

Outdoor Cooking/ BBQ

- **Outdoor cooking is allowed only** if it is part of a properly equipped, permitted full food service establishment, and no local rules to the contrary exist.
- **Outdoor areas may be used for cooking only**—no food prep (e.g., slicing, chopping) or cleaning or sanitizing of utensils may be done in the outside cooking area.
- **Plan submission is required before construction begins.** Plans shall be submitted to the Jefferson County Department of Health for approval. Contact (205) 930-1260 for more information.

Plans shall include:

- Foods to be cooked and cooking methods.
- Construction details of the outdoor cooking area.
- Transport methods for food between indoor and outdoor areas.
- Cleaning procedures for cooking equipment.
- Handwashing sink(s) locations.
- Methods for maintaining food temperatures (hot and cold).
- Compliance with all applicable zoning, building, plumbing, gas, electrical, fire, and health codes

Outdoor Cooking Area Construction Requirements

- The cooking area shall be fully enclosed with four walls and a ceiling.
- It shall be insect and rodent proof.

- Walls may be screened, but a solid barrier (e.g., masonry) at least 30 inches high above the floor is required on all sides.
- Screening shall be at least 16-mesh per inch and kept in good repair.
- Screened doors shall be tight-fitting, self-closing, and have kick plates or similar reinforcement to prevent damage.

Handwashing & Flooring Requirements

- At least one handwashing sink with hot and cold water under pressure via a mixing faucet is required in the cooking area.
- This sink is for handwashing only—not for food prep or utensil washing.
- The sink shall be hard plumbed to a potable water supply and approved sanitary sewer, per local plumbing codes.
- The floor shall be durable, smooth, and easily cleanable, made of sealed concrete or masonry tile, and sloped to drain.
- If floors are cleaned by hosing or receive water discharge, trapped floor drains connected to an approved sewage system are required.

Outdoor Cooking Area – Structural & Food Safety Requirements

- Interior surfaces (walls, ceiling, fixtures) shall be durable, smooth, non-absorbent, and easily cleanable. No exposed studs, joists, or rafters. Metal support shall be rust-resistant (e.g., stainless steel).
- Cooking equipment shall be vented outdoors, typically via a commercial hood or masonry pit.

- Wood surfaces (e.g., counters, cabinets) shall be sealed with a nonabsorbent finish like epoxy, polyurethane, or laminated plastic.
- Time/Temperature Control for Safety (TCS) foods shall be maintained:
 - Cold foods at $\leq 41^{\circ}\text{F}$
 - Hot foods at $\geq 135^{\circ}\text{F}$
- No food or utensils may be stored in the outdoor cooking area.

Utensil Washing Requirement

- All washing and sanitizing of utensils shall be done inside the approved, permitted facility—not in the outdoor cooking area.



Cocina al aire libre/barbacoa

- **La cocina al aire libre solo está permitida** si forma parte de un establecimiento de servicio completo de alimentos debidamente equipado y autorizado, siempre que no existan regulaciones locales que indiquen lo contrario.
- **Las áreas al aire libre pueden usarse solo para cocinar**—no se permite la preparación de alimentos (por ejemplo, cortar, picar), ni la limpieza o desinfección de utensilios en el área de cocina exterior.
- Se requiere la presentación de un plan antes de comenzar la construcción. Los planes deben presentarse al Departamento de Salud del Condado de Jefferson para su aprobación. Para más información, llame al (205) 930-1260.

Los planes deben incluir:

- Alimentos que se cocinarán y métodos de cocción.
- Detalles de construcción del área de cocina al aire libre.
- Métodos de transporte de alimentos entre áreas interiores y exteriores.
- Procedimientos de limpieza del equipo de cocina.
- Ubicación de los lavamanos.
- Métodos para mantener las temperaturas de los alimentos (calientes y frías).
- Cumplimiento de todos los códigos aplicables de zonificación, construcción, plomería, gas, electricidad, incendios y salud.

Requisitos de construcción del área de cocina al aire libre

- El área de cocina debe estar completamente cerrada con cuatro paredes y un techo.
- Debe ser a prueba de insectos y roedores.

- Las paredes pueden tener malla, pero se requiere una barrera sólida (por ejemplo, mampostería) de al menos 30 pulgadas (76 cm) de altura sobre el piso en todos los lados.
- La malla debe tener al menos 16 hilos por pulgada y mantenerse en buen estado.
- Las puertas con mosquitero deberían ser ajustadas bien, y contar con placas de protección o refuerzo similar para evitar daños.

Requisitos de lavamanos y pisos

- Se requiere al menos un lavamanos con agua caliente y fría bajo presión, mediante una llave mezclador, en el área de la cocina.
- Este lavabo es solo para lavado de manos—no para preparación de alimentos ni lavado de utensilios.
- El lavamanos debe estar conectado de manera fija a un suministro de agua potable y a un sistema sanitario aprobado, según los códigos locales de plomería.
- El piso debe ser duradero, liso y fácil de limpiar, hecho de concreto sellado o baldosas de mampostería, y con inclinación hacia un desagüe.
- Si los pisos se limpian con manguera o reciben descarga de agua, se requieren desagües de piso con trampa conectados a un sistema de alcantarillado aprobado.

Requisitos estructurales y de seguridad alimentaria del área de cocina al aire libre

- Las superficies interiores (paredes, techo, accesorios) deben ser duraderas, lisas, no absorbentes y fáciles de limpiar. No se permiten vigas, postes o cabios expuestos. Los soportes

metálicos deben ser resistentes a la oxidación (por ejemplo, acero inoxidable).

- El equipo de cocina debe tener ventilación al exterior, normalmente a través de una campana comercial o pozo de mampostería.
- Las superficies de madera (por ejemplo, mostradores, gabinetes) deben sellarse con un acabado no absorbente como epoxi, poliuretano o plástico laminado.
- Los alimentos TCS (control de tiempo/temperatura para seguridad) deben mantenerse a:
 - Alimentos fríos a $\leq 41^{\circ}\text{F}$
 - Alimentos calientes a $\geq 135^{\circ}\text{F}$
- No se permite almacenar alimentos ni utensilios en el área de cocina al aire libre.

Requisito de lavado de utensilios

- Todo el lavado y desinfección de utensilios debe realizarse dentro del establecimiento aprobado y autorizado—no en el área de cocina al aire libre.

