

GUÍA PARA ABRIR UN *Negocio de Comida* *al por Menor*



WELCOME
WE ARE
OPEN
PLEASE COME IN



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Together for a Healthier Adams County

Tabla de contenidos

Permisos para negocios de comida al por menor	3
Información sobre los requisitos	3
Creación del plano	4
Presentación del plano para revisión	4
Planificación de la inspección de apertura	6
Selección del equipo	7
Planificación para la prevención de enfermedades	9
Contactos de servicio	10
Lista de verificación	11

Si tiene preguntas sobre la revisión de planos para restaurantes o necesita programar una inspección, escriba a ehplanreviewsupport@adamscountyco.gov o llame al 720.713.6200.

Esta guía está dirigida a todas las personas que participan en la planificación y construcción de negocios de comida al por menor, incluidos arquitectos, contratistas, proveedores de equipos para restaurantes, operadores de servicios de alimentos y diseñadores de cocinas. El objetivo es brindar orientación para diseñar y construir establecimientos de alimentos que sean eficientes, fáciles de limpiar y mantener, y que favorezcan las buenas prácticas de inocuidad alimentaria. Puede encontrar recursos adicionales en adamscountyhealthdepartment.org. ¡Queremos que su negocio tenga éxito!

Departamento de Salud del Condado de Adams

4430 S. Adams County Pkwy
Brighton, CO 80601
720.523.7023
adco.gov.org/health

Permisos para negocios de comida al por menor

Si planea vender o servir alimentos al público, debe solicitar un permiso para negocios de comida al por menor. No se necesita un permiso para vender bebidas calientes instantáneas, bebidas embotelladas o enlatadas, alimentos comerciales preenvasados, como papas fritas y dulces, ni productos de panadería o bagels que no sean potencialmente peligrosos (siempre que se hayan preparado en una instalación aprobada).

Información sobre los requisitos

El Departamento de Salud del Condado de Adams revisa los planos para verificar que el diseño y el equipo de las instalaciones sean adecuados para almacenar, preparar y servir de forma segura los alimentos del menú. Se debe presentar una solicitud de revisión de planos si se trata de una construcción nueva, una remodelación importante o una unidad móvil de alimentos que nunca haya obtenido un permiso del Departamento de Salud del Condado de Adams. Si el establecimiento solo cambia de propietario y no se hacen cambios importantes en las instalaciones, no es necesario presentar planos. Sin embargo, sí se requiere una inspección antes de abrir para confirmar que el establecimiento cumpla con las normas de salud vigentes.

Definiciones útiles:

Instalación nueva: construcción nueva o instalación que nunca ha tenido un permiso para operar como establecimiento de alimentos.

Instalación con remodelación o modificaciones importantes: se considera una remodelación importante cuando ocurre cualquiera de las siguientes situaciones.

- La capacidad de asientos aumenta un 20 %.
- Las áreas que no son de acceso al público cambian o se modifican, y el espacio total disminuye o aumenta un 25 % o más.
- Las modificaciones requieren un permiso de construcción emitido por las autoridades locales.
- La capacidad para manipular alimentos y utensilios de manera higiénica disminuye y genera condiciones potencialmente peligrosas.
- El menú cambia de forma significativa.
- Se hacen cambios importantes en el equipo.

Cambio de propietario: los permisos para negocios de comida al por menor no se pueden transferir. Aunque un cambio de propietario no requiere una solicitud de revisión de planos, sí se debe presentar una nueva solicitud de permiso si cambia el número de impuestos sobre las ventas de Colorado o si cambia el propietario del establecimiento. Aun así, puede ser útil seguir los requisitos de la revisión de planos como lista de verificación para garantizar que todo esté listo.

Unidades móviles y carritos de comida: son establecimientos móviles que usan diariamente una cocina comisaria (*commissary*). Si la unidad móvil nunca ha tenido un permiso del Departamento de Salud del Condado de Adams, se debe presentar una solicitud de revisión de planos para unidades móviles. Cabe señalar que esta solicitud es diferente del paquete de revisión de planos para negocios de comida al por menor.

Otros requisitos

Venta al por mayor: las operaciones de venta al por mayor consisten en vender productos a otras empresas, que después los comercializan al consumidor final. Si planea vender productos al por mayor, debe registrarse ante el Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado (CDPHE) o la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA). Si desea vender productos tanto al por mayor como directamente al público, debe obtener la aprobación del Departamento de Salud del Condado de Adams y del CDPHE. Puede comunicarse con la División de Alimentos Manufacturados del CDPHE al 303.692.3645 (opción 2) o registrar su negocio en <https://cdphe.colorado.gov/dehs/mf>. Si planea vender alimentos o bebidas a clientes de otros estados, también debe registrarse ante la FDA en <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/registration-food-facilities-and-other-submissions>.

Alimentos caseros: La Ley de Alimentos Caseros permite vender ciertos tipos de alimentos directamente al consumidor sin la necesidad de obtener un permiso o una inspección del departamento de salud. Sin embargo, estos productos no pueden almacenarse, usarse ni venderse dentro de negocios de comida al por menor, a menos que haya un representante disponible. Para obtener más información, comuníquese con el CDPHE al 303.692.3645 o visite <https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/cottage-foods-act>.

Consejo

Antes de comprar un negocio o firmar un contrato de arrendamiento para un establecimiento de venta de alimentos al por menor, puede solicitar, por una tarifa, que el Departamento de Salud del Condado de Adams haga una evaluación de las instalaciones. Así conocerá las deficiencias estructurales y del equipo, que podrían implicar gastos importantes.

Creación del plano

Se revisan los planos para confirmar que el equipo, las instalaciones y el diseño sean adecuados para los alimentos que planea servir o vender en el establecimiento. Con frecuencia es necesario hacer cambios en los planos. Si comienza la construcción antes de obtener la aprobación del departamento de salud, podría enfrentar costos y retrasos inesperados. Además, esto constituye una infracción de la ley estatal y puede dar lugar a medidas de cumplimiento.

Empiece con el menú y los procedimientos

Cada negocio es diferente. Los requisitos dependerán del espacio y del equipo necesarios para almacenar, preparar y servir de forma segura los alimentos del menú. Por ejemplo, una tienda de comestibles puede no necesitar las mismas instalaciones ni el mismo equipo que un restaurante con servicio completo. Del mismo modo, un negocio pequeño puede requerir menos equipo que uno de mayor tamaño.

Empiece por definir el menú y los procedimientos de operación, incluido el tipo, la cantidad y la variedad de alimentos que servirá, así como la forma en que los almacenará, preparará y servirá. Esto le ayudará a determinar el equipo que necesitará para preparar alimentos, almacenarlos, mantenerlos refrigerados y servirlos. También le permitirá diseñar la distribución ideal de la cocina, incluido el plano, el equipo y la instalación hidráulica.

Debe contar con las instalaciones necesarias para lavarse las manos, cocinar, enfriar, descongelar, recalentar, mantener los alimentos fríos o calientes y lavar utensilios, de acuerdo con el menú y los procedimientos de operación. *Algunos procesos especiales, como la cocción sous vide o el envasado al vacío, pueden requerir información adicional y una aprobación específica.*

En general:

- Prevea suficiente espacio. No sacrifique las áreas necesarias para preparar alimentos, almacenarlos o lavar utensilios con el fin de ofrecer más espacio a la clientela.
- Diseñe un flujo ordenado para el almacenamiento, la preparación y el servicio de alimentos. También considere el traslado de platos y utensilios sucios y limpios hacia y desde el área de lavado para reducir el riesgo de contaminación en todo el establecimiento.
- Considere todo el plano del establecimiento. Todas las áreas donde se almacenen, preparen o sirvan alimentos o bebidas, así como las áreas destinadas a otras actividades del establecimiento, incluido el almacenamiento de equipo, artículos de un solo uso y ropa de trabajo, deben cumplir con el Reglamento para Negocios de Comida al por Menor de Colorado. Esto incluye áticos, sótanos, edificios anexos, baños y cualquier otra área donde se almacenen artículos o se lleven a cabo actividades relacionadas con el funcionamiento del establecimiento.

Presentación del plano para revisión

Casi todos los establecimientos nuevos o con modificaciones importantes que sirvan o vendan alimentos o bebidas en Colorado deben presentar sus planos ante el departamento de salud local antes de que se emita el permiso. El Departamento de Salud del Condado de Adams revisa los planos para verificar que el diseño y el equipo del establecimiento sean adecuados para almacenar, preparar y servir de forma segura los alimentos del menú o la lista de alimentos propuesta. Si tiene preguntas sobre la solicitud de revisión de planos, llame al 720.713.6200 o escriba a ehplanreviewsupport@adamscountyco.gov.

Solicitudes

Los formularios de solicitud están disponibles en el sitio web del Departamento de Salud del Condado de Adams o en la oficina de Salud Ambiental. Según el tipo de negocio que planea abrir, deberá presentar diferentes solicitudes y formularios.

NOTA: Recibirá una respuesta sobre la revisión de los planos por correo electrónico dentro de los 14 días hábiles posteriores a la fecha en que se reciba la solicitud.



Negocios de comida al por menor

Solicitud de permiso: se completa con un inspector o en la oficina.

Solicitud de revisión de planos. - Nota: Recibirá una respuesta sobre la revisión de los planos por correo electrónico dentro de los 14 días hábiles posteriores a la fecha en que se reciba la solicitud.

Más información: <https://adamscountyhealthdepartment.org/licensing-inspections/retail-food/retail-food-plan-reviews/>

Camiones y remolques de comida

Solicitud de permiso: se completa con un inspector o en la oficina.

Solicitud de revisión de planos. - Nota: Recibirá una respuesta sobre la revisión de los planos por correo electrónico dentro de los 14 días hábiles posteriores a la fecha en que se reciba la solicitud.

Acuerdo de cocina comisaria (commissary)

Más información: <https://adamscountyhealthdepartment.org/licensing-inspections/retail-food/food-trucks-push-carts/>

Eventos temporales de alimentos

Solicitud de permiso: se completa con un inspector o en la oficina.

Solicitud de coordinador

Solicitud de proveedor

Acuerdo de cocina comisaria (commissary)

Más información: <https://adamscountyhealthdepartment.org/licensing-inspections/retail-food/special-events/>

Requisitos para establecimientos de servicio de alimentos:

- i. Formulario de solicitud de revisión de planos.
- ii. Menú o lista de los alimentos que se prepararán en el establecimiento. No se aprobarán los planos si no presenta un menú o una lista de alimentos.
- iii. Plano de planta donde se muestre la ubicación del equipo, la instalación hidráulica y la campana de ventilación (escala mínima de 1/4 de pulgada para planos arquitectónicos). También se deben identificar las puertas de garaje y cualquier otra abertura hacia el exterior.
- iv. El plano debe incluir todas las áreas donde se almacenen, preparen o sirvan alimentos o bebidas, así como las áreas destinadas a otras actividades del establecimiento, incluido el almacenamiento de equipo, artículos de un solo uso y ropa de trabajo.
- v. Plano de la instalación hidráulica donde se muestre la ubicación de todos los accesorios, coladeras de piso, desagües de piso, líneas de suministro de agua, líneas de desagüe y dispositivos para prevenir el contraflujo.
- vi. Ubicación y tipo de campana de ventilación.
- vii. Plano de iluminación.
- viii. Lista del equipo con la marca, el modelo y el método de instalación.
- ix. Especificaciones de los materiales de acabado para pisos, paredes, techos, mostradores, repisas, etc.
- x. Accesorios que requieren agua caliente.
- xi. Ubicación, marca, modelo, capacidad, velocidad de recuperación, potencia de entrada (BTU o kW) y necesidades de agua caliente del calentador de agua.
- xii. Área destinada para almacenar productos químicos y pertenencias personales.
- xiii. Opcional: plano del terreno donde se indiquen las calles, los callejones, los accesos y la ubicación del contenedor de basura exterior.



Proceso de revisión y plazos

El Departamento de Salud del Condado de Adams le enviará una notificación dentro de los 14 días hábiles posteriores a la recepción de su solicitud para informarle si los planos fueron aprobados o si necesita proporcionar información adicional o hacer cambios.

- Si los planos no se aprueban, deberá presentar una versión corregida. La revisión de los planos actualizados puede tardar hasta 14 días hábiles adicionales.
- Debe solicitar todas las inspecciones con al menos una semana de anticipación, por lo que es importante que lo considere al planificar su proyecto (consulte la sección Planificación de la inspección de apertura). Debe pagar la tarifa anual del permiso y todas las tarifas de inspección durante la inspección de apertura. Si hace cambios en los planos después de que se aprueben, es posible que deba presentar una versión actualizada y pagar tarifas adicionales.

Programa todas las inspecciones previas a la apertura con al menos 5 días hábiles de anticipación a la fecha en que desea que se lleven a cabo. Para programar una inspección para restaurantes recién construidos, llame al 720.713.6200 o escriba a ehplanreviewsupport@adamscountyco.gov.

La aprobación de los planos no significa que la construcción terminada quede automáticamente aceptada. Tampoco exime al propietario ni al contratista de hacer las modificaciones necesarias si las instalaciones no cumplen con los requisitos aplicables.

Tarifas

Las tarifas por la revisión de planos y el permiso varían según el tipo de revisión y el tipo de permiso que necesite. La tarifa de revisión de planos se cobra cuando se presenta la solicitud. Además, se cobrará una tarifa por hora por el tiempo dedicado a la revisión de planos, las consultas por teléfono o en la oficina y las inspecciones previas a la apertura.

La tarifa del permiso se cobra durante la inspección de apertura, una vez que el departamento de salud apruebe el establecimiento y se complete la documentación correspondiente. Las tarifas del permiso varían según el tamaño del establecimiento y el tipo de operación. El permiso para negocios de comida al por menor tiene una vigencia de un año, del 1.º de enero al 31 de diciembre, y debe renovarse cada año.

Carta de aprobación

No puede comenzar la construcción hasta recibir una carta de aprobación por escrito del Departamento de Salud del Condado de Adams. La carta incluirá todos los requisitos y condiciones que debe cumplir antes de iniciar la construcción. Asegúrese de informar sobre estos requisitos y condiciones a todas las personas involucradas en el proyecto, especialmente a quien esté a cargo de la obra. Debe mantener una copia de esta carta de aprobación en el lugar de la obra en todo momento.

Si va a hacer una construcción, también deberá comunicarse con el departamento de construcción local. El Departamento de Salud del Condado de Adams no forma parte de ningún departamento de construcción. En otras palabras, una carta de aprobación emitida por el departamento de construcción local no equivale a una aprobación del Departamento de Salud del Condado de Adams. Debe obtener una carta de aprobación independiente del Departamento de Salud del Condado de Adams antes de comenzar cualquier trabajo de construcción.

Planificación de la inspección de apertura

Cuando termine la obra, el establecimiento esté limpio y todo esté listo para comenzar a operar, llame para programar su única inspección de salud previa a la apertura. Esta inspección también incluirá una conversación informativa con el propietario o responsable de la operación, que dura aproximadamente 30 minutos. El objetivo es ofrecer orientación para comenzar con bases sólidas. En esta misma inspección se completará toda la documentación pendiente para emitir el permiso para negocios de comida al por menor. Una vez que el establecimiento reciba la aprobación y comience a operar, deberá seguir cumpliendo de forma continua con los requisitos reglamentarios.

Programación

Programa cualquiera de las inspecciones necesarias con al menos cinco días hábiles de anticipación. Para programar la inspección de apertura, llame al 720.713.6200 o escriba a ehplanreviewsupport@adamscountyco.gov.

Requisitos

Antes de la primera inspección de apertura en el establecimiento, debe cumplir con lo siguiente:

- Construcción e instalación terminadas. Todos los trabajos de construcción e instalación deben estar completos y cumplir plenamente con el Reglamento para Negocios de Comida al por Menor de Colorado y con todas las normas locales aplicables.
- Equipo completamente funcional. Todas las unidades de refrigeración deben funcionar correctamente y mantener la temperatura de refrigeración requerida. Las máquinas lavavajillas deben contar con la concentración adecuada de desinfectante o alcanzar la temperatura mínima del enjuague final para desinfectar.
- Equipo de medición. Debe contar con todo el equipo de medición necesario, incluidos termómetros precisos para las unidades de refrigeración, las unidades de mantenimiento en caliente y las máquinas lavavajillas mecánicas; un termómetro para alimentos de vástago metálico con un rango de 0 °F a 220 °F; y los kits de medición adecuados para el desinfectante.
- Áreas de lavado de manos en funcionamiento. Todos los lavamanos deben contar con agua caliente y fría, jabón, toallas de papel, letreros sobre el lavado de manos y un bote de basura.
- Establecimiento limpio y listo para operar. El establecimiento debe estar limpio y en condiciones para funcionar.
- No almacene ni prepare alimentos. No puede almacenar ni preparar alimentos hasta recibir la aprobación del Departamento de Salud del Condado de Adams.

Solicitud de permiso y tarifas

Si el establecimiento recibe la aprobación y no tiene incumplimientos pendientes,

deberá completar la solicitud de permiso y pagar todas las tarifas correspondientes durante la inspección de apertura.

La solicitud de permiso se le entregará antes de la inspección de apertura o durante esta. Tenga a mano la siguiente información:

- Número de impuesto estatal sobre las ventas (recomendado).
- Método de pago.

El permiso debe renovarse cada año y es válido del 1.º de enero al 31 de diciembre.

- Las tarifas del permiso no se prorratan y no son transferibles.
- Se requiere un permiso independiente para cada establecimiento o unidad.
- Puede pagar las tarifas en efectivo, con cheque o con tarjeta de crédito.

Selección del equipo

En esta sección encontrará el equipo que podría necesitar para abrir su negocio de alimentos.

Todo el equipo que use en un negocio de comida al por menor debe ser de uso comercial y contar con la certificación de un organismo de pruebas reconocido. Esto garantiza que esté fabricado con materiales diseñados para garantizar la inocuidad alimentaria y que cumpla con las normas del Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (ANSI) u otros criterios de diseño equivalentes. No está permitido usar equipo de uso doméstico. El equipo certificado por organizaciones como la Organización para la Salud y Seguridad Pública (NSF), Underwriters Laboratories (UL), Electrical Testing Laboratories (ETL) o el Comité de Normas de Saneamiento de la Industria de la Panificación (BISCC) cumple con los requisitos para uso comercial.



Mesas de preparación

Las mesas de preparación deben tener superficies lisas y uniones bien selladas, y deben ser resistentes a la humedad y fáciles de limpiar. Las tablas para cortar deben estar hechas de materiales aprobados.

Protectores para alimentos

Las vitrinas de exhibición, los bufés y las barras de ensaladas deben contar con protectores para alimentos que eviten la contaminación por parte de la clientela. Estos protectores crean una barrera entre la boca de la persona y los alimentos en exhibición para reducir el riesgo de contaminación.

Equipo para mantener alimentos calientes y fríos

A la hora de elegir el tamaño y el tipo de las unidades de refrigeración, considere cómo preparará y ensamblará los alimentos. Prevea suficiente capacidad para mantener calientes todos los alimentos durante los períodos de mayor demanda. También debe contar con suficiente espacio de refrigeración para enfriar correctamente los alimentos, además del espacio necesario para almacenar los alimentos fríos.

Lavamanos

Todos los establecimientos deben contar con lavamanos accesibles para quienes preparen alimentos o laven utensilios. Cada lavamanos debe tener agua corriente caliente y fría, jabón y toallas desechables.

Fregadero para preparar alimentos

Se recomienda contar con un fregadero exclusivo para preparar frutas, verduras y otros alimentos. La preparación incluye lavar, remojar, descongelar y enfriar alimentos con baños de hielo. Si no cuenta con un fregadero para preparar alimentos, puede usar un compartimento limpio de un fregadero de tres compartimentos, siempre que lo lave, enjuague y desinfecte correctamente entre cada uso.

Lavavajillas mecánico o fregadero de tres compartimentos

Todo establecimiento que venda o sirva alimentos sin envasar debe contar con un lavavajillas mecánico o un fregadero de tres compartimentos. Se recomienda instalar un fregadero de tres compartimentos para poder lavar adecuadamente el equipo de mayor tamaño. También puede considerar un fregadero de cuatro compartimentos para el remojo previo.

Fregadero de servicio

Todos los establecimientos deben contar con un fregadero de servicio destinado a limpiar trapeadores y otros elementos de limpieza, así como a desechar el agua usada para trapear. La mejor opción es un fregadero de piso con borde elevado, ya que facilita vaciar el agua del trapeador y sirve como lugar para guardar la cubeta cuando no esté en uso.

Trampa de grasa

Una trampa de grasa es un dispositivo conectado a los fregaderos o al sistema de drenaje que evita que grasas y aceites lleguen al alcantarillado. Las normas sanitarias no exigen instalar una trampa de grasa. Sin embargo, algunas autoridades locales sí pueden requerirla. Si instala una, esta debe quedar en un lugar accesible para su limpieza. Se recomienda colocarla fuera del establecimiento. Si no es posible instalarla en el exterior, no puede ubicarse en un área destinada a la preparación de alimentos.

Ventilación

Debe instalar un sistema de ventilación para evitar el exceso de calor, vapor, condensación, olores fuertes, humo y otros vapores. Las campanas tipo I se usan para captar grasa. Las campanas tipo II suelen instalarse sobre lavavajillas mecánicos o en áreas donde se produce vapor.

Almacenamiento en seco

Debe contar con suficiente espacio destinado al almacenamiento de alimentos, platos y equipo, incluidos alimentos a granel, productos enlatados y otros artículos. Todos los alimentos deben almacenarse al menos 6 pulgadas por encima del piso para evitar la contaminación.

Almacenamiento de productos químicos

Guarde los productos químicos debajo de los alimentos, el equipo y los utensilios, o en un área separada, para evitar la contaminación. No almacene productos químicos sobre el lado limpio del fregadero para lavar utensilios.

Área para el personal

Debe proporcionar casilleros, repisas u otra área destinada a guardar las pertenencias del personal. No se permite guardar objetos personales como abrigo, bolsos, cigarrillos y teléfonos en las áreas donde se manipulan alimentos. Esta área también es un buen lugar para que el personal guarde sus alimentos y bebidas.

Iluminación

La iluminación debe ser lo suficientemente intensa para permitir condiciones de trabajo seguras y facilitar la limpieza. Además, todas las lámparas ubicadas sobre alimentos o áreas de preparación de alimentos deben contar con protección para evitar la contaminación en caso de que se rompan. La intensidad de la iluminación normalmente se mide en velas (*foot-candles*). Se requiere lo siguiente: 50 velas en todas las áreas donde se preparen o manipulen alimentos; 20 velas sobre los lavamanos, los baños, las áreas para lavar utensilios y el interior de las unidades de refrigeración; 10 velas dentro de los refrigeradores y congeladores tipo cuarto frío.

Superficies

Todos los pisos, las paredes y los techos de las áreas donde se almacenen, preparen o sirvan alimentos deben ser lisos y fáciles de limpiar. No se permite instalar alfombra en las áreas de preparación de alimentos ni en las áreas para lavar utensilios. Como parte de la revisión de planos, todos los establecimientos deben presentar una lista con los materiales de acabado que usarán. A continuación, se muestran algunos materiales aprobados que se usan con frecuencia.

- **Pisos:** loseta de cantera, loseta de cerámica, concreto sellado, recubrimiento epóxico
- **Paredes:** acero inoxidable, plástico reforzado con fibra de vidrio, panel de yeso con pintura brillante, bloque de concreto pintado
- **Techos:** plafón suspendido con paneles de vinilo, panel de yeso con pintura brillante
- **Zoclo sanitario:** loseta, hule

Baños

Los negocios de comida al por menor deben contar con baños para el personal. No están obligados a proporcionar baños para la clientela.

- La cantidad de muebles sanitarios que debe tener cada baño depende de los códigos de construcción locales. Comuníquese con el departamento de construcción local para obtener más información.
- En todos los casos, se debe contar con baños para el personal.

Planificación para la prevención de enfermedades

Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades estiman que cada año, en Estados Unidos, 48 millones de personas contraen enfermedades transmitidas por los alimentos, más de 128,000 son hospitalizadas y 3,000 fallecen. Para preparar alimentos de forma segura y proteger la salud de la clientela, tenga en cuenta la siguiente información. Es posible que durante futuras inspecciones le hagan preguntas sobre estos temas.

Capacitación del personal y política sobre enfermedades

Las tres principales causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos son tener una higiene personal deficiente, mantener los alimentos a temperaturas inadecuadas y enfriar los alimentos de forma incorrecta. Capacitar al personal que manipula alimentos sobre inocuidad alimentaria es una de las mejores maneras de reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Lo ideal es que su establecimiento cuente con políticas y planes por escrito sobre los siguientes temas:

- Cómo capacitará al personal en materia de inocuidad alimentaria.
- Qué prácticas de inocuidad alimentaria se cubrirán durante la capacitación inicial del personal.
- Un resumen de la política de salud del personal, que incluya cómo actuará cuando alguien se enferme y cómo informará esta política al personal.
- Ofrecer licencias por enfermedad para fomentar que el personal no trabaje cuando esté enfermo.

Manejo de residuos y control de plagas

El manejo adecuado de los residuos y el control de plagas son fundamentales para mantener un negocio limpio y seguro:

- ¿Quién se encargará de recolectar la basura?
- ¿Cómo manejará los residuos de grasa y la limpieza de la trampa de grasa?
- Si es necesario, ¿quién proporcionará el servicio profesional de control de plagas?
- ¿Cómo protegerá el establecimiento y garantizará que los alimentos sean seguros y provengan de proveedores aprobados y de fuentes autorizadas?

Mantenimiento del equipo

El mantenimiento preventivo ayuda a que el equipo funcione correctamente durante todo el año.

- Limpie el sistema de campanas de extracción o el sistema de supresión de incendios.
- Dé mantenimiento a las unidades de refrigeración.
- Dé mantenimiento y soporte al lavavajillas.

Servicio de agua

Asegúrese de contar con suficiente capacidad de agua caliente durante las horas de mayor actividad.

Almacenamiento

Asegúrese de contar con el espacio de almacenamiento necesario para mantener los alimentos en condiciones seguras. Verifique que tenga lo siguiente:

- Suficiente espacio para almacenar productos secos.
- Espacio adicional para ampliar la operación, si fuera necesario.
- Suficiente espacio en los refrigeradores y congeladores para permitir la circulación del aire.
- Espacio para mantener los alimentos calientes a 135 °F o más y los alimentos fríos a 41 °F o menos, así como termómetros para todos los refrigeradores y para los alimentos.

Limpieza

Hay varias medidas que puede tomar para reducir el mantenimiento futuro del establecimiento y facilitar la limpieza.

- Construya los pisos, las paredes y los techos con materiales lisos, resistentes y fáciles de limpiar.
- Considere instalar acero inoxidable en las paredes alrededor de la línea de cocción y detrás del equipo que produzca grasa.
- Coloque el equipo pesado sobre ruedas para poder moverlo con facilidad. Siempre que sea posible, el resto del equipo, especialmente el que se encuentra en la línea de cocción, también debe tener ruedas. Esto facilita la limpieza trasera y entre el equipo.
- Selle los fregaderos a la pared para evitar que se acumule agua y suciedad en lugares de difícil acceso.

Equipo fijo

- Instale todo el equipo fijo de manera que pueda limpiarse fácilmente. Deje suficiente espacio entre el equipo o selle las uniones a la pared.
- Selle el equipo instalado sobre mesas a la superficie de la mesa o colóquelo sobre patas con la altura suficiente para facilitar la limpieza.
- Selle al piso todo el equipo instalado directamente sobre el suelo (en las áreas de cocina) que no tenga ruedas, o colóquelo sobre patas de 6 pulgadas de altura.

Procesos

A fin de mantener la inocuidad de los alimentos, asegúrese de contar con procedimientos para lo siguiente:

- Marcar con la fecha los alimentos listos para comer.
- Implementar un sistema de primeras entradas, primeras salidas para la rotación de alimentos.
- Contar con suficiente espacio en los refrigeradores para descongelar los alimentos durante la noche.
- Enfriar correctamente grandes cantidades de alimentos sobrantes mediante recipientes poco profundos, varillas de enfriamiento con hielo u otro equipo adecuado.
- Supervisar las temperaturas, incluidos los momentos en que se tomarán, la forma en que se registrarán y quién será responsable de supervisarlas y verificarlas.
- Evitar el contacto directo de las manos con los alimentos listos para comer mediante el uso de guantes, pinzas, utensilios, papel para *delicatessen* u otras herramientas.

Contactos de servicio

- Departamento de salud local: 720.713.6200.
- Departamento de construcción (de la ciudad o del condado). Es posible que también solicite planos.
- Departamento de bomberos.
- Distrito de agua y saneamiento.
- Departamento de Ingresos de Colorado (para obtener la cuenta del permiso de impuestos sobre las ventas).
- Ciudad donde se ubicará el negocio (para obtener el permiso comercial).
- Autoridad de control de bebidas alcohólicas de Colorado (para obtener el permiso para vender bebidas alcohólicas).

Lista de verificación

- ☐ Obtuve el permiso estatal de impuestos sobre las ventas.
- ☐ Me comuniqué con el departamento de construcción local.
- ☐ Me comuniqué con el departamento de bomberos local.
- ☐ Presenté una solicitud de revisión de planos completa ante el Departamento de Salud del Condado de Adams (junto con la tarifa correspondiente).
- ☐ Programé la inspección de apertura.
- ☐ Pagué todas las tarifas correspondientes (una vez recibida la aprobación final).

¿Tiene alguna pregunta? Comuníquese con nosotros al 303.288.6816 o escriba a EHPlanReviewSupport@adamscountyco.gov.