



## Waco-McLennan County Public Health District

Environmental Health Division  
225 W. Waco  
Waco, Texas 76707  
254/750-5464  
Fax: 254/750-5424

### PAUTAS DE LA CONSTRUCCIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DEL ALIMENTO

**Esta lista es solamente una pauta y no substituye las reglas del establecimiento del alimento de Tejas (TFER) y las ordenanzas de la ciudad. El sostenedor del permiso y la persona a cargo de un establecimiento son responsables del conocimiento y del uso de TODOS LOS códigos actuales del alimento.**

#### 1) Instalaciones al aire libre

- a) Porción del estacionamiento/áreas que caminan:
  - (1) Construido de los materiales apropiados (asfalto, concreto, etc.)
  - (2) Inclinado para drenar correctamente.
- b) Dumpsters y almacenes de la basura del exterior
  - (1) Los receptáculos adecuados de tamaño y el número para contener toda la basura y basura produjeron por el establecimiento. Entre en contacto con el servicio local de la colección de la basura para otros requisitos.
  - (2) Debe estar en una capa de la superficie (concreto, grueso de asfalto, un etc. lisos, durables, lavables) que se inclina al dren para recoger y para disponer de basuras líquidas y del agua de colada. Proporcione los detalles específicos para los métodos de la disposición. Ningunas descargas al canal, a la calle, o al dren de la precipitación excesiva permitido. Entre en contacto con a funcionario local del edificio para cualquier otro requisito. Una hoja de la información del almacenaje del dumpster/de la basura está disponible a petición.
- c) Exterior constructivo
  - (1) Construido del material resistir-resistente
  - (2) Todas las aberturas externas protegidas, defendidas, o selladas para prevenir la entrada de roedores, de insectos, y de otros parásitos.
- d) Conexiones al aire libre del agua
  - (1) Las válvulas/los dispositivos traseros de la prevención del flujo proporcionaron según los requisitos de ley.
  - (2) Debe ser previsto la limpieza fuera de áreas.

#### 2) Instalaciones de interior

- a) Plomería
  - (1) Boquetes de aire (folleto suplemental disponible para los ejemplos). El equipo siguiente debe tener un boquete de aire:

- Compartimiento del hielo
  - Lavaplatos mecánicos
  - de la C. Bain
  - Tablas del vapor
  - Cocinas del vapor
  - Fregaderos según los requisitos de la ordenanza local de la plomería
- (2) Trampas de la grasa - según los requisitos de la ordenanza local de la plomería. Debe ser localizado para ser fácilmente accesible para mantener y limpiar.
- (3) Mueva hacia atrás las válvulas de la prevención del flujo y los dispositivos cruzados del control de la conexión - según los requisitos de ordenanza local de la plomería.
- (4) El piso drena - construido adecuadamente al dren correctamente y atrapado correctamente y cubierto para prevenir roedores y a parásito del establecimiento que entra.
- (5) Calentadores de agua caliente:
- Todas las instalaciones deben tener agua corriente caliente y fría
  - La capacidad debe ser bastante grande proporcionar de agua caliente a la cocina y a todos los fregaderos siempre, incluyendo horas de oficina máximas.
- b) se hunde - por lo menos cinco lavabos se requieren:
- (1) Fregaderos de la colada de la mano:
- Adecuado en gran número y localización a ser accesible por los empleados en servicio de alimento, la preparación de alimento, y áreas que se lavan de las mercancías. Fregaderos señalados para la mano que se lava solamente.
  - Proveído de la agua corriente caliente y fría a través de una válvula que se mezcla, del jabón de la mano, y de un sistema de sequía de la mano. Proporcione las muestras de la colada de la mano.
- (2) Aljofife el fregadero o el lavabo contenido del piso proveído de la agua corriente caliente y fría.
- (3) Un fregadero del tres-compartimiento (con la agua corriente caliente y fría a través de una válvula que se mezcla) para el lavado del plato. La necesidad también tiene tableros adecuados del dren para secar al aire del equipo limpio y los utensilios y un adecuado pre-raspan o pre-empapan la disposición.
- c) de la C. Dishwashing (si está utilizado) - deben utilizar un sanitizer químico o un paso de esterilización de agua caliente con agua que es por lo menos máquina dishwashing de 180° F.A puede estar además de, pero no en lugar de, un fregadero del tres-compartimiento.
- d) Las líneas y las pipas para uso general de servicio no se pueden exponer innecesariamente.
- (1) Las líneas horizontales no se pueden instalar en el piso.
- (2) La instalación de líneas no puede obstruir la limpieza del techo.
- e) La ventilación se debe proporcionar adecuadamente a los cuartos de la subsistencia libremente del calor excesivo, del vapor, de la condensación, de los vapores, de los olores desagradables, del humo o de humos por medio de:
- (1) Respiraderos del extractor del techo.
- (2) Respiradero-uno-capillas (cuerpo de bomberos local del contacto para los requisitos adicionales.)
- (3) Unidades de la calefacción/de aire acondicionado
- f) Cuartos del tocador
- (1) Mecanismo Self-closing requerido en la puerta.
- (2) La ventilación debe ser adecuada (véase E arriba)

- (3) Los fregaderos de la mano se deben setup iguales que el fregadero que se lava de la mano descrito en B arriba)
- (4) Drenes del piso (véase A (4) arriba)
- (5) No se permite a los clientes pasar con almacenaje del alimento, la preparación de alimento, y las áreas que se lavan de las mercancías para tener acceso a un cuarto del tocador.
- (6) El distrito de la salud no regula reglas del A.D.A. Consulte las ordenanzas locales de la ciudad con respecto número, tamaño, y a requisitos de la accesibilidad.
- g) Refrigeración y material de congelación (caminar-ins incluyendo)
  - (1) Congeladores: temperatura del aire interior se requiere para estar en 0° F o más bajo.
  - (2) Almacenaje refrigerado. Todos los alimentos en almacenaje refrigerado serán requeridos estar en 41°F. para guardar el alimento en esta temperatura, temperatura del aire necesitarán probablemente ser por lo menos 2-3 grados más bajo que esto (38-39° F).
- h) Los cuartos de la rotura del empleado/los cuartos de preparación - deben estar totalmente a parte de todo el almacenaje del alimento, preparación de alimento, y áreas que se lavan de las mercancías.
- i) Iluminación apropiada:
  - (1) Cocina - 50 Fc en el nivel de la preparación superficial.
  - (2) Almacenaje y caminar-ins secos - 10 Fc en 30 pulgadas sobre la tierra.
  - (3) Restrooms, áreas que se lavan de las mercancías, y líneas del buffet - 20 Fc en 30 pulgadas sobre la tierra.
  - (4) Las luces deben tener protectores/cubiertas/mangas para prevenir fractura del bulbo.
- j) Almacenaje
  - (1) Almacenaje seco
  - (2) Almacenaje tóxico de la fuente del material/de la limpieza - los productos químicos deben ser separados almacenado para prevenir la contaminación del alimento, del equipo, de los utensilios, de los linos, de las mercancías de papel, del etc.
  - (3) Equipo de la limpieza. Debe haber señalado el área para todo el equipo. Proporcione los estantes a los mops del almacén, a las escobas, al etc. del piso.
- k) Alimento que cocina el equipo - debe ser adecuado cocinar a fondo todo el alimento a las temperaturas requeridas por la ley (el folleto suplemental en temperaturas del alimento está disponible.)
- l) Equipo que sostiene caliente - debe poder mantener el alimento en 140° F o más arriba siempre. El equipo que sostiene caliente (cierto "crock incluyendo pots") no se puede utilizar para cocinar el alimento.
- m) Construcción física
  - (1) Superficies de contacto del alimento - todo debe ser liso, durable, fácilmente lavable, y no absorbente.
  - (2) En todo el almacenaje del alimento, preparación de alimento, áreas que se lavan de las mercancías, y restrooms los pisos, las paredes, y los techos deben también ser lisos, durables, fácilmente lavable, y no absorbente. Las grietas y los empalmes deben ser llenados y alisar.
  - (3) Cenando las áreas no se requieren para resolver los mismos requisitos que áreas de la preparación de alimento en respeto a la construcción y a encenderse. Sin embargo, las salas de espera o las áreas de servicio basado en los satélites deben conformarse.
- n) Cada esfuerzo se debe tomar para evitar que las moscas inscriban el establecimiento a través conducir-por ventanas o puertas. Las cortinas de aire, si están utilizadas, se deben localizar para trabajar correctamente.
- o) Líneas del buffet y barras de la ensalada - el diseño debe prevenir la contaminación del alimento del cliente y mantener temperaturas del alimento. Los clientes deben utilizar una placa limpia cada vez que

consiguen el alimento. Todas las áreas del autoservicio deben tener una muestra visible que recuerde a clientes esto y deben tener una fuente de placas limpias disponibles.

- p) Fijación de permisos - el permiso de funcionar publicado por el distrito de la salud debe ser visible siempre a los clientes. Los certificados del trabajador del encargado del alimento y del alimento deben estar disponibles para la revisión por el distrito de la salud.
- q) El – de las ordenanzas que fuma el distrito de la salud anima los establecimientos libres del humo countywide. La ciudad de Robinson y Woodway tienen humo liberan ordenanzas. Las muestras de no fumadores se requieren en puertas de entrada. Para la ciudad de Waco, el fumar se puede permitir bajo ciertas condiciones. Entre en contacto con los servicios de la inspección, ciudad de Waco en 750-5612 para los detalles específicos.
- r) Otros requisitos - cualquier cosa no cubierta arriba, por ejemplo ostras crudas de la porción, puede tener requisitos especiales bajo reglas del establecimiento del alimento de Tejas. Compruebe con su sanitario para saber si hay detalles, si está necesitado.

**3) Todos los nuevos establecimientos se requieren resolver estos estándares.**

Sin importar si el establecimiento está puesto en un edificio existente o construido en totalmente una nueva localización, éstos los requisitos se aplican. No hay una “cláusula de abuelo”.

Cualquier pregunta sobre estos detalles se puede hacer de cualquier sanitario en esta oficina. Entre en contacto con por favor la oficina en los números de teléfono enumerados en el papel con membrete.