

Guía de Construcción de Unidades Móviles de Comida, Puestos Estacionales Temporales de Comida y Puestos Estacionales Permanentes de Comida

Mobile Food Unit, Seasonal Temporary Food Stand, and Seasonal Permanent Food Stand Construction Guide

SERVICIOS DE COMIDA, PISCINAS Y ALOJAMIENTO

FOOD, POOLS, AND LODGING SERVICES

ENERO 2019

JANUARY 2019

GUÍA DE CONSTRUCCIÓN DE UNIDADES MÓVILES DE COMIDA, PUESTOS
ESTACIONALES TEMPORALES DE COMIDA Y PUESTOS ESTACIONALES
PERMANENTES DE COMIDA | MOBILE FOOD UNIT, SEASONAL TEMPORARY FOOD
STAND, AND SEASONAL PERMANENT FOOD STAND CONSTRUCTION GUIDE

**Guía de Construcción de Unidades Móviles de Comida, Puestos Estacionales
Temporales de Comida y Puestos Estacionales Permanentes de Comida**

**Mobile Food Unit, Seasonal Temporary Food Stand, and Seasonal Permanent Food
Stand Construction Guide**

ENERO 2019

JANUARY 2019

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

*Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500.
To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500.*

Índice | Contents

Propósito Purpose.....	1
Definiciones Definitions	1
Unidad móvil de comida Mobile food unit	1
Puesto estacional temporal de comida Seasonal temporary food stand.....	2
Puesto estacional permanente de comida Seasonal permanent food unit	3
Restricciones Restrictions	3
Fuente Autorizada Approved Source	3
Empresa de Servicio de Comida (Catering) Catering	3
Presentación y Revisión del Plano Plan Submittal and Review	4
Proceso de revisión del plano Plan review process	4
Contenido requerido del plano Required plan contents	5
Inspecciones previas a la operación para otorgamiento de la licencia Licensing and preoperational inspections	7
Información General del Equipo General Equipment Information	8
Diseño y fabricación del equipo Equipment design and construction	8
Números y capacidades de los equipos Equipment numbers and capacities	10
Ubicaciones e instalación del equipo Equipment locations and installation	10
Equipo no aprobado Unapproved equipment	10
Fregaderos Sinks	11
Fregaderos para lavado de las manos (lavamanos) Handwashing sinks	11
Fregadero para lavado manual de los utensilios Manual warewashing sink	12
Fregadero para preparación de comida Food preparation sink	13
Resumen de los requerimientos de los fregaderos Summary of sink requirements	14
Sistemas de ventilación Ventilation Systems.....	14
Mostradores, Gabinetes y Mesas Counters, Cabinetry and Tables.....	15
Superficies de contacto con la comida Food-contact surfaces.....	15
Superficies que no están en contacto con la comida Non-food-contact surfaces	16
Pisos, Paredes y Techos Floors, Walls and Ceilings.....	17
Pisos Floors.....	18

GUÍA DE CONSTRUCCIÓN DE UNIDADES MÓVILES DE COMIDA, PUESTOS
ESTACIONALES TEMPORALES DE COMIDA Y PUESTOS ESTACIONALES
PERMANENTES DE COMIDA | MOBILE FOOD UNIT, SEASONAL TEMPORARY FOOD
STAND, AND SEASONAL PERMANENT FOOD STAND CONSTRUCTION GUIDE

Paredes y Techos Walls and ceilings	18
Servicios públicos Utilities.....	19
Suministro de agua Water supply	19
Tanques de almacenamiento de agua para beber, aguas residuales y calentadores de agua Drinking water and wastewater holding tanks, and water heaters	20
Eliminación de aguas residuales Sewage disposal	20
Líneas de servicios públicos Utility service lines	21

Spanish

Propósito

Esta guía le servirá de ayuda a las personas o grupos que le presenten planos de unidades móviles de comida (MFU), puestos estacionales temporales (STF) de comida y puestos estacionales permanentes (SPF) de comida al Departamento de Salud de Minnesota (MDH). Las normas de construcción, equipo e instalaciones físicas que se presentan en esta guía son parte de los requerimientos mínimos del [Código de Alimentos de Minnesota \(Minnesota Food Code\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/rules/foodcode/index.html) (www.health.state.mn.us/communities/environment/food/rules/foodcode/index.html).

En Minnesota, diferentes agencias se encargan de otorgar licencias a las MFU, los STF y los SPF. El menú y la ubicación de la operación determinan cuál es la agencia responsable de revisar el plan, otorgar la licencia y hacer la inspección. Para determinar cuál es la agencia responsable, visite el sitio web del MDH: [Otorgamiento de Licencias \(Licensing\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/index.html) (www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/index.html) o llame al MDH por el 651-201-4500.

El MDH no revisa planos, ni otorga licencias a las unidades móviles de comida o los puestos estacionales temporales de comida que no tengan algún evento programado o que no operen en las áreas que caen dentro de su jurisdicción.

Definiciones

Unidad móvil de comida

English

Purpose

This guide will help individuals or groups submit mobile food unit (MFU), seasonal temporary food (STF) stand, and seasonal permanent food (SPF) stand plans to the Minnesota Department of Health (MDH). Construction, equipment, and physical facility standards outlined in this guide are [Minnesota Food Code](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/rules/foodcode/index.html) (www.health.state.mn.us/communities/environment/food/rules/foodcode/index.html) minimum requirements.

In Minnesota, different agencies license MFU, STF, and SPFs. The menu and location of operation determine which agency is responsible for plan review, licensing and inspection. To find out which agency is responsible, visit the MDH [Licensing](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/index.html) (www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/index.html) website or call MDH at 651-201-4500.

MDH does not review plans or license mobile food units and seasonal temporary food stands that do not have scheduled events or areas of operation in MDH jurisdictions.

Definitions

Mobile food unit

“Una unidad móvil de comida (MFU)” es un establecimiento de servicio de alimentos y bebidas que está montado en un vehículo, bien sea:

(1) motorizado o movilizado por un remolque (trailer) que opera un máximo de 21 días al año, en el mismo lugar, o bien, que opera más de 21 días al año en un lugar, si cuenta con la aprobación de la autoridad reguladora, según se define en las Reglas de Minnesota, parte 4626.0020, subparte 70; o

(2) que es operado, conjuntamente con un negocio permanente con licencia otorgada de acuerdo con el capítulo 157 o el capítulo 28A, en el sitio donde opera el negocio fijo, por la misma persona o compañía, fácil de movilizar sin necesidad de desmontarlo para transportarlo a otra ubicación. - Estatutos de Minnesota, Sección 157.15, subdivisión 9

Puesto estacional temporal de comida

“Un puesto estacional temporal de comida” es un establecimiento de servicios de alimentos y bebidas que opera en un puesto que se desmonta y se traslada de una ubicación a otra, pero que no puede operar más de 21 días al año en ninguna ubicación específica, excepto según se establece en el párrafo (b).

(b) Un puesto estacional temporal de comida puede operar durante más de 21 días al año en cualquier lugar específico si cuenta con la aprobación de la autoridad reguladora que tenga jurisdicción sobre el puesto estacional temporal de comida, según se define en las Reglas de Minnesota, parte 4626.0020, subparte 70. - Estatutos de Minnesota, Sección 157.15, subdivisión 13

"Mobile food unit" means a food and beverage service establishment that is a vehicle mounted unit, either:

(1) motorized or trailered, operating no more than 21 days annually at any one place, or operating more than 21 days annually at any one place with the approval of the regulatory authority as defined in Minnesota Rules, part 4626.0020, subpart 70; or

(2) operated in conjunction with a permanent business licensed under chapter 157 or chapter 28A at the site of the permanent business by the same individual or company, and readily movable, without disassembling, for transport to another location. – Minnesota Statutes, section 157.15, subdivision 9

Seasonal temporary food stand

"Seasonal temporary food stand" means a food and beverage service establishment that is a food stand which is disassembled and moved from location to location, but which operates for no more than 21 days annually at any one location, except as provided in paragraph (b).

(b) A seasonal temporary food stand may operate for more than 21 days annually at any one place with the approval of the regulatory authority, as defined in Minnesota Rules, part 4626.0020, subpart 70, that has jurisdiction over the seasonal temporary food stand. – Minnesota Statutes, section 157.15, subdivision 13

Puesto estacional permanente de comida

“Un puesto estacional permanente de comida” es un establecimiento de servicios de alimentos y bebidas que opera en un puesto fijo o en un edificio, pero que no opera más de 21 días al año. - Estatutos de Minnesota, Sección 157.15, subdivisión 12a.

Restricciones

Fuente Autorizada

Las MFU, los STF y los SPF no deben utilizar o servir comida que se haya preparado o almacenado en un domicilio privado. La totalidad del almacenamiento y preparación de la comida debe hacerse en la MFU, el STF y el SPF o en un establecimiento de venta de comida que tenga licencia. Toda la comida debe provenir de [Fuentes Autorizadas de Productos Alimenticios \(Approved Sources for Food Products\) \(PDF\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/apprvdsrcefs.pdf) (www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/apprvdsrcefs.pdf).

Empresa de Servicio de Comida (Catering)

La preparación, el almacenamiento, transporte y servicio de grandes volúmenes de comida en eventos que reciben el servicio de comida plantea riesgos más fuertes de seguridad alimentaria. Las operaciones de catering no se pueden realizar desde una MFU, un STF o un SPF, a menos que se cuente con la aprobación de la autoridad reguladora y se tomen las previsiones para garantizar la seguridad de almacenamiento y manipulación de los volúmenes grandes de comida que se asocian a eventos de catering.

Seasonal permanent food stand

“Seasonal permanent food stand” means a food and beverage service establishment which is a permanent food service stand or building, but which operates no more than 21 days annually. – Minnesota Statutes, section 157.15, subdivision 12a.

Restrictions

Approved Source

MFU, STF, and SPF must not use or serve food that was stored or prepared in a private home. All food storage and preparation must occur in the MFU, STF, SPF, or in a licensed food establishment. All food must come from [Approved Sources for Food Products \(PDF\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/apprvdsrcefs.pdf) (www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/apprvdsrcefs.pdf).

Catering

Preparing, storing, transporting, and serving large volumes of food at catered events presents increased food safety risks. Catering operations cannot be conducted from MFU, STF or SPF unless approved by the regulatory authority and adequate provision is made for safe storage and handling of the large volume of foods associated with catered events.

Presentación y Revisión del Plano

Los planos se deben presentar al MDH, cuando menos, 30 días antes de iniciarse la construcción, la remodelación, o la conversión de una estructura existente a MFU, STF o SPF. Si empieza a trabajar antes de aprobarse los planos, el MDH puede ordenarle que pare el trabajo cuando determine que el trabajo puede llevar al no cumplimiento de normas.

Sírvase ponerse en contacto con el MDH por el 651-201-4500 si tiene alguna pregunta con respecto a si se necesita una revisión de planos para su MFU, STF o SPF.

Proceso de revisión del plano

Presente su [Solicitud de Revisión de Plano \(Plan Review Application\) \(PDF\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/license/mobseconstgd.pdf) (www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/license/mobseconstgd.pdf), toda la información que se requiere y la tarifa pertinente a:

Dirección postal	Dirección física
Minnesota Department of Health Food, Pools, and Lodging Services – Plan Review P.O. Box 64975 St. Paul, MN 55164-0975	Minnesota Department of Health Orville L. Freeman Building 625 Robert Street North St. Paul, MN 55155

Construcción nueva o remodelación

1. Las solicitudes de revisión de planos se revisan en el orden en el que se reciben. Presente toda la información requerida que aparece en la sección de Contenido Requerido del Plano de esta guía. Si su solicitud está incompleta, el proceso de revisión puede tardar más tiempo.

Plan Submittal and Review

Plans must be submitted to MDH at least 30 days before beginning construction, remodeling, or conversion of an existing structure to a MFU, STF or SPF. If you begin work before plans are approved, MDH may order work to stop when it determines work may lead to noncompliance.

Please contact MDH at 651-201-4500 if you have questions about whether a plan review is needed for your MFU, STF or SPF.

Plan review process

Submit your [Plan Review Application \(PDF\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/license/mobseconstgd.pdf) (www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/license/mobseconstgd.pdf), all required information and appropriate fee to:

Mailing Address	Street Address
Minnesota Department of Health Food, Pools, and Lodging Services – Plan Review P.O. Box 64975 St. Paul, MN 55164-0975	Minnesota Department of Health Orville L. Freeman Building 625 Robert Street North St. Paul, MN 55155

New construction or remodeling

1. Plan review applications are reviewed in the order they are received. Submit all required information listed in the Required Plan Contents section of this guide. If your application is incomplete, the review process may take longer.
2. Your plan reviewer will notify you when review starts, and will contact you to

GUÍA DE CONSTRUCCIÓN DE UNIDADES MÓVILES DE COMIDA, PUESTOS
ESTACIONALES TEMPORALES DE COMIDA Y PUESTOS ESTACIONALES
PERMANENTES DE COMIDA | MOBILE FOOD UNIT, SEASONAL TEMPORARY FOOD
STAND, AND SEASONAL PERMANENT FOOD STAND CONSTRUCTION GUIDE

2. El revisor de su plano le notificará cuando empiece la revisión y lo contactará cuando tenga que solicitar cualquier información omitida o adicional.
3. Al completarse la revisión, usted recibirá una carta en la que se aprueban sus planos.
4. Espere a que le aprueben los planos para empezar su proyecto.

En algunos casos, el MDH puede emitir una licencia sin presentar y revisar el plano para una MFU, un STF o un SPF, si el establecimiento ha recibido previamente una licencia otorgada por el Departamento de Agricultura de Minnesota (MDA), el MDH o una agencia autorizada por el MDA. Sin embargo, se necesita una inspección para determinar si la MFU, el STF o el SPF cumplen con los Estatutos y las Reglas de Minnesota, así como otras regulaciones pertinentes.

Si tiene alguna pregunta acerca de si los planos para su MFU, STF o SPF requieren revisión, sírvase ponerse en contacto con el MDH llamando al 651-201-4500.

Contenido requerido del plano

Asegúrese de incluir todos los recaudos siguientes cuando presente su solicitud completa de revisión de plano, con la tarifa de pago respectiva:

- El menú que planea ofrecer.
- Una descripción del proyecto propuesto, que incluye el volumen de comida que anticipa almacenar, preparar, vender o servir.
- Una distribución a escala y fácil de leer que indique la ubicación de todos los equipos (por ejemplo, el equipo usado para cocinar, la campana de ventilación,

request any missing or additional information.

3. When review is complete, you will receive a letter approving your plans.
4. Wait to begin your project until after plans are approved.

In some circumstances, MDH can issue a license without a plan submittal and review for MFU, STF or SPF if the establishment has previously been licensed by MDA or MDH- or MDA-delegated agency. However, an inspection is required to determine if the MFU, STF or SPF is in compliance with Minnesota statutes and rules, and other applicable regulations.

Please contact MDH at 651-201-4500 if you have questions about whether a plan review is needed for your MFU, STF or SPF.

Required plan contents

Make sure to include all the following when you submit your completed plan review application and the required fees.

- The intended menu.
- A description of the proposed project including the anticipated volume of food to be stored, prepared, sold or served.
- Easily readable layout drawn to scale indicating the location of all equipment (e.g., cooking equipment, ventilation hood, refrigerators, food prep counters, handwashing sink(s), three-compartment sink, and food prep sink).

GUÍA DE CONSTRUCCIÓN DE UNIDADES MÓVILES DE COMIDA, PUESTOS
ESTACIONALES TEMPORALES DE COMIDA Y PUESTOS ESTACIONALES
PERMANENTES DE COMIDA | MOBILE FOOD UNIT, SEASONAL TEMPORARY FOOD
STAND, AND SEASONAL PERMANENT FOOD STAND CONSTRUCTION GUIDE

- | | |
|--|--|
| <p>los refrigeradores, los mostradores para preparación de comida, los lavamanos, los fregaderos de tres compartimentos y los de preparación de comida).</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Los materiales de acabados para pisos, rodapiés, paredes y techos. ▪ La lista de equipos propuestos que incluye los tipos, fabricantes y números de los modelos. ▪ Las hojas de especificaciones del fabricante para los equipos nuevos. ▪ Los dibujos de los mostradores y gabinetes, indicando la estructura de los gabinetes y el acabado de las superficies superiores. ▪ El tamaño del calentador de agua y de los tanques de almacenamiento de agua potable y aguas residuales. ▪ La fuente de agua (privada o pública) que surte a su MFU, STF o SPF. En el caso de los sistemas privados, incluya el número único de pozo. ▪ El sistema de eliminación de aguas residuales (público o privado) para su MFU, STF o SPF.
El SPF incluye el certificado de cumplimiento del sistema individual de tratamiento de aguas residuales para los sistemas individuales de eliminación de aguas residuales. ▪ Una copia de la aprobación de zonificación o del permiso de construcción emitido por la unidad de gobierno local al SPF. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Finish materials for floors, base coves, walls, and ceilings. ▪ Proposed equipment list that includes types, manufacturers and model numbers. ▪ Manufacturer's specification sheets for new equipment. ▪ Counters and cabinetry shop drawings, indicating cabinet construction, and countertop finish. ▪ Size of water heater, and fresh water and wastewater holding tanks. ▪ The source of water (private or public) for your MFU, STF or SPF. Include unique well number for private systems. ▪ The method of sewage disposal (public or private) for your MFU, STF or SPF. SPF include individual sewage treatment system certificate of compliance for individual sewage disposal systems. ▪ A copy of the zoning approval or building permit from the local unit of government for SPF. |
|--|--|

La información adicional puede solicitarse durante el proceso de revisión del plano para permitir una revisión exhaustiva. Para más información, por favor visite el sitio web de [Revisión del Plano \(Plan Review\)](#)

Additional information may be requested during the plan review process to allow for a thorough review. For further information, please visit the MDH [Plan Review \(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/planreview.html\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/planreview.html) website, or contact MDH at 651-201-4500.

www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/planreview.html) del MDH, o póngase en contacto con el MDH por el 651-201-4500.

Inspecciones previas a la operación para otorgamiento de la licencia

Una vez que su proyecto esté cercano a su finalización, siga los pasos que aparecen a continuación:

1. Solicite la licencia.

Póngase en contacto con el personal del MDH, que aparece en su carta de aprobación de revisión del plano, para pedir una solicitud de licencia. Presente la solicitud de licencia debidamente completada y el pago por concepto de tarifa para emisión de licencias. **La tarifa por concepto de la emisión de la licencia es adicional a la tarifa por revisión del plano.**

2. Pida la inspección para su MFU, STF o SPF.

Contacte al MDH 14 días antes del primer evento para programar la inspección previa a la operación. Lleve la MFU o el STF a la oficina que haya acordado con el MDH o a una ubicación pública para que le hagan la inspección previa a la operación. El personal del MDH no puede realizar inspecciones en un domicilio privado. Asegúrese que todo el equipo se encuentre en el lugar, instalado correctamente y operativo.

3. Coloque la licencia en un lugar visible de la MFU, el STF o el SPF.

Luego de haber pasado con éxito la inspección previa a la operación, el MDH otorgará la licencia. Mantenga, en todo

Licensing and preoperational inspections

Once your project is near completion, follow these steps:

1. Apply for license.

Contact MDH staff listed on your plan review approval letter to request a license application. Submit the completed license application and required license fee. **The license fee is separate from the plan review fee.**

2. Have your MFU, STF or SPF inspected.

Contact MDH 14 days before the first event to schedule a preoperational inspection. Bring the MFU or STF to an agreed MDH office or public location for the preoperational inspection. MDH staff cannot conduct inspections at a private residence. Have all equipment present, correctly installed and operational.

3. Post the license in the MFU, STF or SPF.

After a successful preoperational inspection, MDH will issue a license. Prominently post, the original license in the MFU, STF or SPF at all times. The license is valid for one year and must be renewed annually.

momento, la licencia original en un lugar visible de su MFU, STF o SPF. La licencia tiene validez de un año y deberá renovarse anualmente.

Información General del Equipo

En el plano presentado, se deben incluir las especificaciones, las ubicaciones propuestas y el uso al que está destinado cada equipo nuevo y usado. El menú y los procesos de preparación de comida determinan el tipo de equipo que se necesita. Los procesos complejos pudieran necesitar equipo adicional o especializado.

Diseño y fabricación del equipo

Algunos equipos deben ser certificados o clasificados como aptos para instalaciones sanitarias por el Instituto Nacional Estadounidense de Normas (ANSI) mediante su programa acreditado de certificación para equipo relacionado con servicios de comida. Este equipo incluye:

- Los fregaderos para lavado manual de los utensilios
- El equipo para lavado mecánico de los utensilios
- Las unidades mecánicas de refrigeración, excepto los congeladores verticales u horizontales
- Las cavas cuarto de congelación
- El equipo para mantener calientes los alimentos
- El equipo usado para cocinar, excepto los hornos de microondas y las tostadoras
- Las máquinas de fabricación de hielo
- Las rebanadoras mecánicas

General Equipment Information

Include specifications, proposed locations and intended use for all new and used equipment in submitted plan. Menu and food processes determine the type of equipment required. Complex food processes may require additional or specialized equipment.

Equipment design and construction

Some equipment must be certified or classified for sanitation by an American National Standards Institute (ANSI) accredited certification program for food service equipment and includes:

- Manual warewashing sinks
- Mechanical warewashing equipment
- Mechanical refrigeration units except for reach-in or chest freezers
- Walk-in freezers
- Food hot-holding equipment
- Cooking equipment, except for microwave ovens and toasters
- Ice machines
- Mechanical slicers
- Mechanical tenderizers and grinders
- Food preparation surfaces including sinks used for food preparation

GUÍA DE CONSTRUCCIÓN DE UNIDADES MÓVILES DE COMIDA, PUESTOS ESTACIONALES TEMPORALES DE COMIDA Y PUESTOS ESTACIONALES PERMANENTES DE COMIDA | MOBILE FOOD UNIT, SEASONAL TEMPORARY FOOD STAND, AND SEASONAL PERMANENT FOOD STAND CONSTRUCTION GUIDE

- Las ablandadoras y moledoras mecánicas
- Las superficies de preparación de comida, lo que incluye los fregaderos que se usan para preparar comida

En caso de que no tengan la certificación o la clasificación sanitaria otorgada por un programa de certificación acreditado por el ANSI, el equipo:

- Debe estar diseñado para uso comercial.
- Debe ser duradero, de superficie lisa y fácil de limpiar.
- Debe estar accesible para limpiarlo.
- Debe tener superficies de contacto con los alimentos que no sean tóxicas.

Los programas más comunes de certificación acreditados por el ANSI:

Grupo Certificador	Logo
NSF International (NSF)	
Intertek Marcado "ETL Sanitation."	
Underwriters Laboratory (UL) Marcado "Classified UL EPH."	
Asociación Canadiense de Normas (Canadian Standards Association - CSA) Marcado "CSA Sanitation to NSF/ANSI."	
Comité de Normas Sanitarias de la Industria Panadera y Pastelera (Baking Industry Sanitation Standards Committee - BISSC) Marcado "Certified BISSC."	

If there is no certification or classification for sanitation by an ANSI accredited certification program for a piece of equipment, the equipment must:

- Be designed for commercial use.
- Be durable, smooth, and easily cleanable.
- Be readily accessible for cleaning.
- Have food-contact surfaces that are not toxic.

Most common ANSI accredited certification programs

Certifying Group	Mark
NSF International (NSF)	
Intertek Marked "ETL Sanitation."	
Underwriters Laboratory (UL) Marked "Classified UL EPH."	
Canadian Standards Association (CSA) Marked "CSA Sanitation to NSF/ANSI."	
Baking Industry Sanitation Standards Committee (BISSC) Marked "Certified BISSC."	

Números y capacidades de los equipos

Debe contar con equipo mecánico que satisfaga las necesidades de cocción, enfriamiento, recalentamiento, ventilación y mantenimiento del frío y calor de su MFU, STF y SPF. Instale y use el equipo tal como lo indica el fabricante.

Hay ciertas circunstancias comunes que implican requerimientos especiales de equipo, tales como:

- Las cavas para excursiones no pueden usarse para almacenar alimentos, excepto bebidas embotelladas y enlatadas que no sean alimentos control de tiempo y temperatura para seguridad alimentaria (TCS).

Se deben usar protectores de alimentos, cajas y estuches de exhibición, o cualquier otro medio efectivo que proteja de la contaminación la comida no envasada mientras se está exhibiendo.

Ubicaciones e instalación del equipo

Coloque o instale el equipo en ubicaciones que aseguren que la comida y las superficies de contacto con la comida no estén expuestas a contaminación y que las áreas alrededor y debajo del equipo sean accesibles para que se puedan limpiar.

Si el equipo no es fácil de mover, séllelo a la superficie o móntelo sobre patas. Se requieren patas de cuatro pulgadas para el equipo montado en la mesa y patas de seis pulgadas para el montado en el piso.

Equipo no aprobado

Equipment numbers and capacities

Provide mechanical equipment that meets the cooking, cooling, re-heating, ventilation, and hot and cold holding needs of the MFU, STF and SPF. Install and use equipment as intended by the manufacturer.

Some common circumstances with special equipment requirements include:

- Picnic coolers may not be used for food storage except for bottled and canned beverages that are not time/temperature control for safety (TCS) food.

Food guards, display cases or other effective means must be provided to protect unpackaged food from contamination while on display.

Equipment locations and installation

Locate or install equipment so that food and food-contact surfaces are not exposed to contamination and the areas around and beneath the equipment are accessible for cleaning.

If equipment is not easily moveable, seal it to the surface or mount it on legs. Four-inch legs are required for table-mounted equipment; six-inch legs are required for floor-mounted equipment.

Unapproved equipment

Examples of equipment that are frequently submitted but **not approved** include:

GUÍA DE CONSTRUCCIÓN DE UNIDADES MÓVILES DE COMIDA, PUESTOS ESTACIONALES TEMPORALES DE COMIDA Y PUESTOS ESTACIONALES PERMANENTES DE COMIDA | MOBILE FOOD UNIT, SEASONAL TEMPORARY FOOD STAND, AND SEASONAL PERMANENT FOOD STAND CONSTRUCTION GUIDE

Entre los equipos que se someten a consideración con frecuencia, pero que **no son aprobados**, se cuentan los siguientes:

- Madera sin pulir
- Asadores y ollas eléctricas de cocción lenta de uso doméstico
- Recipientes galvanizados para almacenar comida
- Utensilios esmaltados
- Brochas para pintar
- Cucharas de madera
- Mesas de plástico
- Taladros
- Envases de plástico no homologados para comida
- Tuberías o placas frías para bebidas que están en contacto con el hielo almacenado

Fregaderos

Se deben incluir las especificaciones, las ubicaciones propuestas y el uso que se pretende darle a todos los fregaderos.

Fregaderos para lavado de las manos (lavamanos)

Instale, cuando menos, un fregadero para lavado de las manos (lavamanos), bien sea aislado o instalado en un mostrador aprobado para este fin. Se deben instalar lavamanos a los que tengan acceso fácil todos los empleados que estén:

- Preparando o sirviendo alimentos y bebidas.
- Lavando utensilios de cocina
- Utilizando el baño

- Unfinished wood
- Household roasters/crock pots
- Galvanized food storage containers
- Enamelware
- Paintbrushes
- Wooden spoons
- Plastic tables
- Drills
- Non-food grade plastic containers
- Tubing or beverage cold plates in contact with stored ice

Sinks

Include specifications, proposed locations and intended use for all sinks.

Handwashing sinks

Provide at least one handwashing sink, either free standing or installed into an approved counter. Locate handwashing sinks to provide easy access for all employees who are:

- Preparing or dispensing food and beverages
- Conducting warewashing
- Using the toilet room

Each handwashing sink must be equipped to provide water under pressure at a temperature to allow handwashing for at least 15 seconds through a mixing valve or

Cada lavamanos debe estar equipado con una válvula mezcladora o un grifo combinado para suministrar agua bajo presión a una temperatura que permita que la persona se lave las manos durante un mínimo de 15 segundos. El grifo de cierre automático lento, o el grifo dosificador, debe suministrar un flujo de agua que dure no menos de 15 segundos sin necesidad de reactivarlo.

Los lavamanos de las MFU y los SPF deben estar instalados como estructuras fijas. Los lavamanos de los STF pueden ser portátiles y tener agua suministrada a presión o por gravedad con un grifo que suministre un flujo de agua sin abrir la llave manualmente.

El MDH pudiera exigir que se instalen protectores contra salpicaduras en los lavamanos para limitar la contaminación de la comida, el equipo y los utensilios limpios, así como los artículos de servicio y uso único.

Fregadero para lavado manual de los utensilios

Instale un fregadero que tenga un mínimo de tres bateas. Todas las bateas deben formar parte del mismo equipo. Los fregaderos para lavado de utensilios en las MFU pueden ser aislados o estar instalados sobre un mostrador aprobado para este fin. Los fregaderos de las MFU y los SPF deben estar instalados como estructuras fijas. En los STF se permiten fregaderos portátiles para lavado de utensilios.

Los fregaderos para lavado de utensilios de los SPF deben tener un mínimo tres bateas, con escurrideros en cada extremo. Todas las bateas y escurrideros deben formar parte del mismo equipo. Para cumplir con este requerimiento, no puede anexar escurrideros adicionales. Es posible que se requieran estantes o mesas para utensilios en los que

combination faucet. A self-closing, slow-closing, or metering faucet must provide a flow of water for at least 15 seconds without the need to reactivate the faucet.

Handwashing sinks in MFU and SPF must be permanently installed. Handwashing sinks in STF may be portable with water delivered under pressure or by gravity with a faucet or spigot that provides hands-free flow of water.

MDH may require splashguards on handwashing sinks to limit contamination of food, clean equipment and utensils, and single-service and single-use articles.

Manual warewashing sink

Provide a sink with at least three compartments. All compartments must be part of the same piece of equipment. Warewashing sinks in MFU may be either free standing or installed into an approved counter. Warewashing sinks in MFU and SPF must be permanently installed. Portable warewashing sinks are allowed in STF.

Warewashing sinks in SPF must include at least three compartments and drainboards on each end. All compartments and the drainboards must be part of the same piece of equipment. You cannot attach drainboards to meet this requirement. Utensil racks or tables may be required for storing all dirty and clean equipment and utensils.

Sink compartments must be large enough to allow immersion of the largest piece of equipment and utensils. If equipment or

se pueda colocar todos los equipos y los utensilios sucios y limpios.

Las bateas del fregadero deben ser lo suficientemente grandes como para que permitan la inmersión del equipo y de los utensilios más grandes que tenga. Si el equipo o los utensilios son demasiado grandes para el fregadero, deberá usar equipo manual alternativo de lavado.

Los fregaderos para lavado manual de los utensilios deben estar certificados o clasificados para instalaciones sanitarias por un programa de certificación acreditado por el ANSI.

Fregadero para preparación de comida

Deberá contar con un fregadero exclusivo para preparación de comida si el menú propuesto incluye algún ingrediente que se tenga que lavar o descongelar en un fregadero.

Los fregaderos para preparación de comida deben estar certificados o clasificados para instalaciones sanitarias por un programa de certificación acreditado por el ANSI.

utensils are too large for the warewashing sink, alternative manual warewashing equipment must be used.

Manual warewashing sinks must be certified or classified for sanitation by an American National Standards Institute (ANSI) accredited certification program.

Food preparation sink

Provide a designated food preparation sink if the proposed menu includes a food product that requires washing or thawing in a sink.

Food preparation sinks must be certified or classified for sanitation by an American National Standards Institute (ANSI) accredited certification program.

Resumen de los requerimientos de los fregaderos

La tabla siguiente resume los requerimientos de los fregaderos de las MFU, los STF y los SPF. **Siempre se requiere** que haya lavamanos y fregaderos para utensilios. A su vez, se podría requerir, o no, que haya fregaderos para preparación de comida.

Tipo de Fregadero	Unidad Móvil de Comida (El agua debe ser bajo presión)	Puesto Estacional Temporal de Comida	Puesto Estacional Permanente de Comida (El agua debe ser bajo presión)
Lavamanos	Instalado como estructura permanente	Puede ser portátil (el agua puede ser bajo presión o por gravedad)	Instalado como estructura permanente
Fregadero para utensilios	Instalado como estructura permanente (aislado o instalado sobre un mostrador)	Puede ser portátil	Instalado como estructura permanente (debe incluir escurrideros integrales en cada extremo)
Fregadero para Preparación de Comida	Instalado como estructura permanente	Puede ser portátil	Instalado como estructura permanente

Sistemas de ventilación

Incluya las especificaciones y ubicaciones propuestas de las campanas de ventilación en los planos que presente. Diseñe e instale los sistemas de ventilación de conformidad con el [Reglamento de Minnesota, Capítulo 1346 \(Minnesota Rules, chapter 1346\)](http://www.revisor.mn.gov/rules/1346/) (www.revisor.mn.gov/rules/1346/), Código mecánico y de gas combustible de Minnesota. El [Reglamento de Minnesota,](http://www.revisor.mn.gov/rules/1346.0507/)

Summary of sink requirements

The following table summarizes the sink requirements for MFU, STF, and SPFs. Handwashing and warewashing sinks are **always required**. Food preparation sinks may or may not be required.

Type of Sink	Mobile Food Unit (Water must be under pressure)	Seasonal Temporary Food Stand	Seasonal Permanent Food Stand (Water must be under pressure)
Handwashing Sink(s)	Permanently installed	May be portable (water under pressure or by gravity)	Permanently installed
Warewashing Sink	Permanently installed (free standing or installed in counter)	May be portable	Permanently installed (must include integrally attached drainboards at each end)
Food Preparation Sink	Permanently installed	May be portable	Permanently installed

Ventilation Systems

Include specifications and proposed locations for ventilation hoods in submitted plans. Design and install ventilation systems according to [Minnesota Rules, chapter 1346](http://www.revisor.mn.gov/rules/1346/) (www.revisor.mn.gov/rules/1346/), Minnesota mechanical and fuel gas code. [Minnesota Rules, part 1346.0507](http://www.revisor.mn.gov/rules/1346.0507/) (www.revisor.mn.gov/rules/1346.0507/)

Parte 1346.0507 (Minnesota Rules, part 1346.0507)

[\(www.revisor.mn.gov/rules/1346.0507/\)](http://www.revisor.mn.gov/rules/1346.0507/)

establece los requerimientos de campanas para cocinas comerciales de algunos equipos.

Se debe contar con el número suficiente de sistemas y dispositivos de campanas de ventilación y deberán tener la capacidad necesaria para evitar que se acumule grasa o condensación en las paredes y techos. Se requiere ventilación adecuada y aire de recambio para el equipo que produce vapor, condensación, vapores gaseosos, olores desagradables, humo y humos gaseosos excesivos.

Se deben diseñar los sistemas de ventilación de manera de evitar que la grasa o condensación drenen o goteen sobre la comida, los equipos, utensilios, paredes, techos, mantelería y artículos de servicio individual. Los filtros de grasa que se usan en las campanas de ventilación y otros equipos que extraen grasa deben estar diseñados de manera que se puedan retirar fácilmente para limpiarlos o reemplazarlos, si no están diseñados para limpieza en el sitio.

Mostradores, Gabinetes y Mesas

Incluya en los planos presentados, las especificaciones, las ubicaciones propuestas y los usos planificados para todos los mostradores, mesas, gabinetes y áreas de autoservicio al cliente.

Superficies de contacto con la comida

Una superficie de contacto con la comida es la superficie de equipos o utensilios que está en contacto directo con la comida. La superficie de contacto con la comida también

proporciona los requisitos de campana de cocina comercial para algunos equipos.

Los sistemas y dispositivos de campana de ventilación deben ser suficientes en número y capacidad para prevenir la acumulación de grasa o condensación en las paredes y techos. Se requiere ventilación adecuada y aire de recambio para el equipo que produce vapor, condensación, vapores, olores desagradables, humo y humos gaseosos excesivos.

Diseñe los sistemas de ventilación para prevenir la acumulación de grasa o condensación que drene o gotee sobre la comida, el equipo, los utensilios, las paredes, el techo, la mantelería y los artículos de servicio individual. Los filtros de grasa que se usan en las campanas de ventilación y otros equipos que extraen grasa deben estar diseñados para ser retirados fácilmente para limpiarlos o reemplazarlos, si no están diseñados para limpieza en el sitio.

Counters, Cabinetry and Tables

Incluya especificaciones, ubicaciones propuestas y usos planificados para todas las mesas, mostradores, gabinetes y áreas de autoservicio al cliente en los planos presentados.

Food-contact surfaces

Una superficie de contacto con la comida es una superficie de equipo o utensilio que está en contacto directo con la comida. La superficie de contacto con la comida también

incluye la superficie de cualquier equipo o utensilio del que puede drenar, gotear o salpicar comida, como es el caso del interior de un congelador de fácil acceso.

No se acepta el uso de superficies de laminado de plástico o mesas plásticas como superficies de preparación de comida.

Las superficies de contacto con la comida deben estar certificadas o clasificadas para instalaciones sanitarias por un programa de certificación acreditado por el ANSI.

Las superficies de contacto con la comida deben ser:

- Seguras
- Duraderas, resistentes a la corrosión y no absorbentes
- De peso y grosor suficientes para soportar el lavado continuo de utensilios
- De un acabado uniforme y fácil de limpiar
- Resistentes a picaduras, desportillado, agrietamiento, raspaduras, rayones, distorsiones y descomposición

Entre los ejemplos de las actividades que requieren superficies de contacto con la comida aprobadas, se cuentan las siguientes:

- Picar, cortar o mezclar alimentos crudos
- Cocinar alimentos utilizando equipos tales como parrillas, freidoras, planchas u hornos
- Preparar comidas, como es el caso de sándwiches y ensaladas

Superficies que no están en contacto con la comida

Una superficie que no está en contacto con la comida es aquella que no está en contacto directo con los alimentos, como las superficies de gabinetes y carpintería. Las

food may drain, drip or splash, such as an interior of a reach-in cooler.

Plastic laminate surfaces or plastic tables are not acceptable as food preparation surfaces.

Food-contact surfaces must be certified or classified for sanitation by an American National Standards Institute (ANSI) accredited certification program.

Food-contact surfaces must be:

- Safe
- Durable, corrosion-resistant and nonabsorbent
- Sufficient in weight and thickness to withstand repeated warewashing
- Finished to have smooth, easily cleanable surface
- Resistant to pitting, chipping, crazing, scratching, scoring, distortion, and decomposition

Examples of activities requiring approved food-contact surfaces include:

- Chopping, cutting or mixing raw foods
- Cooking foods using equipment such as grills, deep fryers, flat tops, or ovens
- Assembling foods such as sandwiches or salads

Non-food-contact surfaces

A non-food contact surface is a surface of equipment that does not directly contact food, such as surfaces of millwork and cabinetry. Non-food-contact surfaces of equipment that are exposed to splash,

superficies equipos que no están en contacto con la comida y que están expuestas a salpicaduras, derrames, ensuciamiento por contacto con otros alimentos o que deben limpiarse con frecuencia, deben estar hechas con material resistentes a la corrosión, no absorbentes y de superficie lisa.

Las superficies que no están en contacto con la comida deben estar libres de salientes, rebordes y hendiduras. Por su diseño y fabricación deben ser fáciles de limpiar y mantener.

Los mostradores y gabinetes que no están en contacto con la comida pueden ser de laminado de plástico o algún otro material no absorbente. No se permiten las maderas sin pulir. El fabricante o el instalador de los topes de mostradores debe sellar todos los recortes para evitar que el agua dañe el interior del mostrador o del gabinete. Se prohíben los gabinetes con bases huecas sin acceso.

Se permite el uso de topes de acero inoxidable o laminado, al igual que otras superficies no absorbentes equivalentes para algunos tipos de equipo.

Entre los ejemplos de áreas con superficies que no están en contacto con la comida, se cuentan:

- Las áreas de servicio de bebidas para máquinas de café o expreso o dispensadoras de bebidas gaseosas
- Las áreas de autoservicio para clientes, tales como las estaciones de exhibición de condimentos
- Las áreas de caja y pedidos del bar o las estaciones de espera

Pisos, Paredes y Techos

Deberá incluir los materiales de acabados que se proponen para todas las superficies de

spillage, other food soiling or that require frequent cleaning must be constructed of a corrosion-resistant, nonabsorbent, and smooth material.

Non-food-contact surfaces must be free of unnecessary ledges, projections, and crevices, and designed and constructed to allow easy cleaning and maintenance.

Non-food-contact counters and cabinets can be plastic laminate or other nonabsorbent material. Unfinished wood is not allowed. All cutouts must be sealed by the manufacturer or countertop installer because it prevents water damage to the interior of the counter or cabinet. Cabinets with enclosed hollow bases are prohibited.

Stainless steel, laminated top, or other equivalent nonabsorbent surfaces are allowed for some types of equipment.

Examples of areas with non-food contact surfaces include:

- Beverage service areas for beverage dispensers such as espresso or coffee machines, or pop dispensers
- Customer self-service areas such as condiment display stations
- Cashier or ordering areas at bar or wait stations

Floors, Walls and Ceilings

Include proposed finish materials for all floor, wall and ceiling surfaces in submitted plans.

pisos, paredes y techos que contienen los planos presentados. Instale pisos, paredes y techos lisos, no absorbentes, duraderos y fáciles de limpiar.

Antes de seleccionar las superficies de pisos, paredes y techos, los dueños, los profesionales de diseño y aquellos involucrados en la preparación de los planos, deben tomar en cuenta los factores siguientes:

- El tipo y la frecuencia de uso
- El tipo de terreno y métodos de limpieza
- La vida útil de la superficie

Pisos

Seleccione e instale superficies de pisos que satisfagan las necesidades de su MFU, STF o SPF. Siga todas las recomendaciones del fabricante.

Al operar un STF o un SPF sobre asfalto aplicado con máquina o concreto inclinado para drenar, no se requiere una superficie de piso adicional.

Al operar un STF o un SPF sobre grama, tierra o grava, es necesario suministrar una superficie, como pueden ser tapetes, plataformas desmontables, tarimas u otros materiales adecuados aprobados que controlan el polvo y el lodo. Por diseño, los felpudos, alfombrines y tarimas deben ser fáciles de retirar y limpiar.

Paredes y Techos

Seleccione e instale superficies de paredes y techos que satisfagan las necesidades de su MFU, STF o SPF. Las superficies de paredes y techos deben ser lisas, duraderas, no absorbentes y fáciles de limpiar.

Instale en los STF y SPF superficies de paredes y techos que protejan el interior del

Provide smooth, nonabsorbent, durable and easily cleanable floors, walls and ceilings.

Prior to selecting floor, wall and ceiling surfaces, owners, design professionals, and others involved in preparing the plans should consider the following factors:

- Type and amount of use
- Type of soil and cleaning methods
- Life span of the surface

Floors

Select and install flooring surfaces that meet the needs of your MFU, STF or SPF. Follow all manufacturer's recommendations.

When operating STF and SPF on machine-laid asphalt or concrete that is sloped to drain an additional flooring surface is not required.

When operating STF and SPF on grass, dirt or gravel, provide a surface such as mats, removable platforms, duckboards or other suitable approved materials that control dust and mud. Mats and duckboards must be designed to be removable and easily cleanable.

Walls and ceilings

Select and install wall and ceiling surfaces that meet the needs of your MFU, STF or SPF. Wall and ceiling surfaces must be smooth, durable, nonabsorbent, and easily cleanable.

Provide wall and ceiling surfaces for STF and SPF that protect the interior of the stand

puesto del clima y el polvo y los desechos que acarrea el viento.

Servicios públicos

Incluya, en los planos que presente, información específica relativa al suministro de agua, los calentadores de agua, el sistema de eliminación de aguas residuales y otros servicios públicos. Contrate los servicios públicos que satisfagan las necesidades de su MFU, STF o SPF.

Suministro de agua

Identifique en los planos que presente la fuente de agua que surte a su MFU, STF o SPF.

Se debe contar con una fuente de agua segura y adecuada, que satisfaga las necesidades de su establecimiento. Debe obtener el agua para su establecimiento de una fuente municipal de suministro o de otra fuente que cumpla con los requerimientos que establece el Reglamento de Minnesota, [Capítulo 4720 \(chapter 4720\)](http://www.revisor.mn.gov/rules/4720/) (www.revisor.mn.gov/rules/4720/), sobre Suministros Públicos de Agua; y el [Capítulo 4725 \(chapter 4725\)](http://www.revisor.mn.gov/rules/4725/) (www.revisor.mn.gov/rules/4725/), sobre Pozos y Hoyos.

Un representante del Departamento de Salud de Minnesota puede hacer una evaluación en el sitio de su fuente de suministro de agua antes de otorgar la licencia para su establecimiento.

La entrada de agua a la unidad debe estar protegida de la contaminación y diseñada para evitar el acople a una conexión de servicio que no sea de agua potable. Las mangueras que se usan para obtener agua deben ser aptas para uso alimentario y deben

from the weather and windblown dust and debris.

Utilities

Include specific information for water supply, water heaters, sewage disposal system, and other utilities in submitted plans. Provide utilities to meet the needs of your MFU, STF and SPF.

Water supply

Identify the source of the water for your MFU, STF and SPF in submitted plans.

A safe and adequate supply of water must be provided to meet the needs of your food establishment. Water for your establishment must be obtained from a municipal water supply or a water supply that meets the requirements of Minnesota Rules, [chapter 4720 \(www.revisor.mn.gov/rules/4720/\)](http://www.revisor.mn.gov/rules/4720/), Public Water Supplies; and [chapter 4725 \(www.revisor.mn.gov/rules/4725/\)](http://www.revisor.mn.gov/rules/4725/), Wells and Borings.

A representative from the Minnesota Department of Health may conduct an onsite evaluation of your water supply prior to licensing your establishment.

The water inlet must be protected from contamination and be designed to prevent attachment of a non-potable service connection. Hoses used to obtain water must be of food grade quality and be provided with an approved backflow preventer. Garden hoses are not allowed.

incluir una válvula antirretorno aprobada. No se permite usar mangueras de jardín.

Tanques de almacenamiento de agua para beber, aguas residuales y calentadores de agua

Los tanques de agua para beber deben estar diseñados para almacenar agua potable. Deben ser fáciles de limpiar y tener la capacidad suficiente para satisfacer las necesidades de la operación. Se deben construir con material de grado apto para consumo alimentario y de materiales no tóxicos.

Se debe instalar un tanque para aguas residuales o aguas grises con una capacidad 15% mayor que la del tanque de suministro de agua potable. La MFU debe tener tanques permanentes de aguas residuales y agua fresca en la unidad.

Se debe contar con un calentador de agua del tamaño adecuado para satisfacer las demandas de la instalación de servicio de comida.

Eliminación de aguas residuales

Identifique, en los planos que presente, el método de eliminación de aguas residuales (público o privado) para su MFU, STF o SPF. Instale un sistema de eliminación de aguas residuales que satisfaga las necesidades pico de eliminación de aguas residuales de su establecimiento de venta de comida.

Las aguas residuales se deben eliminar de manera tal que no se genere un riesgo a la salud pública, ni se le ocasionen molestias a la comunidad. Las aguas residuales deben descargarse a un sistema de alcantarillado sanitario. Se prohíbe volcar las aguas residuales al suelo o a las alcantarillas de drenaje pluvial.

Drinking water and wastewater holding tanks, and water heaters

Drinking water tanks must be designed for holding potable water, be easily cleanable, of sufficient capacity to meet the needs of the operation and constructed of an approved food grade non-toxic material.

A wastewater, or grey water, holding tank must be provided which is sized 15 percent larger in capacity than the water supply tank. MFU must have wastewater and fresh water tanks permanently installed on the unit.

A water heater must be adequately sized to meet the demands of the foodservice facility.

Sewage disposal

Identify the method of sewage disposal (public or private) for your MFU, STF or SPF in submitted plans. Provide a sewage disposal system that meets the peak sewage needs of your food establishment.

Wastewater must be removed in such a manner that a public health hazard or nuisance is not created. Wastewater must be discharged into a sanitary sewage system. Dumping any wastewater onto the ground or storm sewer is prohibited.

Líneas de servicios públicos

Instale las líneas y tuberías de servicios públicos de manera que no obstruyan o impidan la limpieza de pisos, paredes y techos. El servicio eléctrico debe cumplir con las [Reglas de Minnesota, Capítulo 1315](http://www.revisor.mn.gov/rules/1315/) (Minnesota Rules, chapter 1315) (www.revisor.mn.gov/rules/1315/). Para más información sobre los requerimientos eléctricos use los [Directorios de Inspectores Eléctricos del Departamento del Trabajo e Industria de Minnesota](http://www.dli.mn.gov/business/electrical-contractors/electrical-inspector-directories) (Electrical Inspector Directories) (www.dli.mn.gov/business/electrical-contractors/electrical-inspector-directories) o llame al 651-284-5026.

Utility service lines

Exposed utility service lines and pipes must be installed so they do not obstruct or prevent cleaning of the floors, walls and ceilings. Electrical service must comply with [Minnesota Rules, chapter 1315](http://www.revisor.mn.gov/rules/1315/) (www.revisor.mn.gov/rules/1315/). Use the Minnesota Department of Labor and Industry [Electrical Inspector Directories](http://www.dli.mn.gov/business/electrical-contractors/electrical-inspector-directories) (www.dli.mn.gov/business/electrical-contractors/electrical-inspector-directories) for more information about electrical requirements or call 651-284-5026.