

**Departamento de Agricultura del Estado de Oregon (OSDA) –
División de Sanidad de Alimentos para Consumo Humano.**

Plan de Revisión de Requerimientos

La sección **OAR-603-025-0030 (3)** del nuevo Código Alimentario requiere la revisión de una copia del plan de construcción y sus especificaciones antes de iniciar la construcción de un nuevo establecimiento para venta de alimentos. Este es un requisito necesario para obtener la licencia de operaciones. Igualmente, este requisito se aplica antes de iniciar la remodelación de un establecimiento con el propósito de expandirlo o antes de iniciar actividades de proceso y/o servicio de alimentos. Este requerimiento es adicional a los requerimientos locales para permisos de construcción y de plomería. Todos los permisos de construcción y plomería deberán estar concluidos y firmados antes de que OSDA realice la inspección final de aprobación. Los planes de construcción y la fecha estimada para terminar el proyecto deberán mandarse al Departamento de Agricultura para que puedan ser revisados y discutidos en cuanto a higiene y mantenimiento de alimentos. También es necesaria una inspección de pre-aprobación para determinar el cumplimiento de los planes revisados con anterioridad, así como las especificaciones y los reglamentos de la ley vigente. Por favor contacte al especialista en higiene alimentaria que trabaje en su área por lo menos cinco días laborales antes de estar listo para esta inspección pre-aprobatoria.

Contenido de los Planes y Especificaciones

Según la sección **OAR- 603-25-0030 (8-201.12)** del nuevo Código Alimentario los planes y especificaciones para un establecimiento de venta de alimentos deberá de incluir el tipo de operación, el tipo de proceso y el tipo de alimentos preparados. Según el Código Alimentario, la siguiente información deberá especificarse:

- (A) Menú Previsto – (comidas que se van a preparar)
- (B) Volumen anticipado de alimentos que van a ser almacenados, preparados, vendidos o servidos para el consumo inmediato– (números/cantidades calculados)
- (C) Plan del piso a escala que incluya una lista y ubicación del equipo – (con la ubicación, los materiales y tipo de superficie de las mesas de trabajo y los gabinetes). Plano de instalaciones de plomería – (con la ubicación y lista de los artefactos). Esquemas mecánicos, materiales de construcción y de acabado deberán añadirse.
- (D) Propuesta del tipo de equipo, fabricantes, número de modelo, ubicación, dimensión, capacidades, y especificaciones de instalación. Además, la autoridad regulatoria podría requerir cualquier otra información necesaria para la revisión de la proposición de construcción, conversión o modificación y procedimientos de operación para el establecimiento.
- (E) Lista de materiales de acabado para las paredes, techos y pisos.
- (F) Origen del agua – (Ciudad, sistema privado, otros). Si el sistema de agua es privado o de otro origen, por favor incluya una descripción breve.

Baños 603-25-020 (9), 603-25-0030

La instalación de los sanitarios y lavamanos deberán cumplir con el Código Estatal de Plomería. Deberán mantenerse en buen estado y tener una ubicación conveniente. Las puertas de los baños deberán contar con sistema de auto-cerrado y no pueden abrir directamente a cuartos o áreas en donde haya alimentos expuestos para la venta. En lugares donde se provean mesas y sillas para servir comida, baños públicos son requeridos por el Código de Estructuras Especiales del Estado de Oregon. El público no podrá entrar o atravesar por áreas de preparación, de almacenamiento o de lavado de utensilios y equipo.

Lavamanos 603-25-0020 (9), 603-25-0030

Los lavamanos deberán estar propiamente instalados para proveer agua fría y caliente, jabón, dispensadores de toallas desechables para secarse las manos y bote de basura. Los lavamanos deberán localizarse de forma que sean convenientes para el uso de todos los empleados involucrados en la preparación y despacho de alimentos, así como en el área de lavado de equipo y utensilios. Deberá de proveerse lavamanos en el cuarto del sanitario o inmediatamente adyacente a éste.

Lava Platos 603-25-0030

Las instalaciones para el lavado de equipo y utensilios deberán constar de lavadora de platos comercial o un sink de tres compartimientos lo suficientemente grandes para poder sumergir la mayoría del equipo y utensilios. Se deberán proveer escurrideras adecuadas, estantería o mesas para guardar y manejar tanto el equipo y utensilios sucios, así como el equipo y utensilios limpios después de haberse desinfectado. Esto incluye estantería o mesas adecuadas para secar al ambiente los utensilios y equipo desinfectado.

Pisos 603-25-0020

Los pisos de un establecimiento para venta de alimentos deberán ser de superficie lisa, de construcción sólida que no permita grietas y fáciles de limpiar. Los pisos no pueden ser hechos de un material absorbente. Cuando el piso está sujeto a limpieza por manguereo, el piso deberá tener declive y drenaje que cumpla con el Código reglamentario de Plomería. Las juntas del piso con las de las paredes deberán estar completamente cubiertas y selladas.

Paredes y Techos 603-250-0020 (4)

La superficie de las paredes y techos en las áreas de exhibición, almacenaje, proceso y preparación de alimentos deberán mantenerse en buenas condiciones, ser de colores claros, superficies lisas y fáciles de limpiar.

Puertas y Ventanas 603-25-0020 (5)

Las aberturas hacia el exterior del edificio deberán estar debidamente protegidas contra la entrada de roedores. Estas aberturas hacia el exterior deben ser de ajuste preciso; las puertas deberán contar con sistema de auto-cerrado; las ventanas deberán permanecer cerradas o tener tela; con sistemas de corrientes de aire, o provea cualquier otro medio efectivo para prevenir la entrada de insectos. Las puertas de tela deberán cerrar por sí solas, y las telas para las ventanas u otras aberturas hacia el exterior del edificio deben estar ajustadas de forma precisa y sin estar maltratadas (agujeros). Los materiales de tela no deben tener menos de 16 hilos por pulgada cuadrada.

Alumbrado 603-25-0020 (6), 603-25-0030

Las fuentes de luz artificial permanentemente instaladas deben de proveer por lo menos 20 candelas por pie cuadrado de luz en todas las áreas de preparación de alimentos y de lavado de equipo y utensilios. Los bulbos, las lámparas, tragaluces o cualquier otro artefacto de vidrio que cuelgue sobre las áreas en donde se manejen alimentos expuestos, áreas de lavado de equipo y de almacenamiento, deberán estar cubiertas o protegidas contra estallidos.

Ventilación 603-25-0030

Todos los cuartos deberán contar con suficiente ventilación para mantenerlos libres de calor excesivo, vapor, condensación, aromas desagradables, humo y gases. Los sistemas de ventilación se deberán instalar y operar de acuerdo a la ley y cuando la ventila sea hacia afuera del edificio no deberá de crear descargas peligrosas o ilegales. Todos los sistemas deberán cumplir con el Código del Departamento de Bomberos.

Instalación del Equipo 603-25-0030

Todo el equipo debe de instalarse para ser movable o diseñado para ser limpiado en su sitio. La estantería deberá ser de material terso, impermeable, fácil de limpiar y estar por lo menos seis pulgadas sobre el nivel del piso. Madera porosa sin material de acabado es inaceptable.

Varios 603-25-0020

Se requiere de una área separada para guardar y manejar los artículos de limpieza tales como escoba, trapeador y químicos. Se requiere un sink de utilería para el lavado del trapeador y desecho de agua sucia. Ropa adecuada, armarios y/o vestidores se requieren para guardar las toallas de trabajo limpias y sucias, ropa de trabajo, y artículos personales de los empleados (zapatos, sacos, bolsas, etc.)

Basura 603-25-0030

Los botes para basura, así como los sistemas compactadores deberán ubicarse al exterior del edificio. Estos basureros deberán colocarse sobre una superficie lisa y de material no absorbente tales como el cemento o el asfalto de forma que se pueda mantener limpio y en buen estado. Si hay agua de deshecho de estos recipientes de manejo de basura, éstas deberán de fluir a un drenaje sanitario, no hacia los drenajes para desagüe de tormenta.