

Phone: (806) 378-9472  
 TDD: (806) 378-4229  
 Fax: (806) 378-3585  
 ehealth@amarillo.gov



Permit # _____
Receipt # _____
Date Paid _____

## Amarillo Area Public Health District

### Guía de revisión del plan de establecimiento de alimentos

<u>Información de contacto del establecimiento:</u>	<u>Información de contacto de los propietarios</u>
Nombre: _____	Nombre: _____
Dirección física: _____	Dirección física: _____
Dirección postal: _____	Dirección postal: _____
Número de teléfono: _____	Número de teléfono: _____
Correo electrónico: _____	Correo electrónico: _____
<u>Detalles del Establecimiento</u>	
<b>Horas/Días de Operación:</b>  <input type="checkbox"/> Domingo: _____ <input type="checkbox"/> Lunes: _____ <input type="checkbox"/> Martes: _____ <input type="checkbox"/> Miércoles: _____ <input type="checkbox"/> Jueves: _____ <input type="checkbox"/> Viernes: _____ <input type="checkbox"/> Sabado: _____	<b>Tipo de Servicios (marque todos los que correspondan)</b>  <input type="checkbox"/> Cenar en establecimiento (Dine In) <input type="checkbox"/> Comida Para Llevar (Take Out) <input type="checkbox"/> Entrega (Delivery) <input type="checkbox"/> Abastecedor (Catering) <input type="checkbox"/> Pre-Empaquetado (Pre-Packaged) <input type="checkbox"/> Solo Bocadillos (Snack Only) <input type="checkbox"/> Otro: _____
¿Era el establecimiento anteriormente un restaurante? <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	

**Los siguientes documentos deben enviarse con esta guía de revisión del plan:**

- Menú propuesto (incluidos los menús de temporada, fuera del establecimiento y banquetes),
- Lista de Equipo (lista de todos los equipos, incluidos todos los accesorios permanentes) lista de todos los equipos, incluidos todos los accesorios permanentes **\*\*Nota\*\* solo se permite el equipo comercial certificado por NSF o equivalente.**
- Plano del sitio que muestra la ubicación del negocio en el edificio; ubicación del edificio en el sitio, incluidos callejones, calles; y ubicación de cualquier equipo externo (contenedores de basura, pozo, sistema séptico (si aplicable)),  
**\*\*Nota\*\* El plano del sitio NO tiene que dibujarse a escala, pero DEBE mostrar dimensiones.**
- Plan dibujado a escala de todo el establecimiento de alimentos que muestre la ubicación del equipo, plomería, servicios eléctricos, ventilación mecánica y sistemas de extinción de incendios.

### **Formato de Planos y Especificaciones incluidas:**

1. Proporcione planos que tengan un tamaño mínimo de 11 x 14 pulgadas, incluido el diseño del plano de planta dibujado con precisión a una escala mínima de 1/4 de pulgada = 1 pie. Esto es para permitir la facilidad en los planes de lectura.
2. **Los planos** deben dibujarse a escala y deben mostrar la ubicación de todo el equipo, plomería, servicios eléctricos y ventilación mecánica para el establecimiento de alimentos.
3. Plano del sitio Ubicación del edificio incluyendo la ubicación de cualquier equipo externo, incluyendo contenedores de basura, contenedores de grasa, sistemas sépticos, pozos, etc.
4. **Hojas de especificaciones del fabricante** de todo el equipo (refrigeración, calentadores de agua, calentadores, unidades de retención de frío y calor de autoservicio con protectores de estornudos, etc.)
5. **Menú propuesto (incluyendo menú de temporada, fuera del sitio y banquetes)**
6. Cada equipo debe estar claramente etiquetado en el plano con su nombre común. Envíe dibujos de unidades de retención de autoservicio en frío y caliente con un protector / escudo de estornudos.
7. Designar claramente en el plan el equipo para un enfriamiento rápido adecuado, incluidos los baños de hielo y la refrigeración, y para los alimentos TCS de retención en caliente.
8. Etiquete y ubique el fregadero de preparación de alimentos por separado cuando el menú lo dicte para evitar la contaminación y la contaminación cruzada de alimentos crudos y listos para comer.
9. Designe claramente los baños adecuados para lavarse las manos para cada accesorio de inodoro y en el área inmediata de preparación de alimentos.
10. Proporcione el tamaño de la habitación, el espacio del pasillo, el espacio entre y detrás del equipo y la colocación del equipo en el plano.
11. En el plano representar las áreas auxiliares tales como trasteros, cuartos de basura, inodoros, sótanos y/o bodegas utilizadas para el almacenamiento o la preparación de alimentos. Muestre todas las características de estas habitaciones según sea necesario.
12. Incluir y proporcionar especificaciones para:
  - a) Entradas, salidas, zonas de carga/descarga y muelles.
  - b) Cronogramas de finalización completos para cada habitación, incluidos pisos, paredes, techos y bases de coyuntura codiciadas.
  - c) Programa de plomería que incluye la ubicación de desagües de piso, fregaderos de piso, líneas de suministro de agua, líneas aéreas de aguas residuales, equipos generadores de agua caliente con capacidad y tasa de recuperación, prevención de reflujo y conexiones de líneas de aguas residuales.
  - d) Cronograma de iluminación con protectores:
    1. Al menos 110 lux (velas de 10 pies) a una distancia de 30 pulgadas sobre el piso, en unidades de refrigeración sin cita previa y áreas de almacenamiento de alimentos secos y en otras áreas y habitaciones durante los períodos de limpieza.
    2. Al menos 220 lux (velas de 20 pies):
      - a. En una superficie donde se proporcionan alimentos para el autoservicio del consumidor, como buffets y barras de ensaladas, o donde se venden u ofrecen para el consumo productos frescos o alimentos envasados.
      - b. Equipo interior como refrigeradores de alcance y debajo del mostrador.
      - c. A una distancia de 30 pulgadas sobre el piso en áreas utilizadas para lavarse las manos, lava platos, almacenamiento de equipos y utensilios y en cuartos de baño; y
    3. Al menos 540 lux (50 velas de comida) en una superficie donde un empleado de alimentos está trabajando con alimentos, utensilios o equipos como cuchillos, rebanadoras, molinillos o sierras donde la seguridad de los empleados es un factor.
  - e) Programa de equipos de alimentos que incluya números de marca y modelo y una lista de equipos que están certificados o clasificados para saneamiento por NSF o un programa de acreditación equivalente.
  - f) Fuente de suministro de agua y método de eliminación de aguas residuales. Proporcione la ubicación de estas instalaciones y presente evidencia de que se cumplen las regulaciones estatales y locales.
  - g) Lista de ventilación para cada habitación.
  - h) Un fregadero de trapeador o una instalación de limpieza con instalaciones para colgar fregonas húmedas.
  - i) Área o instalación de lavado de botes de basura.
  - j) Área para almacenar productos químicos tóxicos.

- k) Vestidores, áreas de vestuarios, áreas de descanso para empleados y / o perchero para artículos personales de los empleados según sea necesario.

### Revisión de preparación de alimentos

**Suministros Alimentarios:**

¿De dónde obtendrá todos los suministros de alimentos?

1. ¿Cuáles son las frecuencias proyectadas de entregas para?

Alimentos congelados: \_\_\_\_\_ Alimentos Refrigerados: \_\_\_\_\_ Almacenamiento Seco: \_\_\_\_\_

2. Proporcione información sobre la cantidad de espacio (en pies cúbicos) asignado para:

Alimentos congelados: \_\_\_\_\_ Alimentos Refrigerados: \_\_\_\_\_ Almacenamiento Seco: \_\_\_\_\_

3. ¿Cómo se almacenarán los productos secos fuera del piso?

**Preparación:**

Instrucciones: Describa lo siguiente con el mayor detalle posible. Indique No aplicable (NA) según corresponda.

<u>PROCESO</u>	<u>IDENTIFICAR ALIMENTOS</u>	<u>INDIQUE LA UBICACIÓN Y EL EQUIPO</u>
<b>Lavado de frutas y verduras</b>		
<b>Descongelación</b>		
<b>Cocción</b>		
<b>Retención caliente/ Retención fría</b> Comida caliente para servicio mantenida a 135F (o mayor). Los alimentos fríos deben mantenerse a 41F (o menos).		
<b>Enfriamiento</b> Los alimentos DE TCS se enfriarán de 135°F a 70°F dentro de las 2 horas y de 70°F a 41°F o menos en 4 horas.		
<b>Reheating</b> Los alimentos deben recalentarse a una temperatura de 165°F por 15 segundos en 2 horas o menos.		

### **Seguridad alimentaria:**

1. ¿Cómo se protegerán los alimentos listos para comer del contacto con las manos descubiertas?  
 Guantes  Utensilios  Papel de grado alimenticio
2. Se llevará a cabo en el sitio métodos de procesamiento especializados, como el envasado al vacío de alimentos, sous vide, soporte vital molusco o curado de carnes, o acidificación?  Sí  No  
**\* En caso afirmativo, adjunte una copia del plan APPCC para cada proceso.\***
3. ¿Servirá la instalación comida a una población altamente susceptible?  Sí  No

### **Material de las Superficies:**

El solicitante debe indicar qué materiales (baldosa de cantera, acero inoxidable, 4" de moldura curvada de plástico, paneles de techo recubiertos de vinilo, etc.) se utilizará en las siguientes áreas. **NOTA\*\* Ninguna línea de servicio público y/o tuberías puede estar innecesariamente expuesta\*\***

<b><u>Ubicación</u></b>	<b><u>Piso</u></b>	<b><u>Moldura</u></b>	<b><u>Paredes</u></b>	<b><u>Techo</u></b>
Cocina				
Barra				
Baño(s)				
Cuarto De Trapeador				
Lavado De Platos				
Neveras				

\*\* Si se necesita espacio adicional, coloque un asterisco en la tabla de arriba y explique en una hoja adicional \*\*

### **Instalaciones para lavarse las manos:**

1. Identifique el número de fregaderos para lavarse las manos en las áreas de preparación de alimentos y lavado de platos:  
\_\_\_\_\_ Preparación de Alimentos \_\_\_\_\_ Lavado de Platos \_\_\_\_\_ Área de Dispensación de Alimentos
2. Identifique la longitud, anchura y profundidad de los fregaderos: \_\_\_\_\_
3. ¿Cómo se secarán las manos? \_\_\_\_\_
4. El agua caliente de al menos 100 ° F debe estar disponible en todos los fregaderos para lavarse las manos. **Por favor, inicial aquí si se leyó:** \_\_\_\_\_

### **Lavado Manual de Platos:**

1. Identificar la longitud, anchura y profundidad de los compartimentos del fregadero de 3 compartimentos:  
\_\_\_\_\_
2. ¿Cabrán la olla/sartén más grande en cada compartimento del fregadero de 3 compartimentos?  Sí  No  
Si no, ¿cuál será el procedimiento para limpiar y desinfectar los artículos que no caben en el fregadero de 3 compartimentos? \_\_\_\_\_
3. Describa el tamaño, la ubicación y el tipo (tableros de drenaje, estantes montados en la pared o en la parte superior, bastidores estacionarios o portátiles) del espacio de secado al aire: \_\_\_\_\_

4. ¿Qué tipo de desinfectante se utilizará? \_\_\_\_\_

**Lavado Mecánico de Platos:**  NA

1. Identifique la marca y el modelo del lava platos mecánico: \_\_\_\_\_
2. ¿Qué tipo de desinfectante se utilizará? \_\_\_\_\_
3. ¿Se proporcionará ventilación??  Sí  No

**Conexiones de plomería:** (Conexión a la línea de alcantarillado)(Al seleccionar una casilla está indicando que tiene este equipo instalado)

<b>Equipo</b>	<b>Brecha de aire</b>	<b>Rotura de aire</b>	<b>Interruptor de vacío</b>	<b>Bomba de condensado</b>	<b>Conexión directa</b>
Máquina lavaplatos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Máquinas de hielo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contenedores de almacenamiento de hielo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fregaderos</b>					
Trapeador	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lavamanos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 compartimientos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 compartimientos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1 compartimientos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mesas de vapor(Baño Maria)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Líneas de drenaje de condensado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otro: _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Abastecimiento de agua:**

1. ¿El suministro de agua es público o privado?  Público  Privado
2. Si es privado, ¿se ha aprobado la fuente?  Sí  No
3. ¿El hielo se fabrica en las instalaciones o se compra comercialmente?  En las instalaciones  Comprado  NA
4. ¿Cuál es la capacidad del calentador de agua? \_\_\_\_\_

**Eliminación de aguas residuales:**

1. ¿El edificio está conectado a una alcantarilla municipal?  Sí  No
2. Si no, ¿está aprobado el sistema privado de eliminación?  Sí  No  
(Por favor, proporcione una copia del permiso)
3. ¿Hay una trampa de grasa instalada en el suelo?  Sí  No
4. Dónde se encuentra la trampa de grasa? \_\_\_\_\_
5. Indique el tamaño, la marca y el modelo de la trampa de grasa: \_\_\_\_\_

**Seguridad contra incendios:**

1. ¿Se están utilizando campanas de ventilación?  Sí  No
2. En caso afirmativo, describa cómo se mantendrán: \_\_\_\_\_

3. ¿ Está la campana de ventilación equipada con un sistema de extinción automática?  Sí  No  NA  
 \* Debe estar presente si se producen vapores cargados de grasa al cocinar\*

**General:**

1. ¿Están Todos los artículos tóxicos utilizados en las instalaciones o para la venta almacenados fuera de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos?  Sí  No
2. ¿Todos los contenedores de artículos tóxicos están claramente etiquetados?  Sí  No
3. ¿Se lavarán los trapos en el sitio?  Sí  No  NA
4. Si no, ¿Cómo se limpiará los trapos? \_\_\_\_\_
5. ¿Están hechos todos los recipientes utilizados para alimentos de un material de grado alimenticio?  Sí  No  NA
6. ¿Se obtendrá un Certificado de Gerente de Alimentos dentro de los 30 días después de la inauguración?  Sí  No
7. ¿Todos los empleados requeridos obtendrán una certificación de manipulador de alimentos dentro de los 60 días de la contratación/ inauguración?  Sí  No
8. ¿Se proporcionarán letreros de lavado de manos en todos los lavabos de manos y en los baños?  Sí  No
9. ¿Están cubiertos los recipientes de basura disponibles en el baño de mujeres?  Sí  No
10. ¿Se cierran todas las puertas de los baños automáticamente?  Sí  No
11. ¿Todas las puertas exteriores se cierran automáticamente y son a prueba de roedores/plagas?  Sí  No
12. ¿Se mantendrá alguna puerta o ventana exterior abierta?  Sí  No  
 En caso afirmativo, indique cómo mantendrá alejadas las plagas: \_\_\_\_\_
13. ¿Se utilizarán cortinas de aire?  Sí  No  
 En caso afirmativo, haga la lista el modelo, la clasificación y la ubicación: \_\_\_\_\_
14. ¿Se almacenará basura en el interior?  Sí  No
15. Identifique cómo y dónde se limpiarán los botes de basura y los tapetes: \_\_\_\_\_
16. ¿Se utilizará un contenedor de basura o compactador?  Sí  No
17. Identifique las ubicaciones de los contenedores de almacenamiento de grasa: \_\_\_\_\_
18. ¿Habrá un área para almacenar productos dañados retornables?  Sí  No  
 En caso afirmativo, Donde? \_\_\_\_\_

**Declaración:** Por la presente certifico que la información anterior es correcta, y entiendo completamente que cualquier desviación de lo anterior sin el permiso previo de la Oficina de Servicios de Desarrollo de la Ciudad de Amarillo puede anular la aprobación final

<b>Información del solicitante:</b>	
Nombre:	_____
Número de teléfono:	_____
Correo electrónico:	_____
Firma:	_____ Fecha: _____

**Propietario(s) o representante(s) responsable(s)**

**La aprobación de estos planes y especificaciones por parte de esta Autoridad Reguladora no indica el cumplimiento de ningún otro código, ley o regulación que pueda ser requerido por el gobierno federal, estatal o local. Además, no constituye el respaldo o la aceptación del establecimiento completado (estructura o equipo). Será necesaria una inspección previa a la apertura del establecimiento con equipos en su lugar y operativos para determinar si cumple con las leyes locales y estatales que rigen los establecimientos de servicio de alimentos.**