y que contengan el nombre abreviado del estado o país donde sea cocechado.
(D) Cantidad y tipo de molusco.
(E) La siguiente nota va en negrilla y en mayúscula: "Este rótulo requiere adherencia hasta que el recipiente este vacio o sea rotulado nuevamente y después se mantenga en archivo por noventa (90) dias."
(2) A excepción de lo especificado en la subsección (c), de cada rótulo o etiqueta del comerciante, la siguiente información debe de ir en el orden a seguir:
(A) El nombrey dirección del comerciante y numero de certificado asignado por la autoridad de control de moluscos.
(B) El número original de certificación del que lo envia, incluyendo una abreviatura del nombre del estado o país en que se coceche el molusco.
(c) La misma información especificada por el rotulo del cosechador bajo la subdivisión (1)(B) a (1)(D).
(D) La siguiente norma debe ir en negrilla y en mayuscula: " Este rotulo se requiere que vaya adherido hasta que el contenido este vacío y luego se mantenga en archivo por noventa (90) días.".
(b) Un recipiente de molusco que no tenga rótulo o etiqueta o que contenga un rótulo que no contenga la información com se especifica en la subsección (a) debe de ser sujeto a orden de conservación, como es permitido por la ley, o a destrucción de acuerdo con 21 CFR 1240.60(d).
(c) Si se provee de un lugar para el nombre, dirección y numero de certificación en el rótulo del cosechador, la información del comerciante debe demostrarse primeramente.
(d) Si el rótulo del cosechador esta diseñado para acomodo de identificación del comerciante, como se especifica en la subsección (a)(2)(A) y (a)(2)(B), el rótulo individual del comerciante, no necesita ser provisto.
(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c) o (d) es crítica.

410 IAC 7-24-158 Condición del molusco

Sec. 158. (a) Cuando el molusco es recibido de un establecimiento de venta de alimento al por mayor, debe este razonablemente ser libre de fango, molusco muerto o roto. Molusco que este muerto y muy roto se descartará.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-159 Recipiente original del molusco

Sec. 159. (a) A excepción de los especificado en las subsecciones (b) y(c), los moluscos deben de ser removidos de su recipiente en el que se reciben inmediatamente antes de venderse o prepararse para servicio.
(b) El molusco se puede sacar de su recipiente en el que se recibe, exhibido en un recipiente de drenaje de hielo, o conservado en un recipiente de exhibicion, y la cantidad especificada por el consumidor, puede ser sacada de exhibicion y provista al consumidor si:
(1) la fuente del molusco o exhibidor se identifica como se especifica bajo la sección 157 d esta regla y como se especifica en la seccion 160 d esta regla: y
(2) el molusco es protegido de contaminación.
(c) La cáscara del molusco debe de ser removida del recipiente en el que es recibida y mantenerse en exhibición en el cual porciones individuales se sirven y se exhiben bajo la petición del consumidor si:
(1) la información en la etiqueta del molusco demuestra lo especificado en la sección 156 de esta regla y es retenido y que este correlacionado con la fecha, fechas durante el cual el molusco es vendido o servido; y
(2) el molusco es protegido de contaminación.
(d)Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-160 Moluscos; manutención de identificación

Sec. 160. (a) A excepción de lo especificado bajo la subsección(b) (2), el rótulo del molusco deben mantenerse adheridas al recipiente en el cual el molusco se recibe hasta que este recipiente este vacío.
(b) La identificación de la fuente del molusco vendido o servido debe mantenerse, reteniendose el rótulo o etiqueta por noventa (90) dias calendarios del día en que se vacia el recipiente utilizando:

(1) un sistema que mantenga el registro de rótulos o etiquetas en un orden cronológico correlacionado con la fecha en que determine; cuando, días en que los moluscos son vendidos or servidos; y
(2) solo un (1) repiente al tiempo que contenga el rótulo o etiqueta si estos moluscos son removidos de su recipiente que contiene la etiqueta.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-161 Tanques para moluscos

Sec. 161. (a) A excepción como se especifica en la subsección (b), la exhibicion de tanques del sistema de apoyo de vida de un molusco, puede que no se utilice para exhibición del molusco para consumo humano y debe ser notoriamente marcado para que de otra manera le sea obvio al consumidor que el molusco es solo para exhibición.

(b) El tanque de sistema de apoyo de vida del molusco que se utilizan para almacenamiento, y que son ofrecidos para consumo humano deben funcionar y ser mantenidos en cumplimiento con el plan HAACP para asegurar lo siguiente:
(1) El agua utilizada con el pescado otros que no sean moluscos, no debe correr hacia el tanque del molusco.
(2) La seguridad y calidad del molusco tal cual son recibidos no compromete con el uso del tanque.
(3) La fuente de identidad del molusco se conserva como se especifica en la subsección 160 de esta regla.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-162 Destrucción del parásito

Sec. 162. (a) A excepción a lo especificado en la subsección (b), antes de la venta o servicio del alimento ya preparado, crudo, o marinado y crudo, parcialmente cocinado, o pescado parcialmente marinado y cocinado otro que no sea molusco, debe congelarse en totalidad a una temperatura de :
(1) a menos cuatro (4) grados Farenheit o menos por ciento sesenta y ocho (168) horas (siete (7) días) en el congelador; o
(2) a menos treinta un(31) grados Farenheit o menos de quince (15) horas en un congelador de propulsion.

(b) Si el pescado es atún o sus derivados:
(1) Thunnus alalunga;
(2) Thunnus albacares (atun con aleta amarilla);
(3) Thunnus atlanticus;
(4) Thunnus maccoyii (atun con aleta azul, del Sur);
(5) Thunnus obesus (atun de ojo grande); o
(6) Thunnus thynnus (atun con aleta azul, del Norte);

el pescado debe conservarse o vendido de manera cruda, crudo y marinado, parcialmente crudoy ya preparado sin congelar como se especifica bajo la subsección (a).

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-163 Reportes, creación o retención

Sec. 163.(a) A excepcion de de lo especificado en la seccion 162 (b) de esta regla y la subseccion (b), si el pescado esta crudo o parcialmente cocido y marinado y servidos o vendidos de manera ya preparada, la persona encargada debe registrar la temperatura a congelación y tiempo en el que el pescado esta sometido y debe tambien de conservar el reporte en el establecimiento de venta de alimento al por mayor por noventa (90) días calendarios mas alla del tiempo de servicio o venta del pescado.

(b) Si el pescado viene congelado por parte del comerciante, un acuerdo debe de esta por escrito por parte del comerciante estipulándose que el pescado suministrado esta congelado a una temperatura y por un tiempo como se especifica bajo la sección 162 de esta regla que puede sustituirse por los reportes especificados bajo la subsección (a).

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

HONGOS SILVESTRES Section/Sección 164

410 IAC 7-24-164 Hongos silvestres

Sec.164.(a) A excepción de los especificado en la subsección (b), las especies de hongos que se recogen en cosecha, deben obtenerse de fuentes donde cada hongo sea individualmente inspeccionado y teniendo una persona experta que identifique que este hongo es seguro.
(b) Esta sección no aplica lo siguiente:
(1) Especies de hongos silvestres cultivados, cosechados, y crecen y son procesados en un establecimiento que esta regulado por una agencia reglamentaria que tiene una jurisdición sobre la planta.
(2) Las especies de hongos silvestres si se encuentran empacadas y son producto de una planta procesadora de alimento que esta regulado por una agencia reglamentaria que tiene una jurisdición sobre la planta.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

ANIMALES DE CAZA Section/Sección 165

410 IAC 7-24-165 Animales de caza

Sec. 165. (a) Si los animales de caza se reciben para la venta o servicio deben ser desollados y procesados bajo el programa federal o estatal de inspeccion bajo los requerimientos que equivalen a por lo menos IC 15.2.1-24.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

RECEPTOR DE TEMPERATURA Section/ Sección 166

410 IAC 7-24-166 Especificaciones para el receptor de temperatura de alimento

Sec. 166. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), alimentos potencialmente de alto riesgo y refrigerados, deben estar a una temperatura de cuarenta y un (41) grados Farenheit o menor cuando es recibido.
(b) Si la temperatura, otra de cuarenta un (41) grados Farenheit para alimentos potencialmente de alto riesgo como se especifica bajo la ley que gobierna su distribucion, tales leyes como la de la leche, moluscos, y huevos en cascara, el alimento se puede recibir a la temperatura especificada.
(c) Alimentos potencialmente de alto riesgo que son cocinados a una temperatura y a un tiempo bajo las secciones 182, 183, y 186 de esta regla, y se reciben calientes, deben estar a una temperatura de ciento treinta y cinco (135) grados Farenheit o por encima.
(d) Un alimento congelado con etiqueta y enviado de esta manera por una planta procesadora de alimento, debe de recibirse congelado.
(e) A penas se reciba el alimento potencialmente a riesgo debe este ser libre de evidencia de algun abuso en la temperatura previa.
(f) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsecciones (a) a (e) son críticas.

ADITIVOS Sections/Secciones 167 a 168

410 IAC 7-24-167 Alimentos con aditivos

Sec. 167. (a) Un alimento puede que no contenga aditivos que no son aprobados y que exceden la cantidad especifica en 21 CFR 170 a 21 CFR 180 relacionado a los aditivos, y generalmente reconocido como seguro o sustancia previamente decretada y que excede la cantidad especificada en 21 CFR 181 a 21 CFR 186, sustancias que exceden la cantidad especificada en 9 CFR 424.21(b), ingredientes de alimento y fuente de radiación o residuos de pesticida que exceden provisiones especificada en 40 CFR 185.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-168 Protección de alimento no aprobado o aditivos de color

Sec. 168. (a) Un alimento debe ser protegido de contaminación que pueda resultar de la adición no autorizada o insegura de:
(1) alimento o aditivo de color; y
(2) niveles de alimento aprobado; y aditivos de color.
(b) Un empleado no debe:
(1) aplicar agentes de sulfito a frutas y verduras frescas en la cual se tiene la intencion de consumirse crudas o consideradas como buena fuente de vitamina B1; o
(2) servir o vender alimento especificado bajo la subdivisión (1) que se tratan con sulfito antes de ser recibidos por el dueño del establecimiento de venta de alimento al por mayor, a excepción de uvas, deben de cumplir con esta subdivisión.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

HIELO Sections/Secciones 169 a 170

410 IAC 7-24-169 Hielo

Sec. 169. (a) El hielo utilizado como medio de alimento o refrigeración , debe obtenerse de agua de beber.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subdivisión (a) es crítica.

410 IAC 7-24-170 Hielo utilizado como elemento refrigerante; se prohibe como ingrediente

Sec. 170. (a) Despues de ser utilizado como elemento refrigerante, la superficie exterior de:
(1) alimento, tales como el melon o pescado;
(2) alimentos empacados, tales como bebidas enlatadas; o
(3) equipos de tubos y rollos de refrigeracion;
de esta manera no debe utilizarse este hielo como alimento.
(b) Para propósitos de esta seccion, una violacion a esta subseccion (a) no es critica.

PREVENCION DE CONTAMINACION Sections/Secciones 171 a 173

410 IAC 7-24-171 Prevención de contaminación de las manos

Sec. 171. (a) Los empleados deben lavarse las manos como se especifica bajo la sección 128 de esta regla.
(b) A excepción cuando se lavan las verduras y frutas como se especifica en la sección 175 de esta regla, ostras en su cáscara y almejas, crustaceos y camarones sin vena, que se le aplica un aderezo, o cuando aprobado por una variante, los empleados de alimentos no deben exponerse al alimento ya preparado con las manos que no han sido previamente lavadas como se especifica en las secciones 129 y 130 de esta regla y debe utilizar utensilios adecuados, tales como:
(1) Tejido de deli.
(2) Espatula.
(3) Tenazas.
(4) Guantes de un solo uso.
(5) Equipo de exhibicion.
(c) Los empleados deben disminuír al uso el contacto de las manos o brazos descubiertos con el alimento expuesto que no esta ya preparado.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación de esta subsección (a) o (b) es crítica.
(e) Para propósitos de esta sección, una violación de esta subsección (c) es crítica o no se considera crítica basado en la determinación de que si la violación contribuye de forma significante a la contaminación de alimento, una enfermedad o a peligro de salud ambiental.

410 IAC 7-24-172 Prevención de contaminación al probar

Sec. 172. (a) Un empleado de alimento no puede reutilizar un recipiente una vez este ha sido probado para la venta o para

servicio.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-173 Alimento empacado y sin empacar ; segregación, empaque y separación

Sec. 173. (a) El alimento debe ser protegido de contaminación cruzada bajo lo siguiente:
(1) Separando el alimento crudo de origen animal durante el almacenamiento, preparación, mantenimiento, y exhibición de:
(A) alimento crudo ya preparado para el consumo, tales como vegetales; y
(B) alimento cocinado listo para el consumo.
(2) A excepción cuando se combinan los ingredientes, la separación uno de otro de tipos alimento crudo de origen animal, tales como carne, pescado, oveja, cerdo, y aves durante el almacenamiento, preparación , mantenimiento y exhibición, por:
(A) utilizando un equipo separado para cada tipo, o arreglando cada tipo de alimento en el equipo de manera que se prevenga la contaminación cruzada de un (1) tipo con otro; y
(B) preparando cada tipo de alimento a diferentes tiempos o en areas separadas.

(3) La limpieza de equipos y utensilios como se especifica bajo la sección 296 (a) de esta regla y desinfección especificada bajo la sección 303 de esta regla.
(4) Limpiando recipientes de alimentos hermeticamente sellados de suciedad visibles antes de abrir.
(5) Protegiendo los recipientes que se reciben empacados juntos en una caja o volviendo a envolver esta caja una vez es abierta.
(6) Daño al empaque, deterioro, o regreso del alimento que ha estado sostenido en un establecimiento de venta de alimento al por mayor como se especifica bajo la sección 202 de esta regla.
(7) Separación de frutas y vegetales antes de ser lavadas como se especifica bajo la sección 175 de esta regla de alimento ya listo.
(b) La subsección (a)(4) no se aplica a lo siguiente:
(1) Frutas y Vegetales en su totalidad y sin cortar y nueces en su cáscara que requieran ser peladas antes de ser consumidas.
(2) Cortes primarios, en cuartos, o a los lados de carne cruda o de tocineta que han sido colgados en un armero limpio y desinfectado.
(3) Carnes en su totalidad, sin cortar, y procesadas, tales como jamones o salchichas curadas, que se colocan en un armero limpio y desinfectado.
(4) Alimento refrigerado como se especifica bajo la sección 190 (b)(2) de esta regla.
(5) Molusco en su cáscara.
(c) Para propositos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

IDENTIFICACION DE ALIMENTO Y ALMACENAMIENTO
Sections/Secciones 174 a 181

410 IAC 7-24-174 Los recipientes para almacenamiento de alimento; identificados con el nombre común del alimento

Sec. 174. (a) Recipientes donde se mantiene la comidad o ingredientes que son retirados de su empaque original para ser utilizados en el establecimiento de venta de alimento al por mayor, tales como:
(1) aceites de cocina;
(2) harina;
(3) hierbas;
(4) hojuelas de papa;
(5) sal;
(6) especias; y
(7) azucar;
deben ser identificados con el nombre comun del alimento, excepto los recipientes que contienen alimento que pueden ser facilmente reconocidos tales como pasta seca no necesitan ser identificados.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-175 Lavado de frutas y vegetales

Sec. 175. (a) Frutas y vegetales crudos deben ser bien lavados en agua para remover la suciedad y otros

contaminantes antes de ser cortados, combinados con otros ingredientes, cocinados, servidos, u ofrecidos para consumo humano en la forma ya lista, a excepcion de :

(1) como se especifica en la subsección (b); y

(2) los vegetales y frutas crudos o en su totalidad en la cual se tiene la intencion de ser lavado por parte del consumidor antes de consumirlo, no necesita ser lavado antes de venderlo.

(b) Las frutas y verduras pueden lavarse utilizando quimicos como se especifica bajo la seccion 444 de esta regla.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-176 Almacenamiento o disposición de alimento en contacto con el agua o hielo

Sec. 176. (a) El alimento empacado no puede ser almacenado en contacto directo con el hielo o agua si, el alimento esta sujeto a la entrada del agua por la naturaleza del empaque, envoltura, o recipiente o por su posición en el hielo o agua.

(b) A excepción a los especificado en las subsecciones (c) y (d), alimento no empacado no puede almacenarse en contacto directo con hielo sin drenar.

(c)Las frutas y vegetales en su totalidad, cortadas, verduras crudas tales como apio o zanahoria o papas cortadas; y tofu, pueden ser sumergidos en agua o hielo.

(d) Pollo o pescado crudo que se reciben en recipientes de envio sumergidos en hielo, deben permanecer bajo esa condicion mientras este almacenado esperando ser preparados, servidos o vendidos.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsecciones (a) a la (d) no es crítica.

410 IAC 7-24-177 Almacenamiento de alimento

Sec. 177. (a) A excepción de lo especificado en las subsecciones (b) y (c), el alimento debe protegerse de contaminacion ya sea empacando el alimento como sigue:

(1) En un lugar limpio y seco.

(2) Donde no este expuesto al polvo, a ser mojado o a otro tipo de contaminación.

(3) Por lo menos a seis (6) pulgadas por encima del piso.

(4) De manera que se evite el apinamiento.

(5) En empaques, recipientes cubiertos o en envolturas.

(b) Alimentos empacados y recipientes deben ser almacenados a menos de seis (6) pulgadas sobre el piso, en equipo de manutención.

(c) Bebidas a presión, alimentos en caja a prueba de humedad, tales como botellas o latas, y recipientes de plástico para la leche deben ser almacenados en un piso limpio y no expuesto a la humedad.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(1), (a)(2),(a)(3),(a)(4),(b) o (c) no es crítico.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(5) es crítica o no se considera crítica basado en la determinación de si la violación significantemente contribuye a la contaminación del alimento, enfermedad o a un peligro de salud ambiental.

410 IAC 7-24-178 Almacenamiento de alimneto; areas prohibidas

Sec. 178. (a) El alimento no debe almacenarse de la siguiente manera:

(1) En lo siguiente:

(A) Lockers.

(B) Baños.

(C) Vestiers.

(D) Basureros.

(E) Cuartos de máquinas, donde puedan contaminarse.

(2) Bajo lo siguiente:

(A) En alcantarillados que impidan el goteo.

(B) Lineas de agua que esten goteando, incluyendo regaderas de incendio que esten goteando, u otras lineas en el que el agua se ha condensado.

(C) Escaleras abiertas

(D) Otras fuentes de contaminación.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-179 Exhibición del alimento

Sec. 179. (a) A excepción de las nueces en cáscara, frutas y verduras crudas cuya intención es la de pelar, descascarar, o ser lavado por el consumidor antes de consumirla, la exhibición del alimento debe protegerse de contaminación utilizando:
(1) empaques;
(2) servicio en linea o bar de ensaladas y un mostrador.;
(3) cajas dispensadoras; o
(4) otros medios.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-180 Condimentos; protección

Sec. 180.(a) Los condimentos deben ser protegidos de contaminación manteniendose en;
(1) dispensadores diseñados para proveer protección;
(2) alimento protegido provistos con los utensilios necesarios;
(3) recipientes originales diseñados para la distribución; o
(4) porciones o empaques individuales.
(b) Condimentos en una maquina expendedora deben de proveer empaques individuales o dispensadores que se llenan en un lugar aprobado, tales como:
(1) El establecimiento de venta de alimento al por mayor que provee alimento al lugar donde se encuentra la máquina expendedora.
(2) Una planta procesadora de alimento que esta regulada por una agencia que tiene jurisdición sobre el funcionamiento.
(3) Un lugar apropiadamente equipado y localizado al lado de la maquina expendedora.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-181 Funcionamiento de auto servicio

Sec. 181. (a) Alimento crudo sin empacar, tales como carne, oveja, cerdo, ave y pescado, no deben de ser ofrecidos al consumidor en un lugar de auto servicio. Esta seccion no se aplica a:
(1) buffets de auto servicio o bares de ensaladas donde se sirve alimento, tales como sushi o molusco crudo; o
(2) alimento listo para cocer inmediatamente y consumirse bajo las premisas, tales como:
(A) carnes cocidas o ingredientes seleccionados para el consumidor para parillada Mongolica; o
(B) langosta o camaron, congelado o crudo.
(b) El establecimiento de auto servicio para el consumidor de alimentos ya listos deben de proveer deutensilios adecuados o metodos efectivos que protejan el alimento de contaminacion.
(c) El establecimiento de auto servicio, tales como buffets o bar de ensaladas, deben de ser controlados por parte de los empleados entrenados para procedimientos de seguridad.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.
(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (b) o (c) no es crítica.

COCCION DEL ALIMENTO Sections/Secciones 182 a 185

410 IAC 7-24-182 Cocción de alimentos crudos de origen animal

Sec. 182. (a) A excepción de los especificado bajo las subsecciones (b) hasta (d), alimentos crudos de origen animal, tales como huevos, pescado, carne, aves y alimentos que esten crudos, deben de ser cocidos calentando todas las partes del alimento a una temperatura y por un tiempo que cumpla con una (1) de las siguientes medidas de acuerdo al alimento a preparar:
(1) Ciento cuarenta y cinco (145) grados Farenheit o por encima, por quince (15) segundos para lo siguiente:
(A) Huevos en su cáscara y crudos que estan quebrados y preparados bajo la orden del consumidor y para servicio inmediato.
(B) A excepción de lo especificado bajo las subdivisiones (2) y (3) y subsección (b), el pescado, la carne, y animales de caceria.
(2) Ciento cincuenta y cinco (155) grados Farenheit por quince (15) segundos o la temperatura que se especifica en el espediente en la subsección (b) que corresponde al mantenimiento de lo siguiente:
(A) Carnes inyectadas.

(B) Huevos crudos, tales como huevos que estan agrupados, que no han sido preparados como se especifica en la subdivision (1).
(C) Carne, pescado o animales de caceria pulverizados.
(3) Ciento sesenta y cinco (165) grados Farenheit o por encima, por quince (15) segundos para lo siguiente:
(A) Aves.
(B) Animales de caceria.
(C) Rellenados:
(i) pescado;
(ii) carne;
(iii) pasta; o
(iv) pollo.
(D) Relleno que contenga pescado, carne o pollo.
(b) Carne asada en su totalidad, cerdo asado, carne de maíz asada, y cerdo curado, tales como jamón, debe de ser cocinado asi:
(1) En un horno que este precalentado a la temperatura especificada para su peso en la tabla de la subdivisión (3) y que se mantiene a esa temperatura.
(2) Como se especifica en la tabla de la subdivision (3), para calentar todas las partes del alimento a una temperatura y por el tiempo de manutención que le corresponde a la temperatura.
(3) La mínima temperatura de cocción y manutención de tiempo como se especifica en la siguiente tabla:

MINIMA COCCION DE TEMPERATURA Y MANUTENCION DE TIEMPO A UNA TEMPERATURA ESPECIFICA			
165° F por 15 segundos	Pollo y alimentos que la contengan; carnes, pescado o pasta rellena; y rellenos que contengan pescado o carne; alimentos que contengan animales de caceria.		
165° F por 2 segundos	Un horno microondas para cocción de alimentos crudos: cubiertos, de rotación o mezclados durante el proceso de cocción y manteniendose cubierto por 2 minutos.		
158° F por 1 segundo 155o F por 15 segundos 150° F por 1 minuto o 145°F por 3 minutos	Carnes inyectadas; carnes crudas, pescado o animal de caceria pulverizados; y huevos enteros crudos que no estan preparados para servicio inmediato (agrupados o no mantenidos).		
145° F por 15 segundos	Huevos enteros preparados para servicio inmediato; carne, pescado y animales de caceria de otra manera que no esten especificados en esta tabla.		
158°F por 0 segundos 157° F por 14 segundos 155° F por 22 segundos 153°F por 34 segundos 151°F por 54 segundos 149°F por 85 segundos 147°F por 134 segundos 145°F por 4 minutos 144°F por 5 minutos 142°F por 8 minutos 140°F por 12 minutos 138°F por 18 minutos 136°F por 28 minutos 135°F por 36 minutos 133°F por 56 minutos 131°F por 89 minutos o 130°F por 112 minutos	Carne asada, carne de maiz, cerdo y cerdo curado: Nota – el tiempo de espera puede ser hasta que el calor suba en la postcocción.		
	Tipo de Horno	Asador con peso menor de 10 libras	Asador de mas de 10 libras
	Seco	Temperatura del horno ≥350°F	Temperatura del horno ≥250°F
	Convección	Temperatura del horno≥325°F	Temperatura del horno ≥250°F
	Alta humedad (1)	Temperatura del horno ≤250°F	Temperatura del horno ≤250°F
135°F	Alimento potencialmente peligroso cocinado en calor: frutas, verduras, y alimentos potencialmente peligrosos de otra manera en lista que sean para coccion al calor.		
(1) La humedad relativa mahor de noventa (90) por ciento por lo menos 1 hora como se mide en la compuerta del horno o en una bolsa impermeable que provea cien (100) por ciento de humedad.			

(c) Unfilete de carne, intacto, crudo o en su totalidad, puede ser servido u ofrecido para la venta en la forma de comida lista si:
(1) el establecimiento de alimento sirve a la población que no sea de altamente susceptible;
(2) al filete se le coloca una etiqueta para indicar que cumple con la definición de músculo en su totalidad o carne intacta como se especifica bajo la sección 142(e) de esta regla; y

(3) el filete es cocinado en ambas superficies de arriba a abajo a una temperatura de ciento cuarenta y cinco(145) grados Farenheit o por encima, y el color del alimento cambia al cocinarsese, y se adquiere en todas las superficies externas.
(d) Un alimento crudo de origen animal, tales como:
(1) huevos crudos;
(2) pescado crudo;
(3) pescado crudo marinado;
(4) molusco crudo; o
(5) filete a la tartara;
o parcialmente cocinado, tales como pescado parcialmente cocinado, huevos cocinados, o carne tenue que no sea en su totalidad, filetes de carne como se especifica en la subsección (c), puede ofrecerse o servirse en una forma ya preparada si el establecimiento de venta de alimento lo sirve a una población que no sea de alta susceptibilidad y el consumidor es informado como se especifica en la seccion 196 de esta regla para asegurar al alimento su seguridad, el alimento debe de ser cocinado como se especifica en la subsección (a) o (b).
(e) Para propósitos de esta sección, una violación a esta subsección (a), (b), (c) es crítica.

410 IAC 7-24-183 Cocción en el horno microondas

Sec. 183. (a) Los alimentos de origen animal crudos deben cocinados en el horno microondas, deben:
(1) girarse o revolverse durante la cocción para compensar el imbalance del calor;
(2) cubiertos para retener la humedad;
(3) calentados a una temperatura de por lo menos ciento sesenta y cinco (165) grados Farenheit en todas las partes del alimento; y
(4) permitirse que se deje quieto y cubierto por dos (2) minutos despues de cocinado para obtener el equilibrio en la temperatura.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-184 Hornos microondas

Sec. 184. (a) Los hornos microondas deben cumplir con las normas de seguridad especificada en 21CFR 1030.10.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-185 Preparación para servicio inmediato

Sec. 185. (a) Alimentos congelados y cocinados que se preparan para servicio inmediato por órden de un consumidor, tales como sanduche de carne de res, pueden servirse a cualquier temperatura.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subdivisión (a) no es crítica.

DETENCION DE TEMPERATURAS Sections/Secciones 186 a 187

410 IAC Y-24-186 Cocción para la detención de temperatura al calor

Sec. 186. (a) Las frutas, vegetales, y cualquier alimento potencialmente peligroso que no se cubren en las secciones 182 y 183 de esta regla y que se cocinan bajo detención de calor, deben cocinarse a una temperatura interna de ciento treinta y cinco(135) grados Farenheit.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-187 Alimento potencialmente peligroso; detención al calor o al frio

Sec. 187. (a) A excepción durante su preparación, cocción o enfriamiento, o cuando el tiempo se utiliza para el control de salud pública como se especifica bajo la sección 193 d esta regla, el alimento potencialmente de alto reisgo debe mantenerse como sigue:
(1) A ciento treinta y cinco (135) grados Farenheit o por encima, excepto que la carne de res se cocina a una temperatura y a un tiempo especificado bajo la seccion 182(b) de esta regla o recalentado como se especifica en la sección 188(e) de esta regla, puede mantenerse a una temperatura de ciento treinta (130) grados Farenheit.
(2) A una temperatura especificada en lo siguiente:

(A) A cuarenta un (41) grados Farenheit o menos.
(B) A cuarenta y cinco (45) grados Farenheit o entre cuarenta y cinco (45) grados Farenheit y cuarenta y uno (41) grados Farenheit en equipo de refrigeracion que no sea capaz de mantener el alimento a cuarenta y uno (41) grados Farenheit o menos si:
(i) el equipo esta en un lugar y en uso en el establecimiento de venta de alimentos al por mayor; y
(ii) el 29 de Abril del 2010 el equipo se actualizara y sera reemplazado para mantener el alimento a una temperatura de cuarenta y un (41) grados Farenheit o menos.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

RECALENTAR EL ALIMENTO Section/Sección 188

410 IAC 7-24-188 Recalentamiento para manutención del calor

Sec. 188. (a) A excepción de lo especificado bajo las subsecciones (b), (c), y (e), alimento potencialmente peligroso que es cocinado, refrigerado, y recalentado para mantener el calor, debe recalentarse para que todas las partes del alimento alcancen una temperatura de por lo menos ciento sesenta y cinco (165) grados Farenheit por quince (15) segundos.
(b) A excepción de lo especificado bajo la subsección (c), el alimento potencialmente peligroso recalentado en un horno microondas para manutención del calor debe de ser recalentado para que todas las partes de de la comida alcancen una temperatura de por lo menos ciento sesenta y cinco (165) grados Farenheit y el alimento es girado, revuelto, cubierto, y permitir que se manenga cubierto por dos (2) minutos despues de precalentado.
(c) Alimentos ya preparados obtenidos de;
(1) Un recipiente hermeticamente sellado y comercialmente procesado; o
(2) Un empaque intacto de un alimento procesado en una planta que es inspeccionada por la autoridad reglamentaria que tiene una jurisdicion sobre la planta:
debe de ser calentado a una temperatura de por lo menos ciento treinta y cinco (135) grados Farenheit para manutencion del calor.
(d) Recalentado para manutención del calor debiendose hacer de forma rápida, y a un tiempo en que la temperatura del alimento se encuentre como se especifica bajo la sección 187 (a)(2) de esta regla y ciento sesenta y cinco (165) grados Farenheit, no pueden exceder de dos (2) horas.
(e) Las porciones de carne de res que permanezcan sin cortar y que estan cocidas bajo lo especificado bajo la seccion 182 (b) de esta regla, puede recalentarse para manutención del calor utilizando los parámetros del horno y el tiempo mínimo y condiciones de temperatura especificados bajo la sección 182 (b) de esta regla.
(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b),(c),(d) o (e) es crítico.

COMIDA REFRIGERADA Sections/Secciones 189 a 190

410 IAC 7-24-189 Alimento potencialmente peligrosa; refrigeración

Sec. 189. (a) Alimento cocinado de potencial peligro debe de enfriarse de la siguiente manera:
(1) Entre dos (2) horas, a ciento treinta y cinco (135) grados Farenheit a setenta (70) grados Farenheit.
(2) Entre las cuatro (4) horas, a setenta (70) grados Farenheit hasta cuarenta y uno (41) grados Farenheit o menos, o a cuarenta y cinco (45) grados Farenheit como se especifica bajo la seccion 187 (a)(2) de esta regla.
(3) El proceso de enfriamiento debe de completarse de entre las séis(6) horas continuas.
(b) Alimento potencialmente peligroso, debe enfriarse dentro de cuatro (4) horas a cuarenta y un (41) grados Farenheito menos, o a cuarenta y cinto (45) grados Farenheit como se especifica en la seccion 187(a)(2) de esta regla, si se preparan con ingredientes a temperatura ambiente, tales como alimentos reconstituidos o atún en lata.
(c) A excepción de lo especificado en la subsección (d), un alimento potencialmente peligroso que se recibe en cumplimiento con las leyes permitiendo este a una temperatura por encima de cuarenta y un (41) grados Farenheit durante el envio, como se especifica en la sección 166(b) de esta regla, debe de enfriarse dentro de las cuatro (4) horas a cuarenta y un (41) grados Farenheit o menos, o cuarenta y cinco (45) grados Farenheit o menos como se especifica bajo la sección 187(a)(2) de esta regla.
(d) Los huevos en su cáscara, necesitan cumplir con la subsección (c) si los huevos se colocan inmediatamente se reciban en el refrigerador que lo mantenga a cuarenta y un (41) grados Farenheit o menos, o cuarenta y cinco (45) grados Farenheit o menos com se especifica bajo la sección 187(a)(2) de esta regla.
(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c), o (d) es crítica.

410 IAC 7-24-190 Metodos de enfriamiento

Sec. 190. (a) El enfriamiento debe cumplirse de acuerdo con el tiempo y criterio de temperatura especificado bajo la seccion 189 de esta regla utilizando uno (1) o mas de las siguientes medidas basado en el tipo de alimento a enfriar:

(1) Colocando el alimento en recipientes llanos.
(2) Separando el alimento en pequenas y delgadas porciones.
(3) Utilizando un equipo de rapido enfriamiento.
(4) Revolviendo un alimento colocado en un recipiente de agua congelada.
(5) Utilizando recipientes que faciliten la transferencia de calor.
(6) Adicionando hielo como ingrediente.
(7) Otras medidas efectivas.

(b) Al colocarse en equipo de enfriado, los recipientes en el que el alimento se enfria debe de ser:

(1) arreglado de manera que el equipo provea de maxima transferencia de calor entre las paredes del recipiente; y
(2) cubierto de manera suelta o sin cubrir para ser protegido de contaminación como se especifica bajo la sección 177(a)(2) de esta regla, durante el periodo de enfriamiento para facilitar la transferencia de calor al alimento.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

FECHA DE SEÑALIZACION Y DISPOSICION
Sections/Secciones 191 a 192

410 IAC 7-24-191 Alimentos ya listos para ser consumidos, alimentos potencialmente peligrosos; fecha de señalización

Sec. 191. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (d), el alimento refrigerado, potencialmente peligroso y listo para ser consumido preparado y mantenido en un establecimiento de venta de alimento al por mayor por mas de veinticuatro (24) horas deben de ser registrados para indicar la fecha o día en el cual el alimento debe consumirse bajo las premisas, vendido, o descartado, basado en una (1) temperatura y combinación de tiempo especificado como sigue y el dia de preparación debe contarse como día uno (1):

(1) Cuarenta y un (41) grados Farenheit o menos por un máximo de siete (7) días.
(2) Cuarenta y cinco (45) grados Farenheit o entre cuarenta y uno (41) grados Farenheit y cuarenta y cinco(45) grados por un maximo de cuatro (4) dias en equipo de refrigeracion que no es capaz de mantener alimento a cuarenta y un (41) grados Farenheit o menos si:

(A) el equipo se encuentra en uso en el establecimiento de venta de alimento al por mayor; y
(B) el equipo es actualizado o reemplazado para mantener el alimento a una temperatura de cuarenta y un (41) grados Farenheit o menos como se especifica en la sección 187(a)(2)(B)(ii) de esta regla.

(b) A excepción de los especificado en la sección (d) y (e), alimento refrigerado, listo para comer, potencialmente peligroso y empacado por una planta de procesamiento, debe ser claramente marcado al tiempo en que el alimento es abierto en el establecimiento de venta de alimento al por mayor y si el alimento se mantiene por mas de veinticuatro(24) horas, indicando el dia en el cual el alimento debe consumirse bajo las premisas, vendido, o descartado, basado en la temperatura y combinacion de tiempo especificado en la subsección (a) y:

(1) el dia en que el recipiente se abre en el establecimiento de venta de alimento al por mayor, debe de contarse como dia uno(1); y
(2) el dia marcado por el establecimiento de venta de alimento al por mahyor no puede exceder a aquel del fabricante si este determina que el dia en que se debe usar es el mas seguro.

(c) Un alimento listo para comer, refrigerado y potencialmente peligroso que es constantemente envuelto, tales como almuerzos o carne de res, o por el cual la fecha marcada es impractica, tales como la de la leche mezclada en una máquina expendedora, debe marcarse como se especifica en la subsección (a) o (b) de esta sección o por una medida alterna tales como:

(1) un sistema de logo que rastre el lote;
(2) una etiqueta en el lote de manera que identifique efectivamente el alimento a monitoreo; o
(3) cualquier otra medida que identifique la fecha en el cual el alimento debe ser consumido o descartado.

(d) Las subsecciones (a) y (b) no aplican a porciones individuales servidas o reempacadas para la venta de un recipiente lleno cuando es pedido por el consumidor.

(e) La subsección (b) no aplica a lo siguiente cuando la cara ha sido cortada, pero las porciones remanentes permanecen intactas:

(1) Salchichas fermentadas producidas en una planta de procesamiento de inspección federal que no este marcada como "Mantengase Refrigerado" y que mantenga la caja original del producto;
(2) Salchichas fermentadas, secas y agrupadas; y

(3) Productos curadas con sal, tales como jamón prosciutto o parma producido en una planta procesadora de alimento de inspección federal que no tienen la etiqueta " Mantengase Refrigerado".

(f) Un alimento potencialmente peligroso, refrigerado y listo para comer, y luego estos que son subsecuentemente combinados con ingredientes adicionales o porciones de alimento, deben guardar la etiqueta con la fecha del primer ingrediente adicionado o preparado.

(g) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsecciones (a),(b),(c),(d),(e) o (f) es crítico.

410 IAC 7-24-192 Disposición de alimento potencialmente peligroso; día en que es marcado

Sec. 192. (a) Un alimento como se especifica en la sección 191(a) o 191(b) de esta regla debe descartarse si:

(1) excede tanto la temperatura como el tiempo en combinacion como se especifica enla seccion 191(a) de esta regla, excepto el tiempo en el que el producto se congela;

(2) un recipiente o empaque que no contenga la fecha o día; o

(3) es apropiadamente marcado con el dia que excede la temperatura y el tiempo en combinación como se especifica en la sección 191(a) de esta regla.

(b) Alimentos potencialmente peligroso, listo para comer, y refrigerados, que se preparan en un establecimiento de venta de alimento al por mayor y que se reparte por una maquina expendedora con un control automatico de apagado, debe de descartarse si excede a le combinación de la temperatura y tiempo como se especifica en la seccción 191(a) de esta regla.

(c) Para propósitos de esta regla, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

EL TIEMPO COMO MEDIDA DE CONTROL EN SALUD PUBLICA Section/Sección 193

410 IAC 7-24-193 El tiempo como medida de control de salud pública

Sec. 193. (a) A excepción de los especificado bajo la subsección (b), si solo se especifica el tiempo y no combinación del tiempo y temperatura, se utiliza entonces como medida de control de salud pública proveniente del distribuidor y como alimento potencialmente peligroso antes de cocinarse o listo para comer y que se exhiben o se retiene para servicio o consumo inmediato:

(1) el alimento debe:

(A) estar claramente marcado o de otra manera que indique el tiempo que es de cuatro (4) horas pasado el punto del tiempo; y

(B) cocinado y servido, servido si ya esta listo para comer, o descartado dentro de las cuatro (4) horas pasado el punto del tiempo;

cuando el alimento es apartado de la temperatura de control;

(2) recipientes o empaque que contengan alimentos sin marca o con marca que excedan las cuatro (4) horas limite deben descartarse; y

(3) procedimientos escritos deben ser:

(A) aprobados por la autoridad reglamentaria antes de su uso; y

(B) mantenidos en un establecimiento de venta de alimento al por mayor y disponibles para la autoridad reglamentaria, a petición, y que cumpla con lo siguiente:

(i) esta sección; y

(ii) con la seccion 189 de esta regla donde el alimento preparado, cocinado y refrigerado antes de tiempo, es usado como medida de control de salud pública.

(b) En un establecimiento de venta de alimento al por mayor que sirve a una población altamente susceptible, el tiempo no se utiliza solamente como medida de control de salud publica si se refiere a huevos crudos.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-194 Confidencialidad de secretos comerciales

Sec. 194. (a) La autoridad reglamentaria debe ser confidencial de acuerdo a IC 24-2-3 e IC 5-14-3:

(1) la información incluida en los planes y especificaciones listados en la sección 111 de esta regla;

(2) plan HAACP; o

(3) informes de reportes de inspeccion que reunan el criterio del secreto comercial.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

EMPAQUE DE OXIGENO REDUCIDO Section/Sección 195

410 IAC 7-24-195 Empaque de oxígeno reducido; criterio

Sec.195(a) A excepción del establecimiento de alimento que obtiene una variante como se especifica bajo la sección 114 de esta regla, un establecimiento de venta de alimento al por mayor que empaca alimento utilizando el metodo de empaque de oxigeno reducido y se identifica el Clostridium botulinum como peligro microbiológico en el empaque final, debe asegurar que habrán dos (2) barreras para controlar el crecimiento y formación de toxina del Clostridium botulinum.
(b) Un establecimiento de alimento que empaca el alimento utilizando el método de empaque de oxígeno reducido y se identifica el Clostridium botulinum como peligro microbiológico en el empaque final, debe de tener un plan HACCP que congenga la información especificada bajo la sección 115(a)(4) de esta regla y haga lo siguiente:

(1) Identifica el alimento a empacar.
(2) Limita el empaque de alimento que no sostiene el crecimiento de Clostridium botulinum porque cumple con uno (1) o mas de lo siguiente:
(A) Tiene un aw de 0.91 o menos.
(B) Tiene un pH de 4.6 o menos.
(C) Es carne o pollo curado en una planta de alimento regulada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos utilizando sustancias especificadas en 9CFR 424.21 y se recibe en un empaque intacto.
(D) Se determina como un alimento que compite con muchos microorganismos, tales como carne y aves crudas.
(3) Métodos que especifiquen el mantener el alimento a cuarenta un (41) grados Farenheit o menor.
(4) Describiendo como el empaque debe de ser marcado prominentemente y conspicuamente en el panel en negrillas reflejando instrucciones para:
(A) mantener el alimento a cuarenta y un (41) grados Farenheit o menos; y
(B) descarte el alimento dentro de los catorce (14) dias calendarios de empaque, no es para consumo cuando se sirve, o vendido para consumo si esta fuera de las premisas.
(5) Limita la vida de la cáscara refrigerada a no mas de catorce (14) dias calendarios de empaque para consumo, a excepción del tiempo en el que el producto se mantiene en congelación, o esta la fecha en la etiqueta "vendido por" o "utilizado por" cualquiera que ocurra primero.
(6) Incluye procedimientos operacionales que:
(A) prohibido el contacto con el alimento con las manos descubiertas.;
(B) identificar el area designada y el metodo por el cual:
(i) metodos de separación o barreras fisicas de alimentos crudos y alimentos listos para su consumo disminuyen la contaminacion cruzada; y
(ii) aceso al equipo de procesamiento es limitados a la persona responsible, entrenada y que este familiarizado con el funcionamiento de peligro potencial; y
(c) delineen procedimientos de limpieza y desinfección para superficies en contacto con el alimento.
(7) Describe el programa de entrenamiento que asegura que la persona responsible del empaque de oxígeno reducido entienda lo siguiente:
(A) Conceptos requeridos para un funcionamiento seguro.
(B) Equipos y establecimientos.
(C) Procedimientos especificos bajo la subdivisión (6) y la sección 115 (a)(4) de esta regla.
(c) A excepcion del pescado que es congelado antes, durante o despues de empaque, un establecimiento de alimento no puede empacar pescado utilizando el metodo de empaque de oxigeno reducido.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b) o (c) es crítica.

ASESORIA DEL CONSUMIDOR Section/Sección 196

410 IAC 7-24-196 Consumo de alimentos crudos o medio cocidos de origen animal

Sec. 196. (a) A excepcion como se especifica en las secciones 182(c),182 (d)(3), y 153 de esta regla, si un alimento tales como:

(1) Carne;
(2) huevos;
(3) pescado;
(4) oveja;
(5) leche;

(6) cerdo;
(7) ave; o
(8) moluscos;

se sirve o se vende crudo, a medio cocinar, o sin procesamiento libre de patógenos, ya sea listo para comer o en forma de ingrediente, el dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor del establecimiento debe informar a los consumidores del incremento significante de riesgo al consumir tales alimentos, ya sea por una declaración o señal com se especifica en las subseciones (b) y (c) utilizando volantes, etiquetas, toldillos,pancartas u otro tipo de medio escrito o visual efectivo.

(b) Una declaración debe incluir lo siguiente:

(1) Una descripción del alimento derivado, tales como:
(A) ostras en su media cáscara (ostras crudas);
(B) ensalada ceasar con huevo crudo; y
(C) hamburguesas (pueden ser cocinadas a la orden); o

(2) identificación de alimentos derivados del animal colocandoles un asterisco con una nota a pie de página que mencione que los alimentos se sirven crudos o medio cocinados o contienen (o puede contener) ingredientes crudos o a medio cocinar.

(c) Una señal debe incluir un asterisco de alimentos derivados del animal requiriendo, una declaración con una nota a pie de página que mencione una (1) de las siguientes:

(1) De acuerdo a la seguridad de estos elementos, una información por escrito es disponible a petición.
(2) El consumo de carne, pollo, pescado,moluscos, o huevos crudos o a medio cocinar, pueden incrementar el riesgo de enfermedad causada por el alimento.
(3) El consumo de carne, pollo, pescado, molusco, o huevos crudos a medio cocinar, pueden incrementar el riesgo de enfermedad causada por el alimento, , especialmente si usted padece de ciertas condiciones de salud.

(d) Establecimientos de salud a largo tiempo y otras instituciones, que provean alimentos a residentes que tienen al menos sesenta y cinco (65) anos de edad, deben proveer una informacion por escrito a los residentes informándoles del riesgo asociado con el consumo de alimento descrito en la subsección (a). El establecimiento debe de tener un reporte del anuncio en archivo por el tiempo que el residente este en el establecimiento.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b),(c) o(d) es crítica.

MANEJO DE ALIMENTOS CONGELADOS
Sections/Secciones 197 a 199

410 IAC 7-24-197 Control del tiempo y temperatur de alimento congelado

Sec. 197. (a) Alimentos congelados almacenados deben mantenerse congelados y deben almacenarse bajo cero(0) grados Farenheit.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-198 Alimento potencialmente peligroso; flujo

Sec. 198. (a) Alimento potencialmente peligroso y congelado que fluye para moderar la temperatura debe retenerse:

(1) bajo refrigeración que mantenga el alimento a una temperatura de cuarenta y un (41) grados Farenheit o menos, o a cuarenta y cinco (45) grados Farenheit o menos como se especifica en la sección 187(a)(2)(B) de esta regla; o
(2) a cualquier temperatura si el alimento permanece congelado.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-199 Ablandamiento de alimento

Sec. 199. (a) A excepción a lo especificado en la subdivisión (4), el alimento potencialmente peligroso debe ablandarse si:

(1) esta bajo refrigeración donde mantenga la temperatura del alimento a cuarenta y un (41) grados Farenheit o menos o a cuarenta y cinco (45) grados Farenheit o menos como se especifica en la sección 187(a)(2)(B) de esta regla;
(2) completamente sumergido bajo agua corriente:
(A) a la temperatura del agua de setenta (70) grados Farenheit o menor;
(B) con suficiente velocidad de agua para que agite y floten aquellas partículas al rebosarse;
(C) por un período de tiempo que no permita que las porciones ablandadas de alimentos listos para el consumo broten por encima de cuarenta y un (41) grados Farenheit o cuarenta y cinco (45) grados Farenheit com se especifica en la seccion 187(a)(2)(B) de esta regla;

(D) por un período de tiempo que no permita que las porciones ablandadas de alimento crudo, que requieren cocción como se especifica en la sección 182(a) o 182(b) de esta regla, para estar por encima de cuarenta y un (41) grados Farenheit o cuarenta y cinco (45) grados Farenheit com se especifica bajo la sección 187(a)(2) de esta regla, por mas de cuatro (4) horas incluyendo el tiempo en el cual:

(i) el alimento es expuesto a agua corriendo y el tiempo necesario de preparación ; o

(ii) para disminuir la temperatura del alimento a cuarenta y un (41) grados Farenheit, debe de estar congelado, o cuarenta y cinco (45) grados Farenheit com se especifica bajo la sección 187(a)(2)(B) de esta regla;

(3) como parte del procedimiento de coccion si alimento congelado es:

(A) cocinado bajo las especificaciones en la sección 182(a), 182 (b), o 183 de esta regla; o

(B) ablandado en un microondas e inmediatamente transferido a un equipo convencional de cocción sin interrupción al proceso; o

(4) utilizando cualquier procedimiento si la porción congelada del alimento listo para consumir , es ablandado y preparado para servicio inmediato en respuesto a una petición del consumidor.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

FUENTES DE CONTAMINACION Sections/Secciones 200 a 204

410 IAC 7-24-200 Alimento en contacto con el equipo y utensilios

Sec. 200. (a) El alimento debe entrar en contacto con la superficie del equipo o utensilios que se encuentran limpios como se especifica en las secciones 248,276, 287, y 295 a 302 de esta regla y desinfección como se especifica en la sección 303 de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-201 Alimento devuelto; reservicio o venta

Sec. 201. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), despues de haber servido o vendido y estar en poseción del consumidor, el alimento que no se utiliza o es devuelto por el consumidor, no debe ser ofrecido como alimento para consumo humano.

(b) Un recipiente de alimento que no es potencialmente peligroso puede ser transferido de un (1) consumidor a otro si:

(1) el alimento se distribuye de manera que es protegido de contaminación y el recipiente es sellado entre usos,como aquellas botellas de boca estrecha para la salsa de tomate, salsa para carne, o vino; o

(2) el alimento, tales como galletas, sal o pimienta estan en un recipiente original y sin abrir que se mantienenen en sanas condiciones.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-202 Segregación de mercancia peligrosa

Sec. 202. (a) Productos que se retienen por el dueño u operador en un establecimiento de venta de alimento al por mayor para crédito, redención, o retorno al distribuidor por estar dañadas, averiadas, o productos anulados, deben segregarse y retenerse en areas designadas que esten separadas de:

(1) alimento;

(2) equipo;

(3) utensilios;

(4) paños; y

(5) artículos de un solo uso o de un solo servicio.

(b) Para propósitos de esta sección, óna violación a esta subsección (a) no es crítica.

410 IAC7-24-203 Preparación de alimento

Sec. 203.(a) Durante la preparación del alimento, el alimento sin empaque debe protegerse de fuentes ambientales de contaminación.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-204 Varias fuentes de contaminación

Sec. 204. (a) El alimento debe protegerse de contaminación que pueda resultar de un factor o fuente no especificado bajo la sección 151, 168, 170 a 181, 200, 201, 203, 234, 236, 245 a 247, 249, o 260 de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica o no se considera crítica basada en la determinación de que si la violación es significante para contribuir a la contaminación del alimento, enfermedad, o a peligro de salud ambiental.

EQUIPO, UTENSILIO Y PAÑOS COMO ELEMENTOS DE UN SOLO SERVICIO O USO

EQUIPO DISEÑADO Y MATERIALES Sections/Secciones 205 a 226

410 IAC 7-24-205 Carácteristicas de materiales para utensilios y superficies en contacto con el alimento

Sec. 205. (a) Los materiales utilizados en la construcción de utensilios y superficies de equipos en contacto con el alimento no pueden permitir la migración de sustancias nocivas o que imparte color, olor, sabor al alimento bajo condiciones de uso normales, deben ser:

(1) Seguros.
(2) Durable, resistente a la corrosión, y no absorbente.
(3) Lo suficientemente grueso y pesado para soportar varias lavadas.
(4) Terminado para tener una superficie facil de limpiar y suave.
(5) Resistente a lo siguiente:
(A) Corrosión.
(B) Desportilleo.
(C) Agrietado.
(D) Rasguñado.
(E) Incisión.
(F) Distorsión.
(G) Desintegrado.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-206 Hierro fundido; uso limitado

Sec. 206.(a) A excepción de lo especificado en esta sección, el hierro fundido no debe de utilizarse para utensilios o superficies de contacto del alimento del equipo.
(b) El hierro fundido se puede utilizar como superficie de cocción.
(c) El hierro fundido se puede utilizar como utensilio para servir el alimento si, estos utensilios son usados solamente como parte de un proceso ininterrumpido de cocción hasta el servicio.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) , (b), o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-207 Plomo en la cerámica china, utensilios de crystal; uso limitado

Sec. 207.(a) Los utensilios de crystal, decorativos o cerámica china, tales como aquellos pintados a mano o china, que entran en contacto con el alimento, deben ser libre de plomo o que contengan niveles de plomo que no exceda los limites de las categorías de estos utensilios:

Categoria del Utensilio	Descripcion	Maximo nivel de plomo en ppm
Taza para bebidas calientes	Tazas para café	0.5
Objetos de servicio de mesa en gran volumen	Plato hondo≥ 1.16 cuartos	1.0
Objetos de servicio de mesa pequenos	Plato hondo<1.16 cuartos	2.0
Utensilios planos	Platos, platillo	3.0

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-208 Cobre; uso limitado

Sec.208. (a) A excepción de lo especificado por la subsección (b), el cobre y aleados del cobre, tales como azofar, no deben ser utilizados en contacto con :

(1) el alimento que tiene un pH menor de 6, tales como vinagre, jugos de fruta o vino; o

(2) para instalación o ajuste de tubos entre un carbonador y un artefacto de prevención de reflujo.

(b) El cobre o aleados del cobre pueden utilizarse en contacto con ingredientes de cerveceria que tienen un pH menor de 6 en los pasos de prefermentación y fermentación de la mezcla del licor, tales como una licorera o microcerveria.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítico.

410 IAC 7-24-209 Metal galvanizado; uso limitado

Sec. 209. (a) Los metales galvanizados no pueden utilizarse como utensilio o equipos de superficie de contacto con el alimento que se utilizan con alimentos acidos.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-210 Esponjas; uso limitado

Sec. 210. (a) Las esponjas no pueden utilizarse en contacto con las superficies de contacto con el alimento que esten limpios y desinfectados.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-211 Plomo en aleados del peltre; uso limitado

Sec. 211 (a) Los aleados de peltre que contienen plomo en exceso de punto cero cinco por ciento (0.05%) no puede utilizarse como superficie de contacto con el alimento.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-212 Soldadura y flujo en plomo; uso limitado

Sec. 212.(a) La soldadura y el flujo que contenga plomo en exceso de dos decimas de porcentaje (0.2%) no puede ser utilizado como superficie de contacto.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-213 Madera; uso limitado

Sec. 213.(a) A excepción de lo especificado en esta seccion, la madera y mimbre no puede ser utilizado en superficies de contacto con el alimento.

(b) Arce duro o un equivalente, madera granulada pueden ser utilizados para lo siguiente:

(1) tablas para cortar, bloques, mesas de panadería, y utensilios, tales como:

(A) Rodillo.

(B) Espigas de rosquita frita.

(C) Platos hondos para ensalada.

(D) Palitos.

(2) Paletas utilizadas para la operación de confección de tallado en madera cuando se realiza manualmente a una temperatura de docientos treinta (230) grados Farenheit o por encima.

(c) Frutas y verduras en su totalidad o crudos y nueces en su cascara, pueden ser mantenidos en recipientes de madera en el que fueron recibidos hasta que las frutas, verduras o nueces son utilizados.

(1) (d) Si la naturaleza del alimento implica que sea pelado, removido de su corteza, desenvainado para consumo, el alimento cóudó de madeóa no tratados; ó

(2) recipientes de madera tratados, si estos se tratan con un preservativo que reune los requerimientos especificados en 21 CFR 178.3800.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c), o (d) no es crítico.

410 IAC 7-24-214 Equipo de alimento; superficies de corte

Sec. 214. (a) Superficies, tales como tablas de cortar, que estan sujetos a rasgaduras o peladuras, deben de ser alisados de nuevo si no se pueden limpiar o desinfectar, o se descartan si no son capaces de ser alisados.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-215 Coberturas que no se adhieren; uso limitado

Sec. 215. (a) Utensilios de cocina de multiuso, tales como

(1) sartenes para freir;
(2) planchas;
(3) sartenes para la salsa;
(4) bandejas para galletas; y
(5) asadores para waffles;

que contienen una cubierta de perfluorocarbono, deben ser utilizados con utensilios que no esten rasgados ni con incisiones y para ayuda de limpieza.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-216 Superficies que no entran en contacto con el alimento

Sec. 216. (a) Las superficies que no entran en contacto con el alimento y que estan expuestas a ser derramados, salpicados u otro tipo de mancha o que requiera limpieza frecuente, debe ser resistente a la corrosion, no absorbente, y de material suave.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-217 Durabilidad y dureza del equipo y utensilio

Sec.217. (a) El equipo y utensilio debe de ser disenado para que dure y retenga las cualidades bajo condiciones normales.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-218 Reparación y ajuste del equipo

Sec. 218. (a) El equipo debe mantenerse en condiciones de reparación que reuna los requerimientos especificados bajo la sección 112, 161, 205 a 217, 219 a 226, 229 a 232, 240, 253 a 256, 261 a 266, 271, 277 a 279, 280 a 282, 288, 305, 306, 0 333 de esta regla.
(b) Los componentes del equipo, tales como:

(1) puertas;
(2) sellantes;
(3) bisagras;
(4) sujetadores; y
(5) placas de proteccion;

deben mantenerse intactos, apretados y ajustados de acuerdo a las especificaciones del fabricante.
(c) Partes de abrelatas, tales como perforadores o cortadores, deben mantenerse siempre afilados para disminuir la creacion de fragmentos metales que puedan contaminar el alimento cuando el recipiente se abre.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsecciones (a), (b) o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-219 Roscas en "V"; uso limitado

Sec. 219. (a) Roscas en "V" no pueden ser utilizados en contacto con el alimento. Esta sección no se aplica al aceite caliente o equipo de filtración.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-220 Equipo de filtración de aceite caliente

Sec. 220. (a) El equipo de filtración de aceite caliente debe reunir las características especificadas bajo la sección 229 a 230 de esta regla y debe de ser acequible para reemplazo del filtro y limpieza de este.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a esta subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-221 Placas de protección; removibles

Sec. 221. (a) Las placas de protección deben ser diseñadas de manera que las areas detras de este sean acequibles para inspección y limpieza siendo:

(1) removibles por uno (1) de los metodos especificados bajo la sección 229 de esta regla o capaz de ser girado al permanecer abierto; y

(2) removable o capaz de ser girado al estar abierto sin abrir las puertas del equipo.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-222 Equipos de apertura, cierre y deflectores

Sec. 222.(a) La cubierta del equipo debe sobrepasar la apertura y ser inclinado para drenaje.

(b) Una apertura localizada entre la parte de arriba de la unidad del equipo que es diseñada para uso, con una tapa, deben ser rebordeado hacia arriba por lo menos dos decimas (.2) de una pulgada.

(c) Excepto como se específica en la subsección (d):

(1) tubería fija;

(2) elementos de medida de temperatura;

(3) lanza giradora; y

(4) otras partes extendidas hacia el equipo;

deben ser provistas de un estanco al punto donde el elemento entra al equipo.

(d) Si no se provee de un estanco conjunto:

(1) el tubo, elementos de medida de la temperatura, lanzas giradoras, y otras partes que se extienden entre las aperturas, deben de ser provistas con un delantal disenado para desviar la condensación, goteo y polvo de las aperturas a la comida; y

(2) la apertura debe de ser rebordeadas como se especifica en la subsección (b).

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c) o(d) no es crítica.

410 IAC 7-24-223 Prueba de goteo de cajas de engranaje y aire

Sec. 223. (a) El equipo que contenga engranaje y aire que requiera lubricación, debe ser designado y construído para que el lubricante no gotee, caiga, o sea forzado hacia el alimento o superficie de contacto con el alimento.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-224 Tubería de bebida, separación

Sec. 224. (a) La tubería de bebida y elementos de refrigeración de bebidas, no pueden ser instalados en contacto con el hielo almacenado para consumo humano. Esta sección no se aplica cuando los platos frios que son edificados integralmente con una bandeja para almacenar hielo.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación de la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-225 Unidad condensadora; separación

Sec. 225.(a) Si una unidad del condensador es componente integral del equipo, la unidad debe separarse del alimento y del espacio de almacenamiento de alimento por una barrera a prueba de polvo.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-226 Equipos de compartimiento; drenaje

Sec. 226. (a) Los compartimientos del equipo que estan sujetos a la acumulacion de humedad dado a las condiciones, tales como:

(1) condensación;

(2) goteo de comida o bebida; o

(3) agua que queda despues de derretir el hielo;

deben ser desechados a una desembocadura que permita el drenaje.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

INSTALACION DEL EQUIPO Sections/Secciones 227 a 228

410 IAC 7-24-227 Equipo arreglado; espacio o sellamiento

Sec. 227.(a) El equipo que es arreglado porque ya no se mueve, debe ser instalado para que sea:
(1) espaciado para que permita el acceso de limpiadores por los alrededores, detras o por encima del equipo;
(2) espaciado de equipo adyacente, paredes, y techos a una distancia de no mas de un tercio de segundo de pulgada (1/32); o
(3) sellado a equipo adyacente o paredes, si el equipo es expuesto a ser salpicado o al filtrado.
(b) El equipo de montaje que no es facilmente movable, debe ser instalado para que permita la limpieza del equipo, y areas por debajo y alrededor del equipo siendo:
(1) sellados a la mesa; o
(2) elevación de patas como se especifica en la sección 228 (d) de esta regla.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-228 Equipo arreglado; elevación o sellamiento

Sec. 228. (a) A excepción de lo especificado en las subsecciones (b) y (c), el equipo montado que no es facilmente movible, debe de sellarse al piso o elevado en las patas que provean por lo menos séis (6) pulgadas del punto de acceso de limpieza, el espacio despejado entre el equipo y el piso.
(b) Si no hay parte del piso por debajo del equipo montado y tiene seis (6) pulgadas desde el punto de acceso de limpieza, el espacio despejado puede ser de tan solo cuatro (4) pulgadas.
(c) Esta seccion no se aplica para exhibir:
(1) unidades de estantería;
(2) unidades de refrigeración; y
(3) unidades de congelación;
localizadas en areas de compra para el consumidor, tales como un supermercado, si el piso se mantiene limpio por debajo de las unidades.
(d) A excepción de los especificado en la subsección (e), el equipo de mesa montada que no es facilmente movible debe de ser elevado en las patas para proveer al menos de cuatro (4) pulgadas de despeje entre la mesa y el equipo.
(e) El espacio despojado entre la mesa y el equipo montado, puede ser:
(1) tres (3) pulgadas si la distancia horizontal de la tabla de la mesa debajo del equipo no es mas de veinte (20) pulgadas del punto de acceso de limpieza; o
(2) dos (2) pulgadas de distancia horizontal de la tabla de la mesa debajo del equipo no es mas de tres(3) pulgadas del punto de acceso de limpieza.
(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c) , (d) o (e) no es crítica.

LIMPIEZA DEL EQUIPO Sections/Secciones 229 a 232

410 IAC 7-24-229 Limpieza de las superficies en contacto con el alimento

Sec. 229.(a) Las superficies en contacto con el alimento de multiuso debe ser de la siguiente manera:
(1) Suave.

(2) Libre de lo siguiente:
(A) Quebraduras.
(B) Grietas abiertas.
(C) Rajaduras.
(D) Desportilladuras.
(E) Inclusiones.
(F) Hendiduras.

(G) Imperfecciones similares.
(3) Libre de angulos filudos, esquinas y rajaduras.
(4) Terminado de manera suave en la soldadura.
(5) Excepto a lo especificado en la subsección (b), accesibilidad a la limpieza e inspección de uno u otro:
(A) sin desarmarse;
(B) desarmandose sin el uso de herramientas; o
(C) facilmente desarmable con el uso de herramientas comunmente disponibles para el mantenimiento y limpieza del personal, tales como lo siguiente:
(i) Destornilladores.
(ii) Alicates.
(iii) Tenazas con apertura al final.
(iv) Tenaza Allen.
(b) Subsección (a)(5) no se aplica a lo siguiente:
(1) Cocción de tanques de almacenamiento de aceite.
(2) Distribución de lineas para aceite de cocina.
(3) Lineas o tubos de miel.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24 –230 El equipo CIP

Sec. 230. (a) El equipo CIP debe reunir las características especificadas bajo la sección 229 de esta regla y debe ser disenado y construido para:
(1) para la circulación de soluciones de limpieza y desinfección por todo el sistema arreglado y en contacto en su totalidad con el interior de la superficie; y
(2) el sistema se auto drena o es capaz de ser drenado completamente de soluciones de limpieza y desinfeccion.
(b) El equipo CIP que no esta diseñado para ser desarmado para limpieza, debe diseñarse con puntos de acceso de inspección para asegurar que todo el interior de las superficies en contacto con el alimento por todo el sistema arreglado sean limpiadas de forma efectiva.
(c) Para propósitos de esta sección, una violacion a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-231 Limpieza de abrelatas

Sec. 231. (a) El corte o agujero de las partes del abrelatas, deben ser rapidamente removibles y reemplazados.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-232 Limpieza de las superficies sin contacto con el alimento

Sec.232.(a) Las superficies que no hacen contacto con el alimento, deben ser libres de salientes, proyecciones y rajaduras y diseñadas y construidas para permitir la limpieza y facilitar el mantenimiento.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

Utensilios Sections/Secciones 233 a 235

410 IAC 7-24-233 Utensilios; auto- servicio al consumidor

Sec. 233. (a) Un utensilio dispensador de alimento debe de estar disponsible para exhibir cada recipiente en un a unidad de auto -

servicio, tales como bar de ensalada o buffet;
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-234 Utensilios de uso; entreuso y almacenamiento

Sec. 234. (a) Durante las pausas de la preparación del alimento o dispensación, el alimento preparado y utensilios dispensadores deben ser almacenados en una (1) de las siguientes maneras:

(1) A excepción como se especifica en la subdivisión (2), en el alimento que tenga las agarraderas por encima de este y del recipiente.
(2) En el alimento que no es potencialmente peligroso con las agarraderas por encima del alimento entre los recipientes o equipos que puedan ser sellados, tales como bandejas de hielo, azucar, harina o canela.
(3) En una porcion limpia de la mesa para la preparación del alimento o equipo de cocción, si ambos utensilios y superficies de contacto con el alimento de mesa de preparación del alimento o equipo de cocción, se limpian y desinfectan a una frecuencia especificada en al sección 296,297, o 303 de esta regla.
(4) En agua corriendo a una velocidad suficiente para que fluyan las particulas al drenaje si es utilizado con alimento humedo, tales como helado o puré de papa.
(5) En un utensilio que este en un lugar limpio y protegido, tales como cucharas para el hielo, son utilizados solo con el alimento que no es potencialmente peligroso.
(6) Agua que se mantiene limpia y a una temperatura de por lo menos ciento treinta y cinco (135) grados Farenheit.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-235 Buena calibración y reparación

Sec. 235. (a) Los utensilios se deben mantener en un estado de reparación o condición que cumpla con los siguientes requerimientos especificados bajo la sección 112, 161, 205 a 217. 219 a 226, 229 a 232, 240, 253 a 256, 261 a 266. 271, 277 a 279, 281, 282, 288, 305, 306 o 333 de esta regla o debe ser descartado.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

PAÑOS Sections/Secciones 236 a 238

410 IAC 7-24-236 Servilleta y paños; uso limitado

Sec. 236. (a) Las servilletas y paños no pueden ser utilizadas en contacto con el alimento a menos de que se utilizen temporalmente para alinear el recipiente para el servicio de alimentos y las servilletas y panos son reemplazados cada momento que el recipiente se rellena para un nuevo consumidor.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-237 Paños limpios

Sec. 237. (a) Los paños limpios deben ser libres de residuos de alimento y algún otro desecho.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-238 Almacenamiento de paños sucios

Sec. 238. (a) Paños sucios deben ser almacenados en una area limpia, no absorbente de receptáculos, en bolsas de lavanderia y almacenados y transportados para prevenir la contaminación de lo siguiente:
(1) Alimento.
(2) Equipo limpio.
(3) Utensilios limpios.
(4) Artículos de un solo uso o de servicio único.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-239 Equipo, utensilios y paños

Sec. 239. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (c), el equipo limpio y utensilios, paños lavados, y articulos de un solo uso o servicio, deben ser almacenados como sigue:
(1) En un lugar limpio y seco.
(2) Donde no estan expuestos a la mugre, goteo u otra contaminación.
(3) Por lo menos séis (6) pulgadas por encima del piso.

(4) De manera que prevenga el apilamiento.
(b) Equipos y utensilios limpios, no deben almacenarse como sigue:
(1) Como se especifica en la subsección (a).
(2) En una posición de auto drenaje que permita el aire seco.
(3) Invertido o cubierto.
(c) Artículos que no son mantenidos en empaques cerrados, pueden ser almacenados menos de séis (6) pulgadas por encima del piso en lo siguiente:
(1) Carretillas.
(2) Plataformas de carga.
(3) Armeros.
(4) Varaderas.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b) o (c) no son críticas.

ARTICULOS DE UN SOLO USO O SERVICIO
Sections/Secciones 240 a 243

410 IAC 7-24-240 Características de materiales usados para un solo uso o servicio

Sec. 240.(a) Los materiales que son de un solo uso o servicio no pueden:
(1) permitir la migración de sustancias nocivas; o
(2) impartir color, olor o sabor al alimento.
(b) Los materiales deben ser:
(1) seguros; y
(2) limpios.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(1) o (b)(1) es crítica.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(2) o (b)(2) no es crítica.

410 IAC 7-24-241 Artículos de un solo uso o servicio; uso requerido

Sec. 241. (a) Un dueño del establecimiento de venta de alimento al por mayor sin establecimientos especificados bajo la sección 248, 276, 287, o 295 a 303 de esta regla para limpieza y desinfección de utensilios de cocina y de mesa, deben proveer un solo uso de utensilios de cocina, articulos de un solo uso, y artículos de un solo servicio para uso de los empleados y articulos de un solo uso para el consumidor.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-242 Artículos de un solo uso o servicio y articulos con cáscara; uso limitado

Sec. 242.(a) Un artículo de un solo uso o servicio no puede ser reutilizado.
(b) Moluscos y crustaceos en su cáscara y tablas de cedro,no pueden ser utilizados mas de una vez al ser servidos en los recipientes.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subseción (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-243 Artículos de un solo uso o servicio

Sec. 243.(a) A excepción de lo especificado en la subsección (c), un artículo de un solo uso o servicio debe ser almacenado como sigue:
(1) En un lugar limpio y seco.
(2) Donde no se exponga al goteo, mugre u otra contaminación.
(3) Por lo menos séis (6) pulgadas por encima del piso.

(4) De manera que prevenga el apilamiento.
(b) Artículos de un solo servicio o uso deben ser almacenados como se especifica bajo la subsección (a) y deben ser colocados en un empaque protegido o almacenado utilizando otro tipo de medios que puedan proporcionar la protección para la contaminación hasta que se utilice.
(c) Elementos que se colocan en empaques cerrados no pueden ser almacenados menos de séis (6) pulgadas por encima del piso en lo siguiente:
(1) Carretillas.
(2) Plataformas.
(3) Armeros.

(4) Varaderas.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsecciones (a) a (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-244 Prohibiciones de almacenamiento

Sec. 244. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), el equipo, utensilios, panos lavados, limpios y desinfectados, y artículos de un solo uso o servicio no deben almacenarse como sigue:
(1) En lo siguiente:
(A) Lockers.
(B) Banos.
(C) Basuras.
(D) Cuartos de máquina, donde la contaminación pueda ocurrir.
(2) Bajo lo siguiente:
(A) Alcantarillado que no protejan de posibles goteos.
(B) Lineas de goteo incluyendo roceador de goteo automatico de incendio o debajo de las lineas donde el agua se ha condensado.
(C) Escaleras abiertas.
(D) Otras fuentes de contaminación.
(b) Paños limpios y artículos de un solo uso o servicio que estan empacadas o en un establecimiento, tales como gabinetes, pueden ser almacenados en un locker.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsección (a), (b),(c), o (d) no es crítico.

LIMPIONES DE LIMPIEZA Section/Sección 245

410 IAC 7-24-245 Limpiones de limpieza; utilizados para un solo propósito

Sec. 245. (a) Los paños que son utilizados para limpiar el derrame de alimentos, debe ser utilizado para otro propósito.
(b) Los limpiones utilizados para limpiar el alimento derramado debe:
(1) estar secos y para uso de limpieza de alimentos derramados en las mesas y recipientes para llevar; o
(2) humedos y limpios como se especifica bajo la sección 312 (d) de esta regla, almacenados en un desinfectante químico como se especifica bajo la sección 294 de esta regla, y utilizado para limpiar derrames de alimentos en contacto y no en contacto con superficies del equipo.
(c) Limpiones humedos o secos que son utilizados con comidas crudas, deben guardarse separados de limpiones utilizados para otros propósitos, y limpiones humedos utilizados en alimentos crudos, deben de guardarse separadamente en una solución desinfectante.
(d) Limpiones humedos utilizados con una solucion desinfectante fresca y un limpion seco, deben ser libres de desperdicio y mugre visible.
(e) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsección (a), (b), (c), o (d) no es crítica.

USO DE GUANTES Section/Sección 246

410 IAC 7-24-246 Guantes; uso limitado

Sec. 246. (a) Si se utiliza, los guantes de un solo uso deben ser:
(1) utilizados para una (1) sola maniobra, tales como trabajando con alimentos ya listos para el consumo o con alimentos crudos;
(2) utilizado para no otro propósito; y

(3) se descarta cuando:
(A) este dañado o sucio; o
(B) interrupciones que puedan ocurrir durante el funcionamiento.
(b) A excepción de los especificado en la subsección (c), guantes resistentes que se utilizan para proteger las manos durante la operación que requiera corte, debe usarse en contacto directo solo con la comida que es subsecuentemente cocinada como se especifica en la sección 182,183, o 186 de esta regla, tales como alimento congelado o corte de carne de primera.
(c) Guantes resistentes pueden ser utlizados en alimentos ya listos para el consumo que no seran cocinadas de nuevo si estos guantes:
(1) tienen una superficie no absorbente,son durables o suaves; o
(2) estan cubiertos deun guante no absorbente, suave y de un solo uso.
(d) Los guantes de ropa, no pueden utilizarse en contacto directo con el alimento a menos de que el alimento es subsecuentemente cocinado como se requiere en las secciones 182, 183, o 186 de esta regla, tales como alimento congelado o carne de primera.
(e) Para propósitos de esta seccion, una violación de la subsección (a), (b), (c)(2), o (d) es crítica o no crítica basada en la

determinación de si esta violación no es lo sufientemente significante para contribuír en la contaminación del alimento, una enfermedad o un riesgo de salud pública ambiental.
(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (c)(1) no es crítica.

RETORNABLES Sections/Sección 247 a 248

410 IAC 7-24-247 Archivo de retornables

Sec. 247. (a) Un recipiente para alimento que se regresa al establecimiento de venta de alimento al por mayor no puede ser rellenado en un establecimiento de venta de alimento al por mayor con alimento potencialmente peligroso.
(b) A excepción de lo especificado en la subsección (c), un recipiente que se rellena con alimento que no es potencialmente peligroso debe limpiarse como se especifica en la sección 248 de esta regla.
(c) Recipientes personales portatiles de bebidas, tales como:
(1) botellas termicamente aisladas;
(2) tazas para café que evitan el derrame; y
(3) vasos para bebidas;
pueden ser rellenados por los empleados o el consumidor si el relleno no esta contaminado como se especifica bajo la sección 261(a)(1), 261(a)(4) de esta regla.
(d) Para propósitos de esta sección, una violacion a la subsección (a), (b), o (c) no es críitica.

410 IAC 7-24-248 Retornables, limpieza y relleno

Sec. 248. (a) A excepción de los especificado en esta sección, un recipiente vacio que devuelve con la intención de que sea limpiado y rellenado con alimento, debe ser limpiado y rellenado en una planta de procesamiento de alimento.
(b) Los recipientes de bebidas pueden ser rellenados en un establecimiento de venta de alimento si:
(1) la bebida que no es potencialmente peligrosa es utilizada como se especifica bajo la sección 247(a) de esta regla;
(2) cuando se consideran conjuntamente: el diseno del recipiente, del equipo a enjuagar, y la naturaleza de la bebida son permitidos para limpieza efectiva.
(3) el recipiente del consumidor que es devuelot al establecimiento de venta de alimento al por mayor para ser rellenado, se archiva para la venta o servicio, solamente a este consumidor; y
(4) el recipiente es rellenado por:
(A) un empleado del establecimiento de venta de alimento al por mayor; o
(B) el dueño del recipiente, si el sistema de bebida incluye un proceso de transferencia libre de contaminacion, que no puede ser pasado por alto por el dueño del recipiente.
(c) Dueño de recipientes que no son exactamente para alimentos pueden ser llenados en una máquina expendedora de agua o sistema.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) es crítica.

UTENSILIOS DE MESA Sections/Secciones 249 a 252

410 IAC 7-24-249 Utilizando utensilios de mesa limpios para segundas porciones y rellenos

Sec.249.(a) A excepción de que se rellene una taza para bebida o recipiente, sin contacto entre la boca del recipiente y el utensilio de vaciar, los empleados no pueden utilizar los utensilios para la mesa, incluyendo articulos de un solo uso, artículos utilizados por el consumidor para relleno o segundas porciones.
(b) A excepcion de lo especificado en la subsección (c), los consumidores no pueden ser permitidos de utilizar utensilios de mesa sucios, incluyendo de un solo uso, para obtener alimento adicional del equipo de servicio o exhibición , y deben ser informados por el uso de alguna señal o menú.
(c) Tazas para beber y recipientes pueden ser reusados por un auto servicio si, el relleno es libre de contaminación como se especifica bajo la sección 261(a)(1), 261(a)(2), y 261 (a)(4) de esta regla.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-250 Manejo de utensilios de mesa y cocina

Sec. 250.(a) Articulos de un solo uso o de servicio, y utensilios que han sido desinfectados, deben manejarse, exhibirse, y distribuidos de manera que se prevenga la contaminación por contacto del alimento con la boca del recipiente.
(b) cuchillos, tenedores, y cucharas que no estan preenvueltos, deben ser presentados de manera que solo las agarraderas se tocan solamente por los empleados y por los consumidores si es un auto servicio.
(c) A excepción de lo especificado bajo la subsección (b), los artículos de un solo servicio con la intención de que hagan contacto con el alimento o con la boca del recipiente, deben ser suministrados para ser utilizados solo por el consumidor con el empaque original o por un dispensador aprobado.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-251 Manejo de utensilios de cocina limpios o sucios

Sec. 251.(a) Los utensilios de mesa sucios, deben de ser removidos del consumidor del area de bebida y de comida de manera que utensilios de mesa limpios no se contaminen.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-252 Protección de lo preestablecido en utensilios de mesa

Sec. 252. (a) Si el utensilio de mesa se preestablece:
(1) debe ser protegido de contaminacion, ya sea envolviendolo, cubriendolo o invirtiendolo; o
(2) las partes sin uso o expuestas deben ser:
(A) removidos del consumidor al sentarse; o
(C) limpios y desinfectados antes del uso si estos elementos no se remueven al momento de que el consumidor se siente.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

TEMPERATURAS Y ARTEFACTOS DE MEDIDA
Sections/Secciones 253 a 259

410 IAC 7-24-253 Durabilidad y dureza de artefactos de medida de la temperatura del alimento

Sec. 253.(a) Los medios de medida de la temperatura del alimento puede que no contenga sensores o tallos, de vidrio, a excepción de aquellos termómetros con sensores de vidrio que estan cubiertos por una cubierta a prueba de fractura, tales termómetros como los de dulce pueden ser utilizados.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-254 Precisión en los artefactos de medida de temperatura

Sec. 254. (a) Los artefactos de medida de la temperatura del alimento en escala Farenheit, deben ser exactos a más

o menos dos (2) grados Farenheit en el rango de uso.
(b) Los artefactos de medida de temperatura doblemente graduados en Celsius y Farenheit, deben ser exactos a mas o menos un (1) grado Celsius del rango de uso.
(c) Los medios de medida de temperatura del alimento deben ser calibrados de acuerdo con las especificaciones necesarias para asegurar su exactitud.
(d) Temperatura ambiental, presion del agua y medios de medida de la temperatura, deben ser mantenidos en buen estado y ser precisos entre los rangos a utilizar.
(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c), o (d) no es crítica.

410 IAC 7-24-255 Precisión de medios de medica de la temperatura del agua y del aire

Sec. 255. (a). Los medios de medida de temperatura del agua y del aire en la escala Farenheit, deben ser exactos a mas o menos tres (3) grados Farenheit en el rango de uso.
(b) Los medios de medida de temperatura del agua y del aire doblemente graduados en la escala Celsio y Farenheit, deben diseñarse

para ser rápidamente leidos y exactos a mas o menos una quinta decima parte (1.5) de grados Celsius en el rango de uso.
(c) Para própositos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-256 Función de los medios de medida de temperatura

Sec. 256. (a) En una unidad de almacenamiento de alimento refrigerado o caliente, el sensor de medida de la temperatura debe ser colocado para medir la temperatura del aire en la parte mas caliente de la unidad de refriegeración y en la parte mas fria de la unidad de almacenamiento de alimento caliente.
(b) A excepción de lo especificado en la subsección (c), el equipo de mantenimiento de refrigeración o calor utilizado para alimentos potencialmente peligrosos, deben ser diseñados y equipados con por lo menos un (1) medio integral de medida de temperatura del alimento el cual permita a simple vista el medio de medida de la temperatura exhibida.
(c) La subsección (b) no se aplica al equipo en el cual el lugar donde se encuenta el medio de medida de temperatura del alimento no se considera como medio de medida del aire ambiental alrededor del alimento debido al diseño, tipo y uso del equipo, tales como :

(1) Unidades Calrod.
(2) Lamparas calentadoras.
(3) Platos frios.
(4) Baño maria.
(5) Mesas de vapor.
(6) Recipientes aislados para el transporte de alimento.
(7) Bar de ensaladas.

(d) Los medios de medida de temperatura deben ser diseñados para que sean facilmente legibles.
(e) Los medios de medida de temperatura de alimentos y medios de medida de temperatura del agua en lavadoras, deben tener una escala numerica, un reporte impreso, o que se lea de forma digital en incrementos de no mas de dos (2) grados Farenheit en el rango utilizado.
(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c), (d), o (e) no es crítica.

410 IAC 7-24-257 Medios de medida de temperatura del alimento

Sec. 257. (a) Los medios de medida de temperatura del alimento, deben estar provistos y rapidamente acequibles para uso asegurando el alcanze y mantenimiento de las temperaturas del alimento especificados bajo la sección 139 a 160, 162 a 167, 169 a 183, 185 a 191, 193 a 200, 203, 234,236, 245 a 247, o 249 de esta regla.
(b) Los medios de medida de temperatura con un calador de diámetro pequeño que esta diseñado para medir la temperatura de masas delgadas, deben de ser provistos y de fácil acecibilidad para medir en forma exacta la temperatura de alimentos delgados, tales como pastelillos de carne o filetes de pescado.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-258 Medios de medida de la temperatura; lavado manual

Sec. 258. (a) En lavadoras manuales, un medio de medida de temperatura deben de ser provistos y

rápidamente acequibles para la medida de temperatura frecuente del lavado y desinfección.
(b) En una lavadora, un medio auxiliar de medida de temperatura, debe ser provisto y rápidamente acequible para la medida de temperatura frecuente de lavado y desinfección interna.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-259 Capacidad de enfriamiento, calentamiento y mantenimiento

Sec. 259. (a) Un equipo de calentamiento o enfriamiento de alimento y manutención fria y caliente, deben de ser suficientemente en número y capacidad para proveer la temperatura del alimento como se especifica bajo la sección 139 a 160, 162 a 167, 169 a 183, 185 a 191, 193 a 200, 203, 234, 236, 245 a 247, o 249 de esta regla.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-260 Venta de alimento potencialmente peligroso; recipiente original

Sec. 260. (a) Alimento potencialmente peligroso distribuido por una máquina expendedora, debe de ser empacado en el empaque en el cual fue colocado en el establecimiento de venta de alimento al por mayor o planta procesadora de alimento al cual fue preparado.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-261 Equipo distribuidor; protección del equipo y del alimento

Sec.261. (a) Lo siguiente se aplica a un equipo que distribuye o vende alimento liquido o hielo sin empacar:
(1) tubos, conductos, orificios, y superficies directamente por encima del recipiente del alimento, deben ser diseñados de tal manera, tales como con barreras, deflectores o delantales anti goteo, para que este goteo de la condensación sean apartados de la apertura del recipiente al recibir el alimento.
(2) El tubo enviado o conducto y orificio del equipo deben ser protegidos de contacto manual, tales como de hendiduras.
(3) El tubo enviado o conducto y orificio del equipo utilizado para la venta de liquido o hielo sin empacar a un auto servicio, deben ser diseñados para que el tubo enviado y orificio sean protegidos del polvo, insectos, roedores, y otro tipo de contaminante, por una puerta que se cierre automáticamente si el equipo es:
(A) Colocado en un area externa que no pueda protegerlo de su encerramiento contra:
(i) lluvia;
(ii) desechos por el viento;
(iii) insectos;
(iv) roedores; y
(v) otros contaminantes;
que estan presentes en el ambiente; o
(B) disponibles para auto servicio durante las horas en que no estan bajo la supervisión de un empleado.
(4) El equipo distribuidor, mecanismo y medio de relleno de la bebida para el consumidor en un auto servicio, debe ser diseñado para prevenir contacto con la boca de la superficie de los vasos o tazas que son rellenadas.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-262 Máquina expendedora; estado de clausura

Sec. 262.(a) El compartimiento distribuidor de la maquina expendedora, incluyendo la maquina diseñadas para venta de alimentos preempacados que no se consideran peligrosos, tales como papitas, mezclas para fiestas, pretzel, debe de ser edificado de manera que la puerta se cierre automaticamente, o cubierta si la maquina esta:
(1) Localizada en un area externa que no pueda cumplir con la protección de cierre contra :
(A) la lluvia;
(B) desechos por el viento;

(C) insectos;
(D) roedores; y
(E) otros contaminantes; o
que esten presentes en el ambiente; o
(2) disponibles para auto servicio durante las horas cuando no esta bajo la supervisión del empleado.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-263 Abrelatas de máquinas expendedoras

Sec. 263. (a) Hendiduras o areas de corte del abrelatas de las maquinas expendedoras deben ser protegidas de lo siguiente:
(1) Contacto manual.
(2) Polvo.
(3) Insectos.
(4) Roedores.
(5) Otros tipos de contaminación.
(b) Para propositos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-264 Máquinas expendedoras; cierre automático

Sec. 264. (a) Una máquina expendedora con alimento potencialmente peligroso, debe de tener un control automático que prevenga que la máquina venda comida si:

(1) hay falla de electricidad, fallo mecánico, u otra condición que resulte en un daño interno en la máquina que le impida mantener la temperatura del alimento como se especifica bajo la sección 139 a 160, 162 a 167, 169 a 183, 185 a 191, 193 a 200, 203, 234, 236, 245 a 247, o 249 deesta regla; y

(2) una condición especificada en la subdivisión (1) ocurre, hasta que la máquina se vuelve a surtir con alimentos que se mantienen a temperaturas especificadas bajo las secciones 139 a 160, 162 a 167, 169 a 183, 185 a 191, 193 a 200, 203, 234, 236, 245 a 247, o 249 de esta regla.

(b) Cuando el cierre automático de la máquina expendedora de alimentos potencialmente peligrosos se activa en una:

(1) maquina expendedora refrigerada, la temperatura ambiental no puede exceder cuarenta y un (41) grados Farenheit o cuarenta y cinco (45) grados Farenheit como se espcifica bajo las secciones 187(a)(2)(B) de esta regla por mas de treinta (30) minutos; o

(2) máquinas expendedoras calientes, la temperatura ambiental no puede ser menos de ciento treinta y cinco (135) grados Farenheit por mas de ciento veinte (120) minutos;

inmediatamente despues de que la máquina ha sido surtida, llena o servida.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-265 Máquinas expendedoras; productos líquidos de desecho

Sec. 265. (a) Las máquinas expendedoras diseñadas para almacenar bebidas que estan empacadas en recipientes hechos de productos de papel, deben ser equipados con medios divergentes y sartenes o drenajes para goteo.

(b) Las máquinas expendedoras que distribuyan alimento liquido en volumen, debe de ser como sigue:

(1) Provistas de un receptáculo de desecho para recoger lo siguiente:

(A) Goteo.

(B) Derrame.

(C) Sobreflujo.

(D) Otro desechos internos.

(2) Equipado con un medio de apagado automático en el cual la máquina se encuentre fuera de operación antes de que el receptáculo fluya.

(c) Los medios de apagado, especificados bajo la subsección (b)(2), deben prevenir que el agua o liquido del alimento corra continuamente si existe falla de un medio de control del sistema de agua o líquido del alimento o acúmulo de agua que pueda conllevar al sobreflujo de desechos.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) a (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-266 Máquinas expendedoras de puertas y aperturas

Sec. 266. (a) Máquinas expendoras con compuertas para el alimento y recipientes de almacenaje con espacios deben de ser ajustados para que el espacio por entre las puertas o cubiertas y el gabinete de la maquina, si se encuentran cerradas que no sean de mas de diezy séis decimas (1/16) de pulgada por una de los siguientes:

(1) Estar cubiertos con persianas, biombos, o materiales que provean una apertura equivalente de no mas de diez y séis decimas (1/16) de pulgadas. Un biombo con medidas de doce (12) encajes a una (1) pulgada reune los requerimientos.

(2) Siendo efectívamente empacadas.

(3) Que tenga superficies entrecaras que sean de media (1/2) pulgada de ancho.

(4) Superficies utilizadas en L hacia la entrecara.

(b) Máquinas expendedoras con servicio de conección abierta por entre una pared exterior de la máquina, deben de estar cerradas por sellantes, grapas, estrobos para que estas aperturas no sean mas largas que un diez y seisavo (1/16) de pulgada.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-267 Protección total en areas de venta de comida ambulante

Sec. 267. (a) Si se encuentra afuera, la maquina a utilizar para vender alimento, debe proveer de proteccion total, excepto aquellas

maquinas que vendan bebidas en lata no cumplen con este requerimiento.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica .

410 IAC 7-24-268 Recipientes en máquinas expendedoras

Sec. 268. (a) Un recipiente descartado, no puede ser colocado entre la máquina expendedora, a excepción de que el recipiente sea para bebidas en botella con cierre en corona.
(b)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

REQUERIMIENTOS DE LAVADO DE EQUIPO Section/ Sección 269

410 IAC 7-24-269 Requerimientos de lavado de equipo

Sec. 269. (a) Un establecimiento de venta de alimento al por mayor, debe ser provisto de por lo menos uno (1) de los siguientes propositos de lavado, enjuague, y desinfección de equipo y utensilios:
(1) Lavado manual de equipo como se especifica en la sección 270 de esta regla.
(2) Una maquina lavadora.
(b) El equipo de lavado o máquina debe de utilizarse de acuerdo con esta regla.
(c)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

LAVADO MANUAL Sections/Secciones 270 a 276

410 IAC 7-24-270 Lavado manual; requerimientos de compartimiento de lavamanos

Sec. 270.(a) A excepción de lo especificado en la subsección (c), un lavamanos de por los menos tres (3) compartimientos, debe de ser provisto para lavado manual, enjuague y desinfección de equipo o utensilios.
(b) Los compartimientos del lavamanos deben de ser lo suficientemente largos para acomodar la immersión del equipo y utensilio mas largo. Si el equipo o utensilio son demasiado largos para el lavamanos, la lavadora o equipo alterno es especificado en la subsección (c) debe de utilizarse.
(c) Un equipo de lavado manual puede utilizarse cuando existe una necesidad de limpieza especial o compulsión donde su uso es aprobado. El equipo manual alterno puede incluir lo siguiente:
(1) Detergentes de rocio de alta presión.
(2) Detergentes de rocio y espuma de baja presión.
(3) Otro tipo de equipo de limpieza específica.

(4) Cepillos u otros implementos.
(5) Lavamanos de dos(2) compartimientos como se especifica bajo la subsección (d) y (e).
(6) Receptáculos que sustituyen los compartimientos o multicompartimientos del lavamano.
(d) Antes de que se utilice los lavamanos de dos (2) compartimientos:
(1) El dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor, debe ser de uso aprobado; y
(2) La naturaleza de la lavadora debe limitarse para cumulo de operaciones de limpieza de utensilios de cocina; tales como entre cortar un (1) tipo de carne cruda y otro o limpieza al final del turno como sigue:
(A) Un número limitado de artículos deben de limpiarse.
(B) Las soluciones de limpieza y desinfección deben preparase antes del uso y drenados inmediatamente despues del uso.
(C) Un detergente para desinfección y limpieza debe ser utilizado para desinfectar, y debe aplicarse como se especifica en la sección 275 d esta regla o pasos de inmersion de desinfeccion con agua caliente , deben de utilizarse como se especifica bajo la seccción 302 (a)(3) de esta regla.
(e) Un lavamanos de dos (2) compartimientos puede no ser utilizado para lavado donde las soluciones de limpieza y desinfección son utilizados para un continuo proceso o flujo intermitente de lavado de utensilios de cocina o de mesa.
(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) , (b), (c), o (d) no es crítica.

410 IAC 7-24-271 Equipo de lavado a mano; caneca y calentadores

Sec. 271. (a) Si el agua caliente es utilizado para el uso manual de desinfección, el compartimiento de desinfección del lavamanos debe ser como sigue:

(1) Diseñados con un medio de calentamiento integral que sea capaz de mantener el agua a una temperatura de no menos de ciento setenta (170) grados Farenheit.

(2) Provisto de una caneca que permita la completa inmersión del equipo y utensilio al agua caliente.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-272 Equipo de lavado; soluciones de limpieza

Sec. 272. (a) Las soluciones de lavado, enjuague y desinfección deben mantenerse limpias.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-273 Equipo de lavado manual; solución de temperatura de lavado

Sec. 273.(a) La temperatura de una solución de lavado en un equipo de lavado manual, debe mantenerse de no menos de ciento diez (110) grados Farenheit o la temperatura especificada en la etiqueta de instrucciones del agente de limpieza distribuidora.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-274 Equipo de lavado manual; temperatura de agua caliente para desinfección

Sec. 274.(a) Si la inmersión en el agua caliente es utilizado como medio de desinfección en una operación manual, la temperatura del agua debe mantenerse a ciento setenta (170) grados Farenheit o por encima.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-275 Equipo de lavado manual; desinfección química utilizando detergentes desinfectantes

Sec. 275. (a) Si el detergente desinfectante es utilizado para desinfectar en un procedimiento de limpieza y desinfección, donde no hay distinción del agua a enjuagar, entre el lavado y pasos de desinfección, el agente a aplicar en el paso de desinfección debe de ser el mismo detergente desinfectante que es utilizado en el paso de lavado.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-276 Lavado; procedimientos para equipos alternos de lavado manual

Sec. 276. (a) Si se lava en compartimientos del lavamanos o la lavadora es impractica, tales como cuando los equipos se arreglan o los utensilios son demasiado largos, el lavado debe hacerse utilizando un equipo manual como se especifica en la sección 270(c) de esta regla, de acuerdo con los procedimientos siguientes:

(1) El equipo debe de desarmarse lo necesariamente para permitir el acceso del detergente a todas las partes.

(2) Los componentes del equipo y utensilios deben de ser limpiados de manera dura o raspados para remover las párticulas de alimento acumulado.

(3) El equipo y utensilio, debe de ser lavado como se especifica bajo la sección 301(a) de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

LAVADO MECANICO Sections/Secciones 277 a 287

410 IAC 7-24-277 Lavadora; medios de medida de presión

Sec. 277. (a) Los medios de medida de presión que demuestran las presiones en la linea de distribución del agua para el enjuague de desinfección fresco y caliente, debe de tener incrementos de una (1) libra por pulgada cuadrada o menor y debe de ser exacto de dos

(2) libras por pulgada cuadrada en el rango de quince (15) a veinticinco (25) libras cuadradas.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-278 Lavadora; especificaciones exactas para su funcionamiento

Sec. 278. (a) Una lavadora, debe de ser provista para rápido acceso y lectura de datos adheridos a la máquina por la distribuidora, que indique que el diseño de la maquina y especificaciones de operación incluyen lo siguiente:

(1) Temperaturas requeridas para el lavado, enjuage y desinfección.
(2) Presión requerida para el enjuague de desinfección con agua fresca, a menos de que la máquina este diseñada con una bomba para uso de tan solo un enjuague de desinfección.
(3) Un conductor de velocidad para maquinas conductoras o tiempo de ciclo para maquinas estacionarias.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-279 Lavadora; deflectores internos

Sec. 279. (a) La lavadora y tanques de enjuague, deben estar equipadas con deflectores, cortinas, u otros medios para disminuir la contaminación cruzada de esta solución en el lavado y rinse de tanques.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-280 Lavadora; medios de medida de temperatura

Sec. 280. (a) Una máquina de lavar debe estar equipada con un medio de medida de temperatura que indique la temperatura del agua como sigue:

(1) En cada lavado y enjuague del tanque.
(2) A medida que el agua entra, la desinfección múltiple final de enjuague es con agua caliente o en una solución desinfectante química del tanque.

(b) Para própositos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-281 Lavadora; distribucion automática de detergentes y desinfectantes

Sec. 281. (a) Una lavadora que utliza un desinfectante químico y que esta instalado después del día programado de esta regla, debe de estar equipado para:

(1) automáticamente distribuír detergentes y desinfectantes; y
(2) incorporar un medio visual para verificar que los detergentes y desinfectantes sean enviados, o una alarma visual o audible

para indicar si los detergentes y desinfectantes no son distribuidos a la respectivo ciclo de lavado y desinfección.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-282 Lavadora; medio de flujo de presión

Sec. 282. (a) Lavadoras que provean de un enjuague de agua caliente fresco, deben estar equipadas con una medida de presión o medio similar, tales como un transductor, que mida y distribuya la presión de agua en el compartimiento inmediatamente antes de que entre a la máquina.
(b) Si la medida de presión de flujo de agua va contra la corriente del control de la valvula de agua caliente fresca de enjuague desinfectante, el medio debe de ser montado a un cuarto (1/4) de pulgada de tubo de hierro (IPS).
(c) Las subsecciones (a) y (b) no se aplica a la máquina que utiliza una bomba o enjuague desinfectante recirculado.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-283 Lavadoras; instrucciones de funcionamiento

Sec.283. (a) Una lavadora y sus componentes auxiliaries deben operar de acuerdo con los datos expuestos en la máquina y otras instrucciones por el distribuidor.
(b) La conducción de velocidad de una lavadora o ciclos automáticos, deben de mantenerse en tiempos exactos de acuerdo con las especificaciones del distribuidor.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-284 Lavadora; soluciones de temperatura de lavado

Sec. 284. (a) La temperatura de la solucion de lavado en forma de rocio de una lavadora que utiliza agua caliente para enjuagar, no puede ser menos de:

(1) para acúmulo de rejillas, temperatura individual de la máquina, ciento sesenta y cinco (165) grados Farenheit;
(2) para acúmulo rejillas, doble temperatura de la máquina, ciento cincuenta (150) grados Farenheit;
(3) para un solo tanque, conductor, doble temperatura de la máquina, ciento sesenta (160) grados Farenheit;
(4) para un multitanque, conductor, maquina de temperatura multiple, ciento cincuenta (150) grados Farenheit.

(b) La temperatura de la solución de lavado en rocio de lavadoras que usan químicos para desinfección, no pueden ser menores de ciento veinte (120) grados Farenheit.

Tipo de Máquina de agua caliente	Tipo de Temperatura	Tipo de lavado de temperatura	Temperatura de desinfección de la máquina
Acumulo de rejillas	Temperatura Individual	165°F	165°F
Acumulo de rejillas	Doble Temperatura	150°F	180°F
Tanque Individual	Doble Temperatura	160°F	180°F
Multitanque	Temperatura Múltiple	150°F	180°F
Maquina Química		120°F	No aplica

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-285 Lavadora; temperatures de desinfección utilizando agua caliente

Sec. 285. (a) A excepcion de lo especificado en la subsección (b), en una operación mecanica, la temperatura de el enjuague de desinfección utilizando agua caliente al entrar la diversificación no puede ser de mas de ciento noventa y cuatro (194) grados Farenheit o menos de :

(1) para una rejilla estacionaria, la temperatura individual de la máquina, ciento sesenta y cinco (165) grados Farenheit; o
(2) para otras máquinas, ciento ochenta (180) grados Farenheit.

(b) La maxima temperatura especificada bajo la subsección (a), no se aplica a la alta presión y sistemas de temperatura con tipo de varilla, sostenido a mano, medios de rocio utilizados por la limpieza en pie y equipo de desinfección, tales como serruchos para carne.

(c) Para propósitos de esta sección, una violacóon a la subsecóion (a) o (b) no es íritica.

410 IAC 7-24-286 Lavadora; presión de desinfección

Sec. 286. (a) La presión de enjuague de desinfeccion con agua caliente fresca en una lavadora, no puede ser de menos de quince (15) libras cuadradas por pulgada o mas de veinticinco (25) libras cuadradas por pulgada como se mide en el control de válvula inmediatamente en la linea de flotación contra la corriente o rio abajo del agua de enjuague de desinfección con agua caliente fresca.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-287 Lavadora; carga de artículos sucios

Sec. 287. (a) Los articulos sucios que van a ser colocados en la lavadora para su limpieza, debe tener rejillas, bandejas o canastas o un sistema de conducción en una posición que:

(1) expone los articulos al rocio sin obstrucción en todos los ciclos; y
(2) permite que los articulos se drenen.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-288 Lavado en desaguaderos y escurrideros; auto drenaje

Sec. 288. (a) Los desaguaderos y escurrideros de las lavadoras deben de ser de auto drenaje.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-289 Escurrideros

Sec. 289. (a) Los escurrideros, rejillas, o las mesas, deben ser lo suficientemente grandes para acomodar todos los artículos limpios y sucios que se acumulan durante las horas de operación, debe ser provistos de utensilios que puedan soportarlo antes de que sean lavados y despues de ser desinfectados.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-290 Máquinas lavadoras; frecuencia de limpieza

Sec. 290. (a) Una máquina lavadora con compartimientos para desagues, vasijas u otro tipo de receptáculos utilizados para el equipo de lavado y enjuague,utensilios o alimentos crudos o panos limpiadores; y los escurrideros u otros equipos utilizados para escurrir, como se especifica bajo la sección 289 de esta regla, deben de limpiarse de la siguiente manera:

(1) Antes de su uso.
(2) Durante el dia a una frecuencia necesaria para prevenir la recontaminación de equipo y utensilios, y para asegurar que el equipo cumpla con la funcion intencionada.
(3) Si es utilizado por lo menos cada veinticuatro (24) horas.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-291 Soluciones desinfectantes: elementos de prueba

Sec. 291. (a) Los equipos de prueba u otro elemento de medida exacta de concentración en ppm de soluciones desinfectantes, deben ser provistos y utilizados.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección(a) no es crítica.

410 IAC 7-24-292 Máquina lavadora; agentes de limpieza

Sec. 292. (a) Cuando se utiliza para el lavado, el compartimiento de desague, la lavadora mecánica, o receptáculos de lavado alterno manual como se especifica en la sección 270 (c) de esta regla debe contener una solucion de lavado como:

(1) jabon;
(2) detergente;
(3) limpiador ácido;
(4) limpiador alcalino;
(5) desengrasadores;
(6) limpiadores abrasivos; o
(7) otro tipo de agente de limpieza;

de acuerdo a las instrucciones del agente de limpieza de la distribuidora.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-293 Máquinas lavadora y desagues; uso limitado

Sec. 293. (a) Una lavadora de desague no debe ser utilizada para lavado a mano o como lavamano.
(b) Si una lavadora de desague es utilizada para lavar panos de limpieza, frutas, o alimentos blandos, el desague debe de limpiarse com se especifica en la seccion 290 de esta regla antes y despues de cada uso para limpiar los panos, frutas, y alimentos blandos. Los desagues utilizados para lavar o ablandar alimentos, deben ser desinfectados bajo lo especificado bajo la sección 303 de esta regla antes y despues de utilizar el desague para lavar o ablandar alimentos.
(c) Una máquina lavadora no debe ser utilizada para paños, alimentos, tapetes para piso, u otro tipo de artículo no especificado como uso intencionado para la maquina.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-294 Lavado manual o en máquina; desinfección química; temperatura, pH, concentración, y dureza

Sec. 294. (a) Un desinfectante quimico utilizado como solución desinfectante para el lavado manual o en lavadora, operada a tiempos expuestos como se especifica en la sección 303 (b)(3) de esta regla, deben estar en lista 21 CFR 178.1010, utilizado de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta del distribuidor especificada en la sección 441 de esta regla, y utilizada como sigue:
(1) Una solucion de cloro debe tener una temperatura mínima basada en la concentración y pH de la solución como se describe en el siguiente cuadro:

Concentración Mínima	Temperatura Míinima		Tiempos (tomados de la sección 303 de esta regla)
ppm	pH de 10 o menos oF	PH de 8 o menos oF	
25	120	120	10 segundos
50	100	75	7 segundos
100	55	55	10 segundos

(2) Una solución de yodo debe tener:
(A) una temperatura mínima de setenta y cinco (75) grados Farenheit;
(B) pH de 5.0 o menos o un pH mas alto que el nivel por el cual el distribuidor los especifica como solución efectiva; y
(C) concentración entre doce punto cinco (12.5) ppm y veinticinco (25) ppm.
(3) Una solucion compuesta de amonio cuaternario debe:
(A) tener una temperatura mUnima de setenta y cinco (75) grados Farenheit;
(B) tener una concentración como se especifica bajo la sección 443 de esta regla y como se indica en las intrucciones de la etiqueta del distribuidor; y
(C) ser utilizado solo en agua a quinientas (500) ppm de dureza o menos o en agua con una dureza de no mas de lo especificado por la etiqueta del distribuidor.
(4) Si se utliza alguna otra solución química bajo las especificaciones de las subdivisiones (1) a (3), el dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor, debe demostrar a la autoridad reglamentaria que la solución ejecute

la desinfección y el uso de esta solución debe de ser aprobada.
(5) Un desinfectante quimico otro diferente a cloro, yodo, o compuesto de amonio cuaternario, debe de ser aplicado de acuerdo con las direcciones en la etiqueta de la distribuidora.
(6) Si un desinfectante quimico se utiliza en un establecimiento de venta de alimento al por mayor, el desinfectante químico debe estar presente en el establecimiento.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-295 Superficies de equipo en contacto con el alimento, superficies sin contacto con el alimento y utensilios

Sec. 295. (a)Las superficies de equipo en contacto con el alimento y utensiilios, deben ser limpiados a la vista y al tocar.
(b) Las superficies de contacto de alimento del equipo para cocinar y sartenes, deben estar libre de depósitos de grasa y otro tipo de suciedad acumulada.
(c) Las superficies que no entran en contacto con el alimento, deben ser libres de acúmulo de:
(1) polvo;
(2) suciedad;
(3) residuo de alimento; y
(4) otro tipo de desperdicio;
y debe limpiarse a la frecuencia necesaria para prevenir la acumulación de residuo de desecho.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.
(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (c) no es críitica.

410 IAC 7-24-296 Superficies del equipo en contacto con el alimento y utensilios; frecuencia de limpieza

Sec. 296. (a) Las superficies del equipo en contacto con el alimento y utensilios, deben ser limpiados como sigue:
(1) A excepción de lo especificado en la subsección (b), antes de cada uso con diferentes tipo de alimentos crudos, tales como:
(A) Carne.
(B) Pescado.
(C) Oveja.
(D) Cerdo.
(E) Aves.
(2) Cada vez que haya cambio de turno entre comida ya preparada y alimento crudo.
(3) Entre usos con frutas y verduras crudas y con alimento potencialmente peligroso.
(4) Antes del uso o almacenaje de elementos de medida de temperatura.
(5) A cualquier momento durante la operacion cuando ocurre contaminación.
(b) Las subsección (a)(1) no se aplica si la superficie de contacto con el alimento o utensilio es en contacto con una sucesion diferente de alimentos crudos, cada uno requiriendo una temperatura alta para su cocción como se especifica bajo la sección 182 de esta regla que del alimento anterior, tales como preparacion de pescado crudo seguido de corte de ave cruda en la misma tabla.
(c) A excepción de lo especificado en la subsección (d), si se utiliza con alimento potencialmente peligroso, el equipo en contacto con el alimento, debe ser limpiado todo el dia por lo menos cada cuatro (4) horas.
(d) Las superficies y utensilios y equipo de contacto con el alimento potencialmente peligroso, puede ser limpiado con menos frecuencia que cada cuatro (4) horas si lo siguiente aplica:
(1) En almacenamiento, los recipientes de alimentos potencialmente peligrosos y sus contenidos, son mantenidos a temperaturas especificadas bajo la sección 139 a 160,162 a 167, 169 a 183, 185 a 191, 193 a 200, 203, 234, 236, 245 a 247, o 249 de esta regla y los recipientes deben limpiarse al vaciarse.
(2) Los utensilios y equipos se utilizan para preparar el alimento en un cuarto de refrigeración o área que se mantiene a una (1) de las temperaturas en el siguiente cuadro y:
(A) Los utensilios y equipos son limpiados a la frecuencia del siguiente cuadro que corresponde a la temperatura:

Temperatura	Frecuencia de Limpieza
41°F o menos	24 horas
>41°F – 45°F	20 horas
>45°F - 50°F	16 horas
>50°F – 55°F	10 horas

(B) La frecuencia de limpieza basada en la temperatura ambiental del cuarto de refrigeración o área , esta documentada en el establecimiento de venta de alimento al por mayor.
(3) Los recipientes en situaciones de servicio, tales como en en bares de ensaladas, delis y lineas de cafeteria:
(A) retención de alimento ya listo potencialmente peligroso que se mantiene a las temperaturas especificadas bajo la sección 139 a 160, 162 a 167, 169 a 183, 185 a 191, 193 a 200, 203, 234, 236, 245 a 247, o 249 de esta regla;
(B) intermitentemente en combinación con suministros adicionales del mismo alimento que se requiere a cierta temperatura; y
(C) se limpian cada veinticuatro (24) horas.
(4) Los elementos de medida de temperatura que se mantienen en contacto con el alimento, por ejemplo cuando se dejan en el recipiente de un deli o de un asador, a temperaturas especificadas bajo la sección 139 a 160, 162 a 167, 169 a 183, 185 a 191, 193 a 200, 203, 234, 236, 245 a 247, o 249 de esta regla.
(5) El equipo se utiliza para almacenamiento de alimento empacado y sin empacar, tales como aquellos que son faciles de alcanzar en un refrigerador, y el equipo se limpia a la frecuencia necesario para prevenir el acúmulo de residuos .
(6) El horario de limpieza se aprueba considerando lo siguiente:
(A) Características del equipo y su uso.
(B) El tipo de alimento involucrado.
(C) La cantidad de acumulación de residuo de alimento.
(D) La temperatura en la cual el alimento se mantiene durante la operación y la rápida y progresiva multiplicación potencial o

microorganismos toxigénicos que son capaces de causar enfermedad por el alimento.
(7) Utensilios en uso son intermitentemente almacenados en un recipiente de agua en el cual este se mantiene a ciento treinta y cinco (135) grados Farenheit o mas y los utensilios y recipientes se limpian por lo menos cada veinticuatro (24) horas o a la frecuencia necesaria para prevenir el acumulo de residuos.
(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c), o (d) es crítico.

410 IAC 7-24-297 Frecuencia de limpieza de superficies de contacto con alimentos no potencialmente peligrosos

Sec. 297. (a) A excepcion cuando se utilizan metodos de limpieza seca como se específica en la sección 299 de esta regla, las superficies y los utensilios y equipo en contacto con el alimento que no es potencialmente peligroso, debe de limpiarse de la siguiente manera:
(1) A cualquier momento cuando ocurra la contaminación.
(2) Por lo menos cada veinticuatro (24) horas para dispensadores de té helado y utensilios de auto servicio, tales como tenazas, cucharones o recogedores.
(3) Antes de surtir el equipo de auto servicio y utensilios, tales como dispensadores de condimentos y recipientes de exhibicion.
(4) Equipos tales como bandejas de hielo y dispensadores de bebidas, y componentes adjuntados del equipo, tales como máquinas de hacer hielo, tanques almacenadores de aceite de cocina y lineas de distribución, dispensadores de bebidas y miel, dispensadores de lineas y tubos, moledores de café, y equipo de venta de agua:
(A) a una frecuencia especificada por el distribuidor; o
(B) especificaciones del distribuidor ausente, a una frecuencia necesaria para prevenir el acumulo de mugre o moho.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-298 Equipo para cocinar y hornear

Sec. 298. (a) Las superficies de contacto con el alimento a cocinar u hornear, debe de limpiarse por lo menos cada veinticuatro (24) horas. Esta sección no se aplica al aceite de cocina y equipo de filtración si se limpia como se especifica enla sección 296(d)(6) de esta regla.
(b) Las cavidades y sellantes de la compuerta del horno microondas, deben de limpiarse al menos cada veinticuatro (24) horas utilizando el metodo recomendado por el distribuidor.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica

410 IAC 7-24-299 Lavado en seco

Sec. 299. (a) Si se utiliza el método de lavado en seco, ya sea, cepillando, raspando y utilizando la aspiradora, este debe de tan solo hacer contacto con las superficies que estan sucias con residuos de alimento seco que son potencialmente peligrosos.
(b) La limpieza del equipo utilizado en lavado en seco de superficies de contacto con el alimento no pueden ser utilizados para ningun otro proposito.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-300 Prelavado

Sec. 300. (a) Los desechos de alimento de equipos y utensilios deben:
(1) vaciarse o rasparse sobre una unidad de desecho o receptáculo de basura; o
(2) removidos en una máquina lavadora con un ciclo de prelavado.
(b) Si es necesario la efectividad de limpieza, los utensilios y equipos deben ser preenjuagados, remojados o restregado con abrasivos.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es cíitica.

410 IAC 7-24-301 Lavado en remojo

Sec. 301. (a) El equipo de superficies y utensilios en contacto con el alimento, deben ser efectivos en remover la mugre completa utilizando una medida manual o mecánica si es necesario, tales como la aplicación de uno (1) de los siguientes:
(1) Detergentes que contengan agentes húmedos y emulsificadores.
(2) Limpiadores acidos, alcalinos o abrasives.
(3) Agua caliente.
(4) Cepillos.
(5) Almohadilla para refregar.
(6) Rocios de alta presión.

(7) Elementos ultrasónicos.
(b) Los procedimientos de lavado seleccionados, deben basarse en lo siguiente:
(1) El tipo y propósito del equipo o utensilio.
(2) El tipo de mugre a ser removido.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-302 Procedimientos de enjuague

Sec.302. (a) Los utensilios y equipos de lavado, deben ser enjuagados de manera que los abrasives y limpiadores químicos sean removidos o diluidos por el uso del agua o solucion detergente desinfectante, utilizando uno (1) de los siguientes procedimientos:
(1) Uso distinctivo de enjuague con agua para separarlo despues de lavar y antes de desinfectar si se utiliza:
(A) tres(3) compartimientos de desague;
(B) equipo alterno de lavado manual equivalente a tres (3) compartimientos de desague com se especifica en la sección 270 (c) de esta regla; o
(D) utilizando tres (3) procedimientos de limpieza, enjuague y desinfeccion en un sistema de equipo CIP.
(2) Utilizando un detergente desinfectante como se especifica bajo la seccion 275 de esta regla si se utliza:
(A) equipos alternos de lavado como se especifica en la sección 270 (c) de esta regla aprobada para el uso de detergente desinfectante; o
(C) un sistema de lavado para equipo CIP.
(3) Uso no distinctivo de enjuague que esta integrado en el paso de immersión desinfectante con agua caliente de dos (2) compartimientos de operacion de desague.
(4) Si se utiliza una maquina lavadora que no recicla, la solución desinfectante como se especifica bajo la subdivision (5), o equipo alterno manual de lavado, tales como rociadores, uso no distinctivo de enjuague que esta:
(A) integrado en la aplicación de solución desinfectante; y
(C) se descarta despues de cada aplicación.
(5) Si se utiliza una máquina lavadora que recicla la solución desinfectante para uso en el siguiente ciclo, el uso de enjuague no distinctivo que esta integrado en la aplicación de solución desinfectante.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-303 Limpieza y desinfección de superficies de contacto con el alimento

Sec. 303. (a) Los utensilios y superficies de equipo de contacto con el alimento deben de desinfectarse inmediatamente se limpian.
(b) Despues de limpiarse, las superficies del equipo en contacto con el alimento y utensilios deben desinfectarse en:
(1) por la operación manual de immersión en agua caliente por lo menos treinta (30) segundos como se especifica bajo la sección 274 de esta regla;
(2) equipo de ciclaje para operaciones mecanicas con agua caliente, que esta disenado como se especifica bajo la sección 283, 285, o 286 de estaregla y adquiriendo una temperatura de la superficie del utensilio de ciento sesenta (160) grados Farenheit como se mide por un indicador de registro irreversible; o
(3) operaciones quimicas manuales o mecánicas, incluyendo la aplicación de desinfectantes químicos por immersión, fregado, cepillando, o metodos de presión de rocío, utilizando una solución como se especifica bajo la sección 294 de esta regla proveyendo:
(A) excepto a lo especificado bajo la claúsula (B), una exposición de tiempo de por lo menos diez (10) segundos en una solucion de cloro especificadas bajo la sección 294 (a)(1) de esta regla;
(B) una exposicion de tiempo de por lo menos siete (7) segundos de solución de cloro a cincuenta (50) ppm, que tiene un pH de 10 o menor y una temperatura de por lo menos cien (100) grados Farenheit o un pH de 8 o menos y una temperatura de por lo menos setenta y cinco (75) grados Farenheit;
(C) una exposición de tiempo de por lo menos treinta (30) segundos por otro tipo de soluciones químicas desinfectantes; o
(D) una exposición de tiempo utilizado en relacion con la combinación de temperatura, concentración, y pH que, cuando se evalua con eficacia, cede a la desinfección como se define en la sección 82 de esta regla.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-304 Equipos y utensilios; aire seco requerido

Sec. 304. (a) Despues de limpiar y desinfectar equipos y utensilios:

(1) estos deben secarse al aire o despues de drenados como se especifica en 21 CFR 178.1010(a), antes del contacto con el alimento; y
(2) puede que no sean secados en un pano a excepción a aquellos utensilios que han sido secados al aire, pueden ser brillados con paños que se mantienen limpios y secos.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es críitica.

VENTILACION Sections/Secciones 305 a 310

410 IAC 7-24-305 Sistemas cubiertos de ventilación; filtros

Sec. 305.(a) Los filtro u otro equipo que extrae la grasa, deben de ser diseñados para ser removidos rapidamente para limpieza y reemplazo si no ha sido diseñado para limpiarlo ahi mismo.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-306 Sistemas cubiertos de ventilación; prevención de goteo

Sec. 306. (a) Los sistemas cubiertos de ventilación en la preparación de alimentos y areas de lavado, incluyen componentes tales como, cubiertas, abanicos, guardias, y ductos, que deben estar diseñados para prevenir que la grasa o condensación drenen o goteen a lo siguiente:

(1) Alimento.
(2) Equipo.
(3) Utensilios.
(4) Paños.
(5) Artículos de un solo uso o servicio.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-307 Sistemas cubiertos de ventilación; adecuado

Sec. 307. (a) Los sistemas cubiertos de ventilación y otros elementos, deben reunir los requerimientos de servicios de edificación e incendio del departamento de Indiana, y ser lo suficientemente en número y capaz de prevenir la condensación y grasa de paredes y techos.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-308 Diseno de ventilacion, calentamiento y sistema de aire acondicionado

Sec. 308. (a) Los sistemas de aire acondicionado, ventilación y calentamiento, deben estar diseñados e instalados para que el aire de entrada y exhaustos no causen la contaminación del:

(1) alimento;
(2) superficies de contacto con el alimento;
(3) equipos; o
(4) utensilios.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-309 Ventilación mecánica

Sec. 309. (a) La ventilación mecanica debe de estar provista de acuerdo con los requrimientos de servicios de edificación e incendio del departamento de Indiana, y estar lo suficientemente capacitado para mantener los cuartos libres de:

(1) Calor excesivo.
(2) Vapor.
(3) Condensación.
(4) Vapores.
(5) Olores desagradables.
(6) Humo.

(7) Gas.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

LAVANDERIA Sections/Secciones 311 a 316

410 IAC 7-24-311 Ropas de lavado y secado

Sec. 311. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), si los paños se lavan bajo las premisas, una máquina lavadora y secadora de ropa debe de ser provista y utilizada.

(b) Si en las premisas de lavado se limita solo a paños limpiadores con la intención de que sean utlizados de manera humeda, o los paños de limpiar se secan al aire como se especifica bajo la sección 316 de esta regla, una lavadora y secadora mecánica no necesita de ser provista.

(c) Para propósitos de esta seccóon, una violaóion a la subsecóion (a) o (b) no esícritica.

410 IAC 7-24-312 Especificaciones de lavado

Sec. 312. (a) Los paños que no vienen en contacto directo con el alimento, debe de ser lavado entre operaciones si estos:

(1) se humedecen.
(2) se pegan; o
(3) hay visible suciedad.

(b) Los guantes de ropa utilizados como se especifica en la sección 246 (d) de esta regla, debe de lavarse antes de ser utilizado con un tipo diferente de alimento crudo, tales como:

(1) Carne.
(2) Oveja.
(3) Cerdo.
(4) Pescado.

(c) Los paños y servilletas utilizados como se especifica bajo la sección 236 de esta regla y servilletas de trapo, deben de ser lavadas entre uso.

(d) Paños de limpieza humedos deben de ser lavados diariamente.

(e) Los paños de limpieza secos deben de ser lavados lo necesariamente para prevenir la contaminación de alimento y utensilios de servir limpios.

(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c), (d), o (e) no son críticos.

410 IAC 7-24-313 Lavado mecanico

Sec. 313. (a) A excepcion de lo especificado en la subsección (b), los paños deben de lavarse mecánicamente.

(b) En un establecimiento de venta de alimento al por mayor en el que tan solo los paños de limpieza son lavados como se especifica en la sección 311 (b) de esta regla, los paños de limpieza pueden lavarse en un:

(1) máquina lavadora;
(2) un desague diseñado solo para el lavado de panos de limpieza; o
(3) un desague para lavado y preparación de alimentos;

que es limpio com se especifica bajo la sección 290 de esta regla.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-314 Uso de establecimientos de lavado

Sec. 314. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), los establecimientos de lavanderia en las prémisas de un establecimiento de venta de alimento al por mayor, debe de usarse solamente para el lavado y secado de artículos utilizados en la operación del establecimiento.
(b) Los establecimientos de lavanderia separados y localizados en las premisas con el propósito de lavado general, tales como instituciones que proven descanso para huespedes y alojamiento, pueden tambien ser utilizados para lavanderia de artículos de establecimiento de venta de alimento al por mayor.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-315 Equipos, lavadoras de ropa, secadoras, y gabinetes.

Sec. 315. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), el equipo, gabinete a utilizar para almacenar el alimento, o un gabinete que se utiliza para el almacenamiento de limpieza y equipo de desinfección, utensilios, paños de limpieza, y artículos de un solo uso y servicio, no pueden ser colocados asi:
(1) En lo siguiente:
(A) Lockers.
(B) Baños.
(C) Cuartos de basura.
(D) Cuartos mecánicos, donde la contaminación es probable que ocurra.
(2) Bajo lo siguiente:
(A) Alcantarillados que no resguardan los goteos.
(B) Lineas de goteo incluyendo goteo automatico de regaderas de incendio o bajo lineas en las cuales el agua se ha condensado.
(C) Escaleras abiertas.
(D) Otra fuente de contaminación.
(b) Un gabinete para almacenar paños o artículos de un solo uso o servicio, puede almacenarse en un locker.
(c) Si la lavadora y secadora mecanica de ropa es provista, debe esta ser localizada de manera que el lavado y secado este

protegido de contaminación y solo donde no haya:
(1) alimento expuesto;
(2) equipos limpios, utensilios y panos; y
(3) articulos sin envolver de un solo uso o servicio.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) no son críticas.

410 IAC 7-24-316 Paños de limpieza; lugares de secado

Sec. 316. (a) Los limpiones de lavanderia en un establecimiento de venta de alimento al por mayor, que no tienen una secadora de ropa mecánica como se especifica en la sección 311 (b) de esta regla debe de secarse en un lugar y de manera que prevenga la contaminación de lo siguiente:
(1) Alimento.
(2) Equipo.
(3) Utensilios.
(4) Limpiones.
(5) Artículos de un solo uso o servicio.
(6) Paños de limpiar.
Esta sección no se aplica a limpiones que estan almacenados despues de que se lavan en una solución desinfectante como se especifica bajo la sección 294 de esta regla.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

EQUIPO GENERAL Sections/Secciones 317 a 319

410 IAC 7-24-317 Lubricantes para superficies de contacto con el alimento

Sec. 317. (a) Los lubricantes deben de aplicarse a las superficies de contacto con el alimento que requieren lubricación de una manera que , no contaminen las superficies de contacto con el alimento.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-318 Protección del equipo

Sec. 318. (a) El equipo debe de estar armado de manera que las superficies de contacto con el alimento no se contaminen.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-319 Equipo de manejo de lote; mobilidad

Sec. 319. (a) Equipos tales como:
(1) carretillas;
(2) plataformas;
(3) armeros; y
(4) vigas;
utilizados para el almacenamiento y transporte de grandes cantidades de empaque de alimentos recibidos por el distribuidor en una caja o lote empacado, debe estar diseñado para que sea movible por el uso de las manos o por equipo disponible conveniente tales como camiones y elevadores de carga, que permitan la limpieza rutinaria y mantenimiento de las prémisas.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

PLOMERIA, AGUA, ACCESORIOS DE DESECHO Y DE AGUA

AGUA Sections/Secciones 320 a 321

410 IAC 7-24-320 Fuente de agua

Sec. 320. (a) El agua de bebida debe de obtenerse de fuentes que reunan las normas de calidad como se especifica en 327 IAC 8-2.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-321 Sistema de flujo y desinfección

Sec. 321. (a) Un sistema de agua de bebida debe de fluir y desinfectarse antes de que sea puesta al servicio despues de lo siguiente:
(1) Contrucción, reparo y modificación.
(2) Una emergencia, tales como un diluvio, que pueda introducir contaminantes en el sistema.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es cr►tica.

PLOMERIA/ AGUA Sections/Secciones 322 a 333

410 IAC 7-24-322 Diseño, construcción, e instalación de sitema de plomería aprobada y accesorios limpios

Sec. 322. (a) Un sistema de plomeria debe:
(1) ser diseñado, construido, e instalado de acuerdo a lo que se aplica en el código de plomería de Indiana; y
(2) reunir las capacidades necesarias de un establecimiento de venta de alimento al por mayor.
(b) Un accesorio de plomería, tales como:
(1) un elemento para el lavado de manos;
(2) baños; o
(3) orinal;
que sea de fácil limpieza.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es cíitica.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-323 Materiales de sistema de plomería aprobado

Sec. 323. (a) Un sistema de plomería y mangueras, deben ser construidas y reparadas con materiales aprobados de acuerdo a la ley.
(b) Los elementos de tratamiento de agua deben de ser hechos de materiales seguros.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-324 Sistema de plomería de mantenimiento en buen estado

Sec. 324. (a) Un sistema de plomería debe:
(1) repararse de acuerdo a la ley; y
(2) mantenerse en buen estado.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(1) es crítica.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(2) es crítica o no se considera crítica basándose en la determinación en que si esta violación contribuye a la contaminación del alimento, enfermedad o peligro de salud ambiental.

410 IAC 7-24-325 Agua de bebida embotellada

Sec. 325. (a) Un agua de bebida embotellada utilizada para la venta en un establecimiento de vena de alimento, debe de obtenerse de una fuente aprobada de acuerdo con 21 CFR 129.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-326 Agua que no es de beber

Sec. 326. (a) El agua que no se debe beber, debe de ser utilizada para propositos no culinarios, tales como:
(1) Aire acondicionado.
(2) Equipo de refrigeración sin alimento.
(3) Protección del fuego.
(4) Irrigación.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-327 Muestra de agua

Sec. 327. (a) A excepción cuando se utiliza como se especifica en la sección326 de esta regla, el agua de un sistema de agua no provista al público, debe de ser de muestra y para la prueba por lo menos anualmente y como se requiera por las regulaciones de calidad del estado del agua.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no son críticas.

410 IAC 7-24- 328 Reporte de muestra de agua

Sec. 328. (a) La muestra mas recientemente registrada al sistema de agua no provista al público debe de ser provista a la autoridad reglamentaria a petición.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-329 Capacidad

Sec. 329. (a) La fuente y sistema de agua debe de ser lo suficientmente capáz de reunir con las demandas del establecimiento de venta de alimento al por mayor.
(b) La generación de agua caliente y distribución de sistemas deben ser suficientes para que reunan las demandas de agua caliente por

todo el establecimiento de venta de alimento al por mayor.

410 IAC 7-24-330 Presión del agua

Sec. 330. (a) Agua bajo presión debe de ser provista de todos los accesorios, equipos, y equipos sin alimentos que, son requeridos para el uso del agua a excepción del agua que es provista como se especifica bajo la sección 332(a)(1) y 332(a)(2) de esta regla a un establecimiento temporal de venta de alimento al por mayor, o en respuesta a una interrupción temporal de abastecimiento de agua, no necesita estar bajo presión.
(b) Para propositos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-331 Distribución del agua, envio y retención del sistema

Sec. 331. (a) El agua debe recibirse de una fuente para el uso de cualquiera de lo siguiente:
(1) Un abastecimiento principal de agua pública.
(2) Un sistema privado aprobado para abastecer agua.
(3) Una (1) o mas de las siguientes,de las cuales deben de ser construidas, mantenidas y operadas de acuerdo a la ley:
(A) Un abastecimiento de agua no provista al publico, bombas de agua, tubos, mangueras, conexiones y otros accesorios.
(B) Vehiculos de transporte de agua.
(C) Recipientes de agua.
(D) Un abastecimiento alterno de agua.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-332 Fuentes alternas

Sec. 332. (a) El agua que reune con todos los requerimientos especificados bajo la sección 320, 321, o 325 hasta 330 de esta regla, debe de ser para un establecimiento mobible, para un establecimiento de venta de alimento al por mayor sin distribución de agua permanente, y para el establecimiento de venta de alimento al por mayor con una interrupción temporal de distribución de agua por alguno de los siguientes:
(1) Una fuente de recipientes de agua embotellada para beber.
(2) Uno (1) o mas receipientes cerrados portatiles de agua.
(3) Un vehículo de tanque de agua cerrado.
(4) Tanque para el almacenaje de agua.
(5) Tubos, mangueras conectada a una fuente adyacente aprobada.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-333 Unidades de hielo; separación de drenajes

Sec. 333. (a) Las lineas de drenaje de desechos líquidos no pueden pasar por una máquina de hielo o almacenamiento de hielo.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

SOBREFLUJO DE SIFON Sections/Secciones 334 a 339

410 IAC 7-24-334 Prevención del sobreflujo de sifón; espacio de aire

Sec. 334. (a) Un espacio de aire entre la entrada de la distribución de agua y el nivel de inundación del equipo accesorio, o un equipo sin alimento, debe de ser de doble diámetro de la entrada de la fuente de agua y no menos de una (1) pulgada.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-335 Elemento de prvención del sobreflujo de sifón; norma diseñada

Sec. 335. (a) Un elemento de prevención de sobreflujo de sifón , instalado en un sistema de fuente de agua, debe de reunir las normas en 675 IAC 16-1.3 para:

(1) construcción;
(2) instalación;
(3) mantenimiento;
(4) inspección; y
(5) exámen;

para esta aplicación específica y tipo de elemento.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-336 Elementos de prevención del sobreflujo de sifón; cuando se requiere

Sec. 336. (a) Un sistema de plomería debe de instalarse para precluír el sobreflujo de sifón de solidos, líquidos o gas contaminante a la fuente del sistema de agua a cada punto de uso del establecimiento de venta al por mayor, incluyendo la llave para la manguera sin o con la manguera adherida, y la prevención del sobreflujo de sifón se requiere por el código de plomería:
(1) proveyendo de un espacio de aire como se especifica bajo la sección 334 de esta regla; o
(2) instalando un elemento para la prevención del sobreflujo del sifón como se especifica bajo la sección 335 de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-337 Elementos de prevención del sobreflujo del sifón, carbonador

Sec. 337(a) Si no se provee con un espacio de aire como se especifica bajo la sección 368 de esta regla, una válvula doble con una ventana intermedia precedida por una persiana de no mas de cién(100) mallas a veinticinco y cuatro décimas (25.4) milímetros (cién (100) mallas a una (1) pulgada) debe de instalarse corriente arriba de un elemento carbonatado y contra la corriente de cualquier tipo de cobre en la linea distribuidora de agua.
(b) Una válvula doble o única adherida al carbonador, no necesita ser de tipo de ventilación si el espacio del aire o el elemento de prevencion de contra flujo ha sido aprobado como se especifica en la subsección (a).
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-338 La prevención del sobreflujo del sifón; lugar

Sec.338. (a) Un elemento de prevención del sobreflujo del sifón debe de estar localizado de manera que pueda ser servida y mantenida.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-339 Prohibiendo una conexión cruzada

Sec. 339. (a) A excepción de los propósitos del bombero, una persona no puede crear una conexión cruzada conectando un tubo o conducto entre el sistema de agua de bebida y el sistema de agua que no se debe beber o un sistema de agua de calidad no reconocida.
(b) El bombeo de un sistema de agua que no se debe beber, debe de durar para que se distinga del bombeo que carga el agua de bebida.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.
(d)` Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-340 Elementos de condición del agua; diseño

Sec. 340. (a) Un filtro de agua, malla, u otro elemento de acondicionamiento del agua instalado en las lineas de agua, debe de ser diseñado para facilitar el ser desarmado para limpieza y servicio periódico. Un elemento de filtro de agua debe de ser de forma que se pueda reemplazar.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-341 Elementos de condición del agua; lugar

Sec. 341. (a) Un filtro de agua, alambre u otro tipo de elemento de condición del agua instalado en las lineas del agua, deben de localizarse para facilitar el ser desarmado por un servicio y limpieza periódica.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-342 Establecimiento del lavado de manos; temperatura del agua y flujo

Sec. 342. (a) Un establecimiento para el lavado de manos debe de estar equipado para proveer agua teniendo una temperatura de por lo meno cien (100) grados Farenheit por medio de una mezcla de una llave de combinación y valvula mezcladora.
(b) Una válvula de vapor no puede utilizarse en un desague para lavado de manos.
(c) Una llave de auto cierre, cerrado lento o métrico, debe de proveer un flujo de agua por lo menos quince (15) segundos sin la necesidad de reactivar la llave.
(d) Un establecimiento automático para el lavado de manos debe de instalarse de acuerdo con las instrucciones del distribuidor.
(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) , (b), (c) o (d) no es crítica.

410 IAC 7-24-343 Desaguadero de lavado de manos; números y capacidades

Sec. 343. (a) a excepción de lo especificado en la subsección (b):
(1) por lo menos un (1) desague de lavado de manos;
(2) un numero de desagues de lavado de manos necesarios para el uso conveniente de los empleados en areas especificadas bajo la seccion 344 de esta regla; y
(3) no menos que el número de desaguaderos requeridos por 675 IAC 16-1.3;
debe de ser provisto.
(b) Si es capáz y se aprueba para remover la mugre que se encuentra en las operaciones involucradas en el alimento, los establecimientos para el lavado automático de manos, pueden ser sustituidos por desagues de lavado de manos en un establecimiento de venta de alimento al por mayor que tenga por lo menos un (1) desague para lavado de manos.
(c) Si se aprueba, cuando el alimento se expone limitadamente y los desagues de lavado de manos no estan disponsibles, los empleados en un establecimiento de venta de alimento al por mayor o a un lugar de maquinas expendedoras, pueden utilizar otro medio de lavado de manos.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) es crítica.

410 IAC 7-24-344 Establecimiento de lavado de manos; lugar

Sec. 344. (a) Un establecimiento de lavado de manos debe ser acequible a todo momento y lugar como sigue:
(1) Para permitir el uso conveniente de empleados en :
(A) la preparación del alimento;
(B) surtir el alimento; y
(C) areas de lavado.
(2) En o inmediatamente adyacente a los baños.
(3) Para no contaminar superficies de contacto con el alimento o lavadoras.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-345 Establecimiento de lavado de manos; mantenimiento

Sec. 345. (a) El establecimiento del lavado de manos debe mantenerse limpio a todo momento para el uso del empleado.
(b) Un establecimiento de lavado no puede ser utilizado para otro propósito que no sea del de lavado de manos.
(c) Un establecimiento de lavado debe de usarse de acuerdo con las instrucciones del distribuidor.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) , (b), o (c) es crítica.

410 IAC 7-24-346 Disponibilidad de limpiador de manos

Sec. 346. (a) Cada desague de lavamanos o grupo de dos (2) desagues adyacentes deben de estar provistos con medios de limpieza de manos:

(1) líquida;
(2) polvo; o
(3) jabón de barra.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-347 Proviciones de secado de manos

Sec. 347. (a) Cada desague de lavado de manos o grupo de desagues adyacentes, deben de estar provistos de una (1) de las siguientes:
(1) Toallas individuales desechables.
(2) Un sistema de toalla continua que supla con toalla limpia.
(3) Un elemento de aire para el secado de manos.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-348 Restricciones en ayuda de lavado de manos u otros elementos

Sec. 348. (a) Un desague utilizado para la preparacion del alimento o un desague para servicio o un elemento curbo de limpieza utilizado para la eliminación del agua del trapero u otro desecho similar, no puede estar provisto de ayuda de lavado de manos u otros elementos que requieren un desague de lavado de manos bajo lo especificado en la sección 346, 347, y 386 (c) de esta regla.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-349 Receptáculos de basura para toallas desechables

Sec. 349. (a) Un desague de lavado de manos o grupo de desagues adyacentes que estan provistos con toallas desechables, deben estar provistas con un receptáculo de desecho como se especifica bajo la sección 386(c) de esta regla.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítica.

BAÑOS Sections/Secciones 350 a 354

410 IAC 7-24-350 Toallas y orinales

Sec. 350. (a) Por lo menos un (1) baño y no mas de los baños requeridos deben estar provistos por ley. Si la ley autoriza y , los orinales son sustituidos por tazas sanitarias, la sustitución debe de hacerse como especifica la ley de incendio y servicio de edificación del departamento de Indiana.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-351 Receptáculo del baño; cubierto

Sec. 351.(a) Un baño utilizado por damas debe de estar provisto con un receptáculo de paños higiénicos.
(b) Para propósitos de esta seccóon,una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-352 Baños cubiertos

Sec. 352. (a) Un baño localizado bajo las premisas, debe de estar completamente cubierto y provisto de una puerta de cierre automatico o fijas, excepto que este requerimiento no se aplica al bano que esta localizado afuera del establecimiento de venta de alimento que se encuentra en el centro comercial.
(b) Las puertas de los baños deben de quedar cerradas, excepto durante la limpieza y mantenimiento.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-353 Accesibilidad de los baños

Sec. 353. (a) Los baños deben estar convenientemente localizados y acequibles para los empleados durante las horas de operación.

(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-354 Disponibilidad de pañuelos faciales

Sec. 354. (a) Un suministro de pañuelos faciales deben de estar disponibles en cada baño.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítica.

SERVICIO DE DESAGUE Section/Sección 355

410 IAC 7-24-355 Servicio de desague

Sec. 355. (a) por lo menos un (1) servicio de desague o un(1) elemento curvo de limpieza debe de estar equipado con:
(1) un drenaje en el piso;
(2) de agua caliente que tenga una temperatura de por lo menos cién (100) grados Farenheit; y
(3) agua fría;
debe de estar provisto y convenientemente localizado para la limpieza de los traperos o elementos de limpieza y, para el desecho del agua del trapero y desecho líquido similar. El servicio de desague o elemento curvo de limpieza, o ambos, no deben de usarse en sustitucion para o como lavado o desague para preparar alimentos.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-356 Inventario de inspección y servicio para un elemento del sistema del agua

Sec. 356. (a) Un elemento, tales como para el tratamiento de agua o prevencion de sobreflujo de agua, debe de ser programado para inspeccion y servicio, de acuerdo con las instruccciones del distribuidor y es necesario para prevenir la fallas de acuerdo con las condiciones del agua local y reportes que demuestran que la inspeccion y servicio se ha llevado a cabo, debe de ser provisto a la autoridad reglamentaria a petición.

410 IAC 7-24-357 Reservas para aguas nebulosas; limpieza

Sec. 357. (a) Una reserva que es utilizada para el suministro de agua a un artefacto, o nebulosa, debe de ser:
(1) mantenido de acuerdo a lo acordado con las especificaciones del distribuidor; y
(2) limpio, de acuerdo con las especificaciones del distribuidor o de acuerdo a los procedimientos especificacados bajo la subsección (b), cualquiera sea mas estricto.
(b) Los procedimientos de limpieza deben de incluír al menos los siguientes pasos y deben de ser manejados por lo menos una vez a la semana:
(1) Las partes que estan en contacto con el aerosol y agua, deben ser completamente drenados y desarmables.
(2) El elemento debe ser para limpieza con cepillo, rocio y descarga de la boquilla.
(3) Flujo del sistema completo con agua para remover la solución detergente y particulas de acumulacion.
(4) El enjuague por immersion, a rocio o refregando el tanque, tubo de aerosol, una descarga por la boquilla con por lo menos cincuenta (50) ppm de solucion de hipoclorito.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) ís critica.

AGUA MOVIL/TANQUES SOSTENEDORES DE DESECHOS Sections/Secciones 358 a 373

410 IAC 7-24-358 Tanque de agua movible y establecimiento de alimento para venta de alimento al por mayor movible

Sec. 358. (a) Los materiales que son utilizados en la construccion para tanques de agua movibles o tanques movibles de agua del establecimiento de venta de alimento al por mayor, y anexos deben de ser:

(1) Seguros
(2) Durables, resistente a la corrosion y no absorbentes.
(3) De superficies facilmente de limpiar y de un acabado suave.

(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-359 Sistema cubierto; residuos de drenaje

Sec. 359. (a) Un tanque móvil de agua debe de ser:

(1) Cubierto de la entrada del relleno a la descarga de la salida.

(2) Descargados a una salida que permita el completo drenaje del tanque.

(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-360 Inspección y limpieza de la puerta; protegida y segura

Sec. 360. (a) Si un tanque de agua esta diseñado con una puerta accesoria para inspección y limpieza, la apertura debe de esta en la parte de encima del tanque y de acuerdo a lo siguiente:

(1) Rebordeada hacia arriba por lo menos media (1/2) pulgada.
(2) Equipada con una puerta cubierta asamblada que esta :
(A) Provista de un empaque y un elemento para asegurar la cubierta.
(B) Rebordeada para sobrepasar la apertura y la descarga del drenaje.

(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-361 Rosca en "V"; uso limitado

Sec. 361. (a) Un tipo de rosca de cabida en "V" de la entrada o salida del tanque de agua debe de permitir solamente cuando la manguera esta permanentemente unida.

(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-362 Abertura en el tanque; protección

Sec. 362. (a) Si se provee de una abertura del tanque de agua este, debe de terminar en una dirección hacia abajo y debe de estar cubierta con:

(1) dieciséis (16) redes a una (1) pulgada de rejilla o equivalente cuando la abertura esta en un area protegida; o
(2) un filtro protector cuando la abertura esta en el area que no esta protegida de polvo proveniente del viento y desechos.

(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-363 Entrada y salida; descarga para drenar

Sec. 363. (a) Un tanque de agua y su entrada y salida deben de ser descargados al drenaje.

(b) Una entrada del tanque de agua debe de estar en posición de manera que proteja de cualquier contaminante, tales como:

(1) agua descargada;
(2) polvo de la carretera;
(3) aceite; o
(4) grasa.

(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-364 Manguera; construcción e identificación

Sec. 364. (a) Una manguera para conducción de agua de beber de un tanque, debe ser:

(1) Seguro.
(2) Durable, anticorrosivo, y no absorbente.
(3) Resistente a lo siguiente:
(A) Hendiduras.
(B) Agrietaduras.
(C) Desportilladuras.
(D) Rasgaduras.
(E) Incisiones.
(F) Distorsiones.
(G) Descomposiciones.
(4) Terminados con una superficie suave interna.
(5) Identificados con una dureza y claridad para el uso si es que no esta permanentemente unido.
(b)) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-365 Filtro; aire comprimido

Sec. 365. (a) Un filtro que no pase aceite o vapores de aceite debe de estar instalado en la linea de suministro de aire entre el compresor y sistema de agua de bebida cuando se comprima el aire, es utilizado para presionar el sistema del tanque de agua.
(b)) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-366 Cubierta protectora o elemento

Sec.366. (a) Un:
(1) casquete y cadena sostenedora;
(2) gabinete cerrado;
(3) tubo de almacenamiento cerrado;
(4) otra cubierta o elemento protector aprobado;
debe de esta provisto de agua de entrada, salida y de una manguera.
(b)) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-367 Establecimiento movil de venta de alimento al por mayor, tanque de ingreso de agua

Sec. 367. (a) Un establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor con ingreso de agua debe de ser:
(1) Tres cuartos (3/4) de pulgada en la parte interna del diametro o menor.
(2) Provisto con una manguera de conexion de un tamaño o tipo que prevenga el uso de otro servicio.
(b)) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-368 Sistema de flujo y desinfección

Sec. 368. (a) Un tanque de agua, bomba, y mangueras, deben de ser barridas con agua y desinfectadas antes de ser utilizadas para el servicio despues de:
(1) Construcción.
(2) Reparación.
(3) Modificación.
(4) En períodos que no se utilice.
(b)) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-369 Utilizando una bomba y manguera; prevención del sobreflujo

Sec. 369. (a) Una persona debe de operar el tanque de agua, bomba y mangueras de manera que se prevenga el sobreflujo u otra contaminación del suministro de agua.
(b)) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-370 Protección de entrada, salida y prueba de mangueras

Sec. 370. (a) Si el tanque con manguera de entrada y salida de prueba no se utiliza, debe entonces de estar protegido utilizando una cubierta o elemento como se especifica bajo la sección 366 de esta regla.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-371 Tanque de agua, bomba y dedicación a las mangueras

Sec. 271. (a). A excepción de lo especificado en la subsección (b), un tanque de agua, bomba o manguera, utilizado para conducción de agua, no debe ser utilizado para otro uso.
(b) Los tanques de agua, bombas y mangueras aprobadas pra alimentos liquidos, pueden ser utilizados para conducción del agua de bebida si se limpian y desinfectan antes de se usados para conducir agua.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24- 372 Tanque de sostenimiento de aguas negras de un establecimiento movil de venta de alimento al por mayor; capacidad y drenaje

Sec. 372. (a) Un tanque de sostenimiento de aguas negras de un establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor, debe ser:
(1) De largo quince por ciento (15%) en capacidad que aquella agua suministrada por el tanque de agua.
(2) Descarga al drenaje que es de una (1) pulgada en el dentro del diámetro o mayor, equipado por una válvula de apagado.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-373 Removiendo los desechos del establecimiento de venta de alimento móvil al por mayor

Sec. 373. (a) Las aguas negras y otros desechos liquidos deben de removerse de un establecimiento de venta móvil de alimento al por mayor en un servicio aprobado de desecho o por un vehiculo de transporte de alcantarillado de manera que peligro de salud pública o molestia no sea creada.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítica.

AGUA DE DESECHO Sections/Secciones 374 a 380

410 IAC 7-24-374 Sistemas de establecimiento de drenaje

Sec. 374. (a) Sistemas de drenaje de establecimiento de venta de alimento, incluyendo trampas de grasa, que conduzcan a aguas negras, deben ser disenado e instalado como se especifica bajo la seccion 322 (a) de esta regla.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-375 Conducir de aguas negras

Sec. 375. (a) El alcantarillado debe ser conducido al punto de desecho por un sistema aprobado de aguas negras desinfectadas u otro sistema, incluyendo el uso de:
(1) vehículos transportadores de aguas negras;
(2) retención de tanques de desechos;
(3) bombas;
(4) tubos;
(5) mangueras; y
(6) conexiones;
que son construidos, mantenidos y operados de acuerdo a la ley.
(b) A excepción de un móvil o establecimiento de venta de alimento al por mayor, despues de la fecha establecida por esta regla, un dueño u operador de un establecimiento de venta de alimento al por mayor no utilizar un tanque de sostenimiento como medio de desecho de aguas negras.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) es crítico.

410 IAC 7-24-376 Sistema aprobado de desecho de aguas negras.

Sec. 376. (a) Las aguas negras deben ser desechadas por un establecimiento aprobado que es:
(1) una planta de tratamiento de aguas negras al público; o

(2) un sistema de aguas negras individual que sea:
(A) de buen tamaño;
(B) construído;
(C) mantenido; y
(D) operado;
de acuerdo a la ley.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) crítico.

410 IAC 7-24-377 Conexión directa, prohibida

Sec. 377. (a) A excepción de lo especificado en esta sección, una conexion directa no puede existir entre el sistema de aguas negras y el drenaje originado por un equipo en el cual el alimento, equipo portátil o utensilios son colocados.

(b) Si el código de plomería de Indiana lo permite, una máquina lavadora puede tener una conexión directa entre la salida de desecho y el piso de drenaje cuando:
(1) la maquina esta localizada entre cinco (5) pies del piso de drenaje; y
(2) la salida de la máquina es conectada a la entrada de una propiedad con abertura de derenaje en el piso.
(c) Si lo permite la ley, un desague para lavado y culinaria pueden tener una conexión directa.
(d) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a), (b), o (c) es crítico.

410 IAC 7-24-378 Trampa de grasa

Sec. 378. (a) Si es utilizada, la trampa de grasa debe ser localizada para facil acceso de limpieza
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-379 Limpieza de tanques de retención de desechos

Sec. 379. (a) Un tanque para líquido de retención de desechos debe ser bien lavada y desinfectada durante la operación de servicio.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-380 Otros desechos líquidos y aguas lluvia

Sec. 380. (a) Drenaje condensado y otros líquidos no de aguas negras y aguas lluvia, deben ser drenados del punto de descarga al desecho de acuerdo a la ley.
(b)) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

REHUSAR, RESTITUIBLE Y RECIRCULACION
Sections/Secciones 381 a 399

410 IAC Y-24-381 Rehusar, recircular y restitución; area de almacenamiento interno

Sec. 381. (a) Si se encuentra localizado entre el establecimiento de venta de alimento, un area de almacenamiento para rehusar, recircular y restituír, debe cumplir con los requerimientos especificados bajo la sección 399, 401 a 404, 406 a 409, 413, o 414 de esta regla.
(b)) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-382 Superficie de almacenamiento externo; rehusar, recircular y restituír

Sec. 382. (a) Una superficie de almacenamiento externo para rehusar, recircular y restituír debe ser como sigue:
(1) Construido de material no absorbente, tales como concreto o asfalto.
(2) Suave, durable y descarga al drenaje.
(b)) Para propositos de esta sección,una violacion a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-383 Encerramiento externo; rehusar, recircular y restituir

Sec. 383. (a) Si se utiliza, el encerramiento externo para rehusar, recircular y restituir, debe de ser construido de materiales durable

y limpios.
(b)) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección(a) no es critíco.

410 IAC 7-24-384 Receptáculos

Sec. 384. (a) A excepcóon de los especificado en la subsección (b) los receptáculos y unidades de sostenimiento de desechos para rehusar, recircular y restituír, y para uso con materiales de residuo que contienen alimento, deben ser como sigue:
(1) Durable.

(2) Limpios.
(3) Resistente a los insectos.
(4) Resistente a los roedores.
(5) A prueba de goteo.
(6) No absorbente.
(b) Las bolsas plásticas y bolsas de plásticas humedas resistentes, pueden ser utilizadas como linea de receptáculos para almacenamiento interno del establecimiento de venta de alimento al por mahyor o dentro de los receptáculos externos cerrados.
(c)) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-385 Receptáculos externos

Sec. 385. (a) Los receptáculos y unidades de manejo de desechos para rehusar, recircular y restituir utilizados con materiales que contienen residuos de alimento y si se utlizan afuera, el establecimiento de venta de alimento al por mayor debe de ser entonces disenado y constrituido para tener cubiertas, puertas tapas apretadas.
(b) Los receptáculos y unidades de sostenimiento de desecho para rehusar y recircular, tales como un compactador en sitio , debe de estar instalado para qaue el acumulo de desecho y atracción tanto de insecto o roedores o fondeadero se minimicen. Tales unidades debe estar instaladas para que se facilite la limpieza efectiva , y si la unidad no esta instalado entonces limpie con la almohadilla, por debajo de la unidad.
(c)) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24- 386 Areas de almacenamiento, cuartos y receptáculos; capacidad y disponibilidad

Sec. 386. (a) El interior de un cuarto o area de almacenamiento, area de almacenamiento externa o encerramiento, y receptáculos deben ser de suficiente capacidad para sostener el rehuso, recirculación y restitución que se acumulan.
(b) Un receptáculo debe de estar provisto en cada area del establecimiento de venta de alimento o prémisas donde el rehuso es generado o comunmente descartado, o donde la recirculacion o restituciones son colocados.
(c) Si las toallas desechables se utilizan en lavamanos, un receptáculo de desecho, debe de estar localizado en cada lavamano o grupo de lavamanos adyacentes.
(d) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a), (b) o (c) no es crítico.

410 IAC 7-24-387 Implementos de limpieza y víveres

Sec. 387. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), los implementos y viveres convenientes, tales como:
(1) bombas de alta presion;
(2) agua caliente;
(3) vapor; y
(4) detergente;
deben de ser provistos lo necesariamente para efectividad de limpieza de los receptáculos y unidades de sostenimiento de desechos para rehusar, recircular y restituir.
(b) Si se aprueba, los servicios de base bajo las premisas de limpieza, pueden se usandos si los implementos de limpieza bajo las premisas y viveres no estan provistas.
(c)) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-388 Areas de almacenamiento, maquinas para redimir, receptaculos y unidades de sostenimiento de desechos; lugar

Sec. 388. (a) Un area designada para :
(1) rehusar;
(2) recircular;
(3) restituír; y
(4) a excepción de lo especificado en la subsección (b), una máquina para redimir para recircular o restituír;
debe de estar localizada de manera que este separada de la comida, equipo, utensilios, panos, y articulos de un solo uso o servicio, para que no se crea riesgo de salud publica.
(b) Una máquina para redimir puede estar localizada en el area empaque de almacenamiento del alimento o area del consumidor del establecimiento de venta de alimento al por mayor si:
(1) el alimento;
(2) equipo;

(3) utensilios;
(4) paños; y
(5) artículos de un solo uso o servicio;
no sean sujetos a contaminación por las máquinas y peligro de salud pública no sea creado.
(c) El lugar de los receptáculos y unidades de manejo a desechar para rehusar, recircular y restituír no pueden:
(1) crear un peligro de salud publica; o
(2) interferir con la limpieza del espacio adayacente.
(d) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a), (b) o (c) no es crítico.

410 IAC 7-24-389 Almacenamiento para rehusar, recircular y restituír

Sec. 389. (a) Para rehuso, recircular y restituir deben de estar almacenados en receptaculos o unidades de desecho para que no sean acequibles a los insectos y roedores.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es critico.

410 IAC 7-24-390 Areas de almacenamiento, encerramiento y receptáculos; buena reparación

Sec. 390. (a) Las areas de almacenamiento, encerramiento y receptáculos para rehusar, recircular y restituír, deben estar en buena reparación.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-391 Prohibiciones de almacenamiento externo

Sec. 391. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), al rehusar los receptáculos que no cumplan los requerimientos especificados bajo la sección 384 (a) de esta regla, tales como:
(1) receptaculos que no son resistentes a roedores;
(2) bolsas plásticas y de papel sin protección; o
(3) unidades de embalaje;
que contengan materiales con residuos de alimento, no pueden ser almacenados afuera.
(b) De carton u otro material de empaque que:
(1) no contenga residuos de alimento; y
(2) esta en un horario fijo de envio a un lugar de desecho o reciclaje;
puede estar almacenado externamente sin que este en un receptáculo cubierto, si esta almacenado de manera que no cree problemas de puerta de entrada de roedores.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-392 Receptáculos cubiertos

Sec.392. (a) Las unidades de manejo de desechos y receptaculos para rehusar, recircular y restituir, deben mantenerse cubiertos:
(1) dentro del establecimiento de venta de alimento al por mayor, si los receptáculos y unidades
(A) que contienen residuos de alimento y no estan en un continuo uso; o
(B) despues de ser rellenados; y
(2) con cubiertas apretadas o puertas , si se mantiene fuera del establecimiento de alimento.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-393 Uso de tapones de desague

Sec. 393. (a) Los drenajes en unidades de mantenimiento de desecho y receptaculos para rehuso, recircular y restituir deben de tener tapones de desague en su lugar.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-394 Mantenimiento las areas de rehuso y encierro

Sec. 394. (a) Un area de almacenamiento y encierro para rehuso, recircular y restituir, debe de mantenerse libre de artículos innecesarios como se especifica bajo la sección 426 de esta regla y, limpios.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-395 Los receptáculos de limpieza

Sec. 395. (a) Los receptáculos y unidades de mantenimiento de desecho para rehusar, recircular y restituir deben de estar completamente limpios de manera que no contamine:
(1) el alimento;
(2) equipo;
(3) utensilios;
(4) panos; o
(5) articulos de un solo uso o servicio;
y agua de desecho, deben de desecharse de manera que no cree un peligro dde salud publica.
(b) Receptaculos suciosy unidades de sostenimiento de desecho para rehusar, recircular y restituír deben de limpiarse a una frecuencia necesaria para prevenirlos de:
(1) desarrollo de acumulo de suciedad; o
(2) atraigan insectos y roedores.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-396 Frecuencia

Sec. 396. (a) El rehuso, recirculantes y restituibles deben de removerse a la frecuencia bajo las premisas, para disminuir el desarrollo de oloresy otras condiciones que atraigan o albergue insectos o roedores.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es cíitico.

410 IAC 7-24-397 Receptáculos o vehículos

Sec. 397. (a) Rehuso, recircular y restituyentes deben de ser removidos bajo las premisas de manera que:
(1) receptaculos portables que estan construidos y mantenidos de acuerdo a la ley; o
(2) un vehiculo de transporte que es:
(A) construido;
(B) mantenido; y
(C) operado;
de acuerdo a la ley.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-398 Establecimiento comunal o individual

Sec. 398. (a) Los desechos solidos no eliminados por el sistema de alcantarillado, tales como molederos y pulperos, deben de ser:
(1) reciclados o desechados en una comunidad publica aprobada para reciclaje o por un establecimiento de rehuso; o
(2) desechados en un establecimiento de rehuso individual, tales como un incinerador que es:
(A) de tamaño;
(B) de construcción;
(C) de mantenimiento; y
(D) de operación;
de acuerdo con la ley.

(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

ESTABLECIMIENTOS FISICOS

ESTABLECIMIENTOS FISICOS Sections/Secciones 399 a 414

410 IAC 7-24-399 Características de las superficies de materiales para areas internas de construcción y reparación

Sec. 399.(a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), los materiales internos para pisos, paredes y superficies del techo bajo condiciones normales de uso deben ser asi:

(1) Suaves, durables, y facilmente de limpiar para areas donde se conducen operaciones tales como; el establecimiento de venta de alimento al por mayor.
(2) Alfombras de entretejido y de facil limpieza para areas de tapetes.
(3) No absorbents para areas sujetas a la humedad tales como:
(A) Areas de preparacion de alimento.
(B) Con entrada para refrigeradores.
(C) Areas de lavado.
(D) Baño para empleados.
(E) Areas de establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor.
(F) Areas sujetas al metodo de lavado o rocio.

(b) En un establecimiento de venta de alimento:
(1) Si esta graduado para drenaje, el piso puede ser de concreto, asfalto, o polvo o grava si esta cubierto por:
(A) tapetes;
(B) plataformas removibles;
(C) tarimas; o
(D) otros materiales adecuados.
que son efectivamente tratados para controlar el polvo y lodo; y
(2) las paredes h los pesos pueden estar construidos de un material que proteja el interior de:
(A) el clima; y
(B) polvo y desechos por el viento.

(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-400 Características de materiales con superficie para areas de construcción y reparación externa

Sec. 400. (a) Las areas de camino y manejo externas, deben de ser de concreto, asfalto, grava u otro material que han sido efectivamente tratados para:
(1) disminuir el polvo;
(2) facilitar el mantenimiento; y
(3) prevenir las condiciones de lodo.

(b) Las superficies exteriores del edificio y establecimiento móvil de venta de alimento al or mayor deben:
(1) ser de materiales resistentes al clima; y
(2) cumplir con la ley.

(c) Las areas de almacenamiento externo para rehuso, recircular o restituír, deben de ser de materiales especificados bajo la sección 382 o 383 de esta regla.
(d) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a), (b) o (c) no es crítico.

410 IAC 7-24-401 Instalación y restricción de alfombra para piso

Sec. 401. (a) Una cubierta para el piso, tales como una alfombra o material similar, no puede ser instalado como cubierta para el piso en:
(1) areas de preparación de alimento;

(2) entrada para refrigerados;
(3) areas de lavado;
(4) areas de baño donde:
(A) los lavamanos;
(B) baños; y
(C) orinales;

se encuentren;
(5) rehuso de cuartos de almacenamiento; o
(6) otras areas donde el piso esta sujeto a:
(A) la humedad;
(B) lavado; o
(C) metodo de limpieza de rocío.
(b) Si se instala la alfombra para cubrir el piso en areas otras que no sean las ya especificadas bajo la subsección (a), debe de ser:
(1) Pegado de manera segura al piso con un material durable, utilizando:
(A) un metodo de alongamiento y tachuela; o
(B) otro método.
(2) Instalacion:
(A) apretado contra la pared por debajo de la bovedilla; o
(B) lejos de la pared con un espacio entre la alfombra y la pared y con los bordes de la alfombra seguros por:
(i) desmoldador de metal; u
(ii) otros medios.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-402 Limpieza de pisos, paredes y techos

Sec. 402. (a) A excepción de lo especificado en la sección 401 de esta regla, los:
(1) pisos;
(2) cubiertas para pisos;
(3) paredes;
(4) cubiertas para paredes; y
(5) techos;
deben de estar disenados, construidos e instalados de manera que sean suaves y facilmente limpiados, a excepción de cubiertas para pisos anti-deslizante o aplicaciones pueden ser usadas por razones de seguridad.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-403 Limpieza de pisos, paredes y techos relativo a lineas de uso

Sec. 403. (a) Las lineas de servicio de uso y tubos no deben estar expuestos.
(b) Lineas de servicio de uso y tubos expuestos, deben estar instalados de manera que no obstruya o prevenga la limpieza de pisos, paredes o techos.
(c) Lineas de servicio de uso y tubos expuestos horizontalmente no deben de ser instalados en el piso.
(d) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a), (b) o (c) no es crítico.

410 IAC 7-24-404 Limpieza de pisos y conyunturas de la pared; sujección, cerrado o sellado

Sec. 404. (a) En un establecimiento de venta de alimento en el cual el metodo de limpieza otro de lavado con agua son usados para limpieza de pisos, el piso y las conyunturas de la pared deben de estar sujetos y sellados.
(b) Los pisos en un establecimiento de venta de alimento en el cual el metodo de limpieza es por lavado, deben estar provistos de drenajes y graduados para drenaje, y el piso y conyunturas de la pared deben estar sujetas y selladas.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-405 Limpieza de pisos; método antipolvo

Sec. 405. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), solamente el método antipolvo de limpieza debe de ser utilizado, tales como:
(1) Lavado humedo.
(2) Aspirando.

(3) Trapeando con traperos quita polvo.
(4) Barriendo utilizando una escoba y compuestos de polvo.

(b) Derrame en los pisos que ocurren durante la limpieza normal del piso, deben de limpiarse de la siguiente manera:
(1) Sin el uso de compuestos arresta polvo.
(2) En el caso de que un líquido sea derramado, con el uso de una pequena cantidad de compuesto absorbente, tales como aserrin o tierra de infusorios, aplicados inmediatamente antes del espacio a limpiar.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-406 Tapetes y tarimas como cubiertas para pisos

Sec. 406. (a) Tapetes y tarimas deben de ser disenadas para ser facilmente removibles y para la limpieza.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-407 Cubiertas y capas para paredes y techos

Sec. 407. (a) Los materiales para cubrir las paredes y techos, deben estar unidas para que facilite la limpieza.
(b) A excepcion de las areas utilizadas solo para almacenamiento seco, concreto, bloques porosos, o ladrillos utilizados para la construccion de paredes internas, deben de terminarse y sellarse para proveer una superficie suave, no absorbente y facil de limpiar.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-408 Paredes y techos unidos

Sec. 408. (a) A excepcion de lo especificado en la subseccion (b), las unions de las paredes y techos, tales como:
(1) fijacion de la luz;
(2) sistema de ventilacion del cuarto mecánico y sus componentes;
(3) cubiertas para la abertura;
(4) monta de abanicos en la pared;
(5) artículos de decoración; y
(6) otras uniones;
deben ser de fácil limpieza.
(b) En un area consumidora, las superficies de techos y paredes y artículos de decoración y uniones que estan provistas para el ambiente, no necesitan reunir los requerimientos si se mantienen limpios.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-409 Cabios, viguetas y clavos para exposición de paredes y techos

Sec. 409. (a) Los cabios, viguetas y clavos no pueden estar expuestos en areas sujetas a la humedad. Este requerimiento no se aplica al establecimiento temporal de venta de alimento.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-410 Función de los bombillos y pantalla protectora

Sec. 410. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), los bombillos deben de tener una pantalla, capa o de otra manera resistente a ser destrozado en areas donde hay:
(1) exposición de alimento;
(2) equipo, utensilios y panos limpios; o
(3) artículos sin envoltura de un solo servicio o uso.
(b) Resguardos, cubiertas o de otra manera bombillos resistentes al destrozo, no necesitan ser utilizadas en areas donde solo se almacena el alimento en empaques sin abrir si la:
(1) integridad de los empaques no pueden ser afectados por vidrios que caen hacia el; y
(2) empaques son capaces de ser limpiados de desechos de bombillos rotos antes de abrir los empaques.
(c) Una lampara infraroja o de otra manera que de calor, debe ser protegida contra el rompimiento por una pantalla que lo recubra y que se extienda mas alla del bombillo de manera que la cara del bombillo se exponga.

(d) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a), (b) o (c) no es crítico.

410 IAC 7-24-411 Intensidad de la luz

Sec. 411. (a) La intensidad de la luz debe de ser por lo menos de setenta (70) pies de candela:
(1) en todas las superficies de preparacion del alimento; y
(2) a niveles de trabajo de utensilios de lavado y equipo.
(b) La intensidad de la luz debe de ser por lo menos veinte (20) pies cancela a una distancia de treinta (30) pulgadas por encima del piso en lo siguiente:
(1) Areas de almacenamiento de equipo y utensilios.
(2) Areas para lavamanos y banos.
(3) Unidades de entrada para el refrigerador.
(4) Areas de almacenamiento para alimento seco.
(5) Otras areas.
Esto incluye las areas donde el alimento es provisto por el consumidor en un auto servicio, tales como buffets y bares de ensaladas, y cuartos durante los periodos de limpieza.
(c) La intensidad de la luz debe de ser por lo menos veinte (20) pies candela dentro del equipo, tales como refrigeradores de fácil acceso y que se coloque debajo del mostrador.
(d) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a), (b) o (c) no es crítico.

410 IAC 7-24-412 Diseños e instalación de elementos para el control de insectos

Sec. 412. (a) Los elementos para el control de insectos que se utilizan para electrocutar o aturdir insectos voladores, deben de estar diseñados para retener el insecto entre el elemento.
(b) Elementos para el control de insectos deben de instalarse para :
(1) los elementos no estan el lugares por encima del area de preparación del alimento; y
(2) insectos muertos y fragmentos de insectos son prevenidos de ser impulsados o que caigan en:
(A) alimento expuesto;
(B) equipo, utensilios y panos limpios; y
(C) articulos sin envoltura para un solo servicio o uso.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a), (b) o (c) no es críitico.

410 IAC 7-24-413 Aperturas externas protegidas

Sec. 413. (a) A excepción de lo especificado en esta sección, las aperturas externas de un establecimiento de venta de alimento, debe de estar protegido contra la entrada de insectos y roedores por:
(1) relleno o cerrando hoyos y otros espacios por el piso, paredes y techos;
(2) ventanas bien cerradas y apretadas; y
(3) puertas sólidas, de cierre automático y apretadas.
(b) La subsección (a) no se aplica si el establecimiento de venta de alimento abre en un:
(1) una estructura mas grande, tales como centro comercial, aeropuerto u oficina; o
(2) una estructura unida, tales como un portal;
y las puertas externas de la estructura unida sean protegidas en contra de la entrada de insectos y roedores.
(c) Las puertas de salida de emergencia que son:
(1) solidas y apretadas cuando se cierran; y
(2) restringidas cuando no hay emergencia;
no necesitan tener un elemento de cierre automático instalado.
(d) A excepción de lo especificado enlas subsecciones (b) y (e), si las ventanas o puertas de un establecimiento de venta de alimento, o de una estructura mas grande entre el cual el establecimiento de venta de alimento esta localizado, se mantienen abiertos para ventilacion u otro propósito o un establecimiento temporal de venta de alimento no sera provisto de ventanas y puertas como se especifica bajo la subseccion (a), las aperturas debe de estar protegidas contra la entrada de insectos y roedores por:
(1) pantallas de dieciseis (16) redes a una (1) pulgada.
(2) Cortinas instaladas y apropiadamente disenadas; o
(3) Otros medios efectivos.
(e) La subsección (d) no se aplica a insectos voladores u otra peste que no este presente dado al lugar de:

(1) el establecimiento;
(2) el clima; u
(3) otra condición de limitación.

(f) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a), (b) o (c), o (d) no es crítico.

410 IAC 7-24-414 Barreras protectoras en la parte externa de paredes y techos

Sec. 414. (a) Los perimetros de paredes y techos de un establecimiento de venta de alimento debe proteger el establecimiento de:
(1) clima; y
(2) entrada de:
(A) insectos;
(B) roedores; y
(C) otros animales.

(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

Control de peste Sections/Secciones 415 a 416

410 IAC 7-24-415 Control de peste

Sec. 415. (a) La presencia de insectos, roedores, y otras pestes, deben de ser controlados para disminuir la presencia de las prémisas por:
(1) inspeccion rutinaria de ingreso de envio y suministro de alimento;
(2) rutinariamente inspeccionando las premisas para evidencia de peste;
(3) utilizando metodos, si se hallan pestes, tales como elementos de trampa u otros medios de control de peste como se especifica bajo la sección 441, 449, o 450 de esta regla; y
(4) eliminando las condiciones de refugio.

(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a)(3) es crítico.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a)(1), (a)(2), o (a)(4) es crítica.

410 IAC 7-24-416 Remoción de pájaros, insectos, roedores y otros pestes muertos o atrapados

Sec. 416. (a) Muertos o atrapados:
(1) pájaros;
(2) insectos;
(3) roedores; y
(4) otras pestes;

debe de removerse de elementos de control y las prémisas a una frecuencia que prevenga el acúmulo, descomposición o atracción de pestes.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

PERSONAL Sections/Secciones 417 a 422

410 IAC 7-24-417 Areas designadas para vestier y lockers

Sec. 417. (a) Los vestiers o aras de vestidura deben de ser diseñados y utilizados si los empleados se cambian de ropa de manera rutinaria en el establecimiento.
(b) Los lockers u otros establecimientos adecuados deben de estar provistos y utilizados para el almacenamiento de la ropa de empleados y otras posesiones.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-418 Areas designadas para empleados

Sec. 418. (a) Las areas designadas para que los empleados coman, beban y fumen, deben estar localizados para que:
(1) el alimento:
(2) equipo;
(3) paños; y
(4) artículos de un solo servicio o uso;

esten protegidos de contaminación.
(b) Los lockers u otros elementos adecuados deben de estar localizados en cuartos designados o area donde la contaminación de:
(1) el alimento;
(2) equipo;
(3) utensilios;
(4) paños; y
(5) artículos de un solo uso o servicio;
no sucedan.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-419 Restricción de medicina y almacenamiento

Sec. 419. (a) Solo aquellas medicinas que son necesarias para la salud del empleado se permiten en un establecimiento de venta de alimento. Esta sección no se aplica a las medicinas que estan almacenadas o se encuentran en una venta al por menor.
(b) El uso de medicinas que estan en un establecimiento de venta de alimento para los empleados deben estar:
(1) con etiqueta como se especifica bajo la sección 437 de esta regla; y
(2) localizadas para prevenir la contaminación de:
(A) alimento;
(B) equipo;
(C) utensilios;
(D) paños; y
(E) artículos de un solo uso o servicio.
(c) Para propositos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) es crítico.

410 IAC 7-24-420 Medicinas refrigeradas; almacenamiento

Sec. 420. (a) Las medicinas que pertenecen a los empleados o a niños en un centro de cuidado de ninos que requieren refrigeración y esta almacenados en un refrigerador para alimentos debe de ser:
(1) almacenados en un empaque o recipiente;
(2) mantenerlo de manera cubierta, con un recipiente a prueba de goteo que se identifica como un recipiente para el almacenamiento de medicinas; y
(3) localizado de manera que no este al alcance de los ninos.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-421 Almacenamiento de provisiones de primeros auxilios

Sec. 421. (a) El suministro de primeros auxilios que estan en un establecimiento de venta de alimento para uso del empleado debe de esta tiqueteado como se especifica bajo la sección 437 de esta regla.
(b) El suministro de primeros auxilios debe de almacenarse en un equipo o recipiente que este localizado para prevenir la contaminacion de lo siguiente:
(1) Alimento.
(2) Equipo.
(3) Utensilios.
(4) Paños.
(5) Artículos de un solo uso o servicio.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) es critico o no crítica basado en la determinación de si la violación contribuye en forma significante a la contaminación del alimento, enfermedad, o peligro de salud ambiental.

410 IAC 7-24-422 Almacenamiento de otros artículos personales

Sec. 422. (a) A excepción de lo especificado bajo la sección 420 o 421 de esta regla, los empleados deben almacenar los artículos personales en establecimientos como se especifica bajo la sección 417(b) de esta regla.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

RESIDENCIAS PRIVADAS Sections/Secciones 423 a 424

410 IAC 7-24-423 Las residencias privadas y vivir o dormir en cuartos; uso restringido

Sec. 423. (a) Los siguiente no puede ser utilizado en la operacion de establecimiento de venta de alimento:

(1) Una residencia privada.
(2) Un cuarto que se utiliza para vivienda o cuartos para dormir.
(3) Un area directamente abiera a un cuarto utilizado para la vivienda o para dormir.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-424 Separación de viviendas y cuartos para dormir

Sec. 424. (a) Los cuartos para vivienda o para dormir localizados bajo las prémisas de un establecimiento de venta de alimento, tales como aquellos provistos para el registro de huespedes o supervisors, deben de estar separados de cuartos y areas utilizadas para el establecimiento de venta de alimento por una division completa o por puertas de cierre automatico.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

PREMISAS Sections/Secciones 425 a 434

410 IAC 7-24-425 Almacenamiento de herramientas para el mantenimiento

Sec. 425. (a) Las herramientas para el mantenimiento, tales como escobas, traperos, aspiradoras y articulos similares, deben de estar almacenados para que no contaminen lo siguiente:
(1) Alimento.
(2) Equipo.
(3) Utensilios.
(4) Paños.
(5) Artículos de un solo uso o servicio.
(b) Las mismas herramientas para mantenimiento deben de almacenarse de una manera ordenada que facilite la limpieza en el area utilizada para el almacenamiento de las herramientas.
(c) Para propositos de esta seccion,una violacion a la subseccion (a) o (b) no es critico.

410 IAC 7-24-426 Mantenimiento de las premisas de articulos innecesarios y basuras

Sec. 426. (a) Las premisas dicen que debe ser libre de basura o articulos que son innecesarios para la operacion o mantenimiento del establecimiento, tales como el equipo que es no funcional o ya no se usa.
(b) Para propositos de esta seccion,una violacion a la subseccion (a) no es critico.

410 IAC 7-24-427 Proteccion total en areas de servicio externo

Sec. 427. (a) Las areas de servicio deben de estar provistas con una proteccion total, excepto aquellas areas utilizadas solamente para cargar agua o el desecho de basura y otro liquido de desecho por el uso de un sistema cerrado de manguera, no necesita de protección total.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-428 Superficies externas para caminar y manejar graduadas para drenaje

Sec. 428. (a) Las superficies externas para caminar y manejar deben de graduarse para el drenaje.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a)no es crítico.

410 IAC 7-24-429 Areas de rehuso externo; curva y graduada para el drenaje

Sec. 429.(a) El area de rehuso externo debe ser:
(1) construido de acuerdo a la ley; y
(2) curvos y graduados para el drenaje para coleccionar y desechar el liquido que resulta de:
(A) el rehuso; y
(B) limpieza del area y receptaculos de desechos.
(b) Para propósitos de esta secóion,una violacóon a la subsecóion (a) no es íritico.

410 IAC 7-24-430 Reparación de prémisas, estructuras y anexos

Sec. 430. (a) Los establecimientos físicos deben de mantenerse en buena reparación.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-431 Estructuras físicas; restricciones y frecuencia de limpieza

Sec. 431. (a) Los establecimientos físicos deben de limpiarse frecuentemente para mantenerlos limpios.
(b) La limpieza debe de hacerse durante periodos cuando existe menos exposicion del alimento, como al cerrar.
Este requerimiento no se aplica a la limpieza por derrame u otro accidente.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-432 Limpieza de herramientas y prevención de la contaminación

Sec. 432. (a) La preparación de alimentos en los desagues, lavamanos, y equipo de lavado, no puede utilizarse para lo siguiente:
(1) Limpieza de herramientas para el mantenimiento.
(2) Preparación o sostenimiento de materiales de mantenimiento.
(3) Descarte de agua para trapear y desechos liquidos similares.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-433 Secado de traperos

Sec. 433 (a) Despues del uso, los traperos deben de colocarse en una posición que le permita secarse al aire sin equipos, suministros o paredes sucias.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-434 Restricción de materiales absorbentes en los pisos

Sec.434. (a) A excepción de lo especificado en la sección 405(b) de esta regla:
(1) aserrin;
(2) virutas de madera;
(3) sal granulada;
(4) barro horneado;
(5) tierra de infusorios; o
(6) materiales similares;
no pueden se utilizados en los pisos.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) no es crítico.

ANIMALES Sections/Secciones 435 a 436

410 IAC 7-24-435 Prohibido el manejo de animales

Sec. 435. (a) A excepcion de lo especificado en la subsección (b), los empleados de alimentos no deben dar importancia al manejo de animales que esten presentes, tales como perros patrulleros, servicios animales, o mascotas que se permitan como se especifica en la sección 436(b)(2) a 436(b)(5) de esta regla.
(b) Los empleados de alimentos para servicio de animales, pueden sostener o cuidar animales a su servicio, y empleados pueden manejar o cuidar de los pescados que esten en acuario, moluscos o crustáceos en tanques si, se lavan las manos como se especifica en la sección 128 o 129 de esta regla.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) es crítico.

410 IAC 7-24-436 Prohibición de animales

Sec. 436. (a) A excepción de lo especificado en esta sección, animales vivos no pueden ser permitidos en el area operacional de un establecimiento de alimento.
(b) Los animales vivos se permiten si no hay resultado de contaminación de alimentos en equipos limpios, utensilios, paños y artículos sin envolver de un solo uso o servicio, como en las siguientes situaciones:

- **(1) Pescado comestible o pescados en acuario, moluscos o crustáceos en hielo o bajo refrigeración, y moluscos y crustáceos en el sistema de tanque.**
- **(2) Perros de patrullaje acompañando a la policia u oficiales de seguridad en oficinas y restaurantes, ventas y areas de almacenamiento y perros de guardia que corren libremente en areas externas con cercas.**
- **(3) En areas que no se utilizan para la preparacionde alimentos y son usualmente abiertos para los consumidores, tales como restaurants y areas de venta, animales de servicio que estan controlados por el empleado o persona incapacitada, si la salud o la seguridad no peligran como resultado de la presencia o actividades del servicio animal.**
- **(4) Las mascotas de establecimientos de cuidado institucional en areas comunes de restaurantes, tales como en hogar de ancianos, establecimientos de vivienda de ayuda, o establecimientos de cuidado residencial, en horas otras de durante las comidas si:**
  - **(A) separación efectiva y puertas de cierre automático separan los comederos del almacenaje de alimentos o areas de preparación del alimento;**
  - **(B) condimentos, equipos y utensilios almacenados en gabinetes cerrados o removidos de areas comunes de alimento cuando las mascotas estan presentes; y**
  - **(C) restaurantes, incluyendose las mesas, mostradores y superficies similares son limpiados efectivamente antes del siguiente servicio.**
- **(5) En areas que no son utilizadas para la preparacion de comida, almacenaje, venta, exhibicion o comederos en donde los animales estan enjaulados o animales de igual restricción, tales como en:**
  - **(A) almacenes de variedad que venden mascotas; o**
  - **(B) parque turístico que exhibe animales.**

(c) Pescado vivo o muerto puede ser almacenado si existe contaminación de:

- **(1) alimento;**
- **(2) paños, equipos o utensilios limpios; y**
- **(3) artículos sin envoltura de servicio unico o de un solo uso.**

no pueden resultar.
(d) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a), (b) o (c) es crítico.

MATERIALES TOXICOS O VENENOSOS

MATERIALES TOXICOS/VENENOSOS Sections/Secciones 437 a 451

410 IAC 7-24-437 Identificación de la información de recipientes originales

Sec. 437. (a) Los recipientes de materiales toxicos o venenosos y articulos personales, deben cargar una etiqueta legible del distribuidor.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-438 Recipientes de servicio; nombre comun

Sec. 438. (a) Los recipientes de servicio utilizados para almacenar materiales venenosos o toxicos, tales como limpiadores y desinfectantes tomados de suministros en gran volumen, deben ser identificados individualmente y claramente con el nombre comun del material.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-439 Separación de materiales tóxicos o venenosos

Sec. 439. (a) Los materiales tóxicos o venenosos deben de almacenarce de manera que no contaminen el alimento, equipo, utensilios, paños, y artículos de servicio unico o uso:
- **(1) separando los materiales tóxicos o venenosos espaciándolos o separándolos; y**
- **(2) localizando el material venenoso o tóxico en un área que no sea:**
  - **(A) alimento.**
  - **(B) equipo;**
  - **(C) utensilios;**
  - **(D) paños; y**
  - **(E) artículos de un solo uso o servicio.**

Esta sección no se aplica al equipo y utensilios limpios y desinfectantes que estan almacenados en areas de lavado para disponibilidad y conveniencia, si los materiales son almacenados para prevenir la contaminación del alimento, equipo, utensilios, paños, y artículos de un solo uso o servicio.
(b) Para propósitos de esta sección,una violacion a la subsección (a)(1) es critico o no crítico basado en la determinación si esta violacion contribuye de forma significante a la contaminacion del alimento, enfermedad, o riesgo de salud ambiental.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a)(2) es crítico.

410 IAC 7-24-440 Restricción de materiales tóxicos o venenosos

Sec. 440. (a) Solo aquellos materiales tóxicos o venenosos que se requieren para la operación y mantenimiento de un establecimiento de venta de alimento al por mayor, tales como para:
- **(1) limpieza y desinfección de equipos y utensilios; y**
- **(2) control de insectos y roedores;**

deben permitirse en un establecimiento de venta de alimento al por mayor.
(b) La subsección (a) no se aplica al empaque de materiales tóxicos o venenosos que son para la venta al por mayor.
(c) Para propósitos de esta seccion,una violación a la subseccion (a) es crítico o no crítico basado en la determinación si esta violación contribuye de forma significante a la contaminacion de alimento, enfermedad, o riesgo para la salud ambiental.
(d) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (b) es crítico.

410 IAC 7-24-441 Condiciones de uso de materiales tóxicos o venenosos

Sec. 441. (a) Materiales tóxicos o venenosos deben de utilizarse de acuerdo a lo siguiente:

(1) La ley y esta regla.
(2) Instrucciones en la etiqueta del distribuidor y, para un pesticida, las instrucciones en la etiqueta del distribuidor que diga que su uso es permitido en un establecimiento de venta de alimento.
(3) La condiciones de certificación para el uso de materiales de control de materiales pesticides.
(4) Condiciones adicionales que pueden establecerce por la autoridad reglamentaria.

(b) Materiales tóxicos y venenosos deben de aplicarse de manera que:
(1) un riesgo para los empleados u otras personas no se designa; y
(2) prevencion de la contaminación, incluyendo los residuos tóxicos por goteo, drenaje, derrame o rocio en el alimento, equipo, utensilios, paños, y artículo de servicio unico o de un solo uso y, para uso restringido de pesticidas, esto se adquiere por:
(A) removiendo los artículos;
(B) cubriendo los artículos con cubiertas impermeables; o
(C) tomando otras acciones preventivas apropiadas;

y limpiando y desinfectando el equipo y utensilios despues de la aplicacion.

(c) El uso restringido de pesticidas deben aplicarse utilizando lo siguiente:
(1) Un aplicador certificdo de acuerdo a la ley.
(2) Una persona bajo supervision directa de un aplicador certificado.

(d) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a), (b) o (c) es crítico.

410 IAC 7-24-442 Recipientes para materiales tóxicos o venenosos

Sec. 442. (a) Un recipiente previamente usado para almacenar materiales toxicos o venenosos no puede ser utilizado para almacenar, transportar o distribuir alimento.

(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-443 Desinfectantes; criterio

Sec. 443. (a) Los desinfectantes químicos y otros antimicrobiales quimicos aplicados a las superficies en contacto con el alimento deben de reunir los requerimientos especificados en 21 CFR 178.1010.

(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-444 Químicos para lavar frutas y verduras; criterio

Sec. 444. (a) Los químicos utilizados para lavar o pelar frutas y verduras crudas, deben de reunir los requerimientos especificados en 21 CFR 173.315.

(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-445 Aditivos para agua hervida; criterio

Sec. 445. (a) Químicos utilizados como aditivo de agua hervida deben reunir los requerimientos especificados en 21 CFR 173.310.

(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-446 Agentes de secado; criterio

Sec. 446. (a) Los agentes de secado utilizados en conjunto con la desinfección deben contener solo componentes que esten en una(1) de la lista siguiente:
(1) Generalmente reconocido como seguro para el uso en alimento como se especifica en 21 CFR 182 o 21 CFR 184.
(2) Generalmente reconocido como seguro para la intención de uso como se especifica en 21 CFR 186.
(3) Aprobado para el uso como agente seco bajo sanción especificado en 21 CFR 181.
(4) Especificamente regulado como aditivo indirecto de alimento para el uso de agente seco como se especifica en 21 CFR 175 a 21 CFR 178.
(5) Aprobado para el uso de agente seco bajo el umbral de proceso de reglamento establecido por 21 CFR 170. 39.

(b) Cuando la desinfección es con químicos, la aprobación se requiere bajo la subsección (a)(3) o (a)(5) o el

reglamento como aditivo indirecto de alimento requerido bajo la subsección (a)(4), debe ser especificamente para el uso con soluciones quimicas de desinfeccion.
(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) o (b) es crítico.

410 IAC 7-24-447 Contacto incidental de alimento con lubricantes

Sec. 447. (a) Los lubricantes deben de cumplir con los requerimientos especificados en 21 CFR 178.3570 si se utilizan en lo siguiente:
- **(1) Superficies de contacto con el alimento.**
- **(2) Colocacion de sostenedores y utensilios:**
  - **(A) en o entre superficies de alimentos en contacto; o**
  - **(B) para que los lubricantes puedan:**
    - **(i) gotear;**
    - **(ii) chorrear; o**
    - **(iii) ser forzados;**

hacia el alimento o hacia la superficie de contacto con el alimento.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-448 Restricción del uso de pesticidas; criterio

Sec. 448. (a) La restricción del uso de pesticidas especificados bajo la sección 441 (c) de esta regla debe de reunir los requerimientos especificados en las reglas y leyes de la oficina farmaceútica del estado de Indiana.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-449 Posición del cebo para roedores

Sec. 449. (a) Los cebos para roedores deben estar en condiciones cubiertas y resistente a la presión.
(b) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-450 Uso de caminos de polvo; control y monitoreo de peste

Sec. 450. (a) Pesticidas de camino de polvo toxico no puede ser utilizado en el establecimiento de venta de alimento.
(b) Si se utiliza, un polvo de camino no toxico, tales como talco o harina, no es contaminante para lo siguiente:
- **(1) Alimento.**
- **(2) Equipo.**
- **(3) Utensilios.**
- **(4) Paños.**
- **(5) Artículos de un solo uso o servicio.**

(c) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (a) es crítica.
(d) Para propósitos de esta sección,una violación a la subsección (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-451 Separación de materiales tóxicos o venenosos en almacenamiento o exhibición

Sec. 451. (a) Los materiales tóxicos o venenosos deben de almacenarse y exhibirse para la venta de manera que no contaminen el alimento, equipo, utensilios, paños, y artículos de un solo uso o servicio bajo:
- **(1) separando los materiales tóxicos o venenosos espaciándolos o dividiéndolos; y**
- **(2) localizando los materiales tóxicos o venenosos en un area que no este encima de:**
  - **(A) alimentos;**
  - **(B) equipos;**
  - **(C) utensilios;**
  - **(D) paños; y**
  - **(E) artículos de un solo uso o servicio.**

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subseccion (a)(1) es crítica o no se considera crítico basado en la determinación de que si la violación contribuye de forma significante a la contaminación del alimento, enfermedad, o riesgo de salud ambiental.

(c) Para propósitos de esta sección,una violacion a la subsección (a) (2) es crítica.

410 IAC 7-24-452 Incorporación por referencia

Sec. 452. (a) Cuando se utiliza en este artículo, las referencia a la siguiente publicación deben ser definido como la versión de esta publicación listada en esta subsección. La siguiente publicación por este medio incorporado por referencia:

(1) 7 CFR 56 (Enero 1 del 2004 Edición).
(2) 9 CFR 317(Enero 1 del 2003 Edición).
(3) 9 CFR 318.7(Enero 1 de 1999 Edición).
(4) 9 CFR 319(Enero 1 del 2003 Edición).
(5) 9 CFR 424.21(Enero 1 de 1999 Edición).
(6) 9 CFR 381 Subparte N (Enero 1 del 2003 Edición).
(7) 9 CFR 381.147(Enero 1 del 2003 Edición).
(8) 9 CFR 590(Enero 1 del 2003 Edición).
(9) 21 CFR 70(Abril 1 del 2003 Edición).
(10) 21 CFR 101 (Abril 1 del 2003 Edición).
(11) 21 CFR 109 (Abril 1 del 2003 Edición).
(12) 21 CFR 113 (Abril 1 del 2003 Edición).
(13) 21 CFR 120 (Abril 1 del 2003 Edición).
(14) 21 CFR 129(Abril 1 del 2003 Edición).
(15) 21 CFR 130 (Abril 1 del 2003 Edición).
(16) 21 CFR 131 a 21 CFR 169 (Abril 1 del 2003 Edición).
(17) 21 CFR 170 a 21 CFR 186 (Abril 1 del 2003 Edición).
(18) 21 CFR 1030.10 (Abril 1 del 2003 Edición).
(19) 40 CFR 152 (Julio 1 del 2003 Edición).
(20) 40 CFR 185 (Julio 1 de 1999 Edición).
(21) Acta de Alimento, Droga y Cosmético, sección 201(s).
(22) Acta de Alimento, Droga y Cosmético, sección 201(t).
(23) Acta de Alimento, Droga y Cosmético, sección 409.
(24) Acta de Alimento, Droga y Cosmético, sección 706.
(25) La Guia de Revisión del Plan de Establecimiento de Alimento, Administración de Alimento y Droga y Conferencia de Protección para el Alimento (Edicion 2000).
(26) Los Establecimientos Temporales de Alimentos de Guías Preoperacionales, Administración de Alimento y Droga y Conferencia para la Protección de Alimento (Edición 2000).
(27) Las Normas de los Estados Unidos,Grados, y clases de Peso para Huevos en Cáscara (AMS 56.200)(efectivo en Abril 6 de 1995). Las copias se encuentran disponibles en el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Servicio de Mercadeo Agricultural, Programas Aviarios, Apartado Postal 964, Washington, D.C. 2009-6456.
(28) La Guía para el Programa de Desinfección Nacional de Moluscos para el Control de Moluscos (Revision 1999). Las copias se encuentran disponibles en la Administración de Alimento y Droga de los Estados Unidos, Centro de Seguridad para el Alimento y Nutrición Aplicada, Programa de Desinfeccion de Moluscos, HFS-628, Calle "C" 200, S.W., Washington, D.C. 20204.
(29) El Centro de Evaluación de Administración de Alimento y Droga y Productos de Drogas Aprobadas para la Investigación con Evaluación Equivalente Terapeutica, (Edicion 24).
(30) Puntos Principales de Control Crítico y Análisis de Riesgo y Guías de Aplicación (Agosto 14 de1997, Edición).
(31) La Fundación Nacional de Desinfección (NSF) Protocol P155 (Enero 8 del 2003 Edicion).

(b) Las reglas Federales que han sido incorporadas por referencia no incluyen enmiendas tardias que aquellas que se especifican en la citación incorporada. Las Regulaciones Fedrales del Codigo de Venta, son manejadas exclusivamente por los Documentos Superintendente, Oficina de Impresión Gubernamental, Washington, D.C.,20402.

APPENDIX/ APÉNDICE A

Departamento de Salud del Condado de Tippecanoe 20 N. 3rd St. Lafayette, In 47901 (765) 423-9221

Informe de Inspección del Establecimiento de Alimento
Forma del Estado 22116 (R7/12-04)
Forma SDH 51-

Basado en la inspección del día de hoy, el artículo(s) anotados abajo identifican una violación de 410IAC 7-24, Requerimientos de Desinfección del Establecimiento de Alimento de Venta al por Mayor de Indiana. El tiempo límite para corregir cada violación es especificada en la porción narrativa de este informe.

Nombre del Establecimiento	Número teléfonico ( ) Establecimiento	Fecha de inspección (mes/ día/ año)	#ID
Dirección del Establecimiento (número y calle, ciudad, estado, código postal	( ) Dueño		
Dueño	Propósito: 1. Rutina	Seguimiento	Fecha de liberación
Dirección del dueño	2. Seguimiento 3. Queja	Resúmen de violaciones C____ NC_____ R____	
Persona encargada	4. Pre-Operacional 5. Temporal		
Correo electrónico de la persona encargada	6. HACCP	Tipo de Menú (ver sig . página) 1___2____3____4___5___	
Certificado de manejo de alimentos	7. Otro (lista)		

ARTICULOS CRITICOS SON IDENTIFICADOS EN LA LISTA DE REPASO Y EN LAS COLUMNAS MARCADAS CON LA LETRA "C"

VIOLACION(S) PREVIAS SON INDICADAS EN EL "RESUMEN DE VIOLACIONES" Y EN LO SIGUIENTE MARCADOS COMO "R"

Sección #	C/NC	R	Narrativo	Corregido por:

Recibido por (nombre y título impreso):	Inspeccionado por (nombre y título impreso):
Recibido por (firma):	Inspecionado por (firma):

cc:	cc:	cc:

APPENDIX A (CON'T)
APENDICE A(CONTINUACION)

MENU TYPE
TIPO DE MENU

1	Preempaque de alimentos que no son potencialmente peligrosos. Limite de preparacion de alimentos que no son potencialmente peligrosos.
2	Menú limitado (1 o 2 articulos). Ingredientes crudos preempacados se cocinan o se preparan al momento de hacer la órden. Las operaciones de venta de alimento al por mayor excluye los departamentos de delikateseen o departamentos de mar. Los ingredientes crudos requieren mínima armadura. Muchos de los productos son cocinados/preparados y servidos inmediatamente. El mantenimiento de alimentos potencialmente peligrosos, fríos o calientes, son restringidos a una solo servicio de comida. El proceso de preparación requiere; cocinar, enfriar, y recalentar, estando limitados a 1 o 2 alimentos potencialmente peligrosos.
3	Manejo de ingredientes crudos de forma extensiva. El proceso de preparación requiere: cocinar, enfriar, y recalentar de alimentos potencialmente peligrosos. Una variedad de procesos requieren el sostenimiento de alimentos potencialmente peligrosos, fríos o calientes. La avanzada preparación de alimentos para el dia siguiente, se limita a 2 o 3 artículos. Las operaciones de la venta al por mayor de alimento incluyen los departamentos de delikateseen y de mar.
4	Manejo de ingredientes crudos de forma extensiva. El proceso de preparación requiere: cocinar, enfriar, y recalentar los alimentos potencialmente peligrosos. Una variedad de procesos requieren el sostenimiento de alimentos potencialmente peligrosos, frios o calientes. El proceso de alimento requiere la avanzada preparación de alimentos para el dia siguiente. La categoría tambien incluira aquellos establecimientos cuyo servicio, es a personas de alta suceptibilidad.
5	Manejo de ingredientes crudos de forma extensive. El proceso del alimento a un nivel de venta al por mayor, v.g., ahumado y curado; reduciendo el empaque de oxigeno para extender el tiempo de durabilidad antes de la venta.

APPENDIX B/APENDICE B

NARRATIVE REPORT/INFORME NARRATIVO

Nombre del Establecimiento			Dirección	Fecha de Inspección
# del Artículo	**C/NC**	**R**	**OBSERVACIONES**	**CORREGIDO POR**

(ESTA PAGINA SE DEJO EN BLANCO DE FORMA INTENSIONADA)

INDEX/ INDICE

Key/ Clave (Section/Sección #) Page/Página #

Alimentos Acidos,
definición, (2), 1
metal galvanizado, uso limitado, (209), 53
Alimentos acidificados,
Bufet, observación por el empleado,(181), 42
definición, (3), 1
aw
definición, (6), 2
alimentos potencialmente peligrosos, definición, (66), 11
empaque de oxígeno reducido, criterio, (195), 48
Acceso
después de la fecha de notificación, (108), 19
a la regla, (107), 19
Aditivos, *Verse agua hervida*
Verse color aditivo
Verse alimento aditivo
Adulterado,
definición, (4),1
encargos de la persona a cargo, (119), 23-24
alimentos, (139), 31
protección de salud pública, (106), 19
Completamente seco,
equipo y utensilios, (304), 75
panos para limpiar, (316), 78
Elemento de medida de la temperatura ambiental, *Verse elemento de medida de temperatura*
Animales,
manipulación prohibida, (435),101
lavado de manos despues de la manipulación, (129), 28; (435), 101
población altamente susceptible, (153), 34-35
cruda *(alimento)*
limpieza frecuente del equipo, contacto de alimento con superficies y utensilios (296), 72-73
cocinando,(182), 42-44
uso de guantes, (246), 60-61
lavado, guantes (312), 77
almacenaje, (173), 40
ablandamiento, (199), 49-50
Verse asesoría al consumidor
Verse definición de animales de caza
Verse carne
Verse persona encargada, cargos
Verse alimentos potencialmente peligrosos
Verse servicio animal
Aprobada, definición, (5), 1
Establecimiento de vivienda asistencial, *Verse establecimiento de venta de alimento al por mayor, definición*
Prevención del sobreflujo,
espacio de aire, (334), 81
carbonato, (337), 82
cobre, uso limitado, (208), 53
normas diseñadas, (335), 81
inspección y servicio, (356), 85
lugar, (338), 82
bombas y mangueras, uso, (369), 87
cuando se requiera, (336), 81
Verse demostración de conocimiento
Deflectores, internos, para máquinas lavadoras, (279), 68
Anzuelo, pescado, (436), 101
Alojamiento y desayuno, *Verse establecimiento de venta de alimento al por mayor, definición*
Carne,
consumidores de auto servicio, (181), 42
requisito al cocinar, (182), 42-44
guantes, lavado antes del uso, (312), 77
manipulación mínima en tiempos de cocción, (182),42-44
parámetros para cocinar en el horno, (182), 43
cruda, asesoría al consumidor, (196), 48-49
uso de equipo limpio, (295), 72
Bebidas,
recipientes, del consumidor,relleno, (248), 61
definición, (7), 2
tuberia, separación del hielo almacenado, (224), 55
Pájaros, vivos o atrapados, remoción, (416), 97
Aditivos para el agua hervida, criterio, (445),103
Agua de beber embotellada,
definición, (8), 2
fuente, (325), 80
Envolturas para pan, *Verse articulos de un solo uso,definición*
recipiente hermeticamente cerrado, (143), 32
Volumen de alimento,
metodos de distribución, (181), 42
exhibicion, protección, (179), 42
requisitos de etiqueta, (146), 32-33
líquido vendido, (265), 65
alimento crudo, prohibición, (181), 42
desempaque, exencion de etiqueta, (146) 32-33
Recipiente distribuidor de tubo para el volumen de leche, (148). 33
Gabinetes, almacenaje, (244),60; (315), 77-78
Abrelatas,
limpieza, (231), 57
en máquinas expendedoras, (263), 65
Latas, número 10, *Verse artículos de un solo uso, definición*
Carbonador, elementos de prevención del sobreflujo, (337). 82
Carton para el reciclaje externo, (391),91
Caja lote para la manipulacion de equipo, (319),78
Envolturas, definición, (9), 2
Hierro fundido, uso limitado, (206), 52
Oficio de banquetes a domicilio, definición, (10), 2
Verse establecimiento de venta de alimento al por mayor
Tabla de cedro, (242), 59
Techos,
uniones, (408), 95
limpieza, (402), (403), 94
material a cubrir, (407), 95
enclavijar, uniones, y madereros, exposición, (409), 95
Utensilios de cerámica, plomo, limitación, (207)52
Numero de certificacion, definicion, (11), 2
moluscos en su cascara, empaque e identificación, (156), 35
moluscos, identificación, (157), 35-36; (160), 36-37
Certificacion del manipulador de alimento, (118) , 23
CFR, definición (12), 2
Productos químicos,
aditivos de agua hervida, criterio (445), 103
agentes secos, criterio, (446), 103-104
presencia en el establecimiento(294) 71-72
preservativos, declaración, (146), 32-33
desinfeccion, alimentos en contacto con superficies, (294), 71-72; (303), 75
desinfectantes, criterio, (443), 103
lavado de frutas y verduras, criterio (175) 40-41, (444), 103 *Verse materiales tóxicos y venenosos*
Pollo, crudo, immersion en hielo o agua, (176), 41 *Verse Aves*
Establecimiento para el cuidado de niños, *Verse establecimiento de venta de alimento*
Utensilios Chinos, plomo limitación, (207), 52
Soluciones de cloro,
desinfección química, (303), 75; (294)71
desinfectante de manos, (131), 28-29
CIP, definición (13), 2
equipo, diseño y construcción, (230), 57
Almejas, *Verse moluscos*
Limpieza en el lugar, *Verse CIP*
Limpiadores, *Verse materiales tóxicos o venenosos*
Agentes de limpieza,
lavamanos, (346), 83
lavado de equipo, (292), 71
Limpieza y desinfección,
limpieza de receptaculos, (395), 92
limpieza de equipos y utensilios, criterio (295),72
frecuencia, (296), (296), 72-73; (297), 73
mantenimiento de herramientas, prevencion de la contaminación(432),100
establecimientos fisicos, frecuencia y restricción, (431),100
sistemas de ventilacion, (310), 76
Clostridium botulinum,
empaque de oxigeno reducido, (195),48
Verse alimento potencialmente peligroso, definición

INDEX/ INDICE

Lavadoras y secadoras de ropa
disponibilidad, (311), 76
lugar, prevencion de la contaminación, (315), 77-78
Codigos Federales de Regulación, Verse CFR
Elementos de enfriamiento de bebidas, platos fríos,
Separacion del hielo almacenado, diseno, y construcción, (225), 55
Colores aditivos,
definición, (14),2
presentación honesta, (140), 31
proteccion de no ser aprobado,(168), 39
Verse materiales seguros
Trituracion, definición,(15), 3
cocinando alimentos crudos, (182), 42-44
Comestibles, (16), 3
Verse establecimiento de venta de alimento al por mayor, definicion
Nombre común,
alimento, (174), 40
etiqueta del alimento, (146), 32-33
recipiente de trabajo, (438),102
Solidez, en sitio, (385), 90
Unidad condensadora, separacion del alimento y alimento almacenado, (225), 55
Condimentos, protección de contaminación, (180), 42
Secreto comercial reservado, (194), 47
Brote de enfermedad confirmado,
definicion, (17), 3
informe por el empleado, (123), 26
responsabilidad del establecimiento de alimento de requerir un informe por el empleado y aplicante, (120), 24-25
Construccion,
agua de bebida del sistema, (321), 79; (322), 79
establecimiento de alimento, informe de planes y especificaciones (110), 20
Consumidor,
Asesoria para alimentos no cociandos o crudos, (196), 48-49
definicion, (18), 3
exhibicion de alimento, protección del alimento por, (179),42
dueño del recipiente, relleno,(247), 61; (248), 61
auto servicio, limpieza de vajilla para rellenos, (249), 62
operación de auto servicio, protección de contaminación, (181), 42
Cocinando alimentos crudos, (182), 42-44
Enfriamiento
equipo, número y capacidad, (259), 64
metodos, (190), 46
alimentos potencialmente peligrosos cocinados, (189), 45
Cobre y aleacion de cobre, uso limitado, (208), 53
Material resistente a la corrosion, definicion, (19), 3
Cosméticos, *Verse articulos personales, definicion*
Industria pequena, *Verse establecimiento de alimento al por mayor, definicion*
Puntos criticos de control,
definicion, (22), 4
démostracion de conocimiento, (118), 23
empaque de oxigeno reducido,
diagrama de flujo, (195), 48
revisión, (195), 48
normas de procedimiento de operación, (195), 48
Artículo crítico, definición (21), 3
Limite critico,
definición,(22), 4
empaque reducido de oxigeno, normas de procedimiento para la operacion (195), 48
Conexión cruzada, sistema de suministro de agua, prohibición, (339), 82
Contaminación cruzada del alimento, (173), 40
Cascaras del Crustaceo, uso limitado, (242), 59
Utensilios de crystal, plomo limitación, (207), 52
Superficies de corte, (214), 54

Datos del plato, máquinas lavadoras, (278), 68
Fecha de marca, (191), 46-47
Disposición, (192), 47
Etiqueta/nombre del distribuidor, molusco en cáscara, requerimientos, (157), 35-36
Tejido delicado, prevención de contaminación por las manos, (171), 39
Departamento, definición, (23), 4
Area designada,
comer, beber,uso de tabaco,(136), 30
area del empleado, (418), 97-98
Detergentes, *Verse agentes limpiadores*
Detergentes- desinfectantes,
para equipo de lavado, (275), 67
procedimientos de enjuague, (302), 74-75
Diarrea, (120), 24-25; (121), 25; (122) 26; (127), 27-28
Conexion directa, prohibida, (377),88
Declaración,
asesoria del consumidor, (196), 48-49
definición, (24), 4
Canasta de platos como equipo de lavado,
equipo de lavado manual, (271),67
carga de articulos sucios, (287), 70
Lavadora de platos, *Verse lavado*
Desinfección,
sistema de agua de bebida, (321), 79
tanque mobil de agua y establecimiento de alimento movil (368), 87
Exhibición,*Verse exhibicion de alimento*
Sistema de desecho, (376), 88
Disposición de alimento listo potencialmente peligroso; fecha de marca, (192), 47

M ercancia de embargue, segregación,(202), 50
Perros,
vigilancia, (436), 101
mascotas, (436), 101
servicio, (436),101
Obturador de drenaje, (393), 91
Sistema de drenaje, establecimiento de alimento, (3734), 88
Escurrideros,
capacidad, (289), 70
frecuencia de limpieza, (290), 70
lavado, auto escurridor, (288), 70
Drenajes,
directo*, Verse plomeria*
piso, limpieza, (404), 94
Demostracion de conocimiento, (118), 23
Declaración,
asesoria del consumidor, (196), 48-49
definición, (25), 4

Sistemas de agua de bebida,
aprobados, (320), 79
filtrado, aire comprimido, (365), 87
fluido y desinfección, (321), 79

Prevencion de goteo, sistemas de cubierta de ventilación, (306),75
Area de almacenaje seco, definicion, (26), 4
Agentes secos, criterio, (446), 103
Tarimas, (406), 95

E. coli, *Verse Escherichia coli*
Limpieza facil, definición, (27), 4
Fácilmente removable, definición (28), 4-5
Comiendo, empleados, areas designadas, (136), 30
Huevos,
requerimientos de coccion, (182), 42-44
enfriamiento, (189), 45
a mediococer o crudo, asesoria delconsumidor, (196), 48-49
liquido, congelado, y seco, condicion a la recepción, (149), 33
pasteurizado, (149), 33; (151), 33-34
agrupado, (182), 42-44
alimento potencialmente peligroso, definición, (66), 11
cáscara, (150), 33
temperatura a la recepción, (166), 38
Emergencia, *Verse peligro de salud inminente*
Empleado,
limpieza, personal, de empleados
uñas, (128), 28; (133), 29
manos y brazos, (128), 28; (133), 29

INDEX/INDICE

joyas, prohibición, (134), 29
vestier externo, (135), 29-30
definición, (29), 5
areas designadas , (136), 30; (418), 97-98
vestiers o lockers, (417), 97
labores de la persona encargada, (119), 23-24; (121), 25
alimento contaminado por, disposición, (141), 31
salud,
exclusiones y restricciones, (121), 25
responsabilidad de la persona encargada del informe, (123), 26
responsabilidad requerida en el informe, (120), 24-25
higiene,
descarga por los ojos, naríz y boca, (137), 30
uso del tabaco, comer y beber, (136), 30
sujeción del cabello, (138), 30
manipulacion de animales, (435), 101
limpieza personal, (132), 29
desinfectantes para manos, (131), 28-29
lavado de manos, (128), 28
Servicio a la poblacion altamente susceptible, exclusiones y Restricciones, (122), 26
Verse empleado de alimento
EPA, definición, (30), 5
Equipo,
completamente seco, (304), 75
cajas y cajas de engranaje, prueba de goteo, (223), 55
certificacion y clasificacion, (112), 21
limpieza, (295), 72
frecuencia de limpieza,
superficies/utensilios de contacto con el alimento, (296) 72-73
superficies sin contacto con el alimento, (297), 73
lavado, (290), 70
compartimientos, drenaje, (226), 56
enfriamiento, calor y capacidades de manutencion, (259), 64
definiciion, (31), 5
diseno y construccion,
filtro, aceite caliente, (220), 55
fijo, elevacion y sellamiento, instalacion, (228), 56
fijo, expacio o sellado, instalacion, (227), 56
montaje del piso, despejo, (228), 56
distribucion, proteccion del equipo y alimento, (261), 64
durabilidad y fuerza, (217), 54
existencia, (106), 19; (187), 44-45
equipo de manejo, casa lote, (319), 78
lugar, (315), 77-78
mantenimiento, reparación y ajuste, (218), 54
aperturas, cierre, y deflectors, (222), 55
reemsamblaje, contacto del alimento con superficies contaminadas, (318), 78
almacenamiento, (315), 77-78
almacenaje prohibido, (244), 60
Equipo y utensilios,
metodos de lavado en seco, (299), 74
prelavado, (300), 74
procedimientos de enjuague, (302), 74-75
Equipos abiertos, cierres y deflectores, (222), 55
Escherichia coli 0157: H7,
diagnóstico, (120), 24-25
exclusion y restricción, (121), 25
persona encargada, condiciones para liberar el empleado de restricción o exclusión, (122), 26
autoridad reglamentaria, condicion para la remocion del empleado de restriccion o exclusion, (127), 27-28
responsabilidad del establecimiento de venta de alimento para exigirle al empleado por el informe, (120), 24-25
Exclusion, definición, (32), 5
Exclusión,
orden, (126), 27
liberado de, (127), 27-28
remoción de, (122), 26
responsabilidades de la persona encargada, (121), 25
responsabilidades de la autoridad reglamentaria, (125), 27

Uñas,
artificial, prohibición, (133), 29
de los empleados, mantenimiento, (133), 29
Suministro de primeros auxilios, (421), 98
Pescado,
consumo en auto servicio, (181), 42
requerimientos de cocción, (182), 42-44
definición, (33)
congelado por el distribuidor, reporte de congelación (163), 37
guantes, lavados antes del uso, (312), 77
imersion en hielo o agua, (176), 41
a medio cocinar o crudo, asesoria del consumidor, (196), 48-49
marinado, o parcialmente cocinado, listo para comer, reportes de congelacion, (163), 37
crudo, almacenaje, (173), 40
restriccion en el empaque reducido de oxígeno, (195), 48
fuente, (142), 31-32
comercial y legalmente producido, capturado, aprobado, (154), 35
uso de equipo limpio, (295), 72
Ajuste y tuberia, cobre y aleacion del cobre, uso limitado, (208), 53
Pisos,
material absorbente, uso limitado, (43), 100
alfombrado, instalacion y restricción, (401), 93-94
limpieza, (402), 94; (403), 94
metodos de limpieza para quitar el polvo, (405), 94-95
coyuntura, piso y pared, sujeto y cerrado o sellado, (404), 94

materiales,
interno, (399), 93
externo, (400), 93

estera y tarima, (406), 95
Elemento de presion de flujo, maquinas de lavado, (282), 69
Flujo, uso limitado para alimentos de contacto con la superficie (212), 53
Elementos brumosos, limpieza de reserva de agua, (357),85
Alimento,
contacto con el equipo y utensillios, (200), 50
contaminado, (141), 31
por la persona, (171), 39; (172, 39-40
varias fuentes, (204), 51
enfriamiento, alimentos potencialmente peligrosos, (189), 45
dañado, podrido, o retirado, almacenado, (173), 40
definicion, (34), 6
exhibicion, prevencion de la contaminacion, (179) ,42
congelado,
etiqueta en alimento congelado, se recibe congelado, (166), 38
mantiene congelado, (197), 49
destrucción del parasito, (162), 37

hermeticamente sellado, fuente, (143), 32
poblacion altamente susceptible, (153) , 34
presentación honesta, (106), 19; (140), 31
en contacto con el agua o hielo, almacenamiento y exhibición, (176), 41
paños y servilletas, uso limitado, (236), 58
envueltos y sin envolver, separacion, empaque y segregacion, (173), 40
empacado, etiqueteado(142), 31-32;(146), 32-33
potencialmente peligroso,
enfriamiento, (189), 45
fecha de marca, (191), 46-47
disposición, fecha de marca , (192), 47
HAACP plan, empaque reducido de oxigeno, (195), 48
manipulación de alimentos calientes y frios, (187), 44-45
inactivo, (198), 49
temperatura y recepción, (166), 38
tiempo com control de salud pública,(193),47
planta de procesamiento, definición, (39), 6-7
Comida ya preparada, fecha de alimentos Potencialmente peligrosos, (191), 46-47
Regreso, reservicio o venta, (201), 50
Almacenaje, recipientes, identificación del alimento, (174)40
prevención de contaminación, prémisas, (177), 41
áreas prohibidas, (178), 41
temperaturas,

INDEX/ INDICE

manipulación de alimentos fríos y calientes, (187), 44-45
enfriamiento, (189), 45
alimentos potencialmente peligrosos, manipulación de
alimentos calientes, (186), 44
recepcion de temperatura, (166), 38
recalentamiento, (188), 45
ablandamiento, (199), 49-50
Verse elementos de medida de la temperatura
Aditivos del alimento,
aditivos, (167),38; (168), 39
definicion, (35), 6
desinfectante de manos, (131), 28-29
presentacion, (140), 31
Masa de alimento, *Verse establecimiento de venta de alimento, definicion*
Enfermedad causada por el alimento,
brote, definicion, (36), 6
demostracion de conocimiento, (118), 23
Superficies de contacto con el alimento,
hierro fundido, uso limitado, (206), 52
limpieza,(229), 56-57
criterio de limpieza, (295), 72
frecuencia de limpieza del equipo, (296), 72-73
equipo de cocina y horneo, (298), 73
cobre, uso limitado, (208), 53
definición, (37), 6
equipo de metal galvanizado, uso limitado (209), 53
plomo en aleaciones de peltre, uso limitado (211), 53
plomo para la soldadura y corriente, uso limitado (212), 53
lubricacion, (317), 78
materiales, (205), 52
desinfeccion, (303), 75
metodos para desinfectar equipos, (303), 75
conexión "V", uso limitado, (219), 54
metodos de limpieza humedo para equipos, (301), 74
madera, uso limitado, (213), 53
Empleado de alimento,
definición, (38), 6
responsabilidad de informar la enfermedad,(123), 26
Verse empleado
Integridad del empaque de alimento, (144), 32
Planta de procesamiento de alimento, definición, (39), 6-7
Servicio de establecimiento de alimento, *Verse establecimiento de alimento*
Volumen del alimento, proposicion,planes, (111), 20
Congelación, destrucción del parásito, (162), 37
Frutas, crudas,
manipulación al calor, (186), 44
lavado, (175), 40-41; (444), 103
entero o cortado, imersión en hielo o agua, (176), 41
Metal galvanizado, uso limitado, 9209), 53
Animales de caza,
requerimientos de cocción, (182), 42-44
definición, (40), 7
para el alimento, (165), 38
sacrificado y procesado, (165) 38
Ajo en el aceite, *Verse alimentos potencialmente peligrosos, definicion*
Enfermedades gastrointestinales, sintomas del empleado, (1120), 24-25
Llave de prueba. *Verse elementos de presión de flujo*
Uso del pesticida en general, definición (41), 7

Guantes,
tela, especificaciones de lavado, (312) ,77
un solo uso, (171), 39; (246), 60-61
resistentes al corte, (246), 60-61
uso limitado, (246), 60-61
cuando se lava, (129), 28
Normas grado A, definición, (42), 7
Trampas de grasa, (378), 89
Carne molida, *Verse pulverizada, definición*
Perro guía, *Verse animal de servicio, definición*

Plan HAACP,
criterio, empaque reducido de oxígeno, (195), 48
definición, (43), 7
demostración de conocimiento, (118), 23
jugos, (152), 34
tanque para moluscos, (161), 37
alimento pasteurizado y alimento prohibido, (153), 34-35
secreto comercial, (194), 47
Sostenimiento del cabello por los empleados, efectividad, (138), 30
Manos, prevencion de la contaminación (171), 39
Secado de manos,
procedimiento, (128), 28
provisiones, (347), 83

Desinfectantes de manos, (131), 28-29
Manejo de equipo, casa lote,(319), 78
Manos y brazos de los empleados,
limpieza y procedimiento de secado, (128), 28
cuando lavarse, (129), 28
donde lavarse, (130), 28

Lavamanos,
restricción de elementos y de ayuda, (348), 84
limpiador, disponibilidad, (346), 83
empleados de alimento, prevencion de la contaminacion, (171),39
temperatura del agua, (342), 82
Establecimiento del lavado de manos,
limpieza, (322), 79;(345), 83
diseno y construcción, (322), 79
llave, combinación, (342), 82
instalación, (322), 79
lugar, (344), 83
materiales, (323), 79
numeros y capacidades, (343),83
operaciones y mantenimiento, (345), 83
temperatura del agua, (342), 82
Lavatorios,*Verse establecimiendo de lavamanos*
Peligro, definición, (44), 7
Analisis del Punto de Control Crítico de Riesgo*, Ver HACCP*
Establecimiento del cuidado de la Salud, *Verse establecimiento de venta de alimento*
Establecimiento de salud,*Verse establecimiento de venta de alimento*
Peligro para la salud, inminente, *Verse peligro de salud inminente*
Cubierta de lampara de calor, (410), 95
Calentador, para equipo manual de lavado, (271), 67
Capacidad de calenteamiento, equipo de alimento, (259), 64
Virus de la Hepatitis A,
causa del brote de enfermedad, (120), 24-25
causa de la enfermedad en los empleados, (120), 24-25
enfermedad del empleado, informe, (123), 26
exclusion y restricción, (121), 25
persona a cargo, condiciones para liberar el empleado de restricción o exclusión, (122), 26
autoridad reglamentaria, condición para liberar el empleado de exclusion y restricción, (127) 27-28
responsabilidad del establecimiento de alimento para requerir un informe del empleado, (120) 24-25
Hermeticamente sellado,
recipiente, definición, (45), 7
alimento, fuente, (143), 32
recipiente de alimento, limpieza (173), 40
recalentado, (188), 45
Poblacion de alta suceptibilidad
definición, (46), 7
restriccion del empleado enfermo, (121), 25
alimento pasteurizado, prohibido el reservicio y el alimento (153), 34-35
Capacidad de sostenimiento, equipo de alimento, (259), 64
Tanque de sostenimiento*, Ver aguas negras, tanque de mantenimiento*
Viviendas/dormitorioss, privado, uso prohibido (423), 99
Honesta presentacion del alimento, (140), 31
Cubierta, *Verse sistemas de ventilación*
Hospicio, *Verse establecimiento de venta de alimento, definición*
Manejo de alimentos potencialmente peligrosos calientes, (187),44-45
Agua caliente,
capacidad, (329), 80
lavamanos, (128), 28;(342), 82
desinfección del equipo de superficies en contacto con el alimento y utensilios, (274), 67; (285), 69-70, (303), 75
servicio del desague, (355), 85
Hielo,

enfriamiento externo, prohibido como ingrediente, (170), 39
fuente, agua de bebida, (169), 39

INDEX/ INDICE

almacenaje o exhibición de alimento en contacto con, (176), 41
unidades, separación de drenajes, (333), 81
Servicio inmediato, preparacion para, (185), 44
Peligro de salud inminente,
cese de operaciones, (109), 20
Incineradores, establecimiento comunal o individual, (398), 92
Inyectar, definicion, (48), 8
Control de insecto,
control de pestes, (415), 97
elementos, diseños, e instalación, (412), 96
materiales venenosos y peligrosos, restricción, (440), 102
aperturas externas protegidas, (413), 96
Insectos, muertos o atrapados, remoción, (416), 97
Inspección y puerto de limpieza, tanque de agua, (360), 86
Lista de Envio Certificado de Molusco Interestatal, fuentes de molusco, (155), 35
Soluciones de yodo, desinfección química, (294), 71-72

Joyas,
excepción, (134), 29
prohibición, (134), 29
Jugo,
definición, (49) 8
HAACP, (152), 34; (153), 34-35
servicio a población de alta suceptibilidad, (153), 34-35

Placa de proteccion, removable, (221), 55
Servicio de cocina,
definición, (50), 8
manejo, (251), 62
capa antiadherente, uso limitado (215) 54
manejo de suciedad y limpieza, (251), 62
Etiqueta,
como se especifica bajo la ley, (146), 32-33
nombre comun en el recipiente, (174), 40
oculto o alterado, (146), 32-33
empaque de alimento, (142), 31-32
articulos personales y materiales toxicos o venenosos, recipiente original, (437), 102
Oveja,
auto servicio al consumidor, (181), 42
requerimientos de cocción, (182), 42-44
frecuencia de limpieza del equipo, (296), 72-73
guantes, lavado antes del uso, (312), 77
crudo, asesoria del consumidor, (196), 48-49
almacenado crudo (173), 40
Terreno, establecimiento individual o comunitario, (398), 92
Panos de lavado,
lavado mecánico, (313),77
especificación, (312), 77
Establecimientos de lavado, uso, (314), 77
Ley, definición, (51), 8
Esquema, planes propuestos, (111), 20
Plomo en ceramica, china, crystal y decorativo, utensilios, limitación, (207), 52
Lesion,
con pus, (120), 24-25
mantenimiento de manos y brazos, (133), 29
Alumbrado,
pie-bujía,,(411), 96
intensidad, (411), 96
defensa, (410), 95
Panos y servilletas, uso limitado, (236), 58
Panos,
limpios, (237), 58
definicion, (52), 8
especificaciones de limpieza, (312), 77
lavado mecanico, (313), 77
sucio, almacenaje, (238), 58
almacenamiento despues de la limpieza, (244), 60
almacenamiento prohibidos, (244), 60
Alimento liquido o hielo, dispensador, (261), 64
Desecho liquido,
Diferente a aguas negras, (380), 89
productos de maquinas expendedoras, (265), 65
Verse aguas negras
Basura , innecesaria, (426), 99
Lockers,
designacion, (417). 97
lugar, (418), 97-98
usado, (417), 97
Lubricantes,
superficies en contacto con el alimento, (317) 78
contacto incidental con el alimento, 9447), 104
Mantenimiento,
herramientas, limpieza, (432), 100
herramientas, almacenaje, (425), 99
Lavado manual, *Verse lavado*
Carne,
auto servicio, (181), 42
requerimientos de coccion, (182), 42-44
definicion, (53), 8
guantes, lavados antes del uso, (312) 77
crudo, asesoria del consumidor, (196), 48-49
crudo, almacenado, (173), 40
Lavado mecanico, *Verse lavado*
Joyas medicinales, *Verse joyeria*
Medicinas, empleado, (419), 98; (420), 98
Melones, cortados, *Verse alimentos potencialmente peligrosos, definicion*
Menu, planes, intenciones,(111), 20
Horno microondas,
limpieza, (298), 73
cocción, (183), 44
alimentos recalentados, requerimientos,(188), 45
normas de seguridad, (184), 44
Leche y sus productos, seca, liquida, y congelada,
enfriamiento, (189), 45
tubo dispensador, articulo de un solo uso o servicio, uso limitado,(148),33
seca, (149), 33
pasteurizada al recibir, (149), 33
crudo, asesoría al consumidor, (196), 48-49
fuente,(142), 31-32
temperatura a la recepcion,(166) 38
Marcar falsamente, definición,(54), 9
Establecimiento movil de venta de alimento,
suministro de agua alterna, (332), 81
definición, (55), 9
requerimiento general, (113), 21
tanque de agua movil o establecimiento movil,
flujo y desinfección, (368), 87
materiales, (358), 85
entrada del tanque de agua,(367), 87
aguas negras,
tanque de aguas negras, capacidad y drenaje, (372), 88
remoción de desecho, (373), 88
Verse establecimiento de venta de alimento
Molusco en su cáscara,
definición, (56) 9
crudo o a medio cocer, asesoria del consumidor, (182), 42-44; (196), 48-49
recipiente original, requerimientos, (159), 36
pelado, recipiente original, etiqueta, , (159), 36
pelado,identificacion y empaque,(156), 35
fuente, (155), 35
tanques, uso limitados, (161), 37
plan HACCP, (161), 37
Moluscos,
condicion al recibirlo, (158), 36
enfriamiento, (189), 45
especificaciones de identificación, (157), 35-36
requerimientos de la etiqueta/nombre del sembrador, (157), 35-36
temperatura al recibir, (166), 38
Traperos, secado, (433), 100
Hongos,
cultivados en especie silvestre, fuente, (164),38
silvestres, fuente, (164), 38

INDEX/ INDICE

Mejillones, ***Verse molusco, definicion***

Servilletas, trapo, ***Verse panos***
Programa de Desinfeccion Nacional de Molusco
Guia para el Control del Molusco,(155), 35
Agua no apta para la bebida, (326), 80
limpieza, (295), 72
frecuencia de limpieza, (297), 73
diseno y construccion, (232), 57
materiales, (216), 54
Norovirus,
causa del brote de la enfermedad, (120), 24-25
causa de la enfermedad en los empleados, (120), 24-25
enfermedad del empleado, informe,(123) 26
exclusion y restriccion, (121), 25
person a cargo, condiciones de liberar al empleado de la restriccion y exclusion, (122), 26
autoridad reglamentaria, condicion de remocion del empleado de la exclusion y restriccion, (127), 27-28
responsabilidad del establecimiento de venta de alimento para requerir el informe por el empleado, (120), 24-25

Olores,
ventilacion mecanica, (309), 76
rehuso, envio frecuente,(396),92
Equipo de aceite, filtrado, (220), 55
Aperturas, hacia afuera, proteccion contra insectos y roedores, (413), 96
Areas externas,
materiales, (400), 93
superficies de camino y manejo, graduados para drenaje, (428), 99
Horno, temperatura de coccion, (182), 42-44
Envolturas, de color, para alimento, limitaciones,(140), 31
Ostras, ***Verse moluscos, definicion***

Integridad del empaque, (144), 32
Empaque, definicion, (57), 9
Empaque de alimento,
etiqueta, (142), 31-32; (146), 32-33
separacion y segregacion de alimento sin empacar, (173), 40
Parasito, destrucccion por congelamiento, (162), 37
Perros guia, (435), 101; (436), 101
Persona, definicion, (58),9
Articulos personales,
definicion, (59), 9
primeros auxilios, almacenaje, (421), 98
medicinas, restriccion y almacenaje,(419), 98
almacenaje de otros productos personales, (422), 98
Persona a cargo,
encargo,(117), 22
definicion, (60), 10
demostracion de conocimiento, (118), 23
obligaciones, (119), 23-24
responsabilidad del empleado para informar la enfermedad(123), 26
responsabilidad que se requiere del empleado de dar informe y aplicante a informar (120), 24-25
Control de peste, (415), 97
Verse control de insectos;
Verse control de roedores
Pesticidas en el establecimiento de venta de alimento,
puesto del cebo, (449), 104
uso restringido del pesticida, aplicado por el aplicador, (441), 102-103
uso restringido el uso de pesticida, criterio, (448), 104
seguimiento del polvo, (450), 104,
Verse materiales toxicos y venenosos
Pestes, muertos o atrapados, remocion, (416), 97
Peltre, uso limitado, (211), 53
pH,
desinfeccion quimica del equipo de lavado, (294), 71-72
definicion, (61), 10
Establecimientos fisicos,
limpieza,
pisos, metodos quita polvo, (405), 94-95
frecuencia y restricciones, (431), 100
mantenimiento de herramientas, prevencion de la contaminacion, (432), 100
sistemas de ventilacion, prohibido la descarga y dano, (310), 76
control de pestes, (415) 97
definicion, (62), 10
uso de vestiers y lockers, (417),97
secado de traperos, (433), 100
lavatorios, mantenimiento y uso, (345), 83
area interna, (399), 93
mantemimiento de las premisas, (426), 99
areas externas, (400), 93
encerramiento externo, (383), 89
pestes,muertos o atrapados, remocion (416), 97
prohibido los animales, 9436), 101
reparacion, (430), 100
almacenamiento de herramientas, (425), 99
Clavija, ***Verse inyectado , definicion***
Planes y especificaciones para el establecimiento de venta de alimento,
contenidos, (111), 20
conversion, (110), 20
establecimiento y operacion, requerimiento,(110), 20
Accesorio de plomeria, definicion, (63), 10
Sistema de plomeria,
escape de aire, (334), 81
elemento acondicionado, diseno, (340), 82
definicion, (64),10
diseno y construccion, (322), 79
elemento, sistema de agua, inspeccion y servicio, (356),85
drenajes, directo, (377), 88-89
buena reparacion, (324), 79
lavamanos, diseno y construccion, (322), 79
Verse sobreflujo
Verse establecimiento de lavamanos

Materiales toxicos o venenosos,
estaciones de cebo, (449), 104
nombre comun, (438),102
recipientes, prohibido para alimentos(442), 103
definicion, (65), 10-11
demostracion de conocimiento, (118), 23
identificacion y etiqueta, (437), 102
pesticidas, aplicado por un aplicador, (441), 102-103
restriccion de la presencia o uso, (440), 102
almacenar y venta al por mayor, (451), 104-105
almacenamiento, separacion, (439), 102
camino de polvos, (450), 104
condiciones de uso, (441), 102-103

Cerdo,
auto servicio, (181), 42
requerimiento de coccion, (182), 42-44
guantes, lavado antes del uso, (312), 77
crudo, asesoria del consumidor, (196), 48-49
crudo, almacenamiento, (173), 40
Portatil, ***Verse facil de mover, definicion***
Agua potable,***Verse agua de bebida, definicion***
Alimento potencialmente peligroso, definicion, (66), 11
Verse alimento
Aves,
auto servicio, (181), 42
requerimientos de coccion, (182), 42-44
definicion, (67),11
guantes, lavado antes del uso, (312), 77
crudo, asesoria del consumidor, (196), 48-49
crudo, almacenamiento, (173), 40
Ppm, definicion, (68), 11
Equipo de prelavado y utensilios, (300), 74
Premisas, definicion, (69), 11-12
Verse establecimientos fisicos
Prerequisito de operacion, (107), 19
Presentacion del alimento, honestamente, (140), 31
Presion de rocio, lavado humedo, (301), 74
Prevencion de la contaminacion por las manos, (171), 39

INDEX/ INDICE

Corte primordial, definición (70), 12
almacenamiento de l prendedero o perchero, (173), 40
Residencia privada,
no aprobada para fuente de servicio de alimento,(142), 31-32
prohibo el uso de un establecimiento de alimento, (119), 23-24;(423), 99
Planta de tratamiento de aguas negras publicas, aprobado por un establecimiento para desecho,(376), 88
Sistema de agua al publico, definición , (71), 12
Carretilla de mano*, Verse establecimiento de alimento, definición*

Compuestos de amonio cuaternario, desinfeccion química, (294), 71-72

Aguas lluvias, desehco, (380), 89
Verse aguas negras
Alimento listo para el consumo,
definicion, (72), 12
auto servicio, utensilios y dispensadores, (181), 42
alimentos potencialmente peligrosos, fecha de marca, (191), 46-47
alimentos potencialmente peligrosos, disposicion, fecha de marca, (192), 47
Registro,
pescado, crudo y congelado, (163), 37
HACCP, (115), 22
cáscara del molusco, (160),36-37
registro de muestra de agua, (328), 80
horario de servicio del sistema de agua, (356), 85
Establecimientos de reciclajes, (398), 92
Máquinas de redención, lugares, (388), 90-91
Empaque de oxigeno reducido,
definición,l (73), 13
criterio del plan HACCP, (195), 48
Areas de rehuso y cierre, mantenimiento, (394), 92
Rehuso, definicion, (74), 13
Rehuso, Reciclajes y restituibles
implementos de limpieza y provisiones, (387), 90
diseno y construccion, ((382), 89; (383), 89
establecimientos para desecho y reciclaje, (398), 92
area de almacenamiento interno, diseño, (381), 89
lugar, (388), 90-91
cercado externo, construcción (382), 99
areas de almacenamiento externo, materiales de construccion, (382), 89
receptaculos externos, (385), 90
prohibido el almacenamiento externo, (391), 91
receptaculo
capacidad y disponibilidad, (386), 90
limpieza, (387), 90
cobertura, (351), 84; (392), 91
tapones de drenaje, (393), 91
durable, resistente a los insectos, (385), 90
mantenimiento, (394), 92
receptáculos o vehiculos de remoción, (397), 92
areas de almacenamiento,
capacidad y disponibilidad, (386), 90
equipos y receptaculos, lugar (388), 90
almacenamiento prohibido, (391), 91
Autoridad reglamentaria, definición, (75), 13
Recalentamiento,
alimento de un recipiente hermeticamente sellado, (188), 45
manipulacion del calor, requerimientos de temperatura, (188), 45
alimentos listos para el consumo, requerimientos, (188), 45
Advertencia, definicion (76), 13
asesoria del consumidor, (196), 48-49
Informe,
condicion medica y enfermedad del empleado y aplicante, (120), 24-25; (123), 26
peligro de salud inminente por el establecimiento de alimento, (109), 20
Reservicio,
poblacion altamente suceptib le, (153), 34-35
empaque sin abrir y alimento sin usar, prohibición, (153), 34-35; (201), 50
Restaurante, *Verse establecimiento de alimento, definición*
Restringir, definición (77), 13
Restringido el uso de pesticida, definición (78), 13

Limitacion,
orden, (126), 27
liberación de, (127), 28
remoción de, (122), 26
responsabilidad de la persona a cargo, (120), 24-25
Reanudación de operaciones, (109), 20;(121), 25;(122), 26
Establecimiento de venta de alimento al por mayor,
deber de responsabilidad de supervisar, (117), 22
cese de operaciones, informe de reanudación de .operación, (109), 20
definición, (79), 14
demostracion de conocimiento, (118), 23
planes y especificaciones para la construcción, conversion, o remodelación, (110), 20
prerequisito para la operación, (107), 19
responsabilidad para requerir el infome por parte del empleado y aplicante, (120) ,24-25
Almacen de venta de alimento, *Verse establecimiento de alimento*
Tanque de retencion*, Verse aguas negras, tanque de mantenimiento*
Restituible,
.en sitio para limpieza y relleno, (248), 61
relleno, (247), 61
Procedimientos que aparecen, equipos y utensilios, (302), 74-75
Riesgo, definición, (80), 14
Carne de res asada, o con maiz, *Verse carne*
Control de roedores,
control de peste, (415), 97
aperturas externas, protegidas, (413), 96
materiales toxicos o venenosos, restricción, (440),102
Roedores, muertos o atrapados, remoción, (416), 97
Techos, barreras protectoras, (414), 97
Reglas, aplicabilidad, (1), 1; (106),19

Material seguro, definicion (81), 15
Bar de ensaladas, inspección por parte de los empleados, (181),42
Salmonella ssp,
causa del brote de la enfermedad, (120), 24-25
causa de la enfermedad, (120), 24-25
enfermedad del empleado, informe, (123), 26
exclusion y restricción, (121), 25
persona a cargo, condiciones para liberar al al empleado de exclusion y restricción, (122), 26
autoridad reglamentaria, condicion de liberar al empleado de exclusion y restriccion ,(127) ,27-28
responsabilidad de l establecimiento de alimento de requerir informe por el empleado, (120), 24-25
Desinfección,
manual, quimica, (275), 67; (294) 71-72
presente en el establecimiento, (294) , 71-72
quimica o lavado de equipo, (281), 68-69; (294), 71-72
presente en el establecimiento, (294), 71-72

tiempo de contacto, (303), 75
definicion, (82), 15
equipos y utensilios, (303), 75
temperaturas de agua caliente, para lavado manual, (274), 67; (294), 71-72; (303), 75
temperaturas de agua caliente, para lavado mecanico (285), 69-70; (294), 71-72; (303), 75
presión,equipo de lavado mecánico, (286), 70
desinfectantes, químicos, concentración determinada, (294), 71-72
Verse materiales tóxicos o venenosos
Soluciones desinfectantes,
equipo y utensilios,
procedimientos que aparecen, (302) 74-75
elementos a examinar, disponiblidad,(291),70
manos, (131), 28-29
panos para limpiar,almacenamiento, (245), 60
Escalope, *Verse moluscos, definición*
Mallas,
proteccion externa protegida, (413), 96
tanque de ventilacion, (362), 86
máquinas expendedoras, (266),66
elementos de acondicionamiento del agua, (340),82; (341), 82
Sellado, definición, (83), 15

INDEX/ INDICE

Auto drenaje del lavado de desagues y escurrideros, (288), 70
Auto servicio,
vajillas limpias para rellenos, (249), 62
operacion del consumidor, (181),42
manejo de articulos de un solo uso o servicio, (250), 62
disponibilidad del utensilio, (233), 57-58
Perros guardia, *Verse perros patrulleros*
Servicio animal,
manipulacion y cuidado, (435), 101
definición, (84), 15
lavado despues del manipuleo, (129), 28
presencia en restaurantes y areas de venta, (436), 101
Servicio de desagues,
prohibido el lavado de manos, (130), 28
numero y capacidad, (355), 85
provisto y convenientemente localizado, (355), 85
Area de servicio,
definicion, (85), 15
area externa, protección total, (427), 99
Aguas negras,
definición, (86), 15
desecho, transporte, (375), 88
sistema de desecho, aprobado, diseñado y construido, (376), 88
manipulación del tanque movil, (372), 88
prohibido, (375) 88
remocion del establecimiento de venta de alimento, (373), 88
tanque de retencion del agua, fluido, (379), 89
Aguas negras, otros desechos líquidos, y aguas lluvia,
reflujo, prevención, (377), 88-89
transporte, (375), 88
establecimiento de desecho, (376), 88
drenaje, (380), 89
establecimiento de sistema de drenaje, (374), 88
fluido del tanque de retencóon, (379), 89
Cáscara, Molusco, *Verse áascara del molusco*
Control de autoridad de la cáscara del molusco,
definicion, (87), 15 Normas de identidad, (145), 32
Cáscaras, moluscos y crustaceos, uso limitado, (242), 59
Almacenaje de moluscos,
definicion, (88), 15
requerimientos de etiqueta/nombre por parte
del sembrador, (157), 35-36
mantenimiento de identificacion, (160), 36-37
Forro, luz, (410), 95
Toxina Shiga producida por Escherichia coli,
causa del brote de la enfermedad, (120), 24-25
causa de la enfermedad del empleado, (120), 24-25
informe, del empleado enfermo, (123), 26
exclusion y restricción, (121), 25
persona a cargo, condiciones para liberar al empleado de exclusión y restricción, (122), 26
autoridad reglamentaria, condición de remoción del empleado de exclusión y restricción, (127), 27-28
responsabilidad del establecimiento de venta de alimento para requerir un informe por el empleado, (120), 24-25
Shigella ssp,
causa del brote de la enfermedad, (120), 24-25
causa de la enfermedad del empleado, (120), 24-25
informe, del empleado enfermo, (123), 26
exclusion y restricción, (121), 25
persona a cargo, condiciones para liberar al empleado de exclusion y restriccion, (122), 26
autoridad reglamentaria, condición de remoción del empleado de exclusión y restricción, (127), 27-28
responsabilidad del establecimiento de venta de alimento para requerir un informe por el empleado, (120), 24-25
Deshollaje, definición (90), 16
Elemento de oclusión, maquina expendedora, alimento líquido o agua (265), 65
Servicio unico y artículos de un solo uso,
materiales de construcción, características, (240), 59
definición,(*servicio único*)(91), 16(*servicio único*)(92), 16
manejo, (250), 62
uso requerido, (241), 59
reuso limitación, (242), 59
almacenamiento, (243), 59-60
almacenamiento prohibido, (244), 60
Requerimientos de compartimiento del desague, lavado manual, (270),66-67
Desague, lavamanos*, Verse establecimiento de lavado de manos*
Desagues, lavado
agentes limpiadores, (292), 71
requerimientos de compartimientos, (270), 66-67
auto drenaje, (288), 70
uso limitado, (293), 71
Pesado,
definición, (93), 16
alimentos congelados potencialmente peligrosos, condiciones (198),49
Guantes resistentes al corte, (246), 60-61
Dormitorios, *Verse vivienda/dormitorios*
Fumar, *Verse el uso de tabaco por parte de los empleados*
Suavidad, definicion (94), 16-17
Estornudo, tos, o secrecion nasal del empleado, prevencion de contaminacion del alimento, (137), 30
Jabon, *Verse agentes limpiadores*
Vajilla sucia, manejo, (251), 62
Soldadura, uso limitado para alimentos en contacto , (212), 53
Fuentes, aprobada,
agua de bebida embotellada, (325), 80
leche liquida y productos lacteos, (147), 33
alimento, (142), 31-32
molusco, (155), 35
agua, (320), 79
Espacio, instalacion del equipo, (227), 56; (228), 56
Espatulas, uso para prevenir la contaminacion del alimento, (171), 39
Analisis de la muestra, transmision por parte del empleado de la enfermedad producida por el alimento, (124), 26-27
Esponjas, uso limitado, (210), 53
Vástago, semilla, *Verse alimentos potencialmente peligrosos, definición*
Vapor,
limpieza de implementos y viveres, (287), 70
valvulas mezcladoras, (342), 82
ventilacion, (309), 76
Bomba de recorrido, *Verse inyectado, definición*
Mezcladores*, Verse artículos de servicio único, definicion*
Almacenamiento y venta de materiales toxicos o venenosos, almacenaje y exhibicion, (451).104-105

Almacenamiento,
primeros auxilios, (421), 98
alimento en contacto con el agua o hielo, (176), 41
herramientas de mantenimiento, (425), 99
medicinas,,(419),98;(420), 98
métodos para paños sucios, (238), 58
separacion de materiales tóxicos o venenosos, (439), 102
prohibicion, equipo limpio, utensilios, paños, y artículos de un solo uso o servicio, (244), 60
rehuso, reciclajes, y restituibles, (389), 91
Almacenamiento de alimento para prevenir la contaminación cruzada (173), 40
Pitillos, *Verse articulos de un solo uso, definición*
Relleno en la cocción, (182), 42-44
Supervisión,
demostración de conocimiento, (118), 23
persona encargada, (118), 23; (119), 23-24; (120), 24-25
responsabilidad del establecimiento de venta de alimento, (117), 22
Caracteristicas de la superficie,
areas internas, (399), 93
areas externas, (400), (3; (429), 100
Guia de Revision del Plan de Establecimiento del Alimento 2000, (110), 20
Guia Preoperacional del Establecimiento Temporal de Venta de Alimento 2000, (110), 20
Equipo montado de mesas,
definición, (95), 17
equipo fijo, elevacion y sellamiento, (227), 56
Manteles, *Verse panos, definicion*
Vajillas,
definicion, (96), 17
manejo, (250), 62
preestablecer, manejo, (252), 62

INDEX/ INDICE

sucio o limpio, manejo, (251), 62
Verse aríículos de un solo uso
Recipientes portatiles, rellenos, limitación (247), 61
Prueba, prevencion de la contaminación, (172), 39-40
Elementos de medida de la temperatura,
exactitud del elemento de medida de la temperatura del aire, (254), 62-63; (255), 63
función, (256), 63
buena reparación, (235), 58
medidos, (256), 63
definición, (97), 17
elemento de medida, para medir la temperatura del alimento,
exactitud, (254), 62-63; (255), 63
función, (256), 63
buena reparación, (235), 58
medidos,(254), 62-63
agua,
exactitud, (255), 63
función, (256), 63
lavado manual, acceso, (257), 63
medidos, (254), 62-63
Temperatura—lavado,
manual
desinfección con agua caliente, (274), 67; (303), 75
solucion para el lavado, (273), 67
mecánico,
desinfección con agua caliente, (285), 69-70;(303), 75
solución de para el lavado,(284), 69
Estab lecimiento temporal de alimento,
suministro de agua alterno, (332), 81
construcción de materiales, (399), 93
definición, (98), 17
Elementos de prueba o soluciones de desinfección, disponibilidad, (291), 70
Alimento blando, (199) 49-50
Resistencia termica, termo par, termómetro, *Verse elementos de medida de la temperatura, definición*
Desague de tres compartimentos, *Verse requerimientos de compartimiento de desague*
El tiempo como control de salud pública para alimentos potencialmente peligrosos, (193), 47
procedimiento escrito, (193), 47
Tabaco usado por los empleados, (136), 30
Banos,
conveniencia y disponibilidad, (353), 84
puertas, cerrar, (352), 84
encerrado, diseno e instalación, (352), 84
numeros, (343), 83
receptaculo, cubierto, (351), 84
Papel de bano, disponibilidad, (354), 84
Articulos de tocador, *Verse articulos personales, definición*
Baños y orinales, números, (350), 84
Tenazas, prevencion de la contaminacón por las manos, (171), 39
Palillos, *Verse articulos de servicio unico, definicion*
Toallas,
desechables, receptáculo de basura, (349), 84
provisiones para el secado de las manos, (347), 83
Camino del polvo, *Verse pesticidas*
Secreto comercial, confidencialidad, (194), 47
plan HACCP, (194), 47
Entrenamiento,
operacion auto servicio, (181), 42
demostracion de conocimiento, (118), 23
labores de la persona a cargo, (119), 23-24
HACCP, (195), 48
empaque de oxígeno reducido, (195), 48
destrucción del parásito, atún, (162), 37
Desague de dos compartimentos, *Verse requerimientos de compartimentos de desagues*

Personas innecesarias, (119), 23-24
Orinales, numeros, (350), 84
USDA, definición, (99), 17
Utensilios,
completamente seco, (304), 75
hierro fundido, uso limitado, (206), 52
ceramica, china, crystal, y decorativo, plomo limitado, (207), 52
limpio, (295), 72
frecuencia de limpieza, (296), 72-73
consumidor auto servicio, disponibilidad, (233), 57-58
definición, (100), 17
diseño y construcción, durabilidad y fuerza, (217), 54
metal galvanizado, uso limitado, (209), 53
buena reparación, (235), 58
almacenado en uso, entre uso almacenado, (234), 58
operaciones de auto servicio provistas al consumidor, (181), 42
desague restringido, (348), 84
almacenamiento despues de limpio, (250), 62
almacenamiento prohibido, (244), 60
metodos de lavado humedo, (301), 74
Lineas de servicio, limpieza, (403), 94

Rosca en "V", uso limitado para superficies de contacto con el alimento, (219), 54
Empaque para aspiradoras, *Verse empaque de oxigeno reducido*
Variación, definición, (101), 17-18
general, (114), 21-22
prevencion de la contaminación por las manos,(171) ,39
empaque reducido de oxígeno, (195),48
Vegetales , crudos,
coccion para manejo caliente, (186), 44
lavado, (175), 40-41; (444), 103
entero o cortado, imersion en hielo o agua, (176), 41
Maquinas expendedoras,
cierre automatico, (264), 65
abrelatas en maquinas expendedoras, (263), 65
condimentos, protección, (180), 42
definición, (102), 18
puertas y aperturas, diseño y construcción, (266), 66
productos de desecho líquido, (265), 65
lugar, definición, (103), 18
protección completa, (267), 66
alimentos potencialmente peligrosos, recipiente original (260),64
receptáculos en, (268), 66
temperatura, (264), 65
clausura de venta de estación, (262), 64-65
Ventilación, mecánica, (309), 76
capacidad, (309), 76
limpieza, descarga prohibida, (310), 76
prevencion del goteo, diseno y construcción, (306), 75
ventanas de escape, diseño, (308), 76
filtros, (305), 75
cubierta, adecuada, (307),76
Vómito, síntoma del empleado,(120), 24-25

Paredes y techos cubiertos y capa, limpieza, (407), 95
Paredes exteriors, barrera protectora, (414), 97
Lavado, definición, (104), 18
Equipo de lavado,
concentración desinfectante química, determinación, (294), 71-72
soluciones de limpieza, (272), 67
manual,
alternativa, (276), 68
desinfeccion quimica, (294), 71-72
presente en el establecimiento,(294), 71-72
agentes limpiadores, (292), 71
detergentes desinfectantes para desinfeccion quimica, (275), 67
escurridores, auto drenaje, (288), 70
calentadores y canastas, (271), 67
temperaturas de agua caliente como desinfeccion (274), 67;(303), 75
requerimientos, (269), 66
requerimientos de compartimiento del desague, (270), 66-67
desague, uso limitado, (293), 71
acceso de elementos de medida de la temperatura, (258), 63-64
temperatura de solución de lavado, (273), 67

INDEX/ INDICE

mecánico
alarma audible, (281), 68-69
desinfeccion química, (294), 71-72
presente en el establecimiento, (294), 72
rótulo de datos, especificación en la operación, (278), 68
detergente, dispensador automático, (281), 68-69
conexión directa, (377), 88-89
valvula de presion de flujo, (282), 69
temperatura caliente para la desinfección, (285), 69-70; (303), 75
deflectores internos, (279), 68
carga de artículos sucios, (287), 70
instrucciones de operación del distribuidor, (283), 69
elemento de medida de presión, (277), 68
armero, (271), 67;(284), 68;(285), 69-70;(287), 70
requerimientos, (269), 66
indicador del nivel de desinfección, (281), 68-69
presión de desinfección, (286), 70
elementos de medida de desinfeccion, (256), 63
uso limitado, (293), 71
alarma visual, (281), 68-69
temperatura de solución de lavado, (273), 67
Lavadoras y secadora, ropas, disponibilidad, (311), 76
Lavado,
métodos mecánicos, paños, (313), 77
frutas y verduras crudas, (175), 40-41;(444), 103
Desecho,
Líquido, *Verse aguas negras*
Sólido, *Verse rehuso*
Actividad del agua, *Verse aw*
Agua y sistema del agua,
suministro alterno, (332), 81
aire filtrado comprimido, (365), 87
elemento, inspeccion y servicio, (356), 85
entrada/salida, elemento protector, (366), 87
prohib ido el beber, (326), 80
presión, (330), 80
calidad, (320), 79
informe de muestra, (328), 80
muestra, (327), 80
fuente,(320), 79
embotellada para beber, (325), 80
capacidad, (329), 80
público y no al público, (320), 79
sistema de flujo y desinfección, (321), 79
almacenamiento o exhibicion de alimento en contacto con, (176), 41
sistema, prohibido la conexión cruzada, (339), 82
Elementos de condición del agua,
diseño, (340), 82
lugar, (341), 82
Reserva para elementos del agua nebulosa, limpieza, (357), 85
Tanque del agua,
manguera, construción e identificación, (364), 86
entrada/ salida,
encaje de manguera, proteccion, (370), 87
inclinado para que drene, (363), 86
uso limitado en "V" tipo de roscas, (361), 86
bombas y mangueras, uso dedicado, (371), 87
ventilación, protegida, (362), 86
Temperatura del agua,
lavado de manos, (342), 82
servicio de desague, (355), 85
Panos de limpieza,
lugares para secado(316), 78
lavanderia, (312), 77
uso para un solo propósito, (245), 60
Músculo completo, carne intacta, definición, (105), 18
Verse carne
Madera, uso limitado para superficies en contacto con el alimento, (213), 53
Alimento envuelto,
honestamente presentado, (140), 31
Verse empacado, definición
Procedimientos escritos, tiempo como control de salud pública, (193), 47