

Lista de verificación para pequeñas y nuevas empresas

Reglamentación 61-25: Establecimientos minoristas de alimentos



www.scdhec.gov/food

¿Está pensando en abrir un restaurante? A continuación, se incluyen algunos puntos clave que debe tener en cuenta. Consulte la reglamentación y otros recursos del Departamento de Salud y Control Ambiental (Department of Health and Environmental Control, DHEC) para conocer todos los requisitos.

Consideraciones previas a la compra:

Que una instalación cerrada cuente con una calificación “A” no garantiza que dicha instalación será aprobada cuando vuelva a abrirse.

Aprobaciones que no dependen del DHEC

Según su ubicación, es posible que deba obtener la aprobación de inspectores de códigos de construcción, funcionarios de urbanización, funcionarios a cargo de la aplicación del código, el jefe de bomberos o agencias a cargo de la concesión de licencias comerciales. Además, las instalaciones que deseen vender alcohol deberán comunicarse con el Departamento de Hacienda de Carolina del Sur para obtener la licencia correspondiente.

“Camiones de comida” 9-1

Los establecimientos móviles de comida (camiones, remolques y carritos de comida) deben estar autorizados y contar con un lugar aprobado por separado en donde guardar la unidad móvil todos los días.

Consideraciones clave para la obtención de permisos:

Suministro de agua 5-101.11

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

Sistema de alcantarillado 5-202.11, 5-403.11

Las aguas residuales deben desecharse mediante un sistema de alcantarillado público o privado (fosa séptica) aprobado. Además, la mayoría de las instalaciones deben tener una trampa o un interceptor de grasa, según lo determine su permiso de aguas residuales in situ o el proveedor de servicios públicos de alcantarillado.

Superficies de la instalación 6-101.11, 6-201.11

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

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

Los calentadores de agua deben tener capacidad suficiente para suministrar agua a la temperatura que requiera su sistema de lavado de vajilla.

Equipos 4-205.10

Todos los equipos destinados al servicio de alimentos, salvo los artículos que se enumeran como excepciones en el artículo 4-205.10, así como los fregaderos destinados al lavado de mopas, los lavamanos, las encimeras, las mesas, las cubiertas contra estornudos y los carros móviles, deben contar con la certificación de National Sanitation Foundation (NSF)/ American National Standards Institute (ANSI) y cumplir los requisitos de los artículos 4-1 y 4-2.

Mantenimiento adecuado de frío y calor 3-501.16, 4-301.11

Las instalaciones deben contar con refrigeradores, congeladores y unidades de mantenimiento de calor adecuados a fin de mantener todos los alimentos a las temperaturas necesarias.

Consideraciones secundarias para la obtención de permisos:

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

Los lavamanos deben ubicarse en lugares que resulten útiles tanto para la preparación y la entrega de alimentos como para el lavado de utensilios de cocina; los aseos o los lugares cercanos a ellos también deben contar con lavamanos.

Fregadero destinado al lavado de utensilios de cocina 4-301.12

Se requiere, al menos, un fregadero de tres compartimentos; estos fregaderos se utilizan para lavar, enjuagar y desinfectar, y deben ser lo suficientemente profundos como para que se puedan sumergir los equipos y utensilios más grandes. En las secciones C y D del artículo 4-301.12, se mencionan otras alternativas aprobadas por el DHEC.

Fregadero de servicio 5-203.13

Se requiere, al menos, un fregadero de servicio, uno destinado al lavado de mopas o uno donde puedan desecharse residuos líquidos, y debe ubicarse de manera tal que resulte útil para la eliminación del agua utilizada para trapear.

Otras consideraciones:

Fuentes de alimentos aprobadas 3-201.11

Solo estarán autorizados para la venta los alimentos que provengan de fuentes aprobadas. Entre los artículos prohibidos se encuentran los siguientes: alimentos elaborados en casas particulares o instalaciones no aprobadas, moluscos obtenidos en actividades recreacionales y hongos silvestres recogidos sin supervisión.

Iluminación 6-303.11

Las intensidades de iluminación requeridas varían entre 50 pies-candela en las áreas de preparación de alimentos, 20 pies-candela en las áreas de refrigeradores verticales y de autoservicio, y 10 pies-candela en las áreas de almacenamiento.