

# REQUISITOS PRINCIPALES DE SERVICIO DE ALIMENTOS

*Esta lista no es exhaustiva y no garantiza su instalación se abrirá. Esta lista se contenta con señalar los requisitos más comunes para la apertura de un centro de servicio de alimentos.*

## FONTANERÍA

1. **Un lavamanos debe prestarse en cada uno de los alimentos y preparación beber y/o dispensación de las zonas.**  
Proporcionar a la siguiente en todos los sitios de lavado de manos:
  - El jabón y toallas de papel
  - Caliente (por lo menos 100°F) y de agua corriente fría.
  - Una barrera de seis pulgadas puede ser necesario (dependiendo de la ubicación del lavamanos) para impedir el arrastre y la contaminación cruzada.
2. **No habrá ninguna conexión directa entre el sistema de alcantarillado y los desagües procedentes de cualquier equipo o sumideros de preparación de comida.** Esto incluye lavavajillas, fregaderos plato de lavado, los sumideros de preparación de comida, hielo líneas de desagüe de la máquina, soda líneas de desagüe de la máquina y vaciar la máquina expreso líneas.
3. Un fregadero de tres compartimientos o lavavajillas se requiere para lavar la vajilla:
  - Fregaderos de tres compartimientos debe ser suficientemente grande para lavar su mayor utensilio.
  - Lavavajillas tenga carácter **comercial** con los termómetros de precisión de  $\pm 3^\circ$  F.
  - Dos tablas de escurrir son obligatorios. Una tabla de drenaje se deberá dedicar utensilios sucios y el otro para los utensilios limpios.
  - Amplias instalaciones de aire de secado debe ser siempre.
  - Tiras de prueba debe ser siempre.
4. Un fregadero de preparación de alimentos es necesaria para el lavado de los alimentos. Se necesita tener un auto-drenaje de 18 "tabla de drenaje lateral. Preparación del disipador no se puede utilizar para el lavado de manos o un trapeador de lavado.
5. Al menos un fregadero de servicio, para la limpieza de pinceles y de evacuación de agua sucia o desechos líquidos similares, se requiere. *El uso de lavado de utensilios o equipo fregaderos o sumideros de preparación de alimentos para este fin está prohibido.* Espacio para la fregona para colgar en cada uso debe ser siempre.
6. El calentador de agua caliente debe tener la capacidad suficiente para satisfacer las demandas máximas de agua caliente de su instalación. Si la disponibilidad de agua caliente resulta ser problemática, agua caliente equipo de generación adicional se requerirá.
7. Tendrán un tamaño de fontanería, instalación y mantenimiento de acuerdo con el estado de Oregón Código de la especialidad de fontanería.

## BAÑOS

1. Puerta del baño se cierre automático y debe haber al menos un receptáculo de residuos que se mencionan en el baño de mujeres. Por favor, consulte al departamento de construcción del condado en la ración de los inodoros, urinarios y lavabos para las manos para su ocupación prevista.

## ALIMENTOS

1. Proporcionar con palillo de metal termómetros de sonda que se leía 0 grados-220 grados.
2. Tarjetas que manipulan los alimentos para todos los empleados se obtendrá un plazo de 30 días después de empezar a trabajar.

3. La colocación del equipo es aprobada siempre y cuando no hay salpicaduras o la contaminación cruzada de un fregadero con otro y para cuando la nave no se vea dificultada. Tres pies de distancia de pasillo es costumbre, consulte los códigos de construcción para obtener más información.
4. Refrigeradores será **comercial** y estar equipado con un termómetro de punta de alcohol, situado en primera línea, junto a la puerta. Se debe mantener la comida a 41 grados o por debajo.
5. El espacio de almacenamiento de alimentos, artículos no alimentarios, productos químicos y todos los artículos de restaurante correspondientes se almacenarán para evitar la contaminación cruzada. El almacenamiento de los alimentos debe tener un mínimo de 6" del piso. Madera rústica para los estantes es inaceptable.
6. Pajuelas suministradas al cliente debe tener el envoltorio original intacto individuales o en un distribuidor autorizado.

### **ESTRUCTURALES/FÍSICOS**

1. Las aberturas hacia el exterior deberán estar protegidas contra la entrada de roedores e insectos.
  - La detección de puertas y ventanas podrá ser inferior a 16 mallas por pulgada.
  - Todas las aberturas al exterior será muy ajustada y libre de interrupciones.
  - Las puertas al exterior será de cierre automático.
2. Base abarque por lo menos cuatro pulgadas de altura se necesitará en toda la pared / coyunturas piso donde remanentes húmeda se llevará a cabo.
3. Moqueta está prohibido en las áreas de preparación de alimentos.
4. Las paredes, revestimientos de paredes, pisos y revestimientos para el suelo, las áreas de preparación de alimentos, equipos de lavado de utensilios y áreas de lavado, cuartos de baño y vestíbulos será, lisa y no absorbente, y fáciles de limpiar. Bordo de material plástico reforzado o de acero inoxidable es necesario detrás de esos muros con salpicaduras de agua. Los suelos deberán estar contruidos de material resistente como el hormigón liso sellada, baldosas de cerámica, los grados duraderos de linóleo o plástico.
5. Luces ubicada sobre o dentro de almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos y establecimientos de alimentos pantalla y las instalaciones en que los utensilios y equipos se limpian y se almacenan estarán protegidos, recubiertos o no romper resistentes. iluminación adecuada debe proporcionar toda la instalación, incluidos los frigoríficos y áreas de almacenamiento.

### **RESIDUOS**

1. La grasa se realizará de acuerdo con la autoridad de alcantarillado local. En caso de una trampa de grasa está instalado, un programa de mantenimiento se deben desarrollar para evitar la sobrecarga.
2. Recolección de basuras y se mantendrán en durables, fáciles de limpiar, la prueba de insectos y contenedores a prueba de roedores que no tienen fugas y no absorben los líquidos. Los contenedores deberán mantenerse cubiertos cuando no estén en uso real. Los contenedores deberán ser limpiados con una frecuencia para evitar la atracción de insectos y roedores. Los contenedores deben estar situados en superficie dura, no absorbentes, como el cemento o el asfalto.

*Por favor llamar al Departamento de Salud Ambiental en 842-3902/3909 si usted tiene preguntas o para programar la inspección previa a la apertura. Para esta inspección toda la construcción se debe hacer y todos los artículos antes mencionados deben ser completos. No es necesario disponer de alimentos en stock.*