

DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES



Infracciones de la inspección alimentaria

Public Health Services · Licensure and Regulatory Services

2425 Reedie Drive, 9th Floor · Wheaton, MD 20902 · 240-777-3986 · 240-777-3088 FAX

www.montgomerycountymd.gov/hhs

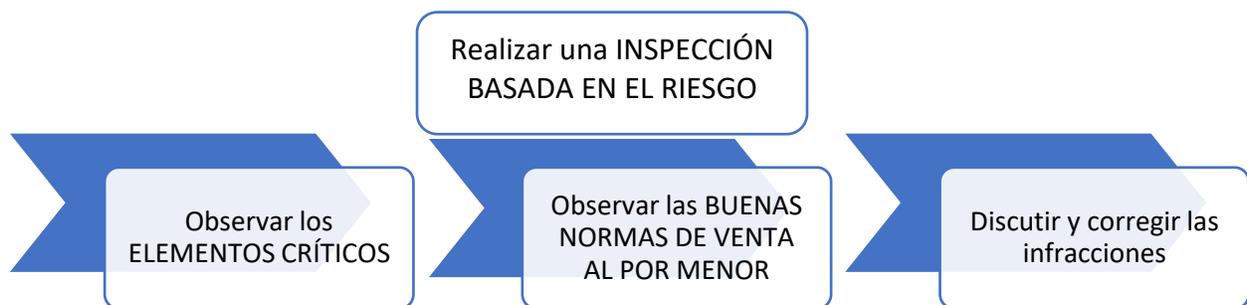
El Departamento de Salud y Servicios Humanos del Condado de Montgomery desarrolló este documento para ayudar a los establecimientos de servicios alimentarios con la interpretación de las inspecciones. Su objetivo es aclarar la frecuencia requerida de inspección y las observaciones documentadas en el informe de inspección.

Una evaluación de la prioridad de cada instalación alimentaria basada en el riesgo determina la frecuencia de las inspecciones. Una vez que se ha realizado una evaluación, cada establecimiento de servicio de alimentos se clasifica como de prioridad alta, moderada o baja, según se indica en el Código de Reglamentaciones de Maryland (COMAR) 10.15.03.33. La frecuencia y el tipo de las inspecciones de las instalaciones de servicios alimentarios se definen en el COMAR 10.15.03.30 y en el Código del Condado de Montgomery, Sección 15-3.

Prioridad alta (tres inspecciones anuales): un centro de salud; o establecimiento que sirve alimentos potencialmente peligrosos que se preparan con un día o más de antelación al servicio; o utiliza métodos de preparación de alimentos que requieren que los alimentos pasen por el intervalo de temperaturas de 41°F a 135°F dos o más veces antes del servicio, como cocinar, enfriar y luego recalentar.

Prioridad moderada (dos inspecciones anuales) - un establecimiento que sirve alimentos potencialmente peligrosos que se preparan utilizando métodos que requieren que los alimentos pasen por el intervalo de temperaturas de 41°F a 135°F no más de una vez antes de servirlos, como cocinarlos, mantenerlos calientes y luego servirlos; o que se cortan, ensamblan o envasan en el establecimiento, como las carnes.

Prioridad baja (una inspección anual) - un establecimiento que sirve alimentos potencialmente peligrosos envasados comercialmente directamente al consumidor; alimentos no potencialmente peligrosos que se cortan, ensamblan o envasan en las instalaciones, como caramelos, palomitas de maíz y productos horneados; o helado bañado a mano.



Se incluyen ejemplos de observaciones de inspección agrupados en el punto de cumplimiento correspondiente. Después de cada entrada se incluyen referencias al Código de Reglamentos de Maryland (COMAR) 10.15.03, al Código de Reglamentos del Condado de Montgomery (COMCOR), Capítulo 15, o al Código del Condado de Montgomery (MCC), Capítulo 15, y se proporcionan enlaces para más explicación e investigación.

Infracciones de la inspección alimentaria

Código de Reglamentos de Maryland
[COMAR 10.15.03 Instalaciones alimentarias](#)

Código de Reglamentos del Condado de Montgomery
[COMCOR Capítulo 15. Establecimientos de comidas y bebidas](#)

Código del Condado de Montgomery
[Capítulo 15. Establecimientos de comidas y bebidas](#)

Puntos Críticos - (Puntos 1 - 9 en el Informe de Inspección) Requisitos de seguridad alimentaria que deben seguirse para reducir la incidencia de enfermedades y heridas relacionadas con los alimentos. Si no se corrigen estas infracciones inmediatamente, se suspenderá la licencia del establecimiento alimentario hasta que se corrija la infracción (COMAR 10.15.03.31).

Puntos Críticos:

Fuente de alimentos y protección

1. Alimentos obtenidos de fuentes autorizadas (COMAR 10.15.03.04)

- Los alimentos no proceden de un establecimiento comercial autorizado.
- Establecimiento de venta de alimentos al por menor que realiza un proceso especial sin autorización previa.
- Los contenedores de marisco están mezclados, combinados o no etiquetados. Las etiquetas de los mariscos están incompletas.
- No se dispone de registros -como facturas o cartas de garantía del pescado congelado para la destrucción de parásitos, ni de registros que verifiquen que el pescado de acuicultura ha sido alimentado con piensos formulados. ([FDA Food Code 2017](#) 3-402.11-12)

2. Alimentos separados y protegidos de la adulteración, el deterioro y la contaminación. (COMAR 10.15.03.04, .06, .14)

- Los alimentos no son sanos; muestran signos de deterioro o están contaminados por las manos sucias o los objetos almacenados.

- Los alimentos listos para el consumo están contaminados por personas, equipos o alimentos crudos potencialmente peligrosos.
- Descongelación incorrecta de pescado o marisco “ROP” (envasado con oxígeno reducido) (es decir, descongelados y no sacados completamente del envase).

Salud de los empleados y lavado de manos

3. Trabajadores de la alimentación con infección o diarrea restringidos de acuerdo con COMAR 10.06.01

- Un empleado con una enfermedad transmisible observado manipulando alimentos.
- Un empleado que experimente estornudos persistentes, tos o goteo nasal que provoque secreción de los ojos o la nariz observado manipulando alimentos expuestos, equipos limpios o cubiertos sin envolver.

4. Manos limpias y bien lavadas (COMAR 10.15.03.14)

- Se ha observado que un manipulador de alimentos no se lava bien las manos y las zonas de los brazos expuestas con agua caliente y jabón antes de manipular alimentos expuestos, tocar superficies en contacto con alimentos o empezar a trabajar.
- Se ha observado que un empleado no se lava las manos antes de utilizar guantes de un solo uso y manipular alimentos expuestos.
- Empleado que se lava las manos pero no lo hace correctamente.

Alimentos potencialmente peligrosos

5. Tiempo y temperatura de enfriamiento (COMAR 10.15.03.11)

- La temperatura interna de los alimentos cocinados potencialmente peligrosos no se enfría de 135°F a 70°F en un plazo de dos horas y de 70° F a 41° F en un plazo adicional de cuatro horas.
- Los alimentos fríos potencialmente peligrosos listos para el consumo (como ensaladas, bocadillos de fiambre o melones cortados) no se enfrían a una temperatura interna de 41°F en un plazo de cuatro horas.

6a. Temperatura de mantenimiento en frío (COMAR 10.15.03.06)

- La temperatura interna de un alimento frío potencialmente peligroso que incluya carne de cangrejo pasteurizada mantenida bajo condiciones de oxígeno reducido no se mantiene a 41°F o menos cuando se requiere.
- Los productos envasados con oxígeno reducido potencialmente peligrosos no se mantienen a 38°F o menos o según lo especificado por el fabricante.
- Los alimentos fríos colocados en exposición se mantienen por encima de la norma exigida de temperatura de los alimentos fríos durante más de 4 horas o un tiempo no verificable.

6b. Temperatura de mantenimiento en caliente (COMAR 10.15.03.06)

- La temperatura interna de un alimento caliente potencialmente peligroso no se mantiene a 135°F o más durante su almacenamiento, exposición o transporte.

7a. Tiempo y temperatura de cocción (COMAR 10.15.03.10)

- Los alimentos potencialmente peligrosos no se cocinan a la temperatura mínima requerida y durante el tiempo de mantenimiento especificado:
 - Pollo, carne rellena, pasta rellena, aves, o relleno que contenga pescado o carne - 165°F o más durante 15 segundos.
 - Huevos con cáscara para servicio inmediato, pescado, carne, cerdo- 145°F durante 15 segundos.
 - Huevos con cáscara no para servicio inmediato, pescado o carnes molidas - 155°F durante 15 segundos.
 - Asado entero - 130°F y mantenido durante 112 minutos.
 - Frutas, verduras y alimentos procesados comercialmente listos para el consumo para mantenimiento en caliente - 135°F.

7b. Tiempo y temperatura de recalentamiento (COMAR 10.15.03.11)

- Los alimentos recalentados no se recalientan rápidamente a 165°F durante 15 segundos en un plazo de dos horas.
- Los alimentos procesados comercialmente no se recalientan a un mínimo de 135 °F durante al menos 15 segundos en las 2 horas previas a su mantenimiento en caliente.

Agua y alcantarillado (COMAR 10.15.03.18)

8. Suministro de agua potable corriente caliente y fría

- No se suministra agua corriente fría y caliente suficiente -en los lugares necesarios- para satisfacer los picos de demanda en toda la instalación.
- El agua no procede de una fuente autorizada.
- Conexión cruzada entre sistemas de agua potable y no potable.

9. Vertido de aguas residuales de conformidad con todos los códigos estatales y locales aplicables

- Las aguas residuales se desbordan y los fregaderos no vierten correctamente los residuos al alcantarillado sanitario.

Buenas prácticas de venta al por menor - (Puntos 10 - 38 del informe de inspección) Medidas preventivas que controlan la introducción de patógenos y objetos químicos y físicos en los alimentos. Una infracción de las Buenas Prácticas de Venta al por Menor puede dar como resultado que al establecimiento de servicio de alimentos se le otorgue un tiempo específico de hasta 30 días para corregir o un cronograma escrito aprobado para el cumplimiento, dependiendo de la gravedad de la infracción y de que no haya un peligro inmediato o sustancial para la salud pública. (COMAR 10.15.03.31).

Buenas prácticas de venta al por menor

Control de la temperatura de los alimentos

10. Métodos de descongelación (COMAR 10.15.03.09)

- Los alimentos potencialmente peligrosos no se descongelan utilizando uno de los métodos siguientes:
 - En unidades refrigeradas
 - Bajo agua corriente potable a 70°F o menos
 - En un horno microondas sólo ...
 - ... cuando los alimentos también vayan a cocinarse inmediatamente en el horno microondas, o
 - cuando los alimentos vayan a transferirse inmediatamente a la parrilla, horno, hornillo, etc. para cocinarse completamente como parte de un proceso de cocción continuo.
- No se retira completamente el marisco envasado al vacío del entorno de oxígeno reducido o del envase antes de descongelarlo.

11. Métodos de enfriamiento (COMAR 10.15.03.11)

- Se ha observado que el establecimiento no utiliza uno o más de los siguientes métodos para enfriar los alimentos:
 - Enfriar los alimentos en el refrigerador en ollas poco profundas de no más de tres pulgadas de profundidad que estén tapadas sin apretar.
 - Reducir la cantidad de alimentos separándolos en porciones más pequeñas o finas.
 - Utilizar equipos de enfriamiento rápido, como una varita de hielo.
 - Utilizando baños de agua helada combinados con agitación frecuente.
 - Añadir hielo hecho con agua potable como ingrediente.
 - Refrigerar los tapados sin apretar o deje que permanezcan destapados hasta que se enfríen, siempre que estén protegidos de la contaminación por arriba.

12. Procedimientos y registro para control basado “únicamente en el tiempo” (COMAR 10.15.03.08)

- No se siguen los procedimientos aprobados de “control del tiempo” como:

- No mantener un registro de cada artículo alimentario sujeto actualmente a procedimientos de control “únicamente de tiempo”.
- No etiquetar cada producto alimentario bajo control “únicamente de tiempo” con el momento en que debe utilizarse o desecharse.

13. Termómetros suministrados y precisos (COMAR 10.15.03.06 y COMAR 10.15.03.09)

- El establecimiento no dispone de un termómetro bimetálico para tomar la temperatura interna de los productos alimenticios.
- Las unidades de refrigeración y calentamiento no disponen de dispositivos de medición de la temperatura fácilmente legibles y correctamente ubicados.

Identificación de alimentos

14. Etiquetado exacto, veraz, fecha (COMAR.10.15.03.04, .06, .12)

- La leche se pone a la venta pasada la fecha de caducidad.
- Los productos alimenticios envasados que requieren refrigeración no están etiquetados como tales.
- Alimentos no etiquetados correctamente.
- Los productos de panadería potencialmente peligrosos autorizados para su almacenamiento a temperatura ambiente no están etiquetados con la fecha de caducidad o se sacan de su envase original antes de su venta.

15. Registros obligatorios disponibles: etiquetas de mariscos, registros de huevos (COMAR 10.15.03.04-.05)

- Mariscos
 - Las etiquetas de mariscos no están fechadas con el último marisco vendido/servido del canasto/contenedor específico.
 - Las etiquetas para mariscos no se conservan en el establecimiento durante 90 días después del último marisco vendido/servido, y no se mantienen en orden cronológico.
- Los registros de huevos (facturas, registros diarios, etc.) no se conservan en las instalaciones durante 90 días.

Prevención de la adulteración, el deterioro y la contaminación de los alimentos

16. Prácticas de adulteración, deterioro y contaminación durante la preparación, el almacenamiento y la exposición de los alimentos (COMAR 10.15.03.06, .04, .05, .07, .09 & .10)

- Alimentos no protegidos de la contaminación durante el almacenamiento, la preparación, la exposición, el servicio y el transporte.
 - Alimentos almacenados bajo tuberías de desagüe, o en aseos o vestuarios.
 - Alimentos en recipientes no impermeables almacenados en el suelo, alimentos expuestos almacenados a menos de 18 pulgadas del suelo.
 - Reutilización de alimentos previamente servidos y sin envoltorio.

- Las carnes y/o mariscos crudos se almacenan sobre alimentos listos para el consumo.
- Almacenamiento severamente sobrecargado/sobrealmacenado o exhibición de alimentos fríos.
- Exceso de existencias en los refrigeradores.
- Alimentos congelados encontrados en estado descongelado.
- Alimentos crudos de origen animal sin envasar ofrecidos en autoservicio al consumidor (distintos de artículos como sushi, barbacoa mongola y gambas y langostas congeladas y con cáscara).
- Alimentos para cocinar al aire libre no preparados dentro de las instalaciones.
- Bolsas no aptas para alimentos utilizadas para almacenar alimentos.

17. Limpieza personal (COMAR 10.15.03.14)

- Los manipuladores de alimentos que no lleven el pelo recogido, que lleven la ropa sucia, las uñas sin recortar o joyas en el antebrazo que no sean un simple anillo mientras manipulen alimentos expuestos y superficies en contacto con alimentos.
- Empleados comiendo (incluso masticando chicle) o fumando/vapeando en el área de preparación de alimentos; excepto beber de recipientes de bebidas con tapa.
- Empleado que utiliza una toalla de tela para limpiarse las manos.

18. Contacto de las manos desnudas con alimentos listos para el consumo y uso correcto de los utensilios (COMAR 10.15.03.14 & .09)

- Contacto de las manos sin guantes con alimentos listos para el consumo.
- No cambiarse los guantes entre los alimentos crudos y los listos para el consumo, uso inadecuado de los guantes. Uso de una taza o bol -sin mango- como cuchara.

19. Lavamanos adecuadas, suministrados y accesibles (COMAR 10.15.03.18)

- El lavamanos está obstruido, roto, en mal estado o lleno de objetos.
- No hay jabón de manos ni toallas de papel en los lavamanos.
- Lavamanos que no pueda verter agua corriente caliente y fría o agua corriente templada de al menos 100 °F.
- No hay lavamanos en cada zona de preparación y elaboración de alimentos, de lavado de utensilios y junto a todos los aseos.
- El agua está cortada en el lavamanos.
- Uso de fregadero para lavar utensilios, fregadero de preparación de alimentos o fregadero para fregonas para lavarse las manos.
- Grifos con contador o automáticos que no proporcionan al menos 15 segundos de caudal al activarse.

*** Lo anterior también se aplica a los lavamanos de los aseos.**

20. Sustancias tóxicas: uso, almacenamiento de plaguicidas, etiquetado, eliminación de plaguicidas, aviso a los consumidores de plaguicidas. (COMAR 10.15.03.13 & .15)

- Material o productos químicos venenosos o tóxicos utilizados o almacenados de forma que contaminen los alimentos o el equipo alimentario; etiquetados, almacenados o utilizados de forma incorrecta.
- Solución desinfectante demasiado fuerte.
- Medicamentos o material de primeros auxilios no almacenados por separado de los alimentos.
- Plaguicidas domésticos utilizados en los establecimientos de servicios alimentarios.
- Lubricante no apto para alimentos utilizado en equipos en contacto con alimentos.
- Estaciones de cebo para roedores abiertas en la cocina.

21. Paños de limpieza: utilizados y almacenados correctamente (COMAR 10.15.03.16)

- Paños mojados no enjuagados y almacenados en solución desinfectante cuando no se utilizan o almacenados en una solución desinfectante demasiado débil.
- Reutilización del paño de limpieza seco y sucio.
- - Paños para limpiar derrames de alimentos utilizados para otros fines.

22. Insectos, roedores y animales: no presentes, medios de control (COMAR 10.15.03.20 & .23)

- Presencia de roedores, cucarachas, moscas, insectos, pájaros u otras plagas. Presencia de signos de plagas, como excrementos, manchas de orina, marcas de mordeduras, material para anidar, cajas de huevos o madrigueras de roedores.
- Aberturas en las instalaciones que permiten la entrada de plagas.
 - Mosquiteros inadecuados de ventanas y puertas abiertas.
 - Puertas sin cierre hermético y de cierre automático.
 - Otras aperturas
- Presencia de aves o animales vivos que no sean pescados comestibles o decorativos, animales de servicio no controlados por la persona discapacitada o mascotas en la zona de comedor común de los centros de salud fuera del horario de comidas.
- Se observan perros en la zona de servicio al aire libre sin la autorización previa del Departamento de Salud y Servicios Humanos.
- Establecimiento que funciona con ventanas y puertas abiertas pero no cumple con la medida 10.15.03.20E (3)(a)

Utensilios y equipos: Diseño, instalación y almacenamiento

23. Artículos de un solo uso/servicio: uso, almacenamiento, dispensación (COMAR 10.15.03.17 H, G)

- Reutilización de artículos de un solo uso, como latas #10, cubos de plástico, recipientes de alimentos a granel o bolsas de plástico.
- Almacenar artículos de servicio único en el cuarto de aseo o de forma que puedan causar contaminación.
- Reutilización de cubiertos de un solo uso (desechables).
- Artículos de servicio único no protegidos contra salpicaduras.

- Artículos de un solo servicio no manipulados o dispensados de forma que se evite la contaminación.

24. Superficies y equipos en contacto con los alimentos: limpieza y desinfección; almacenamiento (COMAR 10.15.03.06, 10.15.03.16, 10.15.03.17)

- Almacenamiento inapropiado de utensilios de preparación o distribución de alimentos, por ejemplo, cucharas de helado o cucharones de sopa en agua estancada.
- Equipo o utensilios que no han sido limpiados y desinfectados, o almacenados y manipulados de forma que puedan causar contaminación.
- Platos que no se secan al aire antes de apilarlos, como el “anidamiento húmedo” o el “apilamiento húmedo”.
- Las superficies en contacto con los alimentos no se limpian y desinfectan con suficiente frecuencia o se limpian y desinfectan de forma ineficaz utilizando un procedimiento de lavado de platos que deja residuos en los platos desinfectados.
- Equipo alimentario o superficies en contacto con alimentos almacenados en un cuarto de aseo o bajo tuberías de agua o alcantarillado.
- Reutilizar la vajilla sucia
- Vajilla expuesta almacenada a menos de 18 pulgadas del suelo y no protegida por puerta o cerramiento.
- Equipos limpios no protegidos de salpicaduras.

25. Superficies y equipos en contacto con los alimentos: diseño, construcción y uso correctos (COMAR 10.15.03.06, 10.15.03.15)

- Equipo o utensilios que no sean tóxicos, lisos, fáciles de limpiar y/o sin grietas ni hendiduras, como tablas de cortar con marcas profundas de cuchillos
- Las unidades de refrigeración o calentamiento no mantienen la temperatura porque el termostato está mal ajustado.
- Diseño incorrecto de los protectores de alimentos.
- Equipo inadecuado proporcionado para el almacenamiento, descongelación, enfriamiento, recalentamiento o conservación de alimentos.
- Espacios entre equipos en contacto con alimentos contiguos, fijos no sellados o expuestos a filtraciones.
- Equipos de contacto y no contacto con alimentos que necesitan reparación o cuya reparación está programada.
- Equipos no utilizados según el diseño.
- Equipo o utensilios en contacto con alimentos almacenados en una superficie no autorizada.

26. Instalaciones de lavado de vajilla: instaladas, mantenidas, utilizadas; tiras reactivas (COMAR 10.15.03.16)

- No se eliminan las partículas gruesas de alimentos de las superficies en contacto con los alimentos antes del lavado; no se dispone de dispositivo de enjuague previo para lavavajillas.
- El enjuague desinfectante no cumple los requisitos mínimos de tiempo, temperatura o concentración (demasiado débil) para las operaciones manuales o mecánicas.
- El fregadero de 3 compartimentos no es lo suficientemente grande como para que quepa el equipo más grande y/o está mal montado.
- Mesa, escurridor o estante de pared no disponible para utensilios sucios o limpios.
- -Al lavavajillas mecánico le falta la placa de datos requerida con las especificaciones de funcionamiento, la presión o el indicador de temperatura.
- Dispensadores automáticos de detergente mal mantenidos o inoperativos.
- El interior del lavavajillas mecánico no se limpia como es necesario o está en mal estado.
- Los platos y los utensilios no se colocan correctamente durante el proceso de lavado, enjuague y desinfección.
- No se dispone de un kit de análisis químico para comprobar el desinfectante utilizado.

Instalaciones físicas

27. Basura/residuos eliminados correctamente: instalaciones mantenidas (COMAR 10.15.03.19)

- Los contenedores de basura no están correctamente contruidos, limpios, cubiertos, en buen estado o a prueba de plagas.
- Las zonas de almacenamiento de basura no son resistentes a la grasa, ni están contruidas o mantenidas adecuadamente.
- La grasa y los aceites de cocina usados no se almacenan, reciclan o eliminan adecuadamente.
- Basura y desperdicios no eliminados diariamente, o con la frecuencia necesaria.

28. Fontanería instalada: dispositivos de reflujo adecuados (COMAR 10.15.03.18)

- La fontanería de todos los aparatos no está correctamente dimensionada, mantenida o instalada, lo que incluye la falta de dispositivos de prevención del reflujo cuando son necesarios y posibles conexiones cruzadas entre el suministro de agua potable y no potable.
- El agua caliente y/o fría están conectadas a los accesorios de fontanería, pero la válvula está cerrada; (no las instalaciones de lavamanos).
- No se construyan, instalen o mantengan conductos de residuos por encima de la cabeza en zonas de almacenamiento, preparación o servicio de alimentos.
- No hay tuberías de desagüe indirectas en los casos necesarios, como fregadero de tres compartimentos, fregadero de preparación de alimentos, máquina de hielo, mesa de vapor o lavamanos instalado en la encimera.
- Inundación en el suelo causada por la descarga de líquido claro del equipo.

29. Instalaciones de baños: adecuadamente contruidas, abastecidas y limpias (COMAR 10.15.03.18)

- Los aseos están mal situados, son insuficientes en número, inaccesibles para los empleados y/o no tienen puertas de cierre automático.
- Los aseos no están limpios, no están en buen estado o no están correctamente provistos de papel higiénico.
- No se dispone de recipientes de basura cubiertos cuando es necesario.

30. Instalación, mantenimiento y limpieza de las instalaciones físicas y las superficies que no entran en contacto con los alimentos (COMAR 10.15.03.15-16, & COMAR 10.15.03.21, 23)

- Suelos, paredes o techos no construidos con un acabado superficial aprobado, instalado, mantenido, correctamente sellado/enmasillado o limpio.
- Las superficies de los equipos que no entran en contacto con los alimentos, como las rejillas de los ventiladores de las unidades refrigeradas, las estanterías, las puertas de los frigoríficos, las juntas, los cajones y el interior de las vitrinas de alimentos envasados, no están limpias, mantenidas o instaladas como es debido.
- No hay espacio para las pertenencias de los empleados.
- Los espacios de trabajo o los pasillos entre los equipos no son adecuados para que los empleados realicen sus tareas sin contaminar los alimentos.
- Falta de fregadero para fregonas.
- El agua de la fregona se vierte en el fregadero de lavado de utensilios o de preparación de alimentos.
- El congelador tiene hielo acumulado.
- Las paredes de las salas o zonas de preparación de alimentos, lavado de utensilios o lavado de manos no son lisas, fáciles de limpiar o resistentes a la grasa al nivel de las salpicaduras; las paredes de bloque o ladrillo de estas zonas no están rellenas, selladas y con un acabado liso.
- Presencia en el suelo de agua encharcada que no sean aguas residuales o drenaje de líquidos claros.
- Suelo, paredes, techo y puerta del vestíbulo en mal estado o sucios.
- Las instalaciones y los locales no están limpios ni libres de basura, como equipos no utilizados o innecesarios, exceso de recipientes de almacenamiento o cajas.
- Vivienda o dormitorios en las instalaciones o personas innecesarias en las zonas de preparación de alimentos y lavado de utensilios.

31. Ventilación e iluminación adecuadas (COMAR 10.15.03.16 & COMAR 10.15.03.22)

- La iluminación no está protegida, no es suficiente, no está instalada o no se mantiene en las zonas donde se requiere.
- Cuartos sin ventilación adecuada para eliminar el calor excesivo, el vapor, el humo, los vapores o la condensación, incluidos los cuartos de aseo.
- Campana de ventilación o filtros/HVAC sin limpiar en las zonas requeridas.
- La estantería sobre el equipo de cocción bajo la campana no está instalada con deflector o instalada de manera que interfiera con la función de la campana.
- Campana extractora para la eliminación de grasa, o campana extractora para la eliminación de calor y vapor, ausente donde se necesita.

- Ventilación exterior que genera emisiones nocivas o ilícitas.

Varios

32. Letreros obligatorios: licencia, póster de ahogamiento, aviso al consumidor, señales de lavado de manos (COMAR 10.15.03.10F, 10.15.03.28D, 10.15.03.32)

- No se publican avisos a los consumidores cuando el establecimiento ofrece productos animales crudos o artículos que incluyen ingredientes crudos o poco cocinados.
- Licencia no visible.
- Aviso de riesgo de asfixia no colocado en un establecimiento que ofrece asientos para comer adentro.
- Ausencia de señales de lavado de manos en todos los lavamanos.
- No se ha colocado el aviso de alergias alimentarias en la zona del empleado.

33. El plan HACCP cumple los requisitos (COMAR 10.15.03.34)

- El plan HACCP no contiene todos los requisitos especificados.
- El plan HACCP no está actualizado, no es fácilmente accesible o no se sigue según lo aprobado. (Obligatorio sólo para las instalaciones de prioridad alta y moderada)
- Empleados que no controlan los CCP utilizando dispositivos adecuados y correctamente calibrados, como medidores de pH.
- Instalación que lleva a cabo un proceso especial en el establecimiento minorista sin autorización previa.

34. Gerente de alimentos certificado presente, supervisión activa (COMCOR 15.00.01, MCC 15-8)

- Personal in situ que no posea una tarjeta válida de Gerente de Alimentos del Condado de Montgomery. (Requerido sólo para instalaciones de prioridad alta y moderada)
NOTA: La posesión de una certificación de curso de gerente de alimentos aprobada por ANSI no sustituye la tarjeta válida de Gerente de Alimentos del Condado de Montgomery.

Formación sobre alérgenos (Montgomery County Code 15-15B)

- El personal in situ no está en posesión de un certificado válido de formación en sensibilización sobre alérgenos alimentarios expedido por ANSI. (Obligatorio sólo para instalaciones de prioridad alta y moderada)

35. Alimentos sin grasas trans artificiales, letrero colocado (Montgomery County Resolution 16- 134)

- Restaurantes/tiendas de comestibles que preparan alimentos utilizando aceites vegetales parcialmente hidrogenados, mantecas o margarinas que contienen más de 0,5 gramos de grasas trans por ración.
- No se coloca al menos un aviso en cada entrada de un establecimiento de comidas y bebidas en el que se indique que el establecimiento cumple los requisitos.

36. Prohibido fumar; letrero colocado (Montgomery County Code, Chapter 24, Section 24-9, and Maryland Health General 24-501)

- La observación de una persona fumando o vaporizando en el interior o en una zona de servicio al aire libre. Esto incluye pruebas de que se permite fumar en las instalaciones, como parafernalia, olor y/o cenizas o colillas de cigarrillos.
- En cada entrada a un lugar público cubierto por esta sección deberán colocarse letreros que prohíban o permitan fumar, según el caso.
- Los letreros colocados no cumplen los requisitos mínimos designados.

37. Etiquetado nutricional; información publicada y Comidas Saludables para Niños (Código del Condado de Montgomery 15-15A y, 15C: Establecimientos de comidas y bebidas – Etiquetado nutricional; Comidas Saludables para Niños)

- La información nutricional requerida no se publica en un lugar y de una manera que cumplan con las regulaciones aplicables. Esto sólo es aplicable a las instalaciones de servicio de alimentos con 20 o más ubicaciones en todo el país.
- Un establecimiento de restauración que ofrezca a la venta comida para niños debe ofrecer a la venta al menos una comida saludable para niños.

38. Aseos Públicos de Género Inclusivo (Montgomery County Bill No. 4-22)

- Los aseos públicos para un solo usuario, existentes o de nueva construcción, deben ser:
(1a) disposición de personas de cualquier género; y
(2) identificados con letreros que son inclusivos a género.