

Consideraciones generales	
Aspecto a revisar	Normas aplicables o sustento técnico/legal
Lámina de diseño de sitio: ubicación, colindantes retiros, servidumbres, áreas de uso, accesos.	
Lámina(s) con fachadas, distribución espacial por nivel de piso de las áreas de proceso ,consumo, y uso, tales como bodegas, comedores, guardarrope, servicios sanitarios, cortes longitudinales y transversales, accesos, salidas, escaleras.	
Láminas de instalación mecánica: agua potable y residuales: diámetros, material, conexiones, cajas de registro, sifones, tuberías, pendientes, ceniceros, trampas de grasa.	
Lámina de planta de techos: canoas, pendientes de cubierta, bajantes, cajas de registros, tubería con diámetros y pendientes, materiales, caída libre, desfogue.	
Afectación por Servidumbres y alineamientos.	
Requisitos Técnicos	
Aspecto a revisar	Normas aplicables o sustento técnico/legal
Acondicionamiento Físico y Sanitario:	Cap. II Reglamento de Servicios Alimentación al Publico
Áreas de: proceso, consumo, servicios sanitarios.	Art.13
Altura mínima del establecimiento.	Art. 14
Dimensiones de las diferentes áreas que permita el desarrollo cómodo de cada actividad.	Art. 15
Características de los pisos: material liso no poroso, impermeable, lavable, antideslizante, con un desnivel mínimo de 2% hacia el desagadero, el cual contará con una rejilla de 5 milímetros de separación máxima entre sus elementos.	Art. 16
Las paredes de las áreas de proceso y servicios sanitarios: acabado liso, no poroso, impermeables, pintados con colores claros desde el nivel del piso hasta la altura del cielo raso, o recubiertas con materiales atóxicos.	Art. 17
Los cielos rasos: lisos y pintados con color claro en las áreas del proceso y servicios sanitarios.	Art. 18
Las juntas o uniones entre las paredes y el piso: cóncavas.	Art. 19
Las puertas de acceso y de emergencia del establecimiento abrirán hacia afuera.	Art. 20
Cantidad y características de los servicios sanitarios: separado por género, para uso exclusivo del personal del establecimiento y para uso público.	Art. 21 Cap. II Reglamento de Servicios Alimentación al Publico , Art. XIV 2. Reglamento de Construcciones
Piezas sanitarias del servicio de hombres:	Art.21
☒Inodoros	
Lavamanos	
Mingitorios	
Piezas sanitarias del servicio de mujeres:	Art.21
Inodoros ☒	
Lavamanos	
Lavamanos en número suficiente en áreas de proceso y consumo	Art.22

Área de guardarropa.	Art.23
Área de comedor.	Art.24
Iluminación.	Art.25
ventilación.	Art.26
Zona anexa al área de servicios sanitarios, o independiente pero fuera de las restantes áreas, para el almacenamiento, lavado (piletas de aseo) y desinfección del equipo de limpieza.	Art.27
Acceso para personas con discapacidad.(rampas, ascensores)	Art. 150 y 151 del reglamento a la Ley 7600
Servicios sanitarios para discapacitados.	Art. 143 y 144 del reglamento a la Ley 7600
Acondicionamiento Físico y Sanitario:	Cap. XIV Reglamento de Construcciones
Sistema de conducción al exterior de olores, humos y calor.	Art. XIV1.3.
Puertas, ventanas o cualquier abertura al exterior del área de proceso en industrias de alimentos debe estar protegidas con malla (# 16 mínimo) contra insectos, las puertas deben abrir hacia fuera y poseer cierre automático.	Art. XIV1.7.
Distancias a lugares insalubres.	Art. XIV 4. Reglamento de Construcciones Art 69 Ley de Construcciones
Áreas y alturas de carnicerías y pescaderías	Art. XIV 5.
Salidas de emergencias.	Art. XIV 6.
Tratamiento de aguas residuales :	
Ubicación y retiros del tanque séptico y del sistema de infiltración.	Decreto 31545, Arts. 8 y 13
Detalles constructivos de tanque séptico	
Detalles constructivos del sistema de infiltración y se muestra el material recubrimiento.	Decreto 31545, Art. 27, inciso c)
Las aguas grises se conducen al tanque séptico.	Ley Gral de Salud, Art. 287
El efluente de tanque séptico se descarga en el sistema de infiltración	
En caso de utilizar planta de tratamiento de aguas residuales, las observaciones se indicara en el formulario de revisión específico para ello.	Art. 292, Ley General de Salud.