

¿A qué categoría pertenece su establecimiento?

Guía introductoria para establecimientos de servicios alimentarios

► Los establecimientos de servicios alimentarios se clasifican en una de cuatro categorías según los ingredientes y procesos que emplean. Los propietarios deben comprender cómo se clasifica su establecimiento, ya que esa clasificación afecta los requisitos de las instalaciones, la capacitación y la frecuencia de las inspecciones.

**PUEDE ENTRAR
DENTRO DE LA...**

SI...

Categoría 1

Los alimentos que requieren control de temperatura por seguridad (TCS, por sus siglas en inglés) se reciben comercialmente envasados y se venden en su empaque original. Ejemplos: Helado o productos de charcutería envasados comercialmente.

Categoría 2

No se utilizan productos de origen animal en crudo, no se enfrían alimentos calientes y los utensilios en contacto con el cliente son de un solo uso. Ejemplos: Hielo raspado, palomitas de maíz, quesos curados, helado para servir en bolas y carnes frías que ya han sido completamente cocinadas desde una instalación autorizada.

Categoría 3*

Se utilizan productos de origen animal en crudo, se enfrían y recalientan alimentos o se reutilizan utensilios en contacto con el cliente. Ejemplos: Restaurantes que utilizan carne o huevos crudos y bares que reutilizan vasos.

Categoría 4*

La operación entra en la categoría 2 o 3 y realiza actividades que requieren una excepción o un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACPP). Ejemplos: Establecimientos que producen brotes crudos o curan carnes para prolongar su vida útil.

Utensilios en contacto con el cliente = Elementos, como platos, cuencos, cubiertos, etc., que utiliza el consumidor.

TCS = Alimentos que requieren control de tiempo y/o temperatura por seguridad.

Productos de origen animal crudos = Alimentos como carne, pescado, aves, mariscos o huevos sin cocinar.

***Los establecimientos de Categoría 3 y 4 deben contar en todo momento con una persona que cumpla con los requisitos de certificación como Gerente de Seguridad Alimentaria.**

Dani Reams, Agente Regional de Extensión, Seguridad y Calidad Alimentaria, Universidad de Auburn

El Sistema de Extensión Cooperativa de Alabama (Universidad A&M de Alabama y Universidad de Auburn) es un educador, empleador y prestador de servicios que promueve la igualdad de oportunidades. **Nuevo abril 2023, ANR-2994** © 2023 por el Sistema de Extensión Cooperativa de Alabama. Todos los derechos reservados.