



1843 Avenida Oakwood
Napoleón, OH 43545

Teléfono: (419) 599-
5545

www.henrycohd.org

env@henrycohd.org

Una guía para planificar su negocio minorista de alimentos

¿Cuándo se requiere la revisión del diseño de las instalaciones?

Cualquier nueva **operación de servicio de alimentos** o **establecimiento minorista de alimentos** requiere una solicitud de revisión del diseño de las instalaciones e inspecciones previas a la concesión de licencias antes de la emisión de una licencia de alimentos. Esto se aplica a las nuevas construcciones y a los espacios reutilizados o remodelados. Cuando se proponen remodelaciones o adiciones significativas para una ubicación existente que ya tiene licencia de nuestro departamento, a menudo se requiere una solicitud de revisión del diseño de las instalaciones para garantizar que los cambios propuestos cumplan con los requisitos del código.

Operación de servicio de alimentos (FSO): un lugar, ubicación, sitio o área separada donde se preparan o sirven alimentos destinados a ser servidos en porciones individuales por un cargo.

Algunos ejemplos son: Restaurantes, Bares, Centros de Enfermería, Escuelas, etc.

Establecimiento minorista de alimentos (RFE): una premisa o parte de una instalación donde se almacenan, procesan, preparan, fabrican o manipulan alimentos para la venta al por menor.

Algunos ejemplos son: tiendas de comestibles, gasolineras, venta de alimentos a granel, etc.

Consideraciones de zonificación

El primer paso es asegurarse de que el sitio o el espacio existente que tiene en mente cumpla con los requisitos de zonificación sin restricciones. Comuníquese con la oficina de la ciudad o aldea correspondiente o consulta con el inspector de zonificación de tu municipio. Vaya a <http://www.henrycountyplanning.com/Zoning.html> para obtener la lista actualizada de inspectores de zonificación del condado de Henry.

Permisos y Ocupación del Código de Construcción

Para construir y, en la mayoría de los casos, remodelar una instalación de alimentos, se requiere un proceso de aprobación e inspección del plan por separado para los sistemas de plomería, electricidad, estructurales, HVAC y rociadores. Una vez que la autoridad del código de construcción haya aprobado sus planos, también se puede enviar una copia a nuestra oficina como parte de la revisión del diseño de la instalación. Cuando se completa toda la construcción, el trabajo realizado debe pasar la inspección para que su empresa obtenga un permiso de ocupación.

Con la excepción del pueblo de McClure, usted y/o sus contratistas deben comunicarse con la Inspección de Edificios del Condado de Wood al 1 (419) 354-9190, http://wcbinspect.co.wood.oh.us/com_inf.shtml para presentar la solicitud.

Para proyectos en McClure, comuníquese con el Departamento de Cumplimiento Industrial de Ohio al (614) 644-2223, IC@com.state.oh.us

<https://com.ohio.gov/divisions-and-programs/industrial-compliance/building-plan-approval-and-application>

TENGA EN CUENTA: Debe obtener una ocupación válida antes de que se pueda emitir cualquier licencia para operar.

Fuente de agua y tratamiento de aguas residuales

Las operaciones propuestas que no están o no pueden estar conectadas al agua municipal y al alcantarillado municipal deben obtener la aprobación de la EPA de Ohio para los sistemas individuales de tratamiento de pozos y aguas residuales para la operación.

(419) 352-8461, la lista de contactos actual se puede encontrar en: <https://epa.ohio.gov/help-center/contact-list/henry>.

Inspecciones de seguridad contra incendios

En muchos casos, será necesaria una inspección de incendios de su negocio. Comuníquese con el departamento de bomberos que cubre el área donde tendrás tu negocio. Para aquellos departamentos que no ofrecen una inspección, comuníquese con el Jefe de Bomberos del Estado al (614) 728-5460

Departamento de Bomberos del Condado de Henry	Contacto
Departamento de Bomberos de Deshler-Westhope	(419) 278-3771
Departamento de Bomberos de Florida-Flatrock Vol	(419) 762-5334
Departamento de Bomberos de Hamler	(419) 274-3671
Departamento de Bomberos de Holgate Vol	(419) 264-1412
Departamento de Bomberos de Liberty-Washington Twp	(419) 533-4001
Departamento de Bomberos de Monroe Twp	mfdfighting600@gmail.com
Departamento de Bomberos de Damasco Twp	(419) 748-8777
Departamento de Bomberos de Napoleón	(419) 592-0441
Departamento de Bomberos de Ridgeville Twp Vol	(419) 267-3684
Departamento de Bomberos de New Bavaria-Pleasant Twp	(419) 653-4829

Todos los materiales de revisión del diseño de las instalaciones presentados serán revisados por un especialista en salud ambiental para garantizar el cumplimiento del Código Uniforme de Seguridad Alimentaria de Ohio (Capítulo 3717-1). Una vez que todos los elementos requeridos se envían a nuestra oficina, el código permite hasta 30 días para que nuestro equipo de EHS lea/revise y apruebe o rechace los planes.

Asegurarse de haber presentado los planes completos acelerará el proceso de revisión.

Antes de comenzar cualquier construcción:

El diseño de las instalaciones y las especificaciones del equipo (planos) deben ser aprobados por el Departamento de Salud. La información del plan que usted proporciona a nuestra oficina nos permite determinar si su operación cumplirá con las reglas con respecto a las instalaciones y el equipo. Complete la **Lista de verificación y la solicitud de revisión del diseño de las instalaciones y las especificaciones del equipo** adjuntas junto con todos los elementos enumerados en el reverso de esta página. Una vez que haya enviado todos los elementos requeridos, el código de Ohio le permite al Departamento de Salud 30 días para aprobar o desaprobado sus planes. Manténgase en contacto con nuestra oficina, especialmente si realiza cambios en sus planes después de que se hayan presentado. Siempre es más fácil hacer cambios en papel que hacer cambios en cosas ya construidas.

Durante la construcción o remodelación:

Es normal que nuestra oficina observe la construcción en proceso al menos una vez para asegurarse de que el trabajo esté siguiendo los planos aprobados. Es posible que le hagamos preguntas a usted y/o a los contratistas en el sitio sobre el proyecto durante este tiempo.

Una o dos semanas antes de la apertura prevista:

Asegúrese de haber completado y presentado la *Solicitud de Licencia para Llevar a cabo una Operación de Servicio de Alimentos/Establecimiento de Alimentos al por Menor*, junto con las tarifas indicadas en la solicitud. Programe una inspección previa a la apertura con el Departamento de Salud. Una vez que se cumplan todos los requisitos, se emitirá una licencia.

¿Qué hay que revisar?

Todos los artículos que se enumeran a continuación deben enviarse antes de que comience la construcción o remodelación. Una vez que el Departamento de Salud reciba el diseño completo y las especificaciones, se actuará sobre ellos dentro de los 30 días y se le notificará por escrito.

Envíe todo lo siguiente:

1. La lista de verificación y la solicitud de revisión del diseño de las instalaciones y las especificaciones del equipo. **Consejo: La parte de la lista de verificación lo ayudará a guiarlo a través de los requisitos relacionados con la construcción / equipamiento de su instalación.**
2. Una tarifa de solicitud de \$ 85.00.
3. Un plano de planta que incluya todos los siguientes componentes:
 - a. El área total (pies cuadrados) que se utilizará para la operación.
 - b. Todas las partes de las instalaciones en las que se llevarán a cabo las operaciones de servicio de alimentos.
 - c. Indicar la ubicación de las entradas y salidas.
 - d. Ubicación, número y tipos de accesorios de plomería, incluidas todas las instalaciones de suministro de agua. Mostrar fregadero de servicio (fregadero de fregona), fregadero de tres compartimentos, fregadero de lavado de manos, fregadero de preparación de alimentos y lavavajillas (si corresponde).
 - e. Luminarias, tanto naturales como artificiales, con candelabros de pie indicados para superficies críticas.
 - f. Un plano de planta que muestra la disposición general de los accesorios y otros equipos.
 - g. Mostrar todos los ventiladores de ventilación, campanas de cocina y baños.
 - h. Los planos deben dibujarse razonablemente a escala y dicha escala debe indicarse en los planos.
4. Plano del sitio del exterior que muestra el diseño y la ubicación del almacenamiento de desechos en el exterior, cualquier edificio auxiliar utilizado para la operación y cualquier otra área utilizada para llevar a cabo la operación.
5. Un cronograma de finalización. Esto enumera los materiales de superficie de pisos, paredes y techos de todas las áreas de la operación. Puede usar el Formulario de Programa de Acabado de Superficies ubicado en la última página de la Lista de Verificación de Especificaciones de Equipos y Diseño de Instalaciones y Solicitud de Revisión si es necesario.

Ejemplos:

Área	Pisos	Paredes	Techo
Cocina	Azulejo de cantera	Acero inoxidable	Falsos techos de vinilo
Almacenamiento en seco	Hormigón sellado	Paneles de yeso pintados	Paneles de yeso pintados

6. Una copia del menú, o un menú propuesto que enumere todos los alimentos que se prepararán, servirán y/o venderán.
7. Una lista de equipos con los fabricantes de equipos, marcas y números de modelo. Consulte el Apéndice A para obtener información más detallada.

Ejemplo:

Equipo	Fabricante	Número de marca/modelo
Alcance en el refrigerador	Traulsen	G30013
Lavavajillas	Hobart	AM14C
Estufa/Horno	Vulcano	VUL36SL

Requisitos básicos de las instalaciones de FSO/RFE

Aquí hay breves descripciones de lo que se requiere para construir y equipar operaciones de servicio de alimentos y establecimientos minoristas de alimentos. El diseño y las especificaciones que envíe al Departamento de Salud del Condado de Henry deben cumplir con estos requisitos, cuando corresponda, antes de que emitamos una licencia FSO o RFE para operar. Tenga en cuenta que esta es solo una lista parcial de requisitos. Para obtener un resumen más completo de los requisitos, consulte el Código Uniforme de Seguridad Alimentaria de Ohio.

Fregadero de tres compartimentos

Se requiere un fregadero de tres compartimentos en todas las operaciones en las que se preparan alimentos. Los compartimentos deben ser lo suficientemente grandes como para acomodar los utensilios o equipos más grandes. Los fregaderos deben tener tablas de drenaje para el secado al aire.

Lavavajillas automático

Se puede utilizar un lavavajillas automático además de un fregadero de tres compartimentos. Los lavavajillas químicos o desinfectantes de alta temperatura son aceptables.

Fregaderos para lavar a mano

Se requieren lavabos de mano en todas las áreas de preparación de alimentos. Estos fregaderos deben ser accesibles y estar convenientemente ubicados en todas las áreas de preparación de alimentos, áreas de lavado de platos y baños. A menudo se requiere más de un fregadero de mano.

Fregadero para la preparación de alimentos

Si se preparan alimentos frescos (frutas, verduras, carne, aves, etc.), se recomienda encarecidamente un fregadero para la preparación de alimentos. Este fregadero debe tener una conexión indirecta a una línea de drenaje de desagüe. Comuníquese con la Inspección de Edificios del Condado de Wood con respecto a este requisito en el código de plomería de Ohio.

Fregadero de fregona

Se requiere un fregadero de servicio para la limpieza y eliminación de trapeadores y agua de trapeador.

Trampa de grasa

En la mayoría de las operaciones se requiere una trampa de grasa o un interceptor de grasa. Toda la plomería debe cumplir con el Código de Plomería de Ohio.

Iluminación

Se debe proporcionar una iluminación de intensidad suficiente. La intensidad de la iluminación debe cumplir con los siguientes requisitos:

3717-1-6.2(l) del Código Uniforme de Seguridad Alimentaria de Ohio. La iluminación en áreas donde se exponen alimentos debe tener un blindaje protector.

Baños para empleados

No se requieren baños separados para los empleados. Sin embargo, los baños utilizados por los empleados de preparación de alimentos deben tener un lavabo para lavarse las manos con jabón, toallas de papel y un letrero que les recuerde a los empleados que deben lavarse las manos. Los baños utilizados por las empleadas deben tener un bote de basura cubierto.

Ventilación

Las campanas extractoras y la ventilación deben cumplir con el Código de Construcción de Ohio. Póngase en contacto con la Inspección de Edificios del Condado de Wood para obtener más información.

Sistemas de extinción de incendios

Si su operación incluye planes para prepararse con fritura o asado a la parrilla, necesitará un sistema de extinción de incendios aprobado. Comuníquese con el Jefe de Bomberos del Estado para obtener más detalles.

Acabados superficiales

Los suelos, paredes y techos de todas las zonas deben ser lisos y fáciles de limpiar. La alfombra no es aceptable en las áreas de preparación de alimentos ni en los baños. La unión entre el suelo y la pared debe estar encajonada y sellada. No se aceptan tuberías y cables expuestos.

Aberturas exteriores

Las ventanas y puertas deben estar equipadas con mosquiteros para proteger contra la entrada de plagas y roedores. Las puertas deben estar bien ajustadas, sin espacios alrededor del borde o a lo largo del piso.

Contenedores de basura

Los contenedores deben estar ubicados sobre una superficie lisa (asfalto, hormigón). Los contenedores de basura deben ser resistentes a los roedores y estar equipados con tapas y tapones de drenaje.

Aprobación de otras agencias

El Departamento de Salud del Condado de Henry debe tener copias de la aprobación final de estructura, plomería, electricidad e incendios que se requiere de su operación antes de que se pueda emitir una licencia. Consulte la página 1 de esta guía para obtener información de contacto.

Equipo

Consulte las siguientes dos páginas de esta guía para obtener orientación detallada sobre la selección de su equipo.

¿Qué equipo de alimentos es aprobado?

Ya sea que esté comprando equipos para una nueva operación, reemplazando equipos desgastados o ampliando sus instalaciones/menú; Las compras de equipos pueden ser muy costosas.

La sección 3717-1-4.1(kk) del [Código Uniforme de Seguridad Alimentaria de Ohio](#) establece:

El equipo de alimentos que sea aceptable para su uso en una operación de servicio de alimentos o un establecimiento minorista de alimentos debe estar aprobado por una agencia de pruebas de equipos de alimentos reconocida. El departamento de agricultura de Ohio, el departamento de salud de Ohio o el licenciante pueden aprobar el uso de equipos de alimentos, que no sean máquinas expendedoras, máquinas de agua a granel y equipos que muestren tiempo / temperatura controlada para alimentos seguros en un micromercado, que no hayan sido aprobados por una agencia de pruebas reconocida si el equipo demuestra cumplimiento con este capítulo.

Pruebas de equipos de alimentos

Consulte la página 2 de este documento para obtener información detallada sobre las empresas que prueban y certifican equipos para alimentos.

Equipos Usados

El equipo usado puede ser aceptable para su uso en sus instalaciones si está en buen estado, incluso sin daños que dificulten su limpieza y desinfección, reacondicionado si es necesario para que esté en el ajuste adecuado y en condiciones limpias. Antes de comprar cualquier equipo usado, se recomienda contar con una persona de servicio calificada. Evalúelo para que funcione correctamente. En muchos casos, el equipo usado no se encontrará en los listados actuales a los que se hace referencia en la página 2. En cambio, la placa de datos del equipo que tiene el nombre, el modelo y el número de serie del fabricante puede mostrar una de estas marcas de certificación.

Tenga cuidado con los concesionarios que intentan vender equipos que afirman estar certificados, pero en realidad no lo están.

Consejo: La mayoría de las grandes tiendas de electrodomésticos no venden equipos certificados. Los congeladores son un buen ejemplo de equipos que pueden tener un etiquetado o marca que indique que es "comercial" o "industrial" cuando la mayoría de las veces no ha sido certificado. Antes de realizar una compra, comuníquese con el Departamento de Salud del Condado de Henry para obtener ayuda. Si nos proporciona el nombre del fabricante y el número de modelo de la placa de datos del equipo, generalmente podemos determinar si cumple con la certificación o si puede ser aprobado.

Equipos existentes

Con respecto a las instalaciones y equipos existentes, el Código Uniforme de Seguridad Alimentaria de Ohio, [capítulo 3717-1-20](#), establece:

(A) Las operaciones de servicio de alimentos y los establecimientos minoristas de alimentos en funcionamiento antes del 1 de marzo de 2001 pueden continuar utilizando las instalaciones y equipos existentes que:

- (1) Estén en buen estado y puedan mantenerse en condiciones sanitarias;*
- (2) Tener superficies en contacto con alimentos que cumplan con los requisitos de este capítulo;*
- (3) Tener capacidades de enfriamiento, calefacción y retención que cumplan con los requisitos de este capítulo; y*
- (4) No constituyan un peligro para la salud pública o una molestia pública.*

(B) Las instalaciones y equipos existentes serán reemplazados por equipos e instalaciones que cumplan con los requisitos de este capítulo cuando ocurra cualquiera de las siguientes situaciones:






- (1) Ya no cumplen con los requisitos de los párrafos (A)(1) a (A)(4) de esta regla; (2) Ya no cumplen con los criterios sobre los que fueron aprobados originalmente; o (3) La operación de servicio de alimentos o el establecimiento minorista de alimentos cambia de propietario.*

Es posible que su operación deba reemplazar el equipo si ya no puede cumplir con los requisitos mínimos. Tómese siempre el tiempo necesario para mantener el equipo que tiene limpio y en buen estado de funcionamiento para sacarle el máximo provecho.

¿Quiénes son las agencias de pruebas de equipos de alimentos reconocidas?

Antes de comprar equipo para su operación, asegúrese de que haya sido probado y listado por una de las empresas enumeradas aquí. Si el equipo no está certificado, puede ser posible la aprobación local o estatal.

La certificación de equipos de alimentos para saneamiento se basa en los programas de certificación acreditados por el American National Standards Institute (ANSI). Las empresas que se enumeran a continuación prueban y certifican equipos de alimentos según estos estándares ANSI. Las marcas de certificación de la empresa y los listados de productos (enlaces) se pueden utilizar para determinar si el equipo ha cumplido con estos estándares.

<p>NSF International</p> 	<p>http://www.nsf.org/Certified/Food/</p> <p>Esta es la empresa que tiene la lista más grande de productos y es un buen lugar para comenzar su búsqueda.</p> <p>La presencia de la marca NSF en los equipos de servicio de alimentos significa que el equipo ha sido evaluado, probado y certificado por NSF International como compatible con los estándares internacionales de equipos comerciales de alimentos.</p>
<p>Intertek (ETL)</p>  <p>Intertek</p>	<p>http://www.intertek.com/directories/</p> <p>Elija el directorio de marcas listadas ETL para buscar listados de productos.</p> <p>La presencia de la marca de saneamiento ETL en el equipo de servicio de alimentos significa que el equipo fue probado y cumple con los requisitos de saneamiento ANSI/NSF aplicables.</p>
 	<p>Asociación Canadiense de Normalización –(CSA) http://directories.csa-international.org/</p> <p>Para buscar los productos enumerados por CSA; elija "Saneamiento" para el directorio.</p> <p>Para los EE. UU.: Una marca CSA con el indicador "SANEAMIENTO" significa que el producto está certificado para el mercado de los EE. UU. según los requisitos de la norma de equipos alimentarios NSF/ANSI aplicable. Los fabricantes también pueden optar por mostrar el estándar NSF/ANSI aplicable debajo de la marca de saneamiento CSA</p>
	<p>Laboratorios Underwriters Inc.</p> <p>http://database.ul.com/cgi-bin/XYV/template/LISEXT/1FRAME/gfoodsrch.html</p> <p>La marca UL EPH aparece en productos que han sido evaluados según los estándares ambientales y de salud pública. La versión "Clasificada" se utiliza para productos que cumplen con las normas ANSI/NSF y otros códigos y requisitos de higiene de equipos alimentarios. La "Marca Azul de Saneamiento" es una marca complementaria y puede ser adicional a la Marca de Clasificación.</p>
<p>*Estándares de equipos alimentarios del Instituto Nacional Americano de Normalización (ANSI)</p> <p>NSF/ANSI 2 Equipos para alimentos NSF/ANSI 3 Equipos comerciales de lavado de vajilla</p> <p>NSF/ANSI 4 Equipos comerciales de cocción, retermalización y almacenamiento y transporte de alimentos calientes</p> <p>NSF/ANSI 6 Congeladores dispensadores NSF/ANSI 7 Refrigeradores y congeladores comerciales</p> <p>NSF/ANSI 8 Equipo de preparación de alimentos con motor comercial NSF/ANSI 12 Equipo automático de fabricación de hielo</p> <p style="text-align: right;">*No es una lista completa</p>	
<p>Departamento de Salud del Condado de Henry</p>	<p>Como autoridad que otorga licencias a su instalación, puede solicitar una evaluación del equipo si no está en la lista de una de las 4 agencias mencionadas anteriormente.</p>
<p>Departamento de Salud de Ohio o Departamento de Agricultura de Ohio</p>	<p>De acuerdo con el requisito de la regla, el equipo puede ser considerado aceptable por una de estas agencias estatales. El operador debe proporcionar la aprobación por escrito de ODH u ODA al Departamento de Salud del Condado de Henry antes de usarlo en su instalación.</p>