

NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 006

2012-05-22

INFRAESTRUCTURA BÁSICA EN ESTABLECIMIENTOS DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA



Ministerio de Comercio,
Industria y Turismo
República de Colombia

E: BASIC INFRASTRUCTURE IN GASTRONOMICAL
INDUSTRY ESTABLISHMENTS

CORRESPONDENCIA:

DESCRIPTORES: restaurantes; infraestructura física
básica; requerimientos técnicos de
construcción.



I.C.S.: 11.180.00

Editada por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)
Apartado 14237 Bogotá, D.C. - Tel. 6078888 - Fax 2221435

Prohibida su reproducción

Primera actualización
Editada 2012-05-22

PRÓLOGO

El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación, ICONTEC, según el decreto 2269 de 1993 del Ministerio de Desarrollo Económico, descentralizó el proceso de elaboración de normas técnicas a cada sector que lo requiera y determine sus necesidades.

La Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, ACODRES, es la Unidad Sectorial de Normalización que representa al gremio.

La misión primordial de la Unidad Sectorial de Normalización es brindar soporte para el incremento de la competitividad del sector gastronómico, logrando una mejor calidad en los productos y el servicio.

La representación de todos los sectores involucrados en el proceso de normalización técnica está garantizado por el comité técnico competencias laborales, integrado por representantes de la industria gastronómica, delegados del gobierno, academia, usuarios y asesores que garantizaron la participación y la planeación efectiva de la norma.

La NTS-USNA 006 fue ratificada por el Consejo Directivo de la Unidad Sectorial de Normalización de la Industria Gastronómica (USNA) del 2012-05-22

A continuación se relacionan las empresas que participaron en el estudio de esta norma a través del Comité Técnico 176 Restaurantes.

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE
AGENCIAS DE VIAJE Y TURISMO -ANATO-
ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE LA
INDUSTRIA GASTRONÓMICA -ACODRES-
ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE LA
CANDELARIA -ARCA-

INSTITUTO COLOMBIANO DE
NORMAS Y CERTIFICACION ICONTEC
MINISTERIO DE COMERCIO INDUSTRIA Y
TURISMO -MCIT-
POLITÉCNICO INTERNACIONAL

En consulta pública el proyecto de norma se puso a consideración de las siguientes entidades:

A TODO TACO
ACODRES
ACOLTES
AL SAMIRA
ANDATE MA NON TROPO
ANDRES CARNE DE RES
ANGUS
AREPIPO
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE
BARES -ASOBARES-
ASTRID Y GASTÓN
AZURRO RISTORANTE CAFFE
BETOS
BOGOTÁ BEER COMPANY

BOGOTÁ GOURMET COMPANY
BRASA BRASIL
BRISA MARINA
BROT CAFÉ
CAFAM
CAFÉ DE LAS LETRAS (COLSUBSIDIO)
CAFÉ EL PATIO
CAFÉ PARA DOS
CAFÉ SHAMUA
CAFÉ Y CREPES
CANDELARIA CULTURAL
CANTARES 60 Y 70
CARBÓN DE PALO PARRILLA
CARPACCIO

CASA DE CITAS
CASA EXTERNADISTA
CASA SAN ISIDRO
CASA SANTA CLARA
CASA VIEJA
CASSAROLA
CENTRAL CEVICHERÍA
CEVICHE Y FUSIÓN
CLUB EL NOGAL
COCTEL DEL MAR
COMPAÑÍA DEL SABOR
COTELCO
CREPPES Y WAFFLES
CUATRO VIENTOS
DA VINCI
DELIMEX
DIALIMENTOS
DIANA GARCÍA CHEF EN MOVIMIENTO
DIE -GLOCKE
D'LUCCA
DON JEDIONDO SOPITAS
EL LANGOSTINO
EL OLIVAR
EL PÓRTICO
ENCHILADAS COCINA MEXICANA
ESCUELA GASTRONÓMICA DE
OCCIDENTE
ESTANCIA CHICA
FÉLIX
FRIGODISTRICARNES LTDA.
GATO DUMAS
GATO NEGRO
GIUSEPPE VERDY
GOSS
GOSTINOS
GRUPO COMERCIO SAGAL LTDA.
HACIENDA PIPINTA
HARD ROCK CAFÉ
HATO GRANDE
HIBISCUS
HOBANY VELASCO
HOSTARIA SHARDANA
HOSTERÍA SAN GABRIEL
HOTEL DE LA OPERA
HOTEL ROYAL PARK METROTEL
IL POMODORO
IMUSA
INVERSIONES IBEROCARIBE
INVERSIONES RESCOL S.A.
ISRAELI L' JAIM
KAFFARTE
KATA LTDA.

KATHMANDU
LA ASTURIANA
LA BRASSERIE
LA CALLE DEL MOLINO
LA CIGALE
LA FRAGATA NORTE
LA HUERTANA
LA JUGUETERÍA
LA PLAZUELA
LA RECETTA
LA TABLA DE MICHEL
LAS CUATRO ESTACIONES
LEVAPAN S.A.
LIBERTY CAFÉ
LINA'S
LOMOS PARRILLA
MAMADASI
MEDITERRÁNEA ANDREI (CASI 100
AÑOS LTDA.)
MISTER RIBS
MRU- SOPAS DE MAMA Y POSTRES DE
LA ABUELA
MUSEO DEL TEQUILA
NIKO CAFÉ
OCHENTA SILLAS
OISHI
OLIVETO PIZZA
OMA S.A.
OSAKI
PAJARES DE YERBABUENA
PAJARES SALINAS
PALOS DE MOGUER
PATACONES
PATIO CAFÉ
PESCADERÍA BENJAMÍN BOHÓRQUEZ
PESCADERIA EL VELERO
PESCADERÍA Y CEVICHERÍA
MARINEROS
PESQUERA JARAMILLO
PITAWOK
PPC.
PUNTO RÁPIDO
RESTAURANTE LATINO 1492
SALTO DEL ÁNGEL
SANDUCHON Y DULCINEA
SANDWICH CUBANO
SANTO Y LEÑA
SIA LTDA.
SOPAS DE MAMA Y POSTRES DE LA
ABUELA
SPOLETO CULINARIA ITALIANA
T.G.I FRIDAYS

TAKAMI S.A.
TINAJA Y TIZÓN
TOURGASTRONÓMICO
TOY WAN
TRAMONTI LTDA.
TRATTORIA NURAGHE
UNI CAFAM
UNITEC
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL CARIBE
UNIVERSIDAD JORGE TADEO LOZANO
UNIVERSIDAD POLITÉCNICO NACIONAL
UNIVERSIDAD SERGIO ARBOLEDA
VENTURA SOPAS Y ENSALADAS
VÍA MARÍA
YANUBA

El **ICONTEC** cuenta con un Centro de Información que pone a disposición de los interesados normas internacionales, regionales y nacionales.

DIRECCIÓN DE NORMALIZACIÓN

CONTENIDO

| | Página |
|--|---------------|
| 1. OBJETO | 1 |
| 2. ALCANCE..... | 1 |
| 3. DEFINICIONES..... | 1 |
| 4. REQUISITOS GENERALES..... | 2 |
| 5. REQUISITOS PARA EL CLIENTE INTERNO..... | 2 |
| 5.1 ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y MANEJO DE MATERIAS PRIMAS | 2 |
| 5.2 SERVICIOS GENERALES | 4 |
| 6. REQUISITOS PARA EL CLIENTE EXTERNO | 4 |
| ANEXO A (Informativo) | |
| BIBLIOGRAFÍA | 5 |

INFRAESTRUCTURA BÁSICA EN ESTABLECIMIENTOS DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA

1. OBJETO

Esta norma establece los requisitos relacionados con la infraestructura básica que deben tener los establecimientos de la industria gastronómica en áreas de servicio al cliente, áreas de producción y áreas de servicios generales.

2. ALCANCE

Esta norma es aplicable en los establecimientos de la industria gastronómica.

3. DEFINICIONES

Para los propósitos de esta norma, se aplican las siguientes definiciones:

3.1 Área de Servicio al Cliente. Es el área donde el cliente interactúa con los servicios ofrecidos por el establecimiento

3.2 Áreas de servicio general. Son áreas de servicios generales los servicios sanitarios, vestieres, áreas para la limpieza y desinfección, depósitos y área administrativa.

3.3 Área de producción. Es el área donde se realiza la transformación de los alimentos

3.4 Infraestructura básica. Sistema de instalaciones y servicios necesarios para el funcionamiento de un establecimiento de la industria gastronómica.

3.5 Establecimiento gastronómico. Establecimiento industrial cuyo objeto es la transformación de alimentos, la venta y la prestación del servicio de alimentos y bebidas preparadas.

3.6 Industria gastronómica. Industria cuya misión principal es la producción y el servicio de alimentos.

3.7 Materia prima. Son los componentes esenciales de la producción.

3.8 Cliente externo. Organización o persona que recibe un servicio y/o producto de la industria gastronómica.

3.9 Cliente interno. Persona que labora en un establecimiento de la industria gastronómica.

3.10 Buenas prácticas de manufactura. Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se minimicen los riesgos de contaminación durante las diferentes etapas de la cadena de producción y servicios.

4. REQUISITOS GENERALES

Los establecimientos de la industria gastronómica deben cumplir con los siguientes requisitos:

4.1 El establecimiento gastronómico debe mostrar gestión en lo relacionado con el uso del suelo y demás normativa vigente relacionada con la industria gastronómica.

4.2 Tener sistemas de extracción para el control de vapores, olores, humos y calor en los áreas requeridos.

4.3 La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción de manera que impida la entrada de contaminantes así como el ingreso y refugio de plagas y animales.

4.4 Disponer de áreas para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.

4.5 Contar con instalaciones, hidráulicas, sanitarias, eléctricas, de gas y otros combustibles, que cumplan con los requerimientos técnicos exigidos por las entidades pertinentes para los establecimientos de la industria gastronómica.

4.6 Disponer de instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos y líquidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Estas instalaciones deben:

4.6.1 Estar aisladas de los espacios de permanencia del cliente externo.

4.6.2 Estar ubicadas de forma tal que no generen contaminación en las áreas de producción.

5. REQUISITOS PARA EL CLIENTE INTERNO

En los establecimientos de la industria gastronómica, el espacio para el cliente interno debe permitir la ejecución segura, higiénica y efectiva de sus actividades cumpliendo con la legislación vigente.

5.1 ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y MANEJO DE MATERIAS PRIMAS

Se debe tener en cuenta lo siguiente:

5.1.1 Las áreas deben dotarse de ventilación natural o artificial. Sin afectar la inocuidad de los alimentos ni incomodar al cliente interno ni externo.

5.1.2 La iluminación, bien sea natural o artificial, debe ser de la calidad e intensidad requeridas para la ejecución higiénica, efectiva y segura, de todas las actividades del cliente interno.

NOTA Se recomienda que la intensidad no debe ser inferior a:

- 540 lux (59 bujía - pie) en todos los puntos de inspección;
- 220 lux (20 bujía - pie) en locales de elaboración; y
- 110 lux (10 bujía - pie) en otras áreas del establecimiento.

5.1.3 Las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Las mismas deben tener un acabado liso y sin grietas, para lo cual pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados

5.1.4 Las aberturas en paredes y techos, deben estar construidas de forma tal que se evite la acumulación de polvo, suciedades y se facilite la limpieza; aquellas que se comuniquen con el exterior, deben estar provistas de algún sistema de fácil limpieza y buena conservación que evite la entrada de insectos.

5.1.5 Los pisos deben estar contruidos con materiales resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes en seco o en mojado, que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, y deben tener acabados que faciliten la limpieza y desinfección y el mantenimiento sanitario.

5.1.6 El piso de las áreas húmedas en la zona de producción debe tener una pendiente mínima de 2 % y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida. En las áreas de baja humedad ambiental y en los depósitos, la pendiente mínima será del 1 % hacia los drenajes. Se requiere por lo menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas de refrigeración y congelación, deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

5.1.7 Los drenajes de piso deben estar protegidos con rejillas que eviten el acceso de plagas.

5.1.8 Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial de los acabados y, además, que se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza y desinfección.

5.1.9 Las escaleras deben ubicarse y construirse de manera tal que no causen contaminación al alimento.

5.1.10 Las estructuras elevadas y los accesorios deben aislarse en donde sea requerido, estar diseñados y tener acabados que prevengan la acumulación de suciedad y grasas, y minimicen la condensación, la proliferación de mohos y el descamado superficial.

5.1.11 Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y tener acabados que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.

5.1.12 Las tuberías elevadas no deben instalarse directamente por encima de las líneas de elaboración, salvo en los casos tecnológicamente justificados y en donde no exista peligro de contaminación del alimento.

5.1.13 El sistema de recolección, tratamiento y disposición de las aguas residuales, debe estar aprobado por la autoridad competente.

5.1.14 Las trampas de grasas y sólidos, deben estar diseñadas de forma al que su limpieza sea posible.

5.1.15 La zona de recepción de materias primas debe estar aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.

5.1.16 Los depósitos de materias primas y de productos terminados deben ocupar espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

5.1.17 Dichos depósitos deben disponer de las condiciones ambientales necesarias para la conservación de los alimentos y/o bebidas que se encuentren en su interior.

5.1.18 Los circuitos de recepción y distribución de materias primas, no se deben cruzar con el utilizado por el cliente externo. Si por limitación de espacio esto fuera inevitable, se debe diferenciar el horario de utilización de los mismos.

5.2 SERVICIOS GENERALES

Las áreas de servicios generales de los establecimientos de la industria gastronómica, deben cumplir con las especificaciones de materiales anteriormente señaladas.

5.2.1 Contarán con servicios sanitarios y vestieres para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.

5.2.1.1 Estos deben tener desagües en los pisos.

5.2.1.2 Deben contar con ventilación ya sea directa o indirecta para la eliminación de olores.

5.2.2 Cuando cuenten con áreas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo, éstas deben construirse con materiales resistentes al uso y a la corrosión y ser de fácil limpieza

5.2.3 Deben disponer de un tanque de almacenamiento de agua. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizarán conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

6. REQUISITOS PARA EL CLIENTE EXTERNO

Para el cliente externo Los establecimientos de la industria gastronómica definirán sus características físicas según el servicio que deseen prestar, siempre y cuando cumplan con la legislación vigente.

6.1 Contarán con servicios sanitarios para uso de sus clientes, separados para hombres y mujeres. En aquellos establecimientos en donde, por razones de limitaciones del espacio físico, esto no sea posible, se acepta que sean utilizados por los clientes los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento. Si el establecimiento se encuentra en un centro comercial, se acepta la utilización de los baños públicos de éste.

6.2 Estas áreas de servicios sanitarios, deben estar aisladas de las áreas de permanencia del cliente externo en cuanto a ruidos y olores.

ANEXO A
(Informativo)**BIBLIOGRAFÍA**

SECRETARÍA DE GOBIERNO, LEY 232 de 1995.

MINISTERIO DE SALUD. Decreto 3075, 23 de Diciembre de 1997.

FUNDACIÓN MAPFRE. Curso de Higiene Industrial. España, 1986. 905 p.

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO. Enciclopedia de Salud y Seguridad en el Trabajo. Tomo II. Ginebra, 1987. 63.51 p.

Diccionario enciclopédico LAROUSSE.

ESPEJEL CONSULTORES. International Hotel & Restaurant Association.

EL ARTE DE PROYECTAR EN ARQUITECTURA - NEUFFERT. Editorial Gustavo Gili.

RESTAURANTES CAFÉS Y CANTINAS. Editorial Blume.

INFORMAL RESTAURANT INTERIORS. "DINING DESIGN". Editorial PBC International.

RESTAURANT DESIGN 2 The Library of Applied Design. Editorial PBC International.

EUROPEAN PUBS & BARS Shoichi Muto. Editorial Graphic - Sha.

RESTAURANT DESIGN 1 Gen Takeshi Saito. Editorial Graphic - Sha.

THE BEST OF BARS AND RESTAURANTS. Editorial Kliczkowski Publisher.

ANEXOS LEGALES:

MINISTERIO DE SALUD. Decreto 3075, 23 de Diciembre de 1997.

MINISTERIO DE AMBIENTE, VIVIENDA Y DESARROLLO TERRITORIAL Decreto 1538 17 de Mayo de 2005.

MINISTERIO DE AMBIENTE, VIVIENDA Y DESARROLLO TERRITORIAL. NSR-10 y Decreto 926 de 19 de Marzo de 2010.