

# Manual para la construcción de establecimientos de venta de alimentos al por menor



## Lavamanos



Deben estar convenientemente ubicados para los empleados en las siguientes áreas:

- Áreas de preparación y dispensación
- Áreas de lavado de vajilla
- En o inmediatamente adyacente a los baños

Los grifos deben ser de accionamiento no manual: mandos de muñeca/codo, pedales de pie/rodilla, sensor óptico o un grifo de cierre automático que suministre agua durante al menos 15 segundos. Puede requerir protectores contra salpicaduras para limitar la contaminación cruzada en superficies y equipos limpios.

## Instalaciones de lavado de vajilla *(solo se requiere un método)*



### Fregadero de tres compartimentos

- Todos los compartimentos deben estar interconectados y ser lo suficientemente grandes para permitir la inmersión adecuada de la pieza más grande del equipo.
- Se requieren tableros de drenaje automáticos en cada extremo para acomodar artículos sucios y limpios. También se pueden usar rejillas de drenaje/secado.

### Lavavajillas

- Debe estar certificado para el saneamiento por un programa de certificación acreditado por el Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (American National Standards Institute, ANSI).
- Puede usar calor o desinfección química.
- Sin un fregadero de tres compartimentos, es posible que su instalación deba suspender el servicio de alimentos si falla el lavavajillas.

## Área de servicio de fregadero o trapeador



Se requiere un fregadero para trapeadores o una instalación de limpieza con desagüe en el piso para limpiar los trapeadores y para la eliminación de desechos líquidos.

Se requiere un área designada para el almacenamiento de equipos de limpieza y secado al aire de trapeadores.

## Fregadero de preparación de alimentos



Se requiere un fregadero de preparación de alimentos si los alimentos se colocan bajo del borde de contención para lavarlos o descongelarlos.

Los fregaderos de preparación de alimentos deben estar certificados para el saneamiento por un programa de certificación acreditado por ANSI.

## Otros fregaderos/lavabos



Otros fregaderos utilizados con frecuencia en un establecimiento de alimentos pueden incluir:

- **Fregadero de descarga/cuarto compartimento:** para prelavado/desguace o como un área para vaciar vasos de bebida.
- **Lavador de cuchara:** para utensilios en uso; por ejemplo, cucharas para helado.

## Equipo

Grupo certificador	Marca
NSF International (NSF)	
Intertek Marcado como "ETL Sanitation".	
Underwriters Laboratory (UL) Marcado como "Classified UL EPH".	
Asociación Canadiense de Normas (Canadian Standards Association, CSA) Marcado como "CSA Sanitation to NSF/ANSI".	
Baking Industry Sanitation Standards Committee, (BISSC) Marcado como "Certified BISSC".	

El equipo debe estar certificado para el saneamiento por un programa acreditado por ANSI. Este requisito se aplica a: fregaderos, refrigeración, unidades de mantenimiento de calor, máquinas de hielo y equipo de cocina. No se aplica a electrodomésticos pequeños, como hornos de microondas y tostadoras.

### Refrigeración

- Las unidades deben ser capaces de mantener los alimentos fríos a una temperatura interna de 41 °F o menos cuando se usan para el control de tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos.
- Incluye barras de ensalada, enfriador superior de preparación y refrigeración accesible.
- Las unidades solo pueden usarse para el propósito para el que fueron construidas y deben estar certificadas para saneamiento por un programa de certificación acreditado por ANSI.

### Congelación

- Las unidades utilizadas para recibir alimentos a temperatura ambiente o caliente deben estar certificadas para el saneamiento por un programa acreditado por ANSI.
- Las unidades que solo contienen productos comerciales congelados hasta su uso pueden ser de tipo doméstico.

## Almacenamiento



Los alimentos, los utensilios limpios, la mantelería y los artículos de uso único deben almacenarse al menos a 6 pulgadas del piso. No se pueden almacenar en cuartos de máquinas, baños u otras áreas en las que pueda ocurrir contaminación.

## Pisos, paredes y techos



Todos los pisos, paredes y techos en las áreas de procesamiento deben ser lisos, no absorbentes, duraderos y fáciles de limpiar:

- **Pisos:** baldosas de cantera, terrazo, baldosas de cerámica, hormigón sellado, láminas de vinilo de grado comercial. Los pisos deben tener molduras donde se unen con las paredes.
- **Pared:** acero inoxidable, plástico reforzado con fibra de vidrio (fiberglass reinforced plastic, FRP), baldosas de cerámica, paneles de yeso pintados con esmalte brillante o semibrillante. Los paneles de yeso pintados no son duraderos en áreas de mucha humedad, como detrás de los fregaderos.
- **Techo:** tejas de vinilo lavables, FRP, yeso pintado brillante o semibrillante.

## Ventilación, campanas y conductos



Se requiere una ventilación adecuada y aire de reposición para eliminar la humedad, la condensación, los vapores, los olores desagradables, el humo y los gases.

Puede obtener información sobre los requisitos de instalación y las inspecciones si se comunica con el Departamento de Seguridad y Servicios Profesionales de Wisconsin (Department of Safety and Professional Services, DSPS) en [dsps@wisconsin.gov](mailto:dsps@wisconsin.gov) o con su agencia local de control de incendios.

## Prevención de reflujo por salidas de aire o dispositivos preventivos



Salidas de aire instalados en líneas de aguas residuales de fregaderos de preparación de alimentos, lavadores de cucharas, depósitos de hielo y máquinas de lavado de vajilla.

Dispositivos de prevención de reflujo o drenaje instalados en un sistema de suministro de agua según los requisitos de DSPS. Envíe un correo electrónico a [DspsSbPlbgTech@wi.gov](mailto:DspsSbPlbgTech@wi.gov) para obtener más información.

Para conocer los requisitos completos, consulte el [Código alimentario de Wisconsin](#).