

REQUISITOS GENERALES DEL RESTAURANTE

La siguiente no es una lista completa de las reglas. Consulte las Reglas actuales de higiene de alimentos para obtener información completa. Todos los establecimientos de servicio de alimentos nuevos, convertidos o remodelados y los establecimientos sin licencia durante los doce meses anteriores, deben cumplir con todas las reglas vigentes.

- 1. Planos:** Envíe los planos para su revisión y aprobación antes de la construcción o remodelación de un establecimiento de servicio de alimentos.
- 2. Lavabo para lavarse las manos:** Deben estar presentes en las áreas de preparación de alimentos y lavado de platos, y deben ser fácilmente accesibles. Los lavabos para lavarse las manos deben estar separados de otros lavabos y no pueden usarse para la preparación de alimentos o el lavado de utensilios.
- 3. Lavabo para preparación de alimentos:** Provea una construcción que se pueda limpiar. No se permite lavarse las manos ni lavar la vajilla. La tubería no se debe conectar directamente con el sistema de drenaje.
- 4. Lavado de vajilla:** El lavado de vajilla debe realizarse mediante un lavabo de tres compartimentos o mediante una máquina lavavajillas aprobada. En cualquier caso, el área de lavado de platos debe estar equipada con escurridores o mesa de clasificación; uno para utensilios sucios y otro para utensilios limpios. Estas superficies deben tener el tamaño suficiente para manejar cargas máximas de manera higiénica.

Lavabos de tres compartimentos: Cada compartimento deberá tener el tamaño suficiente para permitir la inmersión del utensilio más grande que se va a lavar. Cada compartimento del lavabo debe estar provisto de agua corriente fría y caliente.

Lavavajillas mecánico: La presión del agua de enjuague de desinfección final suministrada a la máquina no debe ser menor de 15 o más de 25 libras por pulgada cuadrada, medida en la línea de agua inmediatamente adyacente a la válvula de control de enjuague final. Se debe proporcionar una válvula IPS (tamaño de tubería de hierro) de ¼ de pulgada inmediata corriente arriba del agua de enjuague final. Se deben proporcionar termómetros montados en la máquina o en la línea de agua, con una precisión de + 3 ° F, para indicar la temperatura del agua de enjuague final cuando ingresa al colector. Llevar las líneas de drenaje con una conexión indirecta.

- **Tipo de temperatura caliente:** Si la máquina se desinfecta con agua caliente, debe mantener una temperatura mínima de lavado y enjuague según lo especificado por el fabricante y medido al nivel de la rejilla para platos.
 - **Tipo de temperatura fría:** Si la máquina se desinfecta mediante inyección de productos químicos, debe mantener las temperaturas mínimas de lavado y enjuague según lo especificado por el fabricante y las reglas. La concentración del desinfectante químico debe ser de al menos 50 ppm para el cloro, o según lo permitan las reglas. Se debe proporcionar y utilizar de forma regular un kit de prueba aprobado para medir con precisión la concentración del desinfectante químico.
- 5. Lavabos de servicio:** Se requiere la instalación de un lavabo de servicio o una instalación de limpieza con bordillos con desagüe al piso. Se debe instalar un dispositivo de prevención de reflujo en todos los grifos de agua para mangueras.
 - 6. Mantenimiento en frío:** Se debe proporcionar suficiente equipo para asegurar el

mantenimiento de alimentos potencialmente peligrosos a 41 ° F o menos durante el almacenamiento (se permiten 45 ° F para las unidades de refrigeración existentes hasta el 1 de enero de 2007). Cada refrigerador que almacene alimentos potencialmente peligrosos debe estar provisto de un dispositivo de medición de temperatura para medir la temperatura del aire en la parte más cálida de la instalación.

7. **Enfriamiento rápido:** Si se van a enfriar alimentos perecederos, se debe proporcionar un método para enfriarlos. Se recomiendan refrigeradores comerciales refrigerados por aire o baños de hielo, para este propósito.
8. **Conservación caliente:** Las unidades de conservación en caliente, deben mantener los alimentos a una temperatura de 140 ° F o más. Debe haber disponible un termómetro con varilla de metal para verificar la temperatura de los alimentos.
9. **Recalentamiento rápido:** Si los alimentos perecederos se recalentarán, deben recalentarse a 165 ° F dentro de las dos horas. Las ollas de cocción caseras (crock-pots) y las mesas de vapor generalmente no pueden hacer esto.
10. **Equipos:** Todo el equipo debe ser fácil de limpiar y estar en buen estado. Todo el equipo de metal debe estar libre de óxido y corrosión. El equipo de metal oxidado / corroído debe reemplazarse o repararse de manera aprobada. Las superficies de madera pintadas, astilladas, deben renovarse. Todo el equipo estacionario debe instalarse de manera que sea fácil de limpiar debajo o detrás del equipo.
11. **Residuos indirectos:** Cualquier equipo utilizado para contener alimentos o hielo que esté equipado con un desagüe, debe desecharse indirectamente en los desagües o lavabos del piso. Donde se requieran espacios de aire, la distancia entre la parte inferior de la tubería de desagüe y la parte superior del desagüe debe ser de al menos una pulgada o dos diámetros de tubería de desagüe.
12. **Campanas:** Según las normas de construcción y regulaciones contra incendios.
13. **Construcción de paredes, pisos y techos** Los pisos, paredes y techos deben estar acabados, ser liso y fácil de limpiar. El uso de materiales duros, lisos, no absorbentes (fórmica, acero inoxidable, polietileno reforzado con fibra de vidrio FRP, etc.) en las paredes detrás de las áreas de lavado de platos, áreas de lavado de ollas y sartenes, lavado de trapeadores y en cualquier otra área donde se pueda dañar Las paredes son muy recomendables. Las uniones de pared / piso, pared / pared y pared / techo deben estar bien unidas y selladas. Se recomienda el revestimiento para todos los pisos sin alfombra. Las alfombras solo se pueden instalar en las áreas de comedor. Todos los huecos, grietas, hendiduras y agujeros se repararán, rellenarán, sellarán y alisarán. Las paredes y el techo deben tener un acabado de color claro en las áreas de preparación y servicio de alimentos. Cubra o elimine las líneas de servicios públicos que impiden la limpieza fácil de paredes o pisos.
14. **Iluminación:** Se debe proporcionar una iluminación cubierta adecuada.
15. **Puertas y ventanas:** Las puertas de los baños se cerrarán automáticamente. Las puertas exteriores deben ser a prueba de insectos y roedores. Todas las aberturas al área de aire exterior deben ser protegidas para evitar el acceso de moscas (incluye puertos de ventilación).
16. **Dispositivos de almacenamiento:** Todo el almacenamiento debe estar al menos a seis pulgadas del piso para permitir la limpieza del piso, excepto cuando el almacenamiento sea

en una plataforma con ruedas o una base sellada.

- 17. Casilleros, vestidores y áreas de descanso:** Se deben proporcionar áreas de almacenamiento adecuadas para la ropa y los artículos personales de los empleados. Se requiere un área de descanso para empleados designada para comer, beber y fumar.
- 18. Áreas de basura:** Proporcione superficies duras y fáciles de limpiar de tamaño adecuado en estas áreas. Los contenedores externos deben estar cubiertos y de tamaño adecuado.
- 19. Artículos tóxicos:** Debe almacenarse, etiquetarse para garantizar un uso adecuado y prevenir la contaminación de los alimentos y las superficies de preparación de alimentos.
- 20. Auto-servicio:** Tenga en cuenta que todos los alimentos o artículos alimenticios en la instalación, que están al alcance del cliente y no están empaquetados, deben protegerse de la contaminación del cliente con un protector contra estornudos u otro medio aprobado.
- 21. Funcionamiento:** No abra sus puertas hasta que le apruebe el departamento de salud ambiental local y se lleve a cabo una inspección previa al funcionamiento.