



De



GOLOSINAS



a

Comidas de cinco estrellas

* * * *

Guía para la venta de comida en el Condado de Brown



El negocio de alimentos es un negocio regulado. El Departamento de Salud del Condado de Brown otorga una licencia a todos los negocios de comida al detal en el Condado de Brown que no estén dentro de los límites de la ciudad de De Pere. Puesto que las bebidas se consideran comida, el departamento de salud inspecciona las tabernas de Clasificación B que tienen licencia a través de varias oficinas del condado y emite licencias de despacho de comida a las tabernas que sirven alimentos. Los requisitos para operar sitios de comida al detal se encuentran en el Código de Alimentos de Wisconsin, el cual es la ley estatal.

No existe una licencia única para todos los negocios. Los negocios que venden sólo comida empacada no necesitan el mismo tipo de licencia que los negocios que manejan alimentos para su preparación (como supermercados con venta de embutidos o restaurantes). Hemos preparado esta guía para ayudarle a entender los diversos tipos de licencias y estándares de equipos y para guiarle en el proceso de solicitud.



Enlace en la Web al Código de Alimentos de Wisconsin:

http://datcp.state.wi.us/fs/regulation/food/food_code.html

Sabía usted que...

- * ¿Puede la condición del lugar afectar los requisitos del código que usted debe satisfacer para poder servir alimentos?

CONSEJO: **Siempre** hable de cualquier trabajo a hacer con su inspector ANTES de realizar el trabajo para asegurarse de que cumpla con lo establecido en el código.

¡NO OLVIDE!

Cuando presente la solicitud para obtener la licencia de alimentos, permita que su inspector participe mucho antes de la fecha de apertura esperada.

¡Evite problemas y retrasos consultando con el personal del departamento de salud!

Para obtener más información sobre:

- Seguridad de alimentos
- Licencias
- Curso de seguridad de alimentos
- Reglamentos de restaurantes o de comida al detal

Contacte al Departamento de Salud del Condado de Brown
División ambiental
Teléfono: (920)448-6400
Fax: (920)448-6449
www.co.brown.wi.us/health



Revisión, mayo de 2006

Pisos, paredes y techos

Un lugar con servicio de comida debe ser fácil de limpiar. Los acabados deben soportar la constante aplicación de agua y artículos de limpieza. Los colores oscuros que escondan la suciedad y la grasa deben evitarse. Las ranuras, texturas, costuras y grietas no se permiten porque son difíciles de limpiar y retienen humedad y desechos de comida. Éstos crean condiciones que dificultan la desinfección y control de plagas.

Instalaciones antiguas podrían tener áreas que no satisfacen estos estándares. El departamento de salud evaluará estos estándares cada vez que haya un cambio de operación o de uso, menú o volumen de una operación existente.

¡No se arriesgue al hacer cambios o reparaciones! Su inspector sabe qué materiales cumplen con los estándares del Código de Alimentos de Wisconsin y cuáles serán mejores para usted. La mano de obra también es importante. Si usted o su contratista instalan o aplican los materiales correctos de manera incorrecta, el trabajo no puede aceptarse.

Refrigeración y demás equipo

Los refrigeradores no comerciales no se permiten en ningún local que tenga licencia. No compre un refrigerador que no esté aprobado por una agencia acreditada del ANSI (NSF) para uso comercial. Antes de comprar una unidad, verifique con su inspector del departamento de salud para asegurar de que esté diseñada para lo que usted necesita. Un enfriador aceptado para servicio self-service en un supermercado detallista podría no ser aceptado en la cocina de un restaurant. Los enfriadores existentes serán reevaluados en cualquier momento que el inspector realice una visita. Los congeladores no comerciales se aceptan sólo en condiciones específicas. Su inspector tomará esa decisión.

Un listado NSF, Sanitario ETL o Sanitario UL es su mejor garantía de que el equipo será aceptable. No recomendamos comprar equipo que no esté listado. **¡Hable primero con un inspector!**



- * Cuando usted tiene licencia para alimentos, ¿es usted (o su compañía) responsable del cumplimiento del código, desde las operaciones hasta el mantenimiento y reparaciones?

CONSEJO: Si usted opera su negocio en un edificio que no es de su propiedad, asegúrese de aclarar con el propietario quién será responsable de qué cosa. El departamento de salud emitirá las órdenes **a usted**, no al propietario del edificio.

- * Si usted cocina o procesa alimentos, dentro de los 90 días siguientes a la apertura, ¿debe usted tener a un gerente con un certificado de Gerente de Alimentos Profesional Certificado del Departamento de Salud y Servicios Familiares de Wisconsin?

CONSEJO: Pida a su inspector una lista de escuelas y organizaciones que ofrecen clases acreditadas sobre el manejo de alimentos.

No asuma que la continuación de las operaciones de un restaurant o taberna existente es sólo cuestión de papeleo. En muchos casos, sí lo es, pero algunas cosas podrían tener que cambiar para cumplir con los códigos actuales. Los operadores actuales, propietarios del local u otras personas involucradas no deciden si usted obtendrá la licencia. La decisión es del Departamento de Salud. Por lo tanto, infórmese **antes** de tomar decisiones.

RECUERDE:

Haga todas las preguntas al:
Departamento de Salud del Condado de Brown
(920)448-6400

-SOLICITUD DE LICENCIA-

Preguntas más frecuentes

Estoy tomando un negocio existente...

Contacte a un inspector. El inspector hará una inspección previa del negocio para determinar si se necesitan reparaciones o cambios **antes** de que usted abra. El equipo existente será reevaluado. El inspector también revisará su menú (para restaurantes y tiendas que preparan comida) y le informará sobre sus requisitos actuales de códigos.

Estoy tomando un negocio existente

Pero estoy haciendo cambios...

Contacte a un inspector. Su inspector le hablará sobre sus planes. Los cambios en el menú, horario o volumen de preparación de comida podrían requerir cambios en el equipo. El equipo existente será reevaluado. Si usted tiene planes de remodelar, usted debería presentar los planos para que sean revisados por el departamento de salud **antes** de comenzar.

Estoy abriendo un nuevo negocio - nueva construcción...

Contacte a un inspector. **Antes** de la construcción, usted debe presentar los planos al departamento de salud para su revisión. Es posible que un inspector de salud deba realizar una evaluación para determinar si su local debe satisfacer ciertos estándares del Código de Alimentos de Wisconsin para que usted pueda operar el negocio. Las cosas a considerar son:

- La apertura de un negocio que no ha sido un negocio de comida antes
- La apertura de un negocio de comida que ha estado cerrado por cinco o más años
- El procesamiento o preparación de comidas en un lugar con licencia previa para comidas empaquetadas solamente

¡RECUERDE!

No es legal operar un negocio simplemente porque usted ha solicitado o pagado por una licencia. Usted **no puede** abrir su negocio hasta que el inspector haya visitado y emitido su licencia.

ALGUNAS PALABRAS SOBRE...

INSTALACIONES Y EQUIPO

Ventilación

El equipo que produce calor y grasa debe estar ventilado apropiadamente. Si el equipo de extractores (incluyendo el sistema de ventilación) no está instalado apropiadamente, limpio y en buenas condiciones, la seguridad contra incendios, la limpieza y la salud de los empleados estarán comprometidas. Cada instalación y modificación del equipo de ventilación en un establecimiento de comida debe ser revisada y aprobada por el departamento de salud **antes** de comenzar el trabajo.

Los sistemas existentes serán evaluados:

- En cada inspección para emitir licencias
- Cuando los menús o equipos sean alterados
- Cuando se observe algún problema durante las inspecciones

La ventilación de la cocina no es una tarea para personas no capacitadas. Siempre use profesionales para el diseño, instalación y mantenimiento del equipo de ventilación.

Fregaderos

Los requisitos de los fregaderos varían. Una tienda que sólo tiene artículos pre-empacados sólo necesita un fregadero en el baño para lavarse las manos y un fregadero para los trapeadores. Los lugares como éste no pueden tener licencia para ningún otro tipo de servicio de comida.

Los restaurantes y tiendas que procesan o manipulan alimentos no empacados deben tener fregaderos (o equipo mecánico para lavar platos) para lavar utensilios, lavarse las manos y para desechar el agua de los trapeadores. Los restaurantes y tiendas que procesan alimentos también podrían necesitar fregaderos para la preparación de comida.

Los estándares y requisitos específicos para cada tipo de fregadero se encuentran en el Código de Alimentos de Wisconsin. Usted **jamás** debe comprar o instalar un fregadero lavaplatos hasta estar seguro de que haya cumplido con los requisitos de su solicitud. Todas las instalaciones deben realizarse de conformidad con los Códigos de Plomería de Wisconsin, por lo tanto, asegúrese de que su plomero tenga licencia y haya obtenido los permisos necesarios.