



Aplicación de revisión de plan

Salud Ambiental

Programa de Seguridad Alimentaria y Saneamiento

\$100.00

Propósito (marque uno) ☐ Nueva Construcción ☐ Remodelación de Estructura Existente ☐ Reapertura del Establecimiento Cerrado													
Información General	Nombre del establecimiento		Fecha										
	Nombre de la persona de contacto												
	Número telefónico		Correo Electrónico										
	Dirección												
Si está proponiendo construir un nuevo establecimiento de comida o remodelar un establecimiento de comida existente en el Distrito de Salud Pública del Sudeste de Idaho, debe enviar el Paquete de revisión del plan 15 días hábiles antes de la construcción. <i>Tenga en cuenta: Si no proporciona toda la información requerida, se retrasará el proceso de revisión del plan y la emisión del permiso.</i>													
DOCUMENTOS REQUERIDOS (Incluya lo siguiente en su paquete)													
<table border="0"><tr><td>☐ Solicitud de establecimiento de alimentos</td><td>☐ Lista de verificación de revisión del plan</td></tr><tr><td>☐ Esquema de plomería</td><td>☐ Formulario de revisión del plan</td></tr><tr><td>☐ Tarifas</td><td>☐ Plano del terreno</td></tr><tr><td>☐ Plano de planta</td><td>☐ Lista completa de equipos (con las especificaciones del fabricante)</td></tr><tr><td>☐ Menú</td><td></td></tr></table>				☐ Solicitud de establecimiento de alimentos	☐ Lista de verificación de revisión del plan	☐ Esquema de plomería	☐ Formulario de revisión del plan	☐ Tarifas	☐ Plano del terreno	☐ Plano de planta	☐ Lista completa de equipos (con las especificaciones del fabricante)	☐ Menú	
☐ Solicitud de establecimiento de alimentos	☐ Lista de verificación de revisión del plan												
☐ Esquema de plomería	☐ Formulario de revisión del plan												
☐ Tarifas	☐ Plano del terreno												
☐ Plano de planta	☐ Lista completa de equipos (con las especificaciones del fabricante)												
☐ Menú													
Otras agencias. Es su responsabilidad comunicarse con el Jefe de Bomberos local o estatal y/o el Departamento de Construcción local o los Inspectores Mecánicos. ¿Se ha puesto en contacto con las agencias apropiadas? ☐ Si ☐ No													
<i>Declaro, bajo pena de falsificación no jurada, que esta solicitud (incluidas las declaraciones que la acompañan) ha sido examinada por mí y, según mi leal saber y entender, es verdadera, correcta y completa. Acepto pagar todas las tarifas antes de operar.</i>													
Firma del aplicante:		Fecha:											
Nombre impreso del solicitante:		Título:											

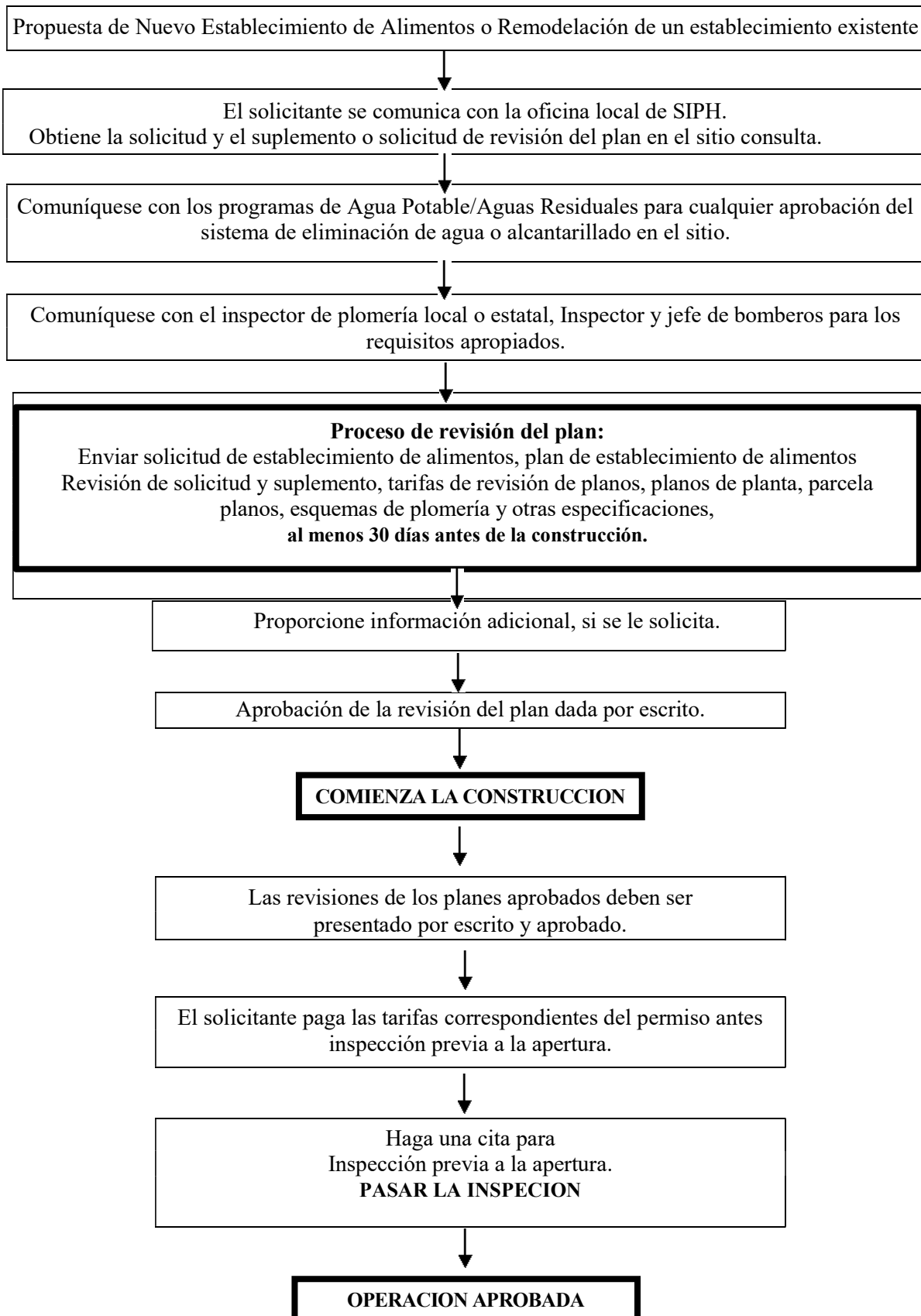
Firma del Especialista en Salud Ambiental

Fecha

Recibo #

****El personal de EHS que haya completado esta revisión se comunicará formalmente con la instalación anterior con el estado de: Aprobado, Desaprobado o Pendiente.***

Proceso de revisión de plan del establecimiento de alimentos



Hoja de verificación

*Este documento se debe usar como una hoja de verificación rápida utilizada por el Especialista en Salud Ambiental de SIPH al realizar una revisión del plan. De ninguna manera es un documento completo de todos los requisitos que debe cumplirse una instalación para obtener una licencia de alimentos. La instalación es responsable en última instancia de cumplir con todas las Leyes, Estatutos, Códigos, Reglas y Regulaciones vigentes en el momento de la revisión y la concesión de la licencia. Una inspección previa a la apertura determinará si está en línea con el código de alimentos.

EHS: use the X box to verify items are seen on plans or other documentation.

Instalaciones: Utilice la columna de la hoja # para identificar dónde se puede ubicar la información en los planos.

A - PROTECCIÓN ALIMENTARIA

HOJA

	1. Adecuado almacenamiento de comidas secas en un lugar limpio, seco, y no localizado en vestuarios, baños, cuartos de vestir, cuartos de basura, salas de máquinas, bajo las líneas de alcantarillado, bajo escaleras abiertas. (3-305.11 and 12)	
	2. Guardias de estornudar adecuadamente diseñados en autoservicio de fríos/calientes bufets/bares. (Medir 54" a 60" desde el suelo para representar la altura de la boca del cliente. (Guardia debe bloquear la línea entre la boca y la comida en la exhibición, incluyendo placas de extremo.) (3- 306.11)	
	3. Pozos de cucharones serán proporcionados para los palos de helado o postres congelados. (3- 304.12(D))	
	4. Todos los equipos usados o existentes requieren la aprobación antes de la instalación. Deben estar en buen estado y poder mantenerse en condiciones sanitarias. (8-101.10)	
	5. Mesa de preparación de comidas crudas y el lavabo de la preparación de comidas están previstos (si es aplicable por el menú). Sumideros de preparación deben ser desperdiciados indirectamente a la alcantarilla. (3-302.11)	
	6. Lavabos de 3 compartimentos para el lavado de los utensilios y las ollas más grandes están de tamaño adecuado para el lavado manual de vajillas. (4-301.12)	
	7. Tablas de drenaje o tablas de platos adecuadamente diseñadas previstas para utensilios sucios y limpios. (4-301.13)	
	8. Tipo de máquina de platos: Temperatura bajo ☐ , Alimentación Química ☐ o Temperatura alto ☐ , equipada para dispensar detergentes y desinfectantes automáticamente, con alarma de nivel bajo. (4-204.117) 1/4" IPS (Tamaño de la tubería de hierro) válvulas parar manómetro requerido en la línea de suministro de agua caliente para el enjuague desinfectante de agua caliente. (4-204.118)	

B - ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES

HOJA

	1. Servicio público de agua (Nombre del proveedor aprobado/sistema): _____ (5-101.11)	
	2. Tipo de fuente no municipales: _____ Tratamiento: _____ PLANES Y MUESTRA DEBERAN SER PRESENTADOS Y APROBADOS ANTES DE LA INSPECCION FINAL. (5-101.11)	
	3. Agua caliente y fría siempre bajo presión alta para todos los encuentros, y el sistema de agua caliente suficiente para satisfacer las demandas máximas de agua caliente en todo el establecimiento de comida. (5-103.11 - 12)	

	4. Capacidad de agua caliente suficiente para satisfacer las demandas máximas de agua del establecimiento de alimentos y capaz de ser distribuido en toda la instalación. 140°F capacidad de agua _____ galones. (5-103.11 - adecuado) Índice de recuperación: _____ galones/°F subir	
	5. 180°F agua y calentador de refuerzo para máquinas de cocina de alta temperatura. (4-501.112)	
	6. Alcantarillado público - Nombre: _____ (5-403.11)	
	7. Sistema séptico u otro tipo de disposición. PLANES DEBEN SER PRESENTADOS Y APROBADOS ANTES DE LA INSPECCION FINAL. (Reglas para la disposición del subsuelo exigir que todos los equipos de hielo enfriado de aire, equipos de refrigeración y estufas de wok) (5-403.11, 12)	

C — PLOMERIA

HOJA #

	1. Agua enrojecido corre para la caja en el piso inclinada para drenaje adecuado. Desechos de condensado al fregadero de piso o drenaje de hub aprobado fuera de los walk-ins.	
	2. Los fregaderos y desagües del piso deben estar accesibles para su limpieza y mantenimiento.	
	3. Pozos de cazo: línea de suministro tiene espacio de aire; drenaje (indirecto) abierto.	
	4. Máquina de lavaplatos: línea de suministro tiene espacio de aire, interruptor de vacío a la línea de enjuague; drenaje (indirecto) abierto. (5-402.11) (No drenaje directo al menos que cumpla con 5-402.11B)	
	5. Fregaderos para escurrir/lavar/descongelar alimentos: drenaje indirecto con espacio de aire.	
	6. Sumideros para drenaje/lavado comida lista para server: drenaje con espacios de aire indirecto.	
	7. Máquina de hielo: drenaje (indirecto) abierto; línea de suministro con espacio de aire.	
	8. Grifos de limpieza/grifo de la manguera/grifos roscados: interruptor de vacío es necesario para grifos roscados con mangueras.	
	9. Dispensadores de jabón cuando se encuentra en grifos aprobados: Requiere una válvula anti retorna aprobada. (fregaderos de 3 compartimentos y/o lavabos de servicio)	
	10. Línea de agua de la fuente de soda para carbonatación: Requiere dispositivo de presión reducida, instalado corriente arriba de un dispositivo de carbonatación y corriente debajo de cualquier cobre en la línea de suministro de agua. (5-203.15)	
	11. Campana, tipo limpia automática: Requiere protección contra el contraflujo aprobada	

D - BANO Y INSTALACIONES DE LAVADO DE MANOS PARA CLIENTES Y EMPLEADOS

HOJA #

	1. Cuartos de baño ubicados de manera que los clientes no pasen por la preparación de alimentos, lavado de vajilla o áreas de almacenamiento de alimentos, y están convenientemente ubicados y accesibles para el uso de los empleados. (6.402.11) (2-103.11).	
	2. Los cuartos de baño completamente cerrado, puerta de cerrado automática (6-202.14)	
	3. Ventilación adecuada: ____ Ventana ____ Mecánico (6.304.11)	

	4. Lavamanos con agua caliente y fría a través de grifos mezcladores. (5-202.12) (15-segundos de flujo de agua necesario si grifo tiene apagado automático.)	
	5. Bote de basura proporcionado. (5-501.16) Bote de basura cubierto requerido para la eliminación de toallas sanitarias en los baños utilizados por las mujeres. (5-501.17)	
	6. Limpiador para lavar las manos, toallas de papel, secadores de manos o rodillas de toallas continuas proporcionadas para el lavamanos. (6-301.11, 12)	
	7. Se dispondrá, una serie de lavabos para lavarse las manos necesarias para su uso conveniente. (5-203.11) (Requerida en el área de preparación de comida, área de lavado de vajillas, estaciones de esperar, y los baños.)	

E - BASURA Y DESPERDICIOS

HOJA #

	1. El piso, la pared y el techo de las áreas de almacenamiento de basura deben ser lisos, duraderos y fáciles de limpiar. (6-101.11)	
	2. Se debe proporcionar al menos un fregadero para trapeadores o un fregadero de servicio o una instalación de limpieza con bordillo equipada con un desagüe en el piso y convenientemente ubicados para limpiar los trapeadores y para desechar el agua del trapeador o desechos líquidos similares. (5-203.13)	
	3. Almacenamiento de trapeador/escoba proporcionado, estante o ganchos para colgar trapeadores para que se sequen. (6-501.16)	

F- DISEÑO ESTRUCTURAL Y MATERIALES

HOJA #

	ÁREA	PISO*	PARED***	TECHO***
	Comedor			
	Cocina			
	Entrar Frigorífico y Congelador			
	Área de lavado de vajilla			
	Almacenamiento de alimentos			
	Fregona/Área de servicio			

G - ILUMINACIÓN

HOJA #

	1. Todas las superficies donde los empleados de alimentos trabajen con alimentos o con utensilios como cuchillos, rebanadoras, molinillos o sierras: velas de 50 pies (6-303.11)	
	2. Se proporcionan bombillas resistentes a roturas o con protección de luz en todas las operaciones de manipulación de alimentos, lavado de utensilios, alimentos abiertos. almacenamiento, almacenamiento de utensilios, áreas de almacenamiento de un solo servicio, campanas y lámparas de calor. (6-202.11)	

H – VENTILACIÓN

HOJA #

	1. Ventilación suficiente en todas las habitaciones para mantenerlas libres de calor excesivo, vapor, grasa, vapores, condensación, olores desagradables y humos que son el resultado de la operación de alimentos. (6-304.11) Las campanas para cocinas comerciales deben estar diseñadas, construidas e instaladas de acuerdo con las Códigos Mecánicos y de Construcción Uniformes.	
	2. Tipo de capota: ____ Type I (Filtros de grasa/extinción de incendios) ____ Type II (No se produce grasa)	

I - MISCELÁNEO

HOJA #

	1. Los cuartos para vivir o dormir ubicados en las instalaciones de un establecimiento de alimentos deben estar separados de las habitaciones y áreas utilizadas para la operación del establecimiento de alimentos mediante tabiques completos y puertas sólidas de cierre automático. (6-202.111 and 112)	
	2. Equipo de lavandería (lavadora/secadora) no ubicado en un área con alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios o artículos de un solo uso y servicio sin envolver (4-401.11.C)	
	3. Líneas y tuberías de servicios públicos no instaladas en los pisos, ni expuestas innecesariamente en paredes o techos; los que estén expuestos no obstruirán ni impedirán la limpieza de los pisos, paredes o techos. (6-201.12)	

Planes revistos por:

Firma del Especialista en Salud Ambiental (SIPH)

Fecha