



# CIUDAD DE BAYTOWN

HEALTH DEPARTMENT  
Environmental Health, Mosquito Control, Neighborhood Protection,  
Stormwater, and Animal Services

220 W. DeFeo  
P.O. Box 424  
Baytown, Texas 77522-0424  
Phone: (281) 420-5384  
Fax: (281) 420-7184

## DIRECTIVAS BÁSICAS PARA LA APROBACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

\*NOTA: ESTA ES UNA LISTA PARCIAL DE LAS DIRECTIVAS BÁSICAS PARA UN ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO. SU OBJETIVO NO ES INCLUIR TODOS LOS REQUISITOS DEL DEPARTAMENTO DE SALUBRIDAD DE BAYTOWN. COMUNÍQUESE CON EL DEPARTAMENTO PARA OBTENER INFORMACIÓN ADICIONAL.

### 1. Solicitud:

- A) Toda persona que desee operar un servicio de comidas o un establecimiento de procesamiento de alimentos debe realizar una solicitud por escrito y pagar una tarifa no reembolsable según se estipula en el Capítulo 42-178 del Código de Ordenanzas de la Ciudad de Baytown.
- B) La entidad reguladora no puede emitir un permiso o realizar una revisión de los planos hasta que se hayan pagado todas las tarifas obligatorias.

### 2. Planos e inspecciones:

- A) Cuando un establecimiento de servicios de comidas ha sido recientemente construido, o ampliamente remodelado, o cuando un establecimiento de servicios de comidas ha cambiado de propietario, o cuando una estructura existente se reforma para ser usada como un establecimiento de servicio de comidas, se deben presentar planos y especificaciones preparados correctamente para dicha construcción, remodelación, cambio de propietario o reforma ante Servicios de Construcción (Building Services) al inicio del proceso de obtención del Certificado de Ocupación. Comuníquese con Building Services al 281-420-5394, 2401 Market St Baytown TX 77520, para solicitar un Certificado de Ocupación.
- B) Todas las presentaciones de planos deben constar de dos (2) juegos de planos. Los planos comerciales deben presentar un CD o DVD en el momento de solicitud con una copia digital del conjunto de planos en un formato de archivo PDF que permita realizar búsquedas, con gráfico de vectores. Se pedirá el archivo digital en las presentaciones originales así como en las presentaciones de correcciones. En caso de dudas, comuníquese con Building Services al 281-420-5394.
- C) Todas las inspecciones finales se programarán a través de la línea telefónica de pedidos de inspecciones finales de Building Services al (281) 420-0435. Asegúrese de incluir la información requerida cuando programa la inspección final (por ejemplo, el nombre del establecimiento, la dirección del establecimiento y el número del permiso, el nombre del propietario, el nombre del contratista, el número de teléfono de contacto y la fecha pedida para la inspección final)

\*\*Realice una cita con el Departamento de Salubridad para la inspección de una construcción

aproximadamente al completar el 75% del proyecto. **Hay una tarifa de \$25.00 para la revisión de un plano por el Departamento de Salubridad.**

3. **Desinfección de los equipos:** Se requiere de un lavavajillas de uso comercial aprobado o un fregadero de tres compartimentos. Los fregaderos de tres compartimentos deben tener el espacio suficiente para que quepan todos los equipos que se deben desinfectar y debe tener escurridores colocados en cada extremo. Debe haber espacio de guardado adecuado para los equipos limpios.
4. **Lavabos:** Se deben ubicar lavabos con agua caliente y fría de forma conveniente en las áreas de preparación de alimentos. Se deben ubicar de forma conveniente junto al lavabo toallas para manos en un dispensador y jabón. No se permiten los secadores de manos eléctricos en las áreas de preparación de alimentos.
5. **Podría requerirse de un fregadero separado para preparación de alimentos:** No se permite la preparación de alimentos en los fregaderos que se usan para lavarse las manos o de uso general. Los establecimientos que realizan mucha preparación y limpieza de alimentos deben instalar un fregadero para preparación de alimentos.
6. **Fregadero de uso general (Lavadero):** Se requiere de un lavadero, físicamente separado del lavado de trastes, la preparación de alimentos y el guardado de alimentos. Este fregadero debe tener un interruptor de vacío atmosférico o un dispositivo de prevención de contraflujo.
7. **Baños:** Toda construcción nueva de Establecimientos de Servicios de Comidas con comedor debe tener dos baños disponibles para uso del público. Todos los baños deben tener:
  - Muros de color claro, lisos, de fácil limpieza hasta un nivel salpicaduras de cuatro pies; rejillas con ventiladores automáticos; grifos de agua caliente y fría mezclada; puertas con cierre automático; jabón y toallas desechables o secador de aire;
8. **Cielorrasos y muros:**

Todas las áreas de preparación de alimentos, guardado de alimentos y lavado de trastes así como los baños y los vestíbulos, deben tener colores claros y superficies lisas, no absorbentes y de fácil limpieza. Las vigas, las viguetas y los travesaños no deben estar a la vista en ninguna de las áreas anteriormente nombradas. Si lo estuvieran en otras áreas, su superficie debe tener un acabado tal que permita una fácil limpieza.
9. **Pisos:** **Deben** tener una superficie lisa, de fácil limpieza y no absorbente en el área de preparación de alimentos, guardado de alimentos, lavado de trastes, los baños y los vestíbulos. Las juntas entre el piso y el muro se deben cubrir y sellar.
10. **Iluminación:** Toda la iluminación de las áreas de preparación de alimentos, guardado de alimentos y lavado de trastes debe estar protegida contra roturas.
11. **Edificio y puertas:** Deben estar sellados para ser antiinsectos y antirroedores. Todas las puertas y las ventanas sin cierre automático deben tener mosquiteros.
12. **Equipos:** Deben ser de fácil traslado, sellados al piso o estar a una altura mínima de 6 pulgadas para facilitar la limpieza.
13. **Refrigeración:** Debe haber instalaciones de refrigeración adecuadas. Todos los refrigeradores y freezers deben tener un termómetro aprobado de dial o de agujas de fácil lectura (sin tapa de cristal

o relleno líquido).

14. **Ninguna superficie de madera sin acabado:** Todas las superficies en las áreas de preparación de alimentos y de guardado de alimentos deben ser de un material liso, no absorbente y de fácil limpieza.
15. **Áreas de almacenamiento de residuos:** Debe haber contenedores de basura aprobados con tapa o de otro tipo. Todas las áreas para la basura deben:
  - Tener el tamaño adecuado y conforme a cada negocio.
  - Estar sobre un material liso y no absorbente como hormigón sellado.
16. **Almacenamiento en seco adecuado:** Deberá haber áreas para guardar los alimentos a granel, los alimentos enlatados, los equipos y los artículos desechables a una altura mínima de 6 pulgadas del piso para poder limpiar fácilmente el piso debajo de los anaqueles de almacenamiento.
17. **Guardado general:** Se deben proveer depósitos para guardar artículos personales.