



**DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES
ENVIRONMENTAL HEALTH PROGRAM**
155 North First Avenue, MS 5, Suite 170
Hillsboro, OR 97124
Telephone: (503) 846-8722 ♦ Fax: (503) 846-3705
www.co.washington.or.us/foodsafety



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

REQUISITOS GENERALES PARA RESTAURANTES

La siguiente no es una lista completa de los requisitos. **Por favor vea las reglas actuales de sanidad de alimentos** para obtener la información completa. Hay copias que están disponibles en nuestra oficina o por Internet en www.healthoregon.org/foodsafety.

1. **Abastecimiento de agua y alcantarillado:** Los restaurantes deben tener un suministro de agua potable y alcantarillado aprobado. Instalaciones con servicio de un sistema de agua potable como pozo u otro tipo de sistema de agua potable en el lugar, deben tener su sistema de agua potable aprobado por el Programa de Agua Potable del Estado. Para obtener información adicional, por favor póngase en contacto con el Programa de Agua Potable del Estado al número, (971) 673-0405. Las instalaciones que desechen las aguas residuales en el lugar (ejemplo, un tanque séptico), tienen la obligación de tener el sistema aprobado por esta oficina o por el Departamento de Calidad Ambiental de Oregon (DEQ, por sus siglas en inglés).
2. **Agua Caliente:** Los sistemas de generación y distribución de agua caliente deben ser suficientes para suministrar la demanda de agua caliente para todo el restaurante durante su punto de mayor demanda.
3. **Dispositivo de Eliminación de Grasa:** Un dispositivo de eliminación de grasa (por ejemplo, separador de grasas o interceptor) será requerido. Por favor, consulte con el oficial de plomería de la ciudad/condado local y con el servicio de alcantarillado del distrito para averiguar los requisitos.
4. **Lavamanos:** El número y la colocación de los lavabos para el lavado de manos debe ser adecuado para satisfacer todas las actividades del servicio de comida, incluyendo la preparación, cocción, lavado de platos, servicio de comida a la mesa, limpieza de mesas, preparación de bebidas y baños. El agua caliente y fría o tibia debe ser suministrado en todos los lavabos del establecimiento. **El uso de lavabos para lavado de manos está restringido para el lavado de manos únicamente.**
5. **Fregaderos para Trapeadores:** Se requiere la instalación de un fregadero de servicio o la instalación de un escurridor para los trapeadores. Si la llave de agua permite que se le conecte una manguera, una válvula antirreflujo será requerida.
6. **Lavabo para Preparación de Alimentos:** Se requiere un lavabo dedicado para las instalaciones que tengan frutas y vegetales crudos que requieran ser lavados o para instalaciones que conduzcan otras actividades que requieran poner alimentos en un lavabo. Está prohibido el lavado de manos y la limpieza de trapeadores en un lavadero para la preparación de alimentos. Los lavabos para preparación de alimentos deben tener tubos de desagüe indirectos.
7. **El Lavado de Platos:** Un lavabo de tres compartimientos o un lavaplatos comercial debe estar disponible. El área de lavaplatos debe estar equipada con escurridores separados o tablas de

clasificación para utensilios sucios y limpios. Las superficies deben ser de un tamaño suficiente para manejar la carga durante las horas de mayor uso de una manera sanitaria.

- a. **Fregadero de Tres Compartimientos:** Cada compartimiento debe ser lo suficientemente grande para permitir inmersión del utensilio más grande que se use para la comida. Cada compartimiento del fregadero debe tener acceso al flujo de agua caliente y fría.
 - b. **Lavadora de Platos Mecánica:** Las lavadoras de platos mecánicas deberán ser de calidad comercial diseñadas y fabricadas específicamente para uso en restaurantes. Las lavadoras de platos para uso doméstico o para uso industrial ligero no están aprobadas para uso en restaurantes. La presión del agua para el enjuague de desinfección no debe ser menos de 15 o mayor a 25 libras por pulgada cuadrada, siendo medida en el tubo del agua que está inmediatamente adyacente a la válvula de control de enjuague final. Los termómetros que indican la temperatura del agua de enjuague final al entrar al colector, los ciclos de lavado y enjuague deben estar montados en la máquina o en el tubo del agua. Los tubos para el drenaje deben tener tubos de desagüe indirectos. Estos termómetros deben tener una precisión de $\pm 2^{\circ}\text{F}$ o $\pm 1^{\circ}\text{C}$. El lavaplatos debe ser capaz de alcanzar temperaturas adecuadas para el lavado y enjuague. Si la lavadora de platos desinfecta con un enjuague a presión de alta temperatura, la temperatura sobre la superficie del plato debe alcanzar 160°F o más. Si se utiliza un desinfectante químico, el debe cumplir los requisitos de 21 CFR y debe ser dispensado en la concentración adecuada. Un kit de prueba preciso es necesario para probar la concentración del desinfectante de enjuague final.
8. **Residuos Indirectos:** Cualquier pieza de equipo utilizada para almacenar alimentos o hielo que esté equipada con un drenaje, debe tener tubos de drenaje indirectos hacia el desagüe o sumideros de piso. Donde se requiere espacio para aire, la distancia entre la parte inferior de la tubería de desagüe y la parte superior del drenaje debe ser de por lo menos de una pulgada o el equivalente a dos veces el diámetro de la tubería de desagüe.
 9. **Baños:** Se requieren baños para empleados y los baños públicos son necesarios en negocios que ofrecen asientos al cliente. Si los baños no son una parte integral de la operación de servicio de alimentos, debe haber instalaciones sanitarias dentro de una distancia de 500 pies del negocio de servicio de alimentos y deben estar disponibles para uso durante todas las horas de funcionamiento del restaurante. Las puertas de los baños deben cerrar automáticamente.
 10. **Mantenimiento de Comida Fría:** Los alimentos potencialmente peligrosos deben ser mantenidos a 41°F (5°C) o menos. Se debe proporcionar una cantidad adecuada de instalaciones de refrigeración convenientemente ubicadas para garantizar el mantenimiento de los alimentos potencialmente peligrosos a las temperaturas requeridas. Cada unidad de refrigeración debe estar equipada con un termómetro incorporado o debe estar proveída con un termómetro de alcohol de punta aguda con escala numérica exacta de $\pm 2^{\circ}\text{F}$ o de $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Los termómetros deben estar ubicados en donde puedan medir la temperatura del aire en la parte más caliente del refrigerador y sean fáciles de leer. Refrigeradores equipados con un indicador de temperatura visible desde el exterior son aceptables.
 11. **Mantenimiento de Comida caliente:** Debe contar con equipo adecuado para mantener los alimentos potencialmente peligrosos calientes a temperatura de 135°F (60°C).
 12. **Enfriamiento Rápido:** Si alimentos potencialmente peligrosos van a ser enfriados, entonces un método para enfriar rápidamente dichos alimentos debe estar disponible. **Los alimentos potencialmente peligrosos se deben enfriar de 135°F (60°C) a 70°F (21°C) en un período de 2**

horas y de 70°F (21°C) a 41°F (5°C) dentro de las siguientes 4 horas. El tiempo total de enfriamiento no puede exceder de 6 horas. Para enfriar los alimentos se recomiendan refrigeradores comerciales enfriados por aire, baños de hielo y varitas de enfriamiento. Cuando los alimentos se enfrían en el refrigerador deben dejarse sin cubrir y mantenidos bien separados para ayudar el flujo de aire hasta que se enfríen a 41°F (5°C).

- a. Los alimentos líquidos no pueden ser enfriados a una profundidad de mas de 4 pulgadas.
- b. Los alimentos blandos y espesos no pueden ser enfriados a una profundidad mayor que 2 pulgadas.
- c. Las porciones grandes de carne se deben racionar de manera que cada porción no pese más de 4 libras.

13. **Recalentamiento Rápido:** La comida potencialmente peligrosa que se ha cocinado, enfriado y recalentado para mantenerse caliente, debe ser recalentada durante un tiempo no mayor a 2 horas y a una temperatura de por lo menos 165°F (74°C) por 15 segundos. La comida potencialmente peligrosa recalentada en un horno microondas para ser mantenida caliente, debe ser recalentada de manera que todas las partes de la comida alcancen una temperatura de por lo menos 165°F (74°C) y que se le permita reposar cubierta durante 2 minutos. La comida clasificada como lista para comer de un paquete procesado comercialmente se debe calentar por lo menos a 135°F (60°C).
14. **Termómetro de Sonda:** Un termómetro de metal con varilla de sonda capaz de medir de 0°F a 220°F debe estar disponible para verificar las temperaturas internas mantenidas por los alimentos. Un termómetro de diámetro pequeño y punta sensible es necesario para medir la temperatura de alimentos delgados.
15. **Marcado de Fechas:** Los alimentos potencialmente peligrosos listos para el consumo que no se van a utilizar en un periodo de 24 horas deben ser marcados con la fecha de preparación, la fecha de caducidad o la fecha en que el empaque comercial fue abierto. Alimentos con fecha marcada que sean almacenados a 41°F (5°C) o más frío pueden ser mantenidos durante un máximo de 7 días (primer día más 6) antes de que se deban desechar.
16. **Almacenamiento:** El equipo de almacenamiento adecuado es requerido para garantizar que todos los alimentos, envases para alimentos y utensilios de cocina de un solo uso (desechables) sean almacenados por lo menos a 6 pulgadas de elevación sobre el piso o sobre una plataforma de 4 pulgadas o sobre plataformas con ruedas. Los entrepaños de almacenamiento deben ser lisos, impermeables y fáciles de limpiar. La comida no puede ser almacenada en áreas con tubería de alcantarillado expuesta o no que no esté protegida o tubos de agua. Los elementos tóxicos deben ser almacenados y etiquetados para asegurar el uso adecuado y evitar la contaminación de los alimentos y las superficies que tienen contacto con los alimentos.
17. **Equipo:** Todo el equipo debe ser fácil de limpiar y en buen estado. Todos los equipos de metal deben estar libres de óxido y corrosión. Equipo metálico oxidado y/o corroído debe ser reemplazado o barnizado de una manera aprobada. Las superficies de madera deben tener un acabado con una superficie que se pueda lavar. Todo el equipo fijo deberá instalarse de tal manera que permita una limpieza fácil debajo y/o detrás del equipo.
18. **Autoservicio:** Alimentos de autoservicio situados al alcance del cliente que no estén preenvasados deben estar protegidos de la contaminación por parte del cliente, con un escudo para estornudos o

con otros métodos aprobados. Los dispensadores de bebidas de autoservicio deben estar diseñados para evitar que los envases de bebidas entren en contacto con la bebida y/o mecanismos dispensadores de hielo. Las áreas de autoservicio deben tener una superficie lisa, no absorbente que recubra tal como vinilo, baldosa o su equivalente, que se extienda 30 pulgadas hacia cada lado de la zona de autoservicio.

19. **Ventilación:** Se requiere ventilación adecuada para evitar la acumulación de grasa o condensación en las paredes y techos. Un extractor/campana puede ser requerido en el área de cocción y/o lavado de platos. Por favor, averigüe los requisitos con los departamentos locales de construcción de la ciudad/condado y con los departamentos de bomberos.
20. **Construcción de Paredes, Pisos y Techos:** Los pisos, las paredes y los techos deben tener acabados que sean lisos y fáciles de limpiar. Las alfombras están prohibidas en áreas de preparación de comidas y/o bebidas o áreas de autoservicio. Las uniones de paredes con el suelo y de las paredes con techo deben ser muy juntas y/o selladas. Las paredes y los techos en el área preparación de alimentos y en las áreas de servicio deben tener acabados en un color claro. Las líneas/tubos de servicios públicos no deben estar expuestas. Todos los espacios, rajaduras, las grietas y los agujeros deben estar reparados, rellenados, sellados y lisos. Se recomienda especialmente el uso de materiales lisos que no sean absorbentes, duraderos (por ejemplo: fórmica, acero inoxidable, polietileno reforzado con fibra de vidrio -FRP por sus siglas en inglés-) en las paredes, detrás de las zonas de lavado de platos, lavado de ollas y sartenes, fregaderos para trapeadores y cualquier área en donde se pueda causar daño a las paredes.
21. **Iluminación:** Se debe proporcionar iluminación adecuada. Las bombillas deben estar protegidas o deben ser a prueba de ruptura.
22. **Puertas y Ventanas:** Las puertas exteriores deben ser a prueba de roedores (el espacio no podrá exceder ¼ de pulgada y debe ser lo mas ajustado posible). Todas las aberturas para el aire exterior deben tener mallas para prevenir la entrada de moscas.
23. **Casilleros, Vestidores y Áreas para Descanso:** Áreas de almacenamiento diseñadas adecuadamente (por ejemplo, clósets, perchas, casilleros, armarios) deben ser provistas para la ropa y objetos personales de los empleados.
24. **Área para Basura:** Los contenedores de basura en la zona exterior deben estar ubicados sobre una zona con una superficie dura, no absorbente como el cemento o el asfalto. Los contenedores exteriores deben estar cubiertos y deben ser de tamaño adecuado.
25. **Aire Interior Limpio:** los negocios de servicio de alimentos están obligados a cumplir con la Ley de Aire Limpio de Oregón.
26. **Tarjeta de manejo de la comida:** Todos los trabajadores de servicio de alimentos que manipulen alimentos, bebidas o utensilios deben tener una tarjeta para el manejo de alimentos. Las tarjetas se pueden adquirir en nuestra oficina o en el Internet en: <http://ORFoodHandlers.com>.