

Información para futuros operadores de establecimientos de comida

Solicitud de licencia, revisión del plan y preinspección

Todos los establecimientos de comida nuevos deben completar una solicitud de permiso y pagar los cargos del permiso y la preinspección. El cargo del permiso se paga para obtener una licencia anual de comida. La cantidad de este cargo se basa en las ventas de comida brutas anuales previstas y en el tipo de operación. El cargo de preinspección único cubre el costo de la revisión de los planos, el menú y la consultoría con el personal sanitario sobre la instalación del equipo y el diseño y la construcción adecuados del establecimiento y una evaluación en el lugar del establecimiento antes de conceder el permiso. Se debe entregar al sanitario alimentario una serie de planos de construcción ya sea para instalaciones nuevas o remodeladas. Se debe programar una preinspección antes de abrir. El Departamento de Salud emitirá la licencia de comida después del pago del cargo y la aprobación de las operaciones de la instalación.

Visite www.publichealthmdc.com para obtener más información sobre las licencias. Llámenos al 608-242-6515 o envíe un correo electrónico a LEAdmin@publichealthmdc.com con cualquier pregunta.

Requisitos estructurales y operacionales del Código de Alimentos de Wisconsin

Equipo

Todo el equipo de servicio de comida debe ser aprobado por ANSI/NSF (grado comercial) o por el Departamento de Servicios Médicos o el Departamento de Agricultura, Comercio y Protección al Consumidor. Los equipos estilo casero como estufas, congeladores y refrigeradores no cumplen el código.

Instalaciones de desinfección de utensilios

Si se planifica la limpieza y desinfección manual de la vajilla, se necesita un fregadero de 3 o 4 compartimentos aprobado por ANSI para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios y el equipo. Si se usa la limpieza y desinfección mecánica, se acepta un lavavajillas tipo rociador o de inmersión. La máquina debe funcionar según las instrucciones del fabricante. Además del lavavajillas, es posible que sea necesario fregadero situado junto a la máquina para el raspado y el prelavado. Debe tener tiras reactivas de desinfección. Los lavavajillas que desinfectan usando enjuague a alta temperatura deben tener un dispositivo de medición de temperatura irreversible.

Lavamanos

En todas las áreas de preparación de comida, distribución de comida y lavado de utensilios debe haber lavamanos para los empleados. El compartimento de prelavado de un fregadero de 4 compartimentos no se puede usar para lavarse las manos. Todos los lavamanos de los empleados deben ser no manuales y deben tener agua caliente y fría, jabón y toallas desechables. Las instalaciones para lavarse las manos también deben tener señalización de lavado de manos. Estos requisitos también se aplican a los baños que usan los empleados.

Fregadero para la preparación de comida

Se la comida se coloca en un compartimento del fregadero debajo del nivel de desbordamiento, se necesita un fregadero para preparar, limpiar o descongelar la comida. Las instalaciones que necesiten un fregadero para el

método de baño de enfriamiento con hielo también necesitan un fregadero para la preparación de la comida. Este debe ser un fregadero separado con un espacio de aire y se debe usar solo para preparar la comida.

Mecanismo de limpieza de servicios públicos (lavadero)

Se dará un fregadero de lavandería o una estación de limpieza con desagüe en el piso que se debe usar para lavar los trapeadores y eliminar las aguas residuales. Se necesita un dispositivo de prevención de reflujo apropiado.

Nota: Todos los fregaderos deben tener agua potable caliente y fría a presión con un grifo con válvula mezcladora.

Suelos, paredes y techos: Preparación de comida, almacenamiento de comida, lavado de utensilios y baños

Los pisos, paredes y techos de estas áreas se deben construir con un material liso, duradero, no absorbente y fácil de limpiar. Los pisos aceptables en estas áreas son las baldosas de vinilo de tipo comercial, baldosas de cantera o cemento sellado. No se aceptan los pisos alfombrados o de madera. En la unión de los suelos y las paredes se necesita una base impermeable (de un mínimo de 4 pulgadas de altura). No se permite el uso de placas acústicas para techo en estas áreas.

Campana de ventilación/filtros de grasa e interceptor/trampa de grasa

Se necesita un sistema de campana de ventilación aprobado con filtros de grasa y un sistema de supresión de incendios sobre todos los equipos que producen grasa. Cuando se prepare comida que produzcan grasa, debe haber un interceptor de grasa. Las instalaciones en el alcantarillado público necesitan un interceptor interior o exterior. Todos los sistemas de alcantarillado privado necesitan un interceptor de grasa exterior. Consulte con un plomero autorizado para dimensionar y ubicar adecuadamente el interceptor de grasa. Consulte con el inspector de construcción local o el inspector de incendios sobre los requisitos específicos de la campana de ventilación, supresión de incendios y el interceptor de grasa.

Baños

Consulte con el inspector de edificios local los requisitos específicos de los baños. Si los empleados van a usar los baños públicos, al menos debe haber un lavamanos equipado con un grifo no manual (consulte la sección previa sobre Lavamanos para obtener otros requisitos). Los baños deben estar situados de manera que los clientes que usen las instalaciones no tengan que pasar por las áreas de preparación de comida, almacenamiento de comida o lavado de utensilios. Las puertas de los baños deben tener cierre automático.

Negocios desde casa

Las operaciones alimentarias que se hacen en la casa de una persona deben estar completamente separadas de las áreas de estar y de dormir de la casa con divisiones completas y puertas de cierre automático (es decir, que la cocina, el equipo y el almacenamiento son distintos para el uso comercial y para el uso doméstico).

Administrador de alimentos certificado/Demostración de conocimientos

Al menos un encargado o empleado con responsabilidad de supervisión de un establecimiento de comidas que sirve comida no envasada debe estar certificado como responsable de la protección de la comida en un plazo de 90 a partir de la apertura. El responsable debe comprobar a la autoridad reguladora, cuando se le pida, sus conocimientos sobre prevención de enfermedades transmitidas por la comida en relación con sus procesos alimentarios específicos y los requisitos generales del código alimentario.

Contacto con las manos desnudas

Está prohibido el contacto de las manos desnudas con la comida lista para el consumo. Se puede usar papel de cocina, guantes desechables, pinzas u otros utensilios adecuados para manipular la comida lista para el consumo.

Marcado de fecha

La comida lista para el consumo que se deba conservar en caliente o en frío por seguridad y que se mantenga

durante más de 24 horas una vez abierta o preparada debe llevar una etiqueta con la fecha de caducidad o de preparación. Estos productos se deben desechar después de 7 días cuando se mantienen a menos de 41 °F.

Advertencia al consumidor

Comer comida de origen animal cruda o poco cocinada puede aumentar el riesgo de contraer una enfermedad transmitida por la comida, especialmente en el caso de las personas con un sistema inmunológico sensible. Por lo tanto, es necesario incluir en el menú una declaración de revelación y un recordatorio. La declaración de revelación notifica a los clientes qué comidas se pueden servir crudas o poco cocinadas. La declaración de recordatorio informa a los clientes de que comer comidas crudas o poco cocinadas puede causar enfermedades transmitidas por la comida.

Política de notificación de enfermedades de los empleados y exclusiones/restricciones

El código alimentario exige que los empleados notifiquen al responsable del establecimiento los síntomas y enfermedades específicas y que el responsable asegure la exclusión o restricción de las tareas laborales del empleado para prevenir la transmisión de enfermedades por alimentos.

Procesos especializados: se necesita un plan de HACCP o de variación para los siguientes procesos:

Empaque con oxígeno reducido, cocinado y refrigerado, sous-vide, acidificación, curado, ahumado, germinación de semillas o frijoles, funcionamiento del tanque del sistema de soporte vital de moluscos destinados al consumo.

Termómetros

Para garantizar el control adecuado de la temperatura de los alimentos potencialmente peligrosos, todos los equipos de mantenimiento de comida fríos y calientes necesitan termómetros. Se necesita un termómetro tipo sonda metálica fina en el rango de 0 a 220 °F para comprobar las temperaturas internas de la comida.

Fumar

El Estado de Wisconsin adoptó leyes que prohíben fumar en restaurantes, tabernas y pistas de boliche.