

Entrenamiento en las Regulaciones Alimentarias 2023

Presentado por: Regulatory Support Office

Introducción:

Vamos a revisar los cambios mayores de las regulaciones de alimentos del 2010 al 2023, y también revisar unas cosas que se mantuvieron igual. Se hizo un gran esfuerzo para identificar todos los artículos de interés, pero no podemos cubrir todos los cambios. Este entrenamiento no toma el lugar de leer las nuevas regulaciones y referirse a ellas para contenido específico.

BIENVENIDOS A LOS PARTICIPANTES VIRTUAL

- Gracias por acompañarnos!
- Queremos escuchar de ustedes. Por favor comunícense con nosotros a través del chat nombrado "ALL PANNELISTS"
 - No manden chat a Michelle Guzman o a "Host"
 - Algunas preguntas se van a detener hasta un tiempo apropiado
- La sesión de hoy va ser grabada

PREGUNTAS

- Participantes en vivo, por favor levanten la mano para hacer una pregunta
 - Por favor esperen hasta el final de un tema para hacer preguntas
 - Todas las preguntas y los comentarios se van a repetir para los participantes virtuales
- El enfoque de este entrenamiento son las regulaciones del 2023 actualizadas
 - Preguntas sobre la seguridad básica de los alimentos serán detenidas hasta el final y se contestaran si el tiempo nos permite



Recursos

- www.snhd.info/foodreg23
 - Una copia de las nuevas regulaciones
 - Grabación de la sesión de entrenamiento
- www.snhd.info/ferl
 - Recursos actualizados incluyendo signos, registros, y preguntas/respuestas
 - Actualizaciones continúan, favor de seguir revisando frecuentemente

Timeline

17 de Noviembre del 2022

SNHD BoH aprobó las regulaciones

Primero de mayo del 2023

Nuevas regulaciones entran en efecto, primera inspección educacional

3 de Marzo del 2023

Nevada Division of Public & Behavioral Health BoH aprobó las regulaciones

DISTRITO DE SALUD DEL SUR DE NEVADA (SNHD, por sus siglas en ingles) Regulaciones Alimentarias 2023

- **Capítulos 1-8 Regulaciones Básicas de Alimentos**
- Capítulo 9 Comisarios
- Capítulo 10 Unidades Móviles
- Capítulo 11 Vendedores de Aire Libre
- Capítulo 12 Abastecimiento
- Capítulo 13 Swap Meet y Mercados de Agricultores
- Capítulo **14 Eventos Especiales y Establecimientos Temporales de Alimentos**

Capítulo 1

Definición

Definiciones

- Ciertas definiciones se han eliminado porque son definiciones de diccionario estándar o están descritas en el capítulo pertinente.
- Definiciones no mencionadas aquí se discutirán en los próximos capítulos.

ELEMENTO DE PRIORIDAD (PRIORITY ITEM)

Previamente una infracción Crítica (Critical Violation), contribuye a la eliminación, prevención, o reducción a un nivel aceptable, peligros o daño y no hay otra manera de controlar el peligro.

(5 deméritos)

ELEMENTO DE BASE PRIORITARIO (PRIORITY FOUNDATION ITEM)

Previamente un infracción Mayor (Major Violation) facilita o permite elementos de prioridad. Incluye artículos que requiere útil incorporación de la persona en cargo (PEC) para controlar los factores de riesgo como entrenamientos, infraestructura o equipo necesario, guardar registros, y etiquetar.

(3 deméritos)

ELEMENTO BASICO

Previamente un GMP, incluye los artículos que usualmente están relacionados con el saneamiento general, control de operaciones, SOPs, facilidades, estructuras, diseño de equipo, o mantenimiento general.

(0 deméritos)

Capítulo 2

Gerencia y
Personal

ASIGNACION DE RESPONSABILIDAD

- La PEC debe de estar presente en todo momento
- Una PEC puede ser aceptable cuando hay múltiple permisos separados en sitio
- PEC no es requerido en un establecimiento sin personal (máquina expendedora)

2-101

DEMONSTRACION DE CONOCIMIENTO DE PEC

1. No infracciones de prioridad
2. Un CFPM actual o,
3. Respondiendo correctamente a las preguntas que hace el inspector que se relacionan con las operaciones alimentarias específicas al establecimiento

2-102

DEMONSTRACION DE CONOCIMIENTO

- Describiendo los 5 síntomas relacionados con enfermedades transmitidas por los alimentos, incluyendo criterios de regreso
- Importancia de el tiempo/temperatura para guardar alimentos TCS
- Tiempo/temperaturas requeridas para cocinar
- Lavado de manos
- Procedimientos de limpieza y desinfección
- Lista completa en 2-102.1 (C) (1)-(17)

DEMONSTRACION DE CONOCIMIENTO DE LA PEC INCLUYE ALERGENOS

Capaz de describir los
9 alergenos mayores y
síntomas de una
reacción alérgica

ESTE CONSIENTE DE LAS ALERGIAS CONOZCA SU MENÚ

9 ALÉRGENOS



CERTIFICADO DE PROTECCION ALIMENTARIA (CFPM)

- Un individual que pasa un examen de certificado de protección alimentaria, procurado por un programa autorizado, que certifique que la persona tiene el conocimiento y habilidades requeridas para proteger el público de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- La PEC debe tener una CFPM actual.
- No es requerido para los establecimientos que poseen un riesgo mínimo de causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

2-102.2, 2-601

CFPM EXEMPCIÓN

- Recalentar solo alimentos procesados comercialmente
- Tener mínimo manejo de alimentos abiertos, no cocinar o enfriar
- Generalmente, permisos de riesgo categoría 1 no requieren CFPM
- Ejemplos: tienda de conveniencia, neverías, barras, panadería sin enfriamiento, tiendas de café/te, tienda de licor, tienda de regalos, bodegas

CERTIFICADO DE PROTECCION ALIMENTARIA



Certificado de protección alimentaria (CFPM, por sus ingles en inglés)



El reglamento de Alimentos 2023 del Distrito de Salud del Sur de Nevada (SNHD, por sus siglas en inglés) sección 2-102.2 requiere que cada establecimiento alimentario* tenga una Persona a Cargo (PIC) que sea certificado en la gestión de seguridad alimentaria (CFPM) en el establecimiento durante todas las horas de operación, incluyendo noches, fines de semana y descansos. Esto puede significar que varias personas tengan que completar el requisito para garantizar la cobertura.

<https://anab.ansi.org/credentialing/food-protection-manager>

AAA FOOD SAFETY

This certifies that

Samantha Roberts

has successfully completed the standards set forth as a

Certified Food Protection Manager

which is accredited by the American National Standards Institute (ANSI)
Certificate for Food Protection (CFP)



#8952

Certificate ID: 166050
Issue Date: August 15, 2015
Exam Form: FSM0822A

1 AAA Food Safety

Korey Chong
Registration

1 AAA Food Safety
(714) 592-4100

www.AAAFoodSafety.com



STATE FOOD SAFETY MANAGER CERTIFICATION

PRESENTED TO

for successfully completing the StateFoodSafety.com Food Protection Manager Certification Exam.
This award is approved by the American National Standards Institute (ANSI).

American Safety Council (State Food Safety)



Completion Information:

Completion Date: 10/24/23

Exam Score: 100%

Provider Name: 360training.com

Provider Number: 0975



Learn 2 Serve (360 Training)



**THE NATIONAL REGISTRY OF
FOOD SAFETY PROFESSIONALS®**

CERTIFIES

MANAGER

HAS SUCCESSFULLY SATISFIED THE REQUIREMENTS FOR

THE FOOD SAFETY MANAGER

CERTIFICATION EXAMINATION

National Registry of Food Safety Professionals

Laura J. Hirsch

ServSafe
NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION

EXAM FORM NO. 1-13

CERTIFICATE NO. 12345678

ServSafe CERTIFICATION

FOR WORKERS IN RESTAURANTS AND FOOD SERVICE: This ServSafe Food Protection Manager Certification Exam is approved by the American National Standards Institute (ANSI) as a standard for Food Protection (CFPL).

11/14/2013

National Restaurant Association Solutions (ServSafe)

11/14/2016

DATE OF EXPIRATION



CERTIFICATE

OF COMPLETION

THIS IS TO CERTIFY THAT

EXAMPLE
DOB

SUCCESSFULLY COMPLETED THE



DATE OF COMPLETION



ANDREW TYNDALL, CEO

Responsible Training (Safeway Certifications)



CERTIFICATE

of

COMPLETION

Nick Eastwood

for successfully completing the standards set forth for the

Food Protection Manager

which is accredited by the American National Standards Institute (ANSI) - Certificate for Food Protection (CFP)



#1203

Date Completed:	3/6/2020	Valid through:	3/6/2024
Learner reference:	E2	Course Reference:	440
Certificate #:	412839	Exam Form #:	15
Score:	100%	Number of Questions:	2
		Result:	Passed

The Always Food Safe Company

RESPONSABILIDADES DE UN PEC (CONTROL GERENCIAL ACTIVO)

- Verifica que alimentos solo están hechos en áreas aprobadas
- Excluye individuales innecesarios de las áreas de preparación de alimentos
- Asegura que individuales no asociados con el establecimiento cumplen con regulaciones (Entregas/Mantenimiento)
- Verifica el lavado de manos de empleados, temperaturas de cocción, métodos y tiempos de enfriamiento, temperaturas de almacenamiento de alimentos, limpieza y desinfección

RESPONSABILIDADES DE UN PEC (CONTROL GERENCIAL ACTIVO)

- Asegura un aviso al consumidor en el menú para los alimentos de productos de animal crudos/medio cocidos
- Asegura no tener contacto de mano sin guante con alimentos listos para comer
- Asegura que empleados están entrenados adecuadamente (incluyendo conocimiento de alergenos)

RESPONSABILIDADES DE UN PEC (CONTROL GERENCIAL ACTIVO)

NUEVOS ARTICULOS AGREGADOS

(F) Si los alimentos están entregados en horas cerradas, asegure que la fuente es aprobada y que los alimentos no estén contaminados, almacenados seguramente, y a una temperatura apropiada

(I) Asegure que los empleados estén monitoreando las temperaturas de almacenamiento diario

(P) Procedimientos escritos y planes, cuando requeridos, son mantenidos apropiadamente y implementados

2-103

RESPONSABILIDADES DE UN PEC

Entre otras cosas enumeradas en 2-103 de las regulaciones, una PEC debe asegurar que todos los que manipulan los alimentos estén informados, en una manera verificable, de su responsabilidad de reportar información de su salud y actividades relacionadas con enfermedades transmitidas por los alimentos.

2-103

FDA “Employee Health and Personal Hygiene Handbook (2020)”

Forma 1-B

Form 1-B Conditional Employee or Food Employee Reporting Agreement

Preventing Transmission of Diseases through Food by Infected Conditional Employees or Food Employees with Emphasis on Illness due to Norovirus, *Salmonella* Typhi, *Shigella* spp., or Shiga Toxin-producing *Escherichia coli* (STEC), nontyphoidal *Salmonella* or Hepatitis A Virus

The purpose of this agreement is to inform conditional employees or food employees of their responsibility to notify the person in charge when they experience any of the conditions listed so that the person in charge can take appropriate steps to preclude the transmission of foodborne illness.

I agree to report to the person in charge:

Any Onset of the Following Symptoms, Either While at Work or Outside of Work, Including the Date of Onset:

1. Diarrhea
2. Vomiting
3. Jaundice
4. Sore throat with fever
5. Infected cuts or wounds, or lesions containing pus on the hand, wrist, an exposed body part, or other body part and the cuts, wounds, or lesions are not properly covered (such as boils and infected wounds, however small)

Future Medical Diagnosis:

Whenever diagnosed as being ill with Norovirus, typhoid fever (*Salmonella* Typhi), shigellosis (*Shigella* spp. infection), *Escherichia coli* O157:H7 or other STEC infection, nontyphoidal *Salmonella* or hepatitis A (hepatitis A virus infection)

Future Exposure to Foodborne Pathogens:

1. Exposure to or suspicion of causing any confirmed disease outbreak of Norovirus, typhoid fever, shigellosis, *E. coli* O157:H7 or other STEC infection, or hepatitis A.
2. A household member diagnosed with Norovirus, typhoid fever, shigellosis, illness due to STEC, or hepatitis A.
3. A household member attending or working in a setting experiencing a confirmed disease outbreak of Norovirus, typhoid fever, shigellosis, *E. coli* O157:H7 or other STEC infection, or hepatitis A.

I have read (or had explained to me) and understand the requirements concerning my responsibilities under the Food Code and this agreement to comply with:

1. Reporting requirements specified above involving symptoms, diagnoses, and exposure specified;
2. Work restrictions or exclusions that are imposed upon me; and
3. Good hygienic practices.

23

I understand that failure to comply with the terms of this agreement could lead to action by the food establishment or the food regulatory authority that may jeopardize my employment and may involve legal action against me.

Conditional Employee Name (please print) _____

Signature of Conditional Employee _____ Date _____

Food Employee Name (please print) _____

Signature of Food Employee _____ Date _____

Signature of Permit Holder or Representative _____ Date _____

24

DUEÑO/PEC/MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los manipuladores de alimentos deben reportar a la PEC sobre su salud y actividades relacionadas con lo siguiente, incluyendo información como el inicio de síntomas o diagnóstico de enfermedad

2-201.1 (A)(1)

SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

VOMITO

DIARREA

ICTERICIA

DOLOR DE GARGANTA
CON FIEBRE

UNA HERIDA INFECTADA
QUE ESTA ABIERTA O
DRENANDO

DUEÑO/PEC/MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Manipuladores de alimentos deben reportar a la PEC información sobre su salud y actividades relacionadas a lo siguiente, incluyendo información como el inicio de síntomas o diagnóstico de enfermedad

“6 GRANDES” Enfermedades

2-201.1 (A)(1)

ENFERMEDADES DIAGNOSTICADAS

NOROVIRUS

HEPATITIS A

SHIGELA

TOXINA SHIGA QUE PRODUCE
ESCHERICHIA COLI

FIEBRE TIFOIDEA (SALMONELLA
TYPHI)

SALMONELLA (NON-
TYPHOIDAL)



Guía de Restricción y Exclusión para la Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos sin un Diagnóstico

Síntoma	Restringir/ Excluir No es una operación que sirve a *HSP	Restringir/ Excluir Operación que sirve a *HSP	¿Cuándo terminar restricción y/o exclusión?
Vómito	Excluir	Excluir	Cuando el empleado ha estado libre de síntomas al menos por 24 horas, sin la ayuda de medicamentos, o entrega una autorización médica por escrito.
Diarrea	Excluir	Excluir	Cuando el empleado ha estado libre de síntomas al menos por 24 horas, sin la ayuda de medicamentos, o entrega una autorización médica por escrito.
Ictericia	Excluir	Excluir	Cuando el empleado ha tenido ictericia y han pasado 7 días o más o entrega una autorización médica por escrito.
Dolor de garganta y fiebre	Restringir	Excluir	Cuando el empleado entrega una autorización médica por escrito.
Heridas o cortaduras infectadas	Restringir	Restringir	Cuando la herida o cortadura infectada está adecuadamente cubierta.

www.snhd.info/ferl

HIGIENE PERSONAL

Manos deben de enjabonarse vigorosamente por **10**
a 15 segundos

El proceso entero de lavarse las manos debe de
tomar mínimo 20 segundos

2-301

EVENTOS DE VOMITOS Y DIARREA

Procedimientos escritos son requeridos

Acciones específicas y quien es responsable deben incluirse

2-501

EVENTOS DE VOMITOS Y DIARREA - INTENCION

PREVENIR LA TRANSMISION DE NOROVIRUS

Plan y materiales necesarios para la limpieza debe estar disponible a toda momento

Entrenamiento se debe de completar antes de cualquier ocurrencia

Facilidades pueden tener un servicio para hacerse a cargo del evento, pero aún debe de incluir acciones inmediatas en su plan

EVENTOS DE VOMITOS Y DIARREA



Procedimiento normalizado de trabajo para la limpieza de vómito y diarrea



OBJETIVO: Prevenir la propagación de agentes patógenos altamente contagiosos procedentes de vómitos y diarreas.

APLICACIÓN: Esta norma aplica a los empleados responsables de la limpieza de eventos de vómito y diarrea en un establecimiento de alimentos.

INSTRUCCIONES: Desarrolle un procedimiento para la limpieza de eventos de vómito y diarrea y capacite a los empleados sobre cómo seguir el procedimiento escrito. Considere incluir las siguientes pautas:

Contener el derramamiento

- Despeje un área de al menos 25 pies en todas las direcciones del vómito y/o diarrea
- Bloquee el acceso del área contaminada
- Utilice bicarbonato de sodio u otro material absorbente diseñado para contener un derrame líquido

Limpieza

- Los empleados responsables de la limpieza deben usar guantes desechables, mascarilla y delantal
- Tire todos los alimentos y artículos de un solo uso que puedan haber sido contaminados
- Utilice toallas de papel para limpiar el líquido, empezando desde el exterior hacia el centro. Deseche las toallas en una bolsa de basura de plástico o de riesgo biológico. NO use una aspiradora. Pasar la aspiradora puede esparcir partículas.
- Utilice agua jabonosa para limpiar el área del derrame, incluidas las superficies cercanas al derramamiento y las



Procedimiento normalizado de trabajo para la limpieza de vómito y diarrea



Identifique las superficies y prepare un kit de limpieza

Superficies: Identifique todas las superficies del establecimiento alimentario que deberán desinfectarse. Asegúrese que el desinfectante que se utilizará este etiquetado para su uso en esas superficies (revise todas las superficies del establecimiento).

- Duras, no porosas (baldosas, vinilo, cemento sellado, acero inoxidable):** Siga las instrucciones de superficies "no porosas" de la etiqueta del desinfectante.
- Porosas (cemento sin sellar, madera):** Siga las instrucciones de desinfección para superficies "porosas" de la etiqueta.
- Alfombras y tapicería:** Cierre el área y limpie con vapor si no se puede utilizar desinfectante.
- Manteles y prendas de vestir:** Lave a máquina con cloro, si es posible, y seque en caliente.
- Césped y cemento en áreas del exterior:** Bloquee el acceso, utilice material absorbente en el derramamiento, deseche en una bolsa y enjuague el área con agua.

Kit de limpieza: Identifique los elementos disponibles para la limpieza en el establecimiento alimentario (marque todo lo que corresponda):

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Mascarillas desechables | <input type="checkbox"/> Material absorbente (bicarbonato de sodio, arena para gatos) | <input type="checkbox"/> Trapeador desechable (no aspiradora) | <input type="checkbox"/> Gafas de protección |
| <input type="checkbox"/> Guantes desechables | <input type="checkbox"/> Cucharón / platos de papel desechables | <input type="checkbox"/> Cubeta para fregar/agua caliente | <input type="checkbox"/> Toallas de papel / trapos desechables |
| <input type="checkbox"/> Delantales desechables | <input type="checkbox"/> Bolsas de basura de plástico | <input type="checkbox"/> Cinta o señales de precaución | <input type="checkbox"/> Jabón |

Desinfectante: Indique cómo preparar y utilizar el desinfectante (seguir las instrucciones de la etiqueta)

Capítulo 3

Alimentos

TEMPERATURAS

Se ha eliminado la tolerancia de $\pm 2^{\circ}\text{F}$ de todas las temperaturas en las Regulaciones

IDENTIFICACION DE MARISCOS BIVALVO

Las etiquetas de mariscos bivalvos deben mantenerse durante 90 días en orden cronológico

La fecha en que se vendió o sirvió el último marisco bivalvo debe anotarse en la etiqueta

3-203.2

CONTACTO CON LA MANO SIN GUANTE

Si los alimentos se manipulan con las manos sin guantes, deben calentarse a un mínimo de 145°F

3-301.1(D)(2)

CONTACTO CON LA MANO SIN GUANTE

Se permite el contacto directo con las manos en los establecimientos si:

- Hay una aprobación por escrito de SNHD
- No sirviendo poblaciones de niños o los ancianos
- Los procedimientos escritos contienen TODA la información requerida y se mantienen en el establecimiento
- Cumple con la documentación y entrenamiento requerido

Ya no se requiere una exención

3-301.1(E)(2)

COCCIÓN DISCONTINUA

La cocción de una proteína cruda en cual la cocción inicial (incluido el marcado de carne en la parrilla) se detiene intencionalmente para que pueda enfriarse adecuadamente y luego cocinarse por completo antes del servicio.

3-401.4

COCCIÓN DISCONTINUA

- La cocción inicial no puede durar más de 60 minutos
- Enfriado inmediatamente usando parámetros de 2 y 4 horas
- Debe cocinarse completamente durante el proceso de cocción final

3-401.4

COCCIÓN DISCONTINUA

Los procedimientos escritos deben ser aprobados (a menos que se sirva el mismo día) y:

- Describir el seguimiento, la documentación, las acciones correctivas, la identificación y el almacenamiento de alimentos medio cocidos
 - Mantenido en el sitio y disponible

3-401.4

COCCIÓN DISCONTINUA



Cocción discontinua de alimentos crudos de origen animal

¿Qué es la cocción discontinua?

La cocción discontinua es un proceso en el que se interrumpe intencionadamente la cocción inicial de los alimentos, para luego enfriarlos y mantenerlos fríos para su cocción posterior. A menudo se denomina "cocción discontinua" o "marcado". La cocción discontinua no destruye eficazmente los organismos patógenos durante el proceso de cocción inicial y prolonga el tiempo que los alimentos permanecen en la zona de peligro por temperatura.

La cocción discontinua no aplica a los alimentos que se cocinan completamente durante la cocción inicial.

Este proceso requiere la **aprobación** de la Autoridad Sanitaria y de procedimientos escritos.

¿Cuáles son los requisitos?

- El proceso de cocción inicial no debe durar más de 60 minutos.
- Los alimentos deben enfriarse inmediatamente a los parámetros de tiempo/temperatura requeridos de 125°F a 70°F dentro de 2 horas y de 70°F a 41°F dentro de las próximas 4 horas.



Registro para el procedimiento de cocción discontinua

Alimento(s):

Fecha de elaboración:

<p>Cómo se marcarán o identificarán los alimentos que requieren una cocción final antes de ser ofrecidos para la venta o servidos <u>después de la cocción inicial</u> (una hora como máximo).</p>	<p>(Ejemplo: Etiquetar como "No completamente cocido")</p>
<p>Cómo se separarán estos alimentos de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación <u>después de la cocción inicial</u>.</p>	<p>(Ejemplo: Almacenar debajo y separado de los alimentos listos para el consumo)</p>

TEMPERATURAS DE COCCION

145 °F por 15 segundos

155 °F por 17 segundos O 158 °F por < 1 segundo

165°F por < 1 segundo (instantáneo)

3-401.1

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

145 °F por 15 segundos

Huevos crudos quebrados y preparados para servicio inmediato

Filete de res intacto con músculo entero, temperatura superficial de 145 °F con cambio de color en todos los lados

3-401.1

MÚSCULO ENTERO, FILETE DE CARNE INTACTO

No inyectados, ablandados mecánicamente,
reconstruidos, o rayada para marinar

Capítulo 1; 3-201.1(E)

2023 Regulation Training

61

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

155 °F por 17 segundos

Carnes picadas

- Tamaño de una pulgada o menos, cortado antes o durante la cocción
- Carnes molidas o formadas
- Huevos combinados o huevos cocidos para mantenerlos calientes

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

165 ° F <1 segundo, instantáneo

Aves

Alimentos rellenos o rellenos que contengan pescado,
carne, o aves

3-401.1

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Cualquier otro tiempo/temperatura de cocción que no figure en las Regulaciones requerirá una exención si no se proporciona información y aviso al consumidor en el menú.

3-401.1

MENÚ PARA NIÑOS

No se permite carne picada cruda o medio cocida en el menú para niños

La carne es la carne de res, puerco, ovejas, o cabras y de otros animales, excepto pescado, aves, o animales silvestre.

3-401.1

TEMPERATURAS DE RECALENTAMIENTO

Cualquier alimento procesado comercialmente al que se le haya agregado algo debe recalentarse a 165 °F

3-403

DESCONGELACION

Los alimentos TCS deben descongelarse usando métodos aprobados

Si usa agua corriente:

el agua debe estar a 70 °F o menos, y

Si descongela una carne cruda que estará completamente cocida, no puede estar en la zona de peligro por más de 4 horas, incluido el tiempo de descongelación, preparación y enfriamiento.

DESCONGELACION

El pescado envasado de oxígeno reducido (ROP, por sus siglas en inglés) etiquetado para mantenerse congelado hasta su uso debe abrirse:

- Antes de descongelar en refrigeración
- Antes o inmediatamente después de la descongelación con agua corriente
- Siga las instrucciones del fabricante

ALMACENAMIENTO EN FRÍO DE ALIMENTOS TCS

(Ya no se permite almacenar los alimentos a 45°F por 72 horas)

Los alimentos TCS mantenidos entre 42 °F - 45 °F deben servirse o desecharse dentro de las 24 horas y deben etiquetarse con una fecha de vencimiento

3-501.6(D)

REQUISITO DE EXENCIÓN DE PROCESAMIENTO

EXENCIÓN REQUERIDA ANTES DE:

- Usar aditivos para conservar alimentos, convertirlos en no TCS, o si el aditivo tiene un límite superior o una concentración máxima de uso

3-502.1

REQUISITO DE EXENCIÓN PARA PROCESAMIENTO

- (C) ADITIVOS

SE PUEDE APROBAR UNA EXENCIÓN BASADA EN:

- Pruebas anuales de a_w y/o pH o estudios científicos
- Se ha comprobado que los alimentos no son TCS, y
- Vendido solo en el establecimiento donde se preparo sin distribución
 - Ejemplos: salsa, arroz de sushi, conservar en vinagre caliente, kimchi
- **Debe ser aprobado por el “Special Process Team”**
 - ehtrainingoffice@snhd.org



JUGOS

El jugo envasado en un establecimiento de alimentos con una etiqueta aprobada con la advertencia que no ha sido tratado para microbios no requiere una
exención

3-404

ROP SIN EXENCIÓN

Se debe enviar un plan HACCP con la información requerida al Special Processes Team.

ROP NO se puede implementar hasta que SNHD confirma que ha recibido el plan.

Debe seguir 3-502.2

3-502.2 (B)

EXEMPCIÓN DEL PLAN ROP HACCP

- Los alimentos se mantienen en ROP por ≤ 48 horas almacenados a $\leq 41^{\circ}\text{F}$
- Los paquetes están etiquetados con la fecha y hora de producción **Y**
- Se siguen todas las normas de cocción, enfriamiento y mantenimiento de 3-502.2

3-502.2 (F)

ETIQUETAS (no cambios)

Cualquier alimento empacado para consumo fuera del sitio requiere etiquetas aprobadas por SNHD.

Comuníquese con SNHD “Label Review” al

EHTrainingOffice@snhd.org

3-602.1

EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA (TPHC, por sus siglas en ingles)

- Plan escrito mantenido y disponible en el sitio
- El plan debe especificar si usa TPHC de 4 horas o de 6 horas
- El límite de tiempo de retención comienza cuando el alimento se convierte en un alimento TCS
- Se debe registrar el tiempo para los alimentos almacenados usando TPHC

3-501.9

EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA

Plan de 4 horas

- Debe marcar el tiempo 4 horas después del punto cuando se retira del control de temperatura
- Los alimentos deben desecharse si están en recipientes sin etiqueta o si el tiempo excede el límite de 4 horas

3-501.9

EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA

Plan de 6 horas

- Debe marcar el tiempo cuando se retira del control de temperatura y 6 horas después de ese punto
- Los alimentos deben ser monitoreados para asegurarse de que no pasen 70 °F
- Los alimentos deben desecharse si pasan de 70 °F, si están en recipientes sin etiqueta o si el tiempo excede el límite de 6 horas en la etiqueta.

3-501.9

EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA

LOS ALIMENTOS DEBEN COMENZAR A

41°F o menos,

135°F o más

O

EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA

70°F o menos si:

- Cuando frutas y verduras enteras se convierten en un alimento TCS
- Abre un recipiente herméticamente sellado
- La temperatura del alimento no pasa de los 70°F dentro de las 4 horas de convertirse en un alimento TCS
- El alimento está etiquetado con un tiempo de descarte de 4 horas

3-501.9

Capítulo 4

Equipo,
utensilios, y
mantelería

DESINFECTANTE

Concentration Range (MG/L)	Minimum Temperature PH 10 or less °F (°C)	Minimum Temperature PH 8 or less °F (°C)
25-49	120 (49)	120 (49)
50-99	100 (38)	75 (24)
100	55 (13)	55 (13)

TABLA DE CONCENTRACIÓN/TEMPERATURA DE SOLUCION DE CLORO

- Se aplica a cubetas y lavado de vajilla
- Comience con la concentración y luego asegure la temperatura
- El cloro es aceptable a 25-49 ppm solo si cumple con los requisitos de la tabla, debe poder medir la concentración

4-501.14

TIEMPO DE CONTACTO DEL DESINFECTANTE

- Cloro - 10 segundos
- Otras soluciones desinfectantes: 30 segundos o según las instrucciones de la etiqueta del fabricante

4-702

REQUISITO DE AGUA CALIENTE

LAVADO MANUAL DE LA VAJILLA

120°F en fregadero de 3 compartamentos eliminado de las regulaciones

El agua caliente debe ser adecuada para lavar platos manualmente (110 °F o temperatura en la etiqueta del agente de limpieza) y lavarse las manos (100°F)

4-501.9

ALMACENAMIENTO DE UTENSILIOS EN USO CON ALIMENTOS TCS

1. En agua a 41°F o menos
 - Limpie/reemplace los utensilios y el recipiente cada 4 horas
2. En agua a 135°F o mas
 - Limpie/reemplace los utensilios y el recipiente cada 24 horas
3. Sobre una superficie liso y fácil de limpiar
 - Limpiar/reemplazar cada 4 horas
4. En comida con el mango fuera de la comida
 - Limpiar/reemplazar cuando el contenedor esté vacío, sin exceder las 24 horas

4-602.1

HIELO ENVASADO EN EL SITIO

- Se requieren pruebas de laboratorio para organismos coliformes fecales y coliformes totales cada 6 meses
- Si es positivo, retire la unidad del servicio, limpie y desinfecte, vuelva a realizar la prueba para confirmar la ausencia de coliformes totales
- Mantenga los resultados por 2 años

4-602.1(F)

Capítulo 5

Agua,
Plomería, y
Residuos

PREVENCIÓN DE REFLUJO

Ya no se requiere una válvula RPZ en todas las máquinas de refrescos carbonados

Dependiendo del equipo de soda utilizado, el RPZ se puede quitar y reemplazar con:

- Una válvula de retención doble

5-203.5

2023 Regulation Training

92

PREVENCIÓN DE REFLUJO

Todavía se requiere protección contra reflujo para las pistolas de soda

Cuando se requiere una válvula RPZ para prevenir el reflujo, se debe mantener y revisar anualmente

Capítulo 6

Instalaciones

DISPENSADOR DE JABÓN

Cada lavamanos debe estar provisto de jabón líquido o en polvo.

El dispensador no necesita ser fijado o montado en la pared

6-301.2

FREGADEROS

Los fregaderos que no son lavamanos no pueden tener jabón ni toallas de papel.

6-301.4

LETRERO DEL LAVAMANOS

Se requiere un letrero/cartel en cada lavamanos montado en la pared que notifique al manipulador de alimentos que se lave las manos

6-301.5

LETRERO DEL LAVAMANOS

REQUERIDO



NO REQUERIDO



REQUISITOS DE ILUMINACIÓN

50-pies de candela (540 lux)

- En la superficie donde se manipula alimentos
- Donde los utensilios y equipos como rebanadoras, molinos, o sierras puedan causar daño

6-303

REQUISITOS DE ILUMINACIÓN

20-pies de candela (215 lux)

- En superficies donde se proporciona comida para autoservicio
- Donde se sirvan, vendan, ofrezcan o muestren para la venta verduras o productos envasados
- Áreas de lavado de manos, lavado de trastes, almacenamiento de equipos y utensilios, y baños

6-303

REQUISITOS DE ILUMINACIÓN

10-pies de candela (108 lux)

- Interior de la caja de refrigeración
- Áreas de almacenamiento
- Otras áreas y cuartos durante el uso o la limpieza

6-303

PATIO PARA LOS PERROS

LA EXENCIÓN YA NO ES NECESARIA

- El operador debe operar de acuerdo con el Apéndice C *Acuerdo sobre perros en áreas de comedor al aire libre (Dogs in Outdoor Dining Areas Agreement)*
- Los perros no pueden pasar por el establecimiento de comida

6-501.14(B)(5)

Capítulo 7

Materiales
venenosos
o tóxicos

PLAGAS

Los atrayentes y las trampas de roedores deben estar encerrados y resistente a manipulaciones.

7-206.2

Capítulo 8

Conformidad
y Aplicación

INSTALACIONES O EQUIPOS EXISTENTES

Si se aprobó previamente, cumplirá si:

1. Están en buen estado y mantenidos limpios
2. Son superficies aprobadas para el contacto con alimentos (4-101)
3. Capaz de enfriar, calentar o mantener según sea necesario
4. La instalación no ha sido remodelada sustancialmente

8-101

SOLICITUD DE PERMISO

La solicitud de un permiso de salud debe presentarse 30 días antes de abrir o de la fecha de vencimiento del permiso existente

8-302.1

RESPONSABILIDADES DEL DUEÑO DEL PERMISO

Debe notificar a SNHD por escrito no más de 30 días después que cierre o cambio como un cambio en la dirección postal o el nombre del negocio

Cualquier factura incurrida será responsabilidad del dueño del permiso.

8-304.2

RESPONSABILIDADES DEL DUEÑO DEL PERMISO



NOTICE OF BUSINESS CLOSURE

Type or print clearly, incomplete forms will not be processed.
Drop off the completed form or submit to: environmentalhealth@snhd.org

I _____, the owner officer authorized party*
Name
of _____ for _____
Business/Corporation Name Facility Name
located at _____
Address City Zip Code

request the deletion of the following permit(s): *(Please attach form if additional space is needed)*

Permit # (PRXXXXXX)	Permit Name	Permit # (PRXXXXXX)	Permit Name
1.		4.	
2.		5.	
3.		6.	

This business has:

Closed as of: _____
Date
 Sold to: _____
New Owner Name Phone Email

All outstanding permit fees must be paid prior to permit deletion.

Signed _____
Title _____
Phone _____ Email _____
Date _____



Southern Nevada Health District, PO Box 3902, 280 S Decatur Blvd., Las Vegas, NV 89127, (702)759-1110; fax (702)759-1425 or (702)759-1423
Laughlin Public Health Center, EH Office, 55 Civic Way, Laughlin, NV 89029, (702) 759-1643; fax (702) 759-1477
Mesquite Public Health Center, 150 N. Yuuca St. Stes. 3 and 4, Mesquite, NV 89027, (702) 759-1682; fax (702) 759-1473

ESTABLISHMENT FILE UPDATE*

Type or print clearly

This form may be used to update a permitted establishment file when changes in business name, phone number or billing address occur or if partners or corporate officers are added or deleted, but the business ownership remains the same.
***This Form is Not to be used for a Change of Ownership or a Change of Establishment Location**
If location or ownership changes a new permit must be obtained with applicable fees incurred. Permits are not transferable. Other restrictions and/or permits may apply.

I. CURRENT PERMIT INFORMATION

Permit Number and Name of Permit Holder: _____
Permit Holder Phone #: _____
Establishment Name: _____
Location Address: _____
City, State, Zip _____

II. CHANGES Complete for changes only

Establishment Name: _____
Location Phone Number: _____
Contact / Contact Phone: _____
Owner Address change: _____
City, State, Zip: _____
Billing address change: _____
City, State, Zip: _____
Partner/Corporate Officer: _____
Indicate if name is to be added or deleted _____

www.snhd.info/environmental-health/forms-documents



INTIMIDACIÓN DEL INSPECTOR

Tendrá como resultado una acción administrativa que puede incluir la revocación del permiso y la tarjeta de manipulador de alimentos

8-402.3

REPETICION DE UNA INFRACCIÓN

Para instalaciones con grado “A”:

En cualquier inspección de rutina, la repetición de un elemento prioritario resultará en un bajo de grado

El uso de equipo con etiqueta roja resultará en un bajo de grado

8-403.2 (F)

REPETICION DE UNA INFRACCIÓN

Para establecimientos con grado “B” o “C” o cerrados por el SNHD:

En cualquier reinspección para un permiso regular, la repetición de un elemento de prioridad o base de prioridad resultará en un bajo de grado

8-403

REPETICION DE UNA INFRACCIÓN

Los establecimientos alimentarios, incluidos los itinerantes anuales (AI), los mercados de agricultores y los que cambian de dueño, serán inspeccionados con un criterio de aprobación/reprobación determinado de la siguiente manera:

Aprobar- 0-15 deméritos

Reprobar- 16 o más deméritos

Para los mercados de AI y agricultores, una infracción repetida de un artículo prioritario en una inspección de rutina resultará en un cierre con multa.

8-403.2 (I)

2023 Regulation Training

121

ACCIÓN CORRECTIVA

72 HORAS para corregir artículos prioritarios

10 DÍAS para corregir elementos de base prioritarios

90 DÍAS para corregir elementos básicos

8-405, 8-406

PROCESO ADMINISTRATIVO

Aplica para establecimientos con factores de riesgo no controlados y incumplimiento con las regulaciones

- Se pueden imponer condiciones adicionales al permiso
- El incumplimiento puede resultar en la suspensión del permiso para operar, en espera de la revocación del permiso

8-601

PROCESO ADMINISTRATIVO - DESPUES DE REVOCACIÓN

Cualquier persona que figure como propietario único, funcionario o miembro gerente de la empresa tendrá prohibido obtener un permiso de establecimiento de alimentos dentro del condado de Clark.

8-602.2

Capítulo 14

Eventos
Especiales y
Establecimientos
Temporales de
Alimentos

Eventos Especiales y Establecimientos Temporales de Alimentos

Debe seguir los parámetros de los capítulos 1 - 8, a menos que se especifique lo contrario en este capítulo

Establecimiento Temporal de Alimentos (TFE, por sus siglas en ingles)

Limitado a 14 días consecutivos junto con un evento especial

Límites de tamaño de TFE*:

Alimentos de bajo riesgo - 400 pies cuadrados

Alimentos de alto riesgo - 200 pies cuadrados

*Se puede enviar una propuesta de tamaños alternativos al menos 30 días antes de un evento si el evento tiene más de 100 proveedores

14-201

Exempciones de TFEs

- Agua embotellada, refrescos enlatados, bebidas preparadas comercialmente que no sean TCS, sin hielo de consumo u otro producto agregado
- Café o té de autoservicio, sin alimentos TCS
- Chocolate caliente preparado para servicio inmediato sin alimentos TCS
- 14-202

Exempciones de TFEs

- Productos horneados envasados que no son TCS de una fuente aprobada
- Alimentos preenvasados que no son TCS de una fuente aprobada con el etiquetado adecuado
- Productos agrícolas vendidos con un certificado de productor, sin muestreo

14-202

Exempciones de TFEs

- Helado preparado comercialmente, preenvasado y sin abrir con el etiquetado adecuado
- Los alimentos se muestran sin compensación, los alimentos no se venden y el puesto se inspecciona bajo el permiso del Coordinador del Evento

14-202

Requisitos de establecimiento temporal de alimentos

LAVAMANOS

Almacenado y mantenido en todo momento

Dentro de 10 pies del área de alimentos

Debe ser autónomo con un suministro mínimo de agua de 5 galones

El tanque de residuos debe ser un 15% mayor

Proporcione agua a 100°F

Proporcionar un flujo continuo de agua caliente manos libres

14-203.3

Establecimiento temporal de alimentos

- RAZONES DE NEGACIÓN

- La aplicación se recibe menos de 1 día hábil antes del evento
 - Servicios de apoyo inadecuados para operar de manera segura
 - Los alimentos no pueden protegerse del clima o las condiciones que causan un riesgo

14-201

Coordinador de Eventos

Una persona designada responsable de la coordinación de TFEs, vendedores de alimentos y servicios de apoyo asociados y permisos para un evento especial

Capitulo 1

Requisitos para eventos especiales

Se requiere permiso de coordinador de eventos si:
5 o más proveedores permitidos (si hay diferentes propietarios)

2 o más estaciones de muestreo (1 estación de muestreo se asignará como TFE)

14-101.1

Requisitos para eventos especiales

Inodoros

- Adecuado en número
- Servicio, almacenamiento y mantenimiento adecuados
- Al menos 50 pies de distancia de las áreas de alimentos

Lavamanos

- Al menos 1 lavamanos por cada 5 inodoros
- Servicio, almacenamiento y mantenimiento adecuados
- Proporcionado a la salida de cualquier atracción animal

Responsabilidades del coordinador de eventos

- Cumplimiento de todos los elementos en la aplicación
- Lista final de proveedores para SNHD 3 días hábiles antes del evento
- Prohibir proveedores no permitidos
- Fregadero de 3-compartmentos para los proveedores si el evento supera los 3 días
- Asegúrese de que se proporcione electricidad adecuada según sea necesario

14-101.2

Responsabilidades del coordinador de eventos

Todos los vendedores de alimentos en convenciones y cocinas o eventos de demostración deben ser informados de los requisitos del permiso.

14-101.3



REPORTE DE INSPECCIÓN



REPORTE DE INSPECCIÓN

- El diseño general y el número total de deméritos en cada sección siguen siendo los mismos
- Se simplificó ciertas infracciones y se eliminaron términos obsoletos (por ejemplo, PHF)
- Ninguna infracción existente fue evaluada con un valor de demérito más alto
- Solo se cubrirán aquellos cambios que resulten en la evaluación de una nueva infracción

Imminent Health Hazards-Notify SNHD and Cease Operations as Directed			OUT
A	Interruption of electrical service		<input type="checkbox"/>
B	No potable water or hot water		<input type="checkbox"/>
C	Gross unsanitary occurrences or conditions including pest infestation		<input type="checkbox"/>
D	Sewage or liquid waste not disposed of in an approved manner		<input type="checkbox"/>
E	Lack of adequate refrigeration		<input type="checkbox"/>
F	Lack of adequate employee toilets and handwashing facilities		<input type="checkbox"/>
G	Suspected foodborne illness outbreak		<input type="checkbox"/>
H	Other condition or circumstance that may endanger public health		<input type="checkbox"/>

Peligros Inminentes (IHH, por sus siglas en ingles)

- Elementos anteriores eliminados:
- (G) Uso de materiales venenosos o tóxicos
- (I) Emergencia como incendio y/o inundación

ELEMENTOS PRIORITARIOS

SECTION 1 - The Priority Violations listed below are assessed 5 demerits for each violation		IN	OUT	COS	NO	NA	R
1	Operating within the parameters of the health permit. Compliance with Time as a Public Health Control, waiver, specialized process, and Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) plan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Handwashing (as required, when required, proper glove use, no bare hand contact of ready to eat foods). Food handler health restrictions as required.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Commercially manufactured food from approved source with required labels. Parasite destruction as required. Time temperature control for safety (TCS) food received at proper temperature.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Hot and cold running water from approved source as required.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	No imminently dangerous cross connection; adequate backflow prevention. Wastewater and sewage properly disposed.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Food wholesome; not spoiled, contaminated, or adulterated.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	TCS food cooked and reheated to proper temperatures.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	TCS food properly cooled.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	TCS food at proper temperatures.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

#10 Equipo aprobado, debidamente diseñado, mantenido y operado.

- Las infracciones #10 y #17 se combinaron
- Ahora incluye todas las infracciones relacionadas con el equipo, excepto cuando resulta en un lavado de vajilla inadecuado (vea # 14)

#17 Tarjeta de calificación visible. Aviso al consumidor como requerido.

- Anteriormente, parte de la infracción #23
- Ahora incluye que la tarjeta de calificación sea visible y que el aviso del menú sea adecuado, y que no incluya carne picada cruda o medio cocida en el menú de niños

19 Alimentos TCS descongelados y enfriados utilizando los métodos adecuados. Frutas y verduras lavadas antes de la preparación o servicio.

Métodos de enfriamiento agregado

- Si se utilizan métodos de enfriamiento inadecuados Y alimentos que no cumplen con los hitos de tiempo / temperatura requeridos, infracción # 8.
- Los métodos de enfriamiento inadecuados pueden incluir alimentos que no se monitorean durante el proceso de enfriamiento, que se utilizan recipientes grandes / profundos / cubiertos, y/o que se usan equipos inadecuados para enfriar

#21 La persona a cargo presenta, demuestra conocimiento y realiza responsabilidades. Póliza eficaz de salud de los empleados. Certificación obligatoria y tarjeta de manipulador de alimentos según sea necesario.

- PEC cumple con sus responsabilidades
- CFPM obligatorio agregado (por ejemplo, establecimiento en el proceso administrativo)

#23 Alimentos TCS etiquetados y con fecha según sea necesario. Los alimentos vendidos para consumo fuera del sitio etiquetados correctamente. Registros, pólizas y procedimientos mantenidos y disponibles cuando sea necesario.

Ahora incluye nuevos procedimientos escritos requeridos por la regulación:

- Cocción discontinua de alimentos crudos de origen animal
- Limpieza de vómitos y diarrea

También incluye el requisito de registrar en las etiquetas de mariscos bivalvos la fecha de la última venta / servicio

ELEMENTOS BASICOS

SECTION 3 - Core Violations to Prevent Unsanitary Conditions		IN	OUT			NA
24	Personal cleanliness maintained. Personal effects properly stored.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
25	Non-TCS food labeled and within shelf-life. Food stored off the floor. Proper retail storage of chemicals.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
26	Warewashing facilities maintained. Wiping cloths properly stored; test strips available.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
27	Signs and certifications as required.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
28	Small wares approved, properly designed, in good repair.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
29	Utensils, equipment, linens, single-service/single-use items properly handled, stored, and dispensed.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
30	Nonfood contact surfaces and equipment properly constructed, installed, maintained, and clean.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
31	Restrooms, custodial areas, and premises maintained.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
32	Physical facility in sound condition and maintained.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>

#26 Mantenimiento de las instalaciones de lavado de vajilla. Toalla para el desinfectante almacenados adecuadamente; tiras reactivas disponibles.

- Las infracciones #26 y #27 se combinaron
- Agregado a esta infracción de la # 27: tiras reactivas de desinfectante, termómetro de lavado de equipos / vajilla, uso y almacenamiento de toalla de limpieza y mantelería

#27 Letreros y certificaciones según sea necesario.

- Ahora incluye CFPM para instalaciones que cumplen con las normas, y
- Advertencia de alcohol, plato limpio, letreros de lavamanos y letrero de no fumar (anteriormente un # 23)

Implementación 1 de mayo de 2023

Primera inspección por permiso anual, proporcionar educación sobre los nuevos requisitos que se habrían marcado OUT

- Marcado como IN y documentado como "Educación" con infracción bajo la "Observación del inspector"



Gracias!



ehtrainingoffice@snhd.org



www.snhd.info

www.snhd.info/ferl

www.snhd.info/foodreg23