



División de Salud Ambiental
del Condado de Ventura
(805) 654-2813

GUIA PARA REVISION DE PLANOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

Requisitos Para La Revisión De Planos



**DIVISION DE SALUD AMBIENTAL
DEL CONDADO DE VENTURA**

**GUIA PARA LA REVISION DE PLANOS
PARA ESTABLECIMIENTOS DE
ALIMENTOS**

WILLIAM C. STRATTON, DIRECTOR

MAYO 2014

**Preparado
por**

**MATTHEW ROTH, R.E.H.S.
GRACIELA GARCIA, R.E.H.S.**

INDICE

PAGINA

Introducción.....	3
Información Generales del Proceso de Revision de Planos.....	5
Pisos.....	8
Paredes.....	9
Techos.....	9
Almacenamiento de Respaldo para Alimentos Secos y Bebidas.....	10
Cuartos de Inodoros (Baños).....	10
Almacenamiento de Ropa.....	11
Equipo.....	11
Fregadero para Lavar Utensilios.....	12
Lavamanos.....	12
Lavabo para Preparación de Alimentos.....	13
Equipo de Limpieza.....	13
Refrigeración.....	14
Cuartos de Refrigerados.....	14
Máquinas de Hielo.....	15
Suministro de Agua y la Prevención del Reverso del Flujo del Agua.....	15
Agua Caliente Para Uso General.....	15
Agua y Desecho de Aguas Negras / Cloacales.....	16
Receptores de Piso para el Desagüe de Equipo de Alimentos.....	17
Construccion.....	17
Ventilación.....	17
Sistemas y Conductos de Extracción.....	17
Puertas.....	19
Áreas para la Basura y Desperdicios.....	19
Iluminación.....	19
Conductos.....	20
Mallas Metálicas para las Ventanas.....	20
Maquinas para Lavar Trastes.....	21
Dispositivos Para Moler los Desperdicios.....	21
Servicios de Alimentos Directamente para o por el Consumidor.....	21
Ventanas de Servicio.....	22
Cuartos de Inodoros (Baños) por el Consumidor.....	22
Inspección.....	23
Apéndice #1 Formato Sugerido para el Plano del Piso y Distribución del Equipo (en inglés)	
Apéndice #2 Información del Equipo de Alimentos (en inglés)	
Apéndice #3 Plano de Acabado Sugerido (en inglés)	
Apéndice #4 Forma para el Sistema de Extracción (en inglés)	
Apéndice #5 Material Aprobado para el Piso (en inglés)	
Apéndice #6 Lista de Comprobación para la Presentación de Planos	

INTRODUCCIÓN

De acuerdo al Código de Salud y Seguridad de California, Sección 114380, planos deben ser aprobados por la Agencia de Salud Ambiental antes de construir, ampliar, alterar, convertir o remodelar cualquier edificio para uso como un establecimiento de alimentos; y antes de que se otorgue un permiso para construir.

“Alimento” puede ser definido para este propósito como cualquier cosa que se consume. La mayoría de nosotros estamos de acuerdo que comida de un restaurante es “alimento”, pero los artículos como los dulces, refrescos enlatados, refrigerios o bocados empaquetados, agua embotellada, frutas, bebidas de café, y hielo son, por ley, considerados alimentos. Así que si usted está planeando manejar cualquiera de estos artículos en un nivel de ventas al por menor, su operación será la de un establecimiento de alimentos que debe cumplir con los requisitos del Código de Salud y Seguridad de California.

El Guía Para la Revisión de Planos Para un Establecimiento de Alimentos del Condado de Ventura ha sido desarrollado para familiarizarlo con estos requisitos **ANTES** que comience la construcción y debe de referir al guía cuando esté preparando los planos para su establecimiento de alimentos.

Se requiere que hasta el establecimiento de alimentos más simple cumpla con los requisitos mínimos relacionados con la construcción y los estándares del equipo. Estos requisitos podrían diferir dependiendo de la extensión / alcance de su operación.

Aquellos que planeen vender **SÓLO** alimentos **PREEMPAQUETADOS** (bebidas o alimentos que hayan sido empaquetados en un establecimiento aprobado de ventas al por mayor antes de haber sido comprados por el vendedor al por menor y que sean vendidos sin abrir por el vendedor al por menor) deben de referir a las siguientes secciones del guía de revisión de planos:

Almacenamiento de Alimentos Secos	Página 10
Refrigeración	Página 14
Equipo	Página 11
Agua Caliente Para Uso General	Página 15
Agua y Desecho de Aguas Negras / Cloacales	Página 16
Cuartos de Inodoros (Baños)	Página 10
Almacenamiento de Ropa	Página 11
Pisos	Página 8
Paredes	Página 9
Techos	Página 9
Equipo de Limpieza	Página 13
Ventanas de Servicio	Página 22
Puertas Para el Consumidor	Página 19

Aquellos que planeen manejar bebidas o alimentos no empaquetados en cualquier forma deben referirse, además de las secciones anteriormente mencionadas, a las siguientes secciones:

Fregadero para Lavar Utensilios	Página 12
Maquina para Lavar Trastes	Página 21
Servicio de Alimentos Directamente a o por el Consumidor	Página 21
Receptores de Piso para el Desagüe de Equipo de Alimentos	Página 17
Máquinas de Hielo	Página 15
Lavabo para Preparación de Alimentos	Página 13
Lavamanos	Página 12
Sistemas y Conductos de Extracción	Página 17
Ventanas de Servicio	Página 21

ANTES DE QUE COMIENZE a remodelar un establecimiento de alimentos ya existente o a construir uno nuevo, debe presentar planos a la División de Salud Ambiental (EHD por sus siglas en inglés) **Y DEBEN DE SER APROBADOS.**

Adicionalmente, se podría requerir que obtenga un permiso para construir del Departamento de Edificación Estructural y Seguridad (Building and Safety Department). (Favor de ponerse en contacto con el Departamento de Edificación Estructural y Seguridad local en referencia al permiso requerido para construir).

Los planos que ya hayan sido estampados "approved" (aprobados) por la División de Salud Ambiental (Environmental Health Division) deben de mantenerse en la zona de construcción y se deben de usar durante la construcción.

LOS PLANOS DEBEN SER PRESENTADOS EN INGLÉS

NOTA: LA CONSTRUCCIÓN NO DEBE DESVIARSE DE LOS PLANOS APROBADOS SIN ANTES OBTENER LA APROBACION DE LA DIVISIÓN DE SALUD AMBIENTAL DEL CONDADO DE VENTURA.

INFORMACIÓN GENERALES DEL PROCESO DE REVISION DE PLANOS

- Presentación de Planos:** Antes de comenzar cualquier trabajo de construcción, debe presentar 3 copias de planos que sean precisos, detallados, específicos y dibujados a escala a la División de Salud Ambiental del Condado de Ventura (EHD). Los planos pueden ser preparados por un arquitecto, contratista, diseñador de planos, o dueño. Todos los planos deben ser dibujados en una manera profesional, incluyendo todos los requisitos aplicables detallados en este guía. Adicionalmente, debe obtener aprobación del Departamento de Edificación y Seguridad local y de las autoridades del departamento de bomberos, después de obtener aprobación de EHD y antes de comenzar la construcción.
- Costo Para la Revisión:** El costo para la revisión de planos se debe pagar cuando los planos se presenten. El costo esta basado en los pies cuadrados del local para construcción de un local nuevo o la remodelación de un establecimiento ya establecido y con permiso vigente. Si la remodelación de un establecimiento con permiso vigente y actualmente operando, consiste solo en el reemplazamiento de equipo existente; agregando o reemplazando un cuarto refrigerado; o construcción de baños para el cliente, hay un costo más bajo. Para información más detallada del costo de revisión de planos, visite nuestra página web al www.ventura.org/rma/envhealth o póngase en contacto con el especialista en revisión de planos al 805/654-2437.
- Revisión Inicial:** Los planos que son presentados, son revisados dentro de 20 días hábiles y son aprobados con condiciones o rechazados. Para que los planos sean aprobados, deben incluir toda la información relacionada a los requisitos que están especificados en este guía. Los planos se deben dibujar a escala (por ejemplo: 1/4"=1'). Los planos deben incluir:
- ✓ Plano de piso y distribución del equipo.
 - ✓ Especificaciones del equipo, incluyendo los nombres de los fabricantes y números de modelo. Todo el equipo relacionado a los alimentos o a utensilios de comida deben ser certificados o clasificados por un programa de certificación acreditada por la Asociación Americana de Estándares Nacionales (ANSI por sus siglas en inglés) (como NSF International, CSA, ETL, o UL-Sanitation).
 - ✓ El plan de acabado de las superficies de pisos, base, techos, y paredes, indicando el tipo de materiales que se va a usar.

- ✓ Una lista de alimentos que se van a preparar (menú).
- ✓ Información del sistema de escape mecánico y ventilación incluyendo los pies cúbicos por metro que son extraídos; número y tamaño de ductos; número, tamaño y tipo de filtros de grasa; los pies cúbicos por metro y ubicación del sistema de reemplazamiento de aire; y cualquier otra información pertinente.
- ✓ Plano de piso de la plomería incluyendo la ubicación de la trampa o interceptor de grasa.
- ✓ Planos para la remodelación de un establecimiento debe identificar los cambios a la estructura, espacios y equipo existentes.

Por favor refiérase a los ejemplos (Apéndices #1, 2, 3, 4, 5, y 6) al final de este guía.

- Aprobación o Rechazo:** Si los planos no contienen la información necesaria para mostrar que se cumplirá con los requisitos, se le notificara, por escrito, las razones por las cuales no se aprobaron los planos. Ya que las correcciones se hayan completado, se puede presentar planos corregidos. Los planos corregidos se revisaran dentro de 20 días hábiles.
- Si los planos cumplen con todos los requisitos, se le notificara, por escrito, que los planos han sido aprobados. En este caso, las tres copias de los planos serán estampados "Approved" y dos copias se le serán entregados. Una copia se debe mantener en el lugar de construcción y se debe usar durante la construcción; una copia se debe llevar a el Departamento de Edificación y Seguridad par revisión y aprobación; y una copia se mantendrá en archivo en EHD por un año. Ya que los planos hayan sido aprobados, puede comenzar la construcción. La construcción debe comenzar dentro de un año de la aprobación de los planos.
- Modificar los Planos:** Si proponen algún cambio a los planos después de la aprobación, deben presentar planos nuevos para revisión antes de implementa los cambios.
- Inspección Preliminar:** Cuando la construcción este aproximadamente 75% a 85% completa, con la instalación de la plomería, ventilación y equipo, debe llamar al especialista en revisión de planos de esta división (la persona indicada en la carta de aprobación) para hacer una cita para la inspección preliminar. La solicitud para esta inspección se debe hacer por lo menos dos (2) días hábiles de anticipación. Tome nota que los materiales aprobados y la buena ejecución del trabajo son factores significativos en la evaluación y aprobación de la

construcción de un establecimiento de alimentos y la instalación de equipo de alimentos.

Inspección Final: Ya que se haya completado la construcción, incluyendo todo el trabajo final, debe llamar al especialista en revisión de planos de esta división para solicitar la inspección de construcción final. La solicitud se debe hacer por lo menos dos (2) días hábiles de anticipación. Antes de solicitar esta inspección, asegúrese que la construcción este completa; el establecimiento este limpio, todas las utilidades estén instaladas y disponibles; agua caliente (de por lo menos 120 grados Fahrenheit) esté disponible en todos los lavabos; todo el equipo está ubicado en su lugar y funcionando adecuadamente; los refrigeradores están a o por debajo de 41 grados Fahrenheit.

Otorgación del Permiso: Ya que el establecimiento de alimentos haya pasado la inspección final, se le otorgara el Permiso para Operar (si es aplicable) y entonces podrá abrir el negocio o podrá comenzar a usar las áreas remodeladas de su establecimiento.

RAZONES COMUNES DEL RECHAZO DE LOS PLANOS

Los siguientes son problemas comunes que resultan en el rechazo de los planos:

1. Los planos no fueron dibujados a escala.
2. El plano de piso no esta completo.
3. Los planos contienen información conflictiva (por ejemplo: el plano de piso de la plomería y la lista detallada del equipo de plomería no concuerdan).
4. El no proveer almacenamiento de respaldo adecuado para alimentos secos.
5. No proporcionar suficiente información de los materiales que se van a usar en los pisos, base, paredes y techo.
6. No proporcionar receptores de piso para el desagüe de equipo que requiere una conexión indirecta.
7. No proporcionar una lista de los alimentos que se prepararan/manejaran – No proporcionar el menú.
8. Distribución del equipo de alimentos esta incompleta, incluyendo insuficiente información sobre el fabricante y numero de modelo del equipo de alimentos.
9. No proporcionar un fregadero para desechar los desperdicios (agua sucia) al limpiar los pisos.
10. No especificar la ubicación del área para el almacenamiento de objetos personales de los empleados (“lockers” para los empleados).
11. No hay lavamanos adecuados o la información es incompleta.
12. El lavabo para la preparación de alimentos es inadecuado o la información es incompleta.
13. Las especificaciones sobre el sistema de ventilación mecánica son inadecuadas o la información es incompleta.
14. No se especificaron cortinas de aire para las puertas de entrega de mercancía.

15. La ubicación de la trampa de grasa o interceptor de grasa no fue especificada o esta ubicada en un lugar no aprobado.
16. No hay baños para el cliente cuando se propone un área para consumo de alimentos.

CONSEJOS

- Los planos que estén incompletos o que tengan discrepancias significativas serán regresados al aplicante para revisión y deben de ser presentados nuevamente para revisión adicional antes de que sea otorgada la aprobación.
- El uso de material aprobado y la buena ejecución de trabajo son factores significativos en la evaluación y aprobación de la construcción del establecimiento de alimentos y la instalación del equipo de alimentos.

LOS PLANOS DEBEN DE MOSTRAR Y ESPECIFICAR, EN DETALLE, EL CUMPLIMIENTO CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS:

1. PISOS:

- a. **MOSAICOS DE PISO DE COMPOSICIÓN DE VINILO NO SON APROBADOS PARA USO, EXCEPTO EN ÁREAS DE VENTAS Y EN ÁREAS PARA COMER.**
- b. **BORDE DE HULE O DE VINILO EN LA JUNTURA DEL PISO Y LA PARED NO ES APROBADO PARA USO, EXCEPTO EN ÁREAS DE VENTAS Y EN ÁREAS PARA COMER.**
- c. Excepto en áreas de ventas al por menor, en áreas para comer y en áreas donde se encuentran los casilleros (“lockers”), los pisos dentro los establecimientos de alimentos deben de ser durables, lisos, e impermeables al agua, grasa y ácido y de construcción fácil de limpiar (vea el apéndice #5).
- d. Estas superficies de los pisos deben de continuar a la pared por los menos 4 pulgadas formando un radio de 3/8 de una pulgada en la junta del piso y la pared dentro de todas las cocinas, áreas de preparación de alimentos, áreas donde se guarden los artículos personales de los empleados, áreas donde se almacenan alimentos en recipientes abiertos, cuartos de limpieza, cuartos de inodoros, cuartos en donde se lava cualquier utensilio, y otras áreas relacionadas.
- e. Pisos de concreto no son recomendados, pero podrían ser aceptables cuando son propiamente instalados. Si el piso de concreto es excavado para reemplazar la plomería u otro equipo, debe de ser cubierto con un material de piso aprobado (vea el apéndice #5, IV para concreto sellado).

- f. Donde sea aplicable, proporcione suficiente y propiamente instalados desagües de piso para facilitar la limpieza y para prevenir que la humedad se acumule en los pisos.
- g. Las superficies de los pisos que contengan agentes para no resbalarse deben de ser limitadas sólo a las áreas por donde se va a caminar. Los pisos debajo del equipo y en la junta del piso a la pared deben de ser completamente lisos.

2. PAREDES:

- a. **TABIQUES, BLOQUES DE CONCRETO O CONCRETO ÁSPERO, YESO, Y PAPEL PARA LA PARED NO SON ACABADOS APROBADOS PARA LAS PAREDES.**
- b. Proporcione superficies en la pared que tengan un acabado liso, no-absorbente, y fácil de limpiar. Excepciones: áreas del cliente; cuartos donde se almacenan únicamente los alimentos pre-empaquetados en su envoltura original; áreas en donde se encuentran los casilleros (“lockers”); y en barras.
- c. Proporcione paredes lisas, no-absorbentes, y fáciles de limpiar en las áreas contiguas a los lavabos de una barra.
- d. El material de las superficies de las paredes es sujeto a evaluación y podría requerir la presentación de muestras.
- e. Las paredes que estén contiguas a los lavabos deben de estar cubiertas por material durable y resistente al agua (por ejemplo, FRP, azulejos de cerámica, acero inoxidable, etc.) que se extienda de la parte de arriba de la base de la junta del piso a la pared hasta por lo menos doce pulgadas por encima de la base posterior del lavabo.

3. TECHOS:

- a. Techos, excepto en las áreas de las barras; cuartos en donde se almacenan alimentos en sus contenedores originales, sin abrir, en donde fueron transportados; y en áreas para el consumidor, deben de ser durables, lisos, y no absorbentes, y un acabado lavable.
- b. **Paneles del techo acústicos no son aceptables excepto en barras; cuartos en donde se almacenan alimentos en sus contenedores originales, sin abrir, en donde fueron transportados; y en áreas para el consumidor.**

4. ALMACENAMIENTO DE RESPALDO PARA ALIMENTOS SECOS Y BEBIDAS:

Proporcione espacio adecuado y apropiado para el almacenamiento de respaldo de alimentos, bebidas, y productos relacionados. Esta área debe de ser equipada con anaqueles aprobados.

- a. El espacio del piso requerido para el almacenamiento de respaldo de alimentos es un espacio equivalente a 25% del área de preparación de alimentos. (Un mínimo de 100 pies cuadrados del espacio del piso es usualmente requerido para el almacenamiento de respaldo de alimentos.)
- b. Por lo menos 32 pies lineales de unidades de anaqueles aprobados son requeridos por cada 100 pies cuadrados de espacio de piso.
- c. Proporcione unidades de anaqueles de una profundidad de por lo menos 18 pulgadas, y de por lo menos tres niveles de altura, y construidos con un diseño fácil de limpiar de metal liso o de madera que haya sido sellada.
- d. Anaqueles instalados sobre la pared deben de tener un espacio abierto de por lo menos una pulgada entre el borde posterior del anaquel y la superficie de la pared; o, el borde posterior del anaquel debe estar sellado a la pared con silicón o algo equivalente.
- e. Se requiere que las unidades de anaqueles montadas sobre el piso sean instaladas sobre patas de metal para equipo que sean redondas, y de por lo menos seis pulgadas de altura con una área clara, sin obstrucción debajo, o que sea la superficie de arriba de una base ondulada, completamente sellada de por lo menos cuatro pulgadas de altura.
- f. Proporcione un espacio mínimo de seis pulgadas entre el anaquel más bajo y el piso.

5. CUARTOS DE INODOROS (Baños):

- a. Proporcione baños dentro del local de cada establecimiento de alimentos para uso de los empleados.
- b. El número de inodoros debe de estar de acuerdo con los códigos de edificación locales.
- c. Proporcione pisos, paredes, y techos con superficies que sean, lisas, no absorbentes, y fáciles de limpiar.
- d. Instale lavamanos que proporcionen agua caliente y fría por una llave que mezcle el agua caliente y fría que proporcione agua tibia (por lo menos 100 grados Fahrenheit) por lo menos por quince segundos mientras las dos manos están libres para lavárselas.

- e. Proporcione lo siguiente dentro de dispensadores junto a cada lavamanos:
 - 1. Jabón para lavar las manos.
 - 2. Toallas higiénicas de papel de un solo uso o una sopladora de aire caliente.
- f. Proporcione papel de baño dentro de dispensadores permanentemente instalados en cada inodoro.
- g. Proporcione puertas que cierren solas.
- h. Los establecimientos de alimentos con más de 20,000 pies cuadrados de espacio de piso deben de proveer inodoros para el uso de los clientes: Por lo menos un inodoro para hombres y uno para mujeres debe de ser proveído.
- i. Los establecimientos de alimentos, sin tener en cuenta el tamaño, que provee espacio para el consumo de alimentos dentro del local, deben proveer baños para el uso del cliente.
- j. Los baños proporcionados para el uso de los clientes de un establecimiento de alimentos deben de estar ubicados en una manera que los clientes no pasen por áreas de preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos, o de lavado de utensilios.
- k. Todos los baños deben estar equipados con ventilación consistente a los requisitos de los códigos de edificación locales.

6. **ALMACENAMIENTO DE ROPA**

- a. Proporcione un cuarto, recinto, casillero (“locker”) o área designada separada al baño, almacenamiento de alimentos, áreas de preparación de alimentos, y áreas para lavar utensilios para guardar pertenencias y ropa personal de los empleados.
- b. Si la ropa de trabajo, toallas de tela u otro tipo de lino son lavados dentro del establecimiento, una lavadora y secadora de ropa debe ser proporcionadas y utilizadas.

7. **EQUIPO:**

- a. Todo el equipo y utensilios relacionados a los alimentos, nuevos o de reemplazo, deben de ser clasificados o certificados por un programa de pruebas de higiene que sea acreditado por el Instituto Americano de Estándares Nacionales (ANSI por sus siglas en inglés), por ejemplo: NSF, ETL, UL, CSA o IAPMO.
- b. Todas las vitrinas para mostrar alimentos, mostradores, anaqueles, mesas, equipo de refrigeración, lavabos y otro equipo usado en conexión

con el almacenamiento, preparación, servicio y muestra de alimentos, deben de estar hechos de material no tóxico, y que no sea corrosivo y construidos e instalados de tal manera que sean fáciles de limpiar.

- c. Todo el equipo usado es sujeto a una evaluación en persona.
- d. Instale todo el equipo de acuerdo a lo siguiente: Sobre patas de metal de seis pulgadas o sobre rueditas aprobadas; sujételo sobre la pared con un espacio de por lo menos seis pulgadas debajo del equipo; o selladas al piso.

8. FREGADERO PARA LAVAR UTENSILIOS

- a. Dentro de todos los establecimientos de alimentos en donde se preparan los alimentos, o en donde se usan utensilios de cocina de servicios múltiples (por ejemplo, ollas y sartenes), proporcione un fregadero de metal de tres compartimientos que tenga dos escurridores de metal integrales.
- b. El tamaño mínimo de cada compartimiento es de 18 pulgadas x 18 pulgadas x 12 pulgadas de profundidad con escurridores (tablas de metal integradas para escurrir los trastes) de un mínimo de 18 pulgadas por 18 pulgadas. Sin embargo, el fregadero debe permitir que el utensilio más grande pueda ser sumergido completamente.
- c. El fregadero debe vaciar a un receptor de piso aprobado para el desagüe del fregadero por un espacio de aire legal.
- d. Un fregadero de tres compartimientos podría ser requerido dentro de cada sección separada al establecimiento de alimentos principal que maneje alimentos no empaquetados, por ejemplo, una salchichonera, carnicería, panadería, etc.

9. LAVAMANOS

- a. Proporcione un lavabo para lavarse las manos en cada baño, área de preparación de alimentos, y en áreas para el lavado de utensilios que no estén ubicadas dentro o inmediatamente junto áreas de preparación de alimentos.
- b. Proporcione agua tibia (por lo menos 100 grados Fahrenheit) y fría por una llave que mezcle el agua fría y caliente en cada lavamanos. El agua debe de ser proveída por lo menos por quince segundos mientras las dos manos están libres para lavárselas.
- c. Una barrera contra las salpicaduras podría ser requerida entre el lavamanos y otro tipo de equipo o de operaciones al menos que la distancia sea de 24 pulgadas o mas).

- d. Proporcione jabón y toallas de papel higiénicas dentro de dispensadores de un sólo servicio, que estén permanentemente montados en cada lavamanos. Sopladoras de aire caliente se pueden usar en lugar de las toallas de papel.
- e. Llaves con sensores operados por batería no son aprobadas.

10. **LAVABO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

Un lavabo separado es requerido para la preparación de alimentos, como el enjuagar frutas o verduras, descongelar alimentos, y preparar alimentos listos para consumir.

- a. Este lavabo debe vaciar a un receptor de piso aprobado para el desagüe de equipo de alimentos por un espacio de aire legal.
- b. El compartimiento de este lavabo debe tener una dimensión mínima de 18 pulgadas de largo y ancho y 12 pulgadas de profundidad con un escurridor integral de metal o una mesa al lado de por lo menos 18 pulgadas de largo y ancho.
- c. Este lavabo debe estar ubicado dentro del área de preparación de alimentos, proporcionado exclusivamente para la preparación de alimentos, y accesible en todo momento.

11. **EQUIPO DE LIMPIEZA**

Cada establecimiento de alimentos debe estar equipado con:

- a. Un lavabo de un compartimiento para la limpieza para ser usado exclusivamente para usos de limpieza y para desechar el agua sucia después de trapear y para otro tipo de desperdicios líquidos. Una losa o lavabo construido de concreto o material equivalente, curvado y con inclinación para desaguar es también aceptable. Estos deben de estar conectados a un drenaje aprobado y proporcionados con agua fría y caliente por una llave que mezcle el agua fría y caliente y que tenga un dispositivo aprobado para prevenir que el flujo de agua sé reverse. El lavabo debe estar ubicado en tal forma que prevenga la contaminación de las áreas de preparación de alimentos, áreas de almacenamiento de alimentos, utensilios o equipo.
- b. Un cuarto, área, o gabinete, separado de cualquier área de preparación o almacenamiento de alimentos, o área de lavado o almacenamiento de utensilios, debe ser proporcionado para el almacenamiento de equipo y productos de limpieza, como trapeadores, escobas, cubetas, jabones, y limpiadores. Instale ganchos para el almacenamiento de las escobas/trapeadores en esta área.
- c. Espacio adecuado debe ser proporcionado para el almacenamiento de lino limpio, incluyendo ropa de trabajo, toallas, y toallas para limpiar.

- d. Una barrera para las salpicaduras podría ser requerida entre el lavabo para la limpieza y otro equipo u operaciones.

12. **REFRIGERACIÓN:**

Todas las unidades de refrigeración deben de tener la capacidad adecuada para cumplir con las necesidades de la operación propuesta y deben de cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Deben de ser contruidos para uso comercial, y deben ser clasificados o certificados por un programa de pruebas de higiene que sea acreditado por el Instituto Americano de Estándares Nacionales (ANSI por sus siglas en ingles), por ejemplo: NSF, ETL, UL, CSA o IAPMO. No se aceptaran unidades de refrigeración de modelos domésticos.
- b. Deben de tener la capacidad de mantener la temperatura de los alimentos a 41°F en todo momento.
- c. Deben de ser proveídos con termómetro preciso y fácilmente visible que estén ubicados en la parte más caliente del refrigerador.
- d. Deben de tener anaqueles que sean durables, fáciles de lavar, impermeable a la humedad. Madera no es aceptable.
- e. Deben de abrir dentro de un área aprobada dentro del establecimiento.
- f. Deben de tener superficies lisas, no absorbentes, fáciles de limpiar.
- g. Deben de desaguar el desecho líquido de condensación a un receptor de piso aprobado para el desagüe de equipo de alimentos por un espacio de aire legal, o a una unidad de evaporación integral aprobada.
- h. Las líneas para enfriar, y las líneas relacionadas a la electricidad, refrigeración y drenaje deben de ser instaladas en una manera segura y fácil de limpiar. Las líneas de refrigeración y de drenaje deben de ser de material no toxico y aislante o cubiertas con material aprobado, no toxico y fácil de limpiar.

13. **LOS CUARTOS DE REFRIGERACIÓN DEBEN TAMBIÉN:**

- a. Tener piso aprobado que continúe por la pared por lo menos por cuatro pulgadas, formando un radio de 3/8 de una pulgada en la juntura de la pared y piso. Una base ondulada de metal con un radio mínimo de 3/8 de una pulgada es aceptable sobre las superficies de la pared de metal de los cuartos de refrigeración.
- b. Estar equipados con anaqueles que sean durables, lavables, impermeables a la humedad, y movibles y que estén instalados ya sea sobre patas de metal de seis pulgadas o sujetos a la pared con un

espacio debajo de por lo menos seis pulgadas. Anaqueles de madera no son aceptables.

- c. Desaguar el desecho líquido de la condensación a un receptor de piso aprobado para el desagüe de equipo de alimentos por un espacio de aire legal.
- d. La madera no es un acabado aprobado para las superficies interiores.

14. MAQUINAS DE HIELO:

Las maquinas de hielo deben de estar ubicadas dentro del edificio en un área fácil de limpiar y deben de desaguar a un receptor de piso aprobado para el desagüe de equipo de alimentos por un espacio de aire legal.

15. SUMINISTRO DE AGUA Y LA PREVENCIÓN DEL REVERSO DEL FLUJO DEL AGUA:

Proporcione:

- a. Agua potable fría y caliente bajo presión por una llave que mezcle el agua fría y caliente en cada lavabo dentro de cada establecimiento de alimentos.
- b. Dispositivos aprobados para la prevención del reverso del flujo del agua en las líneas de suministro de agua a los lavabos con llave de roscas, maquinas para lavar trastes, líneas para las líneas del dispositivo para el desecho de desperdicios, equipo de vapor, orinales, inodoros, dispensadores de bebidas, maquinas de hielo, sistemas de irrigación para jardines, y otras instalaciones donde sean requeridos.

16. AGUA CALIENTE PARA USO GENERAL:

- a. Proporcione un calentador de agua comercial capaz de proveer agua con una temperatura de 120°F a todos los lavabos, lavamanos, y los lavabos de limpieza durante los periodos de demanda máxima.
- b. Proporcione la clasificación en BTU o KW del calentador de agua que propone usar.

Calcule la Potencia Eléctrica o de Gas (BTUs, KWs)

- Peso de un galón de agua = 8.33 libras
- El incremento necesario a la temperatura del agua en el Condado de Ventura = 55°F
- Eficiencia térmica de un calentador de agua de gas = 75%
- Eficiencia térmica de un calentador de agua eléctrico = 98%
- 1 KW = 3,412 BTUs

Para determinar la potencia de gas (BTUs):

BTU = galones/hora (GPH) X peso/galón X incremento a la temperatura ÷ eficiencia térmica del equipo.

$$\frac{\text{GPH X } 8.33 \text{ lbs. /gal X } 55^{\circ}\text{F}}{.75}$$

Para determinar la potencia eléctrica (KWs):

KW – galones/hora (GPH) X peso/galón X incremento a la temperatura ÷ eficiencia térmica del equipo ÷ 3,412 BTUs/KW

$$\frac{\text{GPH X } 8.33 \text{ lbs. /gal X } 55^{\circ}\text{F}}{.98} \div 3,412$$

- c. Un calentador de agua sin tanque podría ser aprobado si provee un mínimo de dos galones por minuto (gpm) de agua con una temperatura de 120°F en cada instalación de plomería. (Nota: los lavamanos deben recibir por lo menos ½ gpm). Se podría requerir que los establecimientos de alimentos que instalen una máquina para lavar trastes que utilice una cantidad grande de agua caliente que proporcionen un calentador de agua exclusivamente para la máquina de trastes. Las especificaciones del fabricante de las máquinas de trastes son usadas para determinar los galones por minuto requeridos para la operación de dicha máquina.
- d. Un calentador de agua no debe de ser comprado hasta que la División de Salud Ambiental determine que el tamaño propuesto es adecuado.

17. **AGUA Y DESECHO DE AGUAS NEGRAS / CLOACALES:**

- a. El suministro de agua y el método del desecho de aguas negras debe de ser aprobado por la División de Salud Ambiental y el Departamento de Edificación y Seguridad.
- b. Todas las mesas de vapor, maquinas y recipientes de hielo, lavabos para la preparación de alimentos, fregaderos para lavar utensilios, unidades refrigeradas para muestra de alimentos, maquinas para lavar trastes, unidades de refrigeración, y barras de ensaladas que no se evaporen solos y otro equipo similar que desechen desperdicio liquido, debe de desechar este desperdicio por un espacio de aire a un receptor de piso aprobado para el desagüe de equipo de alimentos o a otro receptor aprobado (el espacio de aire debe de ser de por lo menos de una pulgada).
- c. La necesidad de una trampa o receptor de grasa es determinado por el departamento de edificación local y no por EHD. No obstante, si es requerida, la trampa o receptor de grasa no puede estar ubicado dentro de un área donde se manejen/almacén alimentos o utensilios al menos que esto sea requerido por el departamento de edificación y seguridad y que sea aprobado por EHD.

18. **RECEPTORES DE PISO PARA EL DESAGUE DE EQUIPO DE ALIMENTOS:**

Todos los receptores de piso deben:

- a. Ser instalados al mismo nivel (a ras) con la superficie del piso terminado, y deben de tener rejillas apropiadas.
- b. Recibir el agua de condensación y desperdicio líquido similar por líneas de plomería indirectas a un receptor de piso por un espacio de aire legal.
- c. Tener líneas de desagüe que corran en forma horizontal que estén por lo menos $\frac{3}{4}$ de una pulgada de la pared y seis pulgadas del piso y que terminen por lo menos una pulgada por encima del borde del receptor de piso aprobado para el desagüe de equipo de alimentos. Las líneas de desagüe deben bajar en una forma continua a un paso mínimo de $\frac{1}{4}$ de una pulgada por pie.
- d. Estar ubicados en tal manera que sean accesibles para inspección, limpieza, y mantenimiento. Los receptores deben estar ubicados de tal manera que prevenga que desperdicios líquido entren en áreas debajo del equipo donde no haiga acceso fácil para limpiar.
- e. Estar dentro de 15 pies de la abertura de la línea de desagüe del equipo que se está sirviendo.
- f. Estar ubicados en tal forma que las líneas del desagüe que van hacia ellos no crucen por pasillos, áreas por donde se camina o por entradas.

19. **CONSTRUCCIÓN:**

- a. Todo el equipo de servicio de alimentos debe de estar dentro de un edificio completamente cerrado consistiendo de pisos, paredes y techos aprobados.
- b. No se requiere que el área de comer o el área donde se encuentre el equipo aprobado para barbacoas al aire libre esté en áreas completamente encerradas.

20. **VENTILACIÓN:**

Proporcione ventilación adecuada para remover gases, olores, vapor, calor, grasa, o humo de todos los cuartos dentro del establecimiento incluyendo los cuartos de inodoros, de limpieza, para cambiarse la ropa, y otros cuartos similares.

21. **SISTEMAS Y CONDUCTOS DE EXTRACCION:**

- a. Información General
 - (1) Proporcione ventilación de escape mecánica a o por arriba de estufas, planchas, hornos, máquinas para freír, equipo para

barbacoas, equipo para rostizar comida, y máquinas de alta temperatura o equipo similar para remover en forma efectiva los olores, humo, vapor y grasa.

- (2) Proporcione las especificaciones del sistema de ventilación. (Vea el apéndice #4 – Forma para el Sistema de Extracción).
- (3) Selle o soldé todas las juntas y uniones para limpiar fácilmente.
- (4) Remaches en las juntas no son aceptables.
- (5) Selle completamente alrededor del sistema de escape/ventilación al techo y las paredes.

b. Campanas con Toldo:

Las campanas con toldo no deben de estar más de seis pies por encima de la superficie de cocinar. La campana debe extender por lo menos seis pulgadas más allá de los bordes del equipo de cocinar por todos los lados. Debe de tener canales o charolas, fáciles de limpiar, para recibir la grasa que gotee.

c. Campanas sin Toldo:

Las campanas sin toldo podrían ser aprobadas siempre y cuando sean construidas de tal manera que sean fáciles de limpiar y que cumplan con los requisitos mínimos de velocidad de aire de escape. Se podría requerir la protección en las orillas para prevenir la interferencia de corrientes de aire.

d. Aire de Recuperación:

El aire de recuperación debe de ser proveído en una manera aprobada y debe de ser por lo menos equivalente a la cantidad de aire que escapa mecánicamente. El sistema de escape y el sistema de recuperación de aire deben de estar conectados a un sólo interruptor eléctrico. No se puede usar ventanas y puertas para proporcionar aire de recuperación.

e. Sistema Para Extinguir Incendios:

Sistemas para extinguir incendios podrían ser requeridos por los códigos del departamento de bomberos. Deben de ser instalados de tal manera que no obstruyan el acceso para limpiar fácilmente la campana y conductos del sistema de ventilación.

f. Dispositivos para Calentar los Alimentos:

Los dispositivos para calentar los alimentos (por ejemplo: unidades para calentar alimentos o utensilios, unidades para derretir el queso, etc.) que estén instalados debajo de una campana de ventilación, sobre otro

equipo, podrían crear una obstrucción del flujo de aire al equipo básico para el cual el sistema de ventilación fue diseñado. El diseño, construcción, e instalación de tales dispositivos debajo de una campana son sujetos a evaluación y aprobación de parte de esta división **antes** de ser instalados.

22. PUERTAS PARA RECIBIR LA MERCANCIA:

- a. Se requiere que todas las puertas que vayan al exterior del establecimiento abran para afuera, cierren solas, y sean construidas de tal manera que excluyan la entrada de insectos o bichos.
- b. Una cortina de aire colocada por encima de la puerta es requerida. La cortina de aire, cuando es instalada dentro del edificio, debe producir una velocidad de aire hacia abajo y hacia afuera de por lo menos 1600 pies por minuto por toda el área debajo de la cortina hasta un punto de tres pies sobre el piso. La cortina de aire debe operar automáticamente cuando se abra la puerta. No instale un interruptor que encienda o apague la cortina de aire.

23. PUERTAS PARA EL CONSUMIDOR:

Todas las puertas de entrada que vayan al exterior del establecimiento deben abrir para afuera o a los lados y deben de cerrar solas.

24. ÁREAS PARA LA BASURA Y DESPERDICIOS:

- a. Proporcione un área para el almacenamiento y limpieza de los recipientes de la basura y desechos.
- b. Si esta ubicado dentro del establecimiento, las paredes, pisos, y techo de este cuarto o área deben de ser construidos de tal manera que sean lisos, impermeable a la humedad y fáciles de limpiar.
- c. Si esta ubicado afuera del establecimiento, el área debe ser construido de material no-absorbente como concreto o pavimento y debe ser durable, fácil de limpiar y el suelo cuesta abajo hacia la alcantarilla del drenaje.
- d. Las alcantarillas deben estar conectadas al drenaje higiénico y no deben de vaciar a las alcantarillas que vacían directamente al océano (alcantarillas para aguas llovedizas).
- e. Ubique las áreas para la basura lo mas lejos posible de las puertas para recibir la mercancía, y vacié estas áreas de tal manera que no creen un fastidio.

25. ILUMINACIÓN:

- a. En cada cuarto o área en el cual alimentos son preparados, fabricados, o empaquetados, o en donde utensilios son lavados, dentro de los baños,

dentro de equipo como refrigeradores, donde se proporcionen alimentos para el auto-servicio para los clientes, o donde productos agrícolas o productos empaquetados son vendidos u ofrecidos para consumo, proporcione una intensidad de no menos de 20-footcandles de luz, 30 pulgadas sobre el piso.

- b. Las superficies de trabajo en las cuales un empleado de alimentos esta trabajando con alimentos o trabajando con utensilio o equipo como cuchillos, rebanadoras, moledores, o serruchos donde la seguridad del empleado es un factor, o en otras áreas y cuartos durante periodos de limpieza deben ser proporcionados una intensidad de no menos de 50-footcandles de luz.
- c. Dentro de un cuarto refrigerado y dentro de áreas de almacenamiento, se deben de proveer por lo menos 10-footcandles de luz a una distancia de 30 pulgadas sobre el piso.
- d. Las instalaciones de luz en áreas en donde se preparan alimentos, donde alimentos abiertos son almacenados, o donde utensilios son lavados deben ser de construcción que prevenga que se rompan o ser protegidos por protectores que prevengan que se rompan y deben de ser fáciles de limpiar.

26. CONDUCTOS:

- a. Oculte las líneas de plomería, electricidad, y gas dentro de la estructura lo más que pueda.
- b. Donde no sea posible, todas las líneas, incluyendo las de insolación, deben tener por lo menos $\frac{3}{4}$ de una pulgada de espacio de las paredes o el techo y por lo menos seis pulgadas sobre el piso.
- c. Donde los conductos de las líneas de las pipas entre una pared, techo, o piso, selle completamente las aberturas alrededor de la línea.
- d. No instale conductos o líneas de pipas que crucen áreas por donde se camina, pasillos, o aberturas para las puertas.
- e. Líneas múltiples o agrupaciones de conductos o líneas de pipas deben de correr dentro de receptores sellados que sean fáciles de limpiar

27. MALLAS METALICAS PARA LAS VENTANAS:

Mallas metálicas para todas las ventanas que se abran (por ejemplo, ventanas dentro de los cuartos de inodoros) con malla metálica de calidad de no menos de 16.

28. MAQUINAS PARA LAVAR TRASTES:

- a. Una maquina para lavar trastes no es aceptable como reemplazo de un fregadero de tres compartimientos.
- b. Presente el nombre del fabricante y los números de modelo de todo el equipo para lavar utensilios.
- c. Las maquinas para lavar trastes deben:
 - 1. De desaguar dentro de un receptor de piso por una espacio de aire legal.
 - 2. De ser proveídas con dos escurridores, inclinados, de construcción y tamaño adecuado.
 - 3. Si se usa un líquido higiénico, se debe de proporcionar un juego para medir el nivel del líquido higiénico.

29. DISPOSITIVOS PARA MOLER LOS DESPERDICIOS:

- a. Los dispositivos para moler desperdicios no pueden vaciar a interceptores para la grasa o ser instalados dentro de un compartimiento de un lavabo.
- b. Un compartimiento adicional en el lavabo o los escurridores podrían ser utilizados para la instalación mientras el escurridor se alargue más allá del tamaño mínimo requerido para acomodar el dispositivo.
- c. Los dispositivos para los desperdicios son prohibidos en algunas ciudades. Póngase en contacto con la autoridad de edificación local para más información.

30. SERVICIO DE ALIMENTOS DIRECTAMENTE PARA O POR EL CONSUMIDOR:

- a. Instale protectores para proteger del estornudo del consumidor donde se ubiquen alimentos abiertos o donde se proponga el auto-servicio de alimentos. El área abierta debajo del protector contra estornudos no debe exceder 13 pulgadas. Se requieren paneles en ambos lados del protector.
- b. Alimentos voluminosos que no estén empaquetados deben de estar dentro de recipientes que tengan tapaderas que sellen completamente y en una forma segura y que las tapaderas cierren solas o dejen de ser dispensados de dispensadores mecánicos aprobados.
- c. Dispensadores para bebidas y/o hielo que son para el auto-servicio del consumidor deben de ser activados al presionar un botón o debe utilizar palancas en forma y tamaño para prevenir que la palanca sea contaminada por el consumidor.

31. **VENTANAS DE SERVICIO:**

Ventanas de servicio que van hacia afuera deben de:

- a. Tener aberturas que no excedan 216 pulgadas cuadradas.
- b. Tener una distancia mínima entre ventanas de servicio múltiples de no menos de 18 pulgadas.
- c. Tener una superficie en el mostrador que sea lisa, libre de canales o grietas y que sea fácil de limpiar.
- d. Todas las ventanas de servicio deben de cerrar solas. Además, las ventanas con aberturas más grandes de 216 pulgadas cuadradas, máximo 432 pulgadas cuadradas, deben estar equipadas con cortinas de aire aprobadas.

32. **CUARTOS DE INODOROS (BAÑOS) PAR EL CONSUMIDOR:**

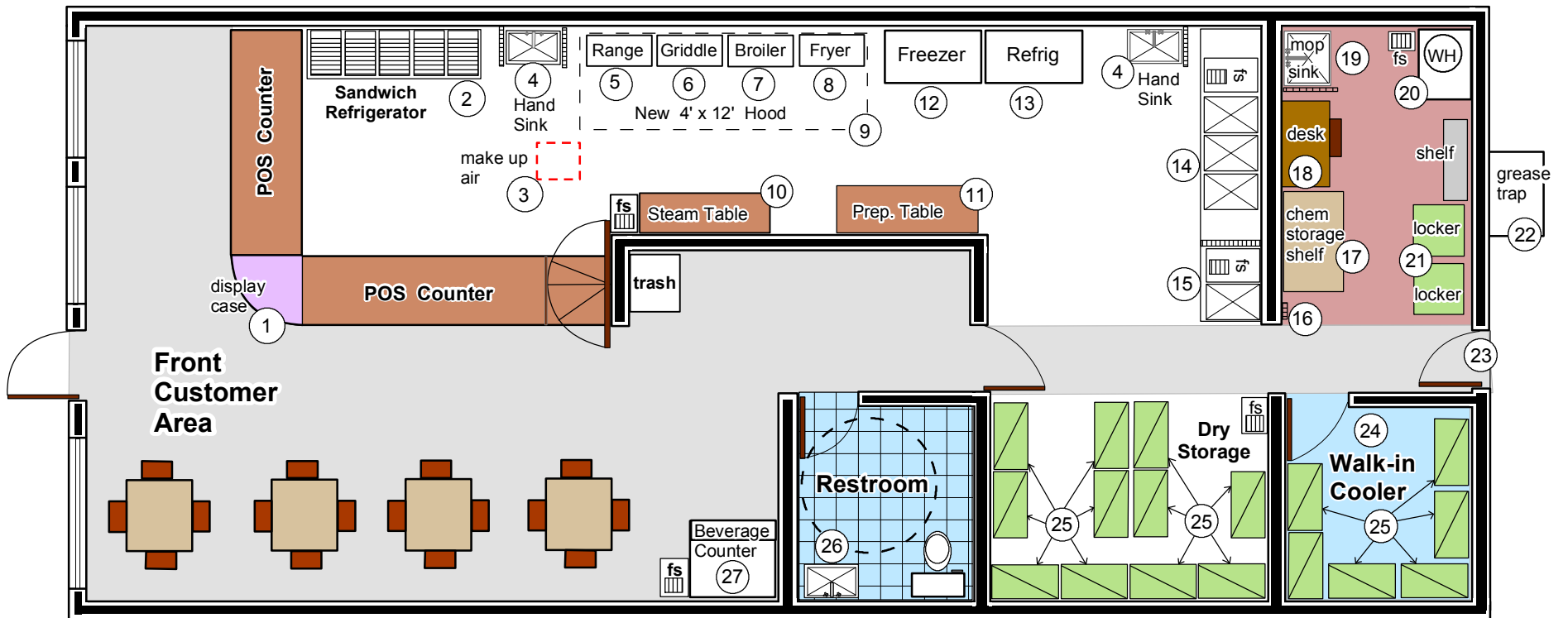
- a. Se debe de proveer baños para los clientes, invitados en o en conexión con, o dentro de, cada establecimiento de alimentos con más de 20,000 pies cuadrados de espacio de piso. Debe haber por lo menos un (1) inodoro separado para hombres y un (1) inodoro separado para mujeres.
- b. Los servicios de inodoros deben de ser proveídos para los clientes o invitados en la propiedad usada en conexión con, o dentro de, un establecimiento de alimentos que provee espacio para el consumo de alimentos dentro del local.

Estos establecimientos deben:

1. Tener puertas que sellen completamente y que se cierren solas.
2. Tener lavamanos dentro o contiguo a los cuartos de inodoros que proporcionen agua fría y caliente fluyente por una llave que mezcle el agua fría y caliente. El agua debe ser proporcionada por lo menos por 10 segundos mientras ambas manos están libres para lavárselas.
3. Proporcione jabón y toallas de papel o sopladoras de aire caliente dentro de dispensadores permanentemente instalados y de un sólo servicio ubicados contiguo a los lavamanos.
4. Los cuartos de inodoros para los clientes deben de ser situados de tal manera que los clientes no pasen por áreas de preparación de alimentos, áreas de almacenamiento de alimentos, o áreas donde se lavan utensilios.

33. **INSPECCIÓN:**

- a. Toda la construcción y toda la instalación del equipo esta sujeta a inspección dentro del local.
- b. Una inspección de construcción es requerida cuando la construcción del proyecto este aproximadamente 80% completa (por ejemplo, piso instalado, equipo en su lugar).
- c. Una inspección final es requerida en cuanto complete el proyecto. Antes de hacer arreglos para esta inspección, asegúrese que toda la construcción este completa, que los todos los servicios (gas, luz, etc.) hayan sido activados, que agua caliente (120°F o más alto) sea proveída en todos los lavabos, que todo el equipo este dentro del local y funcionando apropiadamente, que todas las unidades de refrigeración estén manteniendo a 41°F o más bajo, y que los dispensadores de jabón y toallas de papel estén llenos.
- d. Una inspección final de la División de Salud Ambiental y la emisión de un Permiso Para Operar valido son requeridos antes de que abra las puertas del negocio.
- e. Si tiene alguna pregunta, por favor llame a la División de Salud Ambiental del Condado de Ventura al 805/654-2813.



**Equipment Floor Plan
Attachment 1**

EQUIPMENT SCHEDULE

ITEM NO.	DESCRIPTION	BASE	MANUFACTURER & MODEL ###	WATER		WASTE	REMARKS
				HOT	COLD		
1	DISPLAY CASE	ON CASTERS	DISPCS #45B	N/A		SELF-CONTAINED	CONDENSATE EVAPORATOR
2	SANDWICH REFRIGERATOR	CASTERS	LETTOM INC #VBV2	N/A		SELF-CONTAINED	CONDENSATE EVAPORATOR
3	MAKE-UP AIR	ON ROOF					
4	HAND WASH SINK	WALL MOUNTED	WASH CO #XYZ	½"	½"	DIRECT	SOAP & PAPER TOWELS
5	RANGE	6" LEGS	WOODCO #2B	N/A		N/A	
6	GRIDDLE	6" LEGS	COOKUP #3XB	N/A		N/A	
7	BROILER	6" LEGS	BROILCO #B35	N/A		N/A	
8	FRYER	CASTERS	KRISPYCO #582L	N/A		N/A	
9	HOOD		FIREFLY #BUZZ	N/A		N/A	GREASE FILTERS
10	STEAM TABLE	6" LEGS	HOTFDCO #259B	N/A		FLOOR SINK	
11	PREPARATION TABLE	6" LEGS	AMERICAN STEEL #72	N/A		N/A	
12	FREEZER	CASTERS	ICE-KOLD #FZ94	N/A		SELF-CONTAINED	CONDENSATE EVAPORATOR
13	REFRIGERATOR	CASTERS	ICE-KOLD #RF94	N/A		SELF-CONTAINED	CONDENSATE EVAPORATOR
14	WAREWASHING SINK	20" LEGS	BUM EQUIP. #3-18-LR	½"	½"	FLOOR SINK	DUAL DRAINBOARDS
15	FOOD PREP SINK	20" LEGS	BUM EQUIP. #1-18-R	½"	½"	FLOOR SINK	DRAINBOARD
16	MOP/BROOM RACK	WALL MOUNTED					
17	CHEMICAL STORAGE SHELF	72" POSTS	SHELF CO. INC	N/A		N/A	
18	DESK	30" LEGS					
19	MOP SINK	20" LEGS	BUM EQUIP. #1-UTILXB	½"	½"	DIRECT	WITH VACUUM BREAKER
20	WATER HEATER	6" STAND	HTWTR-50B			FLOOR SINK	40,000 BTU'S
21	EMPLOYEE LOCKERS	6" LEGS		N/A		N/A	6 LOCKERS
22	GREASE TRAP	UNDERGROUND	GRTP-500ZC	N/A		DIRECT	OUTSIDE
23	AIR CURTAIN	ABOVE REAR DOOR	NOFLY CO #55GH	N/A		N/A	
24	STORAGE SHELVING	72" POSTS	SHELF CO. INC.	N/A		N/A	
25	WALK-IN COOLER	FLOOR MOUNTED	ICE-KOLD #WKIN58	N/A		FLOOR SINK	
26	HAND WASH SINK	WALL MOUNTED	PORCWSH #45XP	½"	½"	DIRECT	SOAP & PAPER TOWELS
27	SODA MACHINE	ON BEVERAGE COUNTER	BEVERGEUP #6BC	½"		FLOOR SINK	FOR CUSTOMER SELF-SERVICE

THIS IS A SAMPLE OF WHAT SHOULD BE SUBMITTED: Specific brand names for materials should be specified whenever possible to insure acceptability.

FINISH SCHEDULE

	FLOOR	FLOOR BASE OR COVE	WALLS	CEILING
FOOD PREPARATION & WAREWASHING	Quarry Tile	Quarry tile, up wall 4 inches, 3/8-inch radius cove	F.R.P.	Washable, non-absorbent lay-in ceiling panels
STOREROOM	Quarry Tile	Quarry tile, up wall 4 inches, 3/8-inch radius cove	Drywall with white gloss enamel	Same as above
BEVERAGE COUNTER	Ceramic tile: extends 24 inches beyond table on all sides	Ceramic tile, up counter 4 inches 3/8-inch radius cove	N/A	Same as above
RESTROOMS	Ceramic tile	Continuous with floor, up wall 4 inches with 3/8-inch radius cove	Water-resistant drywall, 4-foot ceramic wainscot	Water-resistant drywall with white enamel paint
MOP ROOM/EQUIPMENT CLEANING	Quarry tile	Continuous with floor, 3/8-inch radius cove	F.R.P.	Washable, non-absorbent lay-in ceiling panels
WALK-IN REFRIGERATOR	Smooth Sealed Concrete	Prefabricated Stainless steel wall, 3/8-inch radius cove	Prefabricated stainless steel	Prefabricated stainless steel

ATTACHMENT 3

EXHAUST HOOD SYSTEM FORM

1. Detach, fill out, and submit this form with the plans.
2. Submit a separate form for each hood within the facility.
3. Identify each hood by number.

HOOD: (Check applicable categories)

Type I _____ Type II _____

Canopy * _____ Compensating * _____

Non-canopy _____

U.L. Listed Grease Extractor _____

Other _____

Size: Length _____ ft. x width _____ ft. (*inside dimensions*)

Type of metal _____ Gauge _____

Distance from lip of hood to:

▶ cooking surface _____ in.

▶ floor _____ in.

Formula used for determining airflow:

Q = _____ or

Alternate formula = _____

Total CFM: = _____

* Provide six (6) inch overhand beyond cooking equipment on all open sides.

ATTACHMENT 4



Ventura County Environmental Health Division
800 S. Victoria Ave., Ventura CA 93009-1730
TELEPHONE: 805/654-2813 or FAX: 805/654-2480
Internet Web Site Address: www.ventura.org/rma/envhealth

ACCEPTED FLOORING MATERIALS

The following list and standards were compiled by the Ventura County Environmental Health Division (EHD) for "smooth continuous flooring" required by the California Health and Safety Code, Section 114268 for food facilities. Materials not listed may be submitted for evaluation if they meet the following standards:

1. Floor surfaces shall be smooth, easily cleanable, light colored, and non-absorbent.
2. **Note: Vinyl Tile (VCT, VAT) Vinyl tile is not acceptable for floors in any area except customer dining or pre-packaged retail display.**

I. Commercial Sheet Vinyl

If sheet vinyl flooring is proposed, check the manufacturer's specifications and recommendations. While sheet vinyl flooring may perform well in many food service areas (i.e., retail sales areas, dining rooms, waitress stations), some manufacturers do not recommend its use in portions of a commercial kitchen. If you have any questions regarding the accepted flooring manufacturers' recommendations, check with your flooring dealer and/or your plan check specialist. Sheet vinyl generally is not approved for use in areas with heavy equipment, e.g., cooking equipment, refrigerators, etc.

Standards:

- A. Inlaid vinyl composition (no embossed imprinting on wear layer surface.)
- B. Vinyl wear layer surface thickness .050 inch minimum.
- C. Vinyl shall not have a "No Wax" manufactured surface coating.

Installation:

- A. Flooring shall continue up walls, partitions and cabinetry for at least four (4) inches, forming an integral 3/8-inch minimum radius cove base. The cove base must be backed with a cove molding and topped with a metal cap. Vinyl or rubber top set base is not acceptable.

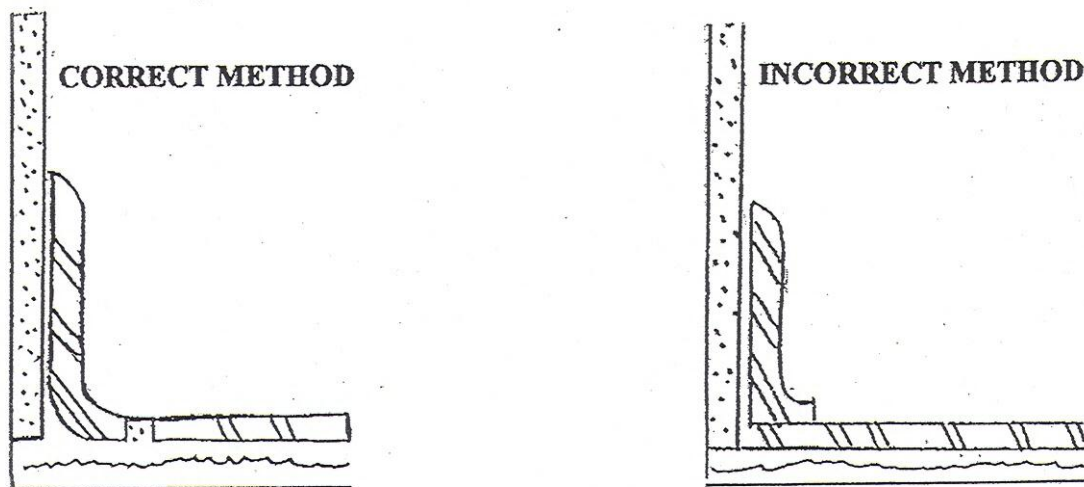
II. Quarry or Ceramic Tile

Standards:

- A. Minimum thickness $\frac{1}{4}$ inch and must be impact resistant.
- B. Non-skid varieties must be reviewed on an individual basis, and shall be installed with floor drains and a high pressure cleaning system. This type of floor tile shall be limited to traffic areas. Cove base and tiles under equipment must be smooth.

Installation:

- A. The grout spacing width between tiles shall not exceed $\frac{1}{4}$ inch.
- B. Grout between ceramic tiles and quarry tiles, without a glazed surface finish, must be sealed to be impervious to water, grease, and acid.
- C. Flooring shall continue up the walls, partitions, and cabinetry for at least four (4) inches, forming an integral $\frac{3}{8}$ -inch minimum radius cove base. The tile shall have a "bull-nose" design at the top where it meets the wall.



Quarry/Ceramic Tile Floor and Cove Base Installation

III. Troweled Epoxy Type Floor

- A. Minimum finish thickness shall be 3/16 inch.
- B. The surface shall be sealed to be impervious to water, grease, and acid.
- C. Flooring shall continue up the walls, partitions, and cabinetry for at least four (4) inches, forming an integral 3/8 inch minimum radius cove base.
- D. Non-skid flooring with an abrasive texture shall be limited to traffic areas only. Cove base and floor surface areas under equipment shall be smooth. Depending on the degree of abrasive finish texture achieved, a high pressure cleaning system and floor drains may be required.

IV. Sealed Concrete

If sealed concrete is proposed, check the manufacturer's specifications and recommendations. Most sealers should be reapplied every six months. If you have any questions regarding the approved sealers, check with your plan check specialist. A sealed concrete floor must be installed with an approved cove base, see section V.

Standard:

The finished surface shall be smooth, easily cleanable and sealed to be impervious to water, grease, and acid.

Installation:

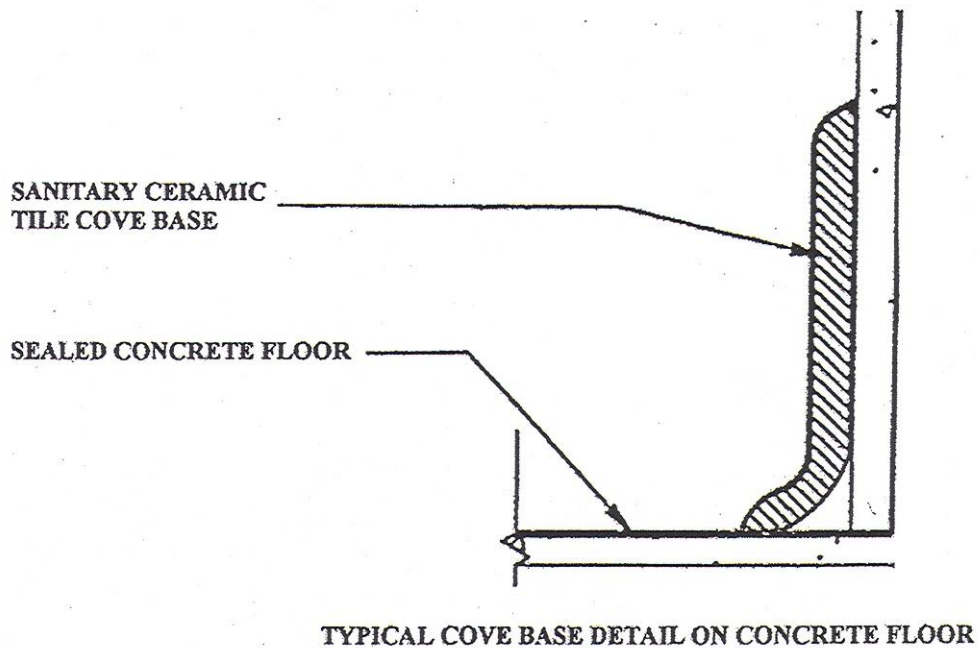
- A. The floor shall be a smooth, single pour variety.
- B. Flooring shall continue up the walls, partitions, and cabinetry for a minimum of four (4) inches forming a 3/8-inch minimum radius cove base.
- C. The floor shall be sealed with an Environmental Health Department approved, USDA approved, 2-component water based epoxy concrete floor sealer.
- D. Concrete floors with cracks, open seams, pitted, chipped, or rough surface areas, shall be repaired prior to installation of concrete sealer.
- E. Concrete floors that have been excavated for placement of plumbing or other equipment must be covered with an approved flooring material.
- F. Paint is not an acceptable floor finish.

V. Cove Base

A minimum 4-inch high sanitary ceramic tile cove topset base is acceptable only on sealed concrete floor surfaces.

Note 1: Vinyl or rubber topset base will not be accepted in any areas of a food facility in which a smooth, continuous, cove floor is required.

Note 2: In walk-in coolers, a metal topset base may be installed in lieu of a continuously coved flooring against the metal walls, (galvanized topset cove base is not approved.) The base must have a minimum of $3/8$ radius cove and be sealed to both the floor and the wall.



Lista de Comprobación Para la Presentación de Planos
 División de Salud Ambiental del Condado de Ventura
 800 South Victoria Avenue, Ventura, CA 93009-1730
www.ventura.org/rma/envhealth (805)654-2813

El proposito de esta forma es el de asistirle en determinar la aceptabilidad de los planos para revisión oficial y NO es un sustituto a la revisión completa y detallada por un Especialista en Revisión de Planos

Criteria Para un Establecimiento de Alimentos Abiertos:

S	N	N/A	Criteria
			Tres Copias de los Planos
			El plano de piso dibujado a escala, en tinta, en ingles, y fácil de leer
			El plano de piso previo (para remodelaciones)
			Todo el equipo esta incluido y identificado en el plano de piso
			Información completa de todo el equipo (nombre de fabricantes y no. de modelo)
			Menu (lista de los alimentos que se van a preparar, vender servir)
			Almacenamiento – por lo menos 32 pies lineales (cada anaquel con por lo menos 3 niveles) con anaqueles comerciales. 32 pies lineales es el minimo. Se podria requerir mas.
			Cuartos para vestir para los empleados o “lockers”
			Información detallada del sistema de extraccion (incluyendo las elevaciones, cantidad de aire que se extraera con el sistema, y la ubicación y cantidad del aire de recuperación)
			Fregadero de 3 compartimientos con escurridores integrales – debe desagüar a un receptor de piso. Lavabo para preparacion de alimentos.
			Lavamanos en cada area de preparacion / area de servicio / area donde se laven los utensilios / en cada baño
			Lavabo para desechar el agua sucia despues de trapear
			Ubicacion del calentador de agua y la potencia de gas (BTU) o electrica (Kw)
			Baños para los empleados
			Baños para los clientes – si se proporcionara un area para consumir dentro o afuera del establecimiento de alimentos

Criteria Para un Establecimiento de Alimentos Empaquetados

S	N	N/A	Criteria
			Tres Copias de los Planos
			El plano de piso dibujado a escala, en tinta, en ingles, y fácil de leer
			El plano de piso previo (para remodelaciones)
			Todo el equipo esta incluido y identificado en el plano de piso
			Información completa de todo el equipo (nombre de fabricantes y no. de modelo)
			Menu (lista de los alimentos que se van a preparar, vender server)
			Almacenamiento – por lo menos 16 pies lineales (cada anaquel con por lo menos 3 niveles) con anaqueles comerciales.
			Cuartos para vestir para los empleados o “lockers”
			Lavabo para desechar el agua sucia despues de trapear
			Ubicacion del calentador de agua y la potencia de gas (BTU) o electrica (Kw)
			Baños para los empleados