

# TEHAMA COUNTY

RETAIL FOOD FACILITY CONSTRUCTION GUIDE (SPANISH)



EFFECTIVE MARCH 1, 2023

PROVIDED BY

TEHAMA COUNTY ENVIRONMENTAL HEALTH

633 WASHINGTON STREET, RM 36

RED BLUFF, CA 96080

PH: 530-527-8020 FAX: 530-527-6617

## **Guía de recursos de verificación del plan de establecimiento de alimentos**

Esta guía está diseñada para ayudar a las personas a comprender los requisitos y el proceso de revisión para la revisión del plan por parte de Salud Ambiental del Condado de Tehama que se requiere cada vez que se construye o remodela una instalación de venta de alimentos.

### **I. Paso uno: Presentación del plan previo**

Antes de presentar planes para una instalación de alimentos nueva o significativamente remodelada, el propietario deberá comunicarse con los funcionarios gubernamentales locales correspondientes para determinar si la instalación de alimentos propuesta cumplirá con los requisitos actuales de planificación, fuente de agua y eliminación de aguas residuales. Una vez que se haya determinado que la ubicación será aceptable para el establecimiento de alimentos propuesto y haya recopilado toda la información, los planos y los documentos necesarios, es hora de enviar los planos para su revisión.

### **II. Paso dos: Presentación y revisión del plan**

Envíe la solicitud de verificación del plano, la tarifa, todos los planos necesarios, las especificaciones del equipo y los documentos a la oficina de Salud Ambiental. Solo se requiere un juego de planos. Una vez que se hayan recibido los planes, todos los planes y documentos se agruparán y entregarán al Especialista en Salud Ambiental, quien revisará los planes.

### **III. Paso Tres: Aprobación del Plan**

Después de que se hayan revisado los planos, si se requieren correcciones o modificaciones, se notificará al propietario y deberá presentar un conjunto actualizado de planos que muestre que se han realizado los cambios necesarios. Cuando los planes hayan sido aprobados, nuestra oficina enviará una carta de aprobación del plan.

## **Requisitos para la presentación del plan**

Los planes deben ser fácilmente legibles, estar dibujados a escala e incluir:

1. Nombre y dirección de la instalación de alimentos; el nombre, dirección postal y número de teléfono del propietario, contratista y/o persona de contacto.
2. Plano de planta completo con detalles y disposición de plomería, campana extractora y equipo.
3. Lista de acabados para pisos, paredes y techos que indique el tipo de material, el acabado de la superficie y el tipo de base cóncava en la unión piso/pared. El color y la marca son opcionales.
4. Un plano del sitio que incluya almacenamiento de desechos interior y exterior, baños, instalaciones de limpieza y almacenamiento personal, si corresponde.
5. Hojas de especificaciones del fabricante para todos los equipos.
6. Descripción del funcionamiento y copia del menú propuesto.
7. Alcance del trabajo para remodelaciones.

## Lista de verificación y referencia de envío



- A. \_\_\_ Nombre y dirección de la instalación de alimentos
- B. \_\_\_ Nombre, dirección postal y número de teléfono de:
  - a. \_\_\_ Dueño
  - b. \_\_\_ Contratista (si corresponde)
  - c. \_\_\_ Persona de contacto
- C. \_\_\_ Presentar un conjunto de planos detallados dibujados a escala
- D. \_\_\_ Plano de planta que muestra:
  - a. \_\_\_ Fontanería: incluye todos los lavabos
  - b. \_\_\_ Ventilación de campana extractora (ANSUL)
  - c. \_\_\_ Diseño del equipo
- E. \_\_\_ Calendario de acabados de habitaciones con nombres y especificaciones.
  - a. \_\_\_ Pisos
  - b. \_\_\_ Base
  - c. \_\_\_ Paredes
  - d. \_\_\_ Techo
- F. \_\_\_ Plano del sitio que incluye:
  - a. \_\_\_ almacenamiento de residuos interior y exterior
  - b. \_\_\_ baños
  - c. \_\_\_ instalaciones de limpieza
  - d. \_\_\_ almacenamiento personal
- G. \_\_\_ Hojas de especificaciones del equipo
- H. \_\_\_ Número de asientos (Interior: \_\_\_ Exterior: \_\_\_)
- I. \_\_\_ Menú propuesto

## Requisitos de las instalaciones

Nota: cada elemento de la lista de verificación va seguido de una referencia entre paréntesis. La referencia de la sección aplicable se proporciona para cada requisito tomado directamente del Código de Alimentos para Venta al por Menor de California.

### Pisos

\_\_\_ Los pisos deben ser lisos, duraderos, no absorbentes y fáciles de limpiar (p. ej., baldosas de cantera o epoxi sin costura, láminas de vinilo aprobadas para uso comercial u otros materiales aprobados). [Sect. 114268 (a)]

\_\_\_ Las superficies del piso en todas las áreas de preparación, dispensación, almacenamiento de alimentos, lavado de utensilios, limpieza, almacenamiento de basura, baños y cámaras frigoríficas/congeladoras deben ser de un tipo aprobado que continúe hasta las paredes (o puntales de los gabinetes) al menos 4 pulgadas, formando una ensenada de radio mínimo de 3/8" en las uniones piso/pared y piso/gabinete. [Sect. 114268 (b)]

\_\_\_ Cuando se use lámina de vinilo, se debe usar un respaldo cóncavo (palo cóncavo) en las uniones de la pared/piso y de la zócalo/piso. No se aceptan baldosas de composición de vinilo (VCT) ni base de caucho de vinilo. Las superficies antideslizantes del piso están restringidas solo a las áreas de tráfico (todas las demás áreas deben ser lisas). [Sect. 114268]

\_\_\_ Se requieren desagües de piso si los pisos se enjuagan con agua o si el equipo se limpia en el lugar con rociadores a presión. El piso debe estar inclinado hacia cualquier desagüe del piso. [Sect. 114269 (a)]

### Paredes/ Techos/ Puertas de Entrada

\_\_\_ Las paredes y los techos deben ser lisos, duraderos, no absorbentes y fáciles de limpiar en las mismas áreas indicadas en la sección de pisos anterior. El ladrillo, el bloque de hormigón, el hormigón rugoso, el yeso rugoso o las placas de yeso texturizadas no se consideran "fáciles de limpiar". [Sect. 114271 (a)]

\_\_\_ Las paredes adyacentes a todos los fregaderos, lavaplatos e instalaciones para cocinar deben estar construidas con un material impermeable (FRP, acero inoxidable o superficies similares) a 6 pies de altura desde la parte superior de la base cóncava. [Sect. 114271 (a)]

\_\_\_ Todas las superficies de madera sin terminar deben sellarse con un sellador brillante o semibrillante, epoxi, barniz u otro sellador aprobado por este departamento. [Sect. 114271 (a)]

\_\_\_ Todas las puertas de entrada (que dan al exterior) deben cerrarse automáticamente y estar recortadas para evitar la entrada de alimañas. [Sect. 114259]

\_\_\_\_\_ Las instalaciones deben estar completamente cerradas (pero pueden tener áreas de comedor no cerradas y otras áreas aprobadas por esta oficina para el servicio de alimentos al aire libre). [Sect. 114266]

\_\_\_\_\_ Conducto: todas las líneas de plomería, electricidad y gas deben estar ocultas dentro de las paredes, los pisos y el techo del edificio cuando sea factible o dentro de tramos o canalizaciones de conductos aprobados al menos a 6 pulgadas del piso. Cuando las líneas de conductos o tuberías ingresan a una pared, techo o piso, la abertura alrededor de la(s) línea(s) debe(n) sellarse herméticamente y alisarse para facilitar la limpieza. [Sect. 114271 (d)]

## **Refrigeración**

\_\_\_\_\_ Proporcione una cantidad adecuada de refrigeradores y congeladores comerciales que cumplan con los estándares NSF/ANSI y que sean adecuados para el uso previsto. (NO se aceptarán unidades de refrigeración modelo doméstico). [Sect. 114130 (b)]

\_\_\_\_\_ Debe estar provisto de un termómetro preciso y fácilmente visible. [Sect. 114157]

\_\_\_\_\_ Los desagües de piso y los lavabos de piso deben estar ubicados fuera de las unidades con vestidor. [Sect. 114190]

\_\_\_\_\_ Los estantes de entrada deben estar al menos a 6 pulgadas del piso, ser duraderos, resistentes a la corrosión, no absorbentes, fáciles de limpiar y cumplir con los estándares NSF/ANSI. Las estanterías de madera no son aceptables. Las estanterías montadas en la pared deben fijarse a las paredes diseñadas específicamente para manejar la carga adicional. [Sect. 114130.4, 114047]

## **Equipo**

\_\_\_\_\_ El equipo debe cumplir o ser equivalente a las normas NSF/ANSI aplicables, ser adecuado para el uso previsto y estar instalado de manera que facilite la limpieza. [Sect. 114130 (a) & (b)]

\_\_\_\_\_ Las máquinas de hielo deben estar ubicadas dentro del edificio en un área bien ventilada y fácil de limpiar. [Sect. 114178]

\_\_\_\_\_ Proporcionar el equipo necesario para soportar el tipo de operación. Si los alimentos calientes se mantendrán calientes, entonces se requerirá una unidad de mantenimiento caliente, como una mesa de vapor. Si se van a preparar sándwiches, pizzas o alimentos similares, se requerirá un refrigerador de preparación. Todas las instalaciones que preparan alimentos necesitarán una cantidad adecuada de mesas o mostradores para preparar los alimentos. [Sect. 113984, 113996]

\_\_\_\_\_ Proporcione una cantidad adecuada de estantes para alimentos, utensilios y artículos de papel. Dicha estantería deberá ser fácil de limpiar, duradera, no absorbente y estar al menos a 6 pulgadas del piso. Adecuado significará un mínimo de 50 pies cuadrados o el 10% de las áreas de preparación de alimentos. [Sect. 114047]

## **Tipos de fregaderos y requisitos de lavavajillas**

### **Lavavajillas**

\_\_\_ Se recomiendan los lavavajillas cuando se lava un gran volumen de utensilios para comer y beber. [Best Industry Standards]

\_\_\_ Los lavavajillas deben estar equipados con dos tableros de drenaje de metal integrales, uno en el punto de entrada y el otro en el punto de salida. Las máquinas debajo del mostrador deben estar equipadas con dos tablas de drenaje, pero pueden usar las tablas de drenaje de un fregadero de lavado manual de tres compartimentos adyacente si las tablas de drenaje son lo suficientemente grandes. [Sec. 114103 (a) and (b)]

### **Fregadero de tres compartimentos**

\_\_\_ Se requiere un fregadero para lavar vajilla de acero inoxidable de tres compartimentos con dos tablas de drenaje de metal integrales en todas las instalaciones de alimentos donde se preparan alimentos, equipos con superficies en contacto con alimentos y/o utensilios de servicio múltiple. [Sect. 114095 and Sect. 114097]

\_\_\_ Los compartimentos del fregadero para lavar vajilla y las tablas de drenaje integrales duales deben ser lo suficientemente grandes para acomodar los utensilios más grandes que se lavarán. [Sect. 114099]

### **Fregadero de preparación de alimentos**

\_\_\_ Las instalaciones de alimentos que preparan alimentos deben tener un fregadero de preparación de alimentos con un tamaño mínimo de 18" x 18" x 12" de profundidad o 16" x 20" x 12" de profundidad con una tabla de drenaje integral o una mesa adyacente de tamaño adecuado que sea ubicado dentro del área de preparación de alimentos y utilizado exclusivamente para la preparación de alimentos. [Sect. 114163 (a) (1) and (2)]

### **Fregaderos para lavarse las manos**

\_\_\_ Los lavabos para lavarse las manos (dedicados específicamente al lavado de manos) deben estar ubicados en o junto a los baños. Los lavamanos deben estar convenientemente ubicados en todas las áreas de preparación de alimentos y lavado de vajilla. [Sect. 113953 (a) and (b) (1)]

\_\_\_ El agua caliente se debe proporcionar a través de un grifo mezclador con manijas con palanca. El agua caliente en los lavabos para lavarse las manos debe tener una temperatura de al menos 100 °F, o 100-108 °F para grifos no ajustables. [Sect. 113953 (c)]

### **Fregadero de limpieza**

\_\_\_ Se debe proporcionar un fregadero de trapeador comercial convenientemente ubicado o una instalación de limpieza con bordillo que cuente con agua fría y caliente. No se recomiendan fregaderos utilitarios sobre patas. [Sect. 114279 (a)]

\_\_\_\_ Una “instalación de limpieza con bordillo” es un depósito de piso de losa dentro de un bordillo de contención inclinado hacia un desagüe. Debe ser de hormigón o material equivalente. [Best Industry Standards]

\_\_\_\_ Se requiere un dispositivo de prevención de reflujo en los grifos del área del trapeador. [Sect. 114190]

\_\_\_\_ Instale ganchos u otro dispositivo de retención adecuado para sujetar trapeadores, tapetes de goma, etc. sobre el fregadero para trapeadores. [Sect. 114282]

## **Plomería**

\_\_\_\_ Se debe proporcionar un suministro adecuado de agua fría y caliente bajo presión de una fuente aprobada. [Sect. 114189, 114192.1]

\_\_\_\_ Se debe proporcionar un calentador de agua que pueda proporcionar agua caliente a un mínimo de 120 °F (140 °F para algunos lavavajillas) a todos los fregaderos y lavavajillas en cantidades suficientes para satisfacer la demanda máxima. Los lavamanos solo necesitan tener agua tibia a 100° F. [Sect. 114190, 114195]

\_\_\_\_ Los calentadores de agua sin tanque deben poder proporcionar suficiente cantidad de agua caliente para satisfacer la demanda máxima con un aumento de temperatura mínimo de 60 °F (aumento de 80 °F para algunos lavavajillas). Los calentadores de agua sin tanque no se recomiendan para lavavajillas a menos que se proporcionen varias unidades. Proporcione la curva de temperatura/flujo para el calentador de agua propuesto. [Sect. 114190, 114195]

\_\_\_\_ Se requieren fregaderos de piso (al ras o ligeramente elevados) para recibir desechos líquidos indirectos (todo condensado y desechos líquidos) de lavavajillas, fregaderos de lavado de 3 compartimentos u otros utensilios, fregaderos para preparación de alimentos, fregaderos para ollas y sartenes, máquinas y contenedores de hielo, exhibidores de hielo cajas, cubos de hielo en barra, drenajes de condensación de cámaras frigoríficas, mesas de vapor húmedo, unidades dispensadoras de bebidas, máquinas de espresso, pozos de cucharón y equipos similares. Los drenajes de embudo a veces se pueden usar para descargas de agua bajas, como drenajes de condensación o depósitos de hielo. [Sect. 114269 (b)]

\_\_\_\_ Los trituradores de basura no se pueden instalar debajo de un fregadero requerido a menos que se proporcione un compartimiento adicional para el fregadero de chatarra para el triturador. No se recomiendan para su descarga en sistemas de aguas residuales (sépticos) in situ. [Sect. 114190]

\_\_\_\_ Se deben proporcionar pozos de cazo de agua corriente fría si las cucharas u otros utensilios para servir en uso se almacenan en agua. [Sect. 114119]

\_\_\_\_ Un espacio de aire entre la entrada del suministro de agua y el borde del nivel de inundación del accesorio de plomería, el equipo o el equipo que no sea para alimentos deberá ser de al menos el doble del diámetro de la entrada del suministro de agua y no podrá ser inferior a una pulgada. [Sect. 114193.1]

## Baños

\_\_\_ Los baños deben estar equipados con puertas de cierre automático bien ajustadas, lavamanos con grifo mezclador de agua fría y caliente y dispensadores de jabón sanitario y torres de papel. [Sect. 114276 ,113953.2]

\_\_\_ Los baños son necesarios para el uso de los empleados. [Sect. 114276 (a)]

\_\_\_ Los baños son necesarios para el uso de los clientes cuando: (a) hay consumo de alimentos en el lugar, o (b) la instalación tiene más de 20,000 pies cuadrados de espacio de piso. Una instalación de alimentos con más de 20,000 pies cuadrados de superficie debe proporcionar al menos un baño separado para hombres y un baño separado para mujeres. [Sect. 114276 (b) (1) and (3)]

\_\_\_ Las instalaciones sanitarias que se proporcionen para uso de los clientes deben estar situadas de manera que los clientes no pasen por las áreas de preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos o lavado de utensilios. [Sect. 114276 (b) (2)]

---

Excepción: Cualquier instalación de alimentos (menos de 20,000 pies cuadrados) que se construyó antes del 1 de enero de 2004 (pero en uso continuo desde entonces) donde el público consume alimentos en el lugar no necesita proporcionar baños para los clientes si "notoriamente colocar un letrero en el área pública de la instalación que indique que los baños no están disponibles. [Sect. 114276 (f) (1)]

---

## Pantallas de ventana

\_\_\_ Todas las ventanas que se abren, incluidas las ventanas de los baños, deben estar protegidas con mallas no menos de 16.

## Ventanas de paso para exterior

\_\_\_ El tamaño de la abertura de la ventana no debe exceder las 216 pulgadas cuadradas, a menos que se use un dispositivo de cortina de aire, y entonces la abertura de la ventana no debe exceder las 432 pulgadas cuadradas. Las aberturas de servicio no deben estar más juntas que 18 pulgadas. [Sect. 114259.2]

## Protección alimentaria abierta

\_\_\_ Los alimentos en exhibición deben protegerse de la contaminación mediante el uso de: (a) ubicación en el mostrador, (b) configuración y supervisión de la línea de servicio, es decir, comida servida y servida al estilo de la cafetería, (c) protectores contra estornudos para interceptar una línea directa entre el la boca del cliente y la comida que se exhibe, (d) recipientes con tapas ajustadas, vitrinas, dispensadores mecánicos o recipientes de autoservicio aprobados. [Sect. 114060 (a)]



## Otro almacenamiento

\_\_\_ Proporcione áreas separadas o instalaciones de almacenamiento (estante, gabinete, casilleros, ganchos) para las pertenencias personales de los empleados.

\_\_\_ Aparte de los limpiadores y desinfectantes que pueden almacenarse en el área de lavado de platos, todos los productos químicos, insecticidas, venenos y agentes de limpieza deben almacenarse en un área o recinto separado de los alimentos, los equipos y utensilios de manipulación de alimentos y los materiales de envasado de alimentos para evitar la contaminación accidental. de la comida [Sect. 114254.2]

## Encendiendo

\_\_\_ Se debe proporcionar iluminación en cada habitación o área que sea suficiente para el uso de cada área. [Sect. 114252]

\_\_\_ Se deben instalar cubiertas inastillables sobre todas las luces en la preparación de alimentos, las habitaciones que almacenan alimentos sin envasar, las áreas de almacenamiento de utensilios y las áreas de lavado de platos. [Sect. 114252.1 (a)]

## Área de almacenamiento de basura y desperdicios

\_\_\_ El área designada para la recolección y almacenamiento de basura y materiales reciclables debe estar separada de alimentos, equipos, utensilios, ropa de cama y artículos de un solo servicio. [Sect. 114245 (a)]

\_\_\_ El área de almacenamiento exterior para desechos y materiales reciclables debe construirse con un material no absorbente, como hormigón o asfalto, y debe ser fácil de limpiar, duradero y inclinado hacia un desagüe. [Sect. 114245.4]

## Ventilación

\_\_\_ Se requiere ventilación suficiente en todas las áreas para facilitar el almacenamiento adecuado de los alimentos y brindar una comodidad razonable a cada empleado. [Sect. 114149]

\_\_\_ Para los baños, proporcione ventilación al aire exterior con una ventana que se pueda abrir, un conducto de aire o un extractor activado por un interruptor de luz de acuerdo con los requisitos de los códigos de construcción locales. [Sect. 114149 (b)]

## Sistema de Escape de Cocina (Campanas y Ductos)

\_\_\_ Se debe proporcionar ventilación de extracción mecánica en o sobre todo el equipo de cocina, como estufas, planchas, hornos, freidoras, parrillas y asadores, y puede ser necesaria en o sobre el equipo de lavado de vajilla mecánico para eliminar de manera efectiva los olores de la cocina, el humo, el vapor, la grasa y los vapores. . Se requiere un sistema de aire de reposición integrado. [Sect. 114149.1 (a)]

\_\_\_ Los sistemas de conductos y los componentes del sistema deberán tener un espacio libre de al menos 6 pulgadas en todos los lados. [CA Mechanical Code]

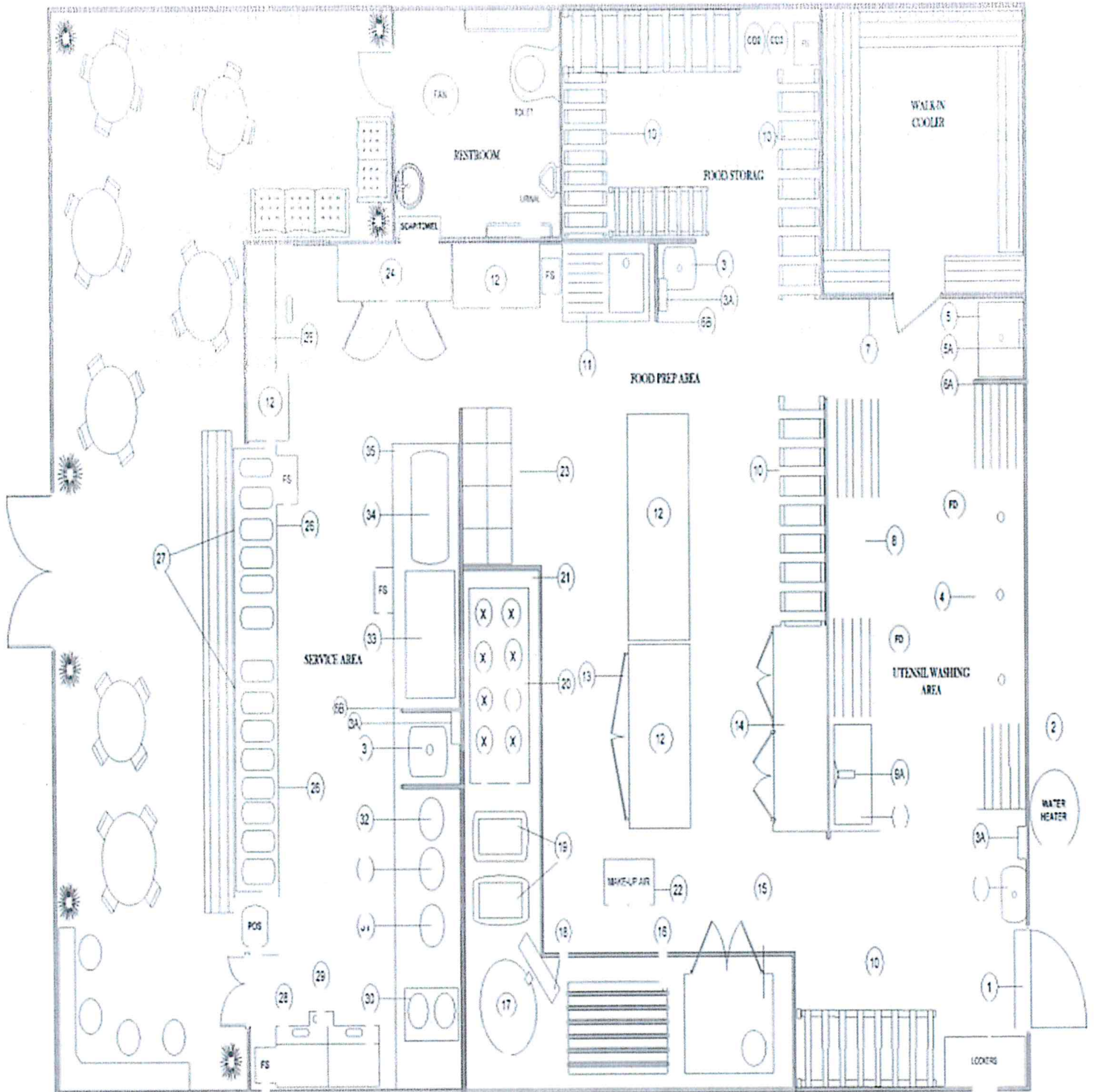
## **Trampa/interceptor de grasa**

\_\_\_ La trampa/interceptor de grasa debe ubicarse fuera de las áreas de manipulación de alimentos y utensilios y en un lugar de fácil acceso para el mantenimiento. [Sect. 114201 (b)]

## **Inspección previa a la apertura/final de la construcción**

Una vez finalizada la construcción, incluido el trabajo de acabado, comuníquese con Salud Ambiental para programar una inspección previa a la apertura al menos una semana antes de la apertura de las instalaciones. La construcción final debe ser aprobada por el Departamento antes de la apertura comercial o el uso de las áreas remodeladas. Es posible que se requieran inspecciones previas a la apertura adicionales.

# Sample Floor Plan



**LEGENDS:**  
 FS - FLOOR SINK  
 FD - FLOOR DRAIN

**DBA: PC CAFE**  
 ADDRESS: \_\_\_\_\_

## Sample Equipment Schedule

#	EQUIPMENT	MANUFACTURER MODEL NO.	ANSI	PLUMBING				COMMENT
				HW	CW	DIR	IN- DIR	
1	DOOR ACTIVATED AIR CURTAIN							1600 fpm
2	COMMERCIAL GAS WATER HEATER							90,000 BTU
3	(3) HANDWASHING SINKS		X	X	X	X		
3A	SOAP & TOWEL DISPENSERS							
4	MANUAL WAREWASHING 3-COMPARTMENT SINK 18" x 18" x 12"		X	X	X		X	Comply with UPC 704.3 (2) 18" drain boards
5	MOP BASIN			X	X	X		Approved backflow prevention device
5A	MOP & BROOM HANGER							Wall-mounted chemical storage shelf
6A	18" S/S SPLASHGUARD							
6B	6" S/S SPLASHGUARD							
7	WALK-IN COOLER		X				X	
8	LOW TEMPERATURE MECHANICAL WAREWASHING MACHINE		X	X			X	Comply with UPC 704.3
9A	PRE-RINSE FAUCET		X	X				
9B	PRE-RINSE SINK		X	X	X	X		Comply with UPC 704.3
10	METRO SHELVES (1)-8'; (3)-6'; (1)-5'; (1)-4'		X					5 tiers Dry food storage
11	FOOD PREP SINK (18" x 18" x 12")		X	X	X		X	18" drain board
12	FOOD PREP TABLE		X					
13	2-DOOR UNDERCOUNTER REFRIGERATOR		X					Self-contained
14	4-DOOR UPRIGHT FREEZER		X					Self-contained
15	DOUBLE CONVECTION OVEN		X					
16	RADIANT CHARBROILER		X					
17	TILTING KETTLE		X				X	Indirect waste

HW = Hot water

CW = Cold water

Dir = Waste line can be directly plumbed

In-Dir = Waste line has to be indirectly plumbed

## Room Finish Schedule

ROOM OR AREA		FLOOR	FLOOR BASE OR COVE	WALLS	CEILING	REMARKS
<b>Example:</b> <b>Wait Station</b>		<i>Smooth quarry tile</i>	<i>4" quarry coved tile (3/8" radius coving)</i>	<i>Gypsum board; smooth; semi-gloss paint Swiss coffee</i>	<i>Drop ceiling; vinyl faced panel; smooth; white</i>	
<b>A</b>	Dining Area					
<b>B</b>	Wait Station					
<b>C</b>	Kitchen Area					
<b>D</b>	Dishwashing Area					
<b>E</b>	Janitorial Station					
<b>F</b>	Restroom					
<b>G</b>	Storeroom					
<b>H</b>	Trash Enclosure					

**Notes:** This form may be omitted if plans contain a complete finish schedule.

Manufacturer specification sheets and product samples may be requested by this office for review of these items.