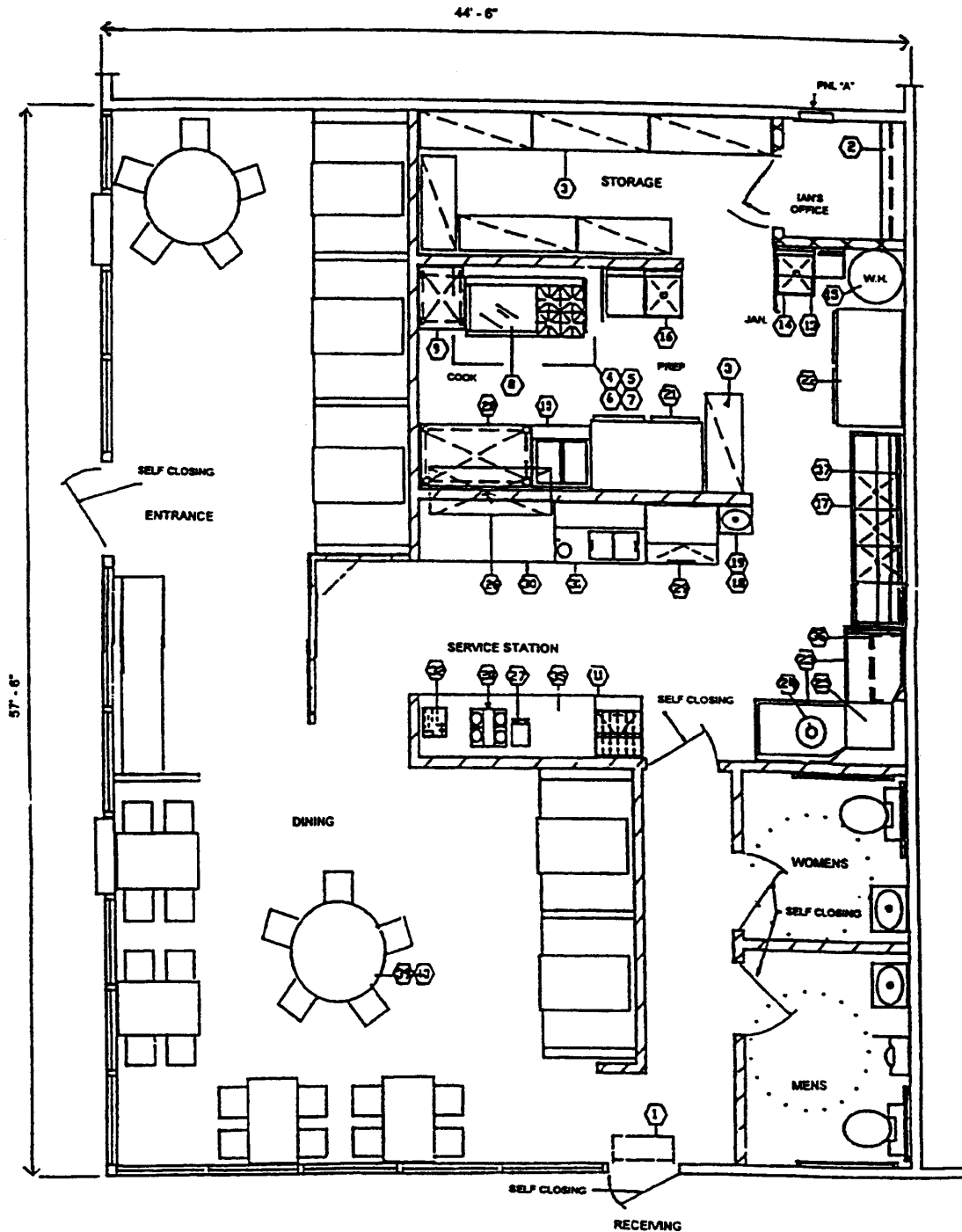


PROCEDIMIENTOS POR SEGUIR PARA OBTENER LA APROBACIÓN DEL PLANO DE CONSTRUCCIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO ALIMENTICIO



PLANO

Portada	1
Oficinas de Salud Ambiental	3
Generalidades del proceso de revisión del plano	4
Requisitos por cumplir para obtener la aprobación del plano	6
Cartas mediante las cuales se asegura la prestación de servicios hídricos y cloacales	7
Menú	7
Inspecciones a la construcción	8
Pisos	9
Paredes	10
Cielorrasos	10
Mostradores y marquetería	11
Tuberías	11
Conductos de aspiración	11
Refrigeración	13
Máquina de hielo	14
Drenajes en el piso	14
Fregaderos de tres compartimentos para el lavado de utensilios	15
Fregaderos para la preparación de alimentos/vegetales	16
Fregaderos para bares	16
Máquinas lavadoras automáticas de platos/cristalería	16
Triturador de residuos	18
Instalaciones del servicio de limpieza	18
Fregadero lavamanos	18
Agua caliente con fines generales	19
Fuente de agua con cucharón	19
Mosquitero	19
Entrega de alimentos no empaquetados	20
Reserva de alimentos y bebidas deshidratadas	20
Operaciones de distribución de bebidas	22
Sanitarios	22
Vestidores	23
Ventanas pasantes	23
Puertas de entrega	24
Área de residuos y basura	25
Iluminación	25
Ventilación	26
Equipos	26
Agua	27
Protección contra reflujo	27
Eliminación de los residuos cloacales/Interceptor de grasa	27
Instrucciones adicionales	27
Apéndice I: Ejemplo de plano	28
Apéndice II: Ejemplo de listado de control de equipos	29
Apéndice III: Hoja de datos de conductos de aspiración	31
Apéndice IV: Plazo de finalización de la habitación (ejemplo)	34
Apéndice V: Plazo de finalización de la habitación	35

Condado de Riverside
Departamento de las Oficinas de Salud Ambiental

<u>Ciudad</u>	<u>DOMICILIO</u>	<u>TELÉFONO</u>
Blythe	260 N. Broadway	<i>Quiosco de Autoservicio</i>
Corona	2275 Main St Oficina 204	(951) 273-9140
Hemet	800 S. Sanderson Ave, #200	(951) 766-2824
Indio	47-950 Arabia St, Oficina A	(760) 863-8287
Murrieta	38740 Sky Canyon Dr.	(951) 461-0284
Palm Springs	554 Paseo Dorotea, Ste. 1	(760) 320-1048
Riverside	4065 County Circle Dr. #104	(951) 358-5172

CONDADO DE DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL

PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA OBTENER LA APROBACIÓN DEL PLANO DE CONSTRUCCIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO ALIMENTICIO

Conforme al Artículo 114380 del Código de Salud y Seguridad de California, el plano deberá recibir la aprobación del Condado de Riverside Departamento de Salud Ambiental (DEH, por sus siglas en inglés) antes de proceder a la construcción, ampliación, modificación, transformación o remodelación de todo edificio que sea utilizado como establecimiento alimenticio. (Se entiende por remodelación toda extensión, reparación o ampliación al establecimiento existente permitido y/o que requiere la autorización del Departamento de Construcción y Seguridad correspondiente). También se podrán exigir planos y especificaciones si el DEH lo estima necesario para garantizar el cumplimiento de los requisitos del Código Alimenticio para el Mercado Minorista de California, incluyendo en forma enunciativa, no taxativa, un cambio en el menú o en el método de operación del establecimiento. Los requisitos que se describen a continuación deberán cumplirse a fin de proceder al procesamiento y la aprobación de los planos del establecimiento alimenticio y de obtener la aprobación final para iniciar la actividad comercial:

1. Presente tres (3) juegos de planos y especificaciones detalladas, complete un formulario de solicitud del plano de construcción del establecimiento alimenticio, y abone el arancel correspondiente a la revisión del plano, el cual se estipula sobre la base de los metros cuadrados totales que comprende todo el establecimiento alimenticio. Incluya todos los comedores al aire libre.
2. Presente una muestra del menú propuesto. Indique todos los alimentos y las bebidas que desea vender.
3. A fin de recibir la aprobación requerida, los planos deben incluir información suficiente que permita demostrar el cumplimiento del Código Alimenticio para el Mercado Minorista de California y del documento adjunto denominado “Requisitos para obtener la aprobación del plano de un establecimiento alimenticio”
4. Un arquitecto, un dibujante, un contratista o bien el propietario podrá preparar los planos. Todos los planos deberán diseñarse de manera profesional, observando todos los requisitos correspondientes que se incluyen en la presente guía para la construcción. Esto también debe incluir los comedores al aire libre.
5. Presente cartas de acreditación de la prestación de servicios públicos (cartas mediante las cuales se asegura la prestación de servicios hídricos y cloacales) emitidas por el/los distrito(s) hídrico y cloacal ante este Departamento.
6. Presente ante este Departamento una carta emitida por su distrito cloacal o su distrito de residuos industriales en la que se indique el tamaño del interceptor de grasa requerido, o bien la renuncia al requerimiento del interceptor de grasa.
7. El solicitante recibirá la notificación correspondiente a la aprobación o rechazo de los planos. Aquellos planos que estén incompletos, contengan varias modificaciones, o, que por algún otro motivo, no hayan sido aprobados, serán regresados para su revisión antes de considerar su aprobación.

8. Con posterioridad a su aprobación, el solicitante recibirá dos (2) juegos de planos y el tercero (3) se archivará hasta que se dé por finalizada la construcción. En la obra se deberá conservar un juego de planos aprobados hasta el momento que se realice la última inspección.
9. Ante la necesidad de introducir alguna modificación en los planos luego de obtenida su aprobación, será necesario que este Departamento otorgue una aprobación adicional para la introducción de dichos cambios. (Se requerirá la presentación de los planos modificados y el pago adicional de un arancel correspondiente a la revisión de los mismos).
10. En caso que el solicitante o su representante no retire los planos dentro de los sesenta (60) días posteriores a la notificación relativa a su aprobación o rechazo, los mismos serán descartados.
11. Antes de comenzar la construcción, será necesario tramitar un permiso de construcción ante el Departamento de Construcción y Seguridad correspondiente. Conforme a derecho, no se otorgarán permisos de construcción de establecimientos alimenticios hasta que el Condado de Riverside Departamento de Salud Ambiental aprueben los planos.
12. Las instalaciones de todas las estructuras y los equipos recibirán una inspección final in situ. En caso de surgir alguna pregunta durante la fase de construcción y con suficiente antelación a la apertura del establecimiento (antes de la instalación de los equipos), el solicitante deberá comunicarse con el área/especialista de revisión de planos del DEH a fin de evitar posibles demoras en dicha apertura.
13. El establecimiento alimenticio no iniciará sus actividades comerciales hasta tanto el especialista en revisión de planos no otorgue la aprobación final. Las inspecciones deberán coordinarse con el especialista en revisión de planos con al menos cinco (5) días hábiles de antelación a fin de evitar demoras en la apertura del establecimiento. Las aprobaciones finales estarán supeditadas a lo siguiente:
 - a. El establecimiento debe ajustarse al último juego de planos aprobados.
 - b. La constancia de que los Departamentos de Construcción y Seguridad y de Bomberos aprobaron/inspeccionaron el establecimiento in situ (es decir, la baja final de las “credenciales laborales”, etc.)
 - c. El suministro de los servicios públicos (electricidad, gas, agua potable) deberá comenzar al momento de la inspección final.
 - d. El solicitante/gerente debe contar con la constancia de pago de los aranceles operativos correspondientes al establecimiento alimenticio exigidos por el DEH del Condado de Riverside.
NOTA: El propietario tiene la responsabilidad de renovar este permiso anualmente antes de la fecha de vencimiento o será pasible de sanción.

REQUISITOS PARA OBTENER LA APROBACIÓN DEL PLANO DE UN ESTABLECIMIENTO ALIMENTICIO

Los planos reflejarán y especificarán lo siguiente en forma detallada:

CONSIDERACIONES GENERALES:

1. Proporcionar el nombre y domicilio exacto del establecimiento alimenticio, el nombre y el número de teléfono del propietario, el contratista y la persona de contacto.
2. Los planos se diseñarán por escala, es decir un mínimo de $\frac{1}{4}'' = 1'$, utilizando tinta o impresión indeleble (no lápiz), e incluirán:
 - a. Un plano detallado de la obra. Este plano debe reflejar las intersecciones y el diseño de la obra en el centro. Este plano también indicará la ubicación externa propuesta para el receptáculo de almacenamiento de la basura y los residuos alimenticios, incluyendo grifos para mangueras y drenaje aprobado.
 - b. El plano de todo el establecimiento alimenticio, como ser la cocina, las áreas de atención y las áreas para sentarse, los sanitarios, las oficinas, los vestidores, las áreas de almacenamiento, residuos y basura, etc., incluyendo todas las puertas interiores y exteriores. (Incluya los metros cuadrados totales del establecimiento).
 - c. Proporcione el plano de distribución de todos los equipos, incluyendo elevaciones de equipos y las especificaciones de los equipos. Indique el tipo, la marca y el modelo de la totalidad de los equipos. (Consulte los APÉNDICES I y II)
 - d. Complete el plano de distribución de la tubería, indicando la ubicación del desagüe, los drenajes de los residuos, los drenajes en el piso, las aberturas de ventilación, los orificios para la limpieza, etc.
 - e. Complete el plano de distribución de la electricidad, incluyendo la ubicación de los paneles y transformadores eléctricos y telefónicos.
 - f. Complete el plano de distribución de la ventilación por aspiración, incluyendo la ubicación de los ductos de aire de relleno. Indique los tipos de conductos, etc. (consulte el APÉNDICE III)

Indique el tipo de climatización del establecimiento, como ser “Aire acondicionado para refrigerar” o “Enfriamiento por evaporación”.
 - g. Un plano de la obra que indique la ubicación externa propuesta para el receptáculo de almacenamiento de la basura y los residuos alimenticios. Indique la ubicación de los grifos para mangueras y el drenaje aprobado.
 - h. Complete el plazo de finalización de paredes, cielorrasos y pisos, indicando el tipo de material, el color, el acabado y el tipo de base cóncava integral en la unión piso/pared. (Consulte las pautas aceptadas para pisos, paredes y cielorrasos)

Deberán proporcionarse muestras de los materiales propuestos para las terminaciones junto con los planos. (Consulte el APÉNDICE IV).

- i. Ubicación de la oficina del gerente o del chef. Las áreas tales como los vestidores o las áreas de almacenamiento de alimentos no podrán utilizarse como oficinas.
3. Indique en los planos si el establecimiento alimenticio recibe el suministro de agua municipal. PRESENTE UNA CARTA EMITIDA POR EL DISTRITO HÍDRICO, como ser el Distrito Hídrico Municipal del Este, Ciudad de Riverside (Eastern Municipal Water District, City of Riverside), etc. EN LA CUAL ASEGURA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS HÍDRICOS Y CLOACALES. Si el agua potable proviene de pozos, póngase en contacto con la División de Gestión de Recursos del Departamento de Salud Ambiental para acceder a los requisitos necesarios para la obtención del permiso de suministro de agua.
4. Indique en los planos si el distrito cloacal municipal presta sus servicios al establecimiento alimenticio. PRESENTE UNA CARTA EMITIDA POR EL DISTRITO CLOACAL, como ser el Distrito Hídrico Municipal del Este, Ciudad de Riverside (Eastern Municipal Water District, City of Riverside), etc. EN LA CUAL ASEGURA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS HÍDRICOS Y CLOACALES o un sistema de eliminación de residuos subterráneos/pozo séptico. En caso de necesitar instalar un sistema de eliminación de residuos subterráneos, SE DEBERÁ OBTENER LA APROBACIÓN OTORGADA POR LA DIVISIÓN DE GESTIÓN DE RECURSOS DEL DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL DEL CONDADO DE RIVERSIDE.
5. Materiales aprobados y una buena ejecución son factores importantes en la evaluación y aprobación de campo final de la construcción del establecimiento alimenticio y la instalación de los equipos; es decir, superficies lavables lisas para facilitar la limpieza y minimizar la posibilidad que aniden insectos y roedores.
6. Todos los equipos nuevos y de reemplazo cumplirán o serán equivalentes a lo dispuesto en las normas del Instituto Nacional Americano de Normas (ANSI, por sus siglas en inglés). Ante la inaplicabilidad de las normas del ANSI, el diseño, la construcción e instalación de los equipos estará sujeta a la aprobación de este Departamento (DEH). (Todos los equipos usados se someterán a evaluación de campo).

MENÚ:

1. Presente una muestra del menú propuesto. Indique todos los alimentos y las bebidas que desea vender. Los alimentos deben provenir de fuentes aprobadas.

INSPECCIONES DE CAMPO DE LA CONSTRUCCIÓN

1. **INSPECCIÓN PRELIMINAR DE LA CONSTRUCCIÓN**

Cuando se haya completado aproximadamente un 75 a un 80% de la construcción, con la instalación de las tuberías, los dispositivos de ventilación preliminar y las terminaciones, y con anterioridad a la instalación de los equipos, usted deberá ponerse en contacto con el Especialista en Revisión de Planos que haya sido asignado para revisar sus planos a fin de coordinar una inspección preliminar de la construcción. Las solicitudes deberán realizarse con cinco (5) días de anticipación como mínimo. La inspección preliminar deberá llevarse a cabo al menos dos semanas antes de la fecha propuesta para la apertura del establecimiento alimenticio.

2. **INSPECCIÓN FINAL DE LA CONSTRUCCIÓN**

Una vez finalizada la obra, incluyendo el trabajo de acabado, usted deberá ponerse en contacto con el Especialista en Revisión de Planos que haya sido asignado para revisar sus planos a fin de coordinar la inspección final de la construcción. No recibirá la autorización para funcionar o un Permiso de Salud Ambiental hasta tanto el establecimiento no apruebe la inspección final. Bajo ningún aspecto, la inspección final podrá solicitarse con menos de cinco (5) días hábiles de antelación a la fecha propuesta para la apertura del establecimiento. La construcción final deberá recibir la aprobación de este Departamento (DEH) con anterioridad al inicio de sus actividades comerciales o del uso de las áreas remodeladas.

REQUISITOS GENERALES EN RELACIÓN CON LA CONSTRUCCIÓN Y LOS EQUIPOS:

Los planos reflejarán y especificarán lo siguiente en forma detallada:

1. PISOS:

NOTA: Los listados de los materiales aceptados para pisos, paredes y cielorraso se encuentran a su disposición en la oficina del Departamento de Salud Ambiental del Condado de Riverside ubicada en su área.

- a. Los pisos en establecimientos alimenticios (a excepción de los comedores) deben ser durables, lisos, resistentes al agua, la grasa y el ácido, y fácilmente lavables, como puede ser el mármol o la cerámica, vinilo de tipo industrial/comercial (las baldosas de vinilo no están permitidas). Las superficies de los pisos en todas las áreas en las que se preparan, empaquetan, distribuyen o almacenan alimentos, se lavan utensilios, se almacenan residuos o residuos, se encuentra las instalaciones del servicio de limpieza, los sanitarios, los lavamanos, los vestidores y las áreas de almacenamiento de los empleados, deberán ser de una clase aprobada que se prolonga a lo largo unas cuatro (4) pulgadas como mínimo sobre las paredes divisorias, los zócalos o la marquetería, formando una concavidad de al menos 3/8 pulgadas, constituyendo así una unidad. (Las superficies de goma de vinilo no están permitidas).

Los pisos de hormigón sellado no están permitidos en los departamentos de las carnes.

- b. Los puestos de las camareras, los puestos de los ayudantes de las camareras, los mostradores de ensaladas y las áreas donde se sirven alimentos y bebidas deberán tener un piso continuo, cóncavo integral a lo largo del área y extenderse unas treinta y seis (36) pulgadas como mínimo más allá del lugar donde se encuentran los equipos en las distintas direcciones.
- c. Es necesario que aquellos pisos cuya limpieza requiere el uso de agua y/o en los que se aplican chorros de agua a presión para llevar a cabo la limpieza de los equipos tengan drenajes. En caso de utilizarse drenajes en el piso, la superficie del piso deberá tener cierta pendiente hacia los drenajes que se encuentran en el piso. Los pisos de vinilo de tipo comercial no están permitidos en las áreas que requieren drenajes en los pisos.
- d. El piso sobre el cual se apoyan los equipos y sobre las bases cóncavas deberá ser completamente uniforme. El uso de superficies de pisos con agentes antideslizantes se limitará únicamente a las áreas de tránsito.
- e. Además de los drenajes en los pisos, se requerirán sistemas de limpieza a alta presión en el supuesto que una evaluación llevada a cabo por este Departamento determine que la aspereza del agente antideslizante es excesiva.

2. PAREDES:

- a. Las paredes en todas las áreas, a excepción de los comedores, deberán ser duraderas, lisas, de un material no absorbente, de colores claros, y deberán tener un acabado fácilmente lavable. (Nota: No se permite el uso de ladrillo, bloques de hormigón, hormigón áspero, yeso áspero, revestimientos con paneles ranurados, empapelado o revestimiento de vinilo).
- b. Los puestos de las camareras, los puestos de los ayudantes de las camareras y las áreas donde se sirven alimentos y bebidas deberán tener paredes uniformes, duraderas y fácilmente lavables a lo largo del área.
- c. Los materiales de la superficie de las paredes están sujetos a evaluación y se podrá requerir la presentación de muestras.
- d. Todas las superficies de las paredes estarán cubiertas con una pintura satinada o semi-satinada, epoxi, plástico reforzado con fibra de vidrio, cerámica o cualquier otro material autorizado.
- e. Todas las paredes que se encuentran detrás y en posición adyacente a los fregaderos, máquinas lavaplatos y las instalaciones del servicio de limpieza deberán estar protegidas con un material resistente al agua de por lo menos 8 pies de alto colocado desde la parte superior de la base cóncava. (por ejemplo: plástico reforzado con fibra de vidrio, acero inoxidable, cerámica o cualquier otro material autorizado).

3. CIELORRASOS:

- a. Los cielorrasos en todas las áreas, a excepción de los comedores, deberán ser duraderos, lisos, de un material no absorbente, de colores claros, y deberán tener un acabado fácilmente lavable. (No se permite el uso de cielorraso acústico, perforaciones, cielorraso tipo rejilla, cubiertas de lentes parabólicas o superficies ásperas.)
- b. Se aceptarán paneles para el cielorraso en el supuesto que éstos cumplan con los requisitos que anteceden y que este Departamento (DEH) autorice su uso.

NOTA:

Los puestos de las camareras y de los ayudantes de las camareras, los mostradores de ensaladas, las áreas donde se sirven alimentos, las áreas de autoservicio de bebidas y los mostradores de alimentos y bebidas, así como todo otro puesto similar ubicado en posición inmediatamente adyacente a o en los comedores, deberán cumplir con los requisitos establecidos en cuanto a los pisos, las paredes, y los cielorrasos.

4. MOSTRADORES Y MARQUETERÍA:

- a. Todos los mostradores y los gabinetes deberán ser de colores claros (en su interior y su exterior), contruidos con un material duradero y no absorbente, uniformes y fácilmente lavables.
- b. La marquetería deberá ajustarse a una base cóncava integral con un radio de 3/8" colocada a su alrededor o deberá instalarse sobre patas de seis (6) pulgadas.

5. TUBERÍAS:

- a. En la medida de lo posible, todas las canerías, los cables de electricidad, las tuberías de gas y los conductos de las bebidas gaseosas se ocultarán dentro de la estructura del establecimiento, o en su defecto se embutirán en un receptáculo sellado autorizado. De no ser posible, todos los caños, cables y tubos se colocarán con una distancia mínima de 1/2 pulgada de las paredes o cielorrasos y a seis (6) pulgadas del piso.
- b. En los casos que la tubería o cañería se introduzca dentro de una pared, cielorraso o piso, la apertura alrededor del caño se sellará herméticamente.
- c. La tubería o cañería no se instalará a lo largo de pasillos, áreas de tránsito o aperturas de puertas.

6. CONDUCTOS Y DUCTOS DE ASPIRACIÓN:

- a. Deberá haber ventilación mecánica por aspiración en o sobre todas las hornillas, planchas, hornos, freidoras que contienen gran cantidad de grasa, parrillas, rotisseries, lavaplatos que funcionan a altas temperaturas o cualquier otro equipo similar que remueva de manera efectiva grasa, humo, vapor, calor u olores.

Una manguera de tipo I es una manguera de cocina que sirve para acumular y remover grasa o humo. Deberán estar equipadas con filtros para grasa o extractores de grasa autorizados diseñados para ese fin específico.

Una manguera de tipo II es una manguera de cocina general para acumular y remover vapor, calor u olores.

NOTA:

Para cada manguera tipo I instalada se requiere un informe certificado sobre la estabilidad del aire, incluyendo el aire de relleno.

- b. Todos los extractores, los ductos y los canales de aspiración deberán instalarse conforme a la edición actual del Código Uniforme de Mecánica según haya sido adoptado por el departamento de construcción local.

- c. Todos los conductos indicados deberán instalarse de acuerdo con los requisitos del fabricante. Proporcione las especificaciones con datos del fabricante. (No se permite el uso de metal galvanizado).
- d. Detalle de los requisitos: Proporcione una hoja ilustrativa que indique los datos del conducto de aspiración. (Consulte el Apéndice III) Póngase en contacto con este Departamento (DEH) para obtener detalles sobre los requisitos.
- e. Se sellarán o soldarán todas las juntas a fin de facilitar la limpieza.
- f. Extractor de aire tipo campana: Los extractores de aire tipo campana se ubicarán a siete (7) pies del piso y a 4 pies por encima de la superficie de la cocina como máximo. El extractor sobresaldrá y se extenderá en sentido horizontal a lo largo de seis (6) pulgadas como mínimo desde los bordes externos de los equipos de cocina hacia todas las aperturas del borde interno del conducto. Deberá tener graseras fácilmente lavables.

Los extractores de aire tipo campana deberán estar revestidos con láminas de metal hacia el cielorraso y las paredes adyacentes.

- g. Las paredes de las instalaciones del extractor estarán revestidas con paneles de acero inoxidable o cerámica desde la parte superior de la base cóncava hasta la parte inferior del extractor.
- h. Extractor de aire sin campana (alta velocidad): Se autorizará el uso de extractores de aire sin campana siempre que su estructura permita un fácil lavado y que cumplan con la velocidad mínima de escape de aire requerida. Es posible que se deban proteger los extremos del conducto a fin de evitar la interferencia proveniente del cruce de corrientes de aire.
- i. Aire de relleno: La cantidad de aire de relleno que se proporcionará deberá ser al menos igual a la cantidad que se aspira mecánicamente y deberá estar interrelacionada a través de un solo interruptor. Las ventanas y puertas no deberán utilizarse para proporcionar aire de relleno.
- j. Es posible que los artefactos que se utilizan para calentar alimentos, los hornos para fundir queso, etc. instalados por encima de otros equipos y por debajo de un conducto de aspiración impidan la correcta ventilación de los equipos básicos que permite el sistema de ventilación por conductos, al producirse una obstrucción en el flujo de aire. Este Departamento evaluará y determinará si aprueba el diseño, la estructura y la instalación de dichos artefactos debajo de un extractor con anterioridad a la instalación de los mismos.
- k. Sistemas de extinción de incendios: Los códigos del departamento de bomberos local podrán exigir la existencia de sistemas de extinción de incendios. Los mismos se instalarán de manera tal que permitan la fácil limpieza de los sistemas del extractor y ductos.

7. REFRIGERACIÓN:

- a. Todas las unidades de refrigeración deberán tener una capacidad adecuada a fin de satisfacer las necesidades de la operación propuesta y deberán cumplir con los siguientes requisitos:
 1. Haber sido fabricadas con un fin comercial y haber recibido la certificación del ANSI. (No se permitirá el uso de unidades de refrigeración fabricadas para uso doméstico)
 2. Estar equipadas con un termómetro preciso y visible.
 3. Contar con estantes de material no absorbente y fácilmente lavable. (No se permite el uso de madera).
 4. Colocadas en un área del establecimiento autorizada para la manipulación de alimentos.
 5. Tener superficies uniformes, fácilmente lavables y de material no absorbente. Todas las juntas deberán estar selladas.
 6. Los residuos condensados acumulados en heladeras deberán drenarse a través de los drenajes ubicados en el piso mediante un intervalo de aire o un evaporador autorizado.
- b. Las cámaras frigoríficas también deberán:
 1. Tener una base íntegramente cóncava con un radio de 3/8 pulgadas como mínimo en la unión piso/pared (tanto en la parte interior como exterior de la cámara); el material del piso deberá extenderse sobre las paredes hasta una altura de por lo menos cuatro (4) pulgadas. Se permite la colocación de láminas metálicas autorizadas de cuatro (4) pulgadas con un radio mínimo de 3/8 pulgadas sobre la superficie de la pared metálica de las cámaras frigoríficas. (No se permite el uso de madera para el acabado interior de las cámaras).
 2. Tener estantes a una distancia de seis (6) pulgadas del piso como mínimo con patas uniformes, redondeadas, de metal, o con ménsulas que los sostienen desde la pared, a fin de facilitar la limpieza. Se permite el uso de plataformas pequeñas, fácilmente desplazables, con ruedas giratorias en lugar de un estante más bajo en el interior de las cámaras frigoríficas. (No se permite el uso de estantes de madera, superficies ásperas, estantes de metal que no sean a prueba de óxido).
 3. Los residuos condensados deberán drenar a través de los drenajes ubicados en el piso mediante un intervalo de aire autorizado. (No se permiten drenajes en el piso ni fosos para drenaje dentro de las cámaras frigoríficas).

4. Las láminas que revisten las cámaras frigoríficas deberán estar firmemente adheridas las superficies del cielorraso y de la pared.

NOTA: Las cámaras frigoríficas se colocarán en el establecimiento alimenticio.

8. MÁQUINAS DE HIELO:

- a. Todas las máquinas de hielo deberán colocarse dentro del establecimiento alimenticio en un área correctamente ventilada con las terminaciones autorizadas, y deberán drenarse a través de un drenaje en el piso mediante un intervalo de aire autorizado.
- b. Las vías de drenaje de las máquinas de hielo no deberán estar interrelacionadas y deberán drenar a través de un drenaje en el piso mediante un intervalo de aire autorizado.

9. DRENAJES EN EL PISO:

- a. Todos los residuos líquidos condensados y similares deberán drenar mediante tubos de desagüe indirectos a través de un drenaje en el piso mediante un intervalo de aire autorizado (deberá observarse una distancia mínima de una (1) pulgada por encima del borde de rebosamiento del drenaje del piso).
- b. Los drenajes en el piso deberán fijarse firmemente a la superficie del piso, y deberán tener rejillas de seguridad fácilmente removibles en aquellos lugares en los que no estén protegidas por un equipo montado en su parte superior.
- c. Los tendidos horizontales de vías de drenaje deberán ajustarse con abrazaderas de fácil limpieza a una distancia mínima de la pared de $\frac{1}{2}$ pulgada, deberán colocarse a una distancia del piso de seis (6) pulgadas y deberán observar una distancia mínima de una (1) pulgada por encima del borde de rebosamiento del drenaje del piso.
- d. Los drenajes en el piso deberán colocarse de manera tal que puedan ser fácilmente revisados, limpiados y reparados. Deberá colocarse una valla de protección alrededor de la parte posterior de los drenajes parcialmente descubiertos ubicados en el piso a fin de evitar el flujo de residuos de agua por debajo de los equipos, como ser los gabinetes de almacenamiento, refrigeradores exhibidores, etc.
- e. Los drenajes en el piso deberán ubicarse dentro de los 15 pies de la apertura de drenaje de los equipos que deben drenar a través de ellos.
- f. Es posible que las vías de drenaje no crucen pasillos, áreas de tránsito o aperturas de puertas.

- g. No se permiten drenajes en el piso del interior de las cámaras frigoríficas.

10. FREGADERO DE TRES COMPARTIMENTOS PARA LAVAR PLATOS

- a. Proporcione un fregadero de tres compartimientos, que no estén directamente conectados, para el lavado de platos, de acero inoxidable, con escurrideros dobles integrales de acero inoxidable, conforme a las normas actualmente vigentes del ANSI. El fregadero de tres compartimientos para lavar platos deberá drenar indirectamente a través de un drenaje en el piso mediante un intervalo de aire autorizado.
- b. El tamaño mínimo del compartimiento deberá ser de 18" x 18" x 12" de profundidad con escurrideros de 18" x 18" como mínimo. No obstante eso, si las medidas no se ajustan a lo indicado, el drenaje deberá tener la capacidad para poder contener el utensilio más grande que debe lavarse y los escurrideros deberán ser tan grandes como el compartimiento de drenaje más grande.
- c. Al instalar un fregadero junto a la pared, es necesario colocar un panel de metal resistente al agua que proteja el área de salpicaduras, adhiriéndolo firmemente sobre la pared en dirección ascendente a lo largo de por lo menos ocho (8) pulgadas, formando así parte integral del fregadero.
- d. Las instalaciones del fregadero no deberán exponer tornillos o pernos.
- e. Coloque un sellador autorizado resistente al agua entre el panel de metal que protege el área del fregadero de salpicaduras y la pared. (Silicona apta para áreas de donde se manipulan alimentos autorizada por la Dirección de Alimentos y Drogas de los EE.UU. (FDA, por sus siglas en inglés))
- f. Deberá instalarse un fregadero adicional de tres compartimientos para el lavado de utensilios indirectamente conectados en cada sección separada de un establecimiento alimenticio de grandes dimensiones que manipula alimentos no empaquetados, tales como negocio especializado en la venta de comidas selectas, carnicería, panadería, negocios donde se vende sushi, ostras, bebidas alcohólicas, etc.
- g. No será necesario instalar un fregadero adicional de tres compartimientos para el lavado de utensilios si el establecimiento es 100% pre-ensado, es decir no se preparan ni sirven alimentos ni bebidas; no se sirve café; no hay máquinas expendedoras de bebidas; no se envasa hielo; no hay bocadillos, dulces o carne deshidratada no empaquetada; no hay abrelatas de cerveza; no se dispensan bebidas, etc. (consulte las pautas sobre un Establecimiento 100% pre-ensado).
- h. Proporcione equipos para la evaluación del grado de asepsia a fin de medir adecuadamente el desinfectante químico utilizado para llevar a cabo la desinfección de utensilios en los fregaderos de tres compartimientos para el lavado de utensilios.

- i. Los grifos deberán tener la capacidad de llegar a cada uno de los compartimientos del fregadero. No se permite la instalación de brazos rociadores en lugar del grifo.

11. FREGADERO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS/VEGETALES

- a. Aquel establecimiento alimenticio que se dedica a la preparación de alimentos, lo cual que incluye actividades tales como licuar, lavar, etc., deberá tener un fregadero de un compartimiento para la preparación de alimentos/vegetales como mínimo que drene a través de un drenaje ubicado en el piso mediante un intervalo de aire.
- b. El tamaño mínimo del compartimiento deberá ser de 18" x 18" x 12" de profundidad con un escurridero integral de 18" x 18" como mínimo.

12. FREGADEROS PARA BARES

- a. El tamaño mínimo del compartimiento de los fregaderos para bares deberá ser de 10" x 14" x 10" de profundidad (o un tamaño externo mínimo de 140 pulgadas cuadradas), con escurrideros dobles integrales de 18 pulgadas de largo como mínimo. Los fregaderos de los bares deberán tener un drenaje rápido o un 4º compartimiento en la piletta para la eliminación de residuos de bebidas y hielo. Los fregaderos de los bares deberán drenar a través de un drenaje ubicado en el piso mediante un intervalo de aire.
- b. Al instalar un fregadero junto a la pared, es necesario colocar un panel de metal resistente al agua que proteja el área de salpicaduras, adhiriéndolo firmemente sobre la pared en dirección ascendente a lo largo de por lo menos ocho (8) pulgadas, formando así parte integral de la piletta.
- c. Proporcione equipos y materiales para la evaluación del grado de asepsia a fin de medir adecuadamente el desinfectante químico que se utiliza para llevar a cabo la desinfección de utensilios multiuso en piletas de bares.

13. MÁQUINAS LAVADORAS AUTOMÁTICAS DE PLATOS/CRISTALERÍA

NOTA: Además del lavaplatos propuesto, deberá instalarse, como mínimo, una fregadero de cocina de acero inoxidable de (3) tres compartimientos para el lavado de utensilios, con escurrideros dobles integrales, indirectamente conectados. El tamaño mínimo de los compartimientos deberá ser de 18" x 18" x 12" con escurrideros de 18" x 18" como mínimo.

- a. Todas las máquinas lavadoras automáticas de platos y cristalería deberán cumplir con lo dispuesto en las normas del Instituto Nacional Americano de Normas (ANSI), y deberán drenar a través de un drenaje ubicado en el piso o algún otro método aprobado mediante un intervalo de aire autorizado.

- b. La placa con los datos de los fabricantes deberá fijarse a la máquina y la máquina deberá funcionar de acuerdo con lo indicado en dicha placa.
- c. Todas las máquinas lavadoras de platos y cristalería de tipo rociador diseñados para un enjuague bactericida con agua caliente deberán estar provistos de un calentador de refuerzo que cumple con los requisitos establecidos por el Instituto Nacional Americano de Normas (ANSI), o bien deberá estar conectada a un sistema autorizado de recirculación del agua, capaz de mantener el agua utilizada en el enjuague a no menos de 180° F. Estos lavaplatos requieren de un conducto de aspiración autorizado.
- d. Las máquinas lavaplatos deberán tener dos (2) escurrideros de acero inoxidable integrales de 18 pulgadas de largo como mínimo, uno para los utensilios sucios y el otro para los limpios. Los escurrideros deberán tener cierta pendiente y drenar hacia un receptor de residuos autorizado.
- e. La máquina lavaplatos también deberá estar provisto de termómetros y manómetros que indicarán la presión correcta del flujo de agua y la temperatura.
- f. Si se propone el uso de una máquina lavadora de cristalería, la misma deberá tener escurrideros de acero inoxidable de 18 pulgadas de largo como mínimo, y los escurrideros deberán tener una pendiente y drenar hacia un receptor de residuos autorizado. Por otra parte, se deberá incluir uno de los siguientes elementos:
 - 1. Un Fregadero de tres compartimientos para el lavado de utensilios en el área o una cocina adyacente.
 - 2. Una lavadora de cristalería “de reserva”.
 - 3. Una máquina lavaplatos en una cocina adyacente.
- g. Las máquinas lavadoras de platos y de cristalería no podrán compartir el escurridero de la piletta de tres compartimientos para el lavado de utensilios.
- h. Las máquinas lavadoras de platos y de cristalería de tipo rociador diseñadas para un enjuague bactericida con productos químicos deberán ser capaces de mantener el agua utilizada en el enjuague a una temperatura que se ajuste a lo dispuesto por el ANSI.
- i. Proporcione equipos y materiales para la evaluación del grado de asepsia a fin de medir adecuadamente el desinfectante químico que se utiliza en la máquina lavadora de platos/cristalería..

14. TRITURADORES DE RESIDUOS:

De ser propuestos, los trituradores de residuos deberán instalarse en los escurrideros, y por lo tanto el largo mínimo de 18” requerido para el escurridero deberá extenderse para poder contener el triturador. Los trituradores de residuos no deberán colocarse dentro y debajo de algún compartimiento del fregadero.

15. INSTALACIONES DEL SERVICIO DE LIMPIEZA:

- a. A los fines de llevar a cabo tareas de limpieza generales, se instalará un fregadero de un compartimiento para uso de limpieza montada sobre el piso o un área curva con la debida pendiente para drenar, provista de agua corriente fría y caliente que fluye a través de un grifo único para cañerías separadas de agua fría y caliente, con un dispositivo autorizado que evita el flujo de agua en sentido no deseado. Todas las superficies de las áreas curvas deberán ser uniformes, resistentes y de fácil lavado.
- b. El fregadero de un compartimiento para uso de limpieza deberá colocarse en un cuarto del servicio de limpieza separado o separada del resto del establecimiento alimenticio por una división de seis (6) pies de alto. (Esta división deberá ser duradera y uniforme, y deberá tener superficies fácilmente lavables). El área del servicio de limpieza deberá estar equipada con un perchero para colgar secadores y escobas, y un estante o gabinete para guardar los equipos de limpieza e insumos. Todos los materiales que se utilicen para revestir las paredes alrededor del fregadero para uso de limpieza deberán ser resistentes al agua (por ejemplo: plástico reforzado con fibra de vidrio, acero inoxidable, cerámica) hasta una altura de ocho (8) pies, medida desde la parte superior de la base cóncava.
- c. El cuarto de servicio de limpieza deberá contar con ventilación por aspiración y de relleno.

16. FREGADERO LAVAMANOS

- a. Se deberá instalar una cantidad suficiente de fregaderos lavamanos, ubicados en lugares convenientes para acceder a ellos fácilmente en el momento que aquellos que manipulan alimentos lo deseen, en las áreas donde se preparan y sirven alimentos, y donde se lavan utensilios.
- b. Los fregaderos lavamanos deberán estar equipados para ofrecer agua tibia (a al menos 100° F) bajo presión durante 15 segundos como mínimo a través de una válvula o un grifo único para cañerías separadas de agua fría y caliente.
- c. Se proveerá jabón y toallas sanitarias o ventiladores de aire caliente a través de un único proveedor autorizado. Tales artículos se encontrarán en dispensadores instalados de manera permanente en o en las proximidades de los fregaderos lavamanos.
- d. Colocar protectores contra salpicaduras de metal de seis (6) pulgadas de alto para separar los lavamanos de los demás equipos. No es necesario

colocar protectores contra salpicaduras si la distancia entre los fregaderos lavamanos y el fregadero para el lavado de utensilios es de 24 pulgadas o más.

- e. Las paredes alrededor de los fregaderos lavamanos deberán estar revestidas con un material resistente al agua autorizado de cuatro (4) pies de alto como mínimo, medidos desde la parte superior de la base cóncava.
- f. Deberá instalarse un fregadero lavamanos individual autorizado en cada sección de un establecimiento alimenticio que manipula alimentos no empaquetados, tales como negocio especializado en la venta de comidas selectas, carnicería, panadería, negocios donde se vende sushi, ostras, bebidas alcohólicas, etc.).

17. AGUA CALIENTE CON FINES GENERALES:

- a. Coloque un calentador de agua autorizado, preparado para abastecer agua caliente de manera constante a una temperatura de 120° F como mínimo a todos los fregaderos (en el caso de los lavamanos, la temperatura mínima requerida es de 100° F) y demás instalaciones donde se realizan tareas de limpieza. Al evaluar la capacidad del calentador de agua, los picos de demanda en cada una de los fregaderos por hora, etc. se suman a fin de determinar la velocidad mínima de recuperación requerida. (No se permite el uso de unidades de tipo instantáneo)

Instale el calentador de agua en la plataforma cóncava integral o en la curva a cuatro (4) pulgadas de alto, en las patas de metal redondeadas a seis (6) pulgadas de alto como mínimo, o con ménsulas que lo sostiene desde la pared con un espacio libre en la parte inferior de seis (6) pulgadas como mínimo.

- b. Todos los fregaderos estarán provistos de agua corriente fría o caliente que fluye a través de un grifo único para cañerías separadas de agua fría y caliente.

18. FUENTE DE AGUA CON CUCHARÓN:

Se deberá proporcionar una fuente de agua con cucharón con agua corriendo de manera constante en caso de utilizar cucharones u otros utensilios reutilizables para servir helado, manteca, etc. La fuente de agua con cucharón deberá drenar a través un drenaje ubicado en el piso mediante un intervalo de aire autorizado. La fuente de agua con cucharón para helado deberá fijarse al gabinete de helado o a una superficie adyacente.

19. MOSQUITEROS:

- a. Todas las ventanas con aberturas, tales como las ventanas de los sanitarios, deberán estar cubiertas por un filtro de malla n°16 como mínimo.

- b. En caso de proponer un comedor al aire libre (a través de puertas y/o ventanas abiertas hacia el exterior), todas las áreas donde se prepara y almacena la comida, y donde se lavan utensilios, deberán estar completamente cerradas.

20. ENTREGA DE ALIMENTOS/UTENSILIOS NO EMPAQUETADOS DIRECTAMENTE AL O A TRAVÉS DEL CLIENTE:

La exhibición de alimentos o utensilios no empaquetados deberá estar protegida a fin de interceptar una línea directa entre la boca del cliente y los alimentos o utensilios que están en exhibición, o bien se deberá permitir su distribución en la modalidad de autoservicio a través de recipientes autorizados.

- a. Los productos de cafeterías, buffets y mostradores de ensaladas con la modalidad de autoservicio; los equipos utilizados en la preparación de alimentos y las áreas donde se preparan los alimentos, etc. deberán estar protegidos por cubiertas protectoras aprobadas. (Consulte las pautas sobre Cubiertas protectoras).
- b. Los vasos y las copas de pie limpias y desinfectadas colocadas en exhibición o sobre los mostradores de los bares donde se brinda la atención a los clientes, incluso en las estaciones de servicio, deberán estar protegidas por cubiertas protectoras aprobadas.
- c. Los recipientes autorizados para utilizar en la modalidad autoservicio deberán tener tapas individuales herméticas y con cierre automático, en caso de ser abiertos por los clientes.
- d. Los vasos, sorbetes o utensilios descartables en exhibición para uso público deberán conservarse en dispensadores sanitarios.

21. RESERVA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DESHIDRATADAS:

- a. Deberá ofrecerse un espacio adecuado para el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines. Asimismo, se deberá contar con un depósito operativo, un depósito frigorífico y un depósito de reserva. Se considera que el depósito operativo está integrado por gabinetes ubicados por encima y por debajo de los equipos utilizados para la manipulación de alimentos; estantes montados a la pared ubicados en o utilizados juntamente con las áreas donde se preparan alimentos; percheros utilizados para conservar utensilios; estantes para panecillos; unidades “bag in the box” (jarabe); cámaras frigoríficas y rejillas de los congelador. No incluya el depósito operativo en los cálculos de la reserva de alimentos.
 - 1. El espacio requerido para el almacenamiento de alimentos deshidratados de reserva deberá ser igual al 25% del/de las área(s) donde se preparan los alimentos (El almacenamiento de alimentos deshidratados de reserva requiere un espacio mínimo de 100 pies cuadrados).

2. Por cada 100 pies cuadrados destinados al almacenamiento de alimentos deshidratados de reserva se requieren estantes aprobados de al menos 32 pies lineares (32 pies medidos en forma linear sobre el piso). (es decir, un estante de 5 pies, de 3 niveles de altura y 18" de ancho es igual a 5 pies lineares, **no** a 15 pies lineares).
 3. Los estantes deberán tener 18 pulgadas de profundidad como mínimo y por lo menos tres niveles de altura. El estante inferior deberá estar a una distancia de al menos seis (6) pulgadas del piso.
 4. Los estantes deberán recibir la certificación del ANSI. (No se permite el uso de estantes de madera).
- b. Los surcos y canales colocados como guías de las puertas corredizas para los gabinetes de almacenamiento no podrán omitirse. A fin de facilitar la limpieza, se deberán quitar dos (2) pulgadas del surco de CADA EXTREMO de la guía de la puerta como mínimo.
 - c. No deberán instalarse paneles eléctricos, grandes componentes del sistema de prevención de incendios o equipos similares montados a la pared en los cuartos de almacenamiento de alimentos salvo que se tomen las medidas necesarias para compensar el espacio requerido para la instalación.
 - d. Cada departamento en un almacén que manipula alimentos no empaquetados (tal es el caso de negocios especializados en la venta de comidas selectas, productos agrícolas; carnicerías; panaderías; pescaderías; kioscos; etc.) deberá procurarse su propio espacio para el almacenamiento de alimentos deshidratados de reserva dentro de cada área. (un espacio mínimo de 16 pies lineares para la carne y los productos agrícolas, y de 32 pies lineares para comidas selectas y productos de panadería).
 - e. Cada bar o taberna deberá contar con un cuarto o área de al menos 50 pies cuadrados de espacio para el almacenamiento de bebidas y provisiones de reserva. Por cada 50 pies cuadrados destinados al almacenamiento de bebidas y provisiones de reserva se requieren estantes aprobados de al menos 16 pies lineares (16 pies medidos sobre el piso).
 - f. En el supuesto que haya un bar dentro de un establecimiento alimenticio, deberá cumplirse con el requisito de almacenamiento de provisiones de reserva para el bar, además del almacenamiento requerido de alimentos deshidratados de reserva. (16 pies lineares más 32 pies lineares para el establecimiento alimenticio es igual a un total de 48 pies lineares).
 - g. Los cuartos de almacenamiento deberán ubicarse dentro del establecimiento alimenticio.
 - h. Todos los cuartos de almacenamiento, incluyendo los cuartos de almacenamiento de bebidas alcohólicas, deberán tener pisos, paredes y cielorrasos autorizados.

22. OPERACIONES DE DISTRIBUCIÓN DE BEBIDAS:

- a. Las operaciones de distribución de bebidas de acuerdo con la modalidad autoservicio deberán contar con terminaciones (pisos, paredes y cielorrasos) aprobadas de por lo menos tres (3) pies en cada dirección.
- b. Se deberá instalar un ensamblaje aprobado de prevención de reflujo según el principio de presión reducida (RPP, por sus siglas en inglés) en los tubos de agua antes que el carbonatador. La válvula de escape de la fuente de soda y del ensamblaje conforme al RPP deberá drenar directamente a través de un drenaje aprobado ubicado en el piso mediante un intervalo de aire dentro de los 15 pies.

No es posible utilizar cobre o aleaciones de cobre, tales como el latón, para accesorios o tubos instalados en dirección descendiente del dispositivo conforme al RPP.

- c. No deberán instalarse tubos por donde fluyen las bebidas ni dispositivos de enfriamiento de bebidas por placa fría en contacto con hielo almacenado para ser utilizado en alimentos o bebidas.
- d. Todos los cilindros presurizados deberán sujetarse firmemente a una estructura rígida.

23. SANITARIOS:

- a. Los sanitarios deberán ubicarse dentro de cada establecimiento alimenticio a conveniencia de los empleados.
- b. A partir del 1º de enero, 2004, todos los establecimientos alimenticios recientemente construidos que cuentan con un espacio para el consumo de alimentos dentro de las instalaciones deberán ofrecer al público sanitarios limpios y en buen estado de conservación. El acceso a esos sanitarios no podrá ser a través de las áreas donde se preparan y almacenan los alimentos, o de las áreas donde se lavan los utensilios.

Los planos entregados con posterioridad al 1º de enero, 2004, deberán indicar la ubicación de los sanitarios públicos.

Los establecimientos alimenticios construidos con anterioridad al 1º de enero, 2004, que no cuenten con sanitarios públicos deberán colocar un cartel claramente visible dentro del establecimiento manifestando dicha circunstancia.

- c. En caso de haber cinco o más empleados, se deberán habilitar sanitarios separados para cada sexo. Es posible que los departamentos locales de construcción o los organismos de Control de Bebidas Alcohólicas requieran la habilitación de dos sanitarios independientemente del número de empleados.
- d. Las superficies de los pisos, las paredes y los cielorrasos deberán ser uniformes, de material no absorbente y fácilmente lavables.

- e. Los lavamanos deberán encontrarse dentro de los sanitarios. Los lavamanos estarán provistos de agua corriente fría y caliente que fluye a través de un grifo único para cañerías separadas de agua fría y caliente. Se proveerá jabón y toallas sanitarias de servicio único en dispensadores instalados de manera permanente o ventiladores de aire caliente en el área de los lavamanos.
- f. El papel higiénico se proveerá en dispensadores instalados de manera permanente en cada sanitario.
- g. Las puertas de los sanitarios deberán poder cerrarse de manera hermética y automática.
- h. Todos los sanitarios deberán estar ventilados según lo dispuesto por este Departamento (DEH). En caso de no poder proporcionar la ventilación adecuada mediante la colocación de una ventana con aberturas, cubierta con un filtro de malla, se deberá recurrir a la ventilación mecánica.

24. VESTIDORES:

- a. Deberán habilitarse vestidores en el caso que los empleados deban cambiarse la ropa dentro del establecimiento.
- b. En los casos en los que se puede prescindir de vestidores, se deberá proporcionar un área específica con armarios individuales separada de los sanitarios y de las áreas donde se preparan o almacenan alimentos para guardar ropa externa y efectos personales. Se deberá proporcionar un armario personal a cada empleado durante sus horas de trabajo. Los armarios personales deberán estar montados a la pared, debiendo contar con un espacio libre en su parte inferior de seis (6) pulgadas, o bien sobre patas de seis (6) pies.
- c. Los vestidores deberán contar con ventilación por aspiración y de relleno.
- d. Los vestidores no deberán utilizarse como oficinas o para llevar a cabo otras tareas propias del establecimiento alimenticio.
- e. Las terminaciones de los vestidores y las áreas donde se encuentran los armarios individuales deberán haber recibido la debida aprobación.

25. VENTANAS PASANTES:

- a. Cuando se pasan alimentos a través de una ventana a un cliente que se encuentra afuera del establecimiento, el tamaño de la abertura de la ventana no podrá exceder las 432 pulgadas cuadradas.
- b. Las aberturas de las ventanas pasantes utilizadas para servir alimentos que excedan las 216 pulgadas cuadradas deberán estar equipadas con una cortina de aire aprobada montada en la parte externa del establecimiento. La cortina de aire producirá un flujo de aire de ocho (8) pulgadas de espesor en la abertura de descarga y a una velocidad del aire no menor a 600 pies por minuto a lo largo de toda la abertura a un punto tres (3) pies

por debajo de la cortina de aire. La cortina de aire deberá accionarse automáticamente cuando se abre la ventana.

- c. Las aberturas de las ventanas pasantes utilizadas para servir alimentos deberán estar equipadas con una pantalla o ventana de cierre automático.
- d. Las ventanas pasantes sólo se abrirán cuando los empleados deban entregar alimentos/bebidas a los clientes. Un dispositivo de cortina de aire no es un dispositivo sustituto que permite que la ventana permanezca abierta.
- e. La distancia mínima entre las aberturas no podrá ser inferior a 18 pulgadas.
- f. La superficie del mostrador de la ventana pasante deberá ser uniforme y fácilmente lavable, y no deberá tener canales y grietas.

26. PUERTAS DE ENTREGA:

- a. Todas las puertas de entrega que conducen hacia el exterior deberán abrirse para afuera, tener cierre automático, y estar provistas de una cortina de aire autorizada montada en la parte superior. Cuando es instalada dentro del establecimiento, la cortina de aire debe producir un flujo de aire en sentido descendente y hacia el exterior no inferior a tres pulgadas de espesor en la embocadura, a una velocidad del aire no inferior a 1600 pies por minuto, a lo largo de toda la abertura a un punto tres pies por encima de la puerta. Cuando se instala afuera del establecimiento, la misma velocidad del aire debe direccionarse directamente a lo largo de toda la abertura de la puerta. La cortina de aire deberá accionarse automáticamente cuando se abre la puerta.
- b. Las puertas de ingreso de los clientes utilizadas para entregas deberán protegerse con una cortina de aire autorizada montada en la parte superior, la cual genera un flujo de aire de ocho (8) pulgadas de espesor (en la embocadura), a una velocidad no inferior a 600 pies por minuto a lo largo de toda la abertura de la puerta, medida tres (3) pies por encima del suelo.
- c. Las cortinas de aire deberán estar permanentemente conectadas y deberán activarse a través de la acción de un microinterruptor. (No se permiten los interruptores Encendido/Apagado o Alto/Bajo).
- d. Las grandes puertas utilizadas para el ingreso y/o egreso de carga no deberán abrirse directamente hacia el área donde se preparan los alimentos. Las puertas para el ingreso y/o egreso de carga que se abren hacia algún depósito de alimentos o establecimiento alimenticio sólo podrán abrirse durante las entregas.
- e. Una cortina de aire no es un dispositivo sustituto que permite que la puerta permanezca abierta.
- f. La cortina de aire deberá instalarse a altura indicada en las especificaciones del fabricante.

NOTA: Todas las puertas exteriores, incluyendo las puertas de ingreso de los clientes y las puertas de entrega que conducen hacia el exterior, deberán abrirse para afuera y cerrarse de manera hermética y automática, con una abertura máxima de 1/16 pulgada de ancho para evitar el ingreso de moscas y roedores de manera efectiva.

27. ÁREA DE RESIDUOS Y BASURA:

- a. Se deberá habilitar un área para la acumulación y limpieza de los contenedores de residuos y basura.
- b. La estructura de las paredes, los pisos y los cielorrasos del interior de este cuarto o del área exterior deberá ser uniforme, resistente y fácilmente lavable. (No se permite el uso de tablillas de madera, bloques porosos o superficies de ladrillo) Los pisos, las paredes y los cielorrasos deberán sellarse y pintarse con una pintura epoxi o con base acrílica.
- c. Las áreas interiores donde se acumula la basura deberán tener una correcta pendiente hacia un drenaje ubicado en el piso.
- d. Las áreas exteriores donde se acumula la basura deberán drenar correctamente para evitar complicaciones.
- e. Las áreas exteriores donde se acumula la basura deberán ubicarse tan lejos de las puertas de entrega como sea posible.
- f. No se permiten compactadoras de basura dentro del establecimiento alimenticio. Es posible instalar una abertura hacia la compactadora de basura externa en el área de entrega trasera. La abertura debe ser hermética y a prueba de insectos y roedores. La abertura debe estar revestida con paneles de plástico reforzado con fibra de vidrio, a lo largo de cuatro (4) pies hacia cada lado y la parte superior. La parte inferior de la abertura debe estar cubierta con plástico reforzado con fibra de vidrio hacia la parte superior de la base cóncava o del piso.

28. ILUMINACIÓN:

- a. Todas las áreas donde se preparan los alimentos, los cuartos donde se guardan los utensilios, las áreas de los lavaplatos, los sanitarios, los vestidores y todas las áreas del bar y de lavado de vajilla (con excepción a los lugares donde se lavan los utensilios de las bebidas alcohólicas) deberán estar provistas de por lo menos 20 unidades de iluminación a una distancia de 30 pulgadas del piso.
- b. Los cuartos de almacenamiento de alimentos deshidratados y las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de al menos 10 unidades de iluminación a una distancia de 30 pulgadas del piso.
- c. El interior de las heladeras y los refrigeradores empotrados deberá estar provisto de 20 unidades de iluminación como mínimo.
- d. Se proveerá un mínimo de 50 unidades de iluminación en las superficies en las que un empleado que manipula alimentos está trabajando con

alimentos o con utensilios o equipos tales como cuchillos, rebanadoras, trituradoras o serruchos, en las cuales la seguridad del empleado es un factor y en otras áreas y cuartos durante períodos de limpieza.

- e. Las instalaciones de luz, incluyendo toda la iluminación decorativa en las áreas donde se preparan los alimentos, se guardan o exhiben alimentos abiertos, o se lavan utensilios, deberán ser irrompibles o deberán estar protegidas por protecciones irrompibles. Las cubiertas de lentes parabólicas o las cubiertas similares no son medidas de protección autorizadas.

29. VENTILACIÓN:

- a. Brinde una ventilación adecuada a fin de remover gases, olores, vapor, calor, grasa o humo de todos los cuartos del establecimiento, incluyendo los sanitarios, las instalaciones del servicio de limpieza y los vestidores, entre otros.
- b. Deberá brindarse una ventilación correcta a fin de mantener el nivel de confort de los empleados y de garantizar una vida útil razonable para los alimentos en el cuarto de almacenamiento.

30. EQUIPOS:

- a. Todos los equipos nuevos y de reemplazo deberán cumplir o ser equivalentes a lo dispuesto en las normas correspondientes del Instituto Nacional Americano de Normas (ANSI). De no haber normas del ANSI aplicables, el diseño, la construcción y la instalación de los equipos estará sujeta a la aprobación de este Departamento (DEH).
- b. Todas las cajas, los mostradores, los estantes, las mesas, los equipos de refrigeración, los fregaderos y demás equipos para exhibición, utilizados en relación con la preparación, entrega y exhibición de alimentos, deberán ser de materiales no tóxicos, y construidos e instalados de manera tal que permitan un fácil lavado.
- c. Todos los equipos que se encuentran sobre el piso deberán colocarse a una altura mínima de seis (6) pulgadas, sobre patas de metal redondeadas o completamente selladas en posición continuamente curva cóncava de cuatro (4) pulgadas de altura como mínimo, o sobre ruedas giratorias, o con ménsulas que los sostienen desde la pared de la manera debidamente autorizada.
- d. Los equipos que se encuentran sobre el mostrador deberán sellarse al mostrador o deberán elevarse sobre patas de metal redondeadas de cuatro (4) pulgadas de altura, a menos que un empleado pueda mover fácilmente los equipos para llevar a cabo su limpieza (menos de 80 lbs.).

31. AGUA:

Se deberá suministrar agua potable, presurizada, protegida y adecuada para abastecer al establecimiento. Una fuente autorizada deberá suministrar el agua.

32. PROTECCIÓN CONTRA REFLUJO:

Se instalará una protección contra reflujo autorizada de manera adecuada a fin de evitar cualquier peligro potencial entre el sistema de agua potable y una fuente de contaminación, como ser todos los canales de agua a rosca, los fregaderos para uso de limpieza, los rociadores, los lavaplatos, las máquinas de café, las máquinas de café expreso, el carbonator de sodas, etc.

33. ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS CLOACALES/INTERCEPTOR DE GRASA:

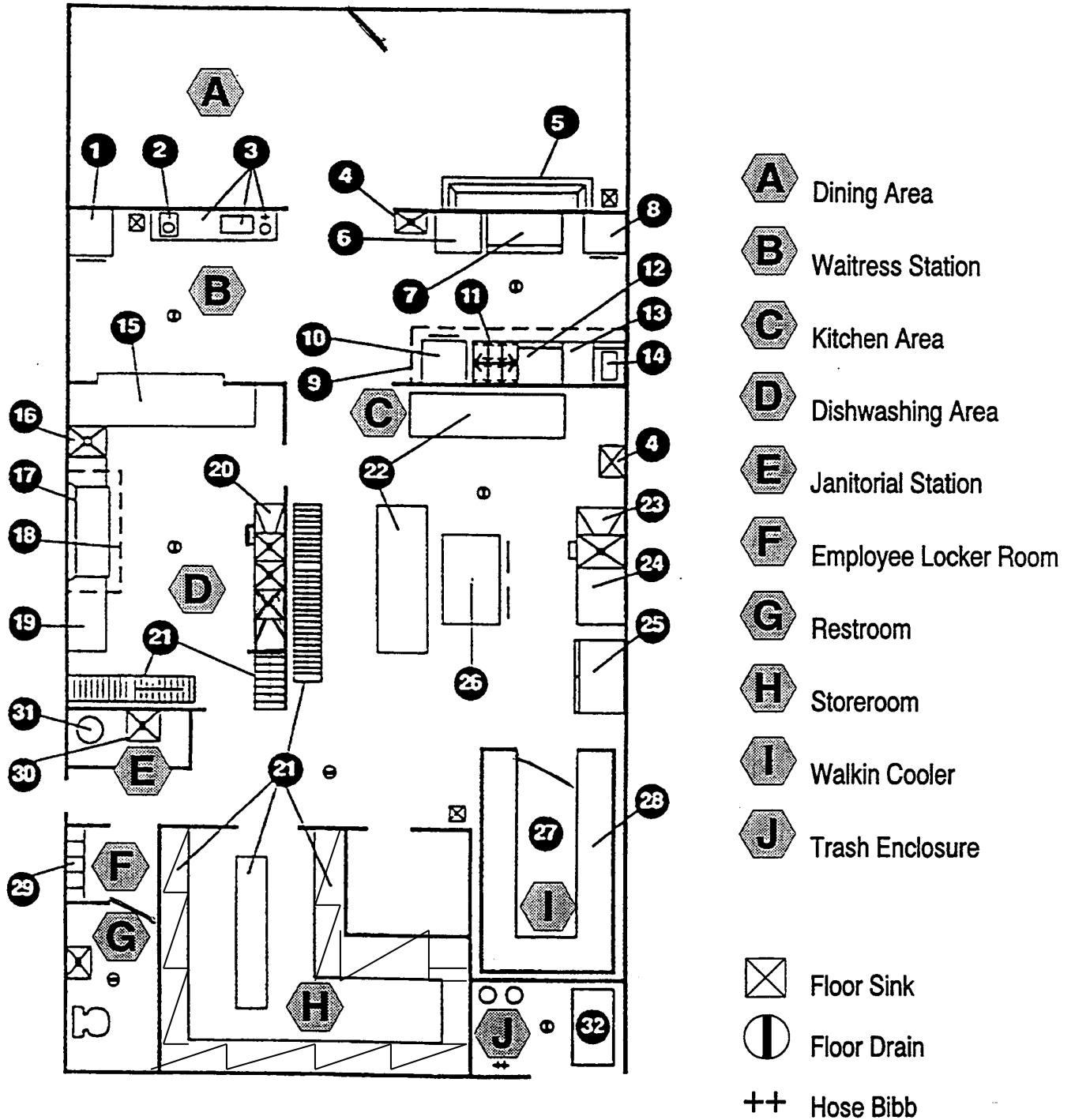
NOTA: Este Departamento recibirá la información que le permitirá evaluar el tamaño adecuado del interceptor, en forma de carta, antes de publicar los planos.

- a. Todos los residuos líquidos, incluyendo los residuos cloacales, producidos por un establecimiento alimenticio, deberán eliminarse según las formas autorizadas, ya sea mediante un sistema de servicio cloacal público o un sistema aprobado de eliminación de residuos in situ.
- b. El distrito cloacal tiene la responsabilidad de evaluar el interceptor de grasa. Deberá presentar ante este Departamento (DEH) una carta emitida por el Distrito en la que se indique el tamaño del interceptor de grasa requerido, o bien la renuncia al requerimiento del interceptor de grasa. Este Departamento deberá recibir esta carta con anterioridad a la publicación del/de los plano(s) aprobado(s).
- c. En cuanto a los sistemas de eliminación de residuos subterráneos, este Departamento (DEH) determinará la necesidad y el tamaño del interceptor de grasa. Las excepciones a lo antedicho serán las ciudades de Riverside, Corona y Norco. Estas ciudades deberán enviar a Este Departamento (DEH), en forma de carta, la información que le permitirá evaluar la adecuación del interceptor. Este Departamento deberá recibir esta carta con anterioridad a la publicación del/de los plano(s) aprobado(s).
- d. El interceptor de grasa y las rejillas colectoras de grasa deberán instalarse afuera del establecimiento alimenticio.

Pautas adicionales disponibles respecto de lo siguiente:

- A. **Materiales para pisos, paredes y cielorrasos autorizados**
- B. **Establecimiento alimenticio 100% pre-ensado.**
- C. **Cubiertas protectoras**
- D. **Parrillas externas**

APÉNDICE I



Cada pieza del equipo corresponde a un número que figura en la lista de verificación del equipo, ver APÉNDICE II

ATTACHMENT II

EQUIPMENT CHECKLIST

PLAN NUMBER: _____

DATE: _____

PAGE: _____ OF _____

Item Number	Item	Manufacturer	Model Number	NSF or Equivalent ANSI	Specially Fabricated	Gas	Electrical	Hot Water	Cold Water	Direct Waste	Indirect Waste	Comments
1	Ice maker			•					•		•	
2	Coffee maker			•					•			
3	Counter with water and ice bin				•				•		•	
4	Employee hand sink			•				•	•		•	
5	Salad bar				•						•	
6	Work table s/s				•						•	
7	Refrigerated prep. Unit			•			•					
8	Reach-in freezer			•			•					
9	Exhaust hood (Type I)			•	•							
10	Convection oven/stand			•		•						
11	Six (6) burner range/oven			•		•						
12	G grill			•		•						
13	Fryer dump station s/s			•	•							
14	Deep fat fryer			•			•					
15	Soiled dishtable s/s			•	•							
16	Scrap sink with pre-rinse and garbage disposal			•	•			•	•		•	
17	High temperature dishwasher			•			•		•		•	
18	Exhaust hood (Type II)			•	•							
19	Clean dishtable s/s			•	•							
20	Three (3) -compartment utensil sink			•				•	•		•	
21	Storage shelving			•								
22	Worktables s/s			•	•							

ATTACHMENT II

EQUIPMENT CHECKLIST

PLAN NUMBER: _____

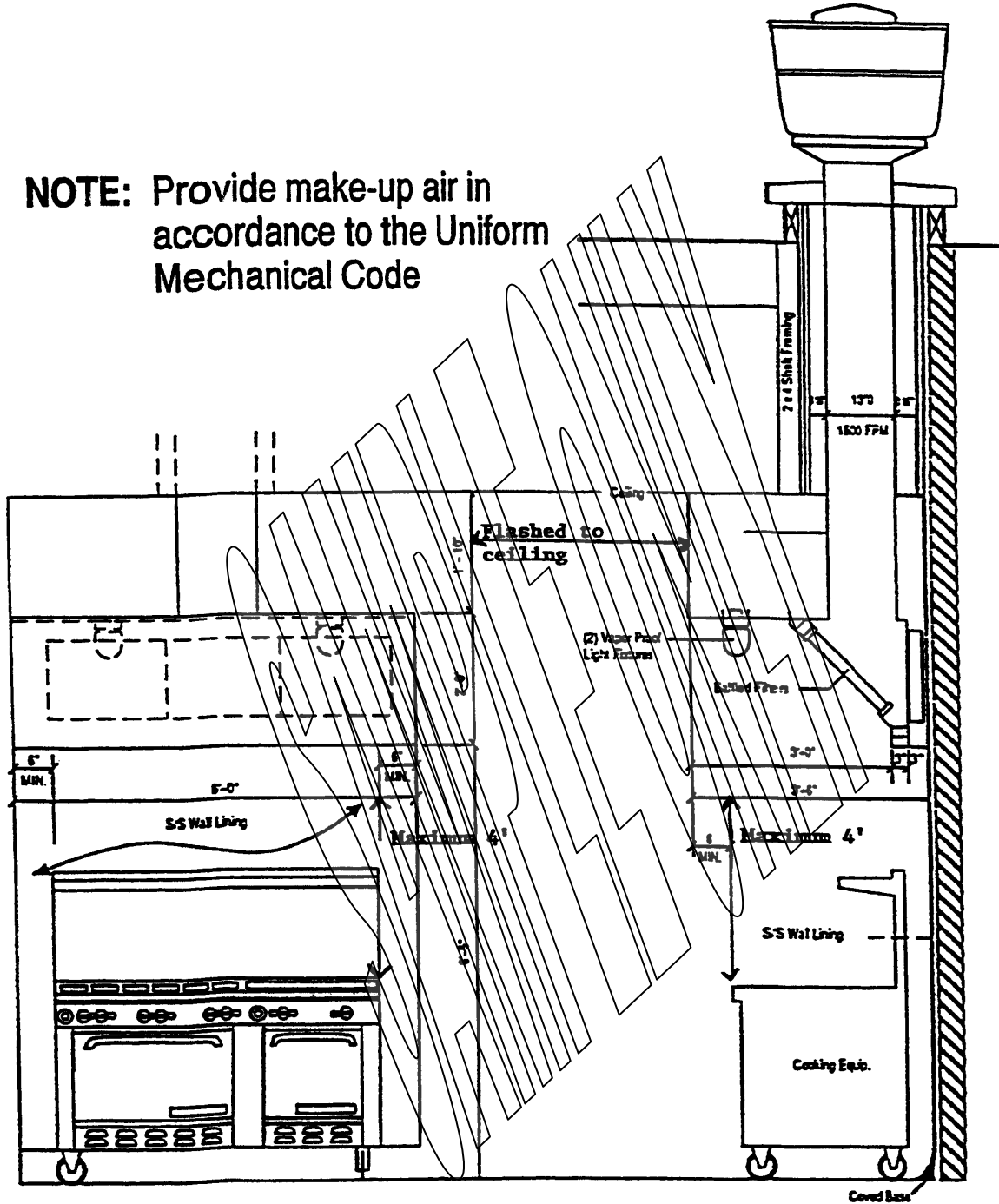
DATE: _____

PAGE: _____ OF _____

Item Number	Item	Manufacturer	Model Number	NSF or Equivalent ANSI	Specially Fabricated	Gas	Electrical	Hot Water	Cold Water	Direct Waste	Indirect Waste	Comments
23	Food preparation sink			•	•			•	•		•	
24	Worktable s/s			•	•							
25	Reach-in freezer			•			•					
26	Refrigerated prep unit			•			•				•	
27	Walk-in cooler				•							
28	Walk-in cooler shelving s/s			•								
29	Employee lockers											
30	Janitorial basin							•	•		•	
31	Water heater											
32	Garbage dumpster											
33	Air curtain			•								
		All Manufacturers & Model Numbers Must Be Listed										

APÉNDICE III

NOTE: Provide make-up air in accordance to the Uniform Mechanical Code



APÉNDICE III

DATOS PARA LA REVISIÓN DEL PLANO CON ATENCIÓN AL SISTEMA DE VENTILACIÓN MECÁNICA POR ASPIRACIÓN

1. Presente tres (3) juegos de vistas en elevación delantera y lateral por cada sistema con detalles sobre el ducto de aire de aspiración y de relleno.
2. Presente una hoja de datos separada para cada conducto dentro del establecimiento. Identifique el número de cada conducto.
3. Consulte el Código Uniforme de Mecánica, sección “Conductos comerciales y ventilación de la cocina” en caso de necesitar aclarar ciertas dudas respecto de los requisitos.
4. Presente las hojas de especificaciones del fabricante para todos los conductos indicados.

*EXTRACTOR DE AIRE: (Verifique las categorías correspondientes)

Tipo I _____ Tipo II _____
Tipo campana _____ En equilibrio _____ Sin campana _____
Extractor de grasa especificado por U.L. _____ Otra (Describir) _____

TAMAÑO: Longitud: _____ Pies X ancho _____ Pies (dimensiones internas)
Distancia desde el borde del conducto a: _____
Superficie donde se cocina: _____ Pulgadas; piso _____ pulgadas

Fórmula utilizada para determinar el flujo de aire $Q =$ _____ o
Fórmula variable = _____
Total de pies cúbicos por minuto = _____

*Colocar una saliente de seis (6) pulgadas en todos los costados abiertos, alejada de los equipos de cocina.

NOTA: No debe haber tubos horizontales a la vista dentro del extractor de aire con campana.

DUCTO DE ASPIRACIÓN:

Tamaño del ducto _____
Pies cuadrados del área del ducto. _____
Número de ductos _____ (1) salida cada 12 pies o fracción de dicha distancia
Velocidad del ducto _____ Pies por minuto (pies cúbicos por minuto divididos por los pies
de aspiración _____ cuadrados del ducto)

FILTROS o EXTRACTORES DE GRASA:

Calificación: _____ Pies cúbicos por minuto
Dimensiones: _____ Pulgadas X _____ pulgadas
Área de superficie funcional por filtro: _____ Pies cuadrados
Número de filtros que se utilizará: _____

AIRE DE RELLENO:

Pies cúbicos por minuto _____
Interruptor eléctrico con bloqueo de seguridad y escape _____

APÉNDICE VI

ATTACHMENT IV

(THIS IS AN EXAMPLE ONLY: All finishes must be from Riverside County's approval list)

ROOM FINISH SCHEDULE

Room or Area	Floor	Floor Base Cove	Walls	Ceiling	Remarks
A Dining Area	Carpeting	Carpeting	Drywall with wall paper	Acoustical Ceiling	
B Waitress Station	Ceramic Tile	Ceramic Tile, up the wall 4" with 3/8" radius cove	Light colored enamel paint	Washable, Non-Absorbent lay-in ceiling panels	
C Kitchen Area	Quarry Tile	Quarry Tile, up the wall 4" with 3/8" radius cove	Light colored gloss painted drywall	Water-resistant drywall with white enamel paint	Traction flooring is limited to walkways
D Dishwashing Area	Quarry Tile	Quarry Tile, up the wall 4" with 3/8" radius cove	F.R.P	Water-resistant drywall with white enamel paint	
E Janitorial Station	Smooth concrete, sealed	Sanitary Ceramic top set cove base	F.R.P	Water-resistant drywall with white enamel paint	
F Employee Locker Room	Quarry Tile	Quarry Tile, up the wall 4" with 3/8" radius cove	Light colored enamel paint	Water-resistant drywall with white enamel paint	
G Restroom	Ceramic Tile	Ceramic Tile, up the wall 4" with 3/8" radius cove	Water-resistant light colored, drywall, enamel paint with 4 ft. ceramic tile wainscot	Water-resistant drywall with white enamel paint	
H Storeroom	Commercial grade sheet vinyl	Continuous with floor up the wall 4" with 3/8" radius	Drywall with gloss enamel	Water-resistant drywall with white enamel paint	
I Walk-in Cooler	Smooth concrete, sealed	Prefabricated stainless steel with 3/8" radius cove	Prefabricated stainless steel	Prefabricated stainless steel	Note: Cement sealers from the County's Approved List
J Trash Enclosed	Smooth concrete, sealed	N/A	Smooth blockwall, sealed and painted	N/A	Note: Cement sealers from the County's Approved List

