

FILADELFIA

GUÍA DE INSPECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



Department of
Public Health

Objetivo

La seguridad alimentaria es esencial para proteger la salud y el bienestar de todos los habitantes de Filadelfia. Como propietarios, gerentes y personal de establecimientos de alimentos, desempeñan un papel importante en mantener a Filadelfia segura al seguir las regulaciones de seguridad alimentaria de la Ciudad y del Estado que previenen las enfermedades transmitidas por los alimentos. Esta guía está diseñada para ayudarles a comprender las regulaciones de seguridad alimentaria de la Ciudad y del Estado aplicadas por la Oficina de Servicios de Salud Ambiental (EHS) del Departamento de Salud Pública de Filadelfia (PDPH), y para ayudarles a sentirse seguros sobre qué esperar durante una inspección de EHS.

Dentro encontrarás:

- Información sobre las regulaciones de seguridad alimentaria
- Una descripción general de los tipos de inspecciones de seguridad alimentaria realizadas por EHS
- Los pasos de una inspección de seguridad alimentaria
- Las medidas que puedes tomar para prepararte para una inspección de seguridad alimentaria

Reconocemos que administrar un negocio de alimentos puede ser un desafío. Ya sea que estés abriendo un nuevo negocio de alimentos o gestionando uno existente, esta guía práctica te ayudará a cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria, evitar problemas comunes y hacer que la seguridad alimentaria sea parte de tu trabajo diario.

Índice

Objetivo	1
Carta del comisionado	2
Acerca del PDPH	3
Descripción general de inspecciones	3
Tipos	3
Enfoque.....	6
Antes y después de la inspección.....	6
Herramientas para superar con éxito una inspección de seguridad alimentaria	7
Lista de verificación de inspección de seguridad alimentaria	8
Folleto sobre cómo evitar las infracciones más comunes	16
Folletos sobre seguridad alimentaria	17

Carta del comisionado



CIUDAD DE FILADELFIA

Departamento de Salud Pública
1101 Market Street, piso 13
Philadelphia, PA 19107

Palak Raval-Nelson, PhD, MPH
Comisionado de salud
Sara Enes, MBA, MSW
Jefa de Personal

Estimada comunidad empresarial del sector alimentario de Filadelfia:

Bienvenidos, y gracias por desempeñar un papel fundamental en hacer de Filadelfia un gran lugar vibrante para vivir, trabajar y visitar.

Como comisionado del Departamento de Salud Pública de Filadelfia, me complace presentar esta guía como un recurso para ayudar a su negocio en mantener un ambiente seguro y saludable para sus empleados, clientes y la comunidad.

Su colaboración es esencial para proteger la salud pública. Juntos, estamos unidos en nuestro compromiso de garantizar que cada comida servida en Filadelfia cumpla con los más altos estándares de seguridad alimentaria.

Esta guía refleja nuestra dedicación a apoyarlos en el cumplimiento de esos estándares. Esperamos que aquí encuentre la información y las herramientas necesarias para sentirse seguro durante las inspecciones y para establecer prácticas que perduren en el tiempo y contribuyan a su éxito continuo.

¡Esperamos con ansias trabajar con usted para construir una Filadelfia más saludable!

Respectfully,

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Palak Raval-Nelson".

Palak Raval-Nelson, Ph.D., MPH
Comisario de salud

Acerca del PDPH

El Departamento de Salud Pública de Filadelfia (PDPH) protege y promueve la salud de todos los habitantes de Filadelfia y brinda una red de apoyo para las personas que se ven desproporcionadamente afectadas por factores sociales que limitan su acceso a la atención médica y a otros recursos necesarios para una salud óptima.

La Oficina de Servicios de Salud Ambiental (EHS) del PDPH mantiene los entornos, previene enfermedades y promueve la salud pública mediante la educación y la regulación. EHS monitorea, evalúa, inspecciona y educa al público sobre vectores, seguridad alimentaria, plomo y hogares saludables, control del tabaco y ingeniería ambiental.

La Oficina de Protección de Alimentos (OFP) de EHS garantiza que los establecimientos de alimentos cumplan con las regulaciones de seguridad alimentaria locales, estatales y federales mediante educación, [revisión de planes](#) y las inspecciones. Los sanitarios de la OFP de EHS realizan las inspecciones de seguridad alimentaria en su establecimiento.

Descripción general de inspecciones

Tipos

Realizamos diferentes tipos de inspecciones en establecimientos de alimentación para garantizar que se cumplan las normas de salud y seguridad. La mayoría de las inspecciones se realizan sin previo aviso.

Revisión de planos

Las empresas gastronómicas deben presentar una revisión de planes antes de construir una nueva instalación, remodelar o realizar cambios importantes en una existente. Exigimos estos planes para asegurar que los negocios de alimentos cumplan con los requisitos de seguridad alimentaria, diseño, equipo y operaciones. Una vez que la revisión de planes es aprobada y los cambios físicos están completos, inspeccionamos la instalación para asegurarnos de que fue construida o modificada según el plan aprobado.

Inspecciones Preoperativas

- Generalmente realizamos inspecciones preoperativas dentro de los 30 días posteriores a la aprobación de una solicitud de revisión de planes. Las inspecciones verifican que una instalación esté lista para preparar y servir alimentos de manera segura antes de abrir al público. Existe una tarifa de \$190 por una inspección preoperativa.

Conversión y modificación de establecimientos existentes

- También se requiere una inspección cuando una empresa realiza cambios físicos en una instalación existente que alteran cómo se utiliza o cómo se preparan y sirven los alimentos. Esto incluye convertir un establecimiento que no vende alimentos en uno que sí lo hace (conversión), o remodelar, cambiar significativamente, o expandir un establecimiento de alimentos existente (modificación). Estas inspecciones garantizan que la instalación siga cumpliendo con las regulaciones de salud y seguridad de la Ciudad y del Estado después de realizar los cambios.

Ejemplos de modificaciones que requieren una revisión de planes y una inspección incluyen:

- Instalar equipos diferentes
- Agregar o cambiar paredes, pisos o techos
- Instalar trabajos de carpintería personalizados, gabinetes o superficies laminadas en plástico
- Cambiar o mover equipos instalados permanentemente (por ejemplo, campanas de extracción, cámaras frigoríficas, etc.)
- Expandir una instalación de alimentos (por ejemplo, agregar nuevo espacio de almacenamiento, añadir una cocina en el sótano, etc.)
- Agregar servicio de comedor o área para que los clientes coman en el establecimiento

Inspecciones de Rutina

Nuestros sanitarios de salud realizan inspecciones de rutina para verificar las prácticas de seguridad alimentaria, están cumpliendo con las regulaciones y educar a los que manejan alimentos sobre cómo prevenir la propagación de patógenos que pueden causar enfermedades. Generalmente inspeccionamos los negocios de alimentos una vez al año, y las inspecciones no son anunciadas para asegurar que podamos observar una imagen precisa de las operaciones diarias y las prácticas de seguridad alimentaria. Los lugares que sirven a personas con mayor riesgo, como hospitales y hogares de ancianos, se inspeccionan con mayor frecuencia. No hay tarifa por las inspecciones de rutina, pero los negocios deben pagar una tarifa si se necesita una Re inspección.

Durante las inspecciones de rutina, los sanitarios observan cómo se manipulan los alimentos, verifican las temperaturas de los alimentos y aseguran que el negocio esté cumpliendo con las regulaciones de seguridad alimentaria. También educan al personal del establecimiento sobre la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y el manejo seguro de estos.

Al final de la inspección, el sanitario proporciona un Informe de Inspección de Instalación de Alimentos. Este informe enumera cualquier violación y las acciones correctivas necesarias (lo que debe corregirse). Si el negocio no cumple con las regulaciones, se emitirá una factura para una reinspección junto con el informe de inspección. Para obtener orientación sobre cómo entender el informe, consulte la Lista de Verificación de Inspecciones de Seguridad Alimentaria, más adelante en esta guía.

Reinspecciones, inspecciones derivadas de denuncias e investigaciones por enfermedades transmitidas por los alimentos

Además de la inspección de rutina, un establecimiento gastronómico puede ser objeto de una re inspección si no cumplía con la normativa durante la inspección de rutina, si recibimos una denuncia del público o si es necesario llevar a cabo una investigación sobre una enfermedad transmitida por los alimentos.

Las re-inspecciones confirman si se corrigieron las infracciones anteriores. La tarifa para una re-inspección es de \$315.

Las inspecciones basadas en quejas atienden las preocupaciones de seguridad alimentaria reportadas por el público.

Las investigaciones de enfermedades transmitidas por alimentos se llevan a cabo cuando un brote o una enfermedad sospechada está relacionada con un negocio de alimentos.

Si una instalación no cumple con las regulaciones durante una inspección basada en una queja o una investigación por enfermedad transmitida por alimentos, puede necesitar una reinspección. En estos casos, la tarifa de \$315 para la re-inspección aún aplica.

RESUMEN DE LOS TIPOS DE INSPECCIÓN

Tipo de inspección	¿Cuándo?	¿Por qué?	¿Costo?												
Revisión de planos: Inspección previa a la puesta en funcionamiento	Antes de que se construya, remodele o modifique significativamente una nueva instalación, y dentro de los 30 días posteriores a la aprobación de la revisión de los planos.	Garantiza que el diseño, la distribución y el equipamiento cumplan con las normativas de seguridad alimentaria antes de la construcción o la puesta en funcionamiento.	En pies cuadrados <table><tr><th>Tamaño</th><th>Tarifa</th></tr><tr><td>1000 pies cuadrados o menos</td><td>\$375</td></tr><tr><td>1001-5000 pies cuadrados</td><td>\$875</td></tr><tr><td>5001-10000 pies cuadrados</td><td>\$1,500</td></tr><tr><td>10000-14000 pies cuadrados</td><td>\$2,125</td></tr><tr><td>>14000 pies cuadrados</td><td>\$2,125 + \$15 c/u por cada 100 pies cuadrados agregados</td></tr></table> \$380 Tarifa de tramitación urgente	Tamaño	Tarifa	1000 pies cuadrados o menos	\$375	1001-5000 pies cuadrados	\$875	5001-10000 pies cuadrados	\$1,500	10000-14000 pies cuadrados	\$2,125	>14000 pies cuadrados	\$2,125 + \$15 c/u por cada 100 pies cuadrados agregados
Tamaño	Tarifa														
1000 pies cuadrados o menos	\$375														
1001-5000 pies cuadrados	\$875														
5001-10000 pies cuadrados	\$1,500														
10000-14000 pies cuadrados	\$2,125														
>14000 pies cuadrados	\$2,125 + \$15 c/u por cada 100 pies cuadrados agregados														
Revisión de planos: Inspección por conversión/modificación	Cuando una instalación existente cambia de uso, distribución o equipamiento.	Garantiza que las instalaciones modificadas o ampliadas sigan cumpliendo con los estándares de salud y seguridad.	En pies cuadrados (ver más arriba) \$380 Tarifa de tramitación urgente												
Inspección por cambio de titularidad	Cuando cambie el tipo de licencia de alimentos o asuma la gestión de un establecimiento gastronómico existente sin modificar las operaciones ni las instalaciones.	Las licencias son intransferibles a otro titular.	\$225												
Inspección de rutina	Por lo general, una vez al año (con mayor frecuencia en el caso de instalaciones de alto riesgo).	Verifica las prácticas continuas de seguridad alimentaria y su cumplimiento.	Sin costo (se aplican cargos si es necesaria una reinspección)												
Reinspección	Después de que una instalación no cumplió con la normativa durante una inspección de rutina o de otro tipo.	Verifica que se hayan corregido las infracciones.	\$315												
Inspección derivada de denuncias	Cuando se recibe una denuncia del público.	Investiga problemas reportados o prácticas inseguras.	Sin costo , a menos que se requiera una reinspección												
Investigación por enfermedades transmitidas por los alimentos	Cuando se sospecha que una enfermedad o un brote está relacionado con una instalación.	Identifica y aborda las fuentes de enfermedades transmitidas por los alimentos.	Sin costo , a menos que se requiera una reinspección												

Enfoque

Un enfoque basado en el riesgo

PDPH utiliza un enfoque basado en el riesgo para las inspecciones. Esto significa que nuestros sanitarios se enfocan principalmente en los factores con mayor probabilidad de causar enfermedades transmitidas por alimentos. Para ver una lista de los factores comunes de riesgo y consejos sobre cómo prevenirlos, consulte la hoja informativa “Evite las Violaciones Más Comunes” más adelante en esta guía.

Los informes de inspección basados en el riesgo ofrecen una imagen de las condiciones de un establecimiento de alimentos en el momento de la inspección. La mayoría de las inspecciones rutinarias de establecimientos de alimentos incluirán lo siguiente:

RESUMEN DE LOS PASOS DE LA INSPECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Paso	Etapas	Descripción/Acciones
1	Introducción	El inspector se presenta y solicita hablar con la persona a cargo (PIC). Explica el propósito de la visita y solicita al responsable a cargo que participe en la inspección.
2	Recorrido inicial	El inspector se familiariza con la distribución de las instalaciones. Observa tareas como cocinar, recalentar o mantener alimentos calientes. Realiza una breve revisión del menú (si corresponde).
3	Realización de la inspección	El inspector interroga a la persona a cargo y a los empleados para evaluar el cumplimiento y los conocimientos sobre seguridad alimentaria. Es posible que se requieran acciones correctivas inmediatas si se detectan problemas.
4	Conclusión	El inspector prepara y envía el informe de inspección, identificando los elementos que cumplen o no cumplen con la normativa. Si alguno no cumple con la normativa, se emite una factura por una reinspección.

Antes y después de la inspección

Las inspecciones de salud son solo una parte del proceso de permisos y licencias para los establecimientos de alimentos. Para asegurarse de que esté operando de manera segura, legal y listo para su primera inspección, asegúrese de haber completado estos pasos importantes antes y después de su inspección preoperatoria de seguridad alimentaria. Estas listas de verificación pueden no incluir todos los requisitos, pero proporcionan una descripción general de alto nivel de los pasos esenciales.

PASOS PARA LA PREINSPECCIÓN Y POSINSPECCIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS DE UBICACIÓN FIJA

Negocio de alimentos de ubicación fija: Un servicio de alimentación que opera desde una ubicación fija y permanente, como un restaurante de establecimiento físico.

Antes de una inspección previa a la operación por parte del PDPH, deberá:

- ☐ Obtener un número de identificación del Impuesto sobre Ingresos y Recibos Comerciales (BIRT): necesario para registrar su negocio a efectos de los impuestos locales.
- ☐ Obtener una licencia para realizar una actividad comercial (CAL): obligatoria para todas las empresas que operan en Filadelfia.
- ☐ Verificar el cumplimiento de las normas de zonificación: confirmar que la ubicación de su negocio cuenta con la zonificación adecuada para actividades relacionadas con alimentos y obtener los permisos de zonificación necesarios.
- ☐ Presentar la solicitud y obtener la aprobación para la revisión del plan del PDPH: enviar al PDPH el plano de distribución de sus instalaciones, la lista de equipos y el menú. Se requiere aprobación antes de comenzar cualquier construcción o instalación.
- ☐ Obtener los permisos relacionados con la construcción (si corresponde): incluye permisos de edificación, plomería, electricidad u otros permisos requeridos para renovaciones o la instalación de equipos.
- ☐ Solicitar, obtener y exhibir el/los certificado(s) de seguridad alimentaria; debe haber un empleado certificado presente durante el horario de funcionamiento.
- ☐ Tras una inspección previa a la puesta en marcha por parte del PDPH, deberá:
- ☐ Presentar el Informe de Elegibilidad para la Licencia (LER) proporcionado por el PDPH ante el Departamento de Licencias e Inspecciones (L&I).
- ☐ Obtener una licencia de establecimiento de alimentos con ubicación permanente de L&I.

PASOS PARA LA INSPECCIÓN PREVIA Y POSTERIOR DE NEGOCIOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS

Proveedores de alimentos: Un servicio de alimentación que brinda desde un carrito, vehículo u otra estructura móvil.

Antes de una inspección previa a la operación por parte del PDPH, deberá:

- ☐ Obtener un número de identificación del Impuesto sobre Ingresos y Recibos Comerciales (BIRT): necesario para registrar su negocio a efectos de los impuestos locales.
- ☐ Obtener una licencia para realizar una actividad comercial (CAL): obligatoria para todas las empresas que operan en Filadelfia.
- ☐ Elegir una ubicación de venta que se encuentre dentro de un [área aprobada](#). Si planea vender desde una propiedad privada, obtenga un permiso de zonificación.
- ☐ Presentar la solicitud y obtener la aprobación para la revisión del plan del PDPH: enviar al PDPH el plano de distribución de sus instalaciones, la lista de equipos y el menú. Se requiere aprobación antes de comenzar cualquier construcción o instalación.
- ☐ Solicitar y obtener un certificado de seguridad alimentaria; debe haber un empleado certificado en el establecimiento durante el horario de funcionamiento.
- ☐ Registrarse con un establecimiento de apoyo: requisito obligatorio para obtener la licencia de venta automática; dicho establecimiento debe utilizarse para la preparación de alimentos, el almacenamiento, la limpieza de equipos y otros servicios de apoyo para el funcionamiento.

Tras una inspección previa a la puesta en marcha por parte del PDPH, deberá:

- ☐ Presentar el Informe de Elegibilidad para la Licencia (LER) proporcionado por el PDPH ante el Departamento de Licencias e Inspecciones (L&I).
- ☐ Obtener la licencia de venta adecuada de L&I, según cómo y dónde realice sus ventas.

Herramientas para tener éxito en una inspección de seguridad alimentaria

Esta sección proporciona herramientas prácticas para ayudarle a mantenerse preparado para las inspecciones. Diseñados para apoyar las operaciones diarias, estos recursos facilitan la implementación, el monitoreo y el fortalecimiento de las prácticas clave de seguridad alimentaria. Los recursos incluyen una Lista de Verificación de Inspección de Seguridad Alimentaria y una Hoja Informativa de Violaciones Comunes para ayudar a evaluar el cumplimiento e identificar áreas de mejora, así como Carteles de Seguridad Alimentaria que refuerzan pasos críticos de seguridad alimentaria y las expectativas para el personal.

Lista de verificación de inspección de seguridad alimentaria de Filadelfia

Propósito:

Esta lista de verificación es una herramienta diseñada para ayudar a las empresas gastronómicas a evaluar su cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria y a corregir posibles infracciones antes de una inspección realizada por un inspector (especialista en saneamiento) de la Oficina de Protección de Alimentos (OFP) de la [Oficina de Servicios de Salud Ambiental](#) (EHS) del [Departamento de Salud Pública de Filadelfia](#) (PDPH).

Las inspecciones de seguridad alimentaria y esta lista de verificación se basan en los estándares establecidos en el [Reglamento para Establecimientos Gastronómicos del Departamento de Salud Pública de Filadelfia](#) y en el [Código de Alimentos de la FDA de 2022](#). Para obtener información detallada sobre los estándares y las prácticas de seguridad alimentaria, consulte estas regulaciones.

Cómo funciona:

La lista de verificación está diseñada para seguir la estructura del Informe oficial de inspección de establecimientos gastronómicos que usted recibirá al finalizar cada inspección de seguridad alimentaria.

Se divide en dos secciones principales: Factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y buenas prácticas minoristas. Cada sección incluye subcategorías y elementos de lista de verificación que corresponden a los criterios de inspección. Cada elemento de la lista de verificación está numerado para corresponderse con las casillas del Informe oficial de inspección de seguridad alimentaria. Si algún elemento no corresponde a su establecimiento, omítalo.

Utilice las columnas “SI/NO” para indicar el cumplimiento:

- Marque “SI” para los elementos que cumplen con los requisitos.
- Marque “NO” para los elementos que no cumplan con la normativa y registre las acciones correctivas tomadas para abordar las posibles infracciones.

Los gerentes pueden involucrar a su personal mientras completan la lista de verificación para fomentar la concienciación y la comprensión de las prácticas importantes de seguridad alimentaria. El PDPH recomienda realizar esta autoevaluación **una o dos veces al mes** para garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria y estar preparado para una inspección.

Preguntas:

Si tiene preguntas sobre la lista de verificación o las inspecciones de seguridad alimentaria, comuníquese con los Servicios de Salud Ambiental al 215-685-7495 o, si ya recibió una inspección anteriormente, contacte a su inspector de sanidad; encontrará su información de contacto en la parte inferior del Informe de Inspección del Establecimiento Gastronómico.

Interpretación:

Todas las agencias de la Ciudad de Filadelfia están obligadas a garantizar la igualdad de acceso a sus servicios, independientemente del idioma que se hable. Si necesita servicios de interpretación durante una inspección de seguridad alimentaria, solicite asistencia a su inspector de sanidad.

Observación: Esta lista de verificación ofrece una imagen puntual y no puede utilizarse como prueba de cumplimiento durante una inspección. Es posible que no abarque todos los elementos que un inspector evaluará. El estado de cumplimiento durante una inspección oficial es determinado exclusivamente por un inspector de sanidad de la EHS. Las infracciones reiteradas o aquellas que supongan riesgos significativos para la salud pública pueden dar lugar al cierre del establecimiento.

Fecha

Hora

Revisión realizada por

Turno

Persona(s) certificada(s) en seguridad alimentaria En el lugar

Concepto	SI	NO	Acción correctiva
Factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos			
Demostración de conocimientos			
Un gerente certificado en seguridad alimentaria está presente en el establecimiento y puede explicar las prácticas seguras de manipulación de alimentos. Todos los certificados de seguridad alimentaria de los empleados están exhibidos donde los inspectores puedan verlos. (1)			
Salud de los empleados			
El gerente certificado en seguridad alimentaria y los empleados gastronómicos saben cuándo deben informar sobre síntomas como vómitos, diarrea, fiebre, una enfermedad transmitida por alimentos diagnosticada o ciertas enfermedades y afecciones médicas. (2, 3)			
Buenas prácticas de higiene			
Las actividades de degustación, consumo de tabaco, ingesta de alimentos o consumo de bebidas solo se llevan a cabo en áreas designadas y alejadas de las zonas de preparación de alimentos. Los empleados solo pueden beber de recipientes cerrados y a prueba de derrames. (4)			
Todos los empleados no sufren secreciones oculares, nasales o bucales, y no presentan cortes, llagas, afecciones cutáneas ni infecciones que pudieran contaminar los alimentos. (5)			
Prevención de la contaminación por riesgos			
Los empleados se lavan las manos y los brazos antes de preparar alimentos, al cambiar de tarea y después de realizar actividades que puedan contaminar las manos (como toser, consumir tabaco, comer, etc.). (6)			
No se permite el contacto directo con las manos con alimentos listos para el consumo, a menos que se siga correctamente un método alternativo aprobado. (7)			
Hay lavabos para las manos en todas las áreas requeridas (preparación de alimentos, despacho de alimentos, lavado de utensilios y dentro o junto a los baños), los cuales cuentan con los suministros adecuados y la señalización correspondiente. (8)			
Origen aprobado			
Todos los alimentos provienen de orígenes (proveedores) aprobados; se cuenta con los comprobantes. (9)			
Los alimentos se reciben con el envase intacto y a temperaturas seguras (fríos por debajo de 41°F [5°C], calientes por encima de 135°F [57°C]). (10, 11)			

Concepto	SI	NO	Acción correctiva
Las etiquetas de los lotes de moluscos y los registros de destrucción de parásitos (para alimentos destinados al consumo en crudo o poco cocidos) se conservan durante 90 días. (12)			
Protección contra la contaminación			
La carne cruda se almacena y manipula de forma aislada de los alimentos listos para el consumo, evitando la contaminación por equipos sucios, manos o excrementos de alimañas. (13)			
Las superficies en contacto con los alimentos, el equipo y los utensilios están limpias y desinfectadas. (14)			
Jamás se vuelve a servir comida que fue devuelta o servida previamente. (15)			
Tiempo y temperatura para alimentos potencialmente peligrosos			
Los mariscos, los huevos cocinados para consumo inmediato, los bistecs, las chuletas y las carnes asadas (de cerdo, res, ternera y cordero) se cocinan a 145°F (62°C) durante 15 segundos. La carne y el pescado molidos se cocinan a 155°F (68°C) durante 15 segundos. Los alimentos de origen animal crudos que se cocinan en el microondas se deben girar, mezclar y cubrir para conservar la humedad; también se deben calentar hasta alcanzar una temperatura mínima de 165°F (74°C) y dejarlos reposar tapados durante 2 minutos. Las aves de corral, los alimentos rellenos y los platos que contienen alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS) previamente cocinados (como carne o mariscos) se cocinan a 165°F (74°C) durante 15 segundos. (16)			
Los alimentos TCS que se cocinan, enfrían y recalientan para su mantenimiento en caliente se cocinan a 165°F (74°C) durante 15 segundos y no se recalientan durante más de 2 horas (17).			
Los alimentos se enfrían de 135°F (57°C) a 70°F (21°C) en un plazo de dos horas. Los alimentos se enfrían a 41°F (5°C) en un plazo de seis horas utilizando bandejas poco profundas, baños de hielo, equipos de enfriamiento rápido, recipientes de enfriamiento, etc. El inspector debe tener a su disposición los procedimientos de enfriamiento por escrito. (18)			
Los alimentos calientes se mantienen a 135°F (57°C) o más, y los alimentos fríos se mantienen a 41°F (5°C) o menos, salvo que se especifique lo contrario. (19, 20)			
Los alimentos refrigerados listos para el consumo llevan etiquetas con las fechas de preparación o apertura, así como			

Concepto	SI	NO	Acción correctiva
las fechas límite para desechar, consumir o vender el producto. (21)			
Los alimentos que se retiran del control de temperatura se etiquetan para su uso y se cocinan, sirven o desechan en un plazo de cuatro horas, llevando un registro de los tiempos. (22)			
Aviso al consumidor			
Se coloca un aviso visible para los usuarios si se sirven alimentos crudos o poco cocidos. (23)			
Población altamente susceptible			
Si se atiende a una población altamente vulnerable (por ejemplo, personas inmunodeprimidas), solo se utilizan huevos pasteurizados para los platos que contienen huevo poco cocido. Los huevos pasteurizados deben cocinarse a 165°F (74°C) durante 15 segundos. No se sirven alimentos de origen animal crudos o parcialmente cocidos, brotes crudos ni jugos sin pasteurizar. (24)			
Químicos			
Solo se utilizan aditivos alimentarios autorizados; no se aplican sulfitos a los productos frescos. Los productos crudos se almacenan por separado y se lavan antes de su preparación o servicio. (25,40)			
Los productos químicos, desinfectantes y pesticidas están debidamente etiquetados, se utilizan de acuerdo con las instrucciones o el etiquetado del fabricante y se almacenan separados de los alimentos y el equipo. Los pesticidas restringidos solo son utilizados por aplicadores certificados. (26)			
Conformidad con el procedimiento aprobado			
Se presentó a la Oficina de Protección de Alimentos, y esta lo aprobó, un plan de HACCP y de solicitud de excepción para cualquier método de procesamiento especializado. (27)			
Prevención de la contaminación de los alimentos			
Sin signos de plagas. El control de plagas está documentado. Solo el personal autorizado tiene permitido entrar a las áreas de preparación de alimentos. (36)			
Buenas prácticas para minoristas			
Alimentos y agua seguros			
En las recetas que requieren huevos poco cocidos solo se utilizan huevos pasteurizados. (28)			

Concepto	SI	NO	Acción correctiva
El agua y el hielo provienen de una fuente aprobada. (29)			
Control de la temperatura de los alimentos			
Los alimentos se descongelan de manera segura (p. ej., bajo refrigeración a una temperatura máxima de 41°F [5°C] o sumergidos en agua corriente a 70°F [21°C]). Los métodos de enfriamiento permiten que el calor se disipe (por ejemplo, recipientes poco profundos cubiertos de forma holgada). (31,33)			
Las verduras o frutas cocinadas para mantenerse calientes se conservan a 135°F o más. (32)			
Los termómetros para equipos y alimentos están calibrados, disponibles y en buen estado. (34)			
Identificación de alimentos			
Los alimentos envasados llevan etiquetas con el nombre común, los ingredientes, la cantidad y la información del fabricante o distribuidor. Los recipientes de uso diario y los alimentos a granel se etiquetan con el nombre común si no se encuentran en su envase original. (35)			
Prevención de la contaminación de los alimentos			
Los alimentos se almacenan en un lugar limpio, seco y libre de contaminación, a una altura mínima de seis pulgadas del suelo. (37)			
Los empleados gastronómicos llevan ropa limpia, uñas limpias y recortadas, y elementos de sujeción para el cabello; además, no llevan joyas (a excepción de una alianza matrimonial sencilla) en los brazos ni en las manos. (38)			
Los paños de limpieza se almacenan en una solución desinfectante limpia o con la concentración correcta entre usos. (39)			
Uso adecuado de los utensilios			
La ropa de mesa, las servilletas y los utensilios se limpian, almacenan y manipulan adecuadamente. Los utensilios colocados en agua corriente deben conservarse a una temperatura de 135 °F (58 °C) o superior, o bien con los mangos por encima del nivel del alimento. (41,42)			
Los artículos de un solo uso se almacenan para evitar la contaminación y no se reutilizan. (43)			
Los guantes de un solo uso se utilizan para una única tarea y se desechan cuando se dañan o se ensucian. Los guantes resistentes a cortes y los de tela solo se utilizan con alimentos que se van a cocinar, a menos que se indique lo contrario. (44)			

Concepto	SI	NO	Acción correctiva
Utensilios, equipos y máquinas expendedoras			
Los utensilios y las superficies en contacto con los alimentos están limpios, son seguros, resistentes a la corrosión, no absorbentes, de peso y grosor suficientes, lisos, fáciles de limpiar y resistentes a los daños. (45)			
Las superficies, tales como las tablas y bloques de corte, se desechan o se reacondicionan si ya no es posible limpiarlas y desinfectarlas eficazmente. (45)			
Todo el equipo (incluyendo estufas, refrigeradores, estanterías, mesas de preparación de alimentos, tablas de cortar, fregaderos, etc.) está limpio, en buen estado y cuenta con la certificación NSF/ANSI. (45)			
Se dispone de un kit de prueba u otro dispositivo que mide la concentración de la solución desinfectante. (46)			
El lavabo de tres compartimentos (lavado, enjuague y desinfección) (o lavabo para el lavado manual de utensilios) es lo suficientemente grande como para colocar la pieza de equipo más grande que requiera lavado y desinfección. (46)			
Las superficies que no están en contacto con alimentos son duraderas y están limpias. (47)			
Instalaciones físicas			
Todos los lavabos cuentan con un suministro de agua, presión, temperatura y niveles de desinfectante adecuados. (46,48)			
El sistema de plomería está diseñado e instalado correctamente, con prevención de reflujo. Los depósitos de agua de las unidades de venta móviles están diseñados y contruidos adecuadamente para garantizar la limpieza y prevenir la contaminación. (49)			
Las aguas residuales y las aguas servidas se eliminan de manera segura. Los tanques de retención reciben el mantenimiento adecuado (por ejemplo, las trampas de grasa se limpian periódicamente y no hay fugas en las tuberías de desagüe). (50)			
Los baños están limpios, abastecidos y accesibles. (51)			
Los contenedores de basura y reciclaje están disponibles, almacenados adecuadamente y limpios. (52)			
Todos los suelos, paredes y techos están en buen estado y limpios. Las herramientas y los materiales de limpieza se almacenan adecuadamente y no se conservan artículos innecesarios en las instalaciones. Las áreas exteriores de residuos, incluidos los contenedores y los callejones adyacentes, deben mantenerse limpias y libres			

Concepto	SI	NO	Acción correctiva
de restos de comida y escombros para evitar la presencia de alimañas. (53)			
Las campanas de ventilación se encuentran en buen estado y evitan que la grasa o la condensación goteen sobre las áreas donde se manipulan alimentos. (54)			
Ordenanzas de Filadelfia			
Hay un letrero de “Prohibido fumar”. (56)			
Ningún usuario ni empleado está fumando dentro del establecimiento ni a menos de 20 pies de distancia del mismo. (57)			
Si se cuenta con una licencia para la venta de bebidas alcohólicas, se coloca un letrero que advierte a las mujeres embarazadas y a las madres lactantes sobre los peligros de consumir bebidas alcohólicas durante el embarazo. (63)			

Glosario

Fuente aprobada: Productor, fabricante, distribuidor, transportista o establecimiento gastronómico que cumple con el Reglamento Alimentario de Filadelfia o con las normas de la agencia reguladora pertinente (incluidos el Departamento de Agricultura de Pensilvania [PDA], la FDA o el USDA, así como los departamentos de salud locales fuera de Filadelfia u otros departamentos estatales de salud o agricultura).

Infracciones relacionadas con factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos:

Infracciones que representan una amenaza inmediata para la salud pública y tienen el potencial de causar enfermedades transmitidas por los alimentos, tales como alimentos provenientes de fuentes no seguras, temperaturas de conservación no adecuadas, falta de cocción, equipos contaminados y mala higiene de los empleados.

Persona certificada en seguridad alimentaria (FSCP): A menudo denominada Persona a Cargo (PIC), una persona certificada en seguridad alimentaria completó un curso aprobado sobre seguridad alimentaria y obtuvo un certificado oficial de personal de seguridad alimentaria de la Ciudad de Filadelfia. Las empresas gastronómicas en Filadelfia deben tener un empleado certificado en seguridad alimentaria presente siempre que estén en funcionamiento, esté o no el establecimiento abierto al público.

Buenas prácticas de minoristas (GRP): Las GRP controlan las condiciones básicas de un establecimiento gastronómico. Representan métodos utilizados para recibir, preparar, almacenar, servir, envasar o mantener alimentos. Estos métodos están diseñados para garantizar que las condiciones insalubres no afecten al producto final. Si bien no causan directamente enfermedades transmitidas por los alimentos, si no se controlan, el incumplimiento de las GRP podrían contribuir a dichas enfermedades al introducir peligros en el producto final.

Análisis de peligros y puntos críticos de control (Plan HACCP): Un plan de seguridad alimentaria requerido para respaldar una excepción a la normativa estándar, el cual describe los procedimientos para identificar y gestionar los riesgos asociados a procesos de alto riesgo.

Poblaciones altamente susceptibles (PAS): Personas con mayor probabilidad que otras de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, incluidas

las personas inmunodeprimidas, los niños de nueve años o menos y los adultos de 55 años o más.

NSF/ANSI: La National Sanitation Foundation (NSF) está acreditada por el American National Standards Institute (ANSI) para desarrollar y certificar estándares de salud pública y seguridad. Estos estándares se denominan estándares

NSF/ANSI. La marca de certificación NSF/ANSI indica que el producto cumple con los estándares tanto de NSF International como del American National Standards Institute (ANSI).

Alimento potencialmente peligroso (APP): Alimento capaz de contribuir al crecimiento rápido y progresivo de bacterias o la producción de toxinas, y que podría contener o transportar microorganismos infecciosos o productores de toxinas, o contaminantes químicos o físicos en niveles que pueden causar enfermedades. Entre estos se incluyen huevos crudos con cáscara, brotes de semillas crudos, verduras de hoja cortadas, melón cortado, ajo y mezclas con aceite.

Alimentos listos para consumir: Alimento que presenta una forma comestible sin necesidad de preparación adicional para garantizar la seguridad alimentaria.

Lavado de vajilla: El proceso de limpieza y desinfección de utensilios y superficies de equipos en contacto con alimentos.

Inspector de sanidad: Los inspectores de sanidad, también conocidos como inspectores de salud, llevan a cabo inspecciones de rutina de establecimientos gastronómicos en Filadelfia. Su trabajo ayuda a regular las prácticas de manipulación de alimentos con el fin de reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Además de hacer cumplir esta normativa, los inspectores de sanidad instruyen a los manipuladores de alimentos sobre las vías de propagación de los patógenos, con el fin de capacitarlos para anticiparse a las causas de las enfermedades y prevenirlas.

Control de tiempo y temperatura para seguridad (TCS): Los alimentos con TCS son aquellos que requieren mantenerse dentro de rangos de temperatura específicos durante períodos de tiempo determinados para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.

Factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos

EVITE LAS INFRACCIONES SIMPLES

Los factores de riesgo de las enfermedades transmitidas por los alimentos son condiciones o prácticas que aumentan la probabilidad de contaminación de los alimentos, lo que provoca enfermedades. Las infracciones que figuran a continuación están ordenadas según la frecuencia con la que se citan. Abordar estos factores de riesgo es esencial para proteger la salud pública y mantener el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria.

Categoría de infracción 36: Ausencia de plagas vivas o muertas (insectos, roedores y animales) y de personas no autorizadas



Soluciones:

- Implemente medidas de control integrado de plagas, tales como colocar trampas, contratar servicios certificados de eliminación de plagas y realizar un monitoreo periódico de estas.
- Mantenga las puertas, ventanas y otras aberturas selladas para evitar la entrada de plagas.
- Limpie regularmente las áreas de almacenamiento de alimentos y manténgalas libres de elementos que los atraigan, como migas o agua estancada.
- Permita únicamente el acceso de personal autorizado a las áreas de preparación de alimentos.

Categoría de infracción 8: Acceso a estaciones de lavado de manos totalmente abastecidas para empleados y usuarios



Soluciones:

- Asegúrese de que los lavabos para el lavado de manos sean fácilmente accesibles para los empleados.
- El lavabo cuenta con jabón, agua tibia y toallas de papel o secadores de manos.
- Coloque letreros cerca de los lavabos para recordar al personal que lave sus manos.
- Revise regularmente que los suministros estén abastecidos.

Categoría de infracción 14: Superficies en contacto con alimentos limpias y desinfectadas para prevenir la contaminación cruzada



Soluciones:

- Establezca un programa de limpieza y desinfección rutinaria utilizando los desinfectantes adecuados.
- Capacite a los empleados sobre la limpieza adecuada de las superficies en contacto con los alimentos.
- Inspeccione regularmente las superficies en contacto con los alimentos para garantizar su limpieza.

Categoría de infracción 1: Persona certificada en seguridad alimentaria presente en el lugar y con conocimientos sobre prácticas



Soluciones:

- Asegúrese de que al menos un empleado presente en el establecimiento cuente con certificación en seguridad alimentaria y posea un certificado de seguridad alimentaria emitido por el Departamento de Salud de Filadelfia.
- Coloque el certificado de seguridad alimentaria en un lugar visible del establecimiento.
- El empleado con certificación en seguridad alimentaria debe contar con una identificación con fotografía vigente para presentarla ante un inspector de salud y ser capaz de demostrar sus conocimientos y prácticas en materia de seguridad alimentaria.

Categoría de infracción 13: Alimentos debidamente separados y protegidos contra la contaminación



Soluciones:

- Guarde las carnes crudas en los estantes inferiores y los alimentos listos para consumir en los estantes superiores.
- Use tablas de cortar y utensilios distintos para los alimentos crudos y los cocinados.
- Guarde todos los alimentos en recipientes limpios y con tapa.
- Asegúrese de que los alimentos estén protegidos contra contaminantes tales como equipos sucios, manos sucias y plagas.

PROTEGER A LAS PERSONAS EN TODAS PARTES

Enfríe los alimentos correctamente

Por qué es importante enfriar los alimentos correctamente



Los métodos de enfriamiento adecuados incluyen:



- Colocar los alimentos en recipientes metálicos poco profundos, en baños de hielo, bajo refrigeración
- Separar los alimentos en recipientes más pequeños bajo refrigeración
- Utilizar equipos de enfriamiento rápido
- Revolver los alimentos en un recipiente colocado en un baño de agua con hielo
- Otros métodos eficaces

PROTEGER A LAS PERSONAS EN TODAS PARTES

Nunca guarde carne, aves o mariscos crudos encima de alimentos listos para el consumo.



Un paso en falso **puede generar un RIESGO SANITARIO**



ALMACENE
correctament
e sus
alimentos



PROTEGER A LAS PERSONAS EN TODAS PARTES

Utilice siempre guantes o utensilios.



Proteja a las personas para que no se enfermen.
UTILICE SIEMPRE GANTES O UTENSILIOS
al manipular alimentos listos para el consumo.



Si usa guantes o utensilios al manipular alimentos listos para el consumo, **GARANTIZA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS Y DE SUS CLIENTES.**



PROTEGER A LAS PERSONAS EN TODAS PARTES

Mantenga siempre los alimentos
CALIENTES a 135°F (57°C) o más

165°F

155°F

145°F

135°F

41°F

**ZONA DE
PELIGRO**

**ZONA DE
PELIGRO**



90°F (32°C)



RECUERDE:

¡Mantenga los alimentos fuera de la zona de peligro de temperatura de 41°F a 135°F (5°C a 57°C)!

Por qué es importante mantener
**CALIENTE la comida
CALIENTE...**

PROTEGER A LAS PERSONAS EN TODAS PARTES

Días a 41°F (5°C)

1

2

3

4

5

6

7



¡Conservar los alimentos preparados durante más de 7 días

PUEDE ENFERMAR A SUS CLIENTES!

8

9

10



¡Consume o deseché los alimentos preparados y refrigerados **DENTRO DE LOS 7 DÍAS!**

PROTEGER A LAS PERSONAS EN TODAS PARTES

Quédese en casa cuando esté enfermo.



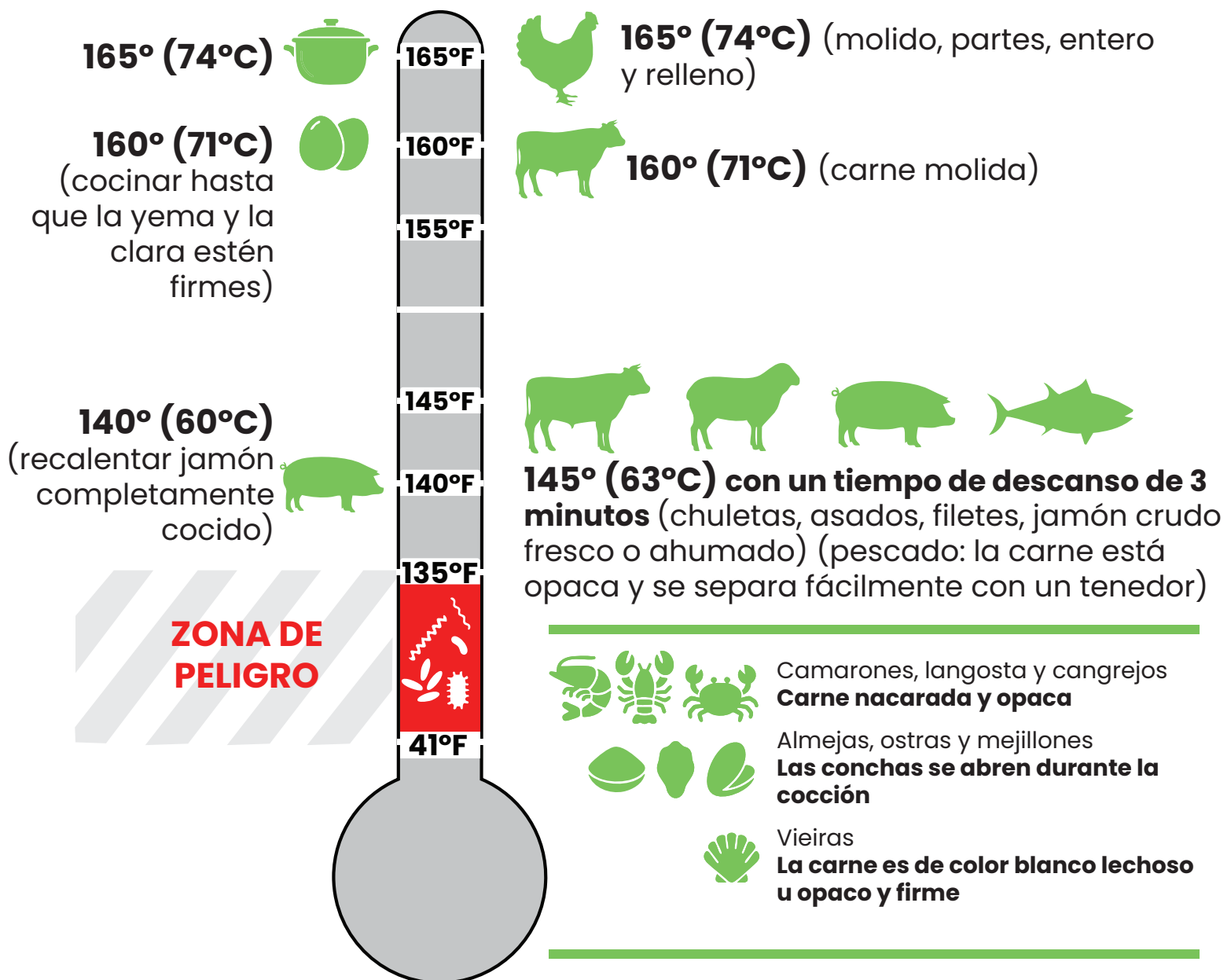
¿Querría a estas personas en la cocina?

Entonces, ¿por qué ir a trabajar enfermo?

PROTEGER A LAS PERSONAS

TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS SEGURAS

medidas con un termómetro para alimentos



MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

Lo que necesita saber



El suministro de alimentos en Estados Unidos es uno de los más seguros del mundo. Sin embargo, cuando ciertas bacterias o patógenos causantes de enfermedades contaminan los alimentos, pueden provocar enfermedades transmitidas por los alimentos, a menudo denominadas “intoxicación alimentaria”. El gobierno federal estima que hay alrededor de 48 millones de casos de enfermedades transmitidas por los alimentos al año, lo que equivale a que 1 de cada 6 estadounidenses se contagie cada año. Y cada año, estas enfermedades provocan aproximadamente 128,000 hospitalizaciones y 3,000 muertes.

CONOZCA LOS SÍNTOMAS

El consumo de bacterias peligrosas transmitidas por los alimentos generalmente provoca enfermedades entre 1 y 3 días después de ingerir el alimento contaminado. Sin embargo, la enfermedad también puede aparecer en 20 minutos o hasta 6 semanas después. Los síntomas de las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden incluir: vómitos, diarrea y dolor abdominal, y síntomas parecidos a los de la gripe, como fiebre, dolor de cabeza y dolor corporal.

MANIPULE LOS ALIMENTOS DE FORMA SEGURA

Aunque la mayoría de las personas sanas se recuperan de una enfermedad transmitida por los alimentos en poco tiempo, algunas pueden desarrollar problemas de salud crónicos, graves o incluso potencialmente mortales. Además, algunas personas tienen un mayor riesgo de desarrollar enfermedades transmitidas por los alimentos, incluidas las mujeres embarazadas, los niños pequeños, los adultos mayores y las personas con sistemas inmunitarios debilitados (como los pacientes trasplantados y las personas con VIH/SIDA, cáncer o diabetes). Para proteger a su familia de las intoxicaciones alimentarias, siga estos cuatro sencillos pasos: limpiar, separar, cocinar y enfriar.

LIMPIE

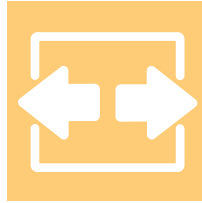
Lávese las manos y las superficies con frecuencia.

- Lávese las manos con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular alimentos, así como después de usar el baño, cambiar pañales y tocar mascotas.
- Lave las tablas de cortar, los platos, los utensilios y las encimeras con agua caliente y jabón después de preparar cada alimento.
- Considere la posibilidad de usar toallas de papel para limpiar las superficies de la cocina. Si utiliza toallas de tela, lávelas con frecuencia en el ciclo de agua caliente.
- Enjuague las frutas y verduras frescas bajo el grifo con agua corriente, incluidas aquellas que tengan cáscara o piel que no se vayan a consumir. Frote las frutas y verduras firmes con un cepillo limpio para verduras.
- En el caso de los productos enlatados, recuerde limpiar las tapas antes de abrirlas.

SEPRE

Separe las carnes crudas de otros alimentos.

- Separe la carne, las aves, el pescado y los huevos crudos de otros alimentos en su carrito de compras, bolsas de supermercado y refrigerador.
- Utilice una tabla de cortar para las frutas y verduras frescas y otra diferente para la carne, las aves y los mariscos crudos.
- Nunca coloque alimentos cocinados en un plato que haya contenido previamente carne, aves, mariscos o huevos crudos, a menos que el plato haya sido lavado con agua caliente y jabón.
- No reutilice los adobos (o marinadas) utilizados en alimentos crudos a menos que los hierva primero.



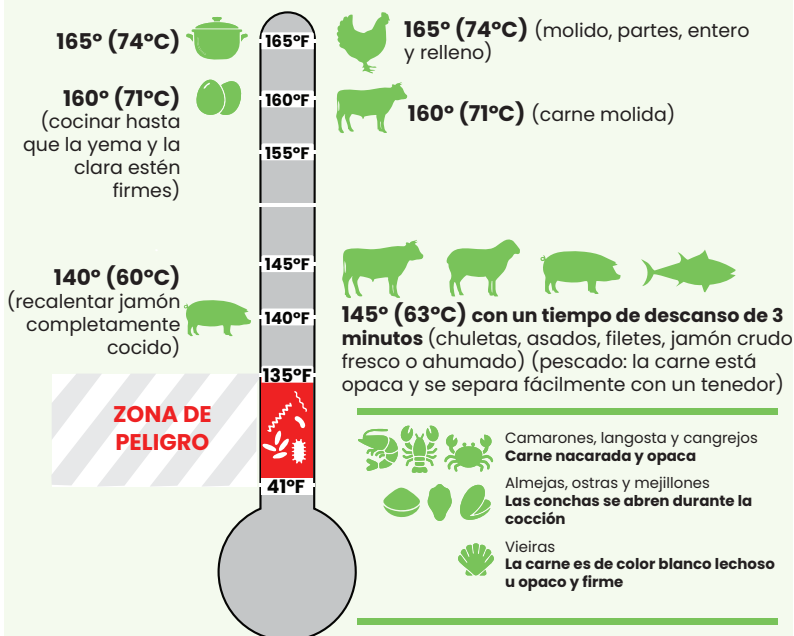
COCINE

Cocine a la temperatura adecuada.

- El color y la textura no son indicadores fiables de seguridad. Utilizar un termómetro para alimentos es la única manera de garantizar la seguridad de la carne, las aves, el pescado y los productos derivados del huevo, independientemente del método de cocción. Estos alimentos deben cocinarse a una temperatura interna mínima segura para destruir cualquier bacteria dañina.
- Cocine los huevos hasta que la yema y la clara estén firmes. Utilice únicamente recetas en las que los huevos estén bien cocidos o calientes.
- Al cocinar en el horno microondas, cubra los alimentos, revuelva y gírelos para una que haya una cocción uniforme. Si no dispone de plato giratorio, gire el plato manualmente una o dos veces durante la cocción. Deje reposar los alimentos durante un tiempo suficiente para que terminen de cocinarse, antes de comprobar la temperatura interna con un termómetro para alimentos.
- Lleve a ebullición las salsas, sopas y caldos antes de recalentarlos.

TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS SEGURAS

medidas con un termómetro para alimentos



ENFRÍE

Refrigere los alimentos de inmediato.

- Utilice un termómetro para electrodomésticos para asegurarse de que la temperatura se mantenga constante a 40°F (4°C) o menos y que la temperatura del congelador sea de 0°F (-18°C) o menos.
- Refrigere o congele la carne, las aves, los huevos, los mariscos y otros productos perecederos dentro de las 2 horas después de cocinar o comprar. Refrigere en un plazo de 1 hora si la temperatura exterior supera los 90°F (32°C).
- Nunca descongele los alimentos a temperatura ambiente, por ejemplo, sobre la encimera. Hay tres formas seguras de descongelar los alimentos: en el refrigerador, en agua fría y en el microondas. Los alimentos descongelados en agua fría o en el microondas deben cocinarse inmediatamente.
- Adobe (o marine) siempre los alimentos en el refrigerador.
- Divida las sobras grandes en recipientes poco profundos para que se enfríen más rápido en el refrigerador.

REPORTE LOS PROBLEMAS

Si cree que usted o un miembro de su familia tiene una enfermedad transmitida por los alimentos, comuníquese con su proveedor de salud inmediatamente. Además, informe a la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) sobre la presunta enfermedad transmitida por los alimentos de cualquiera de estas maneras:

Póngase en contacto con el coordinador de quejas del consumidor de su zona. Localice un coordinador aquí:

<http://www.fda.gov/Safety/ReportaProblem/ConsumerComplaintCoordinators>

Comuníquese con MedWatch, el programa de información sobre seguridad y notificación de eventos adversos de la FDA:

Por teléfono: 1-800-FDA-1088

En línea: Presente un informe voluntario en <http://www.fda.gov/medwatch>