

Requisitos para cocinas comerciales

1. Fregadero de tres compartimentos. El fregadero de tres compartimentos debe ser lo suficientemente grande para sumergir tu utensilio/sartén más grande.
2. Fregadero de mano separado. Dependiendo del tamaño y la distribución de la instalación, es posible que necesite dos.
3. Fregadero de utilidad/Trapeador (Mapeador). No puedes usar el fregadero de manos como fregadero para trapeador, debe ser separado.
4. ***Fregadero de preparación*** Puedes utilizar el fregadero de tres compartimentos como un fregadero de preparación si desinfectas los compartimentos entre los cambios de uso. Sin embargo, es mucho más fácil tener un fregadero de preparación separado.
5. Trampa de grasa. Los requisitos de la trampa de grasa son manejados por la compañía de agua. Tendrá que comunicarse con ellos para determinar qué tamaño de trampa de grasa necesitará. Dependiendo de su menú, puede potencialmente obtener una trampa de grasa más pequeña debajo del fregadero o que se le exima completamente. Esto debe ser aprobado por la compañía de agua, y se debe presentar una carta de la compañía de agua que indique la exención de la trampa de grasa junto con los planos. Si está en un sistema séptico, deberá tener una trampa de grasa externa, según el Reglamento Onsite 902 KAR 10:085 Sección 6 (3)(c)(d).
6. Campana extractora. Los requisitos de la campana extractora son manejados por los códigos. Necesitarás comunicarte con ellos para determinar los requisitos de ventilación.
7. Sistema de Supresión de Incendios. Esto va de la mano con la campana de extracción, pero esto es algo en lo que también deberás investigar para obtener. No podemos recomendar ninguna empresa, pero se recomienda que busques empresas en el área y llames a algunas para obtener presupuestos. Para más información sobre los requisitos del sistema de supresión de incendios, contacta a la oficina del jefe de Bomberos al 859-623-1164.
8. Diseño general de la cocina. Asegúrate de que todas las paredes y pisos sean de un material liso, no absorbente y fácil de limpiar. Si tienes paredes de madera, necesitarán ser pintadas con pintura lisa o con algún tipo de sellador para madera. Lo mismo aplica para el piso si es de madera.
9. Instalaciones de baño. Necesitarás tener un baño en el edificio. Los requisitos del baño se determinan por la ocupación. Si tienes menos de quince (15) asientos, no necesitas tener un baño público. Como mínimo, deberás tener al menos un (1) baño unisex.

Los planos de plomería deben ser presentados a nosotros en el Departamento de Salud. Se requiere un fontanero maestro certificado para realizar el trabajo de plomería. Necesitarán presentar un plano de planta detallado que muestre la disposición de la cocina (ubicaciones de los fregaderos, equipos, etc.), un diagrama de subida y una solicitud de revisión de plano completada. La tarifa de revisión del plano es de \$100.

El Condado de Madison requiere que una persona con certificación de Gerente de Alimentos esté de servicio durante todas las horas de operación. Nuestro curso de Gerente de Alimentos está disponible en línea en <https://ky-madisonchd.statecert.com/login> Cuesta \$80 y es válido por tres años. Todos los demás trabajadores necesitarán al menos una certificación de Manipulador de Alimentos. Nuestra certificación de Manipulador de Alimentos también está disponible en línea en <https://madisoncohd.com/environmental-health/> La certificación de Manipulador de Alimentos cuesta \$15 y es válida por tres años.