

**The following is a translation of the “Rules Governing the Sanitation of Restaurants and Other Foodhandling Establishments” as of May of 2001. If there is a conflict between this translation and the rules in 15A NCAC 18A .2600, the North Carolina Administrative Code shall apply”.**

**The translation fee was paid by the North Carolina Restaurant Association**

**SECCION .2600 – SANIDAD DE RESTAURANTES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS  
DE MANEJO DE ALIMENTOS**

Los Reglamentos .2601 - .2643 del Título 15A Subcapítulo 18A del Código Administrativo de Carolina del Norte (T15A.18A .2601 - .2643); ha sido transferido y recodificado de los Reglamentos .0443 - .0485 Título 10 Subcapítulo 10A del Código Administrativo de Carolina del Norte (T10.10A .0443 - .0485). El Reglamento .2644 del Título 15A Subcapítulo 18A del Código Administrativo de Carolina del Norte (T15A.18A .2644); ha sido transferido y recodificado del Reglamento .0487 Título 10 Subcapítulo 10A del Código Administrativo de Carolina del Norte (T10.10A .0487), efectivo el 4 de abril de 1990.

**.2601 DEFINICIONES**

Se aplicarán las siguientes definiciones en la interpretación y ejecución de esta Sección:

- (1) “Aprobado” significa que el Departamento ha determinado el cumplimiento con esta Sección.
- (2) “Lugar de abastecimiento de comida para personas mayores” significa un establecimiento u operación donde se sirven alimentos, pero que no se preparan en ese sitio, que se opera bajo las pautas del Departamento de Recursos Humanos de N.C. (Carolina del Norte), División de Personas de la tercera edad.
- (3) “Economato” significa un quiosco o puesto de comida que aprovisiona unidades móviles de alimentos y carros manuales. En el economato se puede o no servir a clientes en el lugar del puesto de alimentos.
- (4) “Departamento del Medio Ambiente y Recursos Naturales” o “Departamento” significa el Departamento del Medio Ambiente y Recursos Naturales de Carolina del Norte. El término también se aplica al representante autorizado del Departamento. Con la finalidad de obtener avisos requeridos en conformidad con estos Reglamentos, el aviso debe franquearse a "Division of Environmental Health, Environmental Health Services Section, North Carolina Department of Environment and Natural Resources" (“División de Salud del Medio Ambiente o Ambiental, Sección de Servicios de Salud del Medio Ambiente o Ambiental, Departamento del Medio Ambiente y Recursos Naturales”), PO Box 29534, Raleigh, NC 27626-0534.
- (5) “Quiosco o Puesto de Bebidas” significa aquellos establecimientos donde sólo se preparan bebidas en ese lugar y se sirven en recipientes de múltiples usos, tales como vasos o cubiletes.
- (6) “Empleado” significa cualquier persona que maneja alimentos o bebidas durante su preparación o servicio, o quien tiene contacto con cualquier utensilio que se usa para comer o cocinar, o quien está empleado en cualquier ocasión en un área donde se preparan o se sirven alimentos o bebidas.
- (7) “Especialista de Salud Ambiental” significa una persona autorizada a representar el Departamento a nivel local o estatal para efectuar inspecciones en conformidad con las leyes y reglamentos estatales.
- (8) “Equipo” significa refrigeración, incluyendo enrejados y anaqueles que se usan en la refrigeración, limpieza de utensilios y lavabos culinarios y bandejas escurrideras, lavado de vajilla y máquinas lavadoras de platos, mesas para preparar alimentos, mostradores, estufas, hornos y otros medios para preparación y almacenaje de alimentos.
- (9) “Alimento” significa cualquier substancia comestible cruda, cocida, o procesada, hielo, bebidas, o ingrediente que se usa o se destina para uso o venta en su totalidad o parte al consumo humano.
- (10) “Puesto de Comida” significa aquellos establecimientos de servicio de alimentos donde se preparan o sirven alimentos y que no proveen asientos para comensales. No se incluyen los establecimientos que sólo sirven productos como helados remojados (dip ice cream), maíz reventado (palomitas), manzanas confitadas, o algodón de azúcar.
- (11) “En Buen Estado” (“Good Repair”) significa que el artículo del caso puede mantenerse limpio y usarse para su destinado propósito.
- (12) “Recipiente sellado herméticamente” significa un recipiente diseñado y destinado a ofrecer seguridad contra el ingreso de microorganismos y a mantener la esterilidad comercial de su contenido después de procesado.
- (13) “Establecimiento de servicio limitado de alimentos” significa un establecimiento tal como se describe en G.S. 130A-247(7).
- (14) “Director Local de Salud” significa el principal administrador de un departamento local de salud o su representante autorizado.
- (15) “Unidad Móvil de Comida” significa un establecimiento de servicio de alimentos montado para fácil movimiento sobre un vehículo.

- (16) "Persona" significa cualquier individuo, firma, asociación, organización, sociedad, negocio, corporación o compañía.
- (17) "Alimento potencialmente peligroso" significa cualquier alimento o ingrediente, natural o sintético, en forma capaz de sustentar el crecimiento de microorganismos infecciosos o tóxicos que incluyen *Clostridium botulinum*. Este término incluye alimentos crudos o recalentados de origen animal, germinaciones de semillas crudas, y alimentos tratados de origen botánico. Este término no incluye alimentos con un nivel pH de 4,6 o menos o de un valor de actividad de agua (Aw) de 0,85 o menos.
- (18) "Club particular" significa un club particular como se define en G.S. 130A-247(2).
- (19) "Carro manual" significa una pieza móvil de equipo o vehículo del que se sirven platos calientes o alimentos que ya han sido preparados con antelación en un restaurante o economato en porciones, e individualmente envueltos.
- (20) "Persona responsable" significa el individuo presente en un establecimiento de servicio de alimentos que es el aparente supervisor del establecimiento de servicio de alimentos a la hora de la inspección. Si no hay un individuo que sea el aparente supervisor, entonces cualquier empleado es la persona responsable.
- (21) "Restaurante o establecimiento de servicio de comida" significa todo establecimiento u operación donde se prepara comida o se sirve al por mayor o al por menor a cambio de pago, o cualquier otro establecimiento u operación donde se prepara o se sirve comida que se halle sujeto a los requisitos de G.S. 130A-248. El término no incluye establecimientos donde solamente se sirven productos como helado remojado, maíz reventado, manzanas confitadas, o algodón de azúcar.
- (22) "Tratamiento Sanitario" significa el tratamiento bactericida aprobado por medio de un proceso que reúne los niveles de temperatura y concentración química en 15A NCAC 18A .2619.
- (23) "Aguas cloacales" significa los desperdicios humanos líquidos y sólidos y desperdicios líquidos generados por equipo fijo y artefactos, que incluyen aquéllos asociados con el manejo de comida. El término no incluye las aguas residuales o aguas de bañal de proceso industrial que se combinan con aguas residuales de proceso industrial.
- (24) "Servicio único" significa tazas, recipientes, tapas, cerramientos, platos, cuchillos, tenedores, cucharas, mecedores, paletas, pajas para sorber, servilletas, material de envolver, mondadientes, y artículos semejantes destinados a un sólo uso, por una sola persona y que se desecha.
- (25) "Substancialmente similar" significa similar en importancia, grado, cantidad, ubicación y extensión.
- (26) "Establecimiento temporal de alimentos" significa aquellos establecimientos de bebidas o comidas que operan por 15 días o menos, en conexión con ferias, carnavales, el circo, exhibiciones públicas, o reuniones similares.
- (27) "Amenaza contra la Salud Pública" significa circunstancias que crean un riesgo significativo de lesión física grave o un efecto nocivo serio contra la salud.
- (28) "Utensilios" significa cualquier material de cocina, servicio de mesa, cristalería, cuchillería, recipientes y artículos similares con los cuales las comidas o bebidas entran en contacto durante almacenamiento, preparación o servicio.

*Nota histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de enero de 1996; el 1 de julio de 1994; el 4 de enero de 1994, el 1 de julio de 1993;*

*Enmienda Temporal el 8 de abril de 1996;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de abril de 1997.*

## **.2602 PERMISOS**

- (a) No se expedirá a una persona un permiso para operar hasta que una evaluación por parte del Departamento demuestre que el establecimiento cumple con esta Sección.
- (b) Al transferir la propiedad de un establecimiento existente de servicio de comida, el Departamento completará una evaluación. Si el establecimiento satisface todos los requisitos de los reglamentos, se expedirá un permiso. Si el establecimiento no satisface todos los requisitos de los reglamentos, no se expedirá un permiso. No obstante, si el Departamento determina que el incumplimiento obedece a problemas de construcción o equipo que no representan una amenaza a la salud pública, un permiso transitorio puede expedirse. El permiso transitorio expirará 180 días después de su expedición, a menos que se suspenda o revoque antes de esa fecha, y no se lo renovará. Al expirar el permiso transitorio, el propietario u operador habrá corregido lo que requiera corrección y habrá obtenido un permiso, o el establecimiento de servicio de comida no operará.
- (c) El Departamento puede imponer condiciones al expedir un permiso o un permiso transitorio. Se pueden especificar condiciones en una o más de las siguientes áreas:
- (1) El número de asientos o personas a las que se sirvan.
  - (2) Las categorías de comida que se sirva.
  - (3) Plazos para concluir pequeñas construcciones.
  - (4) Modificación o mantenimiento de abastecimiento de agua. .
  - (5) El uso de instalaciones para más de un fin.
  - (6) Continuación de arreglos contractuales que sirvieron de base para expedir el permiso.
  - (7) Presentación y aprobación de planos para renovación.

(8) Cualesquiera otras condiciones necesarias para que la operación de un servicio de comida permanezca en conformidad con esta Sección.

(d) Si se ha suspendido un permiso o un permiso transitorio, se revocará la suspensión después que el Departamento haya evaluado la operación de servicio de comida y haya determinado que las violaciones causantes de la suspensión han sido corregidas. Si se ha revocado un permiso o permiso transitorio, se expedirá un permiso nuevo solamente después que el Departamento haya evaluado la operación de servicio de comida y haya determinado su cumplimiento con todos los reglamentos del caso. Las evaluaciones se llevarán a cabo dentro de un plazo prudencial posterior a la solicitud presentada por el operador.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de enero de 1996; el 1 de febrero de 1990; el 1 de marzo de 1988; el 1 de julio de 1984.*

### **.2603 EXHIBICIÓN AL PÚBLICO DEL CERTIFICADO DEL GRADO DE CALIDAD**

- (a) Cuando la inspección inicial de un establecimiento de servicio de comida, o una renovación u otro cambio en el establecimiento hace que el certificado del grado de calidad no sea conspicuo, el Especialista de Salud del Medio Ambiente designará la ubicación donde se exhiba el certificado al público. El certificado de calidad debe estar ubicado en un lugar conspicuo, donde el público lo pueda ver en seguida cuando entra al establecimiento. Si la persona responsable del establecimiento de servicio de comida objeta a la ubicación designada por el Especialista de Salud del Medio Ambiente, entonces la persona responsable pudiera sugerir una ubicación diferente que cumpla con el criterio de este Reglamento.
- (b) Cuandoquiera que se haga una inspección a un restaurante, un quiosco de comida, o un quiosco de bebida, el Especialista de Salud del Medio Ambiente retirará el certificado de grado de calidad anterior, expedirá un nuevo certificado de grado de calidad, y colocará el nuevo certificado de grado de calidad en el mismo lugar donde se exhibía el certificado de grado de calidad anterior, garantizando que la ubicación continúe siendo conspicua. La persona responsable o el operador del establecimiento de servicio de comida tendrá la responsabilidad de mantener el certificado de grado de calidad en el lugar designado en todo momento. Se puede exhibir el certificado de grado de calidad en otro lugar que cumpla con el criterio del Reglamento, si concuerdan en esto la persona responsable y el Especialista de Salud del Medio Ambiente.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de julio de 1986; el 1 de julio de 1984.*

### **.2604 INSPECCIONES Y REINSPECCIONES**

- (a) Al entrar en un establecimiento de servicio de comida, los Especialistas de Salud Ambiental se identificarán y darán a conocer su propósito al visitar aquel establecimiento. Los Especialistas de Salud Ambiental averiguarán la identidad de la persona responsable e invitarán a la persona responsable para que les acompañe durante la inspección. Si no se identifica a ningún empleado como la persona responsable, los Especialistas de Salud Ambiental invitarán a un empleado que les acompañe en la inspección. Tras la inspección, el Especialista de Salud Ambiental ofrecerá revisar los resultados de la inspección con la persona responsable.
- (b) La calificación de restaurantes, puestos de comida, o puestos de bebida se llevará a efecto en un formulario provisto por el Departamento a los departamentos locales de salud. El formulario proveerá mas no se limitará a la siguiente información:
  - (1) el nombre y la dirección postal de la instalación;
  - (2) el nombre de la persona a quien se expide el permiso;
  - (3) el permiso y el puntaje otorgados;
  - (4) las normas de construcción y operación inscritas en los Reglamentos .2607 a través de .2644 de esta Sección;
  - (5) una explicación breve de todos los puntos que se descontaron;
  - (6) la firma del Especialista de Salud Ambiental;
  - (7) la fecha.
- (c) Al rellenar el formulario de inspección, se pueden reducir puntos una sola vez por una sola ocasión o condición existente dentro o fuera del establecimiento de servicio de comida. Se basarán las deducciones en verdaderas violaciones de estos Reglamentos observadas durante la inspección. El Especialista de Salud Ambiental anotará cero deducción, o media o completa deducción de puntos dependiendo de la naturaleza ya sea grave o recurrente de la violación.
- (d) Al determinar si artículos o áreas de un establecimiento están limpios con fines de hacer cumplir los reglamentos expuestos en esta Sección y calificar al establecimiento, el Especialista de Salud Ambiental tomará en cuenta, entre otros asuntos, el tiempo de existencia de materiales acumulados, el porcentaje relativo de artículos que se encuentran limpios o que no se encuentran limpios, los métodos de limpieza del establecimiento y los riesgos impuestos a la salud por las circunstancias.
- (e) Se llevará a cabo una nueva inspección a petición del portador del permiso o de su representante.
- (f) En caso de establecimientos clausurados por incumplimiento de estos Reglamentos, se llevará a cabo una nueva inspección para considerar la expedición o reexpedición de un permiso, tan pronto convenga al Especialista de Salud Ambiental.
- (g) En cuanto a establecimientos que soliciten una inspección con miras a mejorar la calificación alfabética, y que porten permisos sin revocar, el Especialista de Salud Ambiental realizará una inspección sin previo aviso tras un lapso prudencial, que no exceda 15 días, a partir de la fecha de la solicitud.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de mayo de 1991; el 1 de marzo de 1988.*

## **.2605 FORMULARIOS DE INSPECCION**

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 1 de mayo de 1991; el 1 de julio de 1984;  
Revocado el 1 de agosto de 1998.*

### **.2606 CALIFICACION**

- (a) La calificación sanitaria de todo restaurante, puesto de comida, puesto de bebida, se basará en un sistema de calificaciones por medio del cual al establecimiento que reciba una calificación de un mínimo de 90 por ciento se le otorgará el grado de calidad A (“Grade A”), a todo establecimiento que reciba una calificación de un mínimo de 80 por ciento pero menos de 90 por ciento se le otorgará el grado de calidad B (“Grade B”); a todo establecimiento que reciba un mínimo de 70 por ciento pero menos de 80 por ciento se le otorgará un grado de calidad C (“Grade C”). Se revocarán permisos a establecimientos que reciban una calificación o nota de menos de 70 por ciento.
- (b) La calificación de restaurantes, quioscos o puestos de comida, de bebida, se basará en las normas de operación y construcción expuestas en los Reglamentos .2607 a través de .2644 de esta Sección. Un establecimiento recibirá un crédito de dos puntos en su puntaje en cada inspección si un gerente o empleado responsable de la operación de aquel establecimiento, que trabaja a tiempo completo en tal establecimiento, ha concluido exitosamente en los últimos tres años un programa de servicio sanitario de alimentos aprobado por el Departamento. La evidencia de que una persona ha completado tal programa debe guardarse en el establecimiento y debe proveerse al Especialista de Salud Ambiental al solicitarla. Un establecimiento deberá obtener un puntaje de un mínimo de 70 por ciento en una inspección para poder recibir este crédito. .
- (c) No se cambiará la calificación numérica exhibida como resultado de una inspección de degustación de comida.
- (d) El Departamento instituirá un programa piloto en no más de siete condados. Se determinarán los condados piloto por medio de un acuerdo mutuo entre la junta local de salud y el Departamento. En los condados piloto, se realizará la calificación de acuerdo con esta Sección. No obstante, se exhibirá el puntaje numérico en vez del otorgado grado de calidad alfabético. El Reglamento .2603 de esta Sección se aplicará a la colocación de carteles que muestren el puntaje numérico. El Departamento evaluará al programa piloto y reportará la evaluación a la Comisión para Servicios de la Salud en la reunión de agosto de 1999 de la Comisión de Servicios de la Salud.
- (e) Nada en este documento afectará los derechos de un portador de permiso a que se realice una nueva inspección en conformidad con el Reglamento .2604 de esta Sección.
- (f) Nada en este documento prohibirá al Departamento la suspensión o revocación inmediata de un permiso en conformidad con G.S. 130A-23(d).

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de julio de 1993; el 1 de marzo de 1988.*

### **.2607 NORMAS Y APROBACIONES DE PLANOS**

- (a) Planos, hechos a escala, y especificaciones, que incluyan el propuesto menú, para nuevos establecimientos de servicio de alimentos, deberán someterse para revisión y aprobación a la agencia local de salud antes de iniciar la construcción. Planos, hechos a escala, y especificaciones que incluyan el propuesto menú, también se someterán antes de la construcción de modificaciones en las dimensiones de las áreas para preparación de alimentos, capacidad de asientos o la adición de cuartos a establecimientos ya existentes de servicio de alimentos. Estos planos incluirán modificaciones relacionadas a incremento de dimensiones en las áreas de preparación de comidas, capacidad de asientos o la adición de cuartos.
- (b) Planos, hechos a escala, y especificaciones que incluyan el propuesto menú, para instalaciones prototipo de “franquicias” o “cadenas” se someterán para revisión y aprobación a la Sección de Servicios de Salud Ambiental, División de Salud Ambiental. Planos para instalaciones tipo “franquicias” o “cadenas” que un arquitecto ha certificado que son lo mismo o substancialmente similares a la instalación prototipo, e instalaciones tipo “franquicias” o “cadenas” que no son prototipos sólo se someterán a la agencia local de salud como se requiere en el Párrafo (a) de este Reglamento. Cuando se sometan los planos a la agencia local de salud, un arquitecto expondrá por escrito la manera en que estos planos difieren de los planos prototipo aprobados por la División. Se someterán copias de la carta del arquitecto a la Sección de Servicios de Salud Ambiental y a la agencia local de salud.
- (c) La construcción deberá conformarse a planos y especificaciones aprobados.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de julio de 1993; el 1 de julio de 1992; el 1 de mayo de 1991; el 1 de julio de 1984.*

### **.2608 ORIGENES DE LOS ALIMENTOS**

El origen de todos los alimentos que se obtengan deberá cumplir con todas las leyes relacionadas a los alimentos y a la manera en que se rotulan y deberá identificarse correctamente. Los alimentos en recipientes sellados herméticamente se habrán procesado en un establecimiento comercial de procesamiento de alimentos que opere en conformidad con G.S. 106-120 a través de 145. Las copias de G.S. 106-120 a través de 145 pueden obtenerse de la División de Protección de Alimentos y Medicamentos, Departamento de Agricultura de Carolina del Norte (Food and Drug Protection Division, North Carolina Department of Agriculture). Todo alimento estará limpio, saludable, libre de adulteración y daño, apropiado para consumo humano, y deberá manejarse, servirse o transportarse de tal modo que se prevenga su contaminación, adulteración, y daño. Se podrán usar solamente recipientes y utensilios aprobados. Los alimentos que se han dañado o que de otra manera no son apropiados para consumo humano deberán descartarse inmediatamente como basura o devolverse al punto de origen, excepto como se especifica en el Reglamento .2641 de esta Sección. Los alimentos que se devuelvan al punto de origen deberán portar las marcas del caso y deberán almacenarse de modo que no contaminen a otros alimentos.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de mayo de 1991; el 1 de julio de 1984.*

### **.2609 REFRIGERACION: DESCONGELAMIENTO: Y PREPARACION DE ALIMENTOS**

(a) Todo alimento potencialmente peligroso que requiera refrigeración deberá mantenerse a 45F (7C) o menos, excepto al prepararse o servirse. Un termómetro de la temperatura ambiente con exactitud de  $\pm 3$  F ( $\pm 1,5$ C) deberá estar provisto en toda refrigeradora.

(b) Alimentos potencialmente peligrosos deberán descongelarse:

(1) en unidades refrigeradas a una temperatura que no exceda 45 F (7C);

(2) bajo agua potable corriente a una temperatura de 70 F (21 C), o menos, con suficiente velocidad de agua para agitar y hacer flotar partículas de alimentos hacia la cañería de desagüe;

(3) como parte del proceso convencional para cocinar; o

(4) en un horno microondas sólo cuando la comida se va a transferir inmediatamente a equipo convencional de cocina como parte de un proceso continuo de cocinar o cuando el proceso completo, sin interrupciones, se realiza en el horno microondas.

(c) Los empleados que preparen los alimentos habrán usado jabón antibacteriano, u otros métodos de aseo de las manos inmediatamente antes de la preparación de los alimentos o deberán usar guantes de plástico, limpios y desechables o utensilios desinfectados durante la preparación de la comida. Este requisito es en añadidura a todos los requisitos de lavado de manos de la Sección .2600 de los Reglamentos. La comida deberá prepararse con el menor contacto manual posible, con utensilios adecuados y sobre superficies de preparación que se han limpiado y enjuagado antes de usarlas. Superficies de preparación que han entrado en contacto con alimentos potencialmente peligrosos deberán desinfectarse de acuerdo con el Reglamento .2618(c) de esta Sección. Frutas crudas y vegetales crudos deberán lavarse exhaustivamente con agua potable antes de cocerlas o servir las.

(d) Alimentos potencialmente peligrosos que requieran cocción deberán cocinarse de modo que se calienten todas las partes de la comida a una temperatura de al menos 140 F (60 C) excepto como sigue:

(1) carne de pollería, estofados de pollería, carnes estofadas, y estofados que contengan carne deberán cocinarse calentando todas las partes de la comida al menos a 165 F (74C) sin interrupción del proceso de cocción, y

(2) cerdo y cualquier alimento que contenga cerdo deberá cocinarse calentando todas las partes de la comida al menos a 150 F (66 C), y

(3) carne molida y alimentos que contengan carne molida deberán cocinarse a una temperatura interna de al menos 155 F (68 C), y

(4) carne asada poco hecha deberá cocinarse a una temperaturas interna de al menos 130 F (54 C), y

(5) bistec poco hecho deberá cocinarse a una temperatura de 130 F (54 C) a menos que el cliente lo pida de otra manera ese momento.

(e) Huevos en forma líquida, o crudos y congelados, deshidratados y productos de huevos deberán usarse solamente con el propósito de cocinar y hornear. Este párrafo no se aplica a productos pasteurizados.

(f) Alimentos potencialmente peligrosos que se han cocinado y luego refrigerado deberán recalentarse rápidamente a 165 F (74 C) o más completamente antes de servirse o antes de colocarse en un dispositivo de almacenaje de alimentos calientes, excepto alimentos en paquetes inviolados provenientes de plantas de fabricación reguladas que pueden inicialmente recalentarse a 140 F (60 C).

(g) Todo alimento potencialmente peligroso, excepto la carne asada poco hecha, deberá almacenarse a temperaturas de 140 F (60 C) o más; o de 45 F (7 C) o menos excepto durante el tiempo necesario de preparación y servicio. La carne asada poco hecha se almacenará a una temperatura no menor de 130 F (54 C) o más; o 45 F (7 C) o menos.

(h) Sólo el factor tiempo, en vez de los requisitos de la temperatura señalados en el Párrafo (g) de este Reglamento, puede utilizarse con relación a alimentos potencialmente peligrosos que se exhiben o se guardan para servicio y consumo inmediatos si:

- (1) la comida está etiquetada con el tiempo de finalización del proceso de cocinar o cuando la comida haya sido de otra manera retirada de su control de temperatura;
  - (2) la comida se sirve al público dentro de dos horas del tiempo de finalización del proceso de cocinar o cuando la comida haya sido de otra manera retirada de su control de temperatura; y
  - (3) el establecimiento tiene por escrito los procedimientos aprobados por el Departamento para el manejo de alimentos desde el momento de la finalización del proceso de cocinar o cuando la comida haya sido de otra manera retirada de su control de temperatura.
- (i) Comida potencialmente peligrosa que se exhibe o se guarda para servicio y consumo inmediatos no se servirá al público a menos que se mantenga a la temperatura requerida en el Párrafo (g) de este Reglamento, o:
- (1) porte una marca del tiempo de finalización del proceso de cocinar o cuando la comida haya sido de otra manera retirada de su control de temperatura, o
  - (2) el período de dos horas referido en el subpárrafo (h)(2) de este Reglamento no haya expirado.
- (j) Todo alimento potencialmente peligroso que se transporte debe mantenerse a las temperaturas indicadas en el Párrafo (g) de este Reglamento.
- (k) Un termómetro tipo tallo de metal, preciso hasta  $\pm 2$  F ( $\pm 1$  C), deberá estar al alcance para revisar la temperatura de los alimentos.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de octubre de 1993; el 1 de mayo de 1991; el 1 de octubre de 1990.*

## **.2610 ALMACENAMIENTO: MANEJO: Y EXHIBICION DE ALIMENTOS**

(a) Toda comida y bebida sin envolver o envasar que se exhiba deberá protegerse de tal manera que en la línea directa entre la boca del cliente y el alimento habrá vidrio u otros resguardos similares y se protegerá, por otra parte, del manejo público u otra contaminación, con la excepción de que pueden permitirse aberturas para las manos en la parte delantera de los mostradores. Un sitio para bebidas con un empleado presente que sirve continuamente, no requiere de resguardos como un vidrio o algo similar para proteger a las bebidas, hielo o guarniciones de bebidas. El empleado retirará las bebidas, hielo o guarniciones de bebidas contaminados del sitio de bebidas. Esto requiere instalaciones de protección del mostrador normales para todo mostrador de cafetería, de ensaladas, y tipos similares de servicio para prevenir la contaminación causada por tos o estornudos de los clientes. Nada en este Reglamento requiere que la comida que se guarda en espacios protegidos sea envuelta o cubierta mientras se tomen medidas eficaces para prevenir la contaminación en unidades de estantería con múltiples niveles.

(b) Se permite autoservicio solamente bajo las condiciones siguientes:

- (1) Servicio Estilo buffet. No se acepta este estilo de servicio a menos que resguardos protectores, equivalentes a protectores de mostradores de cafeterías, estén por medio para interceptar la contaminación.
- (2) Autoservicio por parte del Cliente. Cuando se permita a los clientes volver a un área de autoservicio, vajilla limpia y aseada aparte de cubiertos, tazas y vasos, estarán a la disposición en cada viaje de vuelta. Un aviso por escrito informará a los clientes que se precisa usar vajilla limpia en cada viaje de vuelta.
- (3) Servicio Estilo en Familia. En los establecimientos donde se practica este estilo de servicio, los comensales eligen participar en un servicio tipo mesa de familia. Vajilla y utensilios para servir que se usan de ordinario son aceptables.
- (4) Eventos Privados. Cuando se provee servicio a un club, organización o a un individuo particular durante un evento planificado del cual el público está excluido:
  - (A) Se reemplazarán alimentos potencialmente peligrosos al menos cada dos horas;
  - (B) Se colocarán de modo conveniente los recipientes de alimentos para que la ropa de los clientes no entre en contacto con la comida;
  - (C) Se proveerán y usarán cucharones y tenazas de mangos largos, u otros utensilios;
  - (D) Al final del evento, la comida sin consumir, se desechará; y
  - (E) No se requieren resguardos protectores para un servicio estilo buffet.

(c) Los alimentos, excepto vegetales crudos que deben cocinarse, se mantendrán bajo cubierta cuando no estén en proceso de preparación y servicio. Carne y otros alimentos potencialmente peligrosos no deberán almacenarse sobre el piso, o en contacto directo con estanterías y alacenas de almacenamiento en frío, ni se les permitirá entrar en contacto con ropa sucia, periódicos, cartonería, papel usado, u otras superficies contaminadas. Si se amontonan platos y cacerolas que contengan alimentos al descubierto, a los alimentos se les protegerá con papel encerado o de aluminio. No se aceptarán alimentos que se transporten a un restaurante a menos que estén debidamente envueltos, cubiertos, o de otra manera protegidos. No se servirán en la cocina comidas y bebidas al público. En caso de restaurantes "drive-in" (a servir a vehículos), todas las comidas estarán cubiertas o envueltas antes de la entrega a los vehículos de los clientes, para excluir sabandijas o insectos, polvo, u otro contaminante.

- (d) Los recipientes de cebollas, col picada, mostaza, y otros condimentos que no se guardan de acuerdo con los requisitos del Párrafo (a) de este Reglamento tendrán cubiertas y se mantendrán cubiertos cuando no estén en uso. El azúcar se servirá a través de envases para verter o en envolturas individuales. Los camareros evitarán el manejo innecesario de la comida al servirla.
- (e) Se tomarán medidas eficaces tales como ventiladores repelentes de moscas, puertas que se cierren solas, mallas y el uso rutinario de insecticidas aprobados para excluir del establecimiento insectos, roedores, animales y otros elementos nocivos a la salud pública y para prevenir su cultivo o presencia en el local. No se permitirán animales ni aves en un establecimiento de servicio de comida, con la excepción de perros lazarillos que acompañen a ciegos y perros que ayuden y acompañen a minusválidos.
- (f) Se emplearán métodos de limpieza del piso que no levanten polvo y toda limpieza de piso, excepto por emergencia, se realizará durante aquellos momentos cuando un mínimo de comida esté expuesta, como al cerrar, o entre comidas.
- (g) El ofrecimiento de muestras de comida gratis, sin envoltura, preparadas y/o servidas por el establecimiento en su local, deberá mantenerse en un lugar bajo la vista y supervisión inmediata de un empleado o agente con el fin de observar a los clientes que se sirven las muestras.
- (h) No se almacenarán alimentos bajo tubos expuestos de desagüe.
- (i) Frijoles secos, granos molidos, harina, azúcar, y productos alimenticios similares se almacenarán en recipientes cubiertos y aprobados, envases, y otros semejantes etiquetados apropiadamente.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de julio de 1994; el 1 de abril de 1994; el 1 de Julio de 1992; el 1 de mayo de 1991.*

#### **.2611 COMIDA QUE SE VUELVE A SERVIR**

Una vez que se ha servido comida a un cliente no se la volverá a servir ni se la dejará para el próximo cliente. Comida empaquetada, que no sea comida potencialmente peligrosa, que se halla todavía empaquetada y sigue saludable, puede volver a servirse.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980.*

#### **.2612 MARISCOS**

- (a) Toda carne de marisco y crustáceo se obtendrá de fuentes que cumplan con los reglamentos del Departamento sobre mariscos y crustáceos. Copias de 15A NCAC 18A .0300 a través de .0900 pueden obtenerse del Departamento. Si la fuente o lugar de origen de almejas, ostras, o mejillones se encuentra fuera del estado, el nombre del embarcador aparecerá en la "Lista de Embarcadores Certificados Interestatales" tal como se publica mensualmente por la Sección de Sanidad de Mariscos de la Administración de Alimentos y Medicamentos. Si el origen de carne cocida de mariscos queda fuera del estado, la autoridad reguladora del estado o territorio de origen lo certificará, acto que quedará atestiguado por la presencia de un permiso oficial numerado sobre el contenedor.
- (b) Todo marisco descascarado y toda carne cocida de crustáceo deberá almacenarse en el contenedor original. Cada contenedor original deberá identificarse claramente con el nombre y dirección del empacador, del reempacador, y el nombre abreviado del estado o territorio. Los contenedores de unidades de mariscos descascarados deberán fecharse en conformidad con 15A NCAC 18A .0600.
- (c) Todas las existencias de mariscos se almacenarán en los contenedores en que fueron empacados en la fuente. Todas estas existencias deberán almacenarse en los contenedores en donde se hizo el empaque en el punto de origen. Se deberá identificar a cada contenedor original con un rótulo o etiqueta uniforme que porte el nombre y la dirección del embarcador, el número del certificado expedido por la autoridad reguladora del estado o territorio, el nombre abreviado del estado, el nombre de las aguas de donde provinieron los mariscos, la clase y cantidad de existencias de mariscos dentro de los contenedores y el nombre y dirección del consignatario.
- (d) Se almacenarán las existencias de mariscos bajo refrigeración y de una manera que se prevenga la contaminación entre las existencias de mariscos y la contaminación de unas a otras. No se permite usar de nuevo los recipientes hechos para uso único ni el almacenamiento de mariscos descascarados en otros recipientes.
- (e) Después de vaciar cada contenedor de existencias de mariscos, la gerencia retirará el cabo o talonario de la etiqueta y la retendrá por un período de al menos 90 días.
- (f) Excepto cuando se abran los mariscos para consumo inmediato en el local, no se permitirá descascarar mariscos a menos que el establecimiento tenga un permiso válido para descascarar mariscos.
- (g) Las instalaciones de lavado de existencias de mariscos consistirán de una lavadora mecánica de mariscos que ha sido aprobada, o de un fregadero o losa con balde para recoger, que desaguará indirectamente a un sistema aprobado de desagüe, recolección, tratamiento y eliminación. Se realizará el lavado en un área limpia, protegida de contaminación. No se usará una instalación para lavar latas para el lavado de existencias de mariscos u otros alimentos.

- (h) Se llevará a cabo la actividad de cocinar mariscos en un área que reúna los requisitos de esta Sección.
- (i) Se prohíbe usar de nuevo las conchas para servir comida. No se considerará usar de nuevo el remover al marisco de su concha para retornarlo a la misma concha con la finalidad de servirlo al público. Se almacenarán las conchas de modo que se prevenga la presencia de moscas, insectos, roedores y de olor.
- (j) Todo establecimiento que prepare, sirva, o venda mariscos crudos colocará un rótulo en un lugar conspicuo donde el público pueda fácilmente observarlo antes de consumir mariscos, la siguiente advertencia al cliente:  
“Advertencia al Cliente  
El consumo de ostras, almejas, o mejillones crudos puede enfermar gravemente. Corren altos riesgos las personas con los siguientes padecimientos: dolencia del hígado, alcoholismo, diabetes, cáncer, dolencias del estómago o dolencias sanguíneas, o un debilitado sistema inmunológico. Hable con su médico si no está seguro de su riesgo. Si usted come mariscos y se enferma, consulte a su médico de inmediato.”

*Nota histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 1 de mayo de 1991; el 1 de julio de 1984;  
Enmendado temporalmente el 1 de febrero de 1998;  
Enmendado el 1 de agosto de 1998;  
Enmienda temporal del 12 de octubre de 1998.*

### **.2613 LUGARES PARA BARBACOAS**

Se seguirán las normas siguientes en la aplicación de requisitos de sanidad de este Reglamento para restaurantes al calificar establecimientos que preparan barbacoas:

- (1) Fosos para Barbacoas:
- (a) Barbecue pits (fosos para barbacoas) y maquinaria para barbacoas deberán cubrirse en un cuarto al abrigo del clima, polvo, moscas, y animales. El cuarto deberá mantenerse limpio y libre de basura, desperdicios, y de almacenamiento misceláneo vario.
  - (b) Se construirán los pisos de concreto u otro material semejante, fácil de limpiar, e inclinado para desagüe.
  - (c) Pisos, paredes y cielos rasos se mantendrán limpios.
  - (d) Se proveerá de agua bajo presión para limpiar los pisos de cuartos con fosos para barbacoas.
  - (e) Los cuartos para barbacoas se ventilarán debidamente por medio de ductos, puertas, o elementos semejantes para remover el humo.
  - (f) Se deberá limpiar diariamente los asadores, sostenes, o estantería.
- (2) Se cortará o procesará a la barbacoa en la cocina de un restaurante o en un cuarto que reúna los requisitos de sanidad que se especifiquen para cocinas de restaurantes.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de mayo de 1991.*

### **.2614 COMIDAS AL AIRE LIBRE**

- (a) No se permitirán a los restaurantes instalaciones o puestos, o instalaciones de cocina al aire libre excepto equipo como dispositivos portátiles para cocinar o servir que se provee a un club, organización o individuo particular dentro de un evento planificado y del cual el público queda excluido.
- (b) Este Reglamento no prohíbe el servicio de comidas o bebidas al aire libre.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de mayo de 1991.*

### **.2615 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

- (a) Se usarán solamente leche pasteurizada y productos lácteos Calidad "A". El término "productos lácteos" significa aquellos productos que se definen en 15A NCAC 18A .1200. Las copias de 15A NCAC 18A .1200 pueden obtenerse del Departamento de Recursos del Medio Ambiente y Recursos Naturales, División de Salud Ambiental (Department of Environment and Natural Resources, Division of Environmental Health), P.O. Box 27687, Raleigh, North Carolina 27611-7687.
- (b) Se prohíbe mezclar crema y leche o verter dentro de envases, botellas, u otros recipientes con la finalidad de almacenamiento.
- (c) Máquinas expendedoras de leche a granel, tal como se reciben del distribuidor, debidamente se sellarán y etiquetarán con la descripción y calidad del contenido y la identidad del distribuidor. Sólo el sello de salida se romperá en el establecimiento.

(d) La leche y productos lácteos se almacenarán sanitariamente y se mantendrán refrigerados, excepto al servirlos. Los envases con leche no se sumergirán enteramente en agua. No obstante, nada en estos Reglamentos prohíbe colocar estos artículos sobre hielo mientras se exhiben o sirven.

(e) La leche en polvo reconstituida y los productos lácteos en polvo pueden usarse en postres instantáneos, productos batidos, o para cocinar u hornear.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 diciembre de 1991; el 1 de mayo de 1991; el 1 de Julio de 1986; el 1 de julio de 1984.*

### **.2616 REQUISITOS PARA EMPLEADOS**

(a) Todo empleado llevará ropa limpia exterior y estará limpio en su persona y observará aseo al manejar comidas. Ningún empleado hará uso de tabaco en forma alguna mientras esté ocupado en lavar utensilios de comer y cocinar o en preparar, manejar, o servir.

(b) Los empleados se lavarán las manos exhaustivamente en un lavatorio con ese fin y que reúna los requisitos del Reglamento .2625 de esta Sección antes de empezar a trabajar, cada vez después de pasar al retrete, y tan a menudo como sea necesario para remover suciedad y contaminación.

(c) Controles eficaces del cabello como redecillas, gorras, o viseras que se envuelven deberán ser usados por empleados dedicados a la preparación o manejo de la comida para prevenir la contaminación de la comida o de las superficies que entran en contacto con la comida. Pelucas o atomizadores (espray) para el pelo no constituyen cumplimiento con este Reglamento. Este Reglamento no se aplica a empleados como meseros de mostrador que solamente sirven bebidas y alimentos envueltos o empacados, ni a anfitriones y personal de atención si los mismos representan un mínimo riesgo de contaminación a alimentos expuestos.

(d) Ninguna persona que tenga una enfermedad comunicable o infecciosa que puede transmitirse a través de alimentos, o que porta microorganismos que causen tal enfermedad, o que tiene una pústula, una herida infectada, o una enfermedad de comienzo repentino y síntomas severos que incluyan tos o mucosidad, deberá trabajar en un establecimiento de servicio de comidas en puesto alguno donde exista la posibilidad de que tal persona contamine la comida o superficies en contacto con comidas, con microorganismos que causan enfermedad o transmitan una enfermedad a otras personas.

(e) Se permite a los empleados tener bebidas en las áreas donde se preparan alimentos siempre que las bebidas estén cubiertas y se consuman higiénicamente. Los envases de las bebidas no se guardarán sobre o encima de una superficie que entre en contacto con alimentos y deben manejarse de modo que se evite la contaminación entre una y otra cosa.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de julio de 1991.*

### **.2617 UTENSILIOS Y EQUIPO**

(a) Todos los utensilios de comer, beber y cocinar, mesas fregaderos, armarios, campanas, estantería, equipo, instalaciones, y otros artículos que se usan para preparar comida deberán mantenerse con limpieza y en buen estado.

(b) Toda superficie que entre en contacto con comidas o bebidas será de materiales lisos, que no se corroigan fácilmente, no tóxicos, en los que no haya rajaduras o empates abiertos donde se junten partículas de comida y suciedad, y se mantendrá limpia.

(c) No se cubrirán con papel, cartón, hule, u otro material absorbente las estanterías, mesas, y mostradores, y estarán libres de hendiduras. Lino para mesas u otras coberturas similares, si se usan, estarán limpias y en buen estado.

(d) Los equipos estarán en conformidad con las normas de la Fundación de Sanidad Nacional, las que se adoptan por referencia de acuerdo con G.S. 150B-14(c). Si los equipos no constan en la lista de la Fundación de Sanidad Nacional, el propietario u operador deberá someter documentación al Departamento que demuestre que el equipo es al menos equivalente al estándar de la Fundación de Sanidad Nacional. El Departamento determinará si el equipo es al menos equivalente al estándar de la Fundación de Sanidad Nacional. Si los componentes del equipo son los mismos de aquéllos en conformidad con el estándar de la Fundación de Sanidad, el Departamento considerará equivalente al equipo. Para fines de estos Reglamentos, las tostadoras, batidoras, los hornos microondas, calentadores de agua y campanas no se considerarán Equipo y no tienen que ceñirse al estándar de la Fundación de Sanidad Nacional.

(e) Las expendedoras de bebidas que se han instalado o repuesto después de la fecha que este Reglamento entró en efecto estarán diseñadas de modo que se evite la activación por el borde de la taza o vaso cuando estas expendedoras se usan para llenar los vasos o tazas de los clientes otra vez.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de mayo de 1991.*

## **.2618 LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS**

- (a) Se mantendrán limpios todos los equipos e instalaciones. Todo trapo que usen el cocinero y otros empleados en la cocina deberá estar limpio.
- (b) Artículos de uso único como baldes formados, envolturas de pan, platos de aluminio para pasteles y latas número 10 se usarán una sola vez, excepto que pueden volver a usarse los recipientes hechos de plástico, vidrio u otro material apto para alimentos con lados llanos y de una construcción hecha para limpiar fácilmente.
- (c) Todos los utensilios de uso múltiple para comer y beber se lavarán exhaustivamente, enjuagarán, y se someterán a un tratamiento antibacteriano que se especifica en el Reglamento .2619 de esta Sección tras cada uso. La provisión de utensilios de comer y beber será de una suficiente cantidad que permita lavar, enjuagar, esterilizar y secar al aire antes que se usen de nuevo. Todos los utensilios de uso múltiple excepto cacerolas para pizzas y cacerolas de tipo similar (que no se usen para servicio de mesa) que se usan para almacenar, preparar, cocinar, o servir comidas o bebidas deberán limpiarse y enjuagarse inmediatamente después de la actividad del día, tras cada uso, o al finalizar cada comida como queda indicado. Las planchas para pizza y tipos similares de planchas o cacerolas (que no se usen en el servicio de mesa) que están continuamente sujetas a altas temperaturas no requieren limpieza tras cada uso o tras el uso diario pero deberán mantenerse limpias y en buen estado.
- (d) Además de lavar y enjuagar utensilios de uso múltiple como se indica en el Párrafo (b) de este Reglamento, se deberán esterilizar las superficies de preparación que tienen contacto con alimentos potencialmente peligrosos y que no están sujetas al calor durante operaciones ordinarias de cocina. Ejemplos de estas superficies de contacto con alimentos que deben esterilizarse son utensilios que se usan en preparar ensaladas frías y bebidas frías, tablas de cortar, superficies de mesas, cuchillos, sierras, y rebanadores. Se puede usar un spray o aplicar sustancias que esterilicen a utensilios que son ora demasiado grandes o poco prácticos para esterilizar en una lavadora o en un fregadero, y en aquellos establecimientos que no tienen equipo para lavar platos. Cuando se usen spray o aplicadores de sustancias esterilizadoras, la intensidad química será la requerida para esterilizar utensilios para comer y beber de uso múltiple.
- (e) Las instalaciones para lavado de platos a mano consistirá de un fregadero aprobado con tres compartimentos de suficiente tamaño y hondura para sumergir, lavar, enjuagar y esterilizar utensilios y tendrá un protector de salpicaduras y escurrerplatos o escurridores que formen parte integral y continua con el fregadero. Los escurridores serán de suficiente tamaño para dar cabida al desagüe de líquidos de los utensilios lavados después de ser esterilizados. Se puede secar al aire los utensilios usando un escurridor, estantería por encima de la cabeza o de pared, o con estantes estacionarios o portátiles o amontonando en forma cruzada.
- (f) En el lugar que el Departamento determine que el volumen de platos, vasos y utensilios por lavar no puede darse en una sola instalación de lavadoras de vajillas, se requerirán instalaciones independientes de lavadoras de vajillas. Se proveerán instalaciones independientes para lavar vegetales en los establecimientos que lavan vegetales crudos excepto cuando una revisión de los planos demuestre que el volumen y la frecuencia de la preparación no requiere de instalaciones independientes para lavar vegetales o cuando se compran vegetales ya lavados y empacados. Los establecimientos que escaman y extirpan las vísceras o destripan a los pescados o que lavan carne cruda de pollería deberán tener fregaderos independientes con espacio de preparación para estas actividades excepto cuando la revisión de planos demuestre que el volumen y la frecuencia de preparación no requiere de instalaciones independientes de lavado.
- (g) Cuando se usen lavadoras, las máquinas deberán ser aprobadas y equipadas con amplios escurrerplatos a cada lado, e incluir un fregadero dentro del mostrador u otros medios aprobados de limpieza y lavado anteriores, o de un remojo antes del lavado de utensilios en el carril de platos sucios. Habrá termómetros en buen estado que señalen la temperatura del agua para lavar y para enjuagar.
- (h) Cuando se usen lavadoras, las lavadoras serán aprobadas de acuerdo con su tamaño, capacidad, y tipo para el número de utensilios por lavar. Bajo ciertas condiciones, por ejemplo cuando el volumen es limitado y el tiempo lo permite, se puede lavar los vasos con cepillos a motor y pasar por máquinas tipo puerta, que también se usan para lavar platos, para un enjuague final y tratamiento antibacteriano. Para este método, una lavadora de vasos a motor y un solo fregadero tipo tina puede ser suficiente.
- (i) Cuando sólo se usan utensilios de comer y beber de servicio único, se deberá proveer al menos un fregadero aprobado de dos compartimentos. Este fregadero será de un tamaño suficiente para que se sumerjan, laven, enjuaguen, y esterilicen los utensilios y tendrá un protector de salpicaduras y escurridores que sean una parte integral y continua del fregadero. Los escurridores serán de suficiente tamaño para dar cabida al desagüe de líquidos de los utensilios lavados después de ser esterilizados. Se puede secar al aire los utensilios usando un escurridor, estantería por encima de la cabeza o de pared, o con estantes estacionarios o portátiles o amontonando de través.
- (j) Se proveerán instalaciones para calentar agua. La capacidad de las instalaciones para mantener agua caliente se basará en el número y el tamaño de los fregaderos, en la capacidad de las máquinas lavaplatos, y en otras necesidades del servicio de comida y aseo. Tanques para recoger agua caliente proveerán agua caliente a un mínimo de 130 F (54 C) cuando el agua no se use para esterilizar; cuando se usa agua caliente para esterilizar, la temperatura mínima requerida para el almacenamiento del agua es de 140 F (60 C).

(k) No se usarán artículos, cera, u otras sustancias que contengan ninguna preparación de cianuro u otros materiales venenosos para limpiar o abrillantar utensilios para comer o cocinar.

(l) Para determinar la suficiencia del tamaño de los escurrer platos, lavadoras y fregaderos de un establecimiento, el Especialista de Salud Ambiental tomará en cuenta el número y tamaño de utensilios de uso múltiple que se asean normalmente. Para sólo los escurridores, el Especialista también tomará en cuenta el espacio disponible de estantes, alacenas y otras áreas que se pueden usar para secar al aire.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de enero de 1996; el 1 de julio de 1993; el 1 de julio de 1991.*

### **.2619 METODOS DE TRATAMIENTO ANTIBACTERIANO**

(a) En la operación de lavar platos a mano, después de limpiar y enjuagar, todos los utensilios de uso múltiple de comer y beber se someterán a uno de los siguientes procesos antibacterianos u otros que sean equivalentes:

(1) Inmersión por un mínimo de un minuto en el tercer compartimento en agua limpia y caliente a una temperatura de al menos 170 F (77 C). Un termómetro con una precisión de  $\pm 3$  F ( $\pm 1,5$  C) deberá estar convenientemente al alcance desde el compartimento. En donde se use agua caliente para tratamiento antibacteriano, se deberá proveer un calentador adicional de mayor voltaje que mantenga la temperatura del agua al menos a 170 F (77 C) en el tercer compartimento en todo momento cuando se laven utensilios. El dispositivo para calentar el agua puede ser una parte integral del compartimento de inmersión.

(2) Una inmersión de al menos dos minutos en el tercer compartimento en un producto químico antibacteriano con una potencia aprobada por el Departamento:

(A) para productos con cloro, una solución que contenga por lo menos 50 ppm (partes por mililitro) de cloro disponible a una temperatura de un mínimo de 75 F (24 C);

(B) para productos yodados (iodophor), una solución que contenga por lo menos 12.5 ppm de yodo disponible y con un pH de no más de 5,0 y a una temperatura de un mínimo de 75 F (24 C);

(C) para productos cuaternarios de amoniaco (quaternary ammonium products), una solución que contenga al menos 200 ppm de QAC y que tenga una temperatura a un mínimo de 75 F (24 C), siempre que el producto lleve una etiqueta que indique que es eficaz en agua con propiedad de dureza que por lo menos sea igual a la del agua que se está usando.

(3) Otros productos equivalentes y procedimientos que han sido aprobados en 21 CFR 178.1010 "Soluciones para Esterilizar" provenientes del "Manual de Sanidad para Servicio de Alimentos" ("Food Service Sanitation Manual") que publica la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (US Food and Drug Administration). 21 CFR 178.1010 se adopta por referencia de acuerdo con G.S. 150B-14(c).

(b) Un método o equipo apropiado para realizar pruebas estará al alcance, será conveniente y se usará regularmente para realizar pruebas a esterilizadoras químicas con el fin de asegurar un mínimo de las potencias reglamentadas.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de mayo de 1991; el 1 de julio de 1984.*

### **.2620 ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE UTENSILIOS Y EQUIPO**

(a) Después de un tratamiento antibacteriano, los utensilios se secarán al aire y se almacenarán por encima en un lugar limpio. Cuando sea práctico, se cubrirán o se voltearán o se almacenarán los recipientes y utensilios en armarios limpios y bien ajustados; los vasos y tazas se almacenarán volteados de una manera higiénica. No se considerará práctico invertir platos y tazones que puedan resbalarse al voltearlos o cubrir platos y tazones que se han colocado para uso inmediato durante las horas de negocio. Se manejarán los utensilios y equipo de tal modo que se prevenga la contaminación, y los empleados evitarán tocar superficies limpias que tendrán contacto con la boca de los clientes.

(b) Se manufacturarán los escurrideros, bandejas, estantes de materiales no fácilmente corrosivos, y se mantendrán limpios. No se requiere que estos artículos sean de plástico.

(c) Se mantendrán las cucharas, espátulas, etc., cuando no estén en uso, y que se emplean para servir postres congelados, dentro de fosos para remojar con agua corriente o metidos dentro del producto alimenticio con el mango afuera o almacenados al seco sobre una superficie limpia. Cuando se usen estos utensilios para servir productos que no sean postres congelados, se los mantendrá, cuando no estén en uso, dentro del producto o sobre una superficie limpia.

(d) Se comprarán utensilios de servicio único sólo en envases higiénicos, se almacenarán hasta que se usen en un lugar limpio y seco, y se los manejará con aseó. Se usarán dosificadores de tazas de uso único o dispositivos similares cuando se usen tazas de servicio único. Nada en estos Reglamentos prohibirá el uso de fundas de plástico con tazas o elementos similares de servicio único para la entrega de aquellos artículos.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 1 de agosto de 1998.*

### **.2621 FUENTES DE AGUA POTABLE**

Si se colocan fuentes de agua potable, las mismas cumplirán con las normas de la Fundación de Sanidad Nacional, serán del tipo de chorro en ángulo aprobadas y se mantendrán limpias. No se debe interpretar este Reglamento como una prohibición de servicio de agua helada en cántaro o el servicio de agua embotellada.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 1 de agosto de 1998.*

### **.2622 ALMACENAMIENTO: MANEJO: Y USO DEL HIELO**

- (a) El hielo que se use en bebidas, agua helada, té, y café, o que tenga relación con el enfriamiento o el servicio de ensaladas, vegetales, o cócteles se manufacturará de una provisión aprobada de agua potable y se recogerá y manejará con aseo.
- (b) Se cubrirán las cajas para almacenamiento de hielo, se las colocará fuera del alcance de contaminación, se las mantendrá en buen estado y limpias. Las cajas de almacenamiento vendrán con bordes y tapas que impidan derrames y goteo.
- (c) Molinillos de hielo, cazuelas, y baldes que se usen en preparar hielo picado o molido deberán protegerse de la contaminación, limpiarse exhaustivamente entre usos, y mantenerse en buen estado; baldes y otros recipientes que se usen en el transporte de hielo se almacenarán por encima del piso en lugar limpio.
- (d) Se pasará el hielo con una paleta, cuchara, u otro método higiénico. Cuando no esté en uso la paleta o la cuchara, se la puede guardar dentro del hielo con el mango hacia afuera o sobre una superficie limpia. Las paletas de hielo no deberán guardarse en agua. Los compartimentos de fuentes de hielo, tazones, baldes, u otros recipientes deberán estar en buen estado; se los lavará con frecuencia y se los mantendrá libres de suciedad, moho, etc.; y se los protegerá de goteos, polvo, salpicaduras, y otros medios de contaminación. No se recibirá, ni usará, ni se aceptará, hielo que evidencie transporte y manejo menos que sanitarios..
- (e) Máquinas que hacen hielo se mantendrán limpias.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 1 de agosto de 1998.*

### **.2623 ABASTECIMIENTO DE AGUA**

- (a) El abastecimiento del agua que se use estará en conformidad con 15A NCAC 18A .1700.
- (b) Antes de la emisión de un permiso, el abastecimiento de agua que no es de la comunidad aparecerá en la lista de la Sección de Abastecimiento de Agua Pública, División de Salud Ambiental.
- (c) El Departamento recogerá muestras de agua de establecimientos de servicio de comidas con agua cuyo suministro no es de la comunidad para efectuar un análisis bacteriológico de las muestras de agua que se someterán a la sección de laboratorios del Departamento o a otro laboratorio que esté certificado por el Departamento para que se practique un análisis, y, a partir de entonces, una vez al menos anualmente para un análisis bacteriológico.
- (d) Se prohíben las conexiones cruzadas con tubería de cloacas; se prohíbe el abastecimiento de agua que no ha sido aprobada o con otras fuentes potenciales de contaminación. Se suministrará agua corriente caliente y fría bajo presión para la preparación de alimentos, para áreas con utensilios y para el aseo de las manos, y para cualquier otra área en la que se requiera agua para limpiar. Se suministrará o proveerá agua corriente bajo presión en cantidad suficiente para efectuar toda la preparación de los alimentos, lavado de utensilios, de manos, limpieza, y otras actividades que requieren el uso de agua.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de mayo de 1991; el 1 de julio de 1986; el 1 de julio de 1984.*

### **.2624 SERVICIOS HIGIÉNICOS**

- (a) A menos que se especifique en otra parte de estos Reglamentos, cada restaurante contará con servicios higiénicos localizados convenientemente y accesibles a los empleados y comensales durante todas las horas de apertura al público. Los servicios para los clientes se hallarán ubicados de modo que los clientes no pasen por la cocina para ir a los servicios. Cuartos intermedios o vestíbulos, si existen, se construirán y se mantendrán en conformidad con este Reglamento. Los servicios estarán cerca del restaurante y bajo control de la gerencia. Los pisos y paredes serán de materiales no absorbentes y lavables. Los pisos, paredes, y cielos rasos o techos se mantendrán limpios y en buen estado. Los servicios tendrán puertas que se cierren solas, y estarán libres de moscas y almacenaje. Las ventanas tendrán mallas si se usan para ventilar. Las instalaciones se mantendrán limpias y en buen estado.

(b) Se colocarán rótulos para notificar al público el lugar e identidad de los servicios. Letreros duraderos, legibles que indiquen que los empleados deben lavarse las manos antes de volver al trabajo se colocarán de modo conspicuo en cada servicio de los empleados.

(c) No se requieren mallas ni puertas para servicios en estadios o instalaciones donde los servicios dan al interior de un edificio y las puertas exteriores del edificio se cierran por sí mismas.

(d) Todos los desperdicios de los servicios y otros desagües irán a un sistema público de cloacas o, si no existe tal sistema público, a un sistema sanitario de desagüe aprobado.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de enero de 1996; el 1 de julio de 1992; el 1 de abril de 1992; el 1 de mayo de 1991.*

### **.2625 LAVATORIOS**

(a) Habrá para empleados y clientes instalaciones de lavatorios que incluyan agua corriente caliente y fría y un grifo combinado o agua templada, jabón y toallas aseadas o secamanos aprobados.

(b) Habrá en el área de la cocina por lo menos un lavatorio para los empleados en añadidura a cualquier otro lavatorio que haya en los servicios higiénicos de los empleados.

(c) No se usarán los fregaderos de platos, ollas, o para vegetales como lavamanos.

(d) Los lavatorios se mantendrán limpios y en buen estado.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de mayo de 1991.*

### **.2626 ELIMINACION DE DESPERDICIOS**

(a) Todas las aguas residuales, o sea contaminadas, se eliminarán a través de un sistema de desagüe público o, en caso de que no exista tal sistema, a través de un sistema de desagüe aprobado, en funcionamiento sanitario apropiado.

(b) Se recogerá y almacenará la basura en cubos de basura tipo estándar a prueba de agua o en otros contenedores o usando otros métodos que provean tapas bien ajustadas. Las tapas estarán en su lugar, excepto sobre cubos dentro de la cocina que se usan con frecuencia durante las actividades normales. Se sacará frecuentemente el contenido de estos cubos y se lavarán los cubos. Estos Reglamentos no requieren que se mantengan las tapas puestas sobre cubos o recipientes que se hallan en lugares de trabajo donde se prepara la comida.

(c) Se sacará del edificio cuántas veces sea necesario la basura y pacotilla que resulte de la actividad de un restaurante y se las eliminará de una manera que haya sido aprobada.

(d) Habrá instalaciones interiores o exteriores para el lavado y almacenamiento de todos los cubos de basura y fregasuelos. Las instalaciones incluirán grifos combinados de agua caliente y fría, con boquilla de rosca, y una plataforma impermeable controlada con inclinación de desagüe u otros métodos o instalaciones que hayan sido aprobados.

(e) Si se usan sistemas de contenedores para recoger la basura, habrá instalaciones para la limpieza de tales sistemas. De otro modo, un contrato para tal limpieza fuera del lugar cumplirá con esta norma y la evidencia de ese contrato se presentará dentro de 21 días al Especialista de Salud del Medio Ambiente si la solicita.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de mayo de 1991; el 1 de julio de 1984.*

### **.2627 PISOS**

(a) La clase de construcción del piso de todos los cuartos donde se almacenen, preparen, manejen, o se sirvan alimentos, o se laven utensilios, será fácil de limpiar y deberá mantenerse limpia y en buen estado. Los desperdicios de alimentos sobre el piso como resultado de la preparación de la comida de ese día no son una violación de los Reglamentos siempre que se retiren los desperdicios a intervalos regulares y antes de cerrar.

(b) Los pisos en las áreas de preparación o almacenamiento de comidas pueden ser de concreto sellado, terrazo, cantera, baldosa de vinilo, cubierto de madera con materiales compuestos o equivalentes, excepto que:

(1) se puede usar alfombra en salas de espera o bares de autoservicio.

(2) no habrá requisitos especiales de piso para cocinillas portátiles que se usen en comedores para servicio ocasional de mesas individuales.

(c) La ensambladura de paredes y pisos será de tipo redondeado o construida para proveer una unión sellada entre piso y pared.

(d) En todos los cuartos donde se eche agua sobre el piso, o donde los pisos se limpian estilo inundación, los pisos se inclinarán para desagüe y habrá desaguaderos.

(e) Se acepta un alfombrado bien mantenido en los comedores.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de mayo de 1991.*

### **.2628 PAREDES Y TECHOS**

(a) Las paredes y techos o cielos rasos de todos los cuartos donde se almacenen, manejen, preparen, o se sirvan alimentos, o se laven o guarden utensilios, se mantendrán limpios y en buen estado. Las manchas de agua sobre paredes o techos no constituyen una violación del Reglamento a menos que moho y hongos estén presentes.

(b) Las paredes de las cocinas y otros cuartos que se usen para la preparación de alimentos y el lavado de utensilios serán lisas, lavables y se mantendrán limpias. Los materiales para paredes que son aceptables incluyen pero no se limitan a baldosas vidriadas, paneles reforzados con fibra de vidrio, acero inoxidable, madera o metal, paneles de yeso pintados con pintura lavable no absorbente; y ladrillo, bloques de cemento y ceniza, bloques de escoria, o bloques de concreto, si están vidriados, embaldosados, con argamasa o rellenos para resultar en una superficie lisa. Los cielos rasos de cocinas y de otros cuartos que se usen para preparar comidas o lavar utensilios serán lavables. Los materiales que se aceptan incluyen, pero no se limitan a baldosas acústicas de vinilo perforadas o no perforadas, paneles reforzados de fibra de vidrio, y paneles de yeso pintados.

(c) Las paredes y cielos rasos de los comedores y de otros cuartos para servicio de comidas estarán bien construidos.

(d) Las paredes y cielos rasos de cuartos para almacenamiento en seco estarán bien construidos; sin embargo, no se precisa un acabado lavable.

(e) Las paredes y cielos rasos de salas de espera donde se preparan bebidas y de bares donde solamente se preparan bebidas y se laven utensilios sin la preparación de comida que no sean guarniciones para bebidas estarán bien construidas, y las paredes interiores de estas salas de espera y bares tendrán un acabado liso y lavable.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998, el 1 de mayo de 1991.*

### **.2629 PUERTAS Y VENTANAS**

Excepto como se especifica en el Reglamento .2624(c) de esta Sección, las puertas exteriores deberán cerrarse automáticamente y todas las ventanas que den al exterior deberán llevar mallas a menos que otros medios eficaces se utilicen para mantener al establecimiento libre de moscas.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de abril de 1992; el 1 de mayo de 1991.*

### **.2630 LIGHTING**

(a) Se proveerá de luces de al menos 50 “foot-candles” (50 “bujía-pie”) a las áreas donde se preparan comidas, o se laven utensilios, sobre los espacios de trabajo de preparación de comida y sobre los espacios de trabajo de lavado de utensilios. Por lo menos 10 pies de “bujía-pies” se colocarán en las otras áreas, 30 pulgadas sobre el piso, incluyendo cuartos de almacenamiento y espacios a donde pueda entrar una persona. Esto no incluye áreas de comedor o de salón excepto durante actividades de limpieza. Las instalaciones se mantendrán limpias y en buen estado.

(b) Para determinar si el alumbrado en un lugar particular reúne los requisitos del Reglamento, el Especialista de Salud Ambiental tomará medidas con un fotómetro a la altura del lugar donde se realiza el trabajo o a 30 pulgadas sobre el piso si se trata de un lugar de trabajo no identificado en el Párrafo (a) de este Reglamento. El Especialista de Salud Ambiental colocará el fotómetro sobre una superficie donde se realizará la medición y no obstaculizará la proyección de la luz a esa superficie. El Especialista de Salud Ambiental mantendrá y operará los instrumentos que se usan para medir el alumbrado en conformidad con las instrucciones del fabricante para garantizar su precisión.

(c) Las bombillas o focos para la preparación de comida, almacenamiento, y mostradores serán a prueba de quebraduras o estarán resguardados para impedir la posibilidad de luces o focos rotos que caigan sobre la comida. No es necesario que se usen focos a prueba de quebraduras o resguardados en áreas de almacenamiento donde no se compromete la integridad de paquetes cerrados en caso de caída de vidrios rotos y se puede limpiar los paquetes antes de abrirse.

(d) A las lámparas que producen calor se les deberá proteger contra roturas por un resguardo que rodee al foco y que se extienda más allá del foco, dejando expuesto sólo el frente del foco.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de abril de 1992; el 1 de mayo de 1991.*

### **.2631 VENTILACION**

El equipo de ventilación se mantendrá limpio y en buen estado.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de mayo de 1991; el 1 de julio de 1986; el 1 de octubre de 1985.*

### **.2632 ESPACIOS PARA ALMACENAMIENTO**

(a) Se mantendrán limpios los espacios para almacenamiento. Se acomodará el contenido con pulcritud para facilitar la limpieza.

(b) Todo artículo que se almacene en cuartos donde se almacenan alimentos o artículos de uso único estará por lo menos a 12 pulgadas (30,48 cm) sobre el piso cuando se los coloca sobre elementos estacionarios de almacenamiento o a 6 pulgadas (15,24 cm.) sobre el piso cuando se los coloca sobre elementos portátiles de almacenamiento o de otra manera acomodados para permitir una limpieza completa. Para fines de este Reglamento el término "portátil" no requiere ruedas.

(c) Los estantes en cuartos de almacenamiento donde se almacenan alimentos o artículos de uso único deberán construirse a aproximadamente 1 pulgada (2,54 cm) de la pared, a menos que esté la pared sin cubrir o "caulked" (protegida apenas con masilla).

(d) Artículos voluminosos se almacenarán sobre estantes con tablillas o en plataformas móviles ("dollies").

(e) Este Reglamento no prohíbe el uso de estantes de madera no absorbente en áreas de almacenamiento en seco que estén en buen estado.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de enero de 1996; el 1 de mayo de 1991.*

### **.2633 LOCALES: MISCELÁNEO**

(a) Los locales bajo control de la gerencia se mantendrán libres de artículos que fomenten criaderos de moscas o mosquitos o amparos para roedores.

(b) Ninguna actividad se llevará a cabo en cuarto alguno que tenga uso doméstico. No se usará una cocina doméstica en conexión con la operación de un restaurante.

(c) Ropa sucia, mantelería, chaquetas, y delantales se guardarán en guardarropas provistos para este fin. Mantelería limpia y trapos para limpiar se guardarán en un lugar limpio hasta que se usen.

(d) Los materiales tóxicos que se usen en un restaurante se etiquetarán.

(e) Habrá un área especial para guardar materiales tóxicos y estará rotulada claramente. Este requisito no se aplicará a limpiadores y esterilizadores que se usan con frecuencia en la operación de un restaurante y que se guardan para estar al alcance y conveniencia, si los materiales se guardan de modo que no se contaminen los alimentos, el equipo, los utensilios, ropa blanca y artículos de uso único.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de mayo de 1991.*

### **.2634 REQUISITOS PARA PUESTOS DE COMIDA**

Los puestos o quioscos de comida estarán en conformidad con todos los requisitos de esta Sección, con las siguientes excepciones:

(1) En el Reglamento .2624 de esta Sección, sólo se requerirán servicios higiénicos para los empleados. Serán convenientes y estarán enteramente en conformidad con las normas para servicios en restaurantes.

(2) En el reglamento .2625 de esta Sección, sólo un lavamanos para empleados se requiere. En añadidura, para puestos de comida donde el cliente se sirve a sí mismo, se proveerá un lavatorio para los clientes. Estos serán convenientes y estarán en conformidad con las normas para restaurantes en cuanto a la regla se refiere.

(3) Para calificar para un permiso, o cuando se renueva una instalación, las instalaciones de lavaplatos cumplirán con el Reglamento .2618 de esta Sección

(4) Los requisitos del Reglamento .2629 de esta Sección no se aplicará a puestos de comida dentro de un mall o centro comercial, una bodega o abarrotés, u otro edificio de uso múltiple que provee protección de moscas, polvo, roedores y otras fuentes de contaminación.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el Mayo 5, 1980;*

*Enmendado el 1 de mayo de 1991; el 1 de julio de 1984.*

### **.2635 REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTOS PROVISIONALES DE COMIDA**

Para calificar para un permiso bajo el Reglamento .2602 de esta Sección los establecimientos provisionales deberán satisfacer los siguientes requisitos:

- (1) Los establecimientos provisionales de comida se localizarán en lugares limpios y se mantendrán con aseo y condiciones sanitarias. Se construirán y arreglarán de modo tal que la comida, utensilios y equipo no estén expuestas a insectos, polvo, ni a otra contaminación. Se proveerá una protección contra moscas y otros insectos por medio de mallas o el uso eficaz de ventiladores.
- (2) En los lugares donde se exponga la comida o planchas al público o al polvo o insectos, habrá un resguardo de vidrio, o de otra manera, por delante, por arriba, y en las esquinas, y se expondrá sólo lo necesario para permitir el manejo y servicio de comida.
- (3) Se limpiarán regularmente y se mantendrán en estado sanitario todas las planchas, calentadores, espátulas, refrigeradoras, y otros utensilios y equipo.
- (4) Se proveerá de agua corriente bajo presión. El suministro de agua debe aprobarse, ser seguro, y de calidad sanitaria. Se tomarán medidas para calentar el agua para lavar utensilios y equipo. Habrá por lo menos un fregadero tipo tina, lo suficientemente grande para lavar utensilios de cocina, ollas, y cazuelas. Habrá por lo menos un escurrerplatos o espacio de superficie de mostrador.
- (5) Habrá instalaciones para que los empleados se laven las manos. Estas pueden incluir una cacerola, jabón, y toallas de uso único.
- (6) Habrá para uso de los empleados instalaciones de servicios higiénicos, convenientes y aprobadas. Se aceptarán instalaciones de servicios públicos en los jardines si son convenientes, adecuadas y se mantienen limpias. Se eliminará el desagüe de una manera que haya sido aprobada.
- (7) Los alimentos potencialmente peligrosos se refrigerarán de acuerdo con el Reglamento .2609 de esta Sección. Todo alimento se almacenará, manejará, y exhibirá de acuerdo con el Reglamento .2610 (a) a través de (d) de esta Sección. El equipo para el servicio de comida se guardará de acuerdo con el Reglamento .2620 de esta Sección.
- (8) Se recogerá la basura y se almacenará en cubos de basura tipo estándar a prueba de agua o en otros contenedores o a través de otros métodos aprobados. Se retirará la basura por lo menos diariamente y se la eliminará de modo sanitario. El agua de albañal se eliminará sin dar molestia alguna. Cada operador mantendrá limpio su local inmediato.
- (9) Todo alimento que se sirva estará limpio, será saludable, y estará libre de adulteración. Alimentos potencialmente peligrosos como pastas y pasteles rellenos de crema, y ensaladas de papa, pollo, jamón, cangrejo, etc., no se servirán en un establecimiento provisional de comida. Las hamburguesas se obtendrán de un mercado o planta aprobada con la carne preformada separada con papel limpio, u otro material de envolver, lista para cocinar. Se obtendrán los sánduches ya envueltos de un lugar aprobado. Se preparará el pollo para cocinar en una planta o mercado aprobado. Las bebidas que se sirvan se limitarán a las empacadas, enlatadas, embotelladas, sea ya leche, café o bebidas gaseosas de expendedoras aprobadas.
- (10) Los grupos locales que preparen comida lo harán en una cocina aprobada, y tales grupos guardarán un registro acerca del tipo y del origen de tales comidas. Se prepararán, transportarán, y se almacenarán estas comidas de un modo sanitario que proteja de contaminación y daño.
- (11) Ninguna persona que sufra de una enfermedad infecciosa o comunicable que puede transmitirse por la comida, o que porte organismos que causen tal enfermedad, o que tenga una pústula, una herida infectada, o una aguda infección respiratoria con tos y mucosidad, desempeñará puesto alguno en un establecimiento de comidas provisional mientras exista la probabilidad de que esa persona contamine la comida o las superficies que entran en contacto con comidas con microorganismos que causan enfermedad o la transmita a otras personas.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Enmendado el 1 de enero de 1996; el 1 de mayo de 1991; el 1 de julio de 1984.*

### **.2636 REQUISITOS PARA RESTAURANTES PROVISIONALES**

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 5 de mayo de 1980;*

*Se revocó el 1 de enero de 1996.*

### **.2637 CARPAS DE COCINAR DE LOS EMPLEADOS**

(a) Instalaciones de cocina que son sólo para servir a empleados de la feria, carnaval, circo, u otras organizaciones similares, no están sujetas a estos Reglamentos. Tales carpas se situarán apartadas del área pública y se exhibirá notoriamente un letrero que diga "Sólo para Empleados".

(b) Si se sirve al público usando instalaciones de cocina de los empleados, éstas deberán reunir todos los requisitos de un puesto provisional de alimentos o de un restaurante temporal o provisional.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 1 de mayo de 1991.*

### **.2638 REQUISITOS GENERALES PARA CARROS DE MANO Y UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS**

- (a) El departamento local de salud, que provee vigilancia sanitaria al restaurante o economato del que se opera el carro de mano o la unidad móvil de alimentos, expedirá un permiso, si el departamento local de salud determina que el carro de mano o que la unidad móvil cumple con estos Reglamentos.
- (b) Se exhibirá el permiso en el carro de mano o en la unidad móvil de alimentos. No se exhibirán los certificados del grado de calidad.
- (c) Los individuos que reciban el permiso deberán proveer al departamento local de salud que expide el permiso una lista de los condados y lugares donde va a operar el carro de mano o la unidad móvil de alimentos.
- (d) Los individuos que reciban un permiso para operar un carro de mano o una unidad móvil de comidas proveerán al departamento local de salud en cada condado donde se propone operar un servicio de alimentos una lista de los sitios donde van a funcionar. Tales listas tienen que estar al día.
- (e) Antes de iniciar una operación de servicio de comidas en una jurisdicción específica, el operador del carro de mano o de la unidad móvil de alimentos, presentará a aquella jurisdicción específica tales carros o unidades para inspección o reinspección con el fin de determinar su cumplimiento con esta Sección.
- (f) Los carros de mano o unidades móviles de alimentos operarán juntamente con un restaurante o economato certificado y se reportarán al menos diariamente al restaurante o economato para provisiones, limpieza, y mantenimiento. El restaurante o economato suministrará instalaciones para el almacenamiento de todas las provisiones en conformidad con esta Sección. El carro de mano se guardará en un área que le proteja del polvo, basura, roedores y de cualquier contaminación. Se protegerán para prevenir contacto con productos químicos, salpicaduras, y otras clases de contaminación a los grifos de agua que se usen para suministrar de agua a los carros de mano y a las unidades móviles de alimentos. También se proveerán en el local del restaurante o del economato instalaciones para el almacenamiento de desperdicios sólidos y la eliminación de desperdicios líquidos.
- (g) Todo alimento se obtendrá de lugares aprobados y se manejará de suerte que esté limpio, saludable, y libre de adulteración.
- (h) A todo alimento potencialmente peligroso se lo mantendrá a 45 F (7 C) o a menos, o a 140 F (60 C) o más, o como se requiere en el Reglamento .2609 de esta Sección. Un termómetro tipo tallo de metal con una precisión de  $\pm 2$  F. ( $\pm 1$  C.) estará al alcance para revisar la temperatura de las comidas.
- (i) Para servir a los clientes sólo se usarán utensilios de comer y de beber de servicio único. Estos artículos se guardarán y se manejarán apropiadamente.
- (j) La basura y otros desperdicios sólidos se guardará y eliminará de un modo aprobado.
- (k) Los empleados estarán limpios en cuanto a su persona y a sus métodos de manejar la comida. Se requiere que usen ropa exterior limpia y elementos para control del cabello.
- (l) Nadie que tenga una enfermedad comunicable o infecciosa que pueda transmitirse por alimentos, o que porte organismos que causen tal enfermedad, o que tenga una pústula, herida infectada, o una aguda infección respiratoria con tos y mucosidad, operará un carro de mano o una unidad móvil de alimentos ni desempeñará puesto alguno en el que exista la posibilidad de contaminar, con organismos que causen enfermedad o transmitan enfermedad a otras personas, la comida o superficies de contacto con comida.
- (m) Todos los equipos y utensilios estarán en conformidad con estos Reglamentos de esta Sección.
- (n) El carro de mano o la unidad móvil de comidas se guardará en condiciones higiénicas y estará libre de moscas, cucarachas, roedores, y otras sabandijas.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 4 de enero de 1994; el 1 de septiembre de 1991; el 1 de mayo de 1991.*

### **.2639 REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA CARROS DE MANO**

- (a) Se pueden preparar, manejar y servir sólo perros calientes usando un carro de mano; no obstante, se pueden servir de un carro de mano aquellos alimentos que han sido preparados, cortados en porciones y envueltos individualmente en un restaurante o economato.
- (b) Se protegerá con vidrio o, de otra manera, por delante, por encima, por las esquinas, y se expondrá sólo cuánto sea necesario para permitir el manejo y servicio de perros calientes, a los alimentos y utensilios sobre el carrito expuestos al público o al polvo o a los insectos.
- (c) No se requieren servicios higiénicos, ni lavamanos, ni agua corriente. Sólo se requieren toallas de servicio único.
- (d) Quien solicite o tenga un permiso presentará documentación al Departamento que demuestre la capacidad de todo alimento cortado y envuelto con anterioridad, colocado en el carro de mano, de mantener su temperatura bajo condiciones semejantes a las de su uso, durante los períodos de tiempo especificados por el solicitante del permiso.

- (e) Todo alimento ya envuelto llevará el nombre del restaurante o economato donde se preparó, el nombre del producto alimenticio y la fecha de expiración. La envoltura protegerá al alimento todo el tiempo pero no se requiere sellarlo.
- (f) Comida cortada y envuelta con anterioridad que permanezca más allá del tiempo previsto no se venderá para consumo humano.
- (g) No se proveerá con asientos a los carros de mano.
- (h) No se usarán los carros de mano para autoservicio de los clientes.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 4 de enero de 1994; el 22 de septiembre de 1980.*

#### **.2640 REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA UNIDADES MÓVILES**

- (a) Se construirá y arreglará la unidad móvil de alimentos de tal modo que las comidas, bebidas, utensilios, y equipo no estén expuestos a insectos, polvo, y otros contaminantes. Habrá mallas o un eficaz uso de ventilación para evitar las moscas y otros insectos. En los lugares donde haya comida o planchas expuestas al público, o al polvo, o a los insectos, habrá protección por medio de vidrio, o de otra manera, por delante, por encima, en las esquinas, y se expondrá sólo cuánto sea necesario para permitir el manejo y servicio de alimentos.
- (b) Una unidad móvil de comida tendrá un sistema de agua potable bajo presión. El sistema proveerá agua caliente y fría para toda preparación de comida, limpieza de utensilios, y aseo de manos. El entrante de agua estará localizado de modo que no se contamine por flujo de desechos, polvo del camino, aceite, o grasa, y se lo mantendrá tapado a menos que se lo esté usando.
- (c) Habrá instalaciones para calentar el agua.
- (d) Habrá un lavamanos de agua caliente y fría, grifo combinado, jabón, y toallas de servicio único.
- (e) Habrá al menos un fregadero de un solo compartimento. Será de suficiente tamaño para sumergir, lavar, y enjuagar utensilios de cocina y tendrá un resguardo contra salpicaduras y escurrer platos que sean parte integrante y continua del fregadero. Los escurrer platos serán de suficiente tamaño para dar cabida y secar a utensilios lavados. No obstante, no se requiere equipo de fregadero en caso de que la comida no se prepare en la unidad móvil y que todos los utensilios se laven eficazmente en el restaurante.
- (f) La eliminación de aguas residuales deberá realizarse por medio de un sistema aprobado de eliminación o de tanques de almacenamiento. Los tanques de almacenamiento se mantendrán de modo que no ocasionen un peligro a la salud ni molestias y de modo que se prevenga la contaminación de alimentos o del suministro de agua. La unidad no requiere de servicios higiénicos. Se eliminarán a través de un sistema aprobado de aguas residuales los desperdicios líquidos que resulten de la operación de una unidad móvil de alimentos o se recogerán en un tanque permanentemente instalado que sea al menos 15 por ciento mayor que el tanque de agua. No se emitirán desperdicios líquidos de los tanques de almacenamiento cuando la unidad móvil de alimentos esté en movimiento. Todas las conexiones del vehículo para mantener las instalaciones de eliminación de desperdicios de la unidad móvil de alimentos serán de diferentes tamaños y tipos de las que se usen para el abastecimiento de agua potable a la unidad móvil. La conexión para desperdicios estará situada más abajo que del entrante de agua para impedir la contaminación de sistema de agua potable.
- (g) Habrá un área de mantenimiento para la unidad móvil de alimentos próxima al restaurante. Se instalará, almacenará, y manejará equipo de mantenimiento del equipo de agua potable, para proteger de la contaminación al agua y al equipo. Se descargará y escurrirá exhaustivamente el tanque de aguas residuales de la unidad móvil durante la operación de limpieza. Se emitirá toda agua residual a un sistema aprobado de eliminación de aguas residuales

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 1 de mayo de 1991; el 1 de abril de 1985.*

#### **.2641 PROCEDIMIENTO ANTE SOSPECHA DE INFECCIÓN**

Cuando el departamento local de salud tenga razón de sospechar exposición a o transmisión de infección dentro de una operación de manejo de comida por parte de cualquier persona o de cualquier alimento, el director local de salud se ceñirá a las Leyes y Reglamentos sobre Enfermedades Contagiosas (G.S. 130A-133 hasta 148, 15A NCAC 19A).

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 1 de mayo de 1991.*

#### **.2642 SEPARABILIDAD**

Si se considerase inválida cualquiera de las reglas de esta Sección, o su aplicación, a persona o circunstancia alguna, tal no afecta al resto de estos Reglamentos, o a la aplicación de tal provisión a otras personas o circunstancias.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980.*

#### **.2643 PROCESO INFORMAL DE REVISION Y PROCESAMIENTO DE APELACION**

- (a) Si quien tiene un permiso está en desacuerdo con una decisión de un Especialista de Salud Ambiental sobre la interpretación, aplicación o ejecución de los reglamentos de esta Sección, la persona con el permiso puede:
- (1) Solicitar una revisión informal conforme a los Párrafos (d) y (e) de este Reglamento; o
  - (2) Iniciar una apelación de acuerdo con G.S. 150B.
- (b) No se le requiere a la persona con el permiso completar la resolución de litigio alternativo antes de iniciar una apelación con G.S. 150B.
- (c) Cuando se presenta una petición por casos en litigio, concluirá el proceso informal de revisión.
- (d) Si la persona con un permiso solicita una revisión informal, se hará la solicitud por escrito y se franqueará o entregará personalmente al departamento local de salud dentro de siete días de conocer la decisión que dio lugar a la revisión. La petición indicará brevemente los puntos del litigio. En el caso de que la inspección causante de la revisión informal la haya efectuado el Supervisor de Salud Ambiental en el condado o área donde se encuentra el restaurante, o cuando el condado o el área cuenta sólo con un Especialista de Salud Ambiental asignado a inspeccionar restaurantes, el Especialista de Salud Ambiental Regional asignado a ese condado o área efectuará la revisión informal local. En cuanto sea posible pero al menos dentro de 30 días del recibo de la petición, la persona que efectúe la revisión contactará al que tenga el permiso para darle la oportunidad de que se le escuche sobre los puntos discrepantes y el revisador emitirá una decisión por escrito remitiéndose a los puntos en litigio de la apelación. Se franquearán copias de la decisión al interesado y al Director Estatal de Salud. La decisión será obligatoria y valedera para las próximas inspecciones del establecimiento cuestionado a menos que se modifique de acuerdo con el Párrafo (e) de este Reglamento o por el Director Estatal de Salud.
- (e) Una vez que se reciba por escrito la decisión del Supervisor de Salud Ambiental o de su representante, expedida de acuerdo con el Párrafo (d) de este Reglamento, la persona con el permiso que dio inicio a la revisión informal puede apelar la decisión resultante ante un Oficial de Revisión Informal nombrado por el departamento para responsabilizarse de las decisiones finales de las apelaciones de todo el estado. El aviso de tal apelación se hará por escrito. Incluirá una copia de la decisión del Supervisor de Salud Ambiental o de su representante, y se franqueará o se entregará personalmente al departamento local de salud y al Departamento dentro de siete días del recibo de la decisión por escrito emitida de acuerdo con el Párrafo (a) de este Reglamento. Dentro de 35 días del recibo de esta apelación, el Oficial de Revisión Informal que haya sido designado efectuará una conferencia en el condado de Wake (Wake County). Un aviso sobre la fecha y lugar de esta conferencia se proveerá a la persona con el permiso y al Supervisor de Salud Ambiental para el condado o área donde surgió el litigio. Dentro de los 10 días subsiguientes a la conferencia, el Oficial de revisión Informal expedirá una decisión por escrito remitiéndose a los puntos de la apelación y aquella decisión será valedera para las futuras inspecciones del establecimiento cuestionado a menos que se modifique de acuerdo con el Párrafo (g) de este Reglamento o por el Director Estatal de Salud.
- (f) Si la decisión basada en una apelación al nivel local o estatal resulta en un cambio de nota proveniente de la inspección de un establecimiento, el Especialista de Salud Ambiental colocará un certificado nuevo de grado de calidad que refleje la nueva nota.
- (g) Las apelaciones de decisiones del Oficial de Revisión Informal nombrado serán de acuerdo con G.S. 150B.
- (h) Nada en este Reglamento se opondrá al derecho del permiso habiente a merecer una inspección nueva de acuerdo con el Reglamento .2604 de esta Sección.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;  
En efecto el 5 de mayo de 1980;  
Enmendado el 1 de agosto de 1998; el 1 de febrero de 1987.*

#### **.2644 REQUISITOS PARA LUGARES DE NUTRICION ABASTECIDA PARA PERSONAS MAYORES**

Los Lugares de Abastecimiento de Nutrición para Gente de la Tercera Edad (Catered Elderly Nutrition Sites) cumplirán con los requisitos provistos en los Reglamentos .2601- .2633 de esta Sección con las excepciones siguientes:

- (1) los lugares donde se limpian los cántaros o jarros de preparación de café y té y de los utensilios correspondientes tendrán al menos un fregadero doméstico de dos compartimentos para estos fines que no necesita ser del estándar contemplado en los Reglamentos .2617(d) y .2618(h); el fregadero será fabricado de materiales no tóxicos, resistentes a la corrosión, lisos y durables, bajo condiciones reales de uso; y bajo esta disposición, todos los demás utensilios de servicio se devolverán al abastecedor (caterer) para lavado y esterilización.
- (2) si el almacenamiento refrigerado se limita a alimentos que no requieren enfriamiento o calentamiento, se requerirá equipo de refrigeración mecánica pero exento del estándar del Reglamento .2617 (d);
- (3) lo que sigue se aplicará en lugar de los requisitos de los Reglamentos .2626 (b), (d) y (e):
  - (a) se mantendrán limpios y en buen estado, con tapas bien ajustadas, los cubos de basura;
  - (b) se requieren fundas para los cubos de basura a menos que se tenga instalaciones aprobadas para lavar los cubos.

- (c) agua del fregasuelos o que se usó en lavar los cubos no se verterá en el fregadero de utensilios; todas las aguas residuales de limpieza de pisos y cubos, y de otras tareas de limpieza se descartarán en un fregadero apropiado o de otra manera aprobada en conformidad con el Reglamento.2626(a) de esta Sección; y
- (d) se mantendrán cerradas las tapas de contenedores de basura al mayor (dumpsters).

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 1 de marzo de 1989;*

*Enmendado el 1 de julio de 1993.*

#### **.2645 REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO LIMITADO DE COMIDA**

Los establecimientos de servicio limitado de comida cumplirán con todos los requisitos para restaurantes de esta Sección., excepto que las siguientes provisiones se aplicarán en vez de .2602, .2603, .2604(c), .2605, .2606, .2607, .2610(f), .2617(d), .2618(d) y (h), .2624, .2626(d), .2627 hasta .2629, y .2630(a):

- (1) El permiso para operar un establecimiento de servicio limitado de comida se colocará de modo conspicuo donde el público pueda verlo fácilmente todo el tiempo. Los permisos para establecimientos de servicio limitado de comida expiran el 31 de diciembre de cada año. Se obtendrá un permiso nuevo del Departamento antes que se le permita operar al establecimiento de servicio limitado de comida. No se expedirán permisos provisionales. No se calificará a los establecimientos de servicio limitado de comida.
- (2) La solicitud de permiso se someterá al departamento local de salud al menos cuatro semanas antes de la construcción o del comienzo de su funcionamiento. La solicitud de permiso incluirá una propuesta para revisión y aprobación que incluya un menú, planos y especificaciones del propuesto establecimiento de servicio limitado de comida, lugar y fechas de operación.
- (3) Los establecimientos de servicio limitado de comida no prepararán ninguna comida potencialmente peligrosa antes del día de venta.
- (4) La comida potencialmente peligrosa que se calentó en el establecimiento de servicio limitado de comida y que ha permanecido al final del día no se pondrá a la venta.
- (5) No se recalentarán ni se refrigerarán para uso de otro día los alimentos que se han calentado en el establecimiento de servicio limitado de comida.
- (6) No se prepararán ensaladas con alimentos potencialmente peligrosos en establecimientos de servicio limitado.
- (7) Se comprarán la carne, pollo, y pescado en porciones listas de cocinar.
- (8) Se puede usar equipo doméstico que esté en buen estado y funcionamiento. No obstante, la comida que se traiga a un establecimiento de servicio limitado no se habrá preparado en una cocina doméstica. Habrá al menos un fregadero de dos compartimentos con escurrerplatos a cada lado o con espacio de mostrador en ambos lados para secar al aire los utensilios esterilizados. El fregadero será de una profundidad y tamaño suficientes para sumergir, lavar, enjuagar, y esterilizar los utensilios.
- (9) Se usarán solamente artículos de servicio único.
- (10) Se prohíbe el autoservicio de clientes excepto los condimentos en paquetes individuales, o en envases hechos para verter o apretar.
- (11) Se proveerá de un techo a prueba de agua a cualquier área donde se maneje, prepare, o cocine comida.
- (12) Los pisos, paredes, y cielos rasos de un establecimiento de servicio limitado de comida que se hallen dentro de estructuras permanentes en la fecha de vigencia de este Reglamento reunirán los requisitos del Reglamento .2627 y .2628 de esta Sección a más tardar el 1 de julio de 1996. Los pisos, paredes, y cielos rasos de un establecimiento de servicio limitado de comida localizados en estructuras permanentes construidas después de la fecha de vigencia de este Reglamento deberán cumplir con los Reglamentos .2627 y .2628 de esta Sección. Los establecimientos de servicio limitado de comida usarán métodos de limpieza de pisos sin levantar polvo, y toda limpieza, excepto una limpieza de emergencia, se llevará a cabo durante los períodos de menor exposición de comidas y bebidas, tales como después de cerrar, o entre comidas.
- (13) El establecimiento de servicio limitado de comida estará conectado a los servicios públicos indispensables tales como electricidad siempre que haya comida en el establecimiento.
- (14) Todas las áreas donde se maneja y prepara comida, o en que se lavan utensilios estarán provistas de luz artificial. Los dispositivos se mantendrán limpios y en buen estado.
- (15) Habrá instalaciones convenientes de servicios higiénicos para uso de los empleados. Instalaciones afuera son aceptables si se mantienen limpias. No se requieren instalaciones de higiénicos para el público.
- (16) Conspicuamente se colocarán rótulos durables, legibles, o se pintarán letreros en las instalaciones de lavamanos de los empleados que digan que los empleados deben lavarse las manos antes de volver a trabajar.
- (17) Se requieren fundas para los cubos de basura a menos que haya en el lugar instalaciones para lavar los cubos.

*Nota Histórica: Autoridad G.S. 130A-248;*

*En efecto el 1 de julio de 1994.*

***Código Administrativo de Carolina del Norte 12-09-98***

***(North Carolina Administrative code 09-12-98)***