

## Requisitos Básicos para un Establecimiento de Comidas

- Entregar una copia del plano de anteproyecto o un plano de planta a una agencia reguladora para revisión y aprobación con al menos de 30 días de antelación.
- Completar y entregar la solicitud y pago de la tarifa para la licencia de establecimiento de comidas a la agencia reguladora.
- Cumplir con todas las regulaciones contra incendio, del edificio y los códigos de electricidad y plomería (espacio de aire, sifones, igualador de presión, etc.).
- Se requiere la inspección y aprobación antes de abrir al público. Llame con una semana de antelación..
- Bares y tabernas: Se requiere un fregadero de 3 compartimentos para lavar vasos, equipado con agua caliente y fría corriente y también una escurridera a no ser que se utilice una lavadora de platos comercial aprobada.
- Área de cocina: Un fregadero de 3 compartimentos para lavar los artículos de cocina que esté bien equipado o una lavadora de platos automática de una marca comercial y aprobada con un aumento de calor o desinfección química.
- Se requiere lavamanos con agua corriente caliente y fría de una llave mezcladora en las zonas de manipulación de alimentos, detrás de cada bar, y también al lado o en los baños.
- Un fregadero para la preparación de la comida con una conexión indirecta al alcantarillado si hay que lavar los alimentos (ej. Ingredientes de ensalada).
- En un establecimiento licenciado, se requiere un lavabo de servicio para traperos y aguas residuales, equipado con agua corriente caliente y fría. No se permite un lavabo para el lavado de manos y traperos.
- Cuartos de baño: Se requiere la cantidad adecuada, bien ubicados y equipados con ventiladores y puertas de cierre automático. Hay que proveer recipientes cerrados para la basura en cualquier baño de mujeres.
- Todos alimentos deben obtenerse de fuente aprobada y licenciada.
- Todos los equipos deben estar contruidos, colocados e instalados de una manera apropiada. (para la facilidad de limpieza).
- Todas unidades de refrigeración en el establecimiento deben tener la habilidad de mantener una temperatura de 41°F.
- Equipos apropiados y aprobados para cocinar, almacenar, exhibir y servir la comida caliente.
- Iluminación adecuada con instalaciones fijas sobre el área de la preparación de alimentos, de lavar los platos, servicio y de almacenamiento.
- Techos y paredes aprobados de color claro, en las áreas de preparación de alimentos con superficies lisas y lavables.
- Recubrimiento apropiados para pisos. No se permiten tapetes o alfombras en la cocina, áreas de preparación de comida, detrás de los bares o en los cuartos de baño.
- Los sitios de autoservicio deben tener cristal de protección apropiado para los alimentos especialmente en las líneas donde se sirven las comidas y cubrir los cubos de hielo para evitar contaminación.
- Proteger las aberturas con tela metálica y las puertas bien cerradas para prevenir la entrada de insectos y roedores.
- Todas las áreas de almacenamiento y los contenedores de afuera deben ubicarse, equiparse y mantenerse apropiadamente.
- Mantener el propio local a fuera de una manera adecuada (no malas hierbas, basura, etc.).
- Almacenamiento separado y etiquetas apropiadas para todos los artículos tóxicos (artículos cáusticos, limpiadores, insecticidas, etc.).
- Proveer un área adecuada para que el personal guarde: ropa, pertenencias, medicinas, etc.

- Proveer una área adecuada para guardar equipo de limpieza (traperos, escobas, etc.).
- La mantelería sucia y limpia, etc. debe guardarse adecuadamente.
- Abastecer termómetros para todas las unidades de refrigeración, ubicados visiblemente.
- Proveer ventilación adecuada y un sistema de extracción del aire (ducto metálico que está conectado a un ventilador para evacuación de gases y humos, campana dosel, recuperación de aire, etc.).
- Proveer jabón antiséptico apropiado y tiras de prueba para monitorear la limpieza de un fregadero de 3 compartimentos.
- Proveer recipientes adecuados como cubos y jabón antiséptico para guardar los trapos de limpiar cuando no se usen.
- Abastecer de máquinas de refrescos aceptables, instalado y mantenido correctamente.
- Los establecimientos de alimentos deben separarse de todos los alojamientos por divisiones completas y puertas sólidas que cierran automáticamente.
- Establecer procedimientos por los cuales los empleados entienden la importancia de informar a las personas encargadas sobre salud personal y actividades relacionadas a enfermedades contagiosas que se pueden transmitir por la comida. Formatos con ejemplos están disponibles en el Departamento de Salud.
- Todos establecimientos necesitan un jefe de alimentos que pueda demostrar su conocimiento en los principios de seguridad alimentaria. Está disponible un curso de seguridad alimentaria a través de muchos sitios como NICC de Dubuque.
- Cada vez que un establecimiento licenciado cambia de propietario, tiene que volver a cumplir con las leyes y reglamentos actuales.
- Esta lista es solo para asistir a los propietarios potenciales de establecimientos y no incluye todo. Si usted tiene otras preguntas, por favor no dudes en llamar el Departamento de Salud de la ciudad de Dubuque al 563-589-4181.