

NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 006

2003-04-11



INFRAESTRUCTURA BÁSICA EN ESTABLECIMIENTOS DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA

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

Editada 2003-11-11

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 2003-04-01

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

ACODRÉS BOGOTÁ	RESTAURANTE QUINTA DE USAQUÉN -
ACODRÉS NACIONAL	BOGOTA
COORDINADORA SILVIA ANDREA	RESTAURANTE SOPAS Y POSTRES -
MONTAÑÉS ALZATE	BOGOTA
CONSULTOR ALBERTO VILLANUEVA	RESTAURANTE TERRAZA ANDREAS -
MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA	BOGOTÁ
Y TURISMO	RESTAURANTE TRAMONTI - BOGOTA
RESTAURANTE EL BOLICHE - BOGOTA	SENA
RESTAURANTE FÉLIX - BOGOTA	UNIVERSIDAD EXTERNADO

EN CONSULTA PÚBLICA EL PROYECTO DE NORMA SE PUSO A CONSIDERACIÓN DE LAS SIGUIENTES ENTIDADES:

GREMIO

4D STORE	ACODRÉS – CAPITULO QUINDÍO
ACODRÉS – CAPÍTULO NARIÑO	ACODRÉS – CAPITULO SANTANDER
ACODRÉS – CAPÍTULO ANTIOQUIA	ACODRÉS – CAPITULO VALLE DEL
ACODRÉS – CAPÍTULO ATLÁNTICA	CAUCA
ACODRÉS – CAPÍTULO BOLÍVAR	ALIMENTOS Y BEBIDAS GOURMET
ACODRÉS - CAPÍTULO BOYACÁ	ANGUS STEAK HOUSE
ACODRÉS – CAPÍTULO CUNDINAMARCA	ARCHIE'S
ACODRÉS – CAPÍTULO MAGDALENA	CAFÉ GAITÁN
ACODRÉS – CAPÍTULO NORTE DE	CAFÉ LA HUERTA
SANTANDER	CAFÉ SHAMUA

CAFÉ Y CREPES
CALIFA
CARBÓN 100
CARBÓN DE PALO
CASA SAN ISIDRO
CASA CANELA
CASA EXTERNADISTA
CASA VIEJA
CINEMA PARAÍSO
D'LUCCA
DIALIMENTOS
DOMICILIOS MEXICANOS
EL PÓRTICO
FUSSION STEAK
GATO NEGRO
GIL Y BOHÓRQUEZ LTDA.
HABITAT STORE S.A.
HORELSA "HOTEL BACATA"
HOSTERÍA MI TERRUÑO
HOSTERÍA SAN GABRIEL
HOUSTON'S
INMACULADA GUADALUPE
INVERSIONES LA LLANERITA
LA FRAGATA
LA TAQUERIA
LAS CUATRO ESTACIONES

ACADEMIA

COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA -
MEDELLÍN – ANTIOQUIA
COLEGIO MAYOR DE BOLÍVAR -
CARTAGENA – BOLÍVAR
CORPORACIÓN EDUCATIVA DEL
LITORAL -BARRANQUILLA
CORPORACIÓN REGIONAL DE
EDUCACIÓN SUPERIOR - CRES -CALI –
VALLE
CORPORACIÓN UNIVERSITARIA -
UNITEC -BOGOTA

ENTIDADES DEPARTAMENTALES Y MUNICIPALES DEL SECTOR TURISMO

CORPORACIÓN TURISMO CARTAGENA
DE INDIAS -CARTAGENA BOLÍVAR
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE
FOMENTO ECOTURÍSTICO - DAFE -
LETICIA AMAZONAS
DIRECCIÓN EMPRESARIAL Y TURÍSTICA
DE BOYACÁ -TUNJA BOYACÁ

LLOYD'S
MAMMA'S
MATEO PARRILLA
MISTER LEE
MISTER RIBS
MR BABILLA
NIKO CAFÉ
O'HIGGINS
OLIVETO PIZZA
P.P.C
PAJARES SALINAS
PALOS DE MOGUER
PESQUERA JARAMILLO CENTRO
PESQUERA JARAMILLO CHICO
PUNTO RÁPIDO
QUINTA DE USAQUEN
REPRECOL LTDA.
SAN ÁNGEL
SÚPER HAMBURGUESA
TERRAZA ANDREAS
TIENDA CAFÉ
TINAJA Y TIZÓN
TONY ROMAS
TRAMONTI
VILLA DEL ESTE
YANUBA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA
AUTÓNOMA DEL CAUCA -POPAYÁN –
CAUCA
FUNDACIÓN ESCUELA SUPERIOR
PROFESIONAL – INPAHU -BOGOTA
FUNDACIÓN INSTITUTO SUPERIOR DE
CARRERAS TÉCNICAS – INSUTEC -
BOGOTA
INSTITUTO DE EDUCACIÓN
EMPRESARIAL – IDEE -CALI - VALLE
UNIDAD TÉCNICA PROFESIONAL DE
SEVILLA – UNITEPS - SEVILLA - VALLE

DPTO. ADMINISTRATIVO DE
PLANEACIÓN -BARRANQUILLA
ATLÁNTICO
GOBERNACIÓN DE SANTANDER -
BUCARAMANGA SANTANDER
GOBERNACIÓN DEL QUINDÍO -ARMENIA
QUINDÍO

GOBERNACIÓN DEL VALLE DEL CAUCA
-CALI VALLE
INSTITUTO DE CULTURA Y TURISMO -
BOGOTÁ CUNDINAMARCA
INSTITUTO DE TURISMO DEL META -
VILLAVICENCIO META
INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE
CULTURA Y TURISMO -FLORENCIA
CAQUETÁ
INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE
TURISMO -BOGOTÁ CUNDINAMARCA
INSTITUTO DISTRITAL DE CULTURA Y
TURISMO -BOGOTÁ CUNDINAMARCA
OFICINA DE TURISMO DE LA GUAJIRA -
RIOHACHA GUAJIRA
OFICINA DE CULTURA Y TURISMO B15 -
CÚCUTA NORTE DE SANTANDER
OFICINA DE CULTURA Y TURISMO -
QUIBDO CHOCÓ

OFICINA DE TURISMO -BUCARAMANGA
SANTANDER
OFICINA DE TURISMO -MEDELLÍN
ANTIOQUIA
OFICINA DE TURISMO -PASTO NARIÑO
OFICINA DEPARTAMENTAL DE
TURISMO -SINCELEJO SUCRE
PLANEACIÓN DEPARTAMENTAL -
PEREIRA RISARALDA
SECRETARÍA DE CULTURA Y TURISMO -
BOGOTÁ CUNDINAMARCA
SECRETARÍA DE DESARROLLO
ECONÓMICO -MANIZALES CALDAS
SECRETARÍA DE PRODUCTIVIDAD Y
COMPETITIVIDAD -MEDELLÍN
ANTIOQUIA
SOCIEDAD INVERSIONES TURÍSTICAS
DEL HUILA - INTURHUILA -NEIVA HUILA

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

DIRECCIÓN DE NORMALIZACIÓN

**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 para asegurar la calidad de sus espacios.

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**infraestructura básica**

sistema de instalaciones y servicios necesarios para el funcionamiento de un establecimiento de la industria gastronómica.

3.2**establecimiento gastronómico**

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

3.3**industria gastronómica**

industria cuya misión principal es la producción y el servicio de alimentos.

3.4.**materia prima**

son los componentes esenciales de la producción.

3.5**cliente externo**

organización o persona que recibe un servicio y/o producto de la industria gastronómica.

3.6**cliente interno**

persona que labora en un establecimiento de la industria gastronómica.

3.7**espacio**

escenario en el cual se desarrollan las diferentes actividades, tanto del cliente externo como interno.

3.8**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 Contar con el concepto de uso expedido por la respectiva Curaduría Urbana, con la licencia sanitaria y ambiental expedida por el Ministerio de Salud y deben comunicar sobre la apertura del establecimiento a la entidad que corresponda. (Alcaldías y planeación).

4.2 Estar ubicados en lugares aislados de focos de insalubridad que representen riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como son: tierras inundables y botaderos de basura.

4.3 Tener las zonas exteriores inmediatas al establecimiento en buenas condiciones de limpieza y sin obstáculos que dificulten el acceso. Si el establecimiento tiene horario nocturno, debe tener buena iluminación exterior.

4.4 Cumplir los requisitos mínimos establecidos por la legislación vigente para la eliminación de vapores, olores, humos y calor en todos sus espacios.

4.5 Tener los espacios destinados a la producción de alimentos y a la prestación del servicio al cliente externo separados de cualquier tipo de vivienda y éstos no podrán ser utilizados como dormitorios.

4.6 Estar diseñados y contruidos de acuerdo con especificaciones tendientes a controlar y evitar la presencia de insectos y roedores.

4.7 Tener una ventilación adecuada para prevenir la condensación del vapor, la acumulación del polvo y el exceso de calor.

4.8 Si los orificios para la circulación del aire están provistos de mallas, éstas deben ser de material anticorrosivo y removibles para su limpieza y reparación.

4.9 Tener la edificación y las instalaciones construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación según lo establecido en plan de saneamiento del establecimiento.

4.10 Poseer una adecuada separación física o funcional entre las áreas donde se realizan operaciones de producción y aquellas donde se realicen operaciones que puedan resultar contaminantes.

4.11 Disponer de espacios con el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.

4.12 Contar con instalaciones, hidráulicas, sanitarias, eléctricas y para el manejo de combustibles, que cumplan con los requerimientos técnicos exigidos por las entidades que expiden las diferentes licencias sanitarias, ambientales y permisos de funcionamiento.

4.13 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:

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

4.13.2 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

En las áreas de recepción y preparación de materias primas de los establecimientos de la industria gastronómica, para garantizar las buenas prácticas de manufactura, se debe tener en cuenta lo siguiente:

5.1.1 Los espacios deben dotarse de las condiciones de temperatura y humedad, para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y conservación del alimentos.

5.1.2 Los sistemas de ventilación directa o indirecta no deben contribuir a la contaminación de los alimentos o a la incomodidad del cliente interno.

5.1.3 Si disponen de ventilación inducida por ventiladores o aire acondicionado en las áreas de producción, el aire debe ser filtrado y mantener una presión positiva (de adentro hacia afuera), para asegurar el flujo de aire hacia el exterior.

5.1.4 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. 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.

5.1.5 Las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, mínimo hasta la altura exigida por la legislación vigente. 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

5.1.6 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.

5.1.7 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.

5.1.8 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.

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

5.1.10 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.

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

5.1.12 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.

5.1.13 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.

5.1.14 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.

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

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

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

5.1.18 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.

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

5.1.20 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 vestideros 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 realizará 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.

DOCUMENTO DE REFERENCIA

Información técnica suministrada por los miembros del comité y otros. Véase el Anexo A (Informativo) Bibliografía.