



Ciudad de Dallas

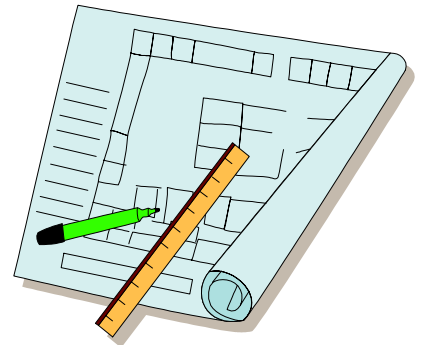
Reglas para establecimientos de alimentos o bebidas nuevos o remodelados

Sección I.

Solicitudes para planos y permisos

Establecimientos nuevos:

Antes de que se inicie la construcción o el remodelado de un establecimiento, usted debe solicitar un Permiso para Establecimiento de Alimentos en el Centro Municipal de Oak Cliff (ubicado en 320 E. Jefferson). Usted debe obtener esta solicitud para poder entregar los planos al Departamento de Servicios de Desarrollo. Se le requieren dos juegos idénticos de los planos. Los planos deben mostrar el plan del piso, localización del equipo y accesorios, fecha de la terminación de la construcción o remodelación, localización de los desagües del piso etc. Los establecimientos nuevos o los que no estén en función **deben** obtener aprobación antes de su funcionamiento.



Establecimientos ya existentes o remodelados:

Se debe solicitar un permiso nuevo del Departamento de Servicios Ambientales y de Salud si el establecimiento en existencia cambia de dueño o es remodelado en una manera extensiva. El equipo y las instalaciones en un establecimiento que ya **está establecido** deben de cumplir con los requisitos del Capítulo 17 del Código de la Ciudad de Dallas si hay un cambio de dueño, el propósito del negocio cambia o si se lleva a cabo una remodelación extensiva del local. Instalaciones que cambian de dueño **deben** ser aprobadas dentro de 30 días de su solicitud.

Sección II.

Construcción del local

El local, sus puertas, ventanas y conexiones de servicios deben de estar a prueba contra insectos y roedores, de acuerdo con el Código de la Ciudad de Dallas; Capítulos 17 y 40.

Las líneas de servicio deberán estar enterradas en el suelo, dentro de las paredes, sobre el cielo raso y fuera de contacto en lugares en donde se encuentra el equipo. No se permite que haya líneas de servicios expuestas sobre el suelo. El lugar de la construcción deberá de tener el declive apropiado para el desagüe y para que se prevenga el estancamiento de agua.

Puertas exteriores- Todas las puertas que dan salida al aire libre deberán ser de



cierre automático y deberán estar muy ajustadas para proteger contra la entrada de insectos y roedores.



Pisos – En las áreas en que se preparan y manipulan los alimentos/bebidas, donde se lavan los utensilios y en los baños, los pisos deben ser de material liso, que se pueda limpiar fácilmente y que no sea poroso, tal como el hormigón sellado, terrazo, mosaico de cerámica o cantera y debe de tener declive hacia los desagües del piso. La madera o materiales absorbentes no son permitidas. No es recomendable usar alfombra en áreas adjuntas a unidades de servicio de alimentos. La lechada deberá estar rellena de epoxi, silicona o poliuretano y no debe ser absorbente.

Paredes - En las áreas en que se preparan y manipulan los alimentos/bebidas, donde se lavan los utensilios y en los baños, las paredes de yeso (sheet rock) o paredes similares deben estar cubiertas por materiales rígidos, de alta densidad, impermeables, lisos, de color claro y que se limpien fácilmente, tal como paneles de plástico reforzado a base de fibra de vidrio (FRP, por sus siglas en inglés), mosaicos de cerámica o cantera, acero inoxidable, etc. El acabado de juntas deberá quedar liso y compatible con el acabado de la pared. Las paredes de los cuartos designados como áreas de almacenamiento seco pueden ser pintadas de color claro con pintura a base de aceite o resina epoxi, si no se almacenan comidas en recipientes abiertos. Las áreas construidas con ladrillos lisos, hormigón o materiales semejantes pueden ser pintadas de la manera previamente mencionada. La lechada deberá estar rellena de epoxi, silicona, poliuretano o algún material similar y no debe ser absorbente. Las juntas entre las paredes y los pisos deberán estar unidas con curva de material adecuado. El FRP y los paneles laminados de plástico no son recomendables en áreas detrás de equipo que despiden calor como las freidoras, planchas y estufas.



Cielos rasos - Construya el cielo raso con materiales lisos, no absorbentes y que se puedan limpiar fácilmente o con mosaicos acústicos del tipo “T”. El cielo deberá ser de un color claro en la cocina, en el área para lavados de utensilios, sobre el bar, sobre las estaciones de meseros y en los cuartos de almacén.

Vestidores- Se requiere un vestidor o armario con llave que esté fuera de las áreas para lavar

alimentos y utensilios para que los empleados puedan guardar su ropa y artículos personales.

Baños - Se requiere un baño para los empleados, convenientemente localizado y adecuadamente construido, con un lavamanos con grifo que mezcle el agua caliente y fría. El Departamento de Inspección de Edificios puede exigir baños adicionales. Si se servirán bebidas alcohólicas, serán necesarios baños separados para los hombres y mujeres. Se debe proveer ventilación mecánica adecuada y eficaz en cada baño.

Almacén - Se recomienda tener un cuarto de almacén por separado con un área igual al 25% del área de la cocina. Los abastos alimenticios y de papel deberán estar almacenados a distancia de al menos seis pulgadas del suelo. Se permiten repisas y anaqueles de madera pintados de color claro con pinturas a base de aceite solamente en las áreas que son designadas como áreas de almacenamiento seco.

Sección III.

Requisitos mínimos para los fregaderos

Lavamanos – Los lavamanos deben de estar colocados dentro de 25 pies de distancia sin obstrucción y en línea recta de las áreas de preparación de alimentos y de lavado de utensilios y deben estar localizados en estas mismas áreas. Una puerta es considerada una obstrucción con respecto a la accesibilidad de los lavamanos.



Fregadero de artículos de servicio- Se requiere en todos los establecimientos alimentarios un fregadero de acero inoxidable, con 14" (pulgadas) de profundidad, que se sostenga en patas redondeadas o una instalación empotrada curva (34" pulgadas de curva) con drenaje. Un fregadero de artículos **no** se debe usar como un lavamanos.

Fregadero para el saneamiento de utensilios y equipo- Los fregaderos de utensilios o equipo que tenga contacto con los clientes deben ser de tres compartimientos, con tablas de drenaje y patas redondeadas o una lavadora de trastes comercial que acata las normas de la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF, por sus siglas en inglés).



Fregadero en el bar o cantina- Estos fregaderos deben tener cuatro compartimientos compuestos de acero inoxidable, tablas de drenaje sujetas y patas redondeadas.

Instalaciones adicionales para el lavado de utensilios- Se pueden requerir instalaciones tales como lavados para desperdicios, para el preenjuagado o para lavar ollas. Todas las mangueras de enjuagado deberán estar instaladas apropiadamente con interruptores de vacío.

Todos los lavados deberán de tener agua fría y caliente que pueda ser mezclada en el grifo por medio de las llaves. No se permite usar grifos con contador para lavar las manos en áreas en que se manipulan los alimentos o en que se lavan utensilios.

Sección IV.

Plomería

Válvulas de flujo de retorno- Todas las instalaciones fijas de plomería y el equipo deben estar instaladas para proteger contra el retorno del flujo de agua y con un interruptor de vacío de aire de por lo menos doble el diámetro de la entrada de las reservas de agua si no se provea entre la entrada de las reservas de agua y las instalaciones a nivel de inundación u otros aparatos aprobados. No se debe adjuntar una manguera a un grifo, a lo menos que esté instalado un aparato para prevenir el retorno del flujo de agua.



Vacío de aire- Todo el equipo que tenga contacto con los alimentos, incluyendo los lavados para la preparación de alimentos, fregaderos de tres compartimientos (si se usa como fregadero para preparar alimentos), hieleras y dispensadoras de hielo, debe ser drenado indirectamente por un vacío de aire para prevenir el retorno del flujo de agua.

Desagües- Los desagües deben estar situados adjunto al equipo para eliminar desechos.

Sección V. Equipo e instalación

El equipo- Deberá de cumplir con o exceder las normas de diseño de la Fundación Nacional de Saneamiento y debe de estar montado en patas redondeadas de seis pulgadas y selladas completamente al piso o a una plataforma de hormigón liso o de albañilería de una altura mínima de 2 pulgadas. Se debe de proveer espacio adecuado para poder limpiar entre el equipo, accesorios y la pared. No se permite que el equipo para la preparación de los alimentos o para el almacenamiento de los alimentos sea instalado debajo de escaleras abiertas o expuesto a la tubería de drenaje.



or



Equipo y utensilios- El equipo y los utensilios deben ser diseñados y fabricados para que duren bajo las condiciones de uso normal y deben ser resistentes a abolladuras, doblamientos, hoyos, desconchados y cuarteamientos.



Instalaciones para mantener la temperatura de los productos- Las unidades de refrigeración y calefacción se deben proveer para mantener la temperatura requerida de los alimentos posiblemente peligrosos. Las unidades deben cumplir con normas del uso comercial, como las de la NSF o equivalentes. Se deben proveer termómetros numerados para cada unidad.

Equipo auxiliar- Equipo tal como un calentador de agua, compresor para refrigeración o aire acondicionado, no puede estar localizado en las áreas para la preparación de alimentos o para el lavado de utensilios. Los extintores de incendio automáticos deben estar situados fuera de áreas de preparación de alimentos o de lavado de utensilios o instalados en una vitrina de metal que sea liso y fácil de limpiar.

Equipo de lavandería- Las lavadoras y secadoras de ropa deberán estar localizadas en un cuarto separado con puertas de cierre automático, que estén bien ajustadas. Si se instala una lavadora, se requiere que se instale también una secadora.

Los recipientes e interceptores para la grasa- Se recomienda que estos recipientes estén ubicados fuera del edificio, si es posible, y que funcionen para todos los fregaderos, lavaplatos y desagües de piso en las áreas de preparación de alimentos; al contrario, los recipientes de grasa deben estar

nivelados al piso con una tapa sellada, preferiblemente fuera del área de preparación de alimentos y deben cumplir con el código de plomería/mecánica. Los interceptores de grasa y las campanas de ventilación no se pueden medir sin que primero se presenten planos apropiados al Departamento de Servicios Técnicos de Edificio (214) 948-4480.

Todo el sistema de alumbrado- Las instalaciones fijas **permanentes** de luz artificial deberán estar instaladas para proveer luz a toda área en que se preparan los alimentos o en que se lavan los utensilios, y deberán ser de candelas de por lo menos 50 pies de luz en niveles en que se preparan alimentos y lavan utensilios.

Candelas de por lo menos 10 pies de luz deben proveerse en las otras áreas, incluyendo cuartos de almacenamiento y unidades lo suficiente grande para entrar en ellas, a 30 pulgadas del piso. Esto no incluye áreas de comedor ni salas de estar, excepto durante la limpieza. Las instalaciones de alumbrado se deben mantener limpias y en buen estado.

Las bombillas en áreas de preparación de alimentos, almacenamiento y exhibición deberán ser resistentes a rompeduras o deben estar protegidas para evitar la posibilidad de que bombillas rotas caigan en los alimentos.

Las lámparas de calor se deben proteger contra rompeduras con una pantalla protectora alrededor y extendiéndose de la bombilla, dejando sólo la cara de la bombilla expuesta.

Como se mencionó de antemano, las luces decorativas (tal como las bombillas de luz neón) deben cumplir con todos los requisitos de alumbrado que apliquen.

Ventiladores- Las campanas de ventilación con filtros removibles se requieren sobre todas las superficies en las que se cocina y deben de cumplir con los requisitos del código de plomería y mecánica.

Distribuidor de hielo- Los distribuidores de hielo u otro equipo necesario para la preparación de alimentos (tal como las parillas para la barbacoa) deben estar instalados en un área aprobada para la preparación de alimentos y deben contar con la ventilación adecuada que cumple con todos los códigos de plomería/mecánica. Los distribuidores de hielo o hieleras deben contar con un vacío de aire entre la tubería de drenaje y el sistema de alcantarillado de por lo menos 1 pulgada.



Los refrigeradores, lavaplatos o estufas domésticos no están aprobados para su uso en establecimientos comerciales de alimentos.

Superficies que están en contacto con los alimentos- Estas superficies deben de estar construidas de materiales no corrosivos, tal como acero inoxidable, aluminio anodizado, etc. Superficies pintadas, maderas laminadas o materiales galvanizados no son permitidos.

Superficies que no están en contacto con los alimentos- Estas superficies que están expuestas a

salpicaduras, desperdicios de comidas o que requieren ser limpiadas frecuentemente, deben ser lisas, lavables, libre de repisas, salientes o grietas innecesarias y deben de estar construidas de materiales tales y de tal manera que sean fáciles de limpiar y en buen estado.

La madera expuesta o madera conglomerada no se permite en áreas de preparación de alimentos, de lavado de utensilios o en refrigeradores suficiente grandes para estar de pie adentro de ellos. (Exención: El arce duro o materiales equivalentes que no sean absorbentes pueden usarse como tablas para cortar, tazón para ensaladas o mesas para la preparación de pan.) La formica y plásticos laminados similares se pueden usar para cubrir las repisas, mostradores para servir y otras instalaciones fijas que no están sujetos a muchas manchas ni salpicaduras.

Substancias venenosas - Se deben tomar las medidas necesarias para el almacenamiento de insecticidas, limpiadores, cáusticos, ácidos u otras substancias venenosas en gabinetes asignados exclusivamente para estos productos.



El bar, las estaciones de servicio, líneas de buffet, áreas de autoservicio y áreas de exhibición/muestra- Todas estas áreas se consideran áreas de preparación y manipulación de alimentos y deben cumplir con todo las directrices del Capítulo 17 del Código de Alimentos y Drogas de la Ciudad de Dallas.

El Capítulo 17 del Código de la Ciudad de Dallas requiere que un Gerente de Servicios Alimentarios aprobado esté disponible a la hora de la aprobación del permiso.

El Capítulo 17 del Código de la Ciudad de Dallas requiere que cualquier defecto sea corregido antes de la aprobación del permiso de salud.

Tarifas de solicitud y permiso

Pre-inspección.....	\$50
Revisión de planos.....	\$150
Tarifa de solicitud.....	\$350
Tarifa de permiso anual.....	Más de 2000 pies cuadrados \$425
	Segunda instalación (en el mismo edificio) \$350
	Menos de 2000 pies cuadrados \$300
	Segunda instalación (en el mismo edificio) \$250

Se proveen estas directrices para contestar algunas de las preguntas que se hacen con más frecuencia acerca a los requisitos para obtener permisos para establecimientos de alimentos o bebidas nuevos o remodelados. Requisitos adicionales son detallados en el Capítulo 17 del Código de Alimentos y Drogas de la Ciudad de Dallas. Usted puede pedir esta información en:

Oficina principal:
Protección y Educación Alimentaria
Departamento de Servicios Ambientales y de Salud
7901 Goforth Rd.
Dallas, TX 75238
(214) 670-8083

Oficina de Planos y Permisos:
320 E. Jefferson Blvd., Cuarto LL16
Dallas, TX 75203
(214) 948-4429

Horas de oficina: 8 a.m. a 4:30 p.m., lunes a viernes
Horas de permisos: 8:30 a.m. a 4:00 p.m., lunes a viernes

Preguntas que debe considerar:

1. ¿El menú ofrecerá alimentos que requieren preparación extensa (lavar, cortar, mezclar, etc.)?
 - El número de lavamanos es más importante cuando existe preparación compleja de alimentos. Un lavado culinario es necesario para lavar frutas y vegetales y para otra preparación.
2. ¿Cuáles son las horas para el servicio de alimentos?
 - Se debe pensar en aumentar la capacidad del equipo o espacio de almacenamiento para los establecimientos con horarios de funcionamiento extendidos.

3. ¿Cuántos alimentos se cocinarán y servirán inmediatamente o se prepararán en avanzado para servirse después?
 - El preparar alimentos en avanzado requiere de más espacio para refrigeración para descongelar alimentos, enfriar alimentos calientes y almacenar alimentos fríos.

4. ¿Qué tan seguido se repartirán los suministros?
 - Es importante la frecuencia del reparto para determinar el espacio de almacenamiento necesario para alimentos refrigerados, congelados o secos.

5. ¿Usted o alguno de sus empleados ha recibido entrenamiento para seguridad de alimentos o conceptos de Punto de Control Crítico del Análisis de Peligros (HAACP, por sus siglas en inglés)?
 - Entrenamiento en ambos los fundamentos de seguridad de alimentos y del HAACP le proveen a usted y a sus empleados el conocimiento de los numerosos peligros que se encuentran en un establecimiento de alimentos.