

REQUISITOS BÁSICOS PARA ABRIR UN RESTAURANTE O COMISARIATO

PLANOS

1. Entregue 1 juego de planos en tamaño completo para nuestra oficina, 1 juego para usted y 1 juego digital.
2. Se requiere el menú propuesto para operaciones nuevas.
3. Los planos deben estar a una escala mínima de ¼ de pulgada = 1 pie en papel no menor que 8 ½" x 11".
4. Los planos deben mostrar los sanitarios.
5. Los planos deben indicar la ubicación y las especificaciones. El listado de equipo debe incluir marca, modelo, capacidad de almacenamiento y BTU's o KW's del calentador de agua caliente, así como la marca y modelo de la máquina lavalozas (si se usa).
6. Los planos deben mostrar el cuadro de acabados de todos los pisos, paredes y techos.
7. Pague todas las cuotas aplicables.
8. Considere diez días hábiles para la aprobación.

EQUIPO REQUERIDO

1. Tarja de tres compartimentos Cada compartimento debe ser lo suficientemente grande para sumergir su equipo más grande o su utensilio de mayor tamaño. En la mayoría de los establecimientos, los compartimentos no pueden ser menores a 15" por 18". Se deben proporcionar escurridores, racks para utensilios o mesas para mantener los utensilios necesarios antes del lavado y después de sanitizar.
2. Lavabos para lavado de manos Los lavabos para lavado de manos deben estar a no más de 25 pies de cualquier área de preparación de alimentos o de lavado de loza. Debe haber lavabos para lavado de manos en todos los baños. Se requieren toallas de papel, toallas en rollo continuo o un secador de manos con aire caliente. Deben instalarse dispensadores para toallas de papel (cuando aplique) y jabón en todos los lavabos para lavado de manos. Se requiere un basurero en cada lavabo que utilice toallas de papel. Debe colocarse un letrero que indique que LOS EMPLEADOS DEBEN LAVARSE LAS MANOS en cada lavabo para lavado de manos que sea usado por el personal.
3. Tarja de preparación Se requiere una tarja de preparación para lavar frutas y verduras. Esta tarja debe ser de material aprobado, contar con agua caliente y fría a presión, y tener una conexión indirecta al drenaje sanitario.
4. Tarja para trapeador Debe proporcionarse una tarja para lavar trapeadores o un área para lavar botes. Si se conecta una manguera, debe instalarse en la llave un dispositivo adecuado de prevención de contraflujo.
5. Refrigeración La refrigeración debe mantener los alimentos potencialmente peligrosos a 41°F o menos EN TODO MOMENTO.
6. Superficies de trabajo Las superficies de trabajo deberán ser suficientes en cantidad y estar construidas con materiales seguros, durables, resistentes a la corrosión y no absorbentes.
7. Ventilación Todas las áreas deben contar con ventilación mecánica suficiente para eliminar el exceso de calor, vapor, vapores de condensación, olores desagradables, humo y gases. El inspector de construcción local y el jefe de bomberos local también deben aprobar las campanas y la ventilación. Si se permitirá fumar, la estructura y el sistema de manejo de aire deberán cumplir con *el Capítulo 290-5-61* de la Georgia Smokefree Air Act de 2005, incluyendo la señalización correspondiente y una declaración por escrito de un técnico de HVAC con licencia del Estado de Georgia o de un profesional debidamente certificado, que confirme que el sistema de manejo de aire que da servicio al área para fumadores cumple con la Ley.

INSTALACIÓN Y UBICACIÓN

El equipo para servicio de alimentos debe estar diseñado y fabricado de acuerdo con los programas de certificación acreditados por el American National Standards Institute (ANSI).

1. El equipo colocado en mesas o mostradores, salvo que sea portátil, debe quedar sellado a la mesa o mostrador, o bien elevado sobre patas para dejar al menos 4 pulgadas de separación entre la superficie y el equipo. El equipo debe instalarse de modo que facilite la limpieza del equipo y de las áreas adyacentes.
2. El equipo instalado en el piso, salvo que sea fácil de mover, debe:
 - a. Quedar sellado al piso; o
 - b. Instalarse sobre una plataforma elevada de concreto u otra mampostería lisa, cumpliendo con todos los requisitos de sellado o separación; o
 - c. Elevarse sobre patas aprobadas para dejar al menos 6 pulgadas de separación entre el piso y el equipo, excepto que las batidoras de piso montadas verticalmente pueden elevarse para dejar al menos 4 pulgadas de separación si ninguna parte del piso debajo de la batidora queda a más de 6 pulgadas de alcance para limpiar.
 - d. Debe dejarse espacio suficiente para facilitar la limpieza entre, detrás y encima de todo equipo fijo. Si hay riesgo de filtraciones, el espacio entre equipos contiguos o entre el equipo y las paredes o techos adyacentes debe sellarse.
3. Los pasillos y áreas de trabajo entre unidades de equipo y paredes deben mantenerse libres de obstáculos y con ancho suficiente (se recomiendan 30 pulgadas) para que el personal pueda realizar sus funciones con facilidad, sin contaminar los alimentos ni las superficies en contacto con alimentos por la ropa o por contacto personal. Todo equipo de almacenamiento fácil de mover, como tarimas, racks y diablitos, debe colocarse de manera que permita el acceso a las áreas de trabajo y a los lavamanos.

PISOS

1. Pisos y revestimientos de piso en todas las áreas de preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos y lavado de utensilios, así como los pisos de todas las cámaras frigoríficas de acceso, vestidores, casilleros, baños y vestíbulos deben construirse con materiales lisos y resistentes, como terrazo, loseta cerámica y linoleo o plástico de grado duradero. El concreto simple no está permitido.
2. La alfombra debe ser de tejido cerrado, estar bien instalada, ser fácil de limpiar y mantenerse en buen estado. La alfombra está prohibida en áreas de preparación de alimentos, lavado de equipo y lavado de utensilios donde haya exposición a grandes cantidades de grasa y agua, en áreas de almacenamiento de alimentos y en áreas de baño donde se ubiquen urinarios o sanitarios.
3. Se deben proporcionar drenajes de piso con trampa, correctamente instalados, en pisos que se enjuagan con agua para su limpieza o que reciben descargas de agua u otros residuos líquidos provenientes del equipo, o en áreas donde se emplean métodos de limpieza con rociado a presión. Estos pisos deben construirse únicamente con concreto sellado, terrazo, loseta cerámica o material similar, y deben tener pendiente hacia el drenaje.
4. Los tapetes y recubrimientos de piso deben ser no absorbentes, resistentes a la grasa y fáciles de limpiar.
5. Las uniones entre piso y pared deben ser redondeadas (tipo media caña) y cerrarse a no más de 1/32 de pulgada (1 mm), excepto que, si se usan métodos de limpieza por enjuague con agua, los pisos deben contar con drenajes y pendiente hacia el drenaje, y las uniones entre piso y pared deben ser redondeadas y selladas.
6. Las líneas de servicios y tuberías expuestas deben instalarse de manera que no obstruyan ni dificulten la limpieza del piso. En todos los establecimientos nuevos o remodelados de forma extensa, se prohíbe instalar líneas y tuberías horizontales expuestas sobre el piso.

PAREDES Y TECHOS

1. Las paredes y techos (incluyendo puertas, ventanas, tragaluces y cierres similares) deben mantenerse en buen estado de reparación. 3
2. Las paredes, incluyendo divisiones no estructurales, recubrimientos de pared y los techos de las cámaras de refrigeración tipo walk-in, áreas de preparación de alimentos, áreas de lavado de equipo y de utensilios, baños y vestíbulos deben ser de color claro, lisos, no absorbentes y de fácil limpieza. El concreto o bloque de pómez usado en paredes interiores debe estar acabado y sellado para ofrecer una superficie de fácil limpieza.
3. Los montantes, vigas y cabrios no deben quedar expuestos en cámaras de refrigeración tipo walk-in, áreas de preparación de alimentos, áreas de lavado de equipo, baños y vestíbulos. Si quedan expuestos en otros cuartos o áreas, deben tener un acabado que permita limpiarlos fácilmente.
4. Las líneas de servicio y tuberías instaladas a la vista deben colocarse de manera que no obstaculice ni impida la limpieza de las paredes y techos. Las líneas de servicio y tuberías no deben quedar innecesariamente a la vista en paredes o techos de cámaras de refrigeración tipo walk-in, áreas de preparación de alimentos, áreas de lavado de equipo y utensilios, baños y vestíbulos.
5. Las luminarias, tapas de ventilación, ventiladores montados en pared, materiales decorativos y equipo similar fijado a paredes y techos deben ser fáciles de limpiar y mantenerse en buen estado. Todas las luces deben contar con protección.
6. Los revestimientos de pared y techo deben quedar bien fijos y sellados, y ser fáciles de limpiar.
7. No se deben colgar plantas vivas encima de mesas usadas para la preparación de alimentos o en áreas de exhibición.

INSTALACIONES DE RESIDUOS SÓLIDOS

1. La basura y los desechos deben mantenerse en recipientes resistentes, fáciles de limpiar, a prueba de insectos y de roedores, que no goteen ni absorban líquidos. Se debe contar con al menos un fregadero de servicio o un área de lavado con borde y usarse para limpiar los recipientes de basura. Dichas instalaciones deben tener coladera en el piso y contar con agua corriente caliente y fría.
2. Los recipientes guardados fuera del establecimiento, incluidos los contenedores tipo dumpster y los sistemas compactadores, deben ser fáciles de limpiar. Si se proporciona un lugar para tapón de drenaje, el tapón no deberá retirarse salvo durante la limpieza. Los líquidos generados por la compactación o por las labores de limpieza deben desecharse como aguas residuales.
3. Los recipientes de desechos, dumpsters y sistemas compactadores ubicados al exterior deberán almacenarse sobre o por encima de una superficie lisa de material no absorbente, como concreto o asfalto colocado con maquinaria y sellado, que se mantenga limpio y en buen estado.

INSTALACIONES SANITARIAS

1. Se deberán proporcionar instalaciones sanitarias para el personal de servicio de alimentos.
2. En establecimientos con áreas de comedor permitidas desde el 31 de julio de 1995, se deberán proporcionar baños para clientes e instalarlos conforme a todos los códigos aplicables.
3. Si en un baño se usa un secador de aire caliente o toallas en rollo continuo, y la puerta de salida tiene manija o pomo que deba tocarse, se deberán proporcionar toallas de papel dentro del baño.
4. Consulte al inspector local de construcción sobre el cumplimiento de la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (ADA).

UNIDAD MÓVIL

Las unidades móviles de alimentos deberán operar desde un comisariato autorizado y deberán reportarse al menos diariamente a dicho lugar para surtir todos los insumos y realizar todas las labores de limpieza y servicio. La persona propietaria del comisariato deberá solicitar el permiso para unidad móvil y será responsable del control gerencial activo de la unidad. El nombre y el número de permiso de la unidad deberán mostrarse en un costado con letras de al menos dos pulgadas. El área de servicio para una unidad móvil deberá incluir como mínimo protección superior. Cuando no estén en uso, las unidades deberán guardarse adecuadamente en el comisariato o en otro lugar aprobado por la Autoridad Sanitaria.

PLANO DE EJEMPLO Y LISTA DE EQUIPO

LISTA DE EQUIPO

1. Mesas de comedor (7)
2. Caja registradora 4
3. Mostrador
4. Mostrador
5. Banquitos (4)
6. Estación de café/té
7. Dispensador de bebidas
8. Caja de cerveza de barril
9. Hielera
10. Mesa
11. Barra trasera (almacenamiento de utensilios)
12. Lavamanos
13. Inodoro (2)
14. Lavamanos (2)
15. Campana
16. Estufa
17. Freidora
18. Mesa de acero inoxidable
19. Horno de microondas
20. Refrigerador para preparación de sándwiches
21. Lavamanos
22. Tarja de tres compartimentos con escurridores
23. Repisas
24. Refrigerador tipo cámara
25. Racks de almacenamiento
26. Bote para trapeador
27. Congelador
28. Refrigerador vertical
29. Mesa de trabajo de acero inoxidable
30. Rebanadora
31. Calentador de agua (State, 100 galones, 199,999 BTUs)
32. Tarja de preparación, de acero inoxidable con escurridores

CUADRO DE ACABADOS INTERIORES

MUROS

1. Comedor: Revestimiento de madera
2. Bodega: Tablaroca pintada
3. Baños: Loseta cerámica, tablaroca pintada
4. Cocina: FRP, acero inoxidable
5. Área de lavado de trastes: Acero inoxidable

PLAFONES

1. Comedor: Plafón acústico (modular)
2. Área de servicio: Loseta vinílica lavable (modular)
3. Bodega: Loseta vinílica lavable (modular)
4. Baños: Yeso pintado
5. Cocina: Loseta de aluminio lavable (modular)

PISOS

1. Comedor: Alfombra
2. Área de servicio: Loseta cerámica
3. Bodega: Loseta vinílica
4. Baños: Loseta cerámica
5. Cocina: Loseta tipo cantera antiderrapante

****Esto se proporciona únicamente como ejemplo. Consulta el Capítulo 511-6-1 para información detallada y materiales aprobados.****

PLANO DE EJEMPLO Y LISTADO DE EQUIPO

****Esto se proporciona únicamente como ejemplo.

Consulta el Capítulo 511-6-1 para obtener información detallada y los materiales aprobados. ****

