

# GUIA PRACTICA PARA LA HABILITACION DE UN ESTABLECIMIENTO QUE PRESTA EL SERVICIO DE ALIMENTACION

DOCUMENTO ORIENTADO A LAS MYPES  
NOVIEMBRE DE 2003

DEPARTAMENTO DE PLANIFICACION  
DIRECCIÓN REGIONAL DE TURISMO  
REGIÓN DEL BIOBÍO

# INDICE DE MATERIAS

## PROLOGO

## CAPITULO I - CONSIDERACIONES PRELIMINARES

- 1.1.- Tramitaciones
- 1.2.- Ubicación o localización
- 1.3.- Fachada y accesos
- 1.4.- Saneamiento
  - 1.4.1.- Abastecimiento de Agua Potable
  - 1.4.2.- Evacuación de Aguas Servidas
  - 1.4.3.- Disposición final de basuras

## CAPITULO II HABILITACIÓN DEL RESTAURANTE:

- 2.1.- La Cocina
  - 2.2.1.- Zonificación
  - 2.2.2.- Los Pisos
  - 2.2.3.- Los Muros
  - 2.2.4.- Los Cielos
  - 2.2.5.- Las Ventanas
  - 2.2.6.- Las Puertas
  - 2.2.7.- Otras Estructuras
  - 2.2.8.- Mobiliario
  - 2.2.9.- Equipamiento
  - 2.2.10.- Acondicionamiento
    - 2.2.10.1.- Iluminación
    - 2.2.10.2.- Ventilación
- 2.2.- Las áreas de servicio
  - 2.2.1.- Guardarropía del personal
  - 2.2.2.- Baños
- 2.3.- El Comedor
  - 2.3.1.- Los materiales
  - 2.3.2.- La iluminación
  - 2.3.3.- El color
  - 2.3.4.- La decoración
    - 2.3.4.1.- Las flores
    - 2.3.4.2.- El mobiliario
    - 2.3.4.3.- La mantelería
    - 2.3.4.4.- Las cortinas
    - 2.3.4.5.- Otros detalles

## CAPITULO III HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 3.1.- La limpieza
- 3.2.- La desinfección

## PROLOGO

Una de los principales inconvenientes con que muchos restaurantes de tamaño pequeño tropiezan, es que la mayoría de ellos se instalan en viviendas u otro tipo de locales que no han sido pensados para esa finalidad, y que por lo tanto, tienen que ser adaptados y acondicionados para cumplir con los estándares mínimos de construcción y saneamiento exigidos por el Servicio de Salud para locales destinados a la preparación de alimentos.

Este documento quiere ayudar a todas aquellas personas que se encuentran enfrentadas a este problema y que destinan muchas energías y recursos para materializar una pequeña empresa gastronómica, muchas veces sin mayor orientación que sus deseos de salir adelante.

# CONSIDERACIONES PRELIMINARES

## 1.1.- TRAMITACIONES :

Previo a la decisión de adquirir o arrendar un inmueble para habilitar un establecimiento que ofrezca el servicio de alimentación, es decir un restaurante, es necesario conocer la normativa que rige el funcionamiento de estos establecimientos, por cuanto, para obtener posteriormente las necesarias autorizaciones de funcionamiento, se harán exigibles algunos requisitos que podrían ser determinantes en la decisión de continuar adelante o no con dicha iniciativa, dado el monto de inversión que se requiere ejecutar para el cumplimiento de la normativa.

Es importante recordar que en nuestro país toda actividad comercial requiere que el empresario posea una "Patente Comercial" que le autorice a ejercer la actividad. Este documento es otorgado por el Departamento de Patentes del Municipio respectivo, previa presentación de los siguientes antecedentes:

- Certificado de Destino otorgado por la Dirección de Obras Municipales.
- Recibo de Iniciación de Actividades extendido por el Servicio de Impuestos Internos.
- Resolución Sanitaria de Funcionamiento, otorgada por el Servicio de Salud
- Acreditación de la propiedad mediante escritura o contrato de arrendamiento.

Por tanto, los Organismos que mayor incidencia tienen en esta etapa del proyecto son los Municipios respectivos a través de las Direcciones de Obras Municipales y los Servicios de Salud a través de los Departamentos Programas sobre el Ambiente, por cuanto la obtención de los certificados de Iniciación de Actividades y la acreditación de la propiedad no presentan ninguna complejidad.

Las Direcciones de Obras Municipales otorgan, previa solicitud del interesado, un "Certificado de Destino" es decir, un documento que certifica que, de acuerdo al Plan Regulador Comunal, no existen inconvenientes para la instalación de un restaurante en la ubicación solicitada.

Por otra parte, el Servicio de Salud otorga, a través del Depto Programas sobre el Ambiente, una "Resolución Sanitaria de funcionamiento" basada en una serie de requisitos relativos a las condiciones físicas (materiales de construcción, condiciones de iluminación, condiciones de ventilación, número de baños, etc.) y de infraestructura (alcantarillado, agua potable, tratamiento de basuras, muebles, equipamiento, etc.) que debe cumplir el establecimiento para resguardar la salud humana.

Es muy importante saber previamente que si alguna de estas autorizaciones es denegada por el organismo correspondiente, nunca será posible obtener el permiso de funcionamiento ni la patente comercial respectiva del establecimiento con el consiguiente impedimento para abrir el local.

Finalmente, en el Departamento de Patentes Municipales se tramita la patente comercial respectiva, es decir, la autorización de funcionamiento del local, y corresponde al último trámite que se realiza previo a la puesta en marcha del negocio, sin embargo es deseable para el empresario conocer previamente (en la etapa de evaluación de la empresa) las características de la patente que le otorgarán y concretamente, si puede acceder a una patente de alcoholes.

## 1.2.- UBICACIÓN O LOCALIZACIÓN DEL LOCAL:

Un aspecto importante que es necesario tomar en cuenta es la ubicación del establecimiento y su accesibilidad. Recordemos que un restaurante presta servicios de alimentación mayoritariamente a clientes no residentes en la localidad y que requieren entonces buena señalización, acceso expedito y disponer de estacionamiento para vehículos a una distancia prudente del local, que les otorgue seguridad y comodidad.

Adicionalmente es importante verificar que en las cercanías del local no exista ningún foco de insalubridad (basurales, descargas de alcantarillado, etc.) que pueda provocar una imagen negativa del establecimiento y eventualmente contaminar los alimentos que se van a preparar.

## 1.3.- FACHADA Y ACCESOS:

El aspecto exterior del local muchas veces transmite la primera impresión del servicio que se presta en él, y puede ser determinante en la decisión de los clientes para entrar y consumir, por eso es necesario preocuparse de tener una fachada:

- bien cuidada y limpia,
- de colores que contribuyan a dar realce a la construcción,
- que esté correctamente iluminada,
- que sus accesos inviten a entrar, que sean amplios, seguros, con facilidades para el acceso de discapacitados y adultos mayores,
- que los letreros de señalización sean acordes al lugar y armónicos con el edificio,
- que entregue información acerca del menú y dé a conocer sus precios de manera atractiva y sencilla,
- que en la medida de lo posible tenga algún detalle diferenciador de su entorno, como por ejemplo, jardineras con flores de temporada u otro.

## 1.4.- REQUERIMIENTOS DE SANEAMIENTO BASICO:

Es importante tener presente que para autorizar el funcionamiento de este tipo de establecimientos, el Servicio de Salud exige condiciones de saneamiento básico relativas especialmente a la provisión de agua potable, la eliminación de aguas servidas y la disposición final de basuras.

### 1.4.1.- Abastecimiento de agua potable:

Se debe contar con abastecimiento de agua potable en cantidad y con presión suficiente para el buen funcionamiento de todos los artefactos. Esta puede ser suministrada por la Empresa de Servicios Sanitarios, a través de la red local de distribución, o bien a través de un sistema particular de aprovisionamiento de agua, la que deberá ser tratada convenientemente. En ambos casos se requiere que el Organismo pertinente – la Empresa de Servicios Sanitarios o el Servicio de Salud – aprueben los proyectos de dotación de agua potable, y posteriormente, la recepción definitiva de las mismas.

Una vez que los Servicios han recibido “conforme” las instalaciones, el Servicio de Salud puede otorgar la Resolución Sanitaria.

### 1.4.2.- Evacuación de aguas servidas:

En los lugares donde exista una red pública de alcantarillado, la eliminación de las aguas servidas del establecimiento debe conectarse a esta red, y en los lugares donde no exista, se debe construir un sistema particular de evacuación. En ambos casos se requiere que el Organismo pertinente – la Empresa de Servicios Sanitarios o el Servicio de Salud – aprueben los proyectos respectivos, y posteriormente aprueben la recepción definitiva de las mismas.

Una vez que los Servicios han recibido “conforme” las instalaciones, el Servicio de Salud puede otorgar la Resolución Sanitaria.

### 1.4.3.- Disposición final de basuras:

Las basuras que se generan en el establecimiento deben ser sacadas del lugar y trasladadas a algún recinto especialmente dispuesto y autorizado para tales fines. En los sectores urbanos las podrá recoger y trasladar el camión recolector, pero en los sectores rurales o en las localidades donde este servicio no existe, el propietario debe proponer una alternativa particular, la que debe ser autorizada por el Servicio de Salud.

La basura que permanece temporalmente en el establecimiento debe almacenarse en depósitos o recipientes apropiados para tales fines los que serán de material resistente (a la corrosión, a los lavados frecuentes y a las desinfecciones), herméticos para impedir goteos o fugas del material que se deposite en ellos, deberán tener tapa y ser fácilmente transportables. La cantidad de estos depósitos será la adecuada de acuerdo al volumen de basura que se requiere almacenar.

Los desechos orgánicos y materiales sólidos deberán ser extraídos del establecimiento con la mayor frecuencia posible, en especial desde las áreas donde se manipulan alimentos.

Los recintos o lugares donde se ubiquen los recipientes o depósitos que contienen la basura deberán:

- Tener puerta y cerradura para evitar que la basura se disperse por el sector generando un foco infeccioso.
- Tener muy buena ventilación para impedir la acumulación de gases.
- Mantenerse siempre muy aseados.
- Construirse de material no absorbente y de fácil limpieza, (especialmente los pisos o pavimentos).
- Evitar que las puertas se abran hacia zonas en las que se manipulen alimentos

## HABILITACION DEL RESTAURANTE

Cuando se adquiere o arrienda un local para prestar el servicio de alimentación, normalmente éste necesita ser "remodelado" previamente para cumplir con las exigencias que se requieren para este tipo de establecimientos. Algunas "reglas de oro" necesarias de tener presente son:

- Un restaurante debe considerar al menos los siguientes espacios : Cocina que incluya además bodega o despensa para los alimentos; Área de Servicios que contemple guardarropía para uso exclusivo del personal; baños separados para uso del personal y del público; y los comedores para la atención de público.
- Los comedores debieran estar lo más cerca posible del acceso y entrar a ellos en forma directa, sin pasar previamente por otro recinto.
- Los baños para uso de los clientes deben estar ubicados en forma discreta, evitar el acceso directo desde los comedores y lo más alejado posible de la cocina. Cuando no es posible "ocultar" el acceso, se puede colocar un "biombo" o separador de ambiente que otorgue cierta privacidad al acceso a esta zona.
- En lo posible debe pensarse en un "acceso de servicio" distinto al acceso principal, por él debiera ingresar todo el personal y la mercadería.
- La ubicación de la cocina debe permitir una conexión expedita con los comedores (para evitar el "paseo" de los platos por otros recintos) y con el acceso de servicio (para optimizar el ingreso del personal).
- Los baños y guardarropía del personal deben estar cercanos al acceso de servicio y al sector de la cocina, pero su ingreso debe estar absolutamente separados de esta última, para evitar el ingreso de contaminantes desde los baños a la cocina.
- La bodega o despensa para el almacenamiento de alimentos debe tener conexión directa con la cocina y el acceso de servicio.

- Es importante también pensar en el “patio de servicio”, el que debe estar conectado con el acceso de servicio , la cocina y también con la “calle” para facilitar no sólo la extracción de la basura que temporalmente se almacena allí, sino también para el recambio de los cilindros de gas licuado que muchas veces se instalan en este patio.

## 2.1.- LA COCINA:

Una premisa que se debe tener siempre presente en el diseño de la cocina es que estos espacios deben estar diseñados y construidos teniendo en consideración:

- la reducción al mínimo de los peligros de contaminación de los alimentos,
- la seguridad de las personas que allí trabajan,
- las consideraciones estéticas para hacer más placentero el trabajo.

El diseño “higiénico” o “sanitario” de estos locales procura generar condiciones ambientales que impidan la formación de focos infecciosos a través de la acumulación de materia orgánica, humedad, etc., por ello tiene siempre presente la provisión de agua potable, la evacuación de aguas servidas, los materiales de construcción y el diseño propiamente tal de los recintos.

Un principio que se debe tener siempre presente es que todas las superficies de este recinto tales como pisos, muros, muebles, etc. estén diseñadas y construidas de tal forma que sean fáciles de lavar, limpiar y además que esta limpieza pueda realizarse con mucha frecuencia y con elementos a veces bastante agresivos como algunos desengrasantes y desinfectantes.

Algunas consideraciones prácticas que deben tenerse presentes:

### 2.1.1- Zonificación:

En el recinto de cocina es muy importante una buena distribución del espacio y del equipamiento pues con ello se facilita el orden y la limpieza del recinto, la circulación y los desplazamientos de quienes allí trabajan, se evitan riesgos de accidentes para las personas y contaminación de los alimentos.

Es necesario que el diseño de la cocina permita la separación entre las distintas actividades que allí se realizan: preparación de alimentos, preparación de platos, recepción de vajillería “sucia” y lavado de ollas, platos y vasos. La separación no significa necesariamente la existencia de paredes u otras barreras físicas similares, pues una buena “zonificación”, es decir, una apropiada distribución de las actividades que se desarrollan en el recinto puede ser suficiente como separación.

El área de cocina sólo debiera estar destinada a ese fin, y por tanto, el personal que allí trabaja no debiera entrar y salir libremente del recinto.

La ventilación del recinto de cocina es muy importante pues deberá impedir la acumulación de humedad y también de olores. Baste recordar lo desagradable que resulta para cualquier persona que su ropa quede impregnada de olor a fritura, y/o a algunos alimentos, condimentos o procesos de cocción.

#### 2.1.2.- Los pisos:

Los pisos están habitualmente contaminados con gran cantidad de microorganismos, por esta razón deben tomarse todas las precauciones para que ellos sean diseñados y contruidos de tal forma que sean fáciles de limpiar y que impidan la acumulación de sustancias orgánicas, grasa o humedad; para ello es necesario reparar constantemente todo tipo de imperfecciones tales como fisuras, grietas y/o roturas de cualquier tipo. En esa misma línea es ideal y deseable que el encuentro de las superficies de pisos y muros sea redondeado para facilitar así su limpieza y desinfección y evitar la acumulación de desperdicios y restos orgánicos.

El material que se utilice en los pisos es muy importante, pues no sólo deben ser fácilmente limpiables y lavables, sino además deben permitir el uso frecuente de detergentes y desinfectantes. Además por razones de seguridad es recomendable usar de preferencia materiales antideslizantes y evitar aquellos que se tornen resbaladizos con la humedad ambiental.

Entre los materiales más usados para el piso existen las cerámicas, las baldosas y el superflexit, existiendo en todos ellos una gran variedad de diseños, tamaños y colores.

#### 2.1.3.- Los muros:

Los muros de este recinto deberán revestirse con materiales no porosos y fácilmente lavables, especialmente en las áreas donde con mayor frecuencia se manipulan los alimentos .

Las paredes deben tener una superficie lisa, no deben presentar huecos, roturas o grietas que faciliten la acumulación de suciedad y humedad, o que favorezcan la aparición de focos de contaminación microbiana, hongos o la reproducción de insectos.

Tanto por razones estéticas como higiénicas, es recomendable el uso de colores claros que otorgan luminosidad al recinto y permiten visualizar con mayor nitidez la presencia de manchas, acumulación de grasas u hongos.

Entre los materiales más usados en los muros de la cocina se encuentran las cerámicas, el durolac (que es una placa de madera terciada con una película impermeabilizante en una de sus caras), los papeles vinílicos y las pinturas lavables ( óleo , esmalte al agua). Por el contrario, en estas superficies debe evitarse el uso de madera sin tratar, empapelado corriente, pinturas no lavables y materiales de superficies rugosas o con ranuras que faciliten el almacenamiento y proliferación de microbios y bacterias.

#### 2.1.4.- Los cielos:

En una gran cantidad de establecimientos no se les presta mucha atención a estas superficies. La razón puede ser que muchas personas piensan que como no son superficies que entran en contacto directo con los alimentos, no existe en ellos ningún riesgo de contaminación. Este pensamiento está tan arraigado en las personas que incluso al hacer la limpieza diaria del recinto, no se les considera como zonas que requieren atención.

Sin embargo, los cielos reciben todo el vapor de los alimentos que se cocinan, vapores que se condensan al entrar en contacto con una superficie más fría, favoreciendo entonces la formación de gotas de agua que luego caerán sobre los alimentos.

Además, la superficie de cielos va acumulando muchas partículas de grasa, polvo y hongos, por ello es importante prestar mucha importancia a la pintura y el material que se utilice en el cielo, los que deben ser elegidos pensando en una fácil y periódica limpieza que contribuirá a eliminar un potencial foco de contaminación microbiana.

#### 2.1.5.- Las ventanas:

Si bien las ventanas proporcionan luz natural y facilitan la ventilación, idealmente ellas no deben ubicarse junto a las áreas de manipulación de alimentos, pues acumulan polvo y suciedad, además de facilitar el ingreso de insectos y otros elementos extraños al recinto.

En general a las ventanas se les debe incorporar una malla metálica que impida el ingreso de mosquitos, pájaros u otros elementos extraños. No deben utilizarse nunca para colocar en ellas utensilios, adornos u otros artefactos.

#### 2.1.6.- Las puertas:

Deben cerrar lo más herméticamente posible para evitar el ingreso de polvo, roedores e insectos. Es recomendable usar puertas de vaivén, que se abren a la menor presión del cuerpo sobre ellas y luego se cierran automáticamente.

Además las puertas deben ser lisas, impermeables, sin molduras ni adornos, de fácil limpieza, ojalá pintadas de colores claros con pintura especial para baños y cocinas.

#### 2.1.7.- Otras estructuras:

Entre otras estructuras que pueden existir en las cocinas se encuentran las tuberías de extracción de humos o vapores, las instalaciones eléctricas, las campanas extractoras, etc. Todas ellas deben ser concebidas de tal forma que eviten la acumulación de polvo y humedad y sean de muy fácil accesibilidad y limpieza. Una manera óptima de tratar estos elementos es "canalizarlos" u ocultarlos mediante vigas o pilares falsos, construidos con una estructura liviana de madera y revestidos de algún material liso que facilite la limpieza profunda.

### 2.1.8.- Mobiliario:

Todo el mobiliario de la cocina debe ser funcional, es decir, debe cumplir bien las funciones para la que se diseñó (almacenar ollas, vajilla, cubiertos y todos los elementos de apoyo a la acción de cocinar). Además, se debe procurar que estén bien contruidos, que sus superficies sean lisas; sin rugosidades para permitir la limpieza fácil, profunda y frecuente con elementos desinfectantes; deben ser de materiales impermeables; no contaminantes resistentes a la corrosión.

La superficie de los muebles se puede revestir con fórmica, material que cuenta con una amplia gama de colores disponibles en el mercado.

### 2.1.9.- Equipamiento:

Una cocina debe estar equipada, al menos con:

- Cocina propiamente tal, de tamaño y capacidad de acuerdo a las necesidades. Existen desde las cocinas de uso domésticos hasta las industriales, de instalación contra un muro o bien ubicadas al centro del recinto. La ubicación central es ideal para las cocinas del tipo industrial pues permite una mejor maniobrabilidad.
- Campana extractora de humos, olores y humedad ubicada sobre la cocina.
- Lavaplatos y lava copas de material resistente a la corrosión, inoxidable.
- Mesones de preparación de alimentos,
- Refrigerador y/o conservadora de alimentos y/o congeladoras, según necesidad.

### 2.1.10.- El acondicionamiento:

El acondicionamiento del ambiente de una cocina es uno de los aspectos al que hay que brindar la mayor atención. No basta construir una hermosa cocina, con los mejores materiales si no prestamos sumo cuidado en el control del ambiente en ella. Para ello, los factores a considerar son: la iluminación y la ventilación .

#### 2.1.10.1.- Iluminación:

La buena iluminación es fundamental porque permite observar los colores y texturas de los alimentos, mejora las condiciones de seguridad del personal y también permite un mejor aseo y limpieza del recinto.

La ubicación de los focos de iluminación debe ser tal que no proyecte ningún tipo de sombras sobre las superficies en las cuales se trabaja. Además es de primordial importancia que todos los focos y/o tubos fluorescentes tengan la adecuada protección para evitar que los alimentos sufran contaminaciones accidentales con fragmentos de vidrio en caso de una rotura fortuita de ellos.

### 2.1.10.2.- Ventilación:

Este es uno de los factores claves para la eficiencia y la eficacia de una cocina. Idealmente se debe utilizar una combinación de ventilación natural (a través de ventanas) con sistemas artificiales o de ventilación forzada (campanas de cocina, extractores, etc.). Es muy importante adquirir el equipo extractor adecuado a las dimensiones y características de la cocina, y en ese aspecto no debiera pensarse en ahorrar dinero adquiriendo uno más barato, más pequeño o de menor capacidad, pues una buena ventilación impedirá la propagación de olores por todo el recinto y aumentará las condiciones de confort de los clientes.

Es necesario en este tema tener presente que las corrientes de circulación de aire pueden ser el vehículo por el cual se desplacen los microorganismos patógenos para diseminarse en todas las áreas de la cocina, por eso, el tipo y diseño de los aparatos de ventilación deben ser cuidadosamente evaluados para evitar un efecto contrario al que se busca con su utilización.

Los filtros empleados en los equipos de ventilación van acumulando con el uso una gran cantidad de microorganismos, por lo cual deben ser revisados con frecuencia y cambiados cuantas veces sea necesario. Los ductos también se convierten muy fácilmente en reservorio de polvo y de hongos, por lo cual deben contemplar una limpieza profunda y frecuente.

La ventilación cumple funciones de gran importancia en una cocina, ella:

- Disminuye la posibilidad de acumulación de grasas que, además de sus olores desagradables y su contribución a la suciedad de las superficies, aumentan los riesgos de incendio.
- Reduce los humos, gases y olores frecuentes y muchas veces desagradables de las cocinas.
- Disipa los vapores, disminuyendo la humedad ambiental y eliminando la posibilidad de condensación en los cielos y sobre las paredes, que pueden ocasionar goteos y la correspondiente contaminación de los alimentos, o formar una película resbalosa en los pisos con riesgo de accidentes a las personas.
- Al reducir la humedad ambiental se disminuye también el desarrollo de hongos.
- La ventilación disminuye el calor ambiental, reduciendo la posibilidad de multiplicación de los microorganismos presentes en los alimentos no refrigerados y favoreciendo las condiciones de confort ambiental para quienes trabajan en este recinto.

## 2.2.- LAS ÁREAS DE SERVICIOS:

Las áreas de servicios de un establecimiento que ofrece el servicio de alimentación comprende básicamente los siguientes recintos:

- Sala de guardarropía del personal
- Baños

### 2.2.1.- GUARDARROPIA DEL PERSONAL:

La normativa del Servicio de Salud exige que los establecimientos de alimentación cuenten con una sala de guardarropía para el personal, independiente para cada sexo y contigua a los baños, con el objeto de poder guardar allí sus pertenencias durante la jornada de trabajo.

La sala de guardarropía debe estar equipada con casilleros individuales, idealmente con llave, y en número igual al total de los empleados. En el comercio existe una gran variedad de estos casilleros, en diferentes tamaños y materiales.

Dependiendo la cantidad de personas que trabajen en el local, esta "sala de guardarropía" puede reducirse a un closet que cumpla con la misma función.

### 2.2.2.- BAÑOS :

Los baños o servicios higiénicos deberán existir en número suficiente tanto para el personal como para el número de clientes a atender.

Al igual que el recinto de cocina, estos espacios deben construirse con materiales que permitan una fácil y frecuente limpieza para evitar la presencia de focos infecciosos. Lo ideal es revestir muros con cerámicos, o en su defecto, con papel vinílico, placas de durolac u otro material impermeable. Si ninguna de estas alternativas es posible, se podrá pintar el muro con pintura tipo óleo o esmalte al agua especialmente preparada para estos recintos, las cuales existen en el comercio con bastante variedad de marcas y colores. En los pisos puede usarse cerámica, baldosas o flexit.

Es importante preocuparse que estos recintos sean luminosos, por ello es aconsejable usar colores claros en pisos y muros, de preferencia se sugiere colocar artefactos blancos pues son más económicos, transmiten una percepción de limpieza, no pasan de moda, existe mucha variedad en el mercado y combinan muy bien con cualquier color que se quiera aplicar a otros detalles.

Los baños deberán dotarse de una buena ventilación, ya sea natural a través de ventanas, lo más amplias posibles, o ventilación forzada a través de equipos extractores apropiados, cuando no es posible obtener una eficiente ventilación natural.

El Servicio de Salud exige baños separados para uso exclusivo del personal, y para uso del público. En ambos casos serán independientes para cada sexo, dotados de WC y lavamanos en cantidad de acuerdo a la norma. Los baños del personal deben además contar con ducha de agua fría y caliente.

En ningún caso podrá permitirse que la ubicación de los baños obligue a los usuarios a atravesar la cocina o las zonas donde se manejan los alimentos. Deberán tener puertas en buen estado de funcionamiento y no abrirse hacia las zonas donde se manejan alimentos.

Los inodoros o WC deberán tener tapa y un sistema de descarga de agua en muy buen estado. Deberá colocarse especial atención a su funcionamiento de manera de impedir fugas de agua innecesarias, que sólo colaborarán a aumentar la cuenta del consumo.

Los recintos de baño deberán incluir papeleros, espejo de dimensiones apropiadas (un gran espejo sobre los lavamanos otorga mayor amplitud y luminosidad al recinto), buena iluminación (especialmente sobre el espejo, para evitar sombras). En los baños de damas es recomendable habilitar adicionalmente una superficie para mudar las guaguas.

Estarán provistos de jabón líquido, secamanos eléctricos de aire caliente o bien con dispensadores de toalla de papel desechable, se recomienda evitar el uso de toallas de género. Se requiere revisar constantemente la existencia de papel higiénico, ventilar y sanitizar frecuentemente tanto los artefactos como el recinto mismo.

## 2.3.- EL COMEDOR:

Estas áreas del establecimiento son las que más se prestan a que se desarrolle y aplique el buen gusto y la capacidad de diseño de los propietarios, pero cualquiera sea la ambientación o diseño que se aplique, no deberá olvidarse jamás que estas áreas tienen que cumplir con las condiciones que permitan mantener la calidad y la higiene de los alimentos, además de brindar comodidad a los clientes.

### 2.3.1.- Los materiales:

Los materiales que se empleen en los comedores deben facilitar una adecuada limpieza, si el ambiente es alfombrado, se deberá tener gran cuidado para que la humedad no se impregne en ellas, pues ello favorece el desarrollo de hongos ambientales que, además de contaminar los alimentos, generan un olor muy desagradable en el ambiente y generan importantes molestias a las personas alérgicas. Para evitar la acumulación de humedad es indispensable una adecuada ventilación y a veces es necesaria la instalación de acondicionadores de aire.

### 2.3.2.- La iluminación:

La iluminación es uno de los factores a tener en cuenta. Muchas veces estos ambientes tienen una iluminación muy débil para hacerlos más "románticos", o para favorecer la privacidad de los comensales, pero debe considerarse que la iluminación de los comedores, cuando no están los clientes, debe ser excelente, para permitir una adecuada limpieza y poder detectar la acumulación de suciedad, restos de alimentos, insectos, etc.

### 2.3.3.- El color:

Para obtener un ambiente cálido en este recinto se sugiere pintar los muros de colores beige u ocre, con elementos de decoración ( cuadros, flores, cortinas, mantelería, etc.) en colores vivos como rosas, amarillos o anaranjados.

### 2.3.4.- La decoración:

Los muebles y objetos decorativos pueden hacer variar radicalmente la apariencia del lugar en cuanto a dimensiones, alturas, largos y anchos, por ello es muy importante saber elegir correctamente los colores de los accesorios, los cuadros en las paredes, la distribución del mobiliario, etc.

Algunos "trucos" para tener presente:

- Una ventana puede parecer más grande, más alta o más pequeña según sea el tamaño y diseño de las cortinas.
- Un comedor demasiado desproporcionado donde domina el largo sobre el ancho o viceversa puede "mejorarse" si las mesas se distribuyen de manera que dividan el espacio y así se consigan distintos centros de interés.
- Evitar recargar las paredes con adornos o cuadros porque el exceso de estos elementos "achican" el espacio.
- Evitar colocar los cuadros en forma de escalera.
- Elegir siempre colores que armonicen entre sí: los colores de los muros con aquellos de las cortinas, los manteles, las flores, los cuadros, etc. Ello contribuirá a dar sensación de serenidad y tranquilidad al espacio.
- Preferir los colores "cálidos" en la gama de los ocre, amarillos y anaranjados evitando los colores "fríos" de la gama de los verdes y azules.

#### 2.3.4.1.- Las flores:

Las flores, por muy sencillas que sean, siempre darán una nota de alegría y belleza al recinto, pero es importante cuidar que en las mesas sólo se coloque un ramo pequeño, sin mucha altura para que no entorpezca la comunicación entre los comensales y sin olores penetrantes que compitan con los olores de las comidas.

Como ambientación del espacio general se pueden usar grandes ramos de flores naturales o secas, pero de buena calidad y de colores alegres. Evitar las flores plásticas.

#### 2.3.4.2.- El mobiliario:

El centro de interés del comedor estará centrado en las mesas, éstas deberán estar en buenas condiciones de manutención, por lo que se deberán revisar periódicamente para evitar la desagradable "mesa coja" y la presencia de elementos sobresalientes tales como clavos o astillas.

Cada mesa deberá ubicarse de manera que le llegue bien la luz, nunca en exceso ni en defecto, porque puede volverse desagradable. La mesa estará equipada con sillas cómodas, en buenas condiciones de mantención y en la cantidad necesaria para el número de comensales .

#### 2.3.4.3.- La mantelería:

La mantelería debe ser de género , puede ser algodón o fibra, pero nunca debe emplearse mantel de plástico. Se sugiere que sean de un solo color pues es más fácil de combinar con otros elementos de la mesa como flores, vajilla y decoración general del recinto. Sobre el mantel puede colocarse una carpeta un poco más pequeña, también de género que tenga un diseño y colorido armónico con el mantel. Deben estar prolijamente lavados y planchados, sin manchas ni roturas, sin restos de alimentos ni migas de pan. Además, es muy necesario disponer de una cantidad adicional para asegurar el cambio diario de las mesas.

#### 2.3.4.4.- Las cortinas:

El diseño, tamaño y color de las cortinas influye directamente en la percepción final del espacio. Se sugiere elegir colores que contrasten y armonicen con el color de las paredes, que combinen con la mantelería y los otros detalles de la decoración.

Una cortina grande dará mayor amplitud al espacio aún cuando la ventana que cubra sea pequeña, además, si existen dos o más ventanas en un mismo muro y a escasa distancia una de otra, es mejor colocar una sola cortina para ambas pues otorgará una percepción de unidad al recinto.

#### 2.3.5.- Otros detalles:

Es conocida la afirmación "los detalles hacen la diferencia" y entre ellos es bueno prestar atención a lo siguiente:

- Mantener siempre una temperatura ambiente agradable, es necesario preocuparse de la calefacción del recinto.
- Colocar en algún lugar seguro y próximo al acceso, un paraguero, especialmente útil en la época invernal.
- Disponer de un lugar para guardar temporalmente los abrigos, éste lugar puede ser desde una pequeña guardarropía a sencillos "percheros" dispuestos estratégicamente en el recinto.
- Diseñar una "carta" o "menú" con sus respectivos valores con la oferta gastronómica del local.
- Utilizar vajilla (platos, tazas y accesorios) en muy buen estado, de diseño sencillo y cuidar que todos los elementos que se coloquen en la mesa sean iguales. Evitar colocar platos de distinto color o diseño en una misma mesa pues da la sensación de desorden.

- Idealmente usar servilletas de género, cuando no sea posible por razones de costo u otras, preocuparse de comprar servilletas de papel preferentemente de tamaño grande y colores que armonicen con el mantel.

## HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Generalmente se confunden los conceptos de higiene con limpieza, considerándolos como sinónimos pero, si bien es cierto están muy relacionados, no son lo mismo.

La higiene es un término mucho más amplio que apunta a “la conservación de la salud y la prevención de enfermedades”, limpieza en cambio dice relación con la “calidad de limpio, con la acción o efecto de limpiar” y limpiar es “quitar la suciedad de una cosa”.

También se confunde limpieza con desinfección, sin embargo ésta última se refiere a la eliminación o destrucción de los microorganismos que puedan estar contaminando una superficie, un equipo, un utensilio, los platos, cubiertos, etc.

Entonces, por definición, la simple limpieza no es suficiente para matar o destruir los microbios y, por ejemplo, en un plato o tenedor “limpios” a simple vista, los microbios pueden haber quedado adheridos a sus superficies y es necesario eliminarlos con procedimientos de desinfección o “sanitización”.

### 3.1.- Limpieza:

La limpieza es un procedimiento que separa, suspende o disuelve, generalmente en agua, la suciedad que tiene el objeto o la superficie que se desea limpiar. La limpieza, para que sea realmente efectiva debe hacerse con gran frecuencia para eliminar los residuos de alimentos, la acumulación de grasa, los depósitos minerales, el polvo y todo otro tipo de suciedad.

La efectividad de la limpieza se puede optimizar a través de medios mecánicos como por ejemplo la frotación o fregado, el escobillado, la agitación, etc., o medios químicos como son la incorporación de jabones, detergentes, desengrasantes, etc.

Es necesario que el propietario o administrador del establecimiento se preocupe por mantener una reserva o “stock” adecuado de los utensilios y agentes químicos necesarios para la limpieza y la desinfección. Los utensilios deberán estar en buen estado, en caso contrario, deberán ser reemplazados por elementos nuevos. El lugar para guardar estos

utensilios y materiales para la limpieza deberá ser exclusivo y siempre alejado de los lugares donde se colocan los alimentos, la vajilla, cubiertos, ollas, etc.

Entre los útiles de limpieza se encuentran: escobas, escobillones para los diversos usos, esponjas, baldes, paños o toallas, aspiradora, guantes, anteojos protectores, etc.

El simple "barrido" como operación de limpieza tiene ciertas reglas especiales a considerar. Las escobas o escobillones que se utilicen en los diferentes ambientes deberán ser de uso exclusivo del mismo. Es una muy mala práctica, y además muy peligrosa, el empleo de una sola escoba para todos los ambientes del local, especialmente cuando ésta se utiliza en ambientes "sucios", pues la contaminación microbiana que recoge en uno de esos ambientes será transferida rápidamente a otra área, como la parte "limpia" de una cocina o el comedor. Nunca deberá barrerse en seco, los ambientes que no se puedan humedecer deben aspirarse y no barrerse por la cantidad de polvo acompañado de contaminantes que esta acción genera.

La limpieza de paredes, techos, ventanas, puertas, tuberías, etc deberá hacerse frecuentemente. Los utensilios utilizados en las áreas de baños deben ser exclusivos de ellas. La presentación y limpieza de los baños es la mejor ( o peor!) carta de presentación de un establecimiento de alimentación, por ello se requiere especial cuidado en desinfectar y no sólo limpiar, por lo menos una vez al día, los artefactos sanitarios, es decir, inodoros, urinarios y lavamanos.

### 3.2.- La desinfección:

Como se mencionó anteriormente, la desinfección es el procedimiento que permite disminuir a niveles no peligrosos, o destruir totalmente, los microbios que están contaminando una superficie de trabajo, los platos, cubiertos u otro objeto cualquiera. En la práctica, el mejor desinfectante es el calor, dado que las temperaturas elevadas aplicadas durante un tiempo suficientemente prolongado, destruirán la mayoría de los microorganismos contaminantes, pudiendo llegar incluso a la esterilización. Y entre los desinfectantes químicos el más conocido es el cloro.

Es indispensable recordar siempre que ningún desinfectante debe ser utilizado para reemplazar la limpieza a fondo de superficies y utensilios, y por otra parte, ningún desinfectante, por excelente que sea, podrá actuar adecuadamente si las superficies o utensilios en los que se aplica no están perfectamente limpios, pues la suciedad y los restos de materia orgánica neutralizan el poder antimicrobiano del desinfectante.

Otra precaución a tener en cuenta cuando se trata de limpieza y desinfección, es que los útiles empleados como las escobas, baldes, paños, etc., deben guardarse limpios, secos y desinfectados una vez terminadas las tareas de limpieza, para evitar que esos implementos sean el origen de contaminaciones cruzadas muy peligrosas.