



## CÓDIGO ALIMENTARIO DE 2019: GUÍA DE REFERENCIA DEL CAPÍTULO 3717-1-06 INSTALACIONES FÍSICAS

"Instalaciones físicas" se refiere a la estructura y superficies interiores de una operación de servicios de alimentos (FSO) o establecimiento de alimentos minorista (RFE), incluso accesorios como jabón y dispensadores de toallas de papel; y anexos como artefactos de iluminación y respiraderos de sistemas de calefacción o aire acondicionado.

### MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN

CARACTERÍSTICAS DE LA SUPERFICIE		
ÁREAS INTERNAS	ÁREAS EXTERNAS	FSO/RFE TEMPORAL
<ul style="list-style-type: none"> <li>Liso</li> <li>Durable</li> <li>Lavable</li> <li>No absorbente para áreas sujetas a humedad</li> <li>Alfombras de tejido apretado, fáciles de lavar en áreas donde se permiten alfombras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Superficies de tránsito peatonal y vehicular: concreto, asfalto, grava o material para minimizar el polvo y facilitar el mantenimiento</li> <li>Superficies externas resistentes al clima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pisos graduados que pueden ser de concreto o asfalto</li> <li>Pisos de grava o tierra cubiertos con un material aprobado para controlar el polvo y barro</li> <li>Paredes y cielos raso de un material que proteja del clima, polvo, escombros</li> </ul>
DISEÑO, CONSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN		
PISOS	PAREDES	TECHOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lisos; antideslizantes permitidos</li> <li>Alfombras prohibidas en áreas sujetas a humedad</li> <li>Fáciles de limpiar</li> <li>Unión de los pisos y paredes cóncavos, cerradas o selladas</li> <li>Piso graduado y drenaje provisto si se realiza limpieza con agua</li> <li>Superficies de tránsito peatonal y vehicular externas graduadas</li> <li>Área para residuos externa delineada y graduada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lisas</li> <li>Fáciles de limpiar</li> <li>Excepciones exclusivamente para almacenamiento seco</li> <li>Paredes externas resistentes al clima y animales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lisos</li> <li>Fáciles de limpiar</li> <li>Excepciones exclusivamente para almacenamiento seco</li> <li>Techos externos resistentes al clima y animales</li> <li>Protección superior en áreas de venta externas</li> </ul>
DISPOSITIVOS DE CALEFACCIÓN, VENTILACIÓN Y AIRE ACONDICIONADO (HVAC) Y CONTROL DE INSECTOS	BOMBILLAS Y LÍNEAS DE SERVICIOS PÚBLICOS	ÁREAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sistema de HVAC diseñado e instalado según las normas del Ohio Building Code.</li> <li>Anexos colocados en las paredes y techos fáciles de limpiar</li> <li>Dispositivo de control de insectos que paraliza los insectos, el cual debe retener los insectos en su interior y no se debe ubicar por encima de un área donde se preparan alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Las líneas de servicios públicos no deben estar innecesariamente expuestas</li> <li>Las líneas de servicios públicos no deben obstruir las tareas de limpieza</li> <li>Ninguna línea de servicios públicos debe estar expuesta y en horizontal en los pisos</li> <li>Las bombillas deben estar protegidas o ser resistentes a roturas en áreas especificadas</li> <li>La protección de las lámparas de calor e infrarrojo se extiende para que sólo la cara de la bombilla se encuentre expuesta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los montantes, vigas y travesaños no deben estar expuestos si están sujetos a la humedad</li> <li>Baños cerrados</li> <li>Aperturas externas protegidas del ingreso de insectos y roedores</li> <li>FSO/RFE prohibidos en casas privadas, viviendas o dormitorios con excepciones específicas</li> </ul>

**CÓDIGO ALIMENTARIO 2019: GUÍA DE REFERENCIA DEL CAPÍTULO 3717-1-06:  
INSTALACIONES FÍSICAS  
NÚMEROS Y CAPACIDADES**

<p align="center"><b>ELEMENTOS PARA EL LAVADO DE MANOS</b></p>	<p align="center"><b>BAÑOS</b></p>	<p align="center"><b>INTENSIDADES DE LUZ</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jabón disponible en el fregadero para lavarse las manos</li> <li>• Toallas descartables, sistema de toalla continua, secador de aire caliente o sistema de chorro de aire para secarse las manos</li> <li>• Cartel de lavado de manos cerca de los fregaderos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilidad de papel higiénico</li> <li>• Recipiente cubierto en los baños femeninos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tubos de iluminación de 10 pies (108 lux) en áreas de almacenamiento de alimentos secos, cámaras de refrigeración y demás áreas durante las tareas de limpieza</li> <li>• Tubos de iluminación de 20 pies (215 lux) en áreas de autoservicio de consumidores, refrigeradores exhibidores, áreas de lavado de manos y vajillas, áreas de almacenamiento de equipos y utensilios y baños</li> <li>• Tubos de 50 pies (540 lux) en superficies donde un empleado de un establecimiento de alimentos manipula alimentos, utensilios o equipos</li> </ul>
<p align="center"><b>PROHIBICIÓN DE ELEMENTOS PARA EL LAVADO DE MANOS</b></p>	<p align="center"><b>VENTILACIÓN</b></p>	<p align="center"><b>VESTIDORES Y ARMARIOS</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En las áreas de preparación de alimentos, lavado de utensilios y fregaderos de servicio no puede haber elementos para el lavado de manos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suficiente ventilación mecánica si es necesario eliminar el exceso de calor, vapor, condensación, vaho, olores molestos, humo y gases</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se deberá destinar un área para vestidores si los empleados deben cambiarse la ropa</li> <li>• Se deberán proveer armarios u otras instalaciones donde los empleados puedan guardar sus pertenencias</li> </ul>

**UBICACIÓN Y COLOCACIÓN**

<p align="center"><b>BAÑOS</b></p>	<p align="center"><b>SERVICIOS PARA EMPLEADOS</b></p>	<p align="center"><b>MERCADERÍA DAÑADA</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ubicados en lugares convenientes</li> <li>• Accesibles para los empleados durante las horas de operación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Áreas designadas para que los empleados puedan comer, beber o consumir tabaco para evitar la contaminación de los alimentos, utensilios, artículos descartables y equipos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se deberá separar y conservar la mercadería dañada en áreas designadas alejadas de los alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos descartables</li> </ul>

**MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN**

<p align="center"><b>REPARACIONES</b></p>	<p align="center"><b>LIMPIEZA</b></p>	<p align="center"><b>HERRAMIENTAS DE MANTENIMIENTO VESTIDORES Y ARMARIOS</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las instalaciones deben mantenerse en buen estado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se deben realizar tareas de limpieza con la frecuencia necesaria para mantener la limpieza</li> <li>• Se deben realizar tareas de limpieza cuando existe la mínima cantidad de alimentos expuesta</li> <li>• Métodos de limpieza de pisos sin generar polvo para limpiezas puntuales</li> <li>• Los materiales absorbentes sólo se pueden utilizar para limpiezas puntuales</li> <li>• Los sistemas de ventilación se deben limpiar para que no sean fuentes de contaminación</li> <li>• El sistema de ventilación no debe crear riesgos ni perturbaciones</li> <li>• Los accesorios de tuberías se deben limpiar con la frecuencia necesaria para mantenerlos limpios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las herramientas de mantenimiento no se deben lavar en los fregaderos que se utilizan para la preparación de los alimentos, en los fregaderos para lavarse las manos ni en los fregaderos para lavar la vajilla</li> <li>• Las aguas residuales no deben eliminarse en los fregaderos donde se preparan los alimentos, en los fregaderos para lavarse las manos ni en los fregaderos para lavar la vajilla</li> <li>• Las herramientas de mantenimiento se deben almacenar para que no contaminen los alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos descartables</li> <li>• Los trapeadores se deben colocar en una posición que permita que se sequen al aire y no contaminen las paredes, equipo o insumos</li> </ul>

**CÓDIGO ALIMENTARIO 2019: GUÍA DE REFERENCIA DEL CAPÍTULO 3717-1-06:  
INSTALACIONES FÍSICAS**

OBJETOS INNECESARIOS	PLAGAS	ANIMALES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Las instalaciones deben estar libres de objetos innecesarios para las operaciones o mantenimiento de las instalaciones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minimizar la presencia de plagas mediante la inspección de los contenedores de alimentos en el momento de su recepción e inspección de las instalaciones</li> <li>Proteger las aperturas externas mediante la reparación de grietas o baches y utilizar puertas y ventanas que se cierran firmemente</li> <li>Las ventanas y puertas abiertas deben estar tapadas con mosquiteros, cortinas de aire u otros medios efectivos.</li> <li>Eliminar condiciones que puedan favorecer la presencia de plagas</li> <li>Se deben eliminar los animales o insectos muertos o atrapados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No se permite la presencia de animales vivos en las instalaciones.</li> </ul> <p>Se pueden aplicar excepciones si no resultan en la contaminación de alimentos, equipos limpios, utensilios, mantelería y artículos descartables no envueltos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peces comestibles o decorativos</li> <li>Perros de policía o guardianes</li> <li>Animales de servicio en las áreas de clientes</li> <li>Mascotas en los comedores comunes de las instituciones de cuidados asistenciales fuera de los horarios de las comidas</li> <li>Animales enjaulados en áreas específicas</li> <li>Almacenamiento de carnada viva o muerta para pescar</li> <li>Según ORC 3717.14 los perros están permitidos en las áreas para comer exteriores.</li> </ul>