ORDENANZA DE SALUD PÚBLICA PARA EL
CONDADO DE McHENRY ILLINOIS

DEPARTAMENTO DE SALUD DEL CONDADO DE McHENRY

ARTÍCULO III
ALIMENTACIÓN

Aprobado: 15 de noviembre de 2022
Fecha de entrada en vigencia: 1.º de diciembre de 2022

ÍNDICE

Sección	Título	Página
§ 8.04.120	Materiales incorporados	3
§ 8.04.140	Requisitos de autorización	3
§ 8.04.150	Inspección de establecimientos alimentarios	5
§ 8.04.155	Suspensión de los permisos de operación	7
§ 8.04.160	Revisión del plan de futuras construcciones	7
§ 8.04.170	Emergencias	8
§ 8.04.180	Demostraciones y promociones de alimentos	8
§ 8.04.190	Cambio de titularidad	8
§ 8.04.210	Instalaciones sanitarias	8
§ 8.04.220	Unidades móviles de alimentos	8
§ 8.04.230	Establecimientos alimentarios temporales	9
§ 8.04.240	Operaciones de servicio de *catering*	9
§ 8.04.250	Servicios de domicilio	10
§ 8.04.260	Asado a la parrilla al aire libre en establecimientos alimentarios fijos	10

ORDENANZA DE
SALUD PÚBLICA
PARA
EL CONDADO DE McHENRY ILLINOIS

DEPARTAMENTO DE SALUD DEL CONDADO DE McHENRY

ARTÍCULO III - ALIMENTACIÓN

Finalidad: consulte la § 8.04.010 del Artículo I.

§ 8.04.120 Materiales incorporados

El Código Alimentario de Illinois, (título 77 del Código Administrativo de Illinois, capítulo I, subcapítulo m, parte 750), vigente a partir del 7 de diciembre de 2018 se adopta e incorpora por referencia con las siguientes adiciones, inserciones, supresiones y cambios aprobados por la Junta del Condado de McHenry.

Definiciones. Consulte la § 8.04.010 del Artículo I.

§ 8.04.140 Requisitos del permiso: A.

1. Ninguna persona, empresa o corporación operará un establecimiento alimentario u operará una o más máquinas expendedoras de alimentos en el condado de McHenry, a menos que tenga un permiso de operador válido emitido por la Autoridad de Salud a su nombre para el establecimiento alimentario o máquina expendedora específica. Las máquinas expendedoras de categoría B y los establecimientos alimentarios temporales de categoría III están exentos de los requisitos de permisos y tarifas; sin embargo, deben cumplirse todos los demás requisitos de esta Ordenanza.

2. Los alimentos preparados para el consumo humano fuera del condado de McHenry y transportados a este deberán ajustarse a las normas y disposiciones de esta Ordenanza. Para determinar el grado de cumplimiento de dichas disposiciones, la Autoridad de Salud podrá requerir/aceptar informes de las autoridades responsables donde se ubiquen dichos establecimientos.

B. **Renovación del permiso:** toda autorización de operación se expedirá para el periodo comprendido entre el 1.º de mayo y el 30 de abril, salvo revocación o suspensión anticipada, y podrá renovarse por periodos sucesivos no superiores a un año. Todo permiso de operación que no se renueve en un plazo de cinco (5) días hábiles a partir del 30 de abril se considerará en mora. Podrá expedirse un único permiso condicional en un plazo de cinco (5) días hábiles a partir del 30 de abril, siempre que la solicitud del permiso condicional vaya acompañada de la tarifa por permiso condicional especificada en la Ordenanza de Tarifas de Salud Pública; la tarifa por permiso condicional es adicional a la tarifa de renovación del permiso completo. Si no se obtiene un permiso condicional en un plazo de 5 días hábiles a partir del 30 de abril, se suspenderá el permiso hasta que se abonen las tarifas de renovación y restablecimiento del permiso. Todo permiso de operación no renovado antes de la expiración del permiso condicional (31 de mayo), dará lugar a la suspensión del permiso hasta que se abonen las tarifas de renovación y restablecimiento del permiso.

C. **Condición para los permisos:** por la presente se autoriza a la Autoridad de Salud, previa solicitud a la misma, a expedir nuevos permisos de operación y renovaciones a nombre de los solicitantes, propietarios u operadores de

establecimientos alimentarios. En un plazo de treinta (30) días a partir de la recepción de la solicitud de permiso, la Autoridad de Salud expedirá el permiso o justificará por escrito la denegación del mismo. No se expedirá ningún permiso a menos que, tras la inspección, se compruebe que dicho establecimiento cumple sustancialmente todos los requisitos de la presente Ordenanza. Cuando existan condiciones que impidan la concesión de un permiso ordinario, podrá concederse un permiso condicional. Un permiso condicional suspende el permiso de salud ordinario. Un permiso condicional no está destinado a nuevos establecimientos alimentarios ni a establecimientos alimentarios de nueva propiedad.

D. **Permiso condicional:** un permiso condicional se expide por un periodo no superior a 30 días, tras el cual se expide el permiso ordinario o se expide otro permiso condicional si no se corrigen las condiciones que dieron lugar al permiso condicional. El costo del permiso condicional debe abonarse en el Departamento de Salud en un plazo de 5 días hábiles a partir de su recepción o el permiso se suspenderá hasta que se hayan recibido las tarifas; se expedirá un máximo de tres (3) permisos condicionales consecutivos en un año de permisos (del 1.º de mayo al 30 de abril) Un permiso condicional suspende el permiso de salud ordinario.

E. **Solicitud de permiso:** no se expedirá ni renovará ningún permiso de operación si el solicitante, propietario u operador no lo ha solicitado previamente en un formulario de solicitud facilitado por la Autoridad de Salud. La Autoridad de Salud elaborará dichos formularios y los pondrá a disposición del público. Dicha solicitud deberá incluir:

1. Nombre completo y dirección postal del solicitante.
2. Si el solicitante es un particular, una empresa o una corporación y, si se trata de una corporación o sociedad, los nombres de los directivos o socios, junto con sus direcciones.
3. Ubicación del economato o economatos donde se abastecen y limpian las unidades móviles o donde se reparan o renuevan las máquinas expendedoras.
4. Tipo de establecimiento.
5. La identidad y forma de los productos que se dispensarán a través de máquinas expendedoras de categoría A y la ubicación y el número de máquinas expendedoras de categoría A operadas en el condado de McHenry, Illinois.
6. Firma del solicitante o solicitantes.

F. **Tarifa de permiso:** no se expedirá ni renovará ningún permiso de funcionamiento a menos que el formulario de solicitud completo vaya acompañado de un pago de acuerdo con la política de tarifas aprobada que figura en la Ordenanza de Tarifas de Salud Pública aprobada por la Junta del Condado de McHenry. Para todos los permisos de sustitución (es decir, por pérdida, cambio de nombre, etc.) se exigirá el pago de una tarifa según lo establecido en la Ordenanza de Tarifas de Salud Pública.

G. **Exhibición del permiso:** el permiso del operador, suministrado por la Autoridad de Salud, deberá exhibirse y ser fácilmente visible en cada establecimiento alimentario, ubicación de la máquina expendedora o en cada máquina expendedora de categoría A operada por ellos.

H. **Variaciones:** cuando existan circunstancias que hagan impracticable el pleno cumplimiento de los requisitos de esta Ordenanza, indicados en este párrafo, el solicitante podrá pedir que el administrador de Salud Pública conceda una varianza. Dicha solicitud se hará por escrito, citará los números de la sección pertinente y acompañará a cualquier otro dato pertinente que pueda apoyar la solicitud o que el administrador de Salud Pública pueda requerir; se incluirá una explicación de cómo se abordarán alternativamente los posibles peligros para la salud pública y las molestias contempladas en las secciones pertinentes de la presente Ordenanza. Un Plan de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos

(Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) deberá incluirse si así lo exige el Código para el procedimiento o proceso específico para el que se solicita la varianza. El administrador de Salud Pública podrá conceder la solicitud de varianza siempre que ésta no entre en conflicto con la finalidad declarada de la presente Ordenanza. Se considerarán variaciones en los puntos de esta Ordenanza que no comprometan la salubridad, almacenamiento, manipulación o servicio de los alimentos; el administrador de Salud Pública o su representante designado responderá a todas las solicitudes de modificación, por escrito, en un plazo de treinta (30) días a partir de la recepción de la solicitud. El Departamento podrá imponer condiciones a una varianza para garantizar que ésta no suponga un peligro para la salud pública o una molestia. El incumplimiento continuado de las condiciones de una varianza constituye una infracción de esta Ordenanza y puede dar lugar a la anulación de la varianza.

I. **Cocinar al aire libre:** los jardines de cerveza, los asados de cerdo, los hervidos de pescado, los asados a la parrilla al aire libre y otros eventos de servicio de alimentación al aire libre que se celebren junto con establecimientos permitidos solo se permitirán con un permiso de salud suplementario para asados a la parrilla al aire libre válido o un permiso temporal de venta de alimentos emitido por la Autoridad de Salud.

§ 8.04.150 Inspección de establecimientos alimentarios

A. La Autoridad de Salud inspeccionará cada establecimiento alimentario ubicado en el condado de McHenry de la siguiente manera:

1. Instalaciones de categoría I: tres veces al año
2. Instalaciones de categoría II: una vez al año
3. Instalaciones de categoría III: una vez al año

B. Las siguientes excepciones se aplican a las frecuencias de inspección exigidas en el párrafo A:

a. Una inspección de rutina puede ser sustituida por un ejercicio de capacitación en HACCP o una capacitación en servicio en otra área de saneamiento de servicios alimentarios brindada a la persona a cargo en una instalación de categoría I. La intención del Departamento es tener al menos dos (2) contactos separados (es decir, 2 inspecciones rutinarias o 1 inspección rutinaria y 1 capacitación in situ) con establecimientos alimentarios de categoría II por año calendario, dependiendo de los recursos de personal.

C. La Autoridad de Salud inspeccionará cada máquina expendedora de alimentos o bebidas ubicada en el condado de McHenry de la siguiente manera:

1. Máquinas expendedoras de categoría A: una inspección anual
2. Máquinas expendedoras de categoría B: sin inspecciones anuales

D. La Autoridad de Salud realizará cuantas inspecciones adicionales sean necesarias para el cumplimiento de la presente Ordenanza. La Autoridad de Salud se reserva el derecho a modificar la clasificación de riesgo y, por tanto, a aumentar o disminuir la frecuencia de las operaciones de categoría II y III.

E. **Acceso a los establecimientos:** la Autoridad de Salud, tras la debida identificación, estará autorizada a entrar, en cualquier momento razonable, en cualquier establecimiento alimentario, o en cualquier propiedad privada o pública donde funcionen máquinas expendedoras o economatos, o desde donde se preste servicio a dichas máquinas, dentro del condado de McHenry, Illinois, con el fin de realizar inspecciones para determinar el cumplimiento de esta Ordenanza. Se les permitirá examinar

los registros del establecimiento para obtener información pertinente relativa a los alimentos y suministros comprados, recibidos o vendidos, y a las personas empleadas. El operador tomará las medidas necesarias para que la Autoridad de Salud tenga acceso, ya sea en compañía de un empleado o de otro modo, al interior de todas las máquinas expendedoras de las categorías A o B que opere.

F. Informes de inspección: siempre que se realice una inspección de un establecimiento alimentario, una máquina expendedora o un economato, los resultados se registrarán en un formulario de informe de inspección aprobado. Este formulario de informe de inspección resumirá los requisitos de esta Ordenanza y delineará las desviaciones de los Puntos Básicos, los Puntos Fundamentales Prioritarios, los Puntos Prioritarios y el Plan de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (HACCP). Las observaciones de inspección se redactarán haciendo referencia, por número de sección, a la sección infringida e indicarán la corrección que debe efectuarse, se establecerá el procedimiento de revisión o apelación de cualquier presunta desviación o infracción, se entregará una copia del formulario de informe de inspección completado a la persona responsable del establecimiento en persona, por correo electrónico o por correo ordinario al término de la inspección; el formulario de informe establecerá un plazo concreto y razonable para la corrección de las infracciones constatadas, de acuerdo con las siguientes disposiciones:

a. Los Puntos Prioritarios deben corregirse inmediatamente si es posible, y se corregirán en un plazo no superior a 72 horas.

b. Las desviaciones de los Puntos Fundamentales Prioritarios o del Plan de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (HACCP) se corregirán en un plazo de diez (10) días calendario.

c. Los Puntos Básicos se corregirán en la siguiente inspección rutinaria.

d. La Autoridad de Salud podrá aprobar un calendario de cumplimiento que se extienda más allá de los plazos especificados en el párrafo a hasta el párrafo c si el titular del permiso presenta un calendario de cumplimiento por escrito y no existe o no resultará ningún peligro para la salud si se permite dicho calendario extendido.

e. En el caso de los establecimientos alimentarios temporales, las infracciones deben corregirse normalmente antes de recibir la autorización de operación, pero en un plazo determinado que no debe superar las 24 horas. El incumplimiento de dicho aviso dará lugar a la suspensión inmediata del permiso.

f. La segunda y posteriores reinspecciones por la misma infracción requerirán el pago de una tarifa de reinspección especificada en la Ordenanza de Tarifas de Salud Pública. Siempre que se suspenda o revoque un permiso de operación, el titular del permiso deberá abonar una tarifa de restablecimiento especificada en la Ordenanza de Tarifas de Salud Pública.

g. Las tarifas de reinspección deberán abonarse en un plazo de quince (15) días a partir del aviso del Departamento; no cumplir con el pago dará lugar a la suspensión del permiso de operación y al pago de una tarifa adicional para restablecer el permiso.

h. La Autoridad de Salud podrá otorgar un Permiso Condicional para operar cuando una inspección resulte en siete (7) o más Factores de Riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos Prioritarios o Fundamentales Prioritarios o cuando cuatro (4) o más Factores de Riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos Prioritarios o Fundamentales Prioritarios permanezcan sin corregir al concluir una inspección.

G. Notificación de avisos: se considerará que los avisos en virtud de la presente sección han sido debidamente notificados cuando se haya entregado una copia del formulario de informe de inspección u otro aviso al titular del permiso o licencia o persona encargada, cuando dicho aviso se haya fijado en la puerta principal del establecimiento del titular del permiso, o dejando dicho aviso en su residencia con alguna persona de la familia de edad igual o superior a los diez (10) años.

H. Inspección y condena de alimentos: los alimentos podrán ser examinados o muestreados por la Autoridad de Salud tantas veces como sea necesario para determinar la ausencia de adulteración o etiquetado incorrecto. La Autoridad de Salud podrá, previo aviso por escrito al propietario o a la persona encargada, imponer una orden de retención sobre cualquier alimento que determine o tenga motivos probables para creer que es insalubre o que está adulterado o marcado incorrectamente. En virtud de una orden de retención, se permitirá que los alimentos se almacenen adecuadamente. Será ilegal que cualquier persona retire o altere un aviso de orden de retención o una etiqueta colocada en los alimentos por la Autoridad de Salud, y ni dichos alimentos ni sus envases podrán ser reetiquetados, reenvasados, reprocesados, alterados, eliminados o destruidos sin permiso de la Autoridad de Salud, salvo por orden de un tribunal de jurisdicción competente. La Autoridad de Salud podrá anular la orden de retención, o podrá ordenar por escrito al propietario o a la persona encargada del alimento que fue objeto de la orden de retención que desnaturalice o destruya dicho alimento o que lo ponga en conformidad con las disposiciones de la presente Ordenanza: siempre que la orden de la Autoridad de Salud de desnaturalizar o destruir dichos alimentos o de hacerlos cumplir las disposiciones de la presente Ordenanza se suspenda si la orden se apela ante un tribunal de jurisdicción competente dentro de los tres (3) días siguientes a la emisión de dicha orden. Las muestras para la determinación de la adulteración y el etiquetado engañoso se tomarán y examinarán de acuerdo con los métodos prescritos por la Asociación de Químicos Agrícolas Oficiales, la Administración de Alimentos y Medicamentos, o por otros métodos normalizados, a expensas del establecimiento alimentario.

I. Investigación de enfermedades transmitidas por los alimentos: cuando se denuncien casos de enfermedades transmitidas por los alimentos, el Departamento de Salud del Condado de McHenry realizará inmediatamente una investigación epidemiológica y de laboratorio para tratar de determinar el vehículo y la fuente, con el fin de evitar que se repitan. Todo alimento sospechoso de ser vehículo de un brote de enfermedad transmitida por los alimentos será sometido a una orden de retención a la espera de un examen de laboratorio.

§ 8.04.155 Suspensión de los permisos de operación: la Autoridad de Salud podrá suspender el permiso de funcionamiento de un establecimiento alimentario si determina, mediante inspección o examen de los empleados, los alimentos, los registros u otros medios, que existe un peligro inminente para la salud. La Autoridad de Salud podrá suspender la autorización de funcionamiento de un establecimiento alimentario por infracciones graves o reiteradas de la presente Ordenanza o por interferir con el ejercicio de sus funciones. Toda persona cuyo permiso haya sido suspendido podrá solicitar una revisión de dicha suspensión por parte de la Autoridad de Salud de conformidad con la
§ 8.04.030 ¶ E3 del Articulo I y buscar una audiencia ante el Comité de Audiencias de la Junta de Salud en virtud de la § 8.04.040 del Articulo I. Al restablecerse el permiso, se emitirá un permiso condicional. Un permiso condicional suspende el permiso de salud ordinario. Consulte la § 8.04.140 ¶ D.

§ 8.04.160 Revisión de planos de futuras construcciones:

A. Cuando en lo sucesivo se construya o se remodele extensamente un establecimiento alimentario, o cuando se transforme una estructura existente para utilizarla como establecimiento alimentario, se presentarán a la Autoridad de Salud para su aprobación, antes de que se inicie el trabajo, planos y especificaciones debidamente preparados para dicha construcción, remodelación o alteración, que muestren la distribución, disposición y materiales de construcción de las áreas de trabajo, así como la ubicación, tamaño y tipo de equipo fijo e instalaciones.

B. Siempre que deban presentarse planos y especificaciones a la Autoridad de Salud en virtud de la § 8.04.160 de esta Ordenanza, la Autoridad de Salud inspeccionara el establecimiento alimentario antes del comienzo de operaciones, para determinar el cumplimiento con los planos y especificaciones aprobados y con los requisitos de esta Ordenanza.

C. Se cobrará una tarifa de revisión por todos los establecimientos alimentarios nuevos o remodelados en gran medida; dicha tarifa se especifica en la Ordenanza de Tarifas de Salud Pública. A todo trabajo que se inicie sin la aprobación por escrito del Departamento se le duplicará la tarifa de revisión.

D. La revisión del plan será válida durante un periodo de dos (2) años a partir de la fecha de aprobación. Si no se ha iniciado la construcción y no se han logrado avances significativos, la revisión del plan caducará a menos que la Autoridad de Salud conceda una prórroga.

§ 8.04.170 Emergencias: en caso de que se produzca una situación que pueda dar lugar a la contaminación de los alimentos, o que pueda impedir la manipulación segura de los mismos, la persona encargada se pondrá inmediatamente en contacto con la Autoridad de Salud. Estos sucesos incluirán, entre otros, incendios, inundaciones, cortes de electricidad, falta de agua potable a presión, falta de agua caliente, imposibilidad de limpiar y desinfectar los utensilios y el equipo, orden de ebullición, resultados positivos de bacterias coliformes en muestras de agua, reflujo de aguas residuales y mal funcionamiento de los sistemas privados de eliminación de aguas residuales e interrupción de las instalaciones sanitarias/lavamanos para los empleados del sector alimentario; una vez recibido aviso de este hecho, la Autoridad de Salud tomará las medidas que considere necesarias para proteger la salud pública, incluida, entre otras, la suspensión inmediata del permiso de salud.

§ 8.04.180 Demostraciones y promociones de alimentos: las demostraciones de muestras de alimentos y las promociones de alimentos deberán cumplir las disposiciones sanitarias aplicables de esta Ordenanza.

§ 8.04.190 Cambio de titularidad: cuando un establecimiento de alimentos cambia de propietario, las instalaciones sanitarias deberán cumplir con la sección 5-203.11 del Código de Alimentos de 2017 de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Servicios de Salud Pública de los Estados Unidos, si aún no lo hacen, independientemente de que el establecimiento se remodele ampliamente o no.

§ 8.04.210 Instalaciones sanitarias (reemplaza la sección 6-202.14 del Código de Alimentos Minoristas de la Administración de Alimentos y Medicamentos [Food and Drug Administration, FDA] de 2017). Los cuartos de baño situados en cocinas, servicios de alimentos, preparación de alimentos, lavado de vajilla o zonas de almacenamiento de alimentos estarán completamente cerrados y tendrán puertas herméticas de cierre automático. Dichas puertas no deberán dejarse abiertas, salvo durante las operaciones de limpieza o mantenimiento.

§ 8.04.220 Unidades móviles de alimentos

A. Rutas: los operadores de unidades móviles de alimentos facilitarán una copia de sus rutas ambulantes al Departamento cuando éste lo solicite.

B. Base de operaciones: cuando no se utilicen, los establecimientos alimentarios móviles se almacenarán en un lugar en el que la unidad móvil esté protegida de la contaminación y no se ponga en peligro la salubridad de los productos alimenticios.

§ 8.04.230 Establecimientos alimentarios temporales:

A. Operaciones restringidas

1. Todos los alimentos vendidos o manipulados por un establecimiento alimentario temporal deberán cumplir los requisitos de la presente Ordenanza en materia de preparación, envasado, exposición, servicio, almacenamiento y transporte. Los alimentos se clasificarán en función de su riesgo relativo de causar una enfermedad de transmisión alimentaria.

2. Algunos alimentos de alto riesgo pueden estar prohibidos o requerir la presentación y aprobación de un plan de preparación de alimentos.

3. Se permite un evento alimentario temporal por patrocinador por ubicación única por año calendario a menos que se cumplan los requisitos del párrafo B a continuación.

B. Renovaciones de permisos temporales de venta de alimentos: los permisos temporales de venta de alimentos podrán renovarse y los permisos temporales estacionales de venta de alimentos podrán expedirse en un mismo local siempre que se cumplan todos los siguientes requisitos:

1. El establecimiento alimentario temporal estará bajo la supervisión operativa de un gestor de protección de alimentos certificado durante todo el tiempo en que el establecimiento alimentario temporal esté en funcionamiento.

2. Los eventos alimentarios temporales anteriores del mismo patrocinador deben haber cumplido sustancialmente los requisitos de la Ordenanza.

3. La solicitud y la tarifa correspondientes deben enviarse al Departamento.

C. Instalaciones en establecimientos alimentarios temporales:

1. Deben suministrarse suficientes instalaciones de refrigeración y mantenimiento en caliente para mantener el control de tiempo/temperatura de seguridad de los alimentos a las temperaturas requeridas.

2. Para las instalaciones que no sean de refrigeración mecánica o de mantenimiento en caliente, se requiere la aprobación previa del Departamento.

D. Lavado de manos en establecimientos alimentarios temporales: se dispondrá de una instalación para el lavado de manos de los empleados. Cuando no se disponga de agua a presión, dicha instalación consistirá, como mínimo, en un recipiente de agua potable apta para alimentos, jabón y toallas de papel individuales; el recipiente tendrá una espita en la parte inferior para permitir el flujo de agua a un recipiente receptor situado debajo.

§ 8.04.240 Operaciones de servicio de *catering*

A. Los servicios de *catering* deberán cumplir los requisitos de la presente Ordenanza. La Autoridad de Salud podrá imponer requisitos adicionales para proteger contra los peligros para la salud relacionados con la realización de operaciones de servicio de *catering*.

B. Los servicios de *catering* cuya base de operaciones se encuentre fuera del condado de McHenry deberán disponer de un Permiso de Salud válido expedido por la autoridad reguladora competente. Si

la autoridad reguladora no expide permisos de salud, se aportará documentación alternativa (es decir, informe de inspección) de dicha autoridad reguladora.

C. Los servicios de *catering* para eventos abiertos al público deben obtener un Permiso de Salud válido del Departamento de Salud del Condado de McHenry antes de operar.

§ 8.04.250 Servicios de domicilio: los servicios de domicilio se limitarán a alimentos preenvasados obtenidos en un lugar autorizado que disponga del equipo adecuado para mantener la temperatura del producto y conservar los alimentos en condiciones higiénicas.

§ 8.04.260 Asado a la parrilla al aire libre en establecimientos alimentarios fijos

A. La cocción debe realizarse en el local inmediatamente adyacente al establecimiento alimentario fijo autorizado. El resto de la preparación de alimentos y el servicio de alimentos deben realizarse dentro de la instalación, excepto que los clientes o cocineros pueden aplicar condimentos y salsas de dispensadores aprobados a las porciones inmediatas.

B. La parrilla y cualquier otro equipo de cocina deben cumplir las normas publicadas de un programa de certificación de equipos acreditado por el Instituto Nacional Estadounidense de Normalización (American National Standards Institute, ANSI) o ser aprobadas por el Departamento.

C. La parrilla y cualquier otro equipo de cocción deben estar situados sobre una superficie lisa y fácil de limpiar durante su uso. El hormigón sellado, el ladrillo mortero sin textura, el material sintético para suelos diseñado comercialmente y el asfalto son algunos de los materiales de superficie recomendados.

D. Las parrillas y cualquier otro equipo de cocina deberán estar efectivamente separados del acceso público y no muy cerca de los receptáculos de residuos o contenedores de basura.

E. Se dispondrá de al menos un (1) lavamanos con agua caliente y fría a presión y conectado a un sistema aprobado de eliminación de aguas residuales. La estación de lavado de manos puede estar situada dentro de la instalación si es fácilmente accesible a la zona de parrilla. En lugar de un lavamanos conectado permanentemente, pueden utilizarse lavamanos portátiles que suministren agua corriente caliente y fría a presión y que cumplan las normas publicadas por un programa de certificación de equipos acreditado por el ANSI. Si se va a utilizar una estación portátil de lavado de manos, el operador de alimentos deberá establecer un procedimiento, aceptado por el Departamento, que garantice la disponibilidad de agua corriente caliente y fría durante todas las horas de funcionamiento, y que el llenado de la unidad con agua potable y el vaciado de las aguas residuales domésticas se realicen de forma higiénica.

F. Los productos que se asen o cocinen deberán estar protegidos de la contaminación. La protección aceptable incluirá una cubierta de parrilla cerrada, un toldo o una zona techada.

G. Deberá disponerse de refrigeración mecánica homologada si el producto crudo no se lleva inmediatamente desde el interior de la instalación de cocina aprobada a la parrilla u otro equipo de cocción.

H. Todos los productos alimenticios cocinados con control de tiempo/temperatura de seguridad deben mantenerse y servirse dentro de las instalaciones a 135 grados Fahrenheit o más si no se consumen inmediatamente.

I. En todo momento en que se asen a la parrilla o cocinen alimentos deberá haber en el lugar un gestor de protección de los alimentos certificado.

J. El uso de inodoros portátiles o químicos se limita a lo dispuesto en la § 8.04.580 del Artículo IV.