

Nueva lista de verificación para empresas pequeñas

Norma 61-25: Establecimientos de venta de alimentos



www.scdhec.gov/food

¿Está interesado en abrir un restaurante?

A continuación encontrará algunos de los puntos clave que debe tener en cuenta. Consulte el reglamento y otros recursos de DHEC para conocer todos los requisitos.

Consideraciones antes de comprar:

Una calificación "A" previamente publicada en una instalación cerrada no representa una aprobación garantizada cuando dicha instalación se vuelva a abrir.

Aprobaciones que no son de DHEC

Dependiendo de su ubicación, probablemente deba obtener la aprobación de inspectores de código de construcción, funcionarios de zonificación, de cumplimiento de código, del jefe de bomberos, y/o de una agencia de licencias de negocios. Además, las instalaciones donde se desee servir bebidas alcohólicas tendrán que ponerse en contacto con el Departamento de Ingresos de Carolina del Sur para obtener una licencia para el expendio de alcohol.

“Camiones de comida” 9-1

Los establecimientos móviles de comida (camiones de comida, remolques y carros) deben estar autorizados y tener como base una instalación independiente autorizada a donde la unidad móvil vuelva a diario.

Principales consideraciones para obtener permisos:

Suministro de agua 5-101.11

El agua debe provenir de una fuente de agua pública aprobada, nueva o ya existente.

Sistema de desagüe 5-202.11, 5-403.11

Las aguas residuales se deben desechar por medio de un sistema de alcantarillado público aprobado, o un sistema independiente aprobado para aguas residuales en el sitio (tanque séptico). La mayoría de instalaciones

también deben tener una trampa o interceptor de grasas según lo determine su permiso de aguas residuales en el sitio o el proveedor del servicio público de alcantarillado.

Superficies de las instalaciones 6-101.11, 6-201.11

Los pisos, las paredes y techos deben ser lisos, resistentes y fáciles de limpiar en las áreas de preparación de alimentos y/o de almacenamiento.

Suministro de agua caliente 4-501.19, 4-501.110-112, 5-103.11

Los calentadores de agua deben tener la capacidad suficiente para suministrar agua a la temperatura requerida por su método de lavado de platos.

Equipos 4-205.10

Todos los equipos de servicio de alimentos deben tener certificación NSF/ANSI, excepto los elementos enumerados como exentos en la norma 4-205.10, y fregaderos de trapeadores, lavamanos, encimeras, mesas, barreras contra estornudos y carritos móviles; sin embargo, estos artículos deben cumplir con los requisitos de la norma 4-1 y 4-2.

Suficiente almacenamiento caliente y frío 3-501.16, 4-301.11

Se requiere un espacio adecuado para los equipos de refrigeración/congelado y las unidades de mantenimiento en caliente, para mantener todos los alimentos a las temperaturas requeridas.

Consideraciones moderadas para obtener permiso:

Lavamanos 5-202.12, 5-203.11, 5-204.11

Se requiere que los lavamanos estén localizados para facilitar su uso

durante la preparación y distribución de alimentos, y para el lavado de elementos, así como dentro o al lado de los baños.

Fregadero 4-301.12

Se requiere al menos un fregadero de tres compartimientos; estos se utilizan para lavar, enjuagar y desinfectar, y deben ser lo suficientemente profundos como para poder sumergir los equipos y utensilios más grandes. Hay alternativas disponibles en la norma 4-301.12 (C) y (D) con aprobación de DHEC.

Fregadero de servicio 5-203.13

Se requiere al menos un fregadero de servicio, fregadero de trapeadores, o instalación de limpieza con desagüe en el suelo; estos fregaderos deben estar ubicados convenientemente para la eliminación del agua del trapeador.

Otras consideraciones:

Fuentes de alimentos aprobadas 3-201.11

Sólo los alimentos obtenidos de fuentes aprobadas serán aceptables para la venta al público; algunos de los elementos prohibidos incluyen: alimentos preparados en casas privadas o instalaciones no autorizadas, mariscos atrapados de forma recreativa, y setas no inspeccionadas recogidas en áreas silvestres.

Iluminación 6-303.11

Las intensidades de iluminación requeridas varían de 50 velas para las áreas de preparación de alimentos, 20 velas para áreas tales como refrigeradores y áreas de autoservicio, y 10 velas para las áreas de almacenamiento.