



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

Frederick County Health Department

Frederick County Health Department Environmental Health Services – Food Control Office

350 Montevue Lane, Frederick, MD 21702

301-600-2542 • Fax 301-600-3180

<http://www.frederickcountymd.gov>

PRESENTACIONES DE REVISIÓN DEL PLAN DE ESTABLECIMIENTO MINORISTA DE ALIMENTOS

El Código General de Salud de Maryland Anotado, § 21-321, requiere que se presenten y aprueben planos debidamente preparados antes de que una persona construya un establecimiento de alimentos, remodele o altere un establecimiento de alimentos, o convierta o remodele un edificio existente para su uso como establecimiento de alimentos.

MATERIALES NECESARIOS PARA LA REVISIÓN DEL PLAN

Inicialmente, se requiere la siguiente información. Es posible que se requiera información adicional en función de los hallazgos futuros.

1. Un conjunto de planos (arquitectónicos, de plomería, mecánicos, eléctricos) que incluyan un programa de acabado, un programa de balance de aire, un diseño de accesorios a escala y etiquetado
2. Hojas cortadas de equipos/Hojas de especificaciones para equipos
3. Menú
4. Plan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points o Análisis de Peligros Puntos Críticos de Control)
5. Formulario de presentación de revisión del plan y tarifas asociadas

Las instalaciones de servicio de alimentos al por menor deben cumplir con el Código de Regulaciones de Maryland (COMAR) 10.15.03. La revisión del plan consistirá en una evaluación de las operaciones de manipulación de alimentos, así como de la estructura física del establecimiento. **Envíe todos los materiales de revisión del plan que sean apropiados para el alcance de su proyecto. El envío incompleto de la información retrasará su revisión.**

Permisos/Aprobaciones

1. Presentar los planes requeridos a la Oficina de Control de Alimentos directamente en el Departamento de Salud. Los planes presentados a otras agencias de revisión no se envían al Departamento de Salud.
2. No se debe traer ningún alimento a la instalación o almacenarlo durante la construcción sin la aprobación por escrito de la Oficina de Control de Alimentos.
3. El Departamento de Salud del Condado de Frederick no tiene un proceso de revisión acelerado. Todos los planes se revisan en el orden en que se reciben. Los planes no se revisan a menos que se haya presentado toda la información necesaria.
4. La Ciudad de Frederick requiere que todos los planes que involucren el servicio de alimentos sean revisados y aprobados por la Oficina de Control de Alimentos antes de aceptar solicitudes de permisos de construcción en su oficina.

5. Los permisos de construcción requeridos (incluidos los de electricidad, plomería, zonificación, uso y ocupación, etc.) deben obtenerse de los departamentos de construcción del condado y / o la ciudad.
6. La Oficina de Control de Alimentos no aprueba las licencias de licor para la Junta de Licores del Condado de Frederick hasta que se haya completado todo el trabajo asociado con la construcción necesaria.

Diseño

1. Envíe un plano de planta a escala (es decir, 1/4 " = 1') que muestre la ubicación de todos los equipos de cocina/refrigeración, fregaderos, mesas de preparación, estanterías, baños y áreas de asientos.
2. Identifique cada área de trabajo y muestre la ubicación de todos los equipos.
3. Identifique el espacio adecuado de preparación (mesas) y el espacio de almacenamiento (estanterías) en el plano.
4. Coloque el equipo de manera que permita una fácil limpieza y mantenimiento.
5. Todos los espacios de pasillo de las instalaciones nuevas o remodeladas deben cumplir con los siguientes mínimos: 3' donde la preparación de alimentos ocurre en un solo lado del pasillo, 4' donde la preparación de alimentos ocurre en ambos lados del pasillo y los empleados trabajan espalda con espalda, y 5' donde la preparación de alimentos ocurre en ambos lados del pasillo, los empleados trabajan espalda con espalda, y otros empleados deben pasar por el área.

Cronograma de finalización

Especificar por áreas. Los acabados deben, en general, ser lisos, fáciles de limpiar, duraderos y resistentes a la grasa. (Consulte el Reglamento para conocer los requisitos específicos).

1. Pisos: especifique el material y el color (es decir, concreto sellado, gris claro). Es posible que se requiera una muestra.
 - a. Acabados de piso aceptables en áreas de alimentos y utensilios, por ejemplo, concreto sellado, baldosas de cerámica, baldosas de porcelanato, baldosas de cantera, resina epoxi, VCT si se pega con epoxi.
 - b. Se desaconseja el uso de VCT (baldosas compuestas de vinilo) en áreas de preparación de alimentos, ya que tiende a no proporcionar una superficie duradera en condiciones húmedas y grasientas. Si se utiliza algún VCT, se deben presentar las especificaciones para la instalación de este material de piso.
2. Base: especifique la moldura para los pisos y la coloración (es decir, zócalos de vinilo blanco). Especifique todas las uniones de suelo/pared que se van a cerrar/sellar.
3. Paredes: **especifique los materiales, el color y el acabado (es decir, FRP blanco).**
 - a. Acabados de pared aceptables en áreas de alimentos y utensilios, por ejemplo, placas de yeso pintadas, baldosas, paneles de poliéster reforzado con fibra de vidrio (FRP).
4. Especifique que todas las tuberías, conductos, cables y materiales similares se ubicarán dentro de la pared, sellados a la pared o se instalarán con un espacio mínimo de 1 pulgada de la pared.
5. Todas las puertas que dan al exterior deben ser de cierre automático (incluidas las puertas mosquiteras) y estar equipadas con barredoras integrales y bien ajustadas.
6. **Todas las ventanas operables y/o ventanas de servicio deben tener mosquiteros y/o cortinas de aire.**
7. Toda la madera en bruto debe estar sellada.

Plano de Plafón Reflejado/Plano de Iluminación

1. Acabados de techo aceptables en áreas de alimentos y utensilios, por ejemplo, paneles de techo revestidos de vinilo, placas de yeso pintadas, paneles de FRP.
2. Los paneles de falso techo no pueden estar perforados ni respaldados con fibra de vidrio.

3. Especifique que se proporcionará un mínimo de 50 candelabros (a 30 pulgadas del piso) de luz protegida en todas las superficies de trabajo en las áreas de preparación de alimentos y áreas de lavado de utensilios.
4. Especifique que se proporcionará un mínimo de 20 velas de pie (a 30 pulgadas del piso) de luz en los almacenes, cámaras frigoríficas, baños, vestuarios, en las áreas de almacenamiento de basura y desperdicios, y en los comedores durante la limpieza.
5. Se requiere blindaje y / o iluminación a prueba de roturas en todas las áreas donde habrá alimentos/bebidas y vajilla expuestos.
6. No se permiten conductos expuestos en las áreas de preparación de alimentos o lavado de utensilios.

Plano mecánico

1. Presentar un plan mecánico y un cronograma de balance de aire que indique el balance de aire general desglosado por área.
2. Proporcione la capacidad de escape del baño (por baño).
3. Indique las capacidades de aire de escape y reposición para cada campana.
4. Envíe las especificaciones completas y escaladas del taller para cada campana extractora, indicando la posición del equipo de cocción debajo de la campana y los bancos de filtros.
5. Proporcione documentación que indique que los sistemas de campanas de cocina cumplen con NSF-2, UL-710 y NFPA-96, y deben enumerar los volúmenes de aire de escape y suministro.
6. Los extractores de aire de techo deben ubicarse con una separación mínima de 10 pies horizontalmente o 3 pies verticalmente lejos de las tomas de aire de suministro.
7. Además, los sistemas de ventilación por extracción de cocción deben cumplir con los requisitos del jefe de Bomberos/Seguridad de Vida contra Incendios.
8. Si planea instalar un ahumador o asador con más de 5 pies cuadrados de área de cocción, comuníquese con el Departamento de Medio Ambiente de Maryland (MDE) al 410-537-3846 o al 1-800-633-6101 para obtener información adicional.

Instalaciones sanitarias

1. Ubicación: los baños deben ser adecuados y convenientemente ubicados y deben ser accesibles para los empleados en todo momento.
2. Instalación - Las instalaciones sanitarias deben instalarse de acuerdo con todas las leyes, ordenanzas y reglamentos estatales y locales aplicables.
3. Baños públicos- Se requieren baños públicos cuando se proporcionan asientos para los clientes.
4. Puertas: las puertas de los baños deben cerrarse automáticamente.
5. Escape: proporcione ventilación mecánica de escape con un tamaño mínimo de 2 pies cúbicos por minuto por pie cuadrado de área de piso. El ventilador debe salir directamente al exterior del edificio.
6. Receptáculos de desechos- Proporcione receptáculos de desecho en cada cuarto de baño. Los recipientes en el baño de mujeres deben estar cubiertos.

Instalaciones para lavarse las manos

1. Indique la(s) ubicación(es) en los planos. Se requieren instalaciones para lavarse las manos en los siguientes lugares:
 - a. **En las instalaciones sanitarias o adyacentes a ellas.**
 - b. **En cada área de preparación de alimentos, lavado de utensilios y manipulación de alimentos.**
2. Proporcione una válvula mezcladora para agua fría y caliente o un grifo combinado. (Se requieren 100 ° F)
3. Proporcione protectores contra salpicaduras, según sea necesario, cuando el fregadero de manos se instale junto a cualquier área de preparación o almacenamiento de alimentos.
4. Se debe proporcionar jabón, toallas de papel y recipientes de basura en todos los lavabos

Equipo

1. Proporcione una lista completa y numerada de equipos que correspondan a la numeración en el plano de planta. Incluya el fabricante y el número de modelo de cada equipo. El equipo debe estar aprobado por la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF, por sus siglas en inglés) o tener la lista de saneamiento equivalente.
2. Proporcione especificaciones de equipos para todos los equipos de alimentos propuestos.
3. Para equipos hechos a medida por un fabricante listado por NSF, especifique "Personalizado. Debe construirse según todos los estándares NSF aplicables" y especifique el nombre del fabricante.
4. En el caso de equipos contruidos a medida por un fabricante que no figure en la lista de la NSF, presente planos de taller completos que demuestren el cumplimiento previsto de las normas aplicables de la NSF.
5. Plano de planta. Muestre el equipo sellado a superficies adyacentes, colocado sobre ruedas aprobadas por NSF o espaciado para facilitar la limpieza.
6. Especifique que todos los equipos montados en el piso se colocarán sobre patas de 6 pulgadas aprobadas por la NSF o debidamente espaciadas desde el equipo o las paredes adyacentes, o se colocarán sobre ruedas aprobadas por la NSF, o se sellarán adecuadamente al piso.
7. Indique que todos los equipos montados en el mostrador que pesen más de 80 libras se colocarán en patas de 4 pulgadas aprobadas por la NSF o se sellarán adecuadamente al mostrador y a todas las superficies adyacentes.
8. Las estanterías destinadas al almacenamiento o sostenimiento de alimentos o utensilios abiertos deben estar a un mínimo de 18 pulgadas del piso.
9. Los pisos de las cajas de entrada deben nivelarse para drenar hacia el exterior a través de una tubería de desagüe, puerta u otra abertura cuando el método de limpieza sea enjuagar con agua.
10. No se permiten estantes ni salamandras sobre las superficies de cocción a menos que se proporcione un deflector de grasa en ángulo de construcción aprobada.
11. Envíe los planos de la tienda para todos los guardias de alimentos. (Los protectores contra estornudos deben interrumpir la línea directa desde la boca del cliente hasta la comida que se exhibe).
12. Todo el equipo debe ser adecuado para las necesidades operativas y dimensionarse en consecuencia.
13. El Código Mecánico (IMC 2015, 507.2) enumera un horno de pizza con cinta transportadora como un aparato de servicio mediano, que debe tener una campana Tipo I. El Código de Incendios (NFPA 96) requiere un sistema de supresión, a menos que exista documentación de una agencia de pruebas aprobada para el cumplimiento de la prueba de grasa de 5 mg/m³ o menos.
14. El Código de Incendios (NFPA 96 Capítulo 14) establece que los equipos de combustión de combustibles sólidos (es decir, los fumadores) no pueden compartir la misma campana que los equipos de combustión de combustibles no sólidos

Lavado de utensilios

1. Fregadero/lavaplatos/pila de tres compartimentos.
 - a. Debe estar equipado con tablas de drenaje integral izquierda y derecha o carros de platos aprobados.
 - b. Indique que el fregadero será de tamaño suficiente para acomodar la olla, sartén o utensilio más grande.
2. Lavavajillas.
 - a. Se requiere que se instale un manómetro (visiblemente) de acuerdo con las especificaciones del fabricante.
 - b. Si se utiliza un rociador de manguera para la operación de raspado, indique que estará equipado con un dispositivo de prevención de reflujo adecuado.
 - c. Debe haber un dispositivo de enjuague previo para una máquina lavavajillas tipo rociador.
3. No se permite la instalación de trituradores de desperdicios de alimentos dentro de los lavabos.
4. La instalación de dispensadores automáticos de productos químicos debe indicarse en los planos. Se deben proporcionar hojas de especificaciones para cada tipo de dispensador automático de productos químicos. Los dispensadores automáticos de productos químicos no se pueden instalar en los alimentos

fregaderos de preparación o en fregaderos de tres compartimentos que se utilizarán para la preparación de alimentos.

Plomería

Debe cumplir con los requisitos de la autoridad de plomería estatal y/o local.

1. Proporcione un diseño de plomería y un diagrama de contrahuellas, que indique las ubicaciones propuestas de todos los accesorios, como fregaderos de mano, fregaderos de servicios públicos, fregaderos de lavado de vajilla, desagües de piso, fregaderos de piso, desagües de cubo, estaciones de mangueras y dispositivos de prevención de reflujo. Asegúrese de que se proporcionen tamaños de línea de drenaje para los fregaderos de piso, los desagües de piso, los desagües de zanja y los desagües de cubo.
2. Indique qué accesorios están conectados a los desechos de grasa frente a los desechos sanitarios.
3. Se debe proporcionar prevención de reflujo en las siguientes piezas de equipo que están conectadas a una línea de agua: máquina de hielo, dispensadores de bebidas, carbonatador de fuente de soda, manguera bibb, máquina de platos, dispensadores de productos químicos, vaporizadores, filtros de carbón, etc.
 - a. Los dispositivos de prevención de reflujo para sistemas de bebidas carbonatadas deben tener una construcción de acero inoxidable y plástico.
 - b. Si el grifo del fregadero de la fregona está roscado y bajo flujo continuo o hay una manguera presente, entonces se requiere prevención de reflujo (es decir, vatios N9C o dispositivo equivalente).
4. Solo los desechos limpios de las líneas de condensado pueden drenar en un embudo o desagüe de cubo. Todos los demás equipos deben drenar a través de un espacio de aire aprobado en un fregadero de piso de tamaño adecuado.
5. Se requieren conexiones indirectas para lo siguiente: lavavajillas, fregaderos de múltiples compartimentos y de preparación de alimentos, fregaderos empotrables, refrigeradores, hervidores de vapor, peladores de papas, máquinas de hielo, unidades sin cita previa y todo el equipo de servicio de alimentos que genera desechos.
6. Indique que las conexiones de desagüe indirecto estén provistas de un espacio de aire mínimo de una pulgada antes de un fregadero de piso.
7. Indique los desagües separados de cada compartimento del fregadero de varios compartimentos a un fregadero de piso.
8. Todos los fregaderos del piso deben ser accesibles para su limpieza e inspección.
9. Las válvulas de cierre no están permitidas en los equipos de servicio de alimentos. Cualquier equipo con un desagüe incorporado, debe drenar a un fregadero de piso.
10. No se permite la instalación de bombas de condensado en equipos de servicio de alimentos, incluidos los refrigeradores portátiles.
 - a. La ciudad de Frederick no permite que el condensado claro drene al sistema de alcantarillado sanitario.
11. Todas las entradas de agua sumergidas y las conexiones de los grifos de manguera deben estar protegidas por un disyuntor de vacío u otro dispositivo de prevención de reflujo correctamente instalado según lo aprobado por la autoridad de plomería.
12. Los filtros de agua montados en la pared no se pueden instalar debajo de las campanas extractoras, sobre las áreas de preparación o en otras áreas que representen un posible problema de contaminación cruzada o limpieza.
13. Especifique la ubicación del fregadero de la fregona. Indique la ubicación para el almacenamiento colgante de trapeadores y escobas.
14. Proporcione la ubicación y el tamaño del calentador de agua.
15. Proporcione la ubicación y el tamaño de la trampa/interceptor de grasa.
16. Trampas de grasa: Esta oficina requiere que la grasa se elimine en una mansión aprobada, pero no requiere ni aprueba trampas de grasa. La jurisdicción local que regula el sistema de alcantarillado sanitario o el sistema séptico privado determinará los requisitos de trampas de grasa.
17. Se debe aprobar un sistema séptico privado para manejar cualquier cambio que resulte del servicio de alimentos propuesto. Comuníquese con la Oficina de Bienestar y Fosas Sépticas del Departamento de Salud del Condado de Frederick al 301-600-1726.

18. Un suministro de agua privado (pozo) debe ser probado y aprobado. Se requiere un certificado de potabilidad para todos los pozos nuevos. Comuníquese con la Oficina de Servicios Comunitarios del Departamento de Salud del Condado de Frederick al 301-600-1717.

Almacenamiento

1. Especifique las estanterías, estantes de estiba, etc. por fabricante y número de modelo. Debe estar aprobado por la NSF, o su equivalente.
2. Especifique la ubicación de todas las áreas de almacenamiento de desechos y desperdicios de grasa. Las áreas deben ser impermeables y fáciles de limpiar.
3. Especifique los casilleros de los empleados u otro espacio designado aceptable para las pertenencias de los empleados.
4. Especifique el tipo de instalaciones, las estanterías y la ubicación de los productos químicos.

Catering

Se debe proporcionar transporte, plan de servicio fuera del sitio y procedimientos HACCP. Además, el número de licencia de servicio de alimentos debe incluirse en todas las formas de publicidad.

Salas de degustación

Las cervecerías, bodegas y destilerías están sujetas a la revisión y aprobación del plan; y el cumplimiento de COMAR 10.15.03 si se sirve algún alimento al público que requiera una Licencia de Servicio de Alimentos (Hielo, Jugo, Batidoras, Frutas y otras guarniciones, Platos de Carne y Queso, etc.).

Unidades Móviles/Camiones de comida

1. Todos los equipos instalados dentro de una unidad móvil deben tener la certificación NSF (o una lista de saneamiento equivalente).
 - a. Una unidad móvil que tenga certificación NSF para toda la unidad en su conjunto, no puede ser modificada.
2. Se requiere aire acondicionado para las unidades móviles que tienen la intención de operar durante la temporada de verano con equipos de cocina.
3. Las entradas/rellenos de agua potable en el exterior de la unidad deben estar aseguradas/bloqueables.
4. La manguera de grado alimenticio de agua potable debe estar disponible para llenar el tanque de agua dulce.
5. El tanque de agua dulce potable debe tener un tamaño suficiente para satisfacer las necesidades operativas diarias.
6. El tanque de aguas residuales debe ser más grande que el tanque de agua dulce.
7. La bomba de agua debe estar certificada por NSF/ANSI para agua potable.
8. Todas las ventanas de servicio funcionales deben tener pantallas.
9. Las puertas de la unidad móvil deben permanecer cerradas durante el funcionamiento, a menos que se instale una puerta mosquitera.
10. Se requiere que todos los fregaderos y equipos de servicio de alimentos con líneas de drenaje drenen indirectamente con un espacio de aire aprobado al tanque de aguas residuales (se requiere un espacio de aire visible).
11. Lavado de utensilios: se requiere que el fregadero de 3 compartimentos tenga tablas de drenaje derecho e izquierdo.
12. Los orificios de drenaje y las rejillas de ventilación dentro de la unidad deben ser a prueba de alimañas.
13. No se permite el uso de hieleras en carros de empuje para almacenamiento en frío durante la operación, se requiere refrigeración.
14. Los carros de empuje sin iluminación aprobada instalada en la unidad, se limitarán a operar durante las horas del día.
15. Los carros de empuje deben tener una protección superior aprobada que cubra todas las superficies en contacto con alimentos, equipos y servicio de alimentos.
16. No se requiere que las unidades móviles tengan un baño o un fregadero para trapear.

17. La cocción al aire libre para unidades móviles es limitada y se aprueba caso por caso. El equipo de cocina al aire libre se limita principalmente a ahumadores y hornos de pizza de ladrillo. Los ahumadores y hornos deben instalarse en un porche de la unidad móvil. Todos los alimentos deben ser llevados de vuelta a la unidad móvil para su posterior manipulación y servicio.

18. Todos los alimentos deben prepararse en el interior y servirse desde el interior de la unidad móvil.

19. Los establecimientos de alimentos que se encuentran en sistemas sépticos privados deben obtener la aprobación de la Oficina de Pozos y Fosas Sépticas de FCHD antes de ser aprobados como economato para una unidad móvil.

20. Todas las unidades móviles deben ser inspeccionadas y cumplir con los requisitos del Jefe de Bomberos.

21. Las unidades móviles deben obtener un permiso válido de vendedor/vendedor ambulante para operar dentro de la ciudad de Frederick. Consulte con la Oficina de Permisos de la Ciudad sobre las áreas de venta permitidas.

Si, después de revisar este documento de pautas, el solicitante aún tiene preguntas restantes o adicionales sobre la presentación de la revisión del plan o el proceso de revisión del plan, comuníquese con la Oficina de Control de Alimentos al 301-600-2542 o FoodControl@FrederickCountyMD.gov.