

## **Información para futuros operadores de establecimientos de comida**

### **Solicitud de la licencia**

Todos los establecimientos nuevos de comidas deben completar una solicitud de licencia, y pagar por el permiso y la pre-inspección. El pago único de la pre-inspección cubre el costo de la revisión de planos y la consulta con el inspector sanitario sobre la instalación de equipos, el diseño y construcción apropiados del lugar y también para una evaluación de las instalaciones antes de otorgar la licencia. Un conjunto de planos, ya sea de instalaciones nuevas o remodeladas se debe proporcionar al inspector sanitario. El pago del permiso es para obtener la licencia anual. El importe pagado se basa en la venta bruta total anual anticipada de comidas y la categoría de la operación. Antes de la apertura se debe programar una pre-inspección. La licencia alimentaria se otorgará después del pago de los costos arriba mencionados y de la aprobación de las operaciones e instalaciones por parte del Departamento de Salud. Para más información, por favor llame al (608) 243-0330.

### **Requisitos estructurales y operacionales para establecimientos alimentarios**

Lo siguiente es un resumen de algunos de los principales puntos tratados en el Código Alimentario de Wisconsin.

#### ***Equipos***

Todo el equipo del servicio alimentario debe ser aprobado siguiendo las normas establecidas por el Instituto Nacional de Normas/Fundación Nacional de Ciencias (ANSI/NSF, por sus siglas en inglés) o tener la aprobación por el Depto. Estatal de Servicios de Salud (DHS, por sus siglas en inglés) o el Depto. Estatal de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor (DATCAP, por sus siglas en inglés). Los aparatos como las estufas o refrigeradores usados en los hogares no cumplen con este código.

#### **Instalaciones para la desinfección de utensilios**

Cuando se planea el **lavado y desinfección manual** de platos y utensilios, se requiere un fregadero de 3 a 4 compartimientos aprobados por el ANSI para el lavado, enjuague y desinfección de los utensilios y equipos.

Cuando se planea el **lavado y desinfección mecánico**, un lavavajillas con rociadores o de inmersión es aceptable. La máquina debe ser operada de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Además del lavavajillas, se requiere un fregadero colindante a la máquina para sacar los desperdicios y pre-lavar los utensilios.

#### ***Fregaderos lavamanos***

Se deben proporcionar fregaderos lavamanos para los empleados en todas las áreas de preparación y distribución de alimentos y en las áreas del lavado de utensilios. Estos lavamanos **no deben tener llaves que requieran el contacto con las manos**, y deben

tener agua caliente, agua fría, jabón y toallas desechables. Las instalaciones para el lavado de manos también deben llevar avisos visibles sobre la necesidad de tener las manos limpias.

### **Fregaderos para la preparación de comida**

Se requiere un fregadero para la preparación de comidas en todos los establecimientos que se lavan y descongelan alimentos. Éste debe estar separado con un espacio vacío y utilizarse solamente para la preparación de comidas.

### ***Fregadero de Servicio (para el trapeador/mopa)***

Un fregadero de servicio o cuarto dedicado a la limpieza con un desagüe en el piso debe proveerse y usarse para la limpieza de los trapeadores y aguas residuales.

Nota: todos los fregaderos deben disponer de agua potable caliente y fría a presión a través de una llave mezcladora.

### **Suelos, paredes y techos**

El piso en todas las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos, y lavado de utensilios debe construirse con una superficie lisa, durable, con un material fácil de limpiar tal como baldosas de vinilo, terracota o cemento sellado. No están permitidos los pisos de alfombra o madera. En el empalme entre el piso y las paredes, se requiere una base impermeable cóncava (moldura) con un mínimo de 4 pulgadas de alto. Las paredes y techos en las zonas de preparación y almacenamiento de alimentos, y de lavado de utensilios deben ser lisos, no absorbentes y fáciles de limpiar. Las baldosas acústicas de techo no se permiten en estas zonas.

### ***Campanas de ventilación/filtros-interceptores de grasa/trampas de grasa***

Un sistema aprobado de campanas de ventilación, filtros de grasa y sistemas de extinción de incendios se requieren para todos los aparatos que producen grasa. Cuando se cocine alimentos que producen grasa, se debe tener un interceptor de grasa. Los establecimientos con conexiones al alcantarillado municipal deben tener un interceptor interior o uno exterior. Todos los sistemas privados de alcantarillado deben estar equipados con un interceptor de grasa exterior. Consulte con un plomero profesional para determinar el tamaño y la ubicación del interceptor.

### ***Cuartos de baño***

Consulte con el inspector de edificios local para determinar los requisitos específicos de los baños. Si los empleados utilizan el baño público, éste debe tener un lavamanos con llaves de manos libres. Los baños deben ubicarse en lugares donde los clientes no tengan que cruzar por áreas de preparación y almacenamiento de alimentos o por áreas de lavado de utensilios.

### ***Negocios basados en el hogar***

Las operaciones alimentarias llevadas a cabo en la casa de una persona deben estar completamente separadas de las áreas de vivienda y dormitorios por medio de tabiques y puertas automáticas. Por ejemplo: el equipo, la cocina y la despensa de la casa y del negocio deben estar totalmente separados.

### ***Manager Alimentario Certificado / Prueba de Conocimientos***

Por lo menos un manager o un operador del establecimiento alimentario que sirve comidas (restaurante) deben estar certificados por el estado sobre las prácticas de protección alimentaria, dentro de tres meses de la apertura. El titular del certificado o la persona encargada está obligada a demostrar ante las autoridades reguladoras y a petición de las mismas, su conocimiento sobre la prevención de enfermedades alimentarias y su relación con los procesos alimentarios y los requisitos generales del código.

### ***Tocar alimentos con las manos descubiertas***

El contacto directo de los alimentos listos para el consumo con las manos está prohibido. La manipulación de estos alimentos requiere el uso de papel alimentario, pinzas u otros utensilios apropiados.

### ***Alimentos con fecha***

Alimentos listos para el consumo, con un riesgo potencial que se guardan por más de 24 horas después de abrirlos o prepararlos, deben marcarse con la fecha de preparación o de caducidad. Dichos productos deben ser desechados después de 7 días cuando se guardan a una temperatura de 41° F o inferior.

### ***Aviso al consumidor***

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente en personas con un sistema inmunológico debilitado. Por eso, los menús deben llevar una información clara de los riesgos y un aviso. Esta información advierte al cliente de las comidas que pueden servirse crudas o poco cocidas. Dicha información avisa al cliente que el consumo de comida cruda o poco cocida puede causar enfermedades alimentarias.

### ***Fumar***

La ley estatal de Wisconsin, ahora prohíbe fumar en todos los restaurantes, bares y boleras (boliches). Para más información sobre la prohibición de fumar, por favor llame a Salud Pública de Madison y Condado Dane al (608) 243-0330.

Una copia del Código Alimentario de Wisconsin está disponible en las bibliotecas o en el enlace siguiente: [www.publichealthmdc.com/environmental/food](http://www.publichealthmdc.com/environmental/food)

Para más información, llame a Salud Pública de Madison y Condado de Dane al (608) 243-0330.

Se puede descargar gratis, materiales de formación bilingües sobre la seguridad de alimentos en [www.safefoodcrew.org](http://www.safefoodcrew.org) o llame al (608) 243-0330 para recibir una carpeta gratuita.