MASON COUNTY COMMUNITY SERVICES

Building, Planning, Environmental Health, Community Health

SOLO USO DE OFICINA

N.º de FEP _____

SOLICITUD DE PERMISO DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS

SECCIÓN I- TIPO DE ESTABLECIMIENTO E INFORMACIÓN GENERAL

☐ **Nuevo Establecimiento** ☐ **Remodelación o Adición** ☐ **Cambio de propiedad**

Llame para programar una cita de revisión.

Nombre anterior del establecimiento: _____

Por favor imprime claramente

Fecha de presentación: _____ Fecha prevista de apertura: _____

Nombre de establecimiento: _____

Teléfono del establecimiento: #_____ Correo electrónico: _____

Dirección del Establecimiento: _____

Ciudad_____ Estado _____ Código postal _____

Número de parcela: _____

Dirección de envio: _____

Ciudad_____ Estado _____ Código postal _____

Días de la semana de operación: _____ Horario de atención: _____ a _____

Meses especiales/Horario de operación: _____

Nombre del dueño: _____

Número de teléfono: _____ Correo electrónico: _____

Nombre del gerente_____

Número de teléfono: _____ Correo electrónico: _____

Si no completa las siguientes secciones, se retrasará el procesamiento o es posible que deba devolver la solicitud.

SECCIÓN II- AGUA

- El agua se debe recibir de un sistema de agua público aprobado según WAC 246-290 y debe tener la capacidad suficiente para satisfacer las demandas máximas de agua del establecimiento de alimentos.
- El generador de agua caliente y el sistema de distribución deberán ser suficientes para satisfacer las demandas máximas de agua caliente en todo el establecimiento de alimentos.

Nombre del sistema público de agua: _____ Número de WFI: _____

Nota: Esta información se puede obtener de su compañía de agua o del administrador del sistema.

SECCIÓN III- ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES

El sistema séptico es (marque uno):

____ **Alcantarillado Municipal:** Ir a la sección IV

____ **Tanque de retención para unidad móvil autónoma**: Adjunte copias de:

- Capacidad del tanque de retención
- Esquema de fontanería
- Calendario de frecuencia estimada de vertido
- Ubicación de la estación de descarga aprobada que se utilizará

Sistema séptico en el sitio: Por favor adjuntar copias de:

- Recibo de bombeo del tanque (debe ser de los últimos 6 meses)
- Registros sépticos completos (se pueden encontrar en:https://property.co.mason.wa.us/TaxSifter/Search/Results.aspx)

SECCIÓN IV- EDIFICACIÓN

¿Es esta nueva construcción? _____SÍ _____NO

¿Cuál era el uso anterior del edificio? _____

Capacidad total de asientos, incluido en el salón: _____ Número de puestos de control: _____

- Presentar la aprobación de las licencias comerciales y de ocupación requeridas de otras agencias gubernamentales.
- Adjunte un plano de planta que muestre todos los equipos, fregaderos, áreas de almacenamiento y desagües. (Ver ejemplo 3)
- Proporcione una descripción detallada de todos los electrodomésticos, fregaderos y tanques de agua caliente. Consulte la hoja de trabajo de la lista de equipos proporcionada. Proporcione el tamaño del tanque de agua caliente y la entrada (BTU o kW).

SECCIÓN V- MENÚ Y PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Envíe una copia de un menú o una lista de elementos del menú.
- Proporcione un diagrama de flujo de preparación de alimentos y una descripción del proceso de preparación de alimentos. (Ver Ejemplo 1 y 2)
- Marque la casilla correspondiente a continuación: ¿Qué utilizará su establecimiento principalmente para servir?

____Artículos de un solo servicio (utensilios de plástico, platos de papel, etc.) o _____Artículos reutilizables

MASON COUNTY
COMMUNITY SERVICES
Building, Planning, Environmental Health, Community Health

PROCESO DE PERMISOS

Espere al menos 15 días hábiles para procesar la solicitud. Puede tomar más tiempo si se encuentran problemas o si la solicitud no está completa. Use la lista de verificación de establecimientos de alimentos para verificar de manera eficiente que se proporcione toda la información requerida. Una vez que se complete el proceso de revisión, lo contactaremos por teléfono para programar una inspección preoperativa y se le notificará sobre las tarifas que se aplican a su establecimiento de alimentos. Hay una tarifa por hora para el proceso de revisión del plan y la inspección preoperacional. Su establecimiento no puede abrir hasta que se completen todos los procesos y se haya emitido su permiso.

Envíe por correo o entregue las solicitudes completas a:
Salud Pública del Condado de Mason 415 N 6th Street, Shelton WA 98584, o envíe un correo electrónico a sevans@masoncountywa.gov

Las clases de tarjetas para trabajadores de alimentos ahora se ofrecen en línea. Por favor visite el sitio web https://www.foodworkercard.wa.gov/language.html para tomar el curso y la prueba. Todos los empleados deben tener a mano una tarjeta de trabajador de alimentos vigente antes de trabajar en un establecimiento de alimentos. Todas las tarjetas de trabajadores de alimentos deben mantenerse actualizadas y renovadas antes de la fecha de vencimiento. Todos los gerentes/personas a cargo (PIC) deben estar capacitados en un curso de gerente certificado en protección de alimentos (CFPM). El CFPM/PIC debe asegurarse de que las personas a cargo estén capacitadas y sean capaces de controlar la inocuidad de los alimentos en el establecimiento.

Para recibir y retener su permiso de establecimiento de alimentos, se deben seguir todas las regulaciones locales, estatales y federales de alimentos y establecimientos de alimentos.
https://doh.wa.gov/sites/default/files/legacy/Documents/Pubs//332-033.pdf

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestra oficina al 360-427-9670 ext. 279

He leído y entendido todo el documento. Estoy de acuerdo con todos sus requisitos para obtener un permiso de establecimiento de alimentos en el condado de Mason. El abajo firmante da fe de la exactitud de la información proporcionada en esta solicitud. El solicitante acepta cumplir con el Capítulo 246-215 Servicio de alimentos y permitir que la autoridad reguladora acceda al establecimiento según los requisitos del código.

Yo, el abajo firmante, he leído las instrucciones proporcionadas y comprendo y acepto el proceso de solicitud y los requisitos de un establecimiento de alimentos:

Firma del propietario: _____Fecha: _____

Todos los establecimientos de alimentos durante todo el año renuevan sus permisos en diciembre/enero para el próximo año calendario. Recibirá un recordatorio de la factura por correo a fines de diciembre. Sin embargo, es su responsabilidad asegurarse de que la tarifa se pague a tiempo. Si no se recibe la tarifa del permiso para fines de enero, se pueden aplicar multas. Esto no se aplica a las operaciones de temporada/verano. El permiso debe pagarse antes de la fecha de apertura.

MASON COUNTY
COMMUNITY SERVICES
Building, Planning, Environmental Health, Community Health

Información del establecimiento de alimentos

Instrucciones: Indicar los procesos que se llevan a cabo en el establecimiento de alimentos.

Proceso	
Productos lavados WAC 246-215-03318	❑N/A ❑Sí
Descongelación WAC 246-215-03510	❑N/A ❑Sí
Cocina WAC 246-215-03400	❑N/A ❑Sí
Mantenimiento en caliente WAC 246-215-03525 Alimentos calientes mantenidos a 135°F o más	❑N/A ❑Sí
Mantenimiento en frío WAC 246-215-03525 Alimentos fríos mantenidos a 41°F o menos	❑N/A ❑Sí
Refrigeración WAC 246-215-03515 Control de tiempo/temperatura para la seguridad Los alimentos se enfriarán a 41 °F en 6 horas; 135°F a 70°F dentro de 2 horas	❑N/A ❑Sí En caso afirmativo, método utilizado _____ En caso afirmativo, número de elementos del menú enfriados _____
Recalentamiento WAC 246-215-03440 Los alimentos deben recalentarse a una temperatura de 165 °F durante 15 segundos dentro de las 2 horas	❑N/A ❑Sí En caso afirmativo, método utilizado _____

Tipo de establecimiento de comida: SOLO PARA USO OFICIAL

____ Restaurante ____ Complejo-Grande _____ Complejo-Pequeño ___ No complejo grande ____ Pequeño no complejo

_____Mercado ___ 0-3 soportes de cheques ___ 4+ Puestos de control

Departamentos adicionales ___ Panadería ___ Carne ___ Mariscos

___ fiambres ___ Café exprés

_____Cocina ___ Largo ___ Pequeña

_____Taberna ___ Complejo-Grande ___ Complejo-Pequeño ___ no complejo

___Servicio de alimentos en la escuela/cárcel ___ Cocina Central ___ Cocina satélite ___ Headstart/preescolar

_____Abastecimiento ___ Restaurante con licencia de venta fuera de las instalaciones ___ Catering solo con comisario

___ Confitería ___ Café exprés ___ Cama y Desayuno ___ Panadería

MASON COUNTY
COMMUNITY SERVICES
Building, Planning, Environmental Health, Community Health

Lista de verificación de establecimientos de alimentos

Mientras prepara su presentación, recuerde que su atención a los detalles acelerará el procesamiento de su propuesta y por lo tanto, ayudará a reducir los costos y el tiempo para la revisión del plan. A continuación, se muestra un resumen detallado de la información que nuestra oficina necesitará para completar nuestra revisión. Escriba sus iniciales junto a cada elemento a medida que se complete o determine "N/A".

Nota: Esta información es una guía para ayudarlo a preparar sus planes para su revisión. Usted será responsable de cumplir con todos los requisitos del código administrativo de Washington 246-215, Artículo II - Reglas y Códigos de Construcción, Plomería, Mecánica e Incendios.

INICIALES DEL SOLICITANTE	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	SOLO USO DE OFICINA
	Tarifa	**Tarifa** Hay una tarifa por la inspección previa a la operación y la revisión de la aplicación. Esta tarifa cubre 1.0 hora de revisión del plan. El tiempo adicional requerirá tarifas adicionales. Una vez realizada la revisión, se le contactará con el monto de su permiso de establecimiento de alimentos.	
	Menú y flujo de alimentos	**Menú** • Envíe un menú o una lista completa de los alimentos y bebidas que se ofrecerán (incluidos los menús de temporada, catering y banquetes). • Cualquier cambio futuro en el menú debe ser aprobado previamente por el departamento de salud. **Flujo de alimentos** • Incluya todos los alimentos que se prepararán y servirán junto con una descripción de todos los pasos de preparación de alimentos. Proporcione detalles de cada paso desde la recepción hasta el servicio. Use la tabla de preparación de flujo de alimentos adjunta como ejemplo (ejemplo n.º 1 y 2).	
	Plano de planta, cronograma de equipos, cronograma de acabados, etc.	**Plano de planta a escala** • Prepare un dibujo que muestre todo el establecimiento y todos los equipos e instalaciones nuevos existentes y propuestos. Estos planes no tienen que ser dibujados profesionalmente. Ver adjunto ejemplo # 3 **Calendario de equipos** • Proporcione copias de las hojas de especificaciones y/o números de modelo de equipo para todos los equipos. Todo el equipo debe estar aprobado por la NSF (National Sanitation Foundation) o su equivalente. Consulte el ejemplo n.º 3 adjunto y complete el formulario de lista de equipos adjunto. **Horario de finalización** • Las superficies de paredes, pisos, techos, mostradores, estanterías y equipos en todo el establecimiento deben ser suaves, no absorbentes, duraderas y fáciles de limpiar. Incluya un cronograma de acabado (lista de materiales de superficie) con los planos. Ver adjunto ejemplo # 5. **NOTA:** • Todos los empalmes de piso-pared y empalmes de piso de equipo permanente deben ser cóncavos. Comuníquese con su departamento de construcción local para conocer los requisitos. • Las superficies de madera y hormigón deben sellarse. • Proporcione protectores contra estornudos para las líneas de servicio de alimentos, buffet, autoservicio y barras de ensaladas.	
	Fregaderos	**Lavarse las manos** • Se deben proporcionar lavabos para lavarse las manos en todas las áreas de preparación y servicio de alimentos. Es posible que se requiera más de uno. Ver ejemplo adjunto # 8. • Se requieren letreros con instrucciones sobre el lavado de manos en cada fregadero para lavarse las manos. Vea el ejemplo adjunto #8. **Lavado de vajilla** • Los fregaderos y lavaplatos para lavar platos/utensilios en todas las áreas de preparación/servicio de alimentos, incluidas las áreas de servicio de bebidas alcohólicas, deben ser lo suficientemente grandes para lavar, enjuagar y desinfectar todos los utensilios, platos y utensilios de cocina utilizados en el establecimiento. Se requiere un fregadero de tres compartimentos. Además, se puede agregar un lavavajillas comercial para mayor comodidad. Las máquinas lavaplatos deben estar aprobadas por la NSF. Se requiere un fregadero de preen juague para lavavajillas. Ver adjunto ejemplo # 6. • Se deben proporcionar escurridores, estantes para utensilios o mesas lo suficientemente grandes como para acomodar todos los artículos sucios y limpios que puedan acumularse durante las horas de operación para sostener los utensilios necesarios antes de limpiar y después de desinfectar. **Otros fregaderos** • Se debe proporcionar un lavamanos/fregona dentro de la instalación.	

		• Es posible que se requiera un fregadero para la preparación de alimentos. No puede usar el fregadero de tres compartimentos, el trapeador o el lavamanos para preparar alimentos. Es posible que se requiera más de un fregadero para la preparación de alimentos. Ver adjunto ejemplo # 7.	
INICIALES DEL SOLICITANTE	**ARTÍCULO**	**DESCRIPCIÓN**	**SOLO USO DE OFICINA**
	Plomería	**Horario de plomería** • Presente un cronograma de plomería, enumere los accesorios de la cocina e indique cuáles tienen drenajes directos o indirectos (es decir, espacio de aire). Ver adjunto ejemplo # 4. **Prevención de reflujo** • Proporcione drenajes indirectos para los fregaderos de preparación de alimentos, las máquinas de hielo, el condensado de las unidades de refrigeración y cualquier unidad utilizada para dispensar alimentos o bebidas. Ver adjunto ejemplo # 9. • Proporcione interruptores de vacío en todos los grifos con grifos de manguera roscados. • Las preguntas específicas sobre plomería deben dirigirse a su departamento de construcción local, incluidas las preguntas sobre los requisitos y la capacidad de la trampa de grasa.	
	Baños	**Baños** • Proporcionar baños para los empleados que cumplan con los estándares del departamento de construcción local. Comuníquese con el departamento de construcción local para conocer las normas. • Los baños públicos deben estar disponibles si sus alimentos se proporcionarán para consumo en el lugar. • Los baños deben tener lavamanos equipados con agua fría y caliente y deben estar provistos de dispensadores de jabón y toallas de un solo uso o dispositivos de secado de manos con aire. • Las puertas de los baños serán de cierre automático.	
	Basura y control de plagas	**Basura, reciclables y retornables** • Indique en sus planos un lugar de almacenamiento de basura con un área para un contenedor y lavado de equipos. También deberá completar el formulario de eliminación de residuos adjunto. • El área de basura debe estar provista de una losa de hormigón o colocada a máquina. Se recomienda una pantalla o cerca alrededor del área de basura. Las aguas residuales generadas en el área de almacenamiento de basura deben drenarse a un alcantarillado sanitario o a un sistema de alcantarillado aprobado en el lugar. Las aguas residuales no deben ingresar a las alcantarillas pluviales. **Control de plagas** • Se deben proporcionar disposiciones para la exclusión de insectos y roedores (mosquiteros, puertas de cierre automático, ventiladores de tiro descendente, burletes, etc.)	
	Varios	**Almacenamiento** • Todo el almacenamiento de alimentos, utensilios y artículos de un solo servicio debe estar a un mínimo de 6 pulgadas sobre el piso y ningún almacenamiento puede estar debajo de las tuberías de alcantarillado o agua. Se debe proporcionar un área de almacenamiento separada para productos químicos como limpiadores, lubricantes, materiales para el control de plagas y otros artículos venenosos y tóxicos. **Encendiendo** • La iluminación debe ser adecuada en todas las áreas de preparación, servicio, almacenamiento, baño y lavado de equipos y utensilios de alimentos. Todas las luces en las áreas de preparación, servicio y almacenamiento de alimentos y las áreas de lavado de platos deben estar protegidas. **Campanas y Ventilación** • Indique el sistema de ventilación de escape propuesto en los planos. Comuníquese con su departamento de construcción local para conocer los requisitos. Es posible que se requieran campanas extractoras. • Los filtros y el equipo de extracción de grasa deberán poder retirarse fácilmente para su limpieza.	
	Otras jurisdicciones y agencias gubernamentales	**El solicitante/propietario se ha comunicado con otras agencias gubernamentales para obtener la aprobación para operar.** El permiso para operar por parte de otras agencias gubernamentales a menudo está determinado por la ubicación del sitio, los métodos de cocción, el tamaño de la unidad u otros requisitos adicionales que necesitan aprobación. Dichas agencias pueden incluir, entre otros, funcionarios del condado y/o de la ciudad para la planificación, zonificación, construcción, incendios o permisos y la junta de control de bebidas alcohólicas.	
	Formas de fuentes de agua y aguas residuales	• Presentar comprobante de recibo de servicio de agua y alcantarillado adecuado (factura de servicios públicos que muestre la dirección del servicio). • Si el establecimiento cuenta con un sistema séptico, presente el plano del registro de construcción y el informe de operación y mantenimiento más reciente de un proveedor con licencia. • Debe ser servida por un sistema público de agua clase A o B.	

MASON COUNTY
COMMUNITY SERVICES
Building, Planning, Environmental Health, Community Health

Lista de equipo

Nombre de la instalación_____

Enumere todos los equipos de servicio de alimentos, incluidos los números de marca y modelo. Los ejemplos incluyen, entre otros, refrigeradores, fregaderos, estufas, hornos, mesas de vapor, licuadoras, máquinas de hielo y electrodomésticos de mostrador.

Todos los números de identificación del equipo deben corresponder a la ubicación en el plano de planta. El equipo debe ser de grado comercial y cumplir con el estándar ANSI (NSF, ETL o UL Sanitation list). Enumere solo un artículo por línea.

EXAMPLE

IDENTIFICACIÓN #	Tipo de equipo	Marca	Modelo #
1	Frigorífico 8x8 walk-in	CUMBRE	R-789WI
2	Máquina de hielo	BPA	IM-987
3	Lavavajillas de 3 compartimentos con escurreplatos	CUMBRE	S-3CWD

☐Marque aquí si la lista de equipos ya está incluida en el plano de planta.

IDENTIFICACIÓN #	Tipo de equipo	Marca	Modelo #

Ejemplo: Diagrama de flujo de alimentos/Pasos de preparación

Pollo crudo congelado

1.

Pollo descongelado en el refrigerador/cámara frigorífica, mantenido a 41 °F o menos

2.

Corte el pollo y enjuáguelo en el fregadero de preparación de alimentos.

3.

Marinar en cubetas ubicadas en la cámara frigorífica, mantenida a 41 °F o menos

4.

Asa el pollo a 165 °F o más

5.

Mantener caliente en la mesa de vapor a 135 °F o más

6.

Atender

El pollo sobrante se enfrió en una fuente de metal de 2 pulgadas en una cámara frigorífica

7.

Mantenga en frío el pollo sobrante en una cámara frigorífica a 41 °F o menos

8.

Restos de pollo frío recalentado a 165 °F o más y caliente mantenido en una mesa de vapor a 135 °F o más

9.

Diagrama de flujo de alimentos/Pasos de preparación

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

Ejemplo # 2

Haga copias adicionales según sea necesario
Descripción del proceso de preparación de alimentos

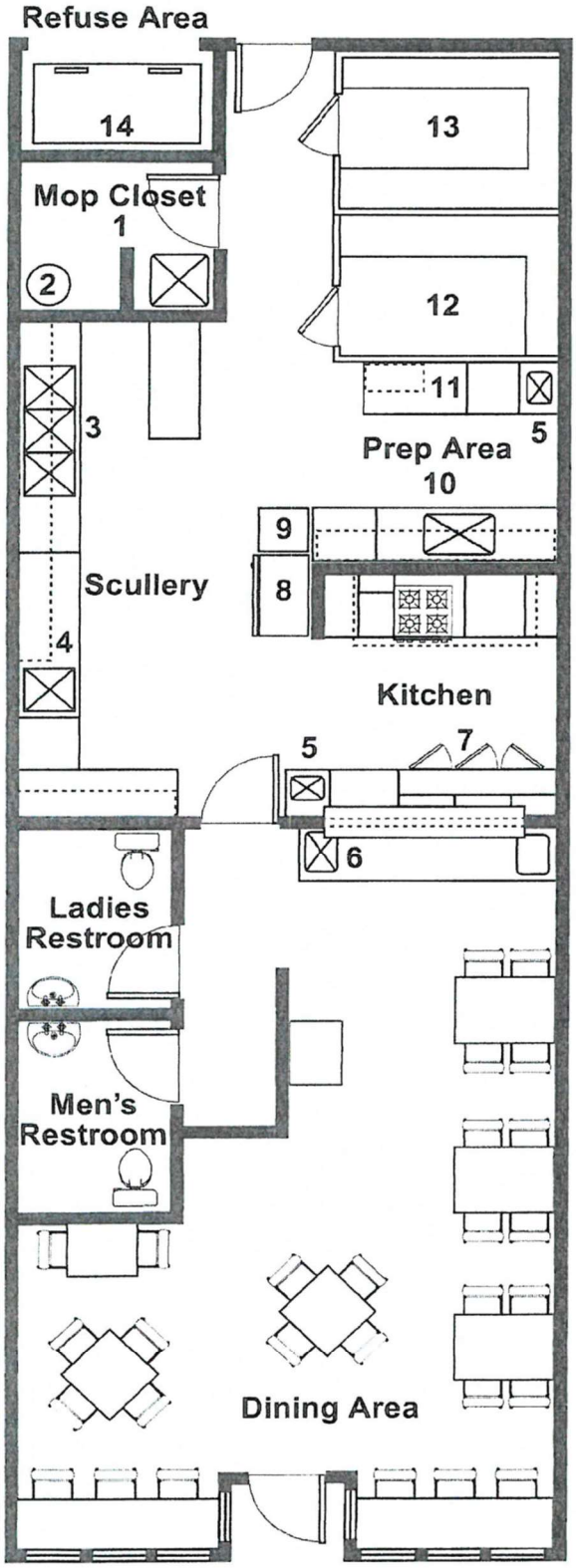
Ejemplos:

Pollo Teriyaki Con Ensalada
- 30 libras de pollo crudo entregado congelado 3 veces por semana
- Pollo descongelado en el refrigerador en el estante inferior
- Una vez descongelado, el pollo se recorta (el proceso dura aproximadamente 30 minutos) y se enjuaga en el fregadero de preparación de alimentos.
- Marinado en balde en heladera
- Cocinado a la parrilla a 165°F (la temperatura se toma con un termómetro digital)
- Mantenido en caliente en mesas de vapor a 135 °F o más
- El pedido de pollo se asa a la parrilla rápidamente antes de servir
- El pollo sobrante se transfiere a una bandeja de metal poco profunda de 2 pulgadas de profundidad, nivelada o comida que no exceda las 2 pulgadas, sin tapar y refrigerada inmediatamente hasta 41 °F o menos
- Por pedido, el pollo sobrante se saca del refrigerador y se recalienta en la parrilla a 165 °F y se sirve hasta que se necesite un producto fresco

- 4 cajas de lechuga entregadas 3 veces por semana
- La lechuga se guarda en el frigorífico en la balda superior
- El fregadero de preparación de alimentos se limpia y desinfecta
- La lechuga se enjuaga en el fregadero de preparación de alimentos (se usan guantes)
- Luego se corta la lechuga en una tabla de cortar desinfectada (se usan guantes)
- Almacenado en recipientes de plástico en el refrigerador en el estante superior
- Por pedido, la lechuga se dispensa con pinzas al plato de servir
- Servido con aderezo empaquetado

Hamburguesa con queso
- Se entregan 40 libras de hamburguesas de carne dos veces por semana. El producto se transfiere y almacena en una cámara frigorífica en el estante inferior a 41 °F o menos
- Pequeñas cantidades de hamburguesas se transfieren al cajón refrigerado ubicado debajo de la parrilla
- Por pedido se tuestan panes de hamburguesa (usar guantes)
- Una vez que la hamburguesa haya alcanzado una temperatura de cocción de 155 °F (verificada con un termómetro digital), se agrega el queso y se derrite.
- Luego se coloca carne de res en el panecillo y se agregan condimentos (ketchup, mostaza, lechuga picada, tomates y cebollas)
- El producto se envuelve y se sirve.

Example # 3



EQUIPMENT SCHEDULE

1 Mop Sink
2 Hot Water Heater
3 3 Compartment Pot and Pan Wash Sink
4 Dishwasher with Pre-Rinse Sink
5 Hand Sink
6 Water Fill Station
7 Sandwich Preparation Refrigerator
8 Reach-in Refrigerator
9 Ice Machine
10 Food Preparation Sink
11 Work Counter with Slicer
12 Walk-in Refrigerator
13 Walk-in Freezer
14 Garbage Area

FINISH SCHEDULE

Floor

Kitchen	Vinyl Comp Tile with Base Coving
Restroom	Vinyl Comp Tile with Base Coving
Dining	Low Fill Carpet
Garbage	Sealed Concrete

Wall

Kitchen	Gypsum Board
Cook Line	Stainless Steel
Dishwash	Gypsum Green Board with FRP* BD**
Restroom	Gypsum Board with FRP* BD**
Dining	Gypsum Board with Enamel Paint

Ceiling

Kitchen	Gypsum Board with Enamel Paint
Dining	Suspended with Acoustical Tile
Restroom	Suspended with Acoustical Tile

* FRP - Fiber Reinforced Plastic
** BD - Board

This plan meant to illustrate health requirements only

Ejemplo # 4

Ejemplos de cronograma de revisión del plan de establecimiento de alimentos

Ejemplo de programa de equipo

Las siguientes tablas son sólo a modo de ejemplo. Las listas de equipos variarán según las necesidades de cada instalación de servicio de alimentos individual. Los nombres de los fabricantes y los números de modelo que se muestran son ficticios y solo sirven como ejemplo.

Artículo	Equipo	Fabricante/Modelo #	notas
1	Fregadero para lavarse las manos	Manos limpias INC #HS1	
2	Fregadero de preparación de alimentos	Fregaderos para verduras #VS1	Con un escurridor
3	Fregadero de plato	Productos limpios LTD #DS1	3 compartimentos, 2 escurridores
4	fregadero de la fregona	Productos limpios LTD #MS1	
5	Refrigerador de preparación	Mantenerlo frío Co. #PR1	
6	Entrar	Manténgalo frío Co. #WI1	Paneles inoxidables prefabricados
7	Horno/estufa	Cosas calientes ahora #O-R2	unidad combinada

Ejemplo de horario de plomería

La siguiente tabla es solo para fines de ejemplo. Los horarios de plomería variarán según las necesidades de cada instalación de servicio de alimentos individual.

Artículo	Accesorio	Fuga	Agua fría	Agua caliente	notas
1	Lavamanos	Directo	Sí	Sí	
2	Fregadero de preparación	Indirecto	Sí	No	al fregadero del piso
3	Fregadero de plato	Indirecto	Sí	Sí	al fregadero del piso
4	Lavavajillas	Indirecto	Sí	No	al fregadero del piso
5	fregona	Directo	Sí	Sí	
6	Línea de condensado sin cita previa	Indirecto			al fregadero del piso
7	mesa de vapor	Indirecto	No	Sí	Al desagüe de campana

Ejemplos de accesorios de plomería que requieren drenajes indirectos (consulte el ejemplo n.º 9 adjunto)

- Fregaderos para preparación de alimentos
- Fregaderos y lavavajillas
- Frigoríficos y congeladores, incluidas las cámaras frigoríficas
- Máquinas de hielo y depósitos de almacenamiento de hielo
- Mesas de vapor y teteras
- pozos de cazo
- Máquinas de café exprés y máquinas de bebidas de fuente
- Cualquier otro equipo que contenga alimentos y requiera un drenaje

Nota: Para conocer los requisitos reales, consulte con su departamento de construcción local para conocer las normas de plomería más actualizadas.

Ejemplos de cronograma de revisión del plan de establecimiento de alimentos Horario de finalización

La siguiente tabla proporciona ejemplos de algunos de los materiales de acabado aceptables para pisos, paredes y techos por área. Tenga en cuenta que esta no es una lista exhaustiva; después de ser revisados, los materiales de acabado no incluidos en esta tabla también pueden ser aceptables. Los requisitos principales son que la superficie sea lisa, duradera y fácil de limpiar.

Área	Piso	Muro	Techo
Cocina	Baldosa de cantera, hormigón sellado sin juntas, lámina de vinilo	Acero inoxidable, loseta con lechada sellada, tablero de FRP	Revestimiento de vinilo, baldosas no perforadas, paneles laminados de plástico, paneles de yeso con acabado de esmalte brillante
Preparación de alimentos y lavado de vajilla	Baldosa de cantera, hormigón sellado sin juntas, lámina de vinilo	Acero inoxidable, loseta con lechada sellada, tablero de FRP	Revestimiento de vinilo, baldosas no perforadas, paneles laminados de plástico, paneles de yeso con acabado de esmalte brillante
Almacenamiento en seco	Baldosa de cantera, hormigón sellado sin juntas, lámina de vinilo	Acero inoxidable, loseta con lechada sellada, tablero de FRP, paneles de yeso con acabado de esmalte brillante	Revestimiento de vinilo, paneles laminados de plástico, paneles de yeso con acabado de esmalte brillante
Estaciones de espera y servicio	Baldosa de cantera, hormigón sellado sin juntas, lámina de vinilo	Acero inoxidable, loseta con lechada sellada, tablero de FRP, paneles de yeso con acabado de esmalte brillante	Revestimiento de vinilo, paneles laminados de plástico, paneles de yeso con acabado de esmalte brillante
cuarto de baño	Baldosa de cantera, hormigón sellado sin juntas, lámina de vinilo	Acero inoxidable, loseta con lechada sellada, tablero de FRP, paneles de yeso con acabado de esmalte brillante	Revestimiento de vinilo, paneles laminados de plástico, paneles de yeso con acabado de esmalte brillante
Armario del conserje	Baldosa de cantera, hormigón sellado sin juntas, lámina de vinilo	Acero inoxidable, loseta con lechada sellada, tablero de FRP	Revestimiento de vinilo, paneles laminados de plástico, paneles de yeso con acabado de esmalte brillante
sin cita previa	Baldosa de cantera, hormigón sellado sin juntas, lámina de vinilo	Aluminio, acero inoxidable, tablero de FRP	Aluminio, acero inoxidable, tablero de FRP

MASON COUNTY
COMMUNITY SERVICES
Building, Planning, Environmental Health, Community Health

Plan de Eliminación de Residuos

Nombre de la instalación_____

Basura

Nombre de la compañía _____

Tamaño y tipo de contenedor_____

Frecuencia de recogida _____

Ubicación del Contenedor _____

Distancia desde el edificio _____

Aceite usado

Nombre de la compañía _____

Tamaño y tipo de contenedor_____

Frecuencia de recogida _____

Ubicación del Contenedor _____

Distancia desde el edificio _____

Reciclaje

Nombre de la compañía _____

Tamaño y tipo de contenedor_____

Frecuencia de recogida _____

Ubicación del Contenedor _____

Distancia desde el edificio _____

Ejemplos de fregaderos de establecimientos de alimentos

Lavavajillas con cubeta de pre enjuagar, incluye brazo rociador y mesa para secar la vajilla limpia

Fregadero de tres compartimentos

Fregaderos de preparación de alimentos

Ejemplos de fregaderos de establecimientos de alimentos

Fregaderos para fregonas

Trampa de grasa/interceptores de grasa

Ejemplo # 8

Ejemplos de fregaderos de establecimientos de alimentos

Fregaderos para lavarse las manos

Manténgalas limpias

Los empleados deben lavar sus manos:

Copyright © International Association for Food Protection

- **Antes de preparar los alimentos.**
- **Después de ir al baño.**
- **Después de manipular carne cruda.**
- **Después de manipular platos sucios, productos químicos, o basura.**
- **Después de los descansos, de comer, o fumar.**
- **Después de ensuciarse las manos.**

Washington State Department of Health

DOH 332-049 May 2013 Spanish

Ejemplos de fregaderos y accesorios de plomería para establecimientos de alimentos

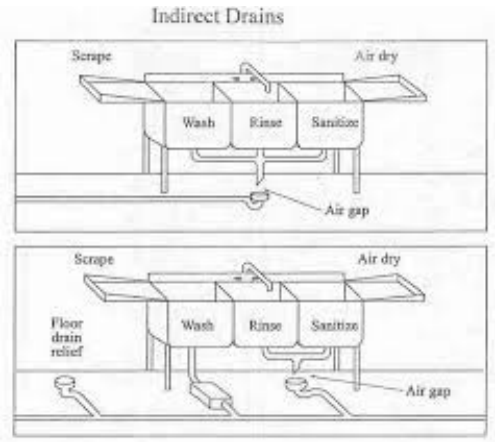
Fregaderos de piso (con y sin rejillas)

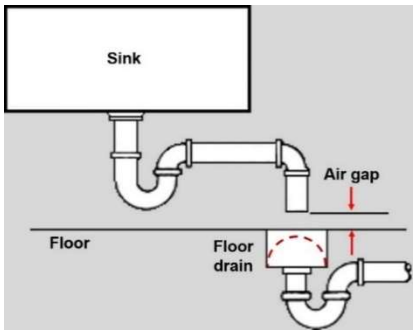
Dispositivos de prevención de reflujo

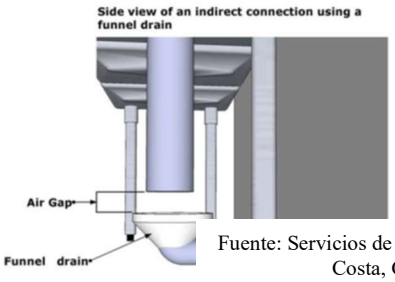
Interruptor de vacío de

Dispositivo de reflujo de presión reducida (RPZ) utilizado para

Drenaje indirecto







Fuente: Servicios de Salud de Contra Costa, CA

MASON COUNTY
COMMUNITY SERVICES
Building, Planning, Environmental Health, Community Health

Instrucciones de cambio de titularidad

Se requiere una transferencia de establecimiento de alimentos (cambio de propietario) para transferir un establecimiento de alimentos de un titular de permiso a un nuevo propietario.

Debida diligencia: Se recomienda a los posibles propietarios y/o arrendatarios que estén interesados en adquirir una nueva propiedad con un establecimiento de alimentos existente que se comuniquen con nuestro departamento al (360) 427-9670 ext. 279 por adelantado para concertar una cita para revisar los registros de nuestro departamento de salud del establecimiento de alimentos (es decir, inspecciones de salud) antes del cambio de propietario.

Consulta de nuevo propietario/operador:

Llene la primera página de esta solicitud de establecimiento de alimentos y envíela a la salud pública del condado de Mason. El departamento de salud pública del condado de Mason establecerá una consulta con los nuevos propietarios para discutir el proceso de cambio de propiedad y las expectativas para cumplir con los requisitos del código de alimentos minoristas. Las citas se realizan en el departamento de salud pública del condado de Mason o por consulta telefónica. Para programar, llame al (360) 427-9670 ext. 279.

Si la instalación ha estado cerrada por más de 30 días, la solicitud del nuevo establecimiento de alimentos debe rellenarse por completo de nuevo. En tales casos, estos establecimientos de alimentos deben permanecer cerrados hasta que se haya otorgado la aprobación final del NUEVO establecimiento de alimentos.

Un solicitante de cambio de propietario puede permanecer en operación continua mientras se hace cargo de un establecimiento de alimentos previamente aprobado, pero solo bajo las siguientes circunstancias y condiciones:

- El establecimiento de alimentos actual no tiene registro de problemas significativos de instalaciones y/o mantenimiento sin resolver que requieran una cantidad excesiva de trabajo que requiera reparaciones y/o reemplazo.
- **Tarjetas de trabajador de alimentos vigentes y válidas para la persona a cargo durante todas las horas de operación.**
- El establecimiento de alimentos NO ha estado cerrado por más de 30 días antes de la fecha reflejada en el contrato de arrendamiento, la fecha de ejecución del documento de venta y/o los registros del tasador del condado.
- La instalación no tiene planes inmediatos para modificar el menú existente que finalmente cambiaría el tipo, la cantidad y el diseño del equipo; por lo tanto, afectando el diseño del establecimiento de alimentos desde que fue revisado y aprobado por última vez por nuestro departamento.
- Después de tomar posesión, los nuevos propietarios no han comenzado ni comenzarán ninguna renovación o remodelación importante.
- El solicitante está preparado para someterse a una evaluación de las instalaciones y el mantenimiento del establecimiento de alimentos en aproximadamente 30 días a partir de la fecha en que presentó por primera vez la solicitud de cambio de propietario.
- El solicitante está preparado para actualizar todos los elementos al código que no se habían seguido previamente.
- Al finalizar la evaluación, no habrá violaciones críticas que queden sin resolver. El incumplimiento o la evidencia de infracciones críticas observadas durante la evaluación pueden resultar en el cierre inmediato hasta que se complete el proceso de cambio de propietario, se paguen todas las tarifas aplicables y se emita un permiso. Las evaluaciones de seguimiento se programarán de manera oportuna para verificar que se hayan realizado las correcciones.
- Las inspecciones preoperativas cuestan $90/hora.
- Todas las tarifas de las inspecciones y la tarifa del permiso se pagarán inmediatamente después de la revisión y aprobación.

Los nuevos propietarios o arrendatarios que operen un establecimiento de alimentos previamente aprobado, sin que se haya recibido ninguna solicitud de cambio de propietario, serán notificados por escrito y se les otorgarán dos semanas para

presentar su solicitud. La falta de presentación de la solicitud dentro de las dos semanas es motivo de cierre inmediato y permanecerá cerrado hasta que se haya completado el proceso de cambio de propietario con un permiso emitido.

Evaluación de las instalaciones del establecimiento de alimentos:
Se requiere una evaluación de su establecimiento de alimentos como parte del proceso de solicitud de cambio de propietario. Una vez que hayamos revisado y aceptado la información requerida anterior, nos pondremos en contacto con los propietarios que figuran en la solicitud de cambio de propietario para programar la evaluación en aprox. 30 días. Para acelerar este proceso y garantizar una evaluación exitosa, recomendamos que los propietarios realicen su propia evaluación para asegurarse de que esté lista.

Tenga en cuenta que una inspección de salud de rutina aprobada recientemente no siempre garantiza que la construcción/mantenimiento de las instalaciones del establecimiento de alimentos existente, el cronograma de finalización, las condiciones de las instalaciones, la iluminación, la plomería, el HVAC y el equipo de servicio de alimentos cumplan actualmente con los requisitos y estándares del código de alimentos minoristas. En el momento del cambio de propiedad, se espera que se cumplan todos los requisitos y estándares del código de alimentos minoristas.

A continuación, se incluye una lista parcial de las deficiencias en el mantenimiento y el equipo de las instalaciones que a menudo se pasan por alto antes de una evaluación o que comúnmente no cumplen; por lo tanto, deben abordarse antes de la aprobación final del COO:

- Suministro de agua caliente inadecuado: en el fregadero de 3 compartimentos, llene dos de los tres compartimentos con agua caliente a una temperatura mínima de 120 °F. Todos los lavamanos, incluidos los baños, deberán tener una temperatura mínima de 100 °F.
- Espacio de almacenamiento de refrigeración y congelador inadecuado y sin termómetros de trabajo e interiores.
- La refrigeración comercial no funciona a la temperatura de mantenimiento en frío correcta de 41 °F o menos.
- El fregadero de tres compartimentos no está disponible o no tiene el tamaño correcto según el tamaño de los utensilios (ollas, sartenes, etc.).
- El fregadero de preparación de alimentos no está disponible, pero se requiere según el menú y el flujo de alimentos.
- Iluminación inadecuada directamente sobre el área de preparación de alimentos. (Velas de 50 pies como mínimo) Asegurado de forma segura.
- Equipos que no funcionan correctamente según lo especificado por el fabricante y en condiciones antihigiénicas.
- El dispositivo de reflujo de carbonatación de soda no se probó y/o no se etiquetó en los últimos 12 meses.
- Las líneas de drenaje requeridas para equipos de plomería específicos no tienen un espacio de aire de al menos 1 pulgada.
- Sellos de puertas exteriores y/o aberturas en techos o paredes que permitan la entrada fácil de alimañas.
- Los sellos de las puertas refrigeradas están rotos o faltan.
- Equipos alimentarios que carecen de las marcas de certificación de seguridad alimentaria adecuadas (es decir, NSF, UL, ETL)
- Piso, paredes y techo (incluidas las superficies en contacto con alimentos y sin alimentos) en condiciones antihigiénicas o en mal estado.
- Faltan protectores contra salpicaduras en áreas propensas a una posible contaminación cruzada adyacentes a áreas específicos sumideros.

Preguntas frecuentes

¿Qué es una revisión del plan?

Una revisión del plano es el proceso mediante el cual nos aseguramos de que sus planos y equipos cumplan con los requisitos de salud estatales y locales antes de que comience la construcción de su proyecto. Al comunicarnos con usted al principio de su esfuerzo, esperamos evitar errores costosos, al mismo tiempo que nos aseguramos de que su establecimiento de servicio de alimentos se construya de acuerdo con los estándares mínimos y en el mejor interés de la salud del público. El proceso de apertura, remodelación o reparación de un establecimiento de servicio de alimentos también puede requerir la aprobación de otros departamentos, como el departamento de trabajo e industrias, la junta de control de bebidas alcohólicas y los departamentos locales de construcción, planificación y bomberos. Se requiere una revisión del plan en las siguientes circunstancias:

- Cuando un establecimiento de comida es de nueva construcción.
- Cuando una estructura existente se convierte para su uso como establecimiento de alimentos.
- Cuando un establecimiento de alimentos existente se somete a una remodelación o reparación extensa.
- Cuando compre o se haga cargo de un establecimiento existente y realice cambios que requieran remodelación o reparación; o
- Cuando un establecimiento cambia de un tipo de operación a otro.

¿Puede la cocina de mi casa obtener una licencia como establecimiento minorista de alimentos?

No, las cocinas caseras no pueden calificar para un permiso de operación de servicio de alimentos de la división de salud ambiental de salud pública del condado de Mason.

¿Qué sucederá si reviso mis planes después de que se hayan aprobado los planes originales?

Se requiere volver a presentar el plan si se realizan cambios después de que MCPH haya aprobado los planes originales. Se cobrará una tarifa adicional de revisión del plan para este servicio. Si no se vuelven a presentar los planes cuando se han realizado cambios, después de la aprobación del plan original, se retrasará la aprobación final de la instalación.

¿Puedo abrir el negocio inmediatamente después de que se complete la construcción?

Se requiere una inspección preoperacional antes de que el establecimiento de alimentos pueda abrir. Llame con al menos siete días de anticipación para notificar a Salud Pública del Condado de Mason sobre las aprobaciones finales de otras agencias de la ciudad, el condado y el estado, según sea necesario. Luego programaremos esta inspección para ayudar a evitar demoras en la apertura.

¿Qué buscará el inspector durante la inspección preoperacional?

El inspector se asegurará de que los siguientes elementos se hayan completado satisfactoriamente:

- La instalación se construyó como se indica en el último conjunto de planos aprobados.
- La instalación ha obtenido la aprobación final de todas las demás agencias correspondientes, como el departamento de trabajo e industrias, la junta de control de bebidas alcohólicas y los departamentos locales de construcción, planificación y bomberos.
- Se brindan los servicios públicos de agua, gas, electricidad y alcantarillado; y
- Todo el equipo está en orden de funcionamiento.

He completado todo lo enumerado hasta ahora en este esquema. ¿Ahora puedo abrir para el negocio?

Todas las tarifas de revisión del plan y permisos deben pagarse antes de que se le permita abrir. Una vez que haya pasado la inspección preoperativa final de MCPH, haya pagado y recibido su permiso de alimentos, y haya recibido la aprobación de ocupación de otras entidades que otorgan permisos, como el departamento de bomberos, el departamento de construcción, etc., estará listo para comenzar a prestar servicios. tus primeros clientes.

¿Qué sucede si compro o me hago cargo de un establecimiento actual?

Comuníquese con Salud Pública del condado de Mason para programar una cita de revisión de cambio de propiedad, para recibir los formularios adecuados, una nueva solicitud o un formulario de cambio de propiedad (COO), a fin de obtener un permiso de operación de servicio de alimentos para el nuevo negocio. Consulte las Instrucciones de cambio de propietario del barco.

¿Con qué frecuencia se inspeccionará mi establecimiento de alimentos?

El departamento de salud del condado de Mason realizará un mínimo de 2 inspecciones de alimentos de rutina en un período de 12 meses. Es posible que se necesiten otras inspecciones en el caso de investigaciones de enfermedades, quejas en curso o si lo solicita el gerente/persona a cargo del establecimiento.

¿Qué sucede si quiero agregar nuevos elementos a mi menú?

Deberá enviar los nuevos artículos junto con los pasos de preparación de alimentos y la descripción del proceso de preparación de alimentos para cada alimento nuevo. El departamento de salud pública del condado de Mason revisará las nuevas adiciones y el proceso para evaluar si su permiso actual se aplica a los nuevos elementos del menú. Luego lo contactaremos con aprobación e instrucciones si se aplican tarifas para actualizar el permiso actual.