LIBRO DE CURSO PARA ESTUDIANTES

Capítulo 6: Instalaciones Físicas

Pisos • Paredes • Techos • Iluminación • Ventilación • Áreas para lavar manos • Limpieza • Control de plagas • Animales

Nota de capacitación: Este libro resume el Capítulo 6 del Código de Alimentos de la FDA 2026 para la instrucción. La adopción y los requisitos jurisdiccionales pueden variar.

Mark Bakos and Asssociates

Cómo usar este libro de curso

El capítulo 6 se enfoca en el entorno físico de un establecimiento de alimentos. Establece los requisitos para las superficies de las instalaciones, aberturas, iluminación, ventilación, instalaciones para empleados, limpieza, mantenimiento, control de plagas y animales para que el edificio en sí no se convierta en una fuente de contaminación alimentaria.

Objetivos de aprendizaje

- Identifica características aceptables para pisos, paredes, techos y superficies exteriores.
- Explica los requisitos para alfombras, alfombras, protección de luz, ventilación y aberturas exteriores resistentes a plagas.
- Indique las intensidades de iluminación requeridas para las principales áreas de establecimiento de alimentos.
- Describe los suministros requeridos: lavabo de manos, señalización, artículos para el baño, casilleros y lavabos de servicio.
- Explica la limpieza y el mantenimiento adecuados de la instalación física.
- Describe las responsabilidades de prevención y control de plagas.
- Explica las reglas del Capítulo 6 para animales de servicio y perros aprobados en áreas de comedor al aire libre.

Capítulo 6 en un vistazo

Parte	Tema
6-1	Materiales para construcción y reparación
6-2	Diseño, Construcción e Instalación
6-3	Números y capacidades
6-4	Ubicación y ubicación
6-5	Mantenimiento y operación

Mark Bakos and Associates

1. Pisos, paredes, techos y superficies de instalaciones



Mark Bakos and Asssociates

Instalaciones físicas: lisas, duraderas, no absorbentes donde sea necesario y fáciles de limpiar.

Los materiales para pisos, paredes y techos interiores en las áreas de operación de los establecimientos de alimentos generalmente deben ser suaves, duraderos y fáciles de limpiar. Las áreas expuestas a humedad — incluyendo áreas de preparación de alimentos, refrigeradores sin ascensor, áreas de lavado de lavado, cuartos de baño y áreas sujetas a descarga o limpieza por rociado— requieren superficies no absorbentes.

- Los pisos, paredes, revestimientos, paredes y techos generalmente deben diseñarse e instalarse para que sean suaves y fáciles de limpiar.
- Las líneas y tuberías de servicios públicos expuestos no pueden obstruir la limpieza; las líneas horizontales de servicios públicos expuestas no pueden instalarse en el piso.
- Cuando los pisos se limpian con métodos distintos al lavado por agua, las uniones piso/pared deben ser cubiertas y cerradas a no más de 1/32 de pulgada.
- Cuando se utiliza limpieza de pisos con descarga de agua, los pisos deben nivelarse hasta drenar y las uniones piso/pared deben ser cubiertas y selladas.

- Los tapetes y patines deben ser removibles y fáciles de limpiar.
- Los materiales porosos para paredes interiores como concreto, bloques porosos o ladrillo generalmente deben terminarse y sellarse en áreas distintas al almacenamiento en seco.

El diseño de las instalaciones debe facilitar la limpieza rutinaria, no crear tierra oculta ni refugio de plagas.

2. Alfombras y áreas de humedad

No se permiten alfombras ni revestimientos similares en áreas donde se espera humedad, descarga o limpieza por aspersión.

- No hay alfombras en las áreas de preparación de alimentos.
- No hay alfombras en refrigeradores walk-in.
- No hay alfombras en las áreas de lavado de vajilla.
- No hay alfombras en las áreas de los inodoros que contienen lavabos, inodoros o urinarios para lavar las manos.
- No se permiten alfombras en cuartos de almacenamiento de basura u otras áreas de limpieza húmeda.
- Cuando se permite la alfombra, debe instalarse de forma segura y terminarse en la pared para facilitar la limpieza.

Mark Bakos and Asssociates

3. Protección de iluminación y funcionalidad de la instalación

Protegiendo la comida de los vidrios rotos

Los focos generalmente deben estar protegidos, recubiertos o resistentes a las fracturas cuando haya comida expuesta; limpiar equipo, utensilios o ropa de cama; o artículos de un solo servicio o de un solo uso sin envolver. Las lámparas de calor requieren protección contra roturas.

Dispositivos de ventilación y control de insectos

- Los sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado deben diseñarse para que las salidas de admisión y salida de aire no contaminen alimentos ni artículos en contacto con alimentos.
- Los dispositivos de control de insectos voladores que electrocutan o aturden a los insectos deben retener a los insectos dentro del dispositivo.
- Los dispositivos de control de insectos no pueden ubicarse sobre áreas de preparación de alimentos y no deben permitir que insectos o fragmentos caigan o sean impulsados sobre alimentos o objetos limpios expuestos.

4. Baños y Aberturas Exteriores



Aberturas exteriores: puertas ajustadas, mallas mantenidas, penetraciones selladas y prevención de plagas.

Baños

Un baño ubicado en las instalaciones generalmente debe estar completamente cerrado y tener una puerta ajustada y autocerrable. Las puertas del baño deben mantenerse cerradas excepto durante la limpieza y mantenimiento.

Puertas, ventanas y otras aberturas

- Cierra o rellena agujeros y huecos en pisos, paredes y techos.
- Usa ventanas cerradas y ajustadas.
- Utiliza puertas exteriores sólidas, autocerrables y ajustadas, sujetas a las excepciones del Código.

- Cuando las puertas o ventanas estén abiertas, usa protección efectiva contra plagas como mallas de 16 por pulgada, cortinas de aire diseñadas adecuadamente u otro método efectivo.
- Las paredes y techos exteriores deben proteger el establecimiento del clima y de la entrada de insectos, roedores y otros animales.

Las superficies exteriores para caminar y conducir deben ser niveladas para drenar. Las áreas exteriores de basura deben ser pavimentadas y niveladas para drenar según lo requiera la ley.

5. Casas Privadas y Cuartos de Vivienda/Dormitorio

Una casa privada, una habitación usada como cuartos de vivienda o dormitorio, o un área que se abra directamente a los cuartos de vivienda o dormitorio no pueden usarse para operaciones de establecimiento de alimentos. Cuando se encuentran cuartos de vivienda o dormitorio en las instalaciones, deben separarse de las operaciones de establecimiento de alimentos mediante particiones completas y puertas sólidas de cierre automático.

Mark Bakos and Asssociates

6. Instalaciones para lavado de manos y suministros para el baño



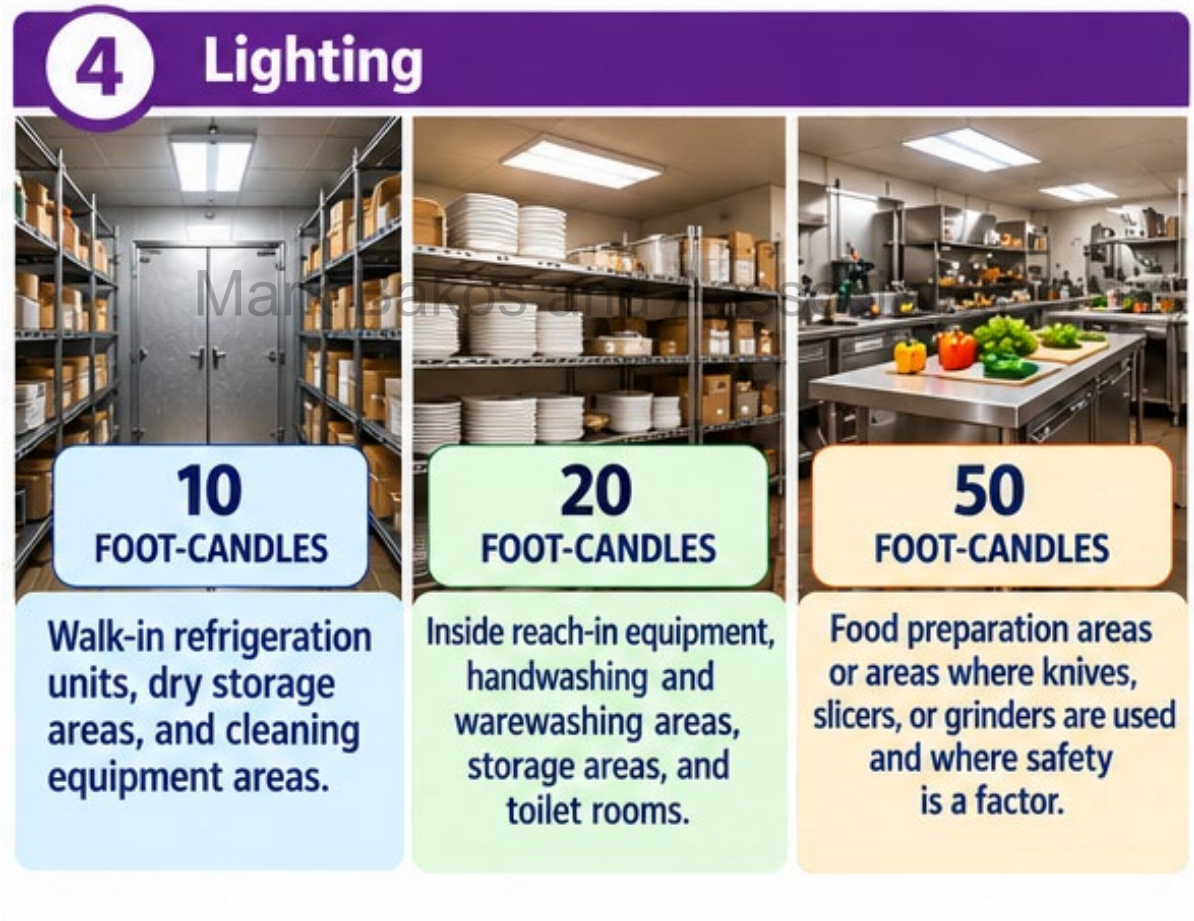
Instalaciones para lavarse las manos: debidamente abastecidas, accesibles e identificadas para lavarse las manos.

Requisito de instalaciones	Regla del capítulo 6 - resumen del estudiante
Limpiador de manos	Cada lavabo de manos o par adyacente que califique debe tener líquido de limpieza de manos, polvo o jabón en barra.
Secado manual	Proporciona toallas desechables, un sistema continuo de toallas limpias, secadora de aire caliente o un sistema aprobado de navaja de aire.
Letrero de lavado de manos	Un letrero o cartel claramente visible que recuerde a los empleados de alimentos que se laven las manos

	es obligatorio en todos los lavabos de lavar las manos.
Receptáculo de residuos	Cuando se proporcionan toallas desechables, debe haber un contenedor de desechos disponible.
Papel higiénico	Debe haber un suministro disponible en cada baño.
Uso en lavabo	Los fregaderos para preparar alimentos, lavaderos para lavar utensilios, fregaderos de servicio y instalaciones para trapear no pueden estar equipados con las ayudas para lavar manos destinadas a un lavabo de manos.

Un lavabo para lavar manos debe estar correctamente abastecido y claramente identificado para el lavado de manos.

7. Requisitos de iluminación



Iluminación: los requisitos de velas de 10, 20 y 50 pies varían según el área y la tarea.

El capítulo 6 establece la intensidad mínima de luz basada en la tarea y el área. Estos valores son estándares importantes de inspección y diseño de instalaciones.

Intensidad mínima de luz	Cuando sea necesario

10 pies-velas (108 lux)	A 30 pulgadas sobre el piso en unidades de refrigeración walk-in y áreas de almacenamiento de comida seca, y en otras habitaciones o áreas durante la limpieza.
20 pies-velas (215 lux)	En superficies de autoservicio para consumidores como buffets/barras de ensaladas; donde se venden productos frescos o alimentos empacados; dentro de refrigeradores de alcance o debajo de la encimera; y a 30 pulgadas sobre el piso en áreas de lavado de manos, lavado de vajilla, almacenamiento de equipo/utensilios y baños.
50 pies-velas (540 lux)	En superficies donde los empleados trabajan con comida o con equipo/utensilios como cuchillos, cortadoras, trituradoras o sierras, donde la seguridad del empleado es un factor.

Ayuda para la memoria: 10 - almacenamiento/limpieza; 20 - autoservicio, refrigeración interior, lavabos/almacenamiento/baños; 50 - preparación de alimentos y trabajo sensible a la seguridad.

8. Ventilación, casilleros y fregaderos de servicio

- Se requiere una ventilación mecánica de suficiente capacidad cuando es necesario para mantener las habitaciones libres de calor excesivo, vapor, condensación, vapores, olores, humo y vapores.
- Se requieren probadores o áreas cuando los empleados se cambian de ropa rutinariamente en el establecimiento.
Mark Bakos and Asssociates
- Se deben proporcionar casilleros u otras instalaciones adecuadas para el almacenamiento ordenado de la ropa y pertenencias de los empleados.
- Debe estar disponible un lavabo de servicio o una instalación de limpieza con bordillo, según lo requiera el Capítulo 5.

9. Ubicación de Áreas de Empleados y Instalaciones

- Los lavaderos para lavar a mano deben estar ubicados convenientemente según lo requerido por el Capítulo 5.
- Los baños deben estar convenientemente ubicados y accesibles para los empleados durante todo el horario de operación.
- Las áreas para comer, beber y consumir tabaco por empleados deben ubicarse para que los alimentos y artículos protegidos no se contaminen.
- Los casilleros para empleados deben ubicarse donde las pertenencias de los empleados no puedan contaminar alimentos, equipo, utensilios, sábanas o artículos de un solo servicio/de un solo uso.
- La mercancía dañada, echada a perder, retirada u otra mercancía en mal estado retenida para devolución/crédito debe estar separada en un área designada, alejada de alimentos y artículos protegidos.

10. Limpieza y mantenimiento de la instalación física



Mark Dennis and Asssociates

Limpieza y mantenimiento: utiliza métodos de limpieza adecuados, mantén la ventilación y seca al aire las herramientas de tintorería.

- Las instalaciones físicas deben mantenerse en buen estado.
- Limpia la instalación física tantas veces como sea necesario para mantenerla limpia.
- Excepto por derrames o accidentes, programa la limpieza cuando haya la menor cantidad de comida expuesta, como después de cerrar.
- Utiliza métodos de limpieza de pisos sin polvo como limpieza húmeda, aspiradora, trapeadores de polvo tratados o barrer con compuestos que detienen el polvo.
- Limpia los ductos de entrada y extracción de aire y cambia los filtros para que no se conviertan en una fuente de contaminación.
- No limpies herramientas de mantenimiento ni deseches el agua de trapeador en fregaderos para preparar alimentos, lavaderos de mano o equipos de lavado de vajas.
- Después de usarlos, coloca los trapeadores para que se sequen al aire sin ensuciar las paredes, el equipo o los suministros.
- Limpia los accesorios de plomería tantas veces como sea necesario para mantenerlos limpios.

El aserrín, virutas de madera, sal granulada, arcilla horneada, tierra de diatomeas y materiales absorbentes similares generalmente no pueden usarse en pisos, salvo por la limitada provisión inmediata de limpieza puntual para derrames de líquido.

Mark Bakos and Asssociates

11. Control de plagas

Las instalaciones deben mantenerse libres de insectos, roedores y otras plagas. El capítulo 6 describe un enfoque continuo de prevención y control en lugar de depender únicamente del tratamiento después de una infestación.

- Inspecciona rutinariamente los envíos entrantes de alimentos y suministros.
- Inspecciona rutinariamente el lugar en busca de señales de plagas.
- Utiliza métodos adecuados de control de plagas cuando se encuentren plagas.
- Eliminar las condiciones de refugio.
- Elimina las plagas muertas o atrapadas con suficiente frecuencia para evitar la acumulación, descomposición o la atracción de plagas adicionales.
- Guarda escobas, trapeadores, aspiradoras y otras herramientas de mantenimiento para que no contaminen alimentos o objetos protegidos y para que el área de almacenamiento pueda ser limpia.
- Elimina los objetos innecesarios y la basura que puedan interferir con la limpieza o proporcionar refugio de plagas.

12. Animales en un establecimiento alimentario



Control de plagas y animales: previene el refugio de plagas y sigue las excepciones específicas del Código para animales.

Los animales vivos generalmente están prohibidos en las instalaciones de un establecimiento alimentario, pero el Capítulo 6 enumera excepciones específicas cuando no puede haber contaminación.

- Se permiten peces comestibles o decorativos en acuarios y ciertas exhibiciones de mariscos/crustáceos bajo el Código.
- Se pueden permitir perros de patrulla que acompañen a policías o oficiales de seguridad en áreas específicas.
- Los animales de servicio pueden estar permitidos en áreas de clientes que no se usan para la preparación de alimentos cuando la persona con discapacidad esté controlada y no haya riesgos para la salud o seguridad.

- Las instalaciones de cuidado institucional específicas pueden permitir mascotas en áreas comunes de comedor en horarios distintos a las comidas, cuando se cumplan las condiciones de separación, almacenamiento y limpieza del Código.
- Se pueden permitir animales enjaulados o confinados de manera similar en áreas que no se usen para preparación, almacenamiento, venta, exhibición o comida.
- Si la autoridad reguladora lo aprueba, los establecimientos de alimentación pueden permitir perros domésticos en áreas de comedor al aire libre.

El Código de Alimentos no permite automáticamente perros domésticos en áreas de comedor al aire libre; se requiere la aprobación de la autoridad reguladora.

Resumen rápido del capítulo 6

Recuerda	Regla central
Superficies de la instalación	Suave, duradero, fácil de limpiar; no absorbente donde se espera humedad.
Aberturas exteriores	Protege contra insectos y roedores con cierres ajustados o barreras efectivas de mosquitero/aire.
Estaciones de lavado de manos	Jabón, método de secado aprobado, letrero visible para lavar las manos y contenedor de basura cuando se usan toallas desechables.
Iluminación	Velas de 10 / 20 / 50 pies dependiendo del área y la tarea.
Limpieza	Limpia tan seguido como sea necesario; minimiza la comida expuesta durante la limpieza rutinaria.
Herramientas de mantenimiento	No los limpies ni eche agua de trapeador en fregaderos o equipos para preparar alimentos, lavar a mano o lavar vajilla.
Plagas	Inspecciona, controla, elimina refugios y mantén las instalaciones libres de plagas.
Animales	Generalmente prohibido; solo se aplican excepciones específicas.

Mark Bakos and Asssociates

Reseña de opción múltiple al final del capítulo

1. Los pisos, paredes y techos interiores en las áreas de operación de los establecimientos de alimentos generalmente deben ser:

- A. Rugosa y absorbente
- B. Suave, duradero y fácil de limpiar
- C. Alfombrado
- D. Inconclusa

2. Las superficies en áreas sujetas a humedad generalmente deben ser:

- A. Absorbente
- B. No absorbente
- C. Recubierto de tela
- D. Madera sin sellar

3. ¿En qué área está prohibida la alfombra?

- A. Oficina
- B. Comedor
- C. Refrigerador walk-in
- D. Área de espera

4. Cuando se use limpieza de pisos con lavado de agua, los pisos deben ser:

Mark Bakos and Asssociates

- A. Alfombrado
- B. Nivelado para drenar
- C. Cubierto con cartón
- D. Depilada diariamente

5. Los tapetes y tablones deben ser:

- A. Fijado permanentemente
- B. Removible y fácil de limpiar
- C. Hecho únicamente de madera
- D. Se usa en todas las áreas de preparación

6. Los focos sobre alimentos expuestos generalmente deben ser:

- R. Descubierto
- B. Protegido, recubierto o resistente a fracturas
- C. De color azul
- D. Solo fluorescentes

7. Se puede instalar un dispositivo de control de insectos que electrocute insectos:

- A. Directamente sobre una mesa de preparación
- B. Así que los fragmentos de insectos pueden caer sobre la comida
- C. Donde no contamine alimentos ni productos limpios

- D. Dentro de un recipiente de comida

8. Un baño en las instalaciones generalmente requiere una puerta que sea:

- R. Abierto en todo momento
- B. Ajustado y autocerrado
- C. Solo proyectado
- D. Removido durante la operación

9. Las aberturas exteriores están protegidas de plagas mediante medidas como:

- A. Ventanas abiertas
- B. Agujeros a lo largo de las paredes
- C. Puertas ajustadas y aberturas protegidas
- D. Quitar barridos de puertas

10. Cuando las ventanas o puertas se mantienen abiertas, una opción aprobada para el control de plagas es:

- A. Pantalla de 16 mallas por pulgada
- B. Tela de queso
- C. Toallas de papel
- D. Abrir cortinas

Mark Bakos and Asssociates

11. Una vivienda privada puede usarse para operaciones de establecimiento de alimentos bajo el Capítulo 6:

- A. Sí, siempre
- B. Solo para hornear
- C. No
- D. Solo después de la medianoche

12. Un lavabo para lavar manos debe tener:

- R. Solo detergente para trastes
- B. Jabón para limpieza de manos
- C. Solo desinfectante
- D. Sin limpiador

13. ¿Cuál es una disposición aprobada para secar a mano?

- A. Delantal de empleado
- B. Toalla reutilizable compartida
- C. Toallas desechables
- D. Cartón

14. Los lavabos de manos para empleados requieren:

- A. Un cartel/cartel visible de lavado de manos
- B. Un menú
- C. Un tronco de control de plagas sobre el fregadero
- D. Una tabla de cocina

15. El papel higiénico debe estar disponible:

- A. En cada baño
- B. Solo en los baños de empleados
- C. Solo a solicitud
- D. En la oficina del gerente

16. Las áreas de refrigeración y almacenamiento de alimentos secos requieren al menos:

- A. 5 pies-velas
- B. 10 pies-velas
- C. 20 pies-velas
- D. 50 pies-velas

17. Las superficies de autoservicio para consumidores, como buffets, requieren al menos:

- A. Velas de 10 pies
Mark Bakos and Asssociates
- B. 15 pies-velas
- C. 20 pies-velas
- D. 50 pies-velas

18. Las superficies de preparación de alimentos donde la seguridad de los empleados es un factor requieren al menos:

- A. Velas de 10 pies
- B. 20 pies-velas
- C. velas de 30 pies
- D. 50 pies-velas

19. Se requiere ventilación mecánica cuando es necesario para controlar:

- A. Solo aire frío
- B. Calor, vapor, condensación, vapores, olores, humo y vapores
- C. Horarios de empleados
- D. Precios de los alimentos

20. Los casilleros de empleados deben estar ubicados para que:

- A. Puede contaminar los alimentos
- B. Proteger los alimentos y el equipo de la contaminación
- C. Hundideros manuales de bloqueo

- D. Están dentro de envases de comida

21. La limpieza rutinaria de las instalaciones generalmente debe realizarse:

- A. Cuando la mayor cantidad de comida está expuesta
- B. Cuando la menor cantidad de comida está expuesta
- C. Solo durante las inspecciones
- D. Una vez al año

22. ¿Cuál es un método de limpieza de pisos sin polvo?

- A. Barrido seco que crea polvo
- B. Limpieza húmeda
- C. Soplar escombros con aire comprimido
- D. Agitar tapetes sobre comida

23. El agua del trapeador puede desecharse en:

- A. Un fregadero para la preparación de alimentos
- B. Un lavabo para lavar manos
- C. Equipo de lavado de vajillas
- D. La instalación designada de limpieza de fregaderos/aceras de servicio

Mark Bakos and Associates

24. Después de su uso, los trapeadores deben ser:

- R. Dejado en un balde
- B. Colocado a secar al aire sin ensuciar paredes ni suministros
- C. Almacenado en una mesa de preparación
- D. Resaca con utensilios limpios

25. Las instalaciones deben mantenerse libres de:

- A. Menús
- B. Insectos, roedores y otras plagas
- C. Refrigeración
- D. Iluminación

26. Una buena práctica de prevención de plagas es:

- A. Ignorar envíos entrantes
- B. Eliminar las condiciones de puerto
- C. Almacenar equipo no utilizado indefinidamente
- D. Dejar las puertas abiertas

27. Las herramientas de mantenimiento deben almacenarse:

- A. En mesas de preparación de alimentos

- B. Así que no contaminan alimentos ni artículos protegidos
- C. En cajones limpios de utensilios
- D. En máquinas de hielo

28. Los animales vivos en establecimientos de alimentación son:

- R. Siempre permitido
- B. Generalmente prohibido con excepciones específicas
- C. Requerido en comedores
- D. Permitido en áreas de preparación

29. Se pueden permitir animales de servicio en las áreas de los clientes cuando:

- A. Preparan la comida
- B. Están controlados y no hay riesgos para la salud o la seguridad
- C. Se colocan sobre mesas
- D. Entran a las áreas de preparación de alimentos

30. Se pueden permitir perros domésticos en áreas de comedor al aire libre cuando:

- A. Cualquier cliente lo solicita
- B. Aprobado por la autoridad reguladora
- C. La comida se prepara al aire libre
- D. No hay tablas presentes

Mark Bakos and Asssociates

Clave de respuestas

1-10	11-20	21-30
1. B	11. C	21. B
2. B	12. B	22. B
3. C	13. C	23. D
4. B	14. A	24. B
5. B	15. A	25. B
6. B	16. B	26. B
7. C	17. C	27. B
8. B	18. D	28. B
9. C	19. B	29. B
10. A	20. B	30. B

Origen y uso de entrenamiento

Fuente primaria: Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU., Código de Alimentos 2026, Capítulo 6 - Instalaciones físicas, pp. 133-144. Este libro de curso parafrasea y organiza el Capítulo 6 para la instrucción de los estudiantes. El Resumen de Cambios 2026 de la FDA establece que el Capítulo 6 no tiene cambios respecto a la edición anterior. Consulte el Código Oficial de Alimentos y la autoridad reguladora aplicable para obtener un lenguaje regulatorio exacto y los requisitos específicos de cada jurisdicción.

Mark Bakos and Asssociates