

Requerimientos del Equipo

PARA ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE COMIDA Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS

Equipo

El término equipo se refiere a artículos que se usan en un establecimiento de venta de comida, tal como: congeladores, moledoras, campanas de cocina, máquinas de fabricación de hielo, mezcladoras, hornos, refrigeradoras comerciales, fregaderos, rebanadoras, estufas, mesas, máquinas expendedoras, máquinas para lavado de utensilios, parrilleras y freidoras.

Requerimientos generales del equipo

Algunos equipos deben contar con una certificación o clasificación para instalaciones sanitarias otorgadas por un programa de certificación acreditado por el Instituto Estadounidense Nacional de Normas (ANSI). Esto incluye a:

- Los fregaderos para lavado manual de los utensilios
- El equipo para lavado mecánico de los utensilios
- Las unidades mecánicas de refrigeración, excepto los congeladores verticales u horizontales
- Las cavascuarto de congelación
- El equipo para mantener calientes los alimentos
- El equipo para cocinar, excepto los hornos de microondas y las tostadoras
- Las máquinas de fabricación de hielo
- Las rebanadoras mecánicas
- Las blandadoras y moledoras mecánicas
- Las superficies de preparación de comida, lo que incluye los fregaderos que se usan para preparar comida

En caso de que no se cuente con una certificación o clasificación sanitaria otorgada por un programa de certificación acreditado por el ANSI para un equipo, dicho equipo:

- Debe estar diseñado para uso comercial
- Debe ser duradero, de superficie lisa y fácil de limpiar
- Debe estar accesible para limpiarlo
- Debe tener superficies de contacto con los alimentos que no sean tóxicas

Programas más comunes de certificación acreditados por el ANSI

Grupo Certificador	Logo
NSF International (NSF)	
Intertek Marcado "ETL Sanitation."	
Underwriters Laboratory (UL) Marcado "Classified UL EPH."	
Asociación Canadiense de Normas (Canadian Standards Association - CSA) Marcado "CSA Sanitation to NSF/ANSI."	
Comité de Normas Sanitarias de la Industria Panadera y Pastelera (Baking Industry Sanitation Standards Committee - BISSC) Marcado "Certified BISSC."	

Campanas de extracción

Las campanas de extracción deben cumplir con los requerimientos del capítulo 1346 de las Reglas de Minnesota, que es el Código Mecánico de Minnesota.

Máquinas expendedoras

Las máquinas expendedoras y las máquinas que se usan para dispensar agua o comida deben estar:

- Certificadas o clasificadas para uso sanitario por un programa de certificación acreditado por el ANSI.



- Acreditadas como máquinas que cumplen con las normas de la Asociación Nacional de Comercialización Automática (National Automatic Merchandising Association) (NAMA) que se especifican en la Norma para el Diseño y la Fabricación Sanitaria de Máquinas Dispensadoras de Alimentos y Bebidas de la NAMA (Norma para el diseño sanitario y la construcción de máquinas para alimentos y bebidas).

Las máquinas expendedoras que dispensan agua deben cumplir con lo que establece el capítulo 1550 de las Reglas de Minnesota en sus partes 3200 a la 3320.

Exenciones

Para lo siguiente, no se requiere que los equipos estén certificados o clasificados por un programa de certificación acreditado por el ANSI:

- Puestos de comida en un evento especial.
- Cocinas compartidas por la comunidad que se usan generalmente para actividades de los residentes, tales como preparar palomitas de maíz u hornear galletas, y para servir comidas preparadas en una cocina aprobada. Esta exención no se aplica si la actividad genera acumulación de grasa o humedad.
- Hostales que incluyen el desayuno en su servicio y que sólo sirven una comida al día.

- Vehículos, estructuras portátiles o carritos de venta de comida al detal.

Los centros para el cuidado de adultos, las guarderías o los internados están exentos, si cuentan con la aprobación de la autoridad reguladora. Las operaciones deben limitarse a lo siguiente:

- Servir únicamente comida que no esté sujeta a control de tiempo y temperatura para propósitos de seguridad alimentaria (TCS).



- Preparar comida TCS únicamente para servirla el mismo día.

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Equipment requirements_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](http://www.mn.gov)

