



ADAM H. PUTNAM
COMMISSIONER

Rev: 2/19/2010

PARAMETROS MINIMOS DE CONSTRUCCIÓN ESPECIFICACIONES Y LISTA DE CHEQUEO

Los siguientes parámetros se aplican a la construcción, remodelación o conversión de edificios para el uso, preparación, procesamiento, almacenaje o venta de alimentos para el consumo humano. Otras agencias pueden también requerir aprobación, tales como:

- El Departamento de Protección Ambiental para el suministro de agua potable, sistema de desagüe y disposición de las mismas, drenaje de las aguas por desastres naturales como tormentas;
- El Departamento de Salud, Departamento de Salud del Condado para los sistemas de agua de pozo y para los sistemas de desagüe en el sitio;
- El Departamento de Construcción y Plomería, Dirección Local de Zonificación;
- Oficina Local de Licencia Ocupacional.

1-Suministro de agua:

El suministro de agua tiene que ser adecuado, limpio y seguro. Tiene que ser aprobado ya sea por El Departamento de Protección Ambiental a través de un proveedor licenciado, o El Departamento de Salud, o Departamento de Salud del Condado para sistema de agua de pozo en el sitio.

En el sistema de regadío para fuego puede utilizarse suministro de agua no potable pero, las líneas tienen que ser marcadas claramente para que no haya errores con el uso del suministro de las aguas potables.

2-Plomería:

Toda la plomería tiene que ser instalada a la medida y, mantenida de acuerdo al Código Estatal de Plomería, como está contemplada en la Sección 553.73 de lo Estatutos de la Florida.

El suministro de agua potable tiene que ser protegido del peligro de contaminación. La instalación y mantenimiento de dispositivos para prevenir el reflujo negativo de agua a las tuberías o equipos, es necesario siempre y cuando no exista el espacio de aire adecuado (que tiene que ser por lo menos el doble del diámetro de la salida del suministro de agua a la línea de desborde o nivel máximo de capacidad del equipo o estructura). Si se utilizan mangueras, éstas tienen que estar provistas con válvulas antiretorno.



Florida Agriculture and Forest Products
Over \$100 Billion for Florida's Economy

3-Desagüe y Disposición de Aguas Residuales:

El desagüe y disposición de las aguas residuales tiene que efectuarse de la siguiente manera:

- En un sistema regulado por El Departamento de Protección Ambiental, o en un tanque séptico regulado por el Departamento de Salud o Departamento de Salud del Condado.

Las trampas de grasa o interceptores de grasa tienen que ser instalados siempre y cuando sean requeridos por el sistema de alcantarillado público que sirve el establecimiento o por el Departamento de Salud del Condado si el establecimiento esta atendido por un sistema de desagüe y disposición en sitio.

4- Baños sanitarios:

Los baños sanitarios y estructuras tienen que ser instalados de acuerdo al Código Estatal de Plomería como esta contemplado en la Sección 553.73 de los Estatutos de la Florida.

- El diseño de las estructuras debe facilitar la limpieza.
- Los baños sanitarios tienen que estar limpios, en buen estado de reparación, y sin olores ofensivos.
- Los baños sanitarios tienen que tener buena iluminación y ventilación adecuada.
- La construcción de los baños sanitarios debe ser cerrada, con puertas que cierren por si mismas, totalmente ajustadas.
- El asiento de la taza sanitaria tiene que tener una abertura frontal (en forma de herradura de caballo.)
- No se permite el acceso al público al baño sanitario, a través del área de procesamiento o fregado.
- Cada baño sanitario tiene que ser apropiadamente identificado para Hombres o Mujeres o con símbolos que identifiquen los respectivos sexos...

En lo que respecta a la cantidad de baños sanitarios, el oficial de plomería puede permitir un solo baño sanitario con un lavamanos y una taza sanitaria, si existen problemas de espacio de construcción limitada.

5-Materiales de Construcción y Terminado:

- La superficie del piso tiene que ser lisa, no absorbente y fácil de limpiar.
- Los drenajes en el piso son necesarios en todos los departamentos donde se usa agua para limpiar o donde normalmente, mediante el procesamiento se libera agua u otros líquidos como desperdicio en el piso.
- Estos pisos tienen que tener la inclinación adecuada para que drenen efectivamente, y la unión de las paredes y piso, con los rodapiés apropiados.
- Las alfombras son permitidas solamente en las áreas de acceso de los clientes, sólo cuando sea aprobado por el Departamento. En los baños no es permitido el uso de alfombras
- La instalación de líneas o tuberías de electricidad, de gas o de agua, no son permitidas en el piso.
- Las superficies de las paredes y techos tienen que ser fáciles de limpiar hasta el nivel donde los rociadores o salpicadura puedan llegar; en la preparación de alimentos, procesamiento, lavado de utensilios, en los cuartos fríos o en los cuartos congeladores, áreas para basura, cuartos o vestíbulos para cambios de ropas, cubículos guardarropas y baños sanitarios.

- Líneas de agua, electricidad o gas expuestas en las paredes no son permitidas. Si existiesen estas líneas, las mismas no pueden interferir o obstruir la limpieza de paredes y techos.
- La construcción del edificio debe ser tal, que evite la entrada de insectos y roedores, usando los métodos de sellado de las paredes, pisos y techos así como también el ajuste apropiado de puertas y ventanas.
- El uso de tela metálica de no menos de 16 espacios por pulgada es recomendado, protección en las entradas de aire u otras técnicas preventivas para evitar el acceso de insectos y ratones son también indicadas.
- Equipos para controlar insectos, no pueden ser instalados sobre áreas de preparación de alimentos.

6- Área de la cocina. Equipos y utensilios:

- Los equipos y utensilios tienen que ser hechos de material duradero, lisos, fáciles de limpiar, resistentes al óxido y no absorbentes.
- Los equipos tienen que ser instalados guardando un espacio suficiente de manera que los empleados puedan trabajar sin contaminar los alimentos, o las superficies de contacto a través de su vestuario o por contacto personal.
- Los equipos tienen que ser instalados dejando un espacio a partir del piso de 6 pulgadas o de lo contrario estar sellado al piso.
- Los equipos montados en mesas o mostradores tienen que tener un espacio de al menos 4 pulgadas para así facilitar la limpieza.
- Todos los equipos incluso los equipos móviles tienen que ser instalados guardando espacio adecuado para así facilitar la limpieza.
- Todos los equipos deben ser instalados de acuerdo con las especificaciones del fabricante y de acuerdo con los parámetros nacionales.

Equipos de protección para los alimentos tales como barreras para estornudos y otros protectores tienen que ser instalados donde sean requeridos.

- Maderas no tratadas o maderas prensadas no son permitidas en áreas donde sean preparados, procesados, presentados, almacenados o en áreas de fregado de los alimentos.

7- Áreas de Limpieza:

Debe existir un área convenientemente localizada para mantener y guardar todos los equipos y utensilios limpios y desinfectados. Lavamanos, fregaderos apropiadamente proporcionado y lavaderos para el mazo (trapeador) o cualquier otro equipo alternativo debe ser diseñado e instalado para la limpieza en su sitio(CIP); estos requieren agua corriente fría y **caliente** con suficiente presión, y dispensada a través de válvulas mezcladoras para lograr la temperatura apropiada.

Los lavamanos deben estar localizados:

- Convenientemente para el uso de los empleados en aquellas áreas donde se preparen, procesen o se presenten los alimentos, así como en las áreas de fregado y dentro o contiguos a los baños.
- Se requiere jabón y un medio de secar las manos, tales como toallas de papel desechables o secadores eléctricos.

Fregaderos:

- Se requiere un fregadero de 3 compartimientos en las áreas de preparación y servicio de los alimentos. Un fregadero de 3 compartimientos es necesario para así realizar el procedimiento adecuado de lavado en 3 pasos: fregar (en el primer compartimiento), enjuagar con agua aparte en el segundo compartimiento antes de desinfectar en el tercero.
- Los compartimientos del fregadero deben ser lo suficientemente amplios para que quepan y así poder fregar las piezas grandes, equipos y utensilios. Si los equipos o utensilios son demasiado grandes para la capacidad del fregadero, pueden aprobarse alternativas por el Departamento, tales como regadíos de detergentes a alta presión o línea de regadíos de baja presión para detergentes espumosos, equipos especializados para la limpieza en el lugar.
- Los fregaderos pueden ser utilizados para preparación de alimentos siempre y cuando sean lavados y desinfectados apropiadamente antes de ser nuevamente utilizados. Aún cuando un fregadero diferente para la preparación de alimentos sería lo más recomendado. Los fregaderos se tienen que conectar **indirectamente** a la tubería de drenaje. La conexión requiere una rotura de aire o espacio de aire entre el drenaje del fregadero y la tubería de aguas residuales.

Tablas de Drenaje: Estantes para utensilios o mesas para platos, tienen que ser suficientemente grandes para sostener los equipos y utensilios sucios, así como los limpios que se puedan acumular durante las horas de operación. Los utensilios y equipos limpios y sucios tienen que estar adecuadamente separados. Todos los equipos y utensilios tienen que ser secados al aire y las mesas tienen que drenar apropiadamente.

Máquinas de Fregado: Estas máquinas tienen que estar equipadas con una placa de información que sea fácil de leer y que haya sido instalada por el fabricante, donde muestre el diseño de la máquina y las instrucciones para su operación. **La máquina fregadora no substituye al fregadero manual** si los equipos o utensilios usados por el establecimiento son demasiado grandes, para la capacidad de la fregadora mecánica. **Al menos un fregadero para el mapo (trapeador)** tiene que existir, en caso de establecimientos de alimentos demasiado grandes, fregaderos adicionales tienen que ser instalados.

8-Área de Almacenaje: Los envases con alimentos tienen que ser almacenados a un mínimo de 6 pulgadas del piso, ya que tienen que ser protegidos de salpicaduras u otro tipo de contaminación y además para facilitar la limpieza en el área de almacenaje. Almacenar encima de las *paletas* es permitido siempre y cuando haya equipo en el establecimiento que pueda operar en el área donde dichos *paletas* estén almacenados para moverlos y facilitar la limpieza. Las *paletas* si son de madera requieren tratamiento contra la humedad y estar en buen estado. Bebidas gaseosas enlatadas o embotelladas, cajas de alimentos enlatados, pomos u otros envases impermeables no necesitan estar elevadas cuando el piso esta limpio y el envase directo del alimento no esta expuesto a la humedad del piso. El alimento no puede ser almacenado bajo líneas de agua o desagüe. **Almacenaje de materiales tóxicos o venenosos** deben ser de manera que no contaminen los alimentos, equipos, toallas de limpieza, delantales o artículos desechables. Debe existir un área de separación apropiada mediante una división o espacio.

Gas propano: Los envases de gas propano, bien estén llenos o vacíos tienen que ser **almacenados fuera del establecimiento y apropiadamente asegurados** (esto no aplica a los envases nuevos y vacíos que se venden al detalle o envases de una libra o menos.) Las máquinas pulidoras que usan gas propano tienen que operarse después de horas de trabajo o cuando el establecimiento esté cerrado. El envase de gas propano en las máquinas pulidoras tiene que estar asegurado a dicha máquina cuando ésta esté en uso. Y después de usarse, el envase tiene que ser quitado y almacenado fuera. Las máquinas pulidoras deben mantenerse a cierta distancia de llamas o de baterías para operar dichas máquinas mientras estas baterías se estén recargando. **Todos los envases de gas a presión** (CO², helio, etc.) de estar llenos o vacíos tienen que ser asegurados mediante una cadena a la pared, a una pieza fuerte y fija del equipo o a una caja cerrada de construcción fuerte que no se pueda virar. **No se deben obstruir o bloquear los paneles eléctricos o cajas de fusibles. No se deben usar como almacén cuartos específicamente diseñados para paneles eléctricos, cajas de fusibles o cuartos de máquinas.**

9- Iluminación:

Se requiere la siguiente intensidad de luz:

- Al menos “50 foot candles light” (50 pies de luz de velas) en todas las superficies de trabajo y áreas de preparación de alimentos donde la seguridad sea el factor clave.
- Al menos “20 foot candles light” (20 pies de luz de velas) a la distancia de 30 pulgadas sobre el piso en áreas usadas para lavarse las manos, fregado de equipos y almacenaje de utensilios, baños sanitarios y donde se empaquen alimentos y vegetales que sean ofrecidos para la venta y consumo.
- Al menos “10 foot candles light” (10 pies de luz de velas) en todas las áreas y cuartos incluyendo almacenes de alimentos secos durante períodos de limpieza a una distancia de 30 pulgadas sobre el nivel del piso.

Todas las luces deben ser cubiertas con protectores donde haya alimentos, equipos limpios, utensilios, envases desechables sin envolver, y donde se almacenen uniformes limpios y paños de limpieza. **Los protectores de luces no se requieren en los almacenes donde la mercancía esta tapada y la integridad de los envases son mantenidas**, de manera que al romperse un cristal o bombillo, dicha mercancía envasada puede limpiarse, eliminando el cristal sin ser afectado el alimento.

Las lámparas de calor tienen que tener un protector que se extienda alrededor del bombillo de manera que solamente una cara de éste quede expuesto.

10- Ventilación:

Se requiere adecuada ventilación a través del establecimiento. Los equipos que produzcan vapor, humo o vapor saturado de grasa deben tener un sistema de extractores apropiados. **Los sistemas de campanas tienen que ser instalados de acuerdo con los parámetros del panfleto # 96 de La Asociación Nacional de Protección de Fuego (NFPA).** La instalación de ventiladores en las campanas, extractores de grasa, conductos y equipos de extinguidores de fuego tienen que cumplir con los parámetros de la NFPA. Las máquinas de fregar, vaporizadoras, humectantes y otros similares pueden que no necesiten equipos para combatir fuegos, pero se requiere que tengan ventilación apropiada dependiendo de la cantidad de vapor, calor o humo que éstos produzcan.

11- Protección contra el Fuego:

Todos los equipos contra fuego y sus requisitos, tales como sistemas rociadores, sistemas de alarma, medios de salida, designación y señales de rutas de salida, carga ocupacional, etc. tienen que ser **instaladas apropiadamente y inspeccionadas** por las autoridades locales antes de comenzar a operar. **Los equipos contra fuego deben ser servidos y etiquetados por una compañía certificada de extinguidores por la Oficina Estatal del Jefe de Bomberos.**

12- Área de Lavado:

Las áreas de lavado dentro de los establecimientos de alimentos tienen que sólo ser usadas para el lavado y secado de artículos utilizados en la operación de producción de la planta. No se permite el lavado de artículos personales. Las áreas de lavado tienen que ser localizadas de manera que los alimentos y las superficies de contacto con los alimentos no sean sujetas a contaminación o en habitaciones separadas donde solamente hay alimentos empacados o almacenados.

13- Basura y Desperdicios:

Se requiere que toda la basura y los desperdicios sean eliminados de una manera sanitaria.

- Se requieren envases a prueba de filtración o goteo con tapas que cierren herméticamente.
- Los tanques de basura tienen que estar en buen estado, con tapón en el drenaje y las tapas y puertas tienen que mantenerse cerradas.
- Los tanques, compactadores de basura y tanques de grasa tienen que situarse en superficies no absorbentes tales como concreto o asfalto.
- Los desperdicios líquidos de limpieza o del tanque de basura tienen que ser vertidos al alcantarillado a través de un drenaje apropiado. **El líquido de desecho no puede ir a zanjas, fosas o drenajes preparados para casos de inundación.**

14- Edificio:

Las aceras y áreas exteriores deben tener un declive para que facilite el drenaje y el agua no se acumule. El polvo debe reducirse al mínimo. La hierba y otras plantas deben ser cortadas y mantenidas para evitar criaderos de roedores. Las puertas que abren al exterior tienen que cerrar automáticamente. Las puertas de acordeón circular en el área de recibo tienen que mantenerse en buenas condiciones y estar cerradas excepto cuando estén entregando o recibiendo mercancía..

15- Accesibilidad para personas Discapacitadas(HANDICAP):

Accesibilidad debe proveerse en cumplimiento al **Capítulo 553.501 y 553.513** de los Estatutos de La Florida.

16- Decreto de Aire Puro Interior:

Este decreto lo requiere el Capítulo 386 de los Estatutos de La Florida, Regla 64D-1, del Código Administrativo de La Florida. Cualquier pregunta relacionada con el cumplimiento de este decreto debe hacerse a través del Departamento de Salud al teléfono: 1-800-337-3742.