



DIVISIÓN DE SALUD AMBIENTAL

OFICINA DE PROTECCIÓN ALIMENTARIA

788 EAST WOODOAK LANE, (5380 SOUTH) Nro.130

MURRAY, UT 84107-6379

(385) 468-3845 FAX (385) 468-3846

PAUTAS PARA LA CONSTRUCCIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS PARA VENTA DE RASPADOS

Contenido

Definiciones	3
Menú Permisible	3
Opciones para Permiso.....	4
Información sobre Documentos Requeridos	7
Requisitos para la Operación Diaria	8
Salud y Aseo Personal	9
Requisitos para la Despensa.....	10
Pautas para renovación del permiso para puestos de venta de Raspados.....	11
Procedimientos para sancionar todas las instalaciones habilitadas e identificadas como “Peligro inminente para la salud”	11

Definiciones

“Despensa” Es un departamento aprobado en el área de ensamblaje en donde tanto el puesto de venta como el vehículo de transporte regresan regularmente para mantenimiento y/o limpieza del equipo, reabastecimiento, almacenaje, descarga de desechos líquidos o sólidos, rellenar los tanques de agua y los recipientes para el hielo y la comida, también se estacionan los vehículos ya sea para mantenimiento o para reabastecerlos, descargar desechos líquidos o sólidos, etc.

“Peligro Inminente para la Salud” se refiere a una amenaza o peligro considerable para la salud cuando hay suficiente evidencia para mostrar que un producto, práctica, circunstancia o evento crea una situación que requiere corrección inmediata o suspensión de la operación para prevenir heridas o enfermedades basado en la cantidad de heridos o enfermos potenciales y la naturaleza, severidad y duración de las lesiones o enfermedades anticipadas.

“Puesto para Venta de Raspados” Se refiere a una instalación de temporada, limitada a preparar y servir raspados con el equipamiento aprobado. Si un puesto es movido de un evento a otro, el Departamento de Salud del Valle de Salt Lake deberá aprobar las instalaciones de almacenaje para el puesto de venta.

Todas las demás definiciones aplicables pueden encontrarse en la Reglamentación N° 5 (Reglamentación para la salubridad alimentaria) del Departamento de Salud del Valle de Salt Lake.”

Menú Permisible

Ingredientes:

Hielo

Jarabes de distintos sabores que no sean potencialmente peligrosos

Preparado comercialmente, listo para servir, sin cobertura de condimentos potencialmente peligrosos (nueces o dulces trozados),

Porciones individuales de productos lácteos ultra pasteurizados empaquetados comercialmente

Porciones individuales comercialmente pre-empaquetadas, con cremas no lácteas, sin peligros potenciales

Porciones individuales comercialmente pre-empaquetadas de helados de agua o crema, (cuando se entregan como ingredientes de un solo uso, un utensilio tal como una cuchara de plástico para ser usada y descartada después de usarlo una sola vez.)

Además de los ingredientes agregados a los Raspados, pueden ser vendidos comercialmente empaquetados, con comidas que no son potencialmente peligrosas, tales como sodas, dulces, palomitas de maíz, nueces, etc.

Pautas para Aprobación de Permisos para Puestos de Venta de Raspados

El primer paso es presentar una solicitud para operar un puesto de venta de Raspados, comenzando el trámite de operación al Departamento de Salud del Valle de Salt Lake (SLVHD) Oficina de protección Alimentaria. (Para la dirección, vaya a la página 1).

Todos los permisos para operar un puesto de Venta de Raspados deberán estar sujetos a los requisitos siguientes:

1. Si el solicitante está planificando la construcción o modificación de un puesto para la venta de Raspados, deberá seguir el proceso ya establecido por el SLCVHD con sus tarifas correspondientes. Este plan requiere la presentación de planos, dibujados a escala con tinta negra, a la Oficina de Protección Alimentaria del SLVHD. Este plano deberá indicar las medidas, los materiales a usar, una vista esquemática desde arriba y de lado, consignando la distribución del equipamiento y artefactos, plomería para agua fresca y agua residual, como así también los equipos y conductos de calefacción y aire acondicionado. Para otros detalles constructivos y de operación del puesto para la venta de Raspados, puede dirigirse al SLVHD N° 5 Reglamentación para la Salubridad Alimentaria.”

(Nota: El solicitante debería contactar a la ciudad o municipalidad en la que se conducirán las operaciones y asegurarse que el puesto para la venta de Raspados está de acuerdo con sus reglamentos)

2. El solicitante puede requerir una inspección para recibir comentarios sobre la construcción o modificación del puesto.
3. Antes de conceder un permiso para un puesto de venta nuevo o uno ya existente se requiere una inspección previa a la apertura. Durante la misma el inspector asignado verificará que la construcción y los materiales cumplan la Reglamentación de Salubridad N° 5. El dueño o la persona encargada del puesto de venta de raspados deberá estar preparado con copias de la documentación requerida (vea estos documentos en la página 7). También les será requerido tener todos los materiales necesarios para la

operación diaria del puesto, en los que se incluyen jabón para las manos, agua, toallas de papel, congeladores o neveras, desinfectantes químicos con tiras para examinar la desinfección, sujetador de cabello, guantes desechables para manipular los alimentos (si fuese necesario), y otras barreras para evitar el contacto de las manos con la comida, tales como pinzas y otros elementos para hacer ensaladas o mezclar o servir la comida, etc. El dueño o el encargado demostrarán la funcionalidad de todo el equipamiento. También deberá instalarse una estación con agua a una presión aceptable con agua fría y caliente y una llave mezcladora. Además, el dueño o el encargado demostrará sus conocimientos básicos sobre seguridad alimentaria a fin de minimizar la incidencia de intoxicación alimentaria. Cuando hayan sido cumplidos los requerimientos mínimos, será concedido un permiso anual.

4. Los requisitos básicos para construcción incluyen:

- i. Cada puesto de venta de raspados deberá construirse de manera que durante un uso normal minimice la presencia de bichos y/o alimañas, polvo, suciedad, salpicaduras y derrames. Deberá ser fácil de limpiar y con mantenimiento constante. Los materiales de la superficie, en áreas en contacto con los alimentos deberán ser lisos, de fácil limpieza, no-absorbentes, resistentes a la corrosión, no-tóxicos y estables bajo condiciones de uso normal. Ninguno de los materiales puede emitir olor, color, sabor, o contribuir a la adulteración de la comida.
- ii. El nombre del negocio debe estar claramente indicado y ser de lectura fácil. Las letras deben ser de un mínimo de 4 pulgadas de alto (10 cm.).
- iii. Un puesto de Raspados deberá tener un lavabo para las manos.
- iv. El puesto para venta de raspados o la despensa deben tener un fregadero con tres divisiones. El fregadero de 3 divisiones deberá acomodar (completamente sumergido) al utensilio más grande que se necesite lavar, enjuagar, y desinfectar. El fregadero de tres divisiones deberá estar equipado con tablas de escurrir, y escurrir utensilios, o estantes lo suficientemente grandes como para acomodar todos los artículos sucios y limpios que se vayan acumulando durante las horas de operación.
- v. Cada puesto de venta de raspados deberá tener un tanque de agua potable (aprobada para beber). (Un puesto de venta de raspados puede usar varios tanques, los que deben ser de 5 galones de capacidad

como mínimo.) El tanque debe ser seguro, durable, resistente a la corrosión, no absorbente y con una superficie lisa y fácil de limpiar. La tapa de llenado del tanque debe estar en la parte superior del tanque. El piso en el interior del tanque debe tener una inclinación hacia la válvula de modo que facilite el drenaje completo del tanque. El tanque deberá ser suficientemente grande como para proveer una cantidad adecuada de agua en cualquier momento en que esté operando el puesto. En el sistema debe haber una capacidad mínima de 10 galones de agua almacenados para el lavado de manos. Un puesto de venta de raspados equipado con un fregadero con 3 divisiones debe tener la capacidad suficiente para cubrir la demanda de agua en las horas pico. P.E., poder llenar las tres divisiones del fregadero en una vez por período de operación y disponer de 10 galones para lavado de manos en el mismo período. Es recomendado contar con treinta (30) galones. Longitud múltiple, ancho y altura (en pulgadas) y dividir por 231 para calcular el tamaño de un tanque de agua potable en galones. Ejemplo $12 \times 12 \times 17 / 231 = 10.6$ galones.

Se recomienda que el tanque de agua sea desmontable para facilitar el lavado, enjuague y desinfección.

- vi. Cuando esté llenando tanques de agua potable, deberá usar una manguera especial aprobada para uso alimenticio (las comunes para jardín no están aprobadas). Tanto la manguera como el tanque portable deben usarse únicamente para el propósito aprobado. Cuando la manguera no está en uso, ambos extremos deben estar cubiertos o conectados uno con el otro.
- vii. Cada puesto de venta de raspados deberá tener un tanque para almacenar agua residual, con una capacidad de contenido 15% más grande que los tanques de agua potable. Un puesto puede tener uno o varios tanques con un mínimo de cinco (5) galones por tanque. Si se está usando un tanque de treinta (30) galones de agua potable, se requiere que tenga un tanque para agua residual de capacidad mínima para treinta y cuatro galones y medio (34.5). Para calcular la capacidad de almacenaje del tanque de agua, multiplique los galones de agua potable residual por 1.15. Por Ejemplo: $30 \text{ galones} \times 1.15 = 34.5 \text{ galones}$. Si la tapa de llenado debe estar en la parte superior del tanque. El tanque de agua residual no es desmontable del puesto de venta de Raspados, debe tener

una llave u otra válvula de tamaño adecuado localizada en la parte inferior del tanque para permitir un drenaje completo.

- viii. El agua del fregadero con 3 divisiones deberá estar a una temperatura superior a 110 grados F para mantener dicha temperatura en la solución de lavado.
- ix. Se deberá instalar un sistema de agua caliente de capacidad adecuada y rango de recuperación que proporcione un abastecimiento continuo de agua caliente. El agua para los lavabos de manos deberá tener una temperatura mínima de 100 grados F dentro de los 30 segundos de abrir la llave. El fregadero de 3 divisiones deberá mantener la solución de lavado a un mínimo de 110 grados F.
- x. Se debe instalar entre el lavabo de manos y el área de preparación de comidas adyacente una salpicadera de material impermeable que tenga por lo menos 12 pulgadas de ancho.
- xi. Debe haber adecuada iluminación. Los requerimientos mínimos son: 50 pie candela (80 Watios) en las áreas de preparación (la iluminación deberá ser suficientemente brillante para iluminar completamente las áreas de preparación). En las horas en que la luz natural no reúne este requisito mínimo deben disponer de luces suplementarias. Todas las lámparas de iluminación tienen que ser de vidrio irrompible o estar resguardadas con una pantalla protectora.

Documentos e Información Requeridos

Además de completar una solicitud, y antes que se emita un permiso, deberá presentar los siguientes documentos. Si el documento tiene un asterisco(*) al final deberá estar disponible en el puesto de venta de Raspados para verificación durante las inspecciones del SLVHD. Se aceptan copias.

1. Acuerdo de la Despensa* con una instalación aprobada que cumpla con la Reglamentación de Salud N° 5. Este formulario está disponible en la Oficina de Protección Alimentaria del SLVHD.
2. Acuerdo de Baño* para un baño que esté dentro de 500 pies de distancia del puesto de venta. El baño deberá estar abierto durante todas las horas de operación del puesto de venta de Raspados. Este formulario está disponible en la Oficina de Protección Alimentaria del SLVHD.

3. Plan escrito para la eliminación del agua residual* para toda el agua residual incluyendo el agua desinfectada y la de hielo derretido de las neveras.
5. Permiso para manipular alimentos* para cada empleado.

Requerimientos para la Operación Diaria

La lista siguiente es un resumen de las prácticas importantes que deben cumplir los operadores del Puesto de Venta de Raspados.

1. **Las actividades siguientes para los puestos de venta de Raspados no están permitidas hacerlas en la casa:**
 - i. Mezclar el jarabe de cobertura para los Raspados
 - ii. Porciones
 - iii. Almacenaje de alimentos tales como hielo o jarabes para cobertura de los Raspados
 - iv. Almacenaje del equipamiento incluyendo artículos desechables
 - v. Limpieza del equipamiento, u
 - vi. Otras actividades relacionadas con el puesto de venta de Raspados

Si alguna de esas actividades se efectúa en la casa, el puesto de venta será cerrado por el SLVHD por considerarse un “Peligro inminente para la salud”.

2. Un operador de un puesto de venta de Raspados deberá utilizar la despensa en forma regular por las actividades con el propósito que un puesto de venta de raspados utilice la despensa en forma periódica para las tareas de mantenimiento tales como limpieza del equipamiento, reponer mercadería, desechar líquidos o basura sólida, rellenar los tanques de agua y de hielo, mantenimiento de los tanques de agua, y abastecer el vehículo de transporte. Si no se cumplen estas recomendaciones, podría ocasionar que el SLVHD cierre el puesto, al considerarlo un peligro inminente para la salud.
3. Un puesto de venta de raspados que no está vendiendo en un lugar permanente por la temporada, deberá ser aprovisionado(guardado) en la despensa cuando no está en uso, tal como en eventos temporales, por

ejemplo, en un festival de tres días. Durante un evento temporario, el puesto no se le requiere regresar a la Despensa cada día mientras esté usando la despensa durante sus actividades de operación regular. En todos los casos en que un puesto está sin operar, deberá estar protegido para prevenir contaminación de bichos, polvo, tierra, y salpicaduras.

4. El tanque(s) de agua potable, bombas y mangueras deberán ser vaciados y desinfectados antes de comenzar a usarlos antes de la construcción, reparaciones, modificaciones, períodos sin uso (cada 30 días como mínimo).
5. El lavabo para las manos debe estar en condiciones de uso en todo momento. La falta de un lavabo de manos resultará en la clausura del puesto de venta y se considerará como peligro inminente para la salud. Los lavabos para manos son para el uso de los que trabajan en el puesto de venta y **únicamente lavarse las manos**.
6. El lavado de manos debe tener lugar antes de comenzar a manipular alimentos. El lavado de manos debe ocurrir después de haber ido al baño, de toser, usando un pañuelo o uno desechable de papel, antes de tocar partes desnudas del cuerpo, al usar tabaco, comer, beber o manipulando dinero, equipamiento sucio o utensilios de cocina. Adicionalmente, el lavado de manos debe tener lugar durante la preparación de la comida, tan seguido como sea necesario para remover la suciedad y contaminación, antes de ponerse los guantes y después de desempeñar otras actividades que contaminen las manos.
7. No debe tocar con las manos las comidas listas para comer. El hielo se considera como una comida lista para comer y no debe tocarse con las manos descubiertas.
8. Los puestos de venta de Raspados deberán estar equipados con solución desinfectante, toallas húmedas y tiras para constatar infecciones.
9. Los puestos de venta que no tengan un fregadero con 3 divisiones para lavar, enjuagar y desinfectar deberán tener una cantidad adecuada de utensilios disponibles en el puesto para cubrir el período de operación antes de regresar a la Despensa.

10. El abastecimiento de alimentos, utensilios, equipamiento y artículos desechables que no estén guardados en el puesto de venta durante el transporte y operación, deberán estar almacenados y protegidos en recipientes aprobados para alimentos.
11. Cuando el puesto no está en operación está prohibido almacenar alimentos, equipamiento, y artículos desechables en un vehículo privado.
12. Un puesto de venta de Raspados proveerá artículos desechables para uso del consumidor.
13. Aguas y otros líquidos residuales de un puesto deben eliminarse en lugares aprobados por el SLVHD.
14. Los líquidos y aguas residuales de un puesto de venta de Raspados deberán eliminarse en un lugar aprobado por el SLVHD. Si se encuentra agua residual que ha sido vertida ilegalmente como ser en un desagüe pluvial, se cobrará una tarifa de entre \$ 1,000.00 y \$ 2,000.00 la que será evaluada en cada reincidencia de la violación.
15. El tanque de agua residual deberá ser rigurosamente vaciado, limpiado y drenado en una cloaca sanitaria.
16. Un puesto de venta de Raspados operará sobre una superficie de concreto o asfalto, que haya recibido tratamiento para minimizar el polvo y facilitar el mantenimiento.

Salud e Higiene Personal

El dueño o el encargado requerirá que los empleados que manipulan comida reporten la información sobre su salud al encargado del puesto, concerniente a los siguientes: Norovirus, Salmonella, Shigella, E-Coli o Hepatitis A. Además, si uno de los empleados tiene vómitos, diarrea, ictericia, o dolor de garganta con fiebre. Si un empleado tiene una lesión con pus tal como un forúnculo o herida infectada que está abierta o drena y está en las manos o las muñecas, el empleado debe ser restringido de trabajar o debería usar un cubierto impermeable, o guantes desechables.

Requisitos de la Despensa

Al dueño de un puesto de venta de Raspados le es requerido que tenga un contrato con una Despensa aprobada por el SLVHD. La Despensa estará donde regresan los vehículos de transporte de un puesto de venta

de Raspados para actividades de mantenimiento tales como limpieza de los equipos, reaprovisionamiento, descargar residuos líquidos o sólidos, preparación de alimentos, relleno de los tanques de agua y contenedores de hielo. Un puesto de venta de Raspados debe tener instalaciones adecuadas para acomodar las funciones normales de la Despensa, aunque algunos artículos pueden que no sean requeridos en la Despensa.

1. Una Despensa deberá estar en regla con el SLVHD. Una instalación a la que se le permite funcionar como Despensa y tiene antecedentes de múltiples violaciones críticas está sujeta a que el SLVHD le cancele su condición de Despensa.
2. La Despensa deberá contar con espacio adecuado para almacenar alimentos, artículos desechables, artículos de limpieza, equipamiento y utensilios. El espacio disponible en la Despensa determinará la cantidad de puestos para la venta de Raspados que la Despensa puede atender.
3. Una Despensa deberá tener espacio adecuado para todos los puestos de venta de Raspados.
4. Las Despensas que contraten con múltiples puestos de venta de Raspados u otros vendedores de comidas deberán tener un espacio claramente señalizado con el nombre para cada vendedor. El contrato de la Despensa con los dueños de los puestos deberá estipular que la Administración de la Despensa tendrá acceso a esas unidades cuando el SLVHD realice inspecciones. Si el dueño del puesto no está presente, la Administración de la Despensa acompañará a los inspectores del SLVHD mientras efectúan las inspecciones.
5. Una Despensa deberá proveer una cantidad adecuada de fregaderos con tres divisiones y lavabos para acomodar a los vendedores durante los meses más ocupados de la Despensa. Los fregaderos con tres divisiones deberán acomodar (completamente sumergidos) los utensilios y equipos de mayor tamaño que necesiten ser lavados, enjuagados, y desinfectados.
6. Si una Despensa provee un “Área de Limpieza” donde se lavan los puestos, esta área deberá cumplir con todas las leyes ambientales, asegurándose que las aguas residuales sean adecuadamente eliminadas en las cloacas sanitarias. Si se encuentra que están drenando agua residual por un desagüe pluvial, se cobrará una tarifa de \$1,000.00 a \$2,000.00 por cada violación recurrente.

7. Cada Despensa se reserva el derecho de establecer su horario de atención. Todos los vendedores de comidas son responsables de escoger una Despensa que permitirá el acceso a sus instalaciones durante las horas de operación de sus unidades.

Pautas para renovar el permiso para Puestos de venta de Raspados

Se requiere renovar el permiso cada año. El dueño del puesto recibirá por correo una factura de renovación. Todos los Documentos e Información requeridos y que se detallan en la página 7 con actualizaciones deberán traerse a la Oficina de Protección Alimentaria. El dueño del puesto deberá mantener informado al SLVHD de cualquier cambio de las personas a contactar, p.e. dirección, número de teléfono, Despensa y cambios de dueño. La omisión de cumplir con este requerimiento ocasionará una suspensión del puesto y del permiso.

Procedimientos para sancionar a todas las instalaciones identificadas como Peligro Inminente para la Salud

El SLVHD tiene el interés principal en la salud pública local y junto con la División de Salud Ambiental y de la Oficina de Protección Alimentaria están preparados para proveer educación y hacer cumplir con las normas de seguridad alimentaria tal como se establece en la Reglamentación de Salud N° 5. **La Oficina de Protección Alimentaria ha establecido procedimientos nuevos y penalidades para las instalaciones que son encontradas en forma consistente con peligros inminentes para la salud y que por lo tanto han sido sancionados con notas de clausura o cierre de operar con alimentos.**

1. Al recibo de la primera suspensión del permiso, resultará la suspensión de las operaciones de servicio con alimentos hasta que el SLVHD haya verificado que las violaciones identificadas a la Reglamentación de Salud N° 5 han sido corregidas. Antes de reiniciar las actividades del puesto, se efectuará una inspección de seguimiento con un costo de \$ 100.00 de honorarios para verificar que las violaciones han sido corregidas.

2. Al recibo de la segunda suspensión del permiso resultará en la suspensión del servicio de operaciones con alimentos por un período mínimo de siete días. Antes de reiniciar las actividades del puesto, se efectuará una inspección de seguimiento con un costo de \$ 100.00 de honorarios para verificar que las violaciones han sido corregidas.
3. Al recibo de la tercera suspensión del permiso puede resultar en la cancelación del permiso para el establecimiento de comidas. El dueño de tal establecimiento puede ser restringido de operar un establecimiento de comidas por un mínimo de 180 días, al cabo de los cuales puede que se le requiera completar una solicitud y someter un plan a revisión, etc, tal como si fuese un establecimiento nuevo. Es probable que el SLVHD exija requisitos adicionales para que apruebe la operación del establecimiento.