



**DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES
ENVIRONMENTAL HEALTH PROGRAM**
155 North First Avenue, MS 5, Suite 160
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

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

1. **Abastecimiento de agua y alcantarillado:** Restaurantes deben tener un suministro de agua potable y alcantarillado aprobado. Instalaciones servidas por un sistema de agua potable como pozo u otro tipo de sistema de agua potable 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 (971) 673-0405. Las instalaciones que utilizan una disposición de aguas residuales en el lugar (por ejemplo, un sistema séptico) están obligados a tener el sistema aprobado por esta oficina.
2. **Agua Caliente:** Sistemas de generación y distribución de agua caliente deben ser suficiente para proporcionar la demanda entera de agua caliente en todo el restaurante.
3. **Dispositivo de eliminación de grasa:** Un dispositivo de eliminación de grasa (por ejemplo, separador de grasas o interceptor) se requerirá. Por favor consulte con el municipio de la ciudad y/o oficial de plomería y alcantarillado local con respecto a los requisitos.
4. **Lavamanos:** El número y la colocación de los sumideros de lavado de manos debe ser adecuada para servir a todos los servicios de comidas incluyendo las siguientes áreas: preparación, cocina, lavar platos, servir, platos sucios, preparación de bebidas y baños. Agua caliente y fría o templada se debe proporcionar en todos los lavaderos. **El uso de fregaderos de manos se limita a lavarse las manos solamente.**
5. **Fregaderos de trapeadores:** Se requiere la instalación de un fregadero de servicio o instalación de frenado de limpieza. Si la llave de agua permite que se le conecte una manguera, un interruptor de vacío será requerido.
6. **Un lavabo para preparación de alimentos:** Se requiere un lavadero dedicado a la preparación de los alimentos para negocios que tienen frutas y verduras que requieren lavado o para negocios que llevan a cabo otras actividades que requieran colocar los alimentos en el fregadero. Esta prohibido lavarse las manos y limpiar trapeadores en un lavadero para la preparación de alimentos. Sumideros de preparación de alimentos deben tener tubos de desagüe indirectos.
7. **El Lavado de los platos:** Un fregadero de tres compartimientos o un lavaplatos comercial debe ser proporcionado. El área de lavaplatos debe estar equipado con escurridores separados o tablas de clasificación para utensilios sucios y limpios. Las superficies deben estar dimensionadas para manejar picos de carga en forma sanitaria.

- a. **Fregadero de tres compartimientos:** Cada compartimiento debe ser dimensionado para permitir inmersión del utensilio más grande que se use para la comida. Cada compartimiento del fregadero debe tener acceso al agua corriente caliente y fría.
 - b. **Maquina de lavaplatos:** Lavaplatos mecánicos deberán ser de calidad comercial diseñado y fabricado específicamente para uso en un restaurante. Los lavaplatos domésticos o industriales de grado ligero no están aprobados para uso en un restaurante. La presión del agua de enjuague desinfectante no debe ser menos de 15 o más de 25 libras por pulgada cuadrada medida en la línea de agua inmediatamente adyacente a la válvula de control de enjuague final. Termómetros que indiquen la temperatura del agua de ultimo aclarado en lo que entra en el colector y de los ciclos de lavado y enjuague deben ser montados en la maquina o línea de agua. Las líneas de 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 de lavado y enjuague. Si el lavaplatos desinfecta con un enjuague de alta temperatura impulsado, el enjuague final de temperatura a 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 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 utilizado para almacenar alimentos o el hielo que esta equipado con un drenaje deben tener tubos de desagüe indirectos al desagüe o sumideros de piso. A donde se requiere espacio de aire, la distancia entre la parte inferior de la tubería de desagüe y la parte superior del drenaje debe ser de al menos una pulgada o dos diámetros de tubería de desecho.
 9. **Baños:** Los baños son un requisito 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, instalaciones sanitarias deben estar disponibles dentro de 500 pies del negocio de servicio de alimentos y estar disponible para su uso durante todo el horario de funcionamiento de restaurantes. Las puertas de los baños deben cerrar automáticamente.
 10. **Manteniendo la comida fría:** Los alimentos potencialmente peligrosos deben ser mantenidos a 41°F (5°C) o menos. Se debe proporcionar un número suficiente de instalaciones de refrigeración convenientemente ubicados para asegurar el mantenimiento de los alimentos potencialmente peligrosos a temperaturas requeridas. Cada unidad de refrigeración debe ser equipada con un termómetro instalado o un termómetro de punta con escala numérica exacta a $\pm 2^{\circ}\text{F}$ or $\pm 1^{\circ}\text{C}$ debe ser añadido. Los termómetros deben estar ubicados para medir la temperatura del aire en la parte mas caliente de la nevera y localizados en una zona donde el termómetro es fácil de leer. Refrigeradores equipados con un medidor de temperatura visible desde el exterior son aceptables.
 11. **Manteniendo comida caliente:** Equipo para mantener los alimentos potencialmente peligrosos calientes a temperatura de 135°F (60°C) o más es un requisito.
 12. **Enfriamiento rápido:** Si los alimentos potencialmente peligrosos se enfriaran, entonces el método usado para enfriar rápidamente debe ser proporcionado. **Los alimentos potencialmente peligrosos deben enfriarse desde 135°F (60°C) a 70°F (21°C) dentro de 2 horas y desde 70°F (21°C) a 41°F (5°C) dentro de 4 horas. El tiempo total de enfriamiento no puede exceder de 6 horas.** Para enfriar los alimentos se recomiendan refrigeradores comerciales refrigerados 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 fomentar el flujo de aire hasta que se enfríe 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 gruesos no pueden ser enfriados a una profundidad mayor que 2 pulgadas.
 - c. Las porciones grandes de carne se deben racionar para que cada parte no pese más de 4 libras.
13. **Recalentamiento rápido:** Alimento potencialmente peligroso que se ha cocinado, enfriado y recalentado para mantenerlo caliente debe ser recalentado durante un tiempo de no más de 2 horas y una temperatura de al menos 165°F (74°C) por un tiempo mínimo de 15 segundos. Los alimentos potencialmente peligrosos recalentados en un horno de microondas para ser mantenido en calor debe ser recalentado de manera que todas las partes de la comida alcancen una temperatura de al menos 165°F (74°C) y que puedan reposar cubiertos durante 2 minutos. Comida clasificada como lista para comer de un paquete procesado comercialmente debe ser calentada por lo menos a 135°F (60°C).
 14. **Termómetro:** Un termómetro de metal con varilla de sonda que mida desde 0°F a 220°F debe estar disponible para verificar las temperaturas internas que sostienen los alimentos. Un termómetro con un diámetro pequeño y punta sensitiva es necesario para medir la temperatura de alimentos delgados.
 15. **Marcando fechas:** Los alimentos listos para el consumo que son potencialmente peligrosos que no se van a utilizar en un periodo de 24 horas deben ser marcados con la fecha de elaboración, fecha de caducidad o la fecha en que el envase comercial fue abierto. Alimentos con fecha marcada que sean almacenados a 41°F (5°C) o más frío pueden ser conservados durante un máximo de 7 días (primer día más 6) antes que se deben desechar.
 16. **Almacenamiento:** Equipos de almacenamiento adecuados son necesarios para asegurar que todos los alimentos, envases de alimentos y utensilios de cocina de un solo uso se almacenen al menos de 6 pulgadas sobre el piso o en una plataforma elevada de 4 pulgadas o plataformas con ruedas. Estantes de almacenamiento deben ser lisos, impermeables y fáciles de limpiar. La comida no puede ser almacenada en áreas con líneas de alcantarillado expuestas o no protegidas o líneas de agua. Elementos tóxicos deben ser almacenados y etiquetados para asegurar el uso adecuado y evitar la contaminación de los alimentos y las superficies de contacto con los alimentos.
 17. **Equipo:** Todo el equipo debe ser fácil de limpiar y estar en buen estado. Todos los equipos de metal deben estar libre de óxido y la corrosión. Equipo de metal oxidado y/o corroído debe ser reemplazado o barnizado de una manera aprobada. Superficies de madera deben tener una superficie que se pueda limpiar. Todo el equipo fijo deberá instalarse de tal manera que permita una limpieza fácil por debajo y/o detrás del equipo.
 18. **Autoservicio:** Alimentos de autoservicio que no estén envasados y estén dentro de alcance de los clientes deben ser protegidos de la contaminación del cliente por un escudo de estornudos u otros medios aprobados. Dispensadores de bebidas de autoservicio deben ser diseñados para evitar que los envases de bebidas entren en contacto con la bebida y/o mecanismos de dispensación de hielo. Áreas de autoservicio deben tener una superficie lisa, no absorbente que cubra tal como vinilo, asulejo, o su equivalente, que se extienda a 30 pulgadas a cada lado de la zona de autoservicio.
 19. **Ventilación:** Se requiere ventilación adecuada para evitar que la grasa o condensación se acumule en las paredes y techos. Un extractador puede ser necesario en la cocina y/o áreas de lavado de vajillas. Por favor, consulte con los departamentos locales de construcción y de bomberos de su ciudad tal como su condado sobre requisitos.
 20. **Construcción de paredes, pisos y techos:** Los pisos, las paredes y los techos deben ser acabados, lisos y fáciles de limpiar. Las alfombras son prohibidas en áreas de preparación de comidas y/o bebidas o áreas de autoservicio. Uniones de paredes con suelo y paredes con techo deben estar juntas bien y/o

selladas. Las paredes y techos deben estar terminadas en un color claro en la preparación de alimentos y áreas de servicio. Líneas de servicios públicos no pueden estar expuestas. Todos los huecos, las grietas y los agujeros se deben reparar, llenar, cerrar y hacer liso. Se recomienda muchísimo el uso de materiales que no absorben, que sean suaves y duraderos (por ejemplo, formica, acero inoxidable, fibra de vidrio reforzada de polietileno) en las paredes detrás de las zonas de lavado de vajillas, zonas de lavar ollas y sartenes, fregadero de mapas, y cualquier área donde daño se le puede hacer daño a las paredes.

21. **Iluminación:** La iluminación adecuada debe ser proporcionada. Las bombillas deben prevenir que caigan pedazos si se rompen.
22. **Puertas y ventanas:** Puertas exteriores deben ser a prueba de roedores (espacio no podrá exceder de ¼ de pulgada y debe ser lo mas ajustado posible). Todas las aberturas para el aire exterior deben tener mallas para mosquitos.
23. **Vestuario, áreas para cambiarse, y zonas de descanso:** Áreas de almacenamiento diseñadas adecuadamente (por ejemplo, armarios, perchas) deben ser provistos para la ropa y objetos personales de los empleados.
24. **Área de basura:** Los contenedores de basura al exterior estar ubicados en una zona con una superficie dura, no absorbente, como el cemento o el asfalto. Contenedores exteriores deben estar cubiertos y ser de tamaño adecuado.
25. **Aire interior limpio:** 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 manipulan alimentos, bebidas o utensilios deben tener una tarjeta de manejo de la comida. Las tarjetas se pueden adquirir en nuestra oficina o en el Internet a <http://ORFoodHandlers.com>.