

# LISTA DE VERIFICACIÓN PARA PEQUEÑAS Y NUEVAS EMPRESAS

REGLAMENTACIÓN 61-25:  
ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS



South Carolina  
DEPARTMENT OF  
AGRICULTURE

¿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 Agricultura de Carolina del Sur (South Carolina Department of Agriculture, SCDA) 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 SCDA

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 SCDA.

### 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.