

## Información para los futuros operadores de establecimientos de comidas

### Solicitud de la licencia, revisión del plan y pre-inspección

Todos los establecimientos nuevos de comidas deben completar una solicitud de licencia, y pagar por el permiso y la pre-inspección. La tarifa se paga para obtener una licencia alimentaria anual. El importe de ésta se basa en las ventas anuales brutas previstas de comidas y la categoría de la operación. El importe de pre-inspección se paga una sola vez y cubre los costos de revisión de los planos, el menú y las consultas al inspector para verificar si la instalación de los equipos, el diseño y la construcción son correctos, y también para una evaluación en el lugar antes de emitir la licencia. Se deben proveer un juego de planos de construcción para instalaciones nuevas o remodeladas al inspector y programar una pre-inspección antes de la abertura. Una licencia alimentaria se emitirá después del pago de la tarifa y la aprobación de las instalaciones y el equipo por el Depto. de Salud.

Por favor vaya a: [www.publichealthmdc.com](http://www.publichealthmdc.com) para más información sobre las licencias y llame al (608) 242-6515 si tiene alguna pregunta.

### Requisitos estructurales y operacionales del Código Alimentario de Wisconsin

#### Equipos

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

#### Instalaciones para la desinfección de utensilios

Cuando se planea el lavado y desinfección manual, se requiere un fregadero con 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, puede ser requerido un fregadero colindante a la máquina para sacar los desperdicios y pre-lavar los utensilios. Se debe proveer las tiras reactivas sanitarias.

#### Fregaderos lavamanos

Se deben proporcionar fregaderos lavamanos para los empleados en todas las áreas de preparación y distribución de alimentos y en las áreas donde se lavan los utensilios. El compartimiento de prelavado del fregadero no se debe usar para lavarse las manos. Los lavamanos para los empleados deben tener llaves que no requieran el contacto con las manos, y deben estar provistos de agua caliente, agua fría, jabón y toallas desechables. Las instalaciones para el lavado de manos también deben tener avisos visibles sobre la necesidad de lavarse bien las manos. Los mismos requisitos deben cumplirse también en los baños usados por los empleados.

### Fregaderos de preparación de comidas

Se requiere un fregadero de preparación de comidas en todos los establecimientos que se lavan y descongelan alimentos. Las instalaciones que necesitan un fregadero para el enfriamiento en baño de hielo también necesitarán un fregadero para la preparación de comidas. Este fregadero debe tener un espacio de separación y utilizarse solamente para la preparación de comidas.

### Instalaciones de limpieza (para trapeadores/mopas)

Se debe proveer de un fregadero de servicio o cuarto dedicado a la limpieza con un desagüe en el piso para limpiar los trapeadores y descartar las aguas residuales. Debe instalarse un aparato apropiado para prevenir los contraflujos.

Nota: Todos los fregaderos deben disponer de agua potable caliente y fría a presión con llave mezcladora.

### Suelos, paredes y techos en las áreas de preparación y almacenaje de alimentos y en las áreas de lavado de utensilios y los baños

El piso, las paredes y el techo de estas áreas deben construirse con materiales que producen superficies lisas, duraderas y fáciles de limpiar. En estas áreas, las baldosas de vinilo, terracota o cemento sellado están permitidos. Los pisos alfombrados o de madera no están permitidos. La línea de unión entre el piso y las paredes, requiere una base impermeable cóncava (moldura) con un mínimo de 4 pulgadas de alto. En estas áreas, las baldosas acústicas del techo no están permitidas.

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

Un sistema aprobado de campanas de ventilación, filtros de grasa y sistemas de extinción de incendios se requieren encima de todos los aparatos que producen grasa.

Cuando se cocinan 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. Consulte con un inspector de edificios local y/o un inspector de los bomberos sobre los requisitos específicos de la campana de ventilación, sistemas de extinción de incendios y de los interceptores de grasa.

### 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 (vea arriba la sección sobre fregaderos lavamanos para los otros requisitos). 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. Las puertas de los baños deben ser de cierre automático.

### Negocios caseros

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: cocina separada, con equipo y almacenamiento para uso exclusivo del negocio.)

### 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 Departamento Estatal de Servicios de Salud de Wisconsin sobre las prácticas de protección alimentaria, dentro de los tres meses de la apertura. El titular del certificado o la persona encargada está obligado 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, guantes de un solo uso, pinzas u otros utensilios apropiados.

### Alimentos con etiqueta de fecha

Los 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. Dichos productos deben eliminarse 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. La información advierte al cliente qué comidas pueden servirse crudas o poco cocidas. El aviso recuerda al cliente que el consumo de comida cruda o poco cocida puede causar enfermedades alimentarias.

### Política sobre reportes de empleados enfermos y exclusiones/restricciones

El código alimentario requiere que los empleados informen de síntomas específicos a la persona encargada, y ésta debe asegurarse de la exclusión o restricción de las tareas del trabajador para prevenir la transmisión de enfermedades alimentarias.

### Procedimientos especializados-HACCP y/o plan de varianza se requieren para los siguientes procesos:

Envasado de oxígeno reducido, cocción en frío, sous-vide, cocción al vacío, acidificación, curación, ahumado, germinación de semillas o frijoles, uso de viveros para moluscos y mariscos vivos destinados al consumo.

### Termómetros

Para asegurar un control apropiado de las temperaturas de alimentos potencialmente peligrosos, todos los equipos de almacenamiento de alimentos en frío y en caliente deben llevar un termómetro. Para verificar las temperaturas internas de las comidas se requieren los termómetros delgados de tallo metálico con una escala de 0 a 220°F.

### Fumar

El estado de Wisconsin ha adoptado leyes que prohíbe fumar en todos los restaurantes, bares y boleras (boliches).