



Rose Mary Rahn
Director

Milton Teske, M.D.
Health Officer

To promote and protect the health and well-being of Kings County residents through education, prevention, and intervention.



PLANIFICACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

Una persona no puede comenzar una nueva construcción o remodelación de un establecimiento para venta de alimentos, hasta que el departamento de la División de Servicios de Salud Ambiental apruebe planos de su construcción o remodelación. Presente tres copias de planos y una solicitud de verificación de plano completa al departamento para su revisión.

REQUISITOS GENERALES

Los planos deben ser completos, legibles y dibujados a escala indicada. Los planos deben incluir: un plano de planta completo con plomería, electricidad, iluminación, detalles y ubicación del equipo y ubicación de eliminación de desperdicios.

Hojas de especificaciones del fabricante para todo el equipo comercial deben ser incluidas. Todo equipo nuevo, de uso o reemplazado relacionado con alimentos, deberá ser aprobado por la Fundación de Sanidad Nacional (NSF) o ser equivalente al Instituto Americano Nacional de Estándares (ANSI). Los planos deben también incluir detalles de su interior. Indique los materiales de pisos, paredes y techos de cada espacio, incluyendo la cocina, los almacenes y los baños.

Los planos deben enviarse a los Servicios de Salud Ambiental, de Lunes a Viernes, de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. a la siguiente dirección:

**330 Campus Dr. Bldg 3.
Hanford, CA 93230**

Las tarifas de verificación de planos se basan en el tiempo empleado en la revisión y se le enviará una factura por correo con una carta de aprobación o rechazo.

El departamento tiene hasta **20 días para procesar su solicitud después de la fecha que se reciben**. Si no se aprueban los planos, se le enviará una notificación por escrito a la persona de contacto indicada en el formulario de solicitud, detallando el motivo por el cual no se aprobaron los planos y la información requerida para volver a sumeterlos.

Favor de llamar al (559) 584-1411 si tiene alguna pregunta o necesita información adicional.

ADVERTENCIA

ES UNA VIOLACIÓN POR DELITO MENOR ABRIR UN ESTABLECIMIENTO SIN UNA INSPECCIÓN Y SIN OBTENER UN PERMISO VÁLIDO DE SALUD PÚBLICA. SI SE ENCUENTRA UNA INSTALACIÓN DE ALIMENTOS ABIERTA PARA NEGOCIOS ANTES DE OBTENER UN PERMISO DE SALUD PÚBLICA, LA INSTALACIÓN ESTÁ SUJETA A SER CERRADA Y POSIBLEMENTE UNA ACCIÓN LEGAL ADICIONAL.

PAREDES Y PISOS

Las superficies de los pisos en todas las áreas donde se almacenan, preparan o empaacan los alimentos, incluyendo el autoservicio para el cliente, donde se lava cualquier utensilio, se almacena la basura, se ubican las instalaciones de limpieza y en todas las áreas de aseo y lavado de manos, deben de ser para uso comercial, suave, duradero, no absorbentes y fáciles de limpiar.

Los pisos deben continuar hasta la pared cuatro (4) pulgadas, siendo el mismo material y formando una curva de 3/8-pulgada entre el piso y la pared en toda el área de preparación de alimentos.

Desagües de piso (floor drains) se requieren en areas donde los pisos se lavan con agua para limpiarse y donde se usan métodos de rociado a presión para equipos de limpieza. La superficie del suelo debe estar inclinada hacia uno de estos desagües de piso.



TECHO DEL INTERIOR

Las paredes y los techos del interior del establecimiento consistirán de superficies duraderas, lisas, no absorbentes y fáciles de limpiar.

La pintura en estas areas debe ser más duradera que el pintado con esmalte semi brillante o de alto brillo, como plástico reforzado con fibra de vidrio (FRP), paneles de vinilo, acero inoxidable, cerámica etc. Este material debe instalarse desde la base de la curva del piso hasta una altura del ocho pies en las siguientes áreas:

- Detrás de equipos / aparatos generadores de vapor de gran volumen (por ejemplo, hervidores de vapor)
- Detrás de lavadoras mecánicas de alta temperatura para lavar platos e utensilios.
- Detrás del equipo de la línea de cocción (el material y el acabado deben cumplir con los reglamentos de los bomberos)
- Detrás de los lavamanos, fregaderos para la preparación de alimentos, fregaderos para el lavado de utensilios y donde se conecten rociadores de agua a presión.
- Dentro de refrigeradores y congeladores de entre (walk-ins)
- Detrás de las mesas de para hacer pizza, las mesas para cortar y picar, las batidoras grandes y máquinas que



puedan afectar la condición de la pared, como una cortadora de carne.

SUMINISTRO DE AGUA

El suministro de agua potable aprobado debe ser adecuado, protegido, estar bajo presión, e incluir agua fría y caliente.

El sistema de distribución de agua debe tener la suficiente capacidad para sostener la demanda máxima de agua potable y agua caliente que se requieran durante las horas de operación del establecimiento de alimentos.

La presión del agua debe proporcionarse a un nivel suficiente según determinado por el Código de Plomería Uniforme y las especificaciones del fabricante de todos los equipos y accesorios de plomería.

La presión del agua debe estar permanentemente conectada a todos los accesorios de plomería.

Se deben incluir las especificaciones del calentador de agua (nuevo o de uso) con los planos. Indique la ubicación del calentador de agua y la capacidad de calefacción (en BTU o en Kilovatios).

Los calentadores de agua deben ajustarse y poder proporcionar agua caliente a una temperatura mínima de 120°F. Los lavamanos pueden proporcionar agua tibia a una temperatura de no menos de 100°F.



PLOMERIA

El agua caliente y fría debe proporcionarse a través de grifos mezcladores.

Todas las tuberías expuestas y las tuberías de gas deben montarse o cerrarse de manera que puedan facilitar la limpieza.

Las tuberías que no estén dentro de las paredes, o expuestas de alguna forma, tendrán que ser aprobadas con antes de su instalación.

Todos los accesorios de plomería deben instalarse de acuerdo a las ordenanzas locales para plomería.



RESIDUOS LIQUIDOS

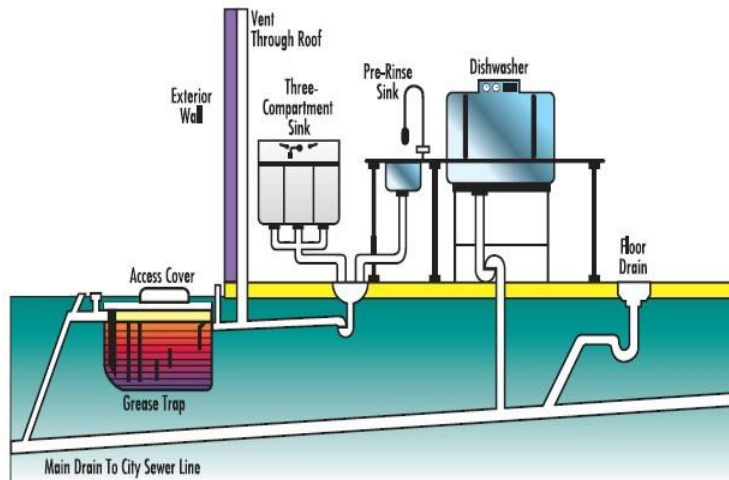
Residuos líquidos serán eliminados a través de un sistema de tuberías aprobado y se descargarán en el alcantarillado público o en un sistema privado de eliminación de aguas residuales aprobado.

Todas las mesas de vapor, máquinas de hielo, fregaderos para la preparación y el lavado de utensilios para alimentos, unidades de refrigeración de entre, unidades de refrigeración de alcance (sin evaporadores), compartimentos para equipos que están sujetos a la acumulación de humedad y cualquier otro equipo que descargue desechos líquidos, deberá inclinarse hacia una salida que permita el drenaje completo por medio de tuberías de desechos indirectas, y todos los desechos drenados por ellos deben descargarse a través de un espacio de aire en un desagüe al piso u otro tipo de receptor aprobado.

Equipos con evaporación autocontenida serán aceptables en lugar de usar un drenaje del piso, si solamente son para condensación de agua.

Las unidades de refrigeración y las máquinas de hielo de acceso directo requieren un drenaje de desagüe al piso debido al gran volumen de residuos líquidos generados.

Los desagües al piso no se pueden instalar dentro de una unidad de refrigeración. Los receptores de desechos indirectos deben instalarse de forma accesibles para su inspección y limpieza.



TRAMPA DE GRASA

Las trampas y los interceptores de grasa deben instalarse de manera que sean fácilmente accesibles para darles servicio.

Consulte con la ciudad o los departamentos de construcción y planificación locales, los distritos de servicio comunitario o los distritos de alcantarillado sanitario sobre los requisitos específicos para la instalación de una trampa de grasa.

Si se instala junto con un fregadero de tres compartimientos, se debe instalar una trampa de grasa interior abajo del receptor de residuos de drenaje indirecto del fregadero para permitir un



espacio de aire adecuado desde el fregadero hasta el receptor de residuos que drena hacia el trampa de grasa.

LAVADO DE MANOS

Las instalaciones exclusivamente para el lavado de manos deben instalarse en áreas de preparación de alimentos y en áreas de lavado de utensilios que no estén ubicadas dentro o inmediatamente junto de las áreas de preparación de alimentos.

Las instalaciones para el lavado de manos deben ser suficientes y estar convenientemente ubicadas para que todos los empleados puedan acceder en todo momento.

En todos los lavamanos se deben proporcionar dispensadores de jabón de servicio único, toallas desechables para las mano o soplador de aire caliente de instalación permanente.

La instalación para el lavado de manos debe estar separada del fregadero de 3 compartimentos con un protector de metal con una altura de al menos 6 pulgadas, que se extiende desde el borde posterior de la tabla de drenaje hasta el borde delantero de la tabla de drenaje, con esquinas redondeadas. No se requiere protección contra salpicaduras si la distancia entre el lavamanos y las tablas de drenaje del lavamanos es de 24 pulgadas o más.

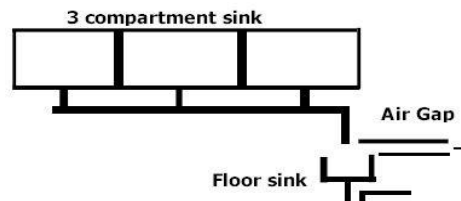
Instalaciones de lavado de manos deben proporcionar agua tibia (al menos 100F) bajo presión por un mínimo de 15 segundos a través de una válvula mezcladora o combinación de grifería. Se puede usar una instalación automática de lavado de manos de acuerdo con las instrucciones del fabricante.



LAVADO DE UTENSILIOS MANUAL

Cada instalación de alimentos debe proporcionar un fregadero de tres compartimentos para lavar, enjuagar y desinfectar manualmente el equipo y los utensilios de comida. **No se debe utilizar para lavarse las manos.**

Estos deben tener tablas de metal incorporadas para drenaje de agua cuando se secan los utensilios. Los compartimientos del fregadero deben tener suficiente capacidad para poder



limpiar todos los equipos y utensilios que se usen en la cocina, sin importar su tamaño.

El drenaje debe ser indirectamente conectado del fregadero a un drenaje de piso.

LAVADO MECANICO

Si se va a instalar un lavado mecánico provisto además de un fregadero de tres compartimientos, debe ser aprobado y cumplir con las normas sanitarias aplicables para el lavado de los utensilios de uso múltiple.

El equipo CIP (Clean in Place) debe cumplir con las características de una superficie en contacto con alimentos y debe estar diseñado y fabricado de manera que las soluciones de limpieza y desinfección circulen a través de un sistema fijo y en contacto con todas las superficies interiores en contacto con alimentos, y el sistema se drene por sí solo o sea capaz de estar completamente drenado de soluciones de limpieza y desinfección.



FREGADERO DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Cuando el menú lo requiere, una instalación de alimentos debe proporcionar un fregadero para la preparación de alimentos, ubicado en el área de preparación de alimentos con tuberías indirectas en un fregadero para el lavado, enjuague, remojo, descongelación o una preparación similar de los alimentos.

El fregadero de preparación de alimentos tendrá una dimensión mínima de 18 pulgadas por 18 pulgadas de largo y ancho y 12 pulgadas de profundidad.

Cada fregadero de preparación de alimentos debe estar equipado con una tabla de drenaje integral o mesa adjunta de al menos 18 pulgadas por 18 pulgadas de largo y ancho.

Este sera para uso se exclusivo para los alimentos.



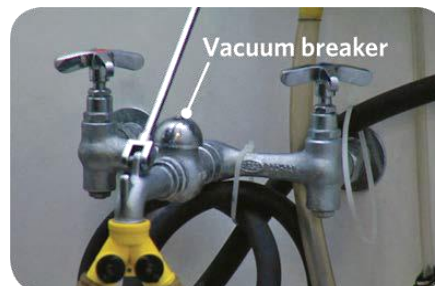
LAVADOS DE SERVICIO



Por lo menos un lavado de servicio sera proporcionado y ubicado en el establecimiento. Su instalación sera para la limpieza con cuvetas de trapeadores y otros usos de limpieza de pisos húmedos y para la eliminación de agua y desechos líquidos similares. El material del lavado debera ser no poroso y equipado con un desagüe para alcantarillado y estar en una area accesible.

El grifo debe estar equipado con un dispositivo (vacuum breaker) de protección contra reflujo.

Se debe proporcionar un closet o gabinete separado del area de preparación de los alimentos para el almacenamiento de materiales de limpieza, trapos, trapeadores y quimicos para la limpieza.



NORMAS GENERALES DE EQUIPOS

Todos los equipos, utensilios, vitrinas, ventanas, mostradores, estantes, mesas, unidades de refrigeración, fregaderos, lavavajillas y otros equipos o utensilios utilizados en la preparación, venta, servicio y exhibición de alimentos deben estar hechos de materiales no tóxicos y no corrosivos y estar diseñados y fabricados para ser duraderos y poder retener la misma condicion durante el uso normal.

Las superficies de contacto múltiple con alimentos deben tener las siguientes cualidades:

- Superficies lisas
- Libre de roturas, grietas, astillas, picaduras e imperfecciones similares que prevengan su limpieza
- Sin ángulos y grietas que prevengan su limpieza
- Deben tener soldaduras lisas
- Accesible para limpieza e inspección

Los equipos usados para almacenar, enfriar y calentar alimentos fríos y calientes, deben ser suficiente en número y capacidad para garantizar un control adecuado de la temperatura de los alimentos durante la operación y el transporte si es requerido.

Los equipos usados para el mantenimiento en frío o en caliente de alimentos potencialmente peligrosos deberan tener un termometro integrado o estar fijado permanentemente en una parte facilmente visible.

Los recipientes de cobre, zinc o plomo, no se pueden usar en contacto con alimentos acidicos (pH



< 6), como el vinagre, el jugo de fruta, la salsa o el vino. El ácido de estos alimentos crea una reacción química con el metal y lo mezcla con el alimento. El uso de estos envases no es recomendable en las cocinas comerciales. El cobre y el plomo tampoco deben ser utilizados en accesorios de plomería donde pueda ocurrir reflujo de agua.

INSTALACIÓN DE EQUIPO

El equipo montado en el piso que no se puede mover fácilmente debe estar sellado al piso o elevado sobre patas que proporcionen al menos un espacio de seis pulgadas entre el piso y el equipo

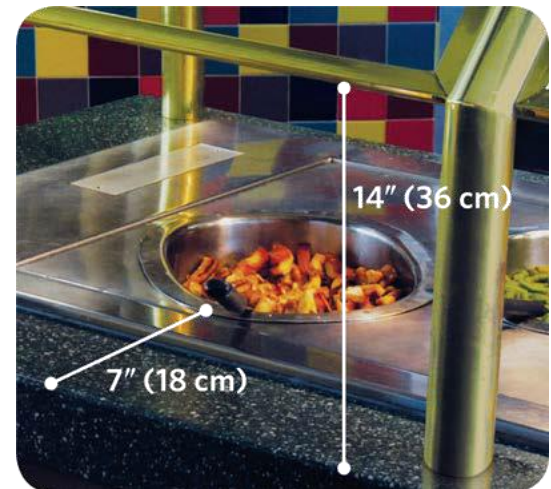


El equipo montado en la mesa que no es fácilmente móvil debe instalarse para permitir la limpieza del equipo y las áreas debajo y alrededor del equipo al ser sellado a la mesa o elevado en las patas que proporcionan al menos un espacio de cuatro pulgadas entre la mesa y el equipo.

El equipo que no es fácilmente móvil debe ser instalado de la siguiente manera:

- espaciado para permitir el acceso para la limpieza a lo largo de los lados, por detrás y por encima del equipo
- Sellado contra equipos o paredes juntas, si el equipo está expuesto a derrames o filtraciones.

Se requiere protección contra los estornudos para proteger los alimentos de la contaminación. Deben proporcionarse las elevaciones detalladas de los protectores contra estornudos y el equipo relacionado, según les corresponda.



Las sodas o bebidas de botella o lata no se deben guardar en contacto con el hielo almacenado para el consumo en alimentos o bebidas. El cucharón para dispensar hielo de permanecer en una área limpia.

Cilindros presurizados de oxígeno deben estar bien sujetos con una cadena para prevenir derrames.

BBQ AL AIRE LIBRE

La barbacoa al aire libre o el horno de leña al aire libre son permitidas solamente como parte de una instalación permanente y bajo el mismo permiso del establecimiento para la preparación de alimentos.



La ubicación de barbacoa al aire libre o el horno de leña al aire libre no debe estar en ningún área que pueda resultar en contaminación de los alimentos o tener riesgo de incendio.

La barbacoa al aire libre o el horno de leña al aire libre deben estar separados del acceso público para evitar la contaminación de los alimentos y prevenir lesiones a los miembros del público.

ELÉCTRICO

Todos los aparatos eléctricos nuevos o usados, deben cumplir con las normas (UL) aplicables para equipos eléctricos según lo determine un programa de certificación acreditado por ANSI.

En todas las áreas en las que se preparan, fabrican, procesan o envasan los alimentos, o en donde se limpian los equipos o utensilios, se debe proporcionar suficiente luz natural o artificial para producir la siguiente intensidad de luz medida a una distancia de 30 pulgadas arriba del piso. La luz generada debe tener la siguiente intensidad:

- Por lo menos 10 pies de velas dentro de:
- Unidades de refrigeración
 - Áreas de almacenamiento de alimentos secos

- Por lo menos 20 pies de velas en:
- Áreas donde se proporciona comida para autoservicio o donde se venden y ofrecen alimentos frescos o preenvasados para su consumo
 - Equipos interiores como refrigeradores de alcance
 - Áreas utilizadas para el lavado de manos, el lavado de utensilios, el almacenamiento de equipos y utensilios, y en los baños.

- Por lo menos 50 pies de velas en:
- Áreas donde un empleado está trabajando con alimentos, utensilios o equipos como cuchillos, rebanadoras, trituradoras
 - Áreas donde la seguridad del empleado pueda estar a riesgo y en las áreas que requieren limpieza.

Las bombillas o focos de luz deben estar cubiertos o, de lo contrario, ser de material resistente a las roturas. Esto es requerido en las áreas donde haya alimentos listos para el consumo no preempaquetados, equipos limpios, utensilios y mantelería, o artículos desechables de un solo uso, incluidas campanas de extracción y unidades de refrigeración.



VENTILACIÓN

Todas las áreas de un establecimiento de alimentos deben tener suficiente ventilación para facilitar el almacenamiento adecuado de los alimentos y para brindar comodidad a todos los empleados.

Se debe proporcionar equipo de ventilación por extracción mecánica sobre todo el equipo para cocinar, y este tiene que poder eliminar de manera efectiva los olores, el humo, el vapor, la grasa, el calor y los vapores de la cocina.

La campana debe extenderse por lo menos seis (6) pulgadas más allá de todos los lados del equipo de cocinar, desde el borde interior de la cubeta de grasa, si este esta proporcionada.

Cada campana debe instalarse de forma que pueda hacerse una limpieza completa de todas las superficies interiores y exteriores, incluyendo la campana, los filtros, las tuberías, las luces, las canaletas, las perchas, las bridas y los conductos de escape. Los filtros u otros equipos de extracción de grasa deben estar diseñados para ser fácilmente removibles para su limpieza y reemplazo, o diseñados para poder limpiarse en su lugar (clean in place – CIP).

Todos los equipos de ventilación mecánica deben instalarse y mantenerse de acuerdo con el Código de Mecánico de California.

La campana debe tener un balance apropiado para que el aire de reposición se en proporcion al aire agotado.

Los baños tambien requieren ser ventilados al aire exterior por medio de una ventanilla que se pueda abrir, un eje neumático o un ventilador de extracción activado por un conector de luz.



ALIMENTOS SECOS

Los espacios de almacenamiento deben garantizar la protección contra la contaminación de los alimentos secos, equipo limpio, utensilios, mantelería y artículos de un solo uso. Estas áreas también deben estar limpias y secas, sin riesgo de salpicaduras, polvo, bichos u otras formas de contaminación. Todo debe estar almacenado por lo menos seis (6") pulgadas arriba del piso.

No se permite el almacen de estos artículos en los siguientes lugares:

- Vestidores, baños, áreas donde se pone la basura, cuartos de maquinaria o bajo escaleras abiertas
- Bajo o cerca de las líneas de drenaje que no están protegidas para interceptar posibles goteos.



INSTALACIONES DE SANITARIOS

Se debe proporcionar baños limpios con lavado de manos en buen estado y estar disponibles para uso de los empleados durante las horas de operación.

También deben proporcionarse instalaciones sanitarias limpias en buen estado para uso de los consumidores:

- Cuando el establecimiento prepara alimentos y consumo de los alimentos ocurre en el establecimiento.
- Cuando el establecimiento tiene más de 20,000 pies cuadrados de espacio (se requiere al menos una instalación de inodoro separada para hombres y mujeres)



Los baños deben estar localizados donde los consumidores no accedan las áreas de preparación de alimentos, el almacenamiento de alimentos o el lavado de los utensilios.

Se deben proporcionar dispensadores de jabón de manos y toallas de papel desechables permanentemente en todas las áreas donde se instalen los lavados de manos.

El papel higiénico se debe proporcionar en un dispensador instalado permanentemente en cada baño.

Las puertas de los baños deben estar bien ajustadas y cerrarse automáticamente.



EXCLUSION DE PESTES

Todos los establecimientos de alimentos, excepto las barbacoas al aire libre o las áreas de comedor al aire libre y los puestos de fruta y verdura, deberán estar completamente encerrados en un edificio que tenga piso, paredes y techo.

Los sistemas para el control de insectos (luces ultravioletas o abanicos) no pueden instalarse sobre un área de manejo de alimentos o utensilios.

Todas las puertas que se abren hacia el exterior deben ser de cierre automático. Las aberturas en la base y al lado de las puertas exteriores no deben exceder $\frac{1}{4}$ de pulgada. Si se instalan cortinas de aire arriba de las puertas al exterior, se deben proporcionar las especificaciones del fabricante.



Las tuberías exteriores, los respiraderos u otras aberturas deben sellarse o protegerse adecuadamente. Las ventanas de servicio (drive-thru) deben ser:

- de dimension de 216 pulgadas cuadradas por ventana. Las ventanas de 432 pulgadas cuadradas serán aprobadas si son instaladas con una cortina de aire.

- ventanas sólidas o apantalladas de una medida de 16 mallas por metro cuadrado (16 mesh/sq. inch) y estar equipadas con un cierre automático.



AREAS DE DESCANSO PARA LOS EMPLEADOS

Deben proporcionarse áreas para el almacenamiento ordenado de la ropa y cosas personales de los empleados. Deben proporcionarse vestidores para que los empleados los usen si desean cambiar su ropa regularmente durante las horas de trabajo.

Estas instalaciones adecuadas deben ubicarse en una área designada donde no se pueda contaminar los alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos de un solo uso.

Deben existir áreas designadas donde los empleados pueden comer y beber. Estas áreas deben ubicarse de modo que los alimentos, equipos, mantelería y artículos de un solo uso estén protegidos contra la contaminación. Nunca permita que los empleados coman o beban mientras preparan alimentos para el público.



INSTALACIONES DE LAVANDERÍA

Si la ropa de trabajo o la mantelería se lavan en el establecimiento, se debe proporcionar y utilizar una lavadora y secadora mecánica.

Se deben instalar de manera que prevengan la contaminación de los alimentos y quedar lejos de las áreas de preparación de alimentos, equipos de la cocina, utensilios y mantelería, o artículos de un solo uso.



HOGARES PRIVADOS Y DORMITORIOS

No se permiten instalar dormitorios en ninguna área donde se preparen, almacenen o vendan alimentos.

No se puede usar una casa privada, una habitación utilizada como vivienda o dormitorio, o un área que se abra directamente a una habitación utilizada como vivienda o dormitorio, para llevar a cabo las operaciones de las instalaciones alimentarias.

Los cuartos de vivienda o para dormir ubicados en un establecimiento de alimentos deben estar completamente separados por paredes y puertas sólidas de cierre automático.



ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Cada establecimiento de alimentos debe proporcionar equipos necesarios para almacenar y eliminar todo el material de desechos.

Todas las áreas de basura al aire libre deben estar equipadas con agua corriente fría y caliente. Las áreas de almacenamiento al aire libre y los recintos utilizados para desechos, materiales reciclables y retornables deben construirse con material no absorbente, como concreto o asfalto, y deben ser fáciles de limpiar, duraderos e inclinados hacia un desagüe. Estos deben ser construidos de acuerdo a las regulaciones locales.



El área designada para los desperdicios, materiales reciclables, productos retornables debe ubicarse de manera que:

- Este separada de los alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos de un solo uso y de un solo uso. No interfiera con la limpieza de ningún espacio y no crea un peligro para la salud pública.

Los recipientes y unidades de manejo de desechos para los desperdicios y materiales reciclables deben instalarse de modo que se reduzca la acumulación de escombros, la atracción de insectos y roedores y su refugio, y se facilite una limpieza efectiva alrededor y debajo de cada recipiente.

Si estas áreas son ubicadas dentro del establecimiento de alimentos, deberán cumplir con los requisitos para pisos, paredes, techos y exclusión de parásitos como se especifica anteriormente.

