



BASIC REQUIREMENTS FOR OPENING A RESTAURANT OR COMMISSARY

PLANES

1. Presentar tres juegos de planos al menos 14 días hábiles antes de iniciar la construcción. Un menú propuesto es requerido para nuevas operaciones. Los planos deben cumplir con las siguientes especificaciones:
 - a. Tener una escala mínima de $\frac{1}{4}$ de pulgada = 1 pie, en papel no menor a 11" x 14".
 - b. Mostrar instalaciones sanitarias.
 - c. Mostrar ubicaciones y especificaciones de los equipos. La programación del equipo debe incluir la fabricante, modelo, capacidad de almacenamiento y BTU (o KW) del calentador de agua también como la marca y modelo del lavavajillas (si se utiliza).
 - d. Muestre un cronograma de acabado para todos los pisos, paredes y techos.
2. Envíe una solicitud de servicio de alimentos completa.
3. Presentar un formulario de Verificación de Residencia notariado con una copia del comprobante seguro y verificable documento.
4. Pague todas las tarifas aplicables.

EQUIPO REQUERIDO

1. Fregadero de tres compartimentos
 - a. Cada compartimento debe ser lo suficientemente grande para sumergir el equipo más grande o el mayor utensilio. En la mayoría de los establecimientos, los compartimentos no pueden tener menos de 15" por 18" escurridores, Se deben proporcionar estantes o mesas para utensilios para sostener los utensilios necesarios antes de la limpieza y después de la limpieza desinfectar.
2. Lavabos para lavarse las manos
 - a. Los lavabos para lavarse las manos deben ser de fácil acceso y estar ubicados a menos de 25 pies de cualquier preparación de alimentos o áreas de lavado de platos. Debe haber lavabos para lavarse las manos en todos los baños. Toallas de papel, rollo continuo Se requieren toallas o un dispositivo para secar las manos con aire caliente. Es necesario instalar dispensadores de papel toallas (según corresponda) y jabón en todos los lavabos de manos. Se requiere un recipiente para residuos en todo lavamanos que utilizan toallas de papel. Señalización que indica que **LOS EMPLEADOS DEBEN LAVARSE HANDS** debe publicarse en cada lavabo de manos que utilicen los empleados.
3. Preparar el fregadero
 - a. Se requiere un fregadero de preparación para lavar frutas y verduras. Este fregadero deberá ser de material homologado, disponer de agua fría y caliente a presión y tener conexión indirecta a alcantarillado.
4. Fregadero para trapeador
 - a. Se debe proporcionar un área para lavar trapeadores o latas. Si se conecta una manguera, se debe instalar una prevención de contraflujo adecuada. El dispositivo debe instalarse en el grifo.
5. Refrigeración



BASIC REQUIREMENTS FOR OPENING A RESTAURANT OR COMMISSARY

- a. La refrigeración debe ser capaz de mantener el tiempo y la temperatura controlados por seguridad (TCS) alimentos a 41°F o menos **EN TODO MOMENTO**.

6. Superficies de trabajo

- a. Las superficies de trabajo deberán ser suficientes en cantidad y estar construidas con materiales seguros, duraderos, resistentes a la corrosión y no absorbentes.

7. Ventilación

- a. Todas las habitaciones deben tener suficiente ventilación mecánica para eliminar el exceso de calor, vapor, vapores de condensación, olores desagradables, humo y emanaciones. El inspector de construcción local y El jefe de bomberos local también debe aprobar las campanas y la ventilación. Si se permitirá fumar, el La estructura y el sistema de manejo de aire deben cumplir con la Ley de aire libre de humo de Georgia de 2005, proporcionando señalización aplicable y una declaración escrita de un contratista de HVAC con licencia de la Estado de Georgia o de un profesional debidamente certificado que el sistema de tratamiento de aire El mantenimiento de la sala de fumadores cumple con la ley.

INSTALACIÓN Y UBICACIÓN DEL EQUIPO

Los equipos de servicio de alimentos deben diseñarse y fabricarse de acuerdo con los estándares nacionales estadounidenses. Programas de certificación acreditados por el Institute (ANSI).

1. El equipo colocado sobre mesas o mostradores, a menos que sea portátil, debe estar sellado a la mesa o mostrador o elevado sobre patas para proporcionar un espacio libre de al menos 4 pulgadas entre la superficie y el equipo. El equipo debe instalarse de manera que facilite la limpieza del equipo y las áreas adyacentes.
2. Los equipos montados en el piso, a menos que sean fácilmente móviles, deben:
 - a. Sellado al suelo; o
 - b. Instalado sobre una plataforma elevada de concreto u otra mampostería lisa de manera que cumpla con todos los requisitos de sellado o autorización; o
 - c. Elevado sobre patas aprobadas para proporcionar al menos 6 pulgadas de espacio libre entre el piso y equipo, excepto que los mezcladores de piso montados verticalmente pueden elevarse para proporcionar al menos 4 pulgadas espacio libre entre el piso y el equipo, si ninguna parte del piso debajo del mezclador tiene más de 6-alcance de pulgadas para la limpieza.
 - d. Para facilitar la limpieza debe dejarse espacio suficiente entre, detrás y sobre todo fijo equipo. Si está expuesto a filtraciones, el espacio entre el equipo contiguo o las paredes adyacentes y los techos deben estar sellados.
3. Los pasillos y espacios de trabajo entre las unidades de equipo y las paredes deben estar sin obstrucciones y tener un ancho suficiente (se recomiendan 30 pulgadas) para permitir que los empleados realicen sus tareas fácilmente sin contaminar los alimentos o las superficies en contacto con los alimentos con la ropa o el contacto personal. Todos los equipos de almacenamiento fácilmente móviles, como paletas, estantes y plataformas rodantes, deben ubicarse de manera que proporcionen acceso a las áreas de trabajo y a los lavabos.

BASIC REQUIREMENTS FOR OPENING A RESTAURANT OR COMMISSARY

PISOS

1. Los pisos y revestimientos de pisos de todas las áreas de preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos y lavado de utensilios, y los pisos de todas las unidades de refrigeración, vestidores, vestuarios, baños y vestíbulos deben estar contruidos con materiales lisos y duraderos, como el terrazo, baldosas de cerámica y linóleo o plástico duraderos. No se permite hormigón sin sellar.
2. Las alfombras deben ser de tejido tupido, instaladas correctamente, fáciles de limpiar y mantenidas en buen estado. Se prohíbe el uso de alfombras en áreas de preparación de alimentos, lavado de equipos y lavado de utensilios donde esté expuesto a grandes cantidades de grasa y agua; en áreas de almacenamiento de alimentos; y áreas de baños donde se ubican urinarios o accesorios sanitarios.
3. Se deben proporcionar desagües de piso atrapados correctamente instalados en pisos que se lavan con agua para su limpieza o que reciben descargas de agua u otros desechos fluidos del equipo, o en áreas donde se utilizan métodos de rociado a presión para limpiar el equipo. Dichos pisos deben construirse únicamente con concreto sellado, terrazo, baldosas de cerámica o material similar, y deben estar nivelados para el drenaje.
4. Las alfombras y revestimientos para pisos deben ser no absorbentes, resistentes a la grasa y de fácil limpieza.
5. Las uniones del piso y la pared deben ser cóncavas y cerradas a no más de 1/32 de pulgada (1 mm), excepto que si se utilizan métodos de limpieza con chorro de agua, los pisos deben contar con desagües y estar nivelados para drenar, y las uniones del piso y la pared será cubierta y sellada.
6. Las líneas y tuberías de servicios públicos expuestas deben instalarse de manera que no obstruyan ni impidan la limpieza del piso. En todos los establecimientos nuevos o ampliamente remodelados, se prohíbe la instalación de líneas y tuberías de servicios públicos horizontales expuestas en el piso.

PAREDES Y TECHOS

1. Las paredes y techos (incluidas puertas, ventanas, tragaluces y cierres similares) deben mantenerse en buen estado.
2. Las paredes, incluidos los tabiques sin soporte, los revestimientos de paredes y los techos de las unidades de refrigeración, áreas de preparación de alimentos, áreas de lavado de equipos y utensilios, baños y vestíbulos, deben ser de colores claros, lisas, no absorbentes y de fácil limpieza. El bloque de hormigón o piedra pómez utilizado para las paredes interiores debe tener un acabado y sellarse para proporcionar una superficie fácil de limpiar.
3. Los montantes, vigas y vigas no deben quedar expuestos en unidades de refrigeración, áreas de preparación de alimentos, áreas de lavado de equipos, baños y vestíbulos. Si se exponen en otras habitaciones o áreas, deben ser acabado para proporcionar una superficie fácilmente limpiable.
4. Las líneas y tuberías de servicios públicos expuestas deben instalarse de manera que no obstruyan ni impidan la limpieza de las paredes y techos. Las líneas y tuberías de servicios públicos no deben



BASIC REQUIREMENTS FOR OPENING A RESTAURANT OR COMMISSARY

quedar innecesariamente expuestas en paredes o techos de unidades de refrigeración, áreas de preparación de alimentos, áreas de lavado de equipos y utensilios, baños y vestíbulos.

5. Los artefactos de iluminación, cubiertas de ventilación, ventiladores montados en la pared, materiales decorativos y equipos similares adheridos a paredes y techos deben limpiarse fácilmente y mantenerse en buen estado. Todas las luces deben estar protegidas.
6. Los materiales de revestimiento de paredes y techos deben estar adheridos, sellados y fáciles de limpiar.
7. Todas las aberturas exteriores estarán protegidas. Las paredes estilo ascensor/puerta de garaje solo se permitirán en lugares autorizados/aprobados.
8. No se deben colgar plantas vivas encima de las mesas utilizadas para la preparación de alimentos o áreas de exhibición.

INSTALACIONES DE RESIDUOS SÓLIDOS

1. Las basuras y desperdicios deberán guardarse en recipientes duraderos, de fácil limpieza, a prueba de insectos y roedores, que no derramen ni absorban líquidos. Se debe proporcionar y utilizar al menos un fregadero o una instalación de limpieza con acera para limpiar los contenedores de basura. Dichas instalaciones deberán disponer de desagüe en el suelo y estar dotadas de agua corriente fría y caliente.
2. Los contenedores almacenados fuera del establecimiento, incluidos los contenedores de basura y los sistemas compactadores, deben ser fácilmente limpiables. Si se proporciona un lugar para un tapón de drenaje, el tapón no deberá retirarse excepto durante la limpieza. Los residuos líquidos resultantes de las operaciones de compactación o limpieza deben eliminarse como aguas residuales.
3. Los contenedores de basura, contenedores de basura y sistemas compactadores ubicados en el exterior deben almacenarse sobre o encima de una superficie lisa de material no absorbente, como concreto o asfalto sellado y colocado a máquina, que se mantenga limpio y en buen estado.

INSTALACIONES BAÑOS

1. Se deberán proporcionar instalaciones sanitarias para los empleados del servicio de alimentos.
2. En establecimientos con instalaciones para comer permitidas desde el 31 de julio de 1995, se deberán proporcionar e instalar baños para los clientes de acuerdo con todos los códigos aplicables.
3. Si se usa un dispositivo de aire caliente o toallas en rollo continuo en un baño que tiene una puerta de salida con una manija o perilla que se debe tocar, se deben proporcionar toallas de papel en el baño.
4. Comuníquese con el funcionario de construcción local sobre el cumplimiento de la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (ADA).

UNIDAD MÓVIL

Las unidades móviles de alimentos operarán desde una comisaría u otro establecimiento fijo de servicio de alimentos y deberán presentarse al menos diariamente en dicho lugar para todos los suministros y para todas las operaciones de limpieza y servicio. El área de servicio de una unidad móvil de alimentos deberá incluir al menos



BASIC REQUIREMENTS FOR OPENING A RESTAURANT OR COMMISSARY

protección superior. Cuando no estén en uso, las unidades deberán almacenarse adecuadamente en la comisaría o base de operaciones.

OTRAS AGENCIAS PARA CONTACTAR

Comuníquese con **el departamento de zonificación** para asegurarse de que su negocio/desarrollo cumpla con los estándares de zonificación y desarrollo aplicables.

Condado de Cobb: 770-528-2035	Ciudad de Smyrna: 770-319-5387
Ciudad de Acworth: 770-974-3112	Condado de Douglas: 770-920-7241
Ciudad de Austell: 770-944-4309	Ciudad de Douglasville: 770-920-3000
Ciudad de Kennesaw: 770-590-8268	Ciudad de Villa Rica: 678-840-1224
Ciudad de Marietta: 770-794-5440	Ciudad de Villa Rica: 678-840-1224
Ciudad de Powder Springs: 770-943-8001 x354	

Comuníquese con **el departamento de construcción** local antes de que comience la construcción.

Condado de Cobb: 770-528-2071	Ciudad de Powder Springs: 770-943-8001, x307
Ciudad de Acworth: 770-974-2032	Ciudad de Smyrna: 770-319-5387
Ciudad de Austell: 770-944-4309	Condado de Douglas: 770-920-7201
Ciudad de Kennesaw: 770-429-4554	Ciudad de Douglasville: 770-920-3000
Ciudad de Marietta: 770-794-5659	Ciudad de Villa Rica: 770-459-7000

Comuníquese con **el jefe de bomberos local** para obtener la aprobación del plan.

Cobb County: 770-528-8310	City of Powder Springs: 770-528-8310
City of Acworth: 770-528-8310	City of Smyrna: 770-528-8310
City of Austell: 770-944-4333	Douglas County: 770-942-8626
City of Kennesaw: 770-528-8310	City of Douglasville: 770-942-8626
City of Marietta: 770-794-5450	City of Villa Rica: 770-942-8626

Todos los establecimientos comerciales requieren licencias comerciales.

Condado de Cobb: 770-528-8410	Ciudad de Powder Springs: 770-943-8001 x 355
Ciudad de Acworth: 770-974-2032	Ciudad de Smyrna: 770-319-5321
Ciudad de Austell: 770-944-4309	Condado de Douglas: 770-920-7348



BASIC REQUIREMENTS FOR OPENING A RESTAURANT OR COMMISSARY

Ciudad de Kennesaw: 770-424-8274

Douglasville: 770-920-3000

Ciudad de Marietta: 770-794-5520

Villa Rica: 770-459-7000

Las licencias para vender bebidas alcohólicas deben obtenerse a través de la oficina de licencias comerciales local, a menos que se indique lo contrario. Los permisos para que los empleados sirvan bebidas alcohólicas deben obtenerse del departamento de policía local, a menos que se indique lo contrario.

Condado de Cobb: 770-499-3932

Ciudad de Smyrna: 770-434-9481

Ciudad de Austell: 770-944-4331

Condado de Douglas: 770-920-7351 – licencias y servidor

Ciudad de Kennesaw: 770-429-4532

Ciudad de Douglasville: 770-920-3000

Ciudad de Marietta: 770-794-5341

Ciudad de Villa Rica: 678-785-1022 – licencia

Ciudad de Powder Springs: 770-943-1616

Ciudad de Villa Rica: 678-840-1316 – ID del

Comuníquese con **el departamento de agua local** para obtener información y aprobación sobre el manejo de grasas.

Condado de Cobb: 770-419-6430 / 6366

Condado de Douglas: 770-949-7617

Ciudad de Marietta: 770-794-5230

Ciudad de Douglasville: 770-949-7617

Ciudad de Esmirna: 678-631-5449

Ciudad de Villa Rica: 770-459-7000