



CÓDIGO ALIMENTARIO DE 2019: GUÍA DE REFERENCIA DEL CAPÍTULO 3717-1-09: CRITERIOS PARA EVALUAR LA DISTRIBUCIÓN DE LAS INSTALACIONES Y ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

“Equipo” se refiere a todo artículo que se utiliza en las operaciones de servicios de alimentos (FSO) o establecimientos de alimentos minoristas (RFE) como congeladores, picadoras, campanas, equipos para fabricar hielo, tablas, batidoras, hornos, refrigeradores industriales, balanzas, fregaderos, rebanadoras, cocinas, mesas, dispositivos para medir la temperatura ambiente, máquinas expendedoras, dispensadores de agua o lavavajillas. El “equipo” no incluye aparatos utilizados para manipular o almacenar grandes cantidades de alimentos envasados entregados por un proveedor en un lote en caja o termo sellado, como carritos, montacargas, remolques, paletas, bastidores o soportes.

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS Y DISTRIBUCIÓN DE LAS INSTALACIONES

- Deben ser legibles e ilustrados en escala
- Deben incluir:
 - Tipo de FSO o RFE;
 - Alimentos que se deben preparar o servir;
 - Total en pies cuadrados;
 - Plano del sitio que incluye: ubicación de la empresa; ubicación del edificio en el sitio incluso las calles y pasajes; estructuras de soporte externos como volquetes, fuente de agua potable y sistema de tratamiento de las aguas residuales;
 - Entradas y salidas;
 - Ubicación, cantidad y tipos de accesorios de tuberías, incluso todas las instalaciones del suministro de agua;
 - Plano de iluminación;
 - Plano del piso que indique los accesorios y equipos;
 - Materiales de construcción y terminaciones de superficies;
 - Lista de equipos con los fabricantes y números de modelo de los equipos.

EQUIPOS DE ALIMENTOS

- Equipos aprobados por una agencia de evaluación reconocida; o
- Equipos aprobados por el ODH, ODA o licenciante, excepto las máquinas expendedoras, dispensadores de agua o control de tiempo y temperatura para la seguridad alimentaria de micromercados y exhibidoras de alimentos.

RESTRICCIONES O CONDICIONES

- El licenciante podrá imponer restricciones o condiciones a la licencia para limitar los tipos de alimentos que se pueden preparar o servir en base a los equipos o instalaciones.
- Las limitaciones deberán estar detalladas al dorso de la licencia.

OPERACIONES DE SERVICIOS DE ALIMENTOS MÓVILES O ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS MINORISTAS MÓVILES

- El licenciante deberá incluir al dorso de la licencia:
 - El menú;
 - La distribución de las instalaciones incluso la ubicación y tipo de equipos mayores;
 - Todas las restricciones y condiciones que limiten los alimentos que se deben preparar o servir.

OPERACIONES DE SERVICIOS DE ALIMENTOS TEMPORALES O ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS MINORISTAS TEMPORALES PLANOS Y CARTA DE INTENCIÓN

- | | |
|--|---|
| • Alimentos que se deben preparar o servir | • Instalaciones para el lavado de manos |
| • Origen de los alimentos | • Equipos y utensilios |
| • Instalaciones para conservar en caliente | • Instalaciones de soporte |
| • Instalaciones para conservar en frío | • Toda otra información solicitada por el licenciante |

RETENCIÓN DE INFORMACIÓN

- Toda la información relacionada con la distribución de las instalaciones y especificaciones de los equipos y datos pertinentes de las FSO/ RFE móviles debe ser conservada en los archivos de las instalaciones hasta que se presenten datos actualizados.