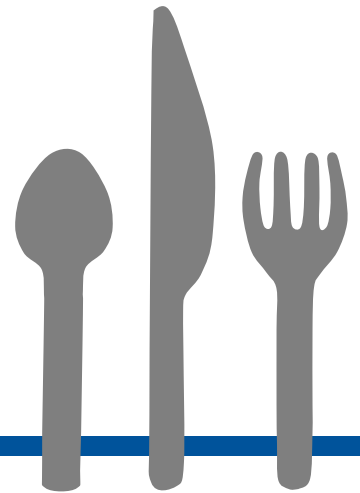


CÓMO COMENZAR UN NEGOCIO DE ALIMENTOS

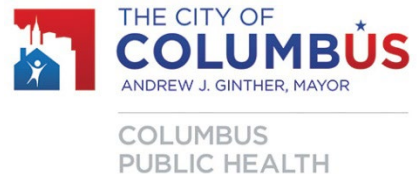
UNA GUÍA ÚTIL



Para ayudar a aquellos que planean abrir un negocio de alimentos en Columbus o Worthington

Desarrollado por el Programa de Protección Alimentaria de Columbus Public Health

Actualizado en enero 2023



SALUDOS

¡Queremos que tenga un negocio exitoso! Si bien esta guía ha sido elaborada por Columbus Public Health (CPH), también proporcionamos los números de contacto de las agencias con las que es posible que deba comunicarse para asegurarse de que se tomen todas las medidas adecuadas y se reciban los permisos requeridos.

Comunicarse con las agencias a continuación lo ayudará a mantener el rumbo y gestionarlo todo a tiempo. Deben obtenerse todos los permisos requeridos antes de que CPH pueda emitir una licencia de alimentos. Para las operaciones de la ciudad de Columbus, consulte www.bzs.columbus.gov.

OFICINA	SERVICIO	NÚMERO DE TELÉFONO
Columbus Public Health Department	Revisión de planos e inspecciones	614-645-6191
City of Columbus Building Services	Información general (9:00 a.m. - 4:00 p.m.)	614-645-7433
	Línea de inspección HVAC/REF	614-645-8235
	Línea de inspección eléctrica	614-645-8265
	Línea de inspección de plomería	614-645-8355
	Línea de inspección estructural	614-645-8235
	Encuentre un contratista con licencia	614-645-7314
	Revisión de planos	614-645-7562
City of Worthington Building Department	Permisos de construcción e inspecciones para la Ciudad de Worthington	614-431-2424
Ohio Dept of Commerce/Division of Liquor Control	Licencia de bebidas alcohólicas	614-644-2360
Ohio Department of Taxation	Licencia de vendedor - Solicitar en línea	Tax.ohio.gov
	Número de identificación fiscal (EIN)	www.irs.gov
Ohio Department of Agriculture	Licencias para operaciones mayoristas y panaderías caseras	614-728-6250 www.ohioagriculture.gov

¿Por dónde empiezo?

Casi todos los establecimientos nuevos o significativamente modificados que sirven o venden alimentos o bebidas en Columbus o Worthington deben presentar sus planos ante CPH antes de que se pueda expedir una licencia. Un agente sanitario de nuestro Programa de Seguridad Alimentaria revisará los planos para asegurarse de que el equipo, las instalaciones y el diseño sean adecuados para los alimentos a servir o vender en el establecimiento.

Esta guía lo ayudará a determinar cuándo debe enviar sus planos, con quién debe comunicarse y qué esperar en cuanto al proceso y el cronograma.

PLANIFIQUE CON ANTICIPACIÓN

¿Qué se requiere en mi establecimiento?

Cada negocio es único. Lo que se requerirá dependerá de su menú. Por lo tanto, debe asegurarse de tener el espacio y el equipo necesarios para conservar, preparar y servir esos alimentos de manera segura. Muchas tiendas minoristas no necesitarán la misma cantidad de equipo e instalaciones que necesitaría un restaurante, al igual que las operaciones pequeñas pueden no necesitar tanto equipo como el que requeriría una operación más grande.

EQUIPO QUE NECESITARÁ (Y OTROS ELEMENTOS)

Lavamanos: Se requiere que todos los establecimientos cuenten con lavamanos, los cuales se ubican en cada estación de servicio, área de alimentos, preparación, bar y lavaplatos, y que estén equipados con jabón y toallas desechables o secadores de manos. Se requiere que estos lavabos tengan letreros que recuerden a los empleados lavarse las manos. Un lavamanos ubicado en un baño no cumplirá con los requisitos de un lavabo para lavarse las manos. El coordinador de revisión de planos observará cada área/estación de trabajo para determinar el número de lavamanos necesario en un establecimiento. Excepción: En los establecimientos que solo sirven alimentos preenvasados, se requiere un solo lavamanos en un baño.

CONSEJO ÚTIL: Cada lavabo descrito en esta sección solo se puede usar para su propósito designado (lavado de manos, lavado de platos, preparación de alimentos, fregadero para trapeador). Todas las estaciones de camareras que están sacando hielo deben tener un lavamanos. El número y la ubicación de los lavamanos no los determina únicamente la distancia.

Equipamiento comercial: Todo el equipo utilizado para una operación de alimentos al por menor debe estar catalogado como comercial y certificado por una agencia de pruebas reconocida (p. ej., NSF, ETL, saneamiento UL). No se permite equipo doméstico. Los equipos grandes deben tener ruedas, a menos que estén sobre patas o fijados permanentemente (calafateados) al piso con espacio para limpieza.

CONSEJO ÚTIL: Verifique la etiqueta del equipo o solicite una hoja de especificaciones al proveedor antes de comprarlo. El revisor del plan debe aprobar el equipo antes de comprarlo para evitar devoluciones costosas. Pida ruedas para aparatos más grandes, como refrigeradores, para que sean más fáciles de mover para la limpieza.

Espacio de almacenamiento en seco: Se debe planificar suficiente espacio para el almacenamiento de alimentos, platos y equipo. Asegúrese de que haya ubicaciones designadas para alimentos a granel, latas y otros artículos. Todos los alimentos deben almacenarse al menos a 6 pulgadas (15 cm) de distancia del piso, tanto en cámaras frigoríficas o congeladores como en estanterías de almacenamiento. No se permiten estantes de madera sin acabado. Busque rejillas de alambre y estanterías de calidad alimentaria.

El equipo y los artículos de un solo servicio (p. ej., contenedores 'para llevar') deben protegerse de la contaminación y almacenarse al menos a 6 pulgadas (15 cm) de distancia del piso.

CONSEJO ÚTIL: Los recipientes para artículos a granel (p. ej., arroz, harina, etc.) deben estar hechos de un material de calidad alimentaria y marcados con el tipo de alimento que contengan. Los botes de basura y los recipientes que no sean de calidad alimentaria no se pueden usar para el almacenamiento de alimentos a granel. Los cobertizos/almacenes exteriores deben figurar en los planos y requieren aprobación antes de su uso.

Almacenamiento de productos químicos: Los productos químicos deben almacenarse debajo o lejos de los alimentos, equipo y utensilios para evitar su contaminación. Los productos químicos no se pueden almacenar sobre el fregadero para lavar platos ni en el piso.

Área de empleados: Debe haber casilleros, estantes o un área designada exclusivamente para las pertenencias de los empleados. Los objetos personales, tales como abrigos, carteras, cigarrillos y teléfonos, no se pueden guardar en las áreas de alimentos. El área de los empleados también es un excelente lugar para almacenar vasos de bebidas o alimentos para los empleados.

Fregadero: También llamado fregadero para trapeador o fregadero de servicio, todos los establecimientos deben tener un fregadero designado para limpiar trapeadores y herramientas de limpieza, y para desechar el agua del trapeador. El fregadero debe incluir una llave y un desagüe. Este fregadero debe tener ganchos u otros medios para permitir que los trapeadores se sequen al aire.

CONSEJO ÚTIL: Un fregadero con borde curvado proporciona un medio más fácil para descargar el agua y es un buen lugar de almacenamiento para el balde del trapeador cuando no está en uso. Los fregaderos para trapeadores deben estar convenientemente ubicados para facilitar el acceso. El tamaño y el diseño del establecimiento pueden requerir más de 1 fregadero para trapeador.

Iluminación adecuada: La iluminación debe ser suficiente en las áreas de alimentos y otras áreas para permitir condiciones de trabajo seguras y facilitar la limpieza. A continuación se incluye una guía de los requisitos generales de intensidad de iluminación.

- 50 pies de candela: áreas de cocina, áreas de preparación de alimentos, áreas de servicio de alimentos
- 20 pies de candela: autoservicio del cliente, equipo interno (p. ej., refrigerador vertical), lavado de manos, lavado de platos, almacenamiento de utensilios, baños
- 10 pies de candela: cámaras frigoríficas y congeladores, almacenamiento en seco y otras áreas

CONSEJO ÚTIL: Al enviar un plano de iluminación para su revisión, debe incluir: (1) el tipo de accesorios; (2) la ubicación de las instalaciones eléctricas; y (3) si se usan cubiertas de plástico, pantallas o bombillas inastillables para proteger los alimentos y el equipo.

Superficies lisas y limpiables: Todos los pisos, paredes y techos de las áreas de alimentos (servicio, almacenamiento o preparación) deben ser lisos y de fácil limpieza. Las alfombras solo se permiten en las áreas de almacenamiento de alimentos empacados.

Superficies aprobadas que se utilizan comúnmente...

- Pisos: loseta de cantera, loseta de cerámica, concreto sellado, epoxi vertido
- Paredes: acero inoxidable, FRP, panel de yeso pintado brillante, bloque de concreto pintado
- Techo: ACT revestido de vinilo (cielo falso), panel de yeso pintados brillante
- Revestimiento de base: azulejo, caucho

Según su menú y el equipo que se utilice, muchos establecimientos también necesitarán...

Fregaderos para lavar los platos: Se requiere un fregadero de 3 compartimentos designado para lavar platos en cualquier operación que venda o sirva alimentos sin envasar. El fregadero debe tener bordes interiores curvos y al menos tres (3) compartimentos para lavar, enjuagar y desinfectar. El fregadero también debe tener dos (2) escurrideros, uno para colocar los platos sucios y el otro para secar al aire. Ver el ejemplo en la página 10. Los lavaplatos son opcionales, pero se requiere un fregadero de 3 compartimentos en un establecimiento que venda o sirva alimentos sin envasar. Cada compartimento del fregadero debe ser lo suficientemente grande como para sumergir el equipo más grande que tenga (es decir, un fregadero de barra pequeño no sería aceptable para lavar ollas y sartenes grandes). Todos los centros de guardería para niños y áreas de servicio de bar (café, batidos, bebidas alcohólicas, etc.) requerirán un fregadero de 3 compartimentos con escurrideros.

CONSEJO ÚTIL: ¡Pruebe un fregadero de 4 compartimentos para permitir el remojo previo!

Fregadero de procesamiento de alimentos (fregadero de verduras): Columbus Public Health no permite el procesamiento de alimentos en un lavamanos o fregadero para lavar platos. Se necesita un fregadero separado para el procesamiento de frutas y verduras, y otros alimentos. El procesamiento puede incluir lavado, remojo, descongelado y uso de agua helada para enfriar. Si no hay un fregadero de procesamiento de alimentos disponible, el establecimiento se limitará a usar solo productos prelavados.

Un fregadero de preparación de alimentos debe tener un drenaje indirecto para evitar el reflujó de un sistema de alcantarillado hacia el equipo en el que se colocan los alimentos.

CONSEJO ÚTIL: La instalación de un fregadero para alimentos con un escurridor integral le proporcionará una superficie de preparación para los alimentos que se lavan en el fregadero. No se permiten trituradoras en los fregaderos de preparación de alimentos.

Campanas de ventilación: Se requiere una campana de ventilación en una línea de parrilla o donde se ubiquen otros equipos de cocina y lavavajillas de alta temperatura para evitar la acumulación de grasa, calor, condensación, humo y vapores.

La instalación de una campana de ventilación requiere un permiso e inspecciones. Comuníquese con Servicios de Construcción (Building Services) [números de teléfono en la página 2] si tiene alguna pregunta sobre los requisitos de ventilación o los permisos para la instalación.

Sistema de extinción de incendios: Si se requiere una campana de ventilación por el uso de equipo que produzca grasa (freidoras, asadores, etc.), se requiere una Campana Tipo I con extinción de incendios. El sistema de extinción de incendios actúa como un extintor en caso de que la grasa o los alimentos que se estén cocinando prendan en fuego.

Si se requiere una campana solo para el calor, la condensación o los gases, se puede permitir una campana Tipo II. Verifique el tipo de campana requerida a través de Servicios de Construcción (Building Services) [datos de contacto en la página 2].

Interceptor de grasa (trampa de grasa): Una trampa de grasa es un dispositivo que se conecta a los fregaderos o desagües para recolectar aceites y grasas con el fin de evitar la acumulación en nuestro sistema de alcantarillado. Las trampas de grasa se conectan a fregaderos para lavar platos, algunos desagües de piso (p. ej., en líneas de wok) y algunos lavavajillas.

Las trampas de grasa no son un requisito de Columbus Public Health, pero, si están instaladas, deben ser de fácil acceso para su limpieza. Comuníquese con el City of Columbus Department of Sewers and Drains si tiene alguna pregunta sobre la instalación de trampas de grasa en exteriores o interiores.

CONSEJO ÚTIL: Una trampa de grasa puede ser una instalación costosa y generalmente se requiere cuando se usa un fregadero para lavar platos. Asegúrese de investigar y presupuestar este artículo en sus etapas de planificación. Si no se indica la trampa de grasa en los planos, proporcione un formulario de determinación de trampa de grasa firmado por el Departamento de Construcción.

CONSEJO ÚTIL: Las trampas de grasa deben limpiarse periódicamente para que continúen funcionando correctamente. Es posible que una trampa de grasa interior deba limpiarse mensualmente o trimestralmente, en tanto que una unidad exterior más grande puede necesitar limpieza solo una o dos veces al año.

Fregadero de descarga: Dado que los lavamanos no se pueden usar para otros fines que no sean el lavado de manos, y debe haber fregaderos de 3 componentes disponibles en todo momento para lavar la vajilla, se requiere un fregadero de descarga para desechar la materia líquida de vasos, vajillas y demás equipo.

CÓMO ADMINISTRAR SU NEGOCIO (TENIENDO EN CUENTA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA)

Aquí hay algunas preguntas importantes sobre cómo preparará alimentos de manera segura para su negocio en las que debe comenzar a pensar. Estas preguntas también se pueden hacer durante futuras inspecciones:

Capacitación de los empleados...

- ¿Cómo capacitará a su personal sobre seguridad alimentaria?
- ¿Qué prácticas de seguridad alimentaria se abarcarán durante la orientación del personal?
- ¿Cuál es su política de salud para los empleados? ¿Qué hacer con un trabajador enfermo? ¿Cómo compartirá esta política con los empleados?

Servicios...

- ¿Quién prestará el servicio de recolección de sus residuos?
- ¿Cómo manejará los desechos de grasa y cómo limpiará su interceptor de grasa?
- ¿Tiene un operador de control de plagas certificado?
- ¿Quién limpiará su sistema de campana o de extinción de incendios?
- ¿Quién proporcionará servicio y mantenimiento para su lavavajillas?
- ¿Es seguro su establecimiento y es seguro su suministro de alimentos? ¿Se asegura de utilizar proveedores aprobados? ¿Proviene sus alimentos de fuentes aprobadas?

Instalaciones...

- ¿Tiene suficiente capacidad de agua caliente para la hora más ocupada del día?
- ¿Tiene el espacio de almacenamiento necesario para los productos secos?
- ¿Planea expandir la operación y tendrá el espacio para hacerlo?
- ¿Están contruidos los pisos, paredes y techos con materiales que se pueden limpiar?

Equipo...

- ¿Tiene suficiente espacio en sus refrigeradores y congeladores? ¿Puede evitar el exceso de existencias y asegurarse de permitir la circulación del aire?
- ¿Cómo mantendrá calientes los alimentos calientes?
- ¿Cómo mantendrá fríos los alimentos fríos?
- ¿Ha comprado termómetros para todos los refrigeradores? ¿Tiene termómetros para tomar la temperatura de los alimentos?
- ¿Tiene desinfectante y tiras reactivas de prueba de desinfectante?

Plan para una limpieza fácil...

Hay varias cosas que puede hacer para prever la cantidad de mantenimiento futuro necesario para su establecimiento y facilitar la limpieza.

- ¿Ha considerado usar acero inoxidable en las paredes en la línea de la parrilla, y detrás y alrededor del equipo que genera grasa?
- ¿Ha colocado el equipo pesado sobre ruedas para que pueda moverse con facilidad? Todo el demás equipo, especialmente en la línea de la parrilla, debe estar sobre ruedas. Esto facilita la limpieza detrás y entre el equipo.
- ¿Puede evitar fijar el equipo y los fregaderos a las paredes, y, en cambio, sujetar y colocar el equipo lejos de las paredes y otros equipos? Esto facilita la limpieza detrás de los fregaderos de 3 compartimentos, los lavavajillas, etc.

Equipo fijo...

- ¿Está instalado todo el equipo que es fijo (porque es difícil moverlo) de manera que permita una limpieza fácil? Esto significa que debe estar separado de equipos cercanos, o fijado a paredes o equipos.
- ¿Se han puesto patas o se ha fijado a una mesa el equipo montado en mesa que es difícil de mover?
- ¿Se han fijado al piso o se han elevado sobre patas de 6 pulgadas (15 cm) todo el equipo montado en el piso (en las áreas de la cocina) que es difícil de mover?

Procesos...

- ¿Cuál será su proceso para marcar la fecha de los productos alimenticios listos para el consumo?
- ¿Cómo se asegurará de utilizar un sistema de 'primero en entrar, primero en salir' para los alimentos?

- ¿Cómo se descongelarán correctamente los alimentos? ¿Tiene suficiente espacio de refrigerador para permitir la descongelación de un día para otro?
- ¿Se pueden enfriar correctamente grandes cantidades de sobras de comida? ¿Tiene sartenes poco profundas, varitas de hielo u otras herramientas necesarias?
- ¿Mantendrá registros de temperatura? ¿Quién será el responsable? ¿Cuándo tomará las temperaturas?
- ¿Cómo evitará el contacto directo con las manos con los alimentos listos para comer? ¿Usará guantes, tenazas, utensilios, papel para fiambres u otras herramientas?

EDUCACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Educar a sus empleados es una parte importante de la planificación para un negocio de alimentos exitoso. El Código Uniforme de Alimentos de Ohio requiere que una persona a cargo (PIC, person-in-charge) esté presente durante todas las horas de operación de un negocio de alimentos.

El PIC deberá entender los conceptos básicos de seguridad alimentaria y demostrar su conocimiento mediante el cumplimiento del código alimentario. Esta persona debe asegurarse de que se sigan prácticas seguras de manejo de alimentos para reducir el riesgo de propagar enfermedades transmitidas por los alimentos.

Columbus Public Health ofrece clases de seguridad alimentaria que ayudarán a educar a sus empleados. Ofrecemos una **clase de Persona a cargo** (4 horas) que repasa los conceptos básicos de la seguridad alimentaria y los requisitos del Código Uniforme de Alimentos de Ohio. También ofrecemos el **curso ServSafe®** (16 horas) reconocido a nivel nacional.

El horario actual y el formulario de inscripción se encuentran en <https://www.columbus.gov/publichealth/programs/Food-Protection-Program/>.

PASOS PARA ABRIR SU NEGOCIO

Columbus Public Health revisa los planos de los establecimientos para asegurarse de que el diseño y el equipo de un establecimiento sean adecuados para el almacenamiento, la preparación y el servicio de los alimentos en el menú propuesto o la lista de alimentos.

Paso 1: REVISIÓN DE PLANOS

¿Quién debe presentar los planos?

- Nuevos establecimientos: Nuevas construcciones y establecimientos que nunca han tenido licencia como una operación de alimentos en el pasado.
- Establecimientos remodelados o modificados: Cambios o reformas importantes, como la instalación de una cámara frigorífica o una campana de ventilación, o la ampliación de una cocina.
- Cambio de tipo de empresa o cambio de titular: Cambios en el diseño o el equipo (ejemplo: un nuevo propietario convierte una panadería en un restaurante de servicio completo, y se han

agregado parrillas y hornos a la cocina); un nuevo propietario se hace cargo de un establecimiento.

*Si no está seguro de requerir una revisión de los planos, comuníquese con Columbus Public Health al 645-7005.

¿Cuál es el proceso?

Una vez que hayamos recibido su conjunto de planos, la solicitud y el pago para su revisión, CPH comenzará a revisar los planos en un plazo de 30 días a partir de recibido el pago. Hay disponible una opción rápida por un cargo adicional.

Si hay alguna pregunta sobre los planos o cambios que deban discutirse, nos comunicaremos con usted (generalmente por correo electrónico).

Cuando se aprueben los planos, se lo notificaremos (generalmente por correo electrónico). A esto le seguirá una carta de aprobación formal y se enviará por correo electrónico a la persona de contacto de la revisión de planos indicada en la solicitud.

Paso 2: LICENCIA

Inspección de apertura: Una vez que se hayan aprobado los planos y se haya completado todo el trabajo, deberá comunicarse con CPH para una inspección de apertura. La inspección de apertura se puede realizar una vez que tenga todas las aprobaciones requeridas de los departamentos municipales correspondientes. (Los establecimientos recién construidos deberán tener la aprobación final de Servicios de Construcción [Building Services] antes de que se pueda expedir una licencia).

Durante la inspección de apertura, el agente sanitario le pedirá información sobre el titular de la licencia (el propietario) y el establecimiento. Es útil tener información comercial disponible, incluido el número de identificación fiscal federal y los datos de contacto del propietario.

Licencia: Si no hay asuntos pendientes, se cobrará el pago de la licencia y se entregará una hoja de inspección indicando el permiso para operar. En este punto, la operación tiene licencia y está autorizado para operar. La licencia impresa se le enviará por correo.

La renovación de la licencia es una vez al año y el pago de las licencias debe recibirse antes del 1 de marzo de cada año. Se agregan cargos por pago atrasado después del 1 de marzo.

EJEMPLOS DE EQUIPO

LAVAMANOS

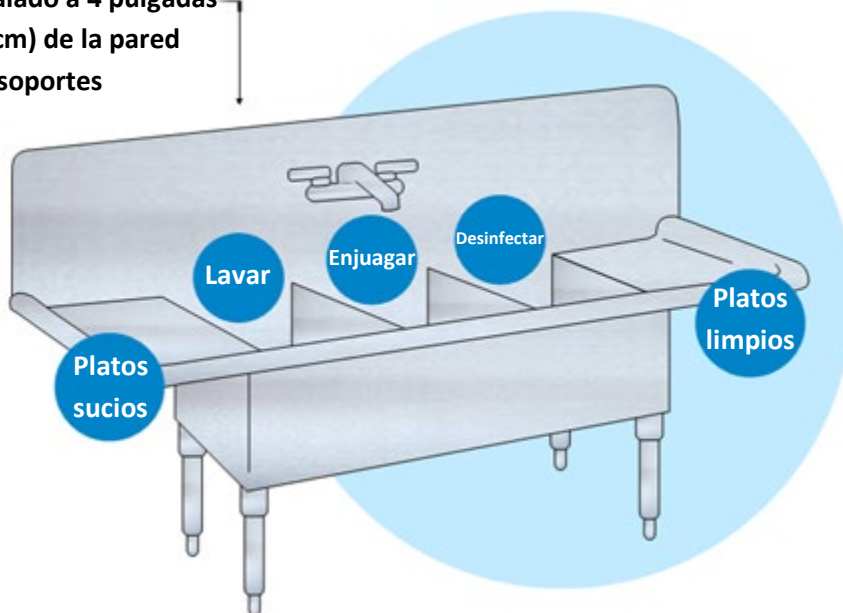


REFRIGERADOR VERTICAL



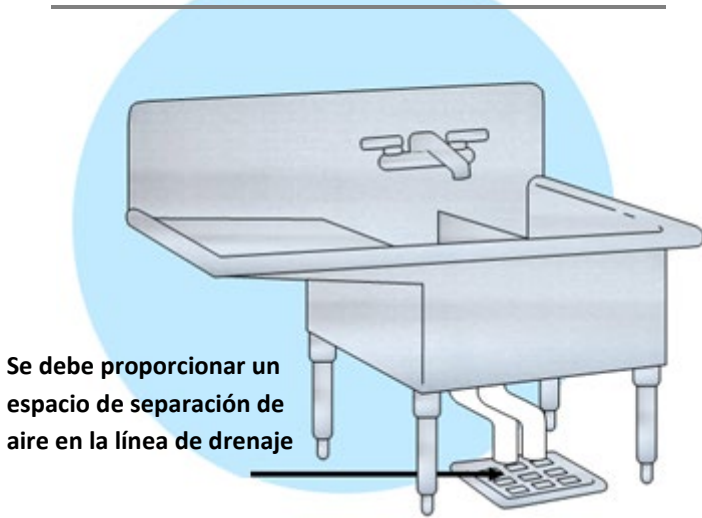
FREGADERO DE 3 COMPARTIMENTOS

Instalado a 4 pulgadas (10 cm) de la pared con soportes

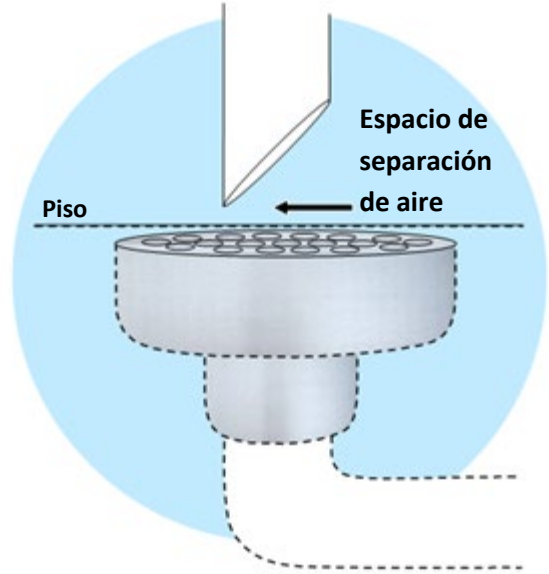


EJEMPLOS DE EQUIPO, CONTINUACIÓN

FREGADERO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



CONEXIÓN INDIRECTA



LAVAVAJILLAS COMERCIAL

