



## **GUIA DE CONSTRUCCION PARA ESTABLECIMIENTOS EXPENDEDORES DE COMIDA**

**DEPARTAMENTO DE SERVICIOS DE SALUD Y DEL MEDIO AMBIENTE DEL CONDADO DE SANTA CRUZ**

**OFICINA PARA REVISION DE PLANOS:**

**2150 N. CONGRESS DR. # 115**

**NOGALES, AZ 85621**

**TEL: (520) 375-7900**

**INTRODUCCION:** Esta guía está disponible para cualquier persona que intenta construir o remodelar algún establecimiento expendedor de comida en el Condado de Santa Cruz. Se intenta tener una visión general, pero, no está todo incluido, por favor hable al Departamento de Salud, si requiere información adicional, con referencia a su plan en particular.

### **Tarifas por revisión de planos:**

Nueva construcción: \$300.00 (plan con sello de Ing., o Arq. Registrado)

Remodelación mayor: \$300.00                   “                   “

Remodelación menor: \$300.00               “                   “

Remodelación es una alteración en la estructura o equipo de un establecimiento existente (ésta información necesita confirmarse en el expediente del Departamento de Salud o por inspección).

### **Envío / presentación del plano:**

Nota: Use papel blanco solamente, tinta oscura, tamaño mínimo del plano 16X24 pulgadas. Antes de construir, ampliar, alterar o convertir algún establecimiento para uso como expendedor de alimentos, se deben de presentar los planos / especificaciones en el Departamento de Salud y Medio Ambiente.

Los planos se deben de trazar a la escala de ¼ de pulg., = pie, si no se traza a escala, mencione todas las dimensiones pertinentes.

### **Los planos presentados deben de incluir lo siguiente:**

1. Plano del piso completo, incluyendo plomería, contactos y tablero eléctrico.
2. Distribución de equipo, incluyendo elevación
3. Plano de ventilación / extractores
4. Terminado de paredes, piso, indicando tipo de material, color, soclo en la unión del piso con pared
5. Lugar de los baños en relación con el área de preparación de alimentos
6. Sistema de plomería

Los planos incompletos o que requieran correcciones, serán devueltos para completarlos o corregirlos antes de su aprobación. Si ya aprobados se requiere, hacer más cambios, se necesitará nueva aprobación a dichos cambios.

El uso de material autorizado, mano de obra adecuada, instalación de equipo y construcción, son factores significativos en la evaluación / aprobación de los establecimientos.

Inspección final ya que se tiene completa la construcción incluyendo todos los detalles finales, debe comunicarse con el inspector designado para una inspección final del plano y establecimiento. No se dará el permiso, hasta que pase la inspección final, se recomienda que ésta inspección se programe 2 días laborables anteriores a la apertura del establecimiento.

### **CONSTRUCCION GENERAL Y EQUIPO REQUERIDO:**

El plano debe mostrar / especificar en detalle lo siguiente:

1. **PISOS:** En establecimientos expendedores de alimentos, deben ser: lisos, impermeables, anti-grasa / ácido y de fácil limpieza; (el piso en el área de clientes e menos estricto), el soclo se requiere en cocina, área de preparación de alimentos, Departamento de limpieza, baños, y posiblemente en otras áreas, dependiendo de las actividades. Muestras y especificaciones de piso, diferentes a concreto, se deben de enviar / especificar en los planos. Los pisos de concreto se aceptan si están instalados apropiadamente, terminado liso y sellados con productos aprobados para concreto.
2. **PAREDES:** las paredes en cocina, área de preparación de alimentos y lavaplatos, deben de ser lisas, no absorbentes, color claro y terminado de fácil limpieza, (no se aceptan: ladrillo, block de cemento o concreto rugoso). Todas las superficies se deben de sellar con pintura ahulada o algún otro sellador aprobado, si tiene duda sobre la aprobación, se debe evaluar / inspeccionar antes de la aplicación / instalación. Las paredes en el área de atención a clientes, tienen menos requisitos. Paredes de metal, azulejo, fibra de vidrio, son aprobados para área de cocina, preparación de alimentos o área de mucho uso.
3. **CIELOS:** En cocina, área de preparación de alimentos y área de lavado de platos / utensilios, deben de ser lisos, no absorbentes, color claro, fácil limpieza, lavables, azulejo acústico se aprueba si: a). cumple con requisitos antes mencionados B). el envío de la muestra y es aprobada.
4. Toda la plomería, tubería, Sistema eléctrico y Sistema de gas debe de estar oculto, cuando no es posible, todas las líneas se deben de colocar por lo menos ½ pulg., separadas de paredes, cielo, y 4 / 6 pulg., del piso. Cuando el ducto / tubería atraviese una pared, cielo o piso, el orificio alrededor de la línea se debe de sellar, no se puede tener líneas / tubos en pasillos, áreas de mayor circulación, puertas o en el, piso. Líneas múltiples se deben de cubrir, encerrar en receptores apropiados y sellados.
5. **CAMPANAS Y DUCTOS:** La campana debe de instalarse por encima del equipo para cocinar, siempre siguiendo las instrucciones del fabricante y ser aprobada por el Departamento de Bomberos.
6. **TODAS LAS UNIONES,** ej.: pared y piso, deben sellarse para fácil limpieza, no se aceptan remaches rugosos. Se requieren extractores por encima del área de cocinar, (parrillas, estufas, hornos, freidoras, asadores) para que remuevan vapores, humos y olores al cocinar. Todo espacio rugoso debe de alisarse y sellarse.

7. **A) CAMPANAS DE TIPO TOLDO:** no deben de estar más alto que 7 pies, y no más de 3½ pies por encima del área de cocinar, se deben extender por lo menos 6 pulg., a los lados de la unidad que se sirve. Debe de contar con canales para grasa, receptores para goteo de fácil limpieza
- B) OTRO TIPO DE CAMPANAS;** se aprueban si se construyen con material de fácil limpieza y que se cumpla con todos los requisitos para extracción de aire.
- C) VENTILACION:** Se requiere por lo menos la extracción del 80% del aire
- D) SISTEMA CONTRA INCENDIOS:** lo exige y supervisa el Departamento de Bomberos, se debe instalar en la forma que no afecte la limpieza de campana y ductos.
- E) Las paredes por atrás del equipo para cocinar se deben cubrir con metal, azulejo y debe de contar con soclo (metal / azulejo) en la unión de pared / piso.

**REFRIGERADORES:** Los siguientes requisitos son para todos los equipos::

- A) Deben de mantener la temperatura por debajo de 40º F, SIEMPRE.
- B) Contar con termómetro exacto y visible
- C) Las parrillas deben ser de material no absorbente, no corrosivo y de fácil limpieza, NO DEBEN DE SER DE MADERA.
- D) Deben colocarse en área de preparación de comida.
- E) Superficies lisas, no absorbentes y de fácil limpieza. Se aceptan solo de metal, cerámica o plástico reforzado con fibra de vidrio.
- F) Todo líquido condensado, debe de contar con una salida a un dren en el piso.
- G) Los congeladores deben de mantener una temperatura -0º F SIEMPRE.

REFRIGERADORES WALK - IN:

- A) Deben de tener soclo con un radio de 3/8 de pulgada en la unión piso / pared. Los únicos materiales que se pueden utilizar son: metal, azulejo, cemento, hule.
- B) Todos los estantes deben estar 6 pulg., separados del piso.

MAQUINAS DE HACER HIELO:

Deben colocarse dentro del establecimiento, en área de fácil limpieza, y con dren en el piso, dejando mínimo 1 pulg., de separación entre el tubo de desagüe de la máquina y el dren en el piso.

### **SINKS:**

Todos deben de tener un desagüe a un dren en el piso, separados por lo menos 1 pulg., entre el tubo del sink y el dren en el piso, cumplir con todas las especificaciones de plomería. Las líneas horizontales, deben estar ½ pulg., separadas de la pared y 4 / 6 pulg., separadas del piso, y al final estar por lo menos 1 pulg, por arriba del dren abierto en el piso. Los sinks deben de estar colocados en áreas accesibles para inspección, limpieza y reparación, el sink debe de quedar dentro de los 15 pies donde se encuentra el dren de desagüe.

Las líneas de drenaje no deben de cruzar pasillos, áreas de más tráfico ó puertas. No se permiten sink ó drenes en el piso dentro de walk-in.

### **SINKS – UTENSILIOS PARA COMER / TOMAR**

Donde se lavan a mano utensilios de uso múltiple se exige un sink de 3 compartimentos, las líneas de desagüe no deben de ser más largas de 16 pulg. El sink debe de tener el tamaño suficiente para los utensilios que se utilizarán. Todo equipo debe de ser marca NSF, las llaves para el agua, tipo mezcladoras, con la capacidad de servir a los 3 sinks, y contar con agua fría y caliente SIEMPRE.

### **LAVADORA DE PLATOS AUTOMATICA:**

Marca NSF, las que manejan agua caliente como bactericida, deben de contar con boiler propio y que maneje una temperatura no menor de 180º F. termómetro calibrado para medir el flujo de agua y temperatura, todo apropiadamente instalado y con dren de desagüe en el piso, a menos que cuente con Sistema que no permita que el agua se regrese.

### **SINK PARA PERSONAL DE LIMPIEZA: MOP SINK**

Se exige un sink montado en la pared con agua caliente y fría para actividades de limpieza en todos los establecimientos expendedores de comida, el cual no debe utilizarse para otras actividades.

### **SINK PARA LAVAR ALIMENTOS:**

Se exige con suficiente capacidad para el volumen de alimentos que se manejarán, y no se debe de utilizar para otras actividades y debe de contar con desagüe en el piso con las mismas especificaciones anteriores.

### **SINK LAVAMANOS:**

Se exige uno en el área de preparación de alimentos con agua caliente y fría, jabón líquido, toallas de papel y SIEMPRE ACCESIBLE PARA QUE EL EMPLEADO LO UTILICE CUANTAS VECES SEA NECESARIO.

Todos los sinks deben de contar con desagüe en dren abierto en el piso o válvula que no permita el regreso del agua (back – flow device / llave de paso)

### **PROPOSITO GENERAL DE AGUA CALIENTE:**

Se exige en todos los sinks, lavamanos y en accesorios utilizados para limpieza con una temperatura mínima de 120º F, (se puede tener más caliente); en lugares donde se sirvan helados, nieve o postres fríos, se debe de contar con accesorios para agua corriente donde poner el utensilio o cucharón para servir dichos alimentos.

### **ALAMBRERAS:**

Todas las ventanas que se abran deben de contar con alambreras / malla 16, si la puerta está abierta, se exige alambreira.

### **SERVICIO DIRECTO POR PARTE DEL CLIENTE:**

Todas las mesas vaperas o exhibidoras de comida, deben de contar con accesorios de vidrio / plástico, que protejan los alimentos del contacto con secreciones del cliente (estornudo, tos etc.,) marca NSF y ser adecuadas en tamaño y diseño para lo que se manejará.

### **ALMACENAMIENTO EXTRA:**

Se debe de contar con un área adicional para almacenamiento de alimentos y bebidas, adecuada en condiciones y tamaño para el volumen de alimentos que se manejarán. En referencia a esto, tenga en cuenta lo siguiente:

1. Debe ser 25% del tamaño del área de preparación de alimentos, no menor de 100 pies cuadrados.
2. Por lo menos 32 pies lineares de estantes, 18 pulg., de ancho con un mínimo de 100 pies cuadrados con referencia al establecimiento. Revise con el Departamento de Salud, para recomendación del número de estantes que necesitará, los estantes deben ser de material de fácil limpieza metal de preferencia o madera, con buen acabado y sellado, deben de estar por lo menos 1 pulg., separados de la pared o bien sellados a ella; 6 pulg., separados del piso y dejando un espacio libre entre el piso y el estante.

### **BAÑOS:**

Deben de tener un número suficiente para clientes y empleados; los pisos, paredes y cielos, deben de ser lisos, material no-absorbente, colores claros y de fácil limpieza. Los lavamanos deben de estar en áreas accesibles y baños, contar con agua fría y caliente, de preferencia con llave mezcladora y contar con jabón líquido y toallas de papel. El baño contar con cerrado automático de puertas, adecuada ventilación y botes de basura con tapadera.

### **PUERTA PARA ENTREGA DE ALIMENTOS Y PROVISIONES:**

Todas se deben abrir hacia afuera, contar con cerrado automático y Cortina de aire, que si está colocada en el interior del establecimiento, debe manejar una velocidad de aire de 750 pies por minuto y con alcance de 3 pies por arriba del piso, prenderse y apagarse automáticamente. Si está colocada por fuera del establecimiento, necesita la misma velocidad del aire, con dirección hacia abajo y en toda la apertura de la puerta.

### **PUERTA PARA CLIENTES:**

Todas las puertas que den al exterior, deben abrirse hacia afuera y contar con cerrado automático.

### **ILUMINACION:**

Sinks, área de lavado de platos y área de preparación de alimentos deben de contar con iluminación suficiente (10 foot candles light) almacenamiento, baños, vestidores (20 foot candles light)

**TODAS LAS LUCES EN EL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO, DEBEN DE CONTAR CON PROTECCION, PARA QUE LOS RESTOS, SI SE QUIEBRAN NO VAYAN A CAER A LOS ALIMENTOS.**

**EQUIPO:**

Todo debe ser de material **NO TOXICO**, construido, diseñado e instalado para una fácil limpieza, separado 6 pulg., del piso para limpieza.

Todo diseño, construcción e instalación, será supervisada y aprobada por el Departamento de Salud, todo equipo debe ser NSF, excepto en requerimientos específicos.

Toda la construcción se llevará a cabo de acuerdo con el Departamento de Construcción, Planning / Zoning, Plomería, Electricidad y Departamento de bomberos.

Si desea familiarizarse con los requisitos del Estado de AZ: [www.hs.state.az.us/phs/fses/index.htm](http://www.hs.state.az.us/phs/fses/index.htm)