MASON COUNTY COMMUNITY SERVICES

Building, Planning, Environmental Health, Community Health

SOLO USO DE OFICINA

N.º de FEP

SOLICITUD DE PERMISO PARA ESTABLECIMIENTO MÓVIL

SECCIÓN I- INFORMACIÓN GENERAL

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

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.
- Se debe usar una manguera de calidad alimentaria cuando transfiera agua.
- La desinfección adecuada de los tanques de agua debe realizarse regularmente. Siga CFR Título 21, capítulo 1, subcapítulo B, Parte 129.
- Los tanques de agua dulce y aguas residuales deben estar inclinados para drenar.
- El tanque de aguas residuales debe tener una capacidad un 15% mayor que los tanques de agua dulce.
- Todas las líneas de aguas residuales deben conectarse indirectamente al tanque de desechos utilizando un espacio de aire de 1 pulgada.
- El fregadero de tres compartimentos y el lavamanos deben estar presentes en el móvil. Ver ejemplos proporcionados.

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

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

SECCIÓN IV- UNIDAD MÓVIL

- Presentar las licencias comerciales requeridas de otras agencias gubernamentales. (Ciudad de Shelton y/o desarrollo comunitario del condado de Mason y departamento de trabajo e industrias).
- Todas las unidades móviles deben ser inspeccionadas por el departamento de trabajo e industrias antes de una revisión del plan. El sello de aprobación debe ser fácilmente visible en la unidad móvil.
- 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. Proporcione dibujos detallados de los tanques de agua, incluido el tamaño del tanque de agua por volumen
- 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).
- El móvil debe ser una estructura “fácilmente móvil”. Las unidades que requieran equipo pesado o largos períodos de tiempo para lograr la movilidad no serán permitidas como móviles.
- El móvil debe mostrar permanentemente el nombre comercial en el exterior de la unidad móvil de alimentos.
- El titular del permiso de comida móvil debe mantener informado al condado de Mason sobre la ubicación general de la operación.

SECCIÓN V- BAÑOS

- Los baños para los empleados deben ser de fácil acceso dentro de los 500 pies, si se encuentran en cualquier lugar durante más de una hora.
- Si se proporcionan asientos, debe haber un baño con plomería disponible para los clientes dentro de los 500 pies de la unidad. Un fregadero para lavarse las manos debe estar disponible en el baño.

SECCIÓN VI- MENÚ Y PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y REQUISITOS

- Envíe una copia de un menú o una lista de elementos del menú.
- El operador del establecimiento móvil y el propietario de la cocina del economato deben completar y firmar un formulario de acuerdo con la cocina del economato. Consulte la página 18 de esta solicitud.
- El operador de la unidad móvil debe mantener un registro de la cocina del economato por no menos de 30 días. Este registro debe incluir la fecha y la hora en que el móvil se devolvió al economato y la firma de un empleado. La página 19 de esta solicitud incluye una plantilla en blanco que puede usar.
- Proporcione un diagrama de flujo de preparación de alimentos y una descripción del proceso de preparación de alimentos. (Ver Ejemplo 1 y 2)
    - No se permite enfriar alimentos en unidades móviles. Los alimentos deben enfriarse en una cocina de economato aprobada.
    - Los alimentos que se enfriaron previamente en una cocina de economato se deben recalentar de 41 °F a 165 °F dentro de una hora.
- Se requiere un aviso al consumidor para todos los alimentos de origen animal que se ofrecen crudos, poco cocidos o cocidos según las especificaciones del cliente.
- 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

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 visitahttps://www.foodworkercard.wa.gov/language.htmlpara 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 (PIC) 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. 400.

Declaración de iniciales a continuación:

_____NO SE DEBE ALMACENAR COMIDA PREPARADA, COCINADA, ENFRIADA Y/O RECALENTADA EN LA COCINA DE UNA CASA.

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.

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
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		
_____MÓVIL	____ Complejo	____ no complejo

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 de $90 por la inspección previa a la operación y la revisión de la solicitud. 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 móvil y todos los equipos e instalaciones nuevos existentes y/o 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. • 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. 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 y, 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 • En la cocina de la comisaría deberá estar disponible un lavamanos/lavabos. • Se requiere un fregadero para la preparación de alimentos en la cocina de la comisaría utilizada. No puede usar el fregadero de tres compartimentos, el trapeador o el lavamanos para preparar 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** • Los baños para los empleados deben ser de fácil acceso dentro de los 500 pies, si se encuentran en cualquier lugar durante más de una hora. • 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. • Si se proporcionan asientos, debe haber un baño con plomería disponible para los clientes dentro de los 500 pies de la unidad. Un lavamanos debe estar disponible en el baño. • 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. **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, aprobado por el Departamento de trabajo e industrias. 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. • Proporcione la capacidad del tanque de retención y la ubicación de la estación de descarga aprobada que se utilizará. Proporcione un cronograma de la frecuencia esperada de descarga. • 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	Hacer	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

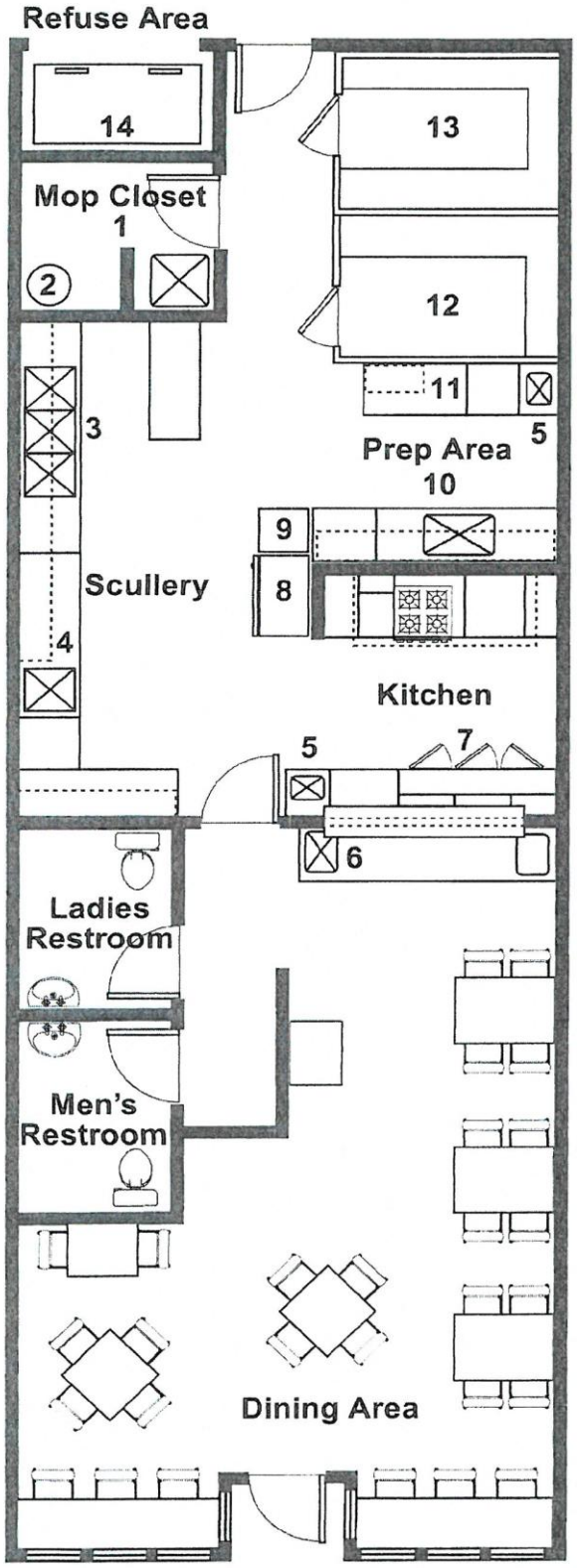
Ejemplos:

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

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 expresó 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.

Ejemplo # 5

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

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 _____

Ejemplo # 6

Ejemplos de fregaderos de establecimientos de alimentos

Fregadero de tres compartimentos

Ejemplo # 7

Ejemplos de fregaderos de establecimientos de alimentos

Fregaderos de preparación de alimentos

Ejemplo # 8

Ejemplos de fregaderos de establecimientos de alimentos

Fregaderos para lavarse las manos

Keep Them Clean

Employees must wash their hands:

Copyright © International Association for Food Protection

- Before working with food
- After going to the restroom
- After handling raw meat
- After handling dirty dishes, chemicals or garbage
- After taking breaks, eating, or smoking
- After getting hands dirty

Ejemplo # 9

Ejemplos de fregaderos y accesorios de plomería para establecimientos de alimentos

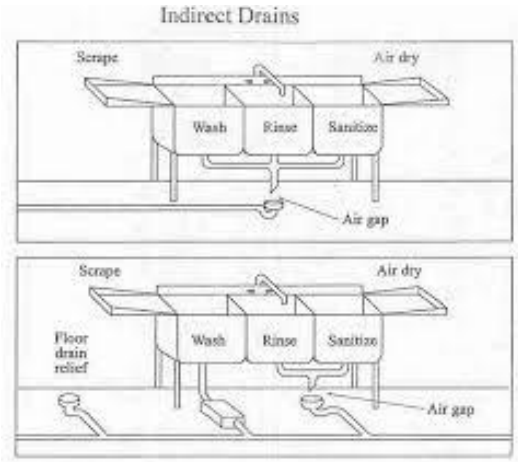
Fregaderos de piso (con y sin rejillas)

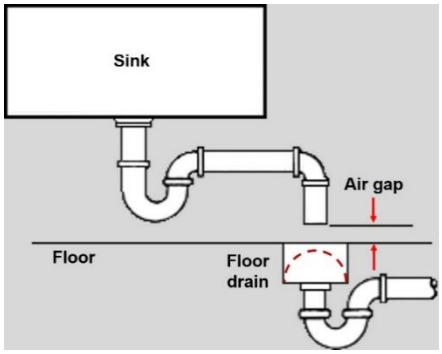
Dispositivos de prevención de reflujo

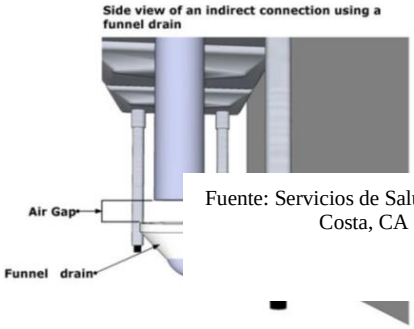
Interruptor de vacío de

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

ACUERDO DEL ÁREA DE SERVICIO/COMISARIO DEL ESTABLECIMIENTO MÓVIL DE ALIMENTOS

Establecimiento móvil de alimentos: _____

Nombre del dueño: _____

Horas y días de operación: _____

Horario y días en el comisario/área de servicio: _____

Este formulario debe completarse cuando el propietario de la comisaría (es decir, el establecimiento de alimentos) o el área de servicio (es decir, el negocio aprobado) acepta brindar servicios específicos para respaldar la operación de una unidad móvil de alimentos (MFE). Consulte la guía para diferenciar entre los dos tipos de acuerdos. Este acuerdo entre el comisario o propietario del área de servicio y el propietario de MFE significa que ambas partes acuerdan que se proporcionarán los siguientes servicios.

Fuente de agua aprobada	□ Sí	□ No
Eliminación de aguas residuales aprobada	□ Sí	□ No
Eliminación de basura/basura	□ Sí	□ No
Espacio de almacenamiento en seco (se proporcionan estanterías adecuadas)	□ Sí	□ No
Refrigeración comercial (se proporcionan estanterías adecuadas)	□ Sí	□ No
Disponibilidad de máquinas de hielo	□ Sí	□ No
Disponibilidad del fregadero de preparación de alimentos (con espacio de aire)	□ Sí	□ No
Disponibilidad de lavaplatos o fregadero de tres compartimentos	□ Sí	□ No
Fregona Fregadero Disponibilidad	□ Sí	□ No
Disponibilidad de baños	□ Sí	□ No
Disponibilidad de almacenamiento de unidades móviles de alimentos	□ Sí	□ No
Accesibilidad fuera del horario de atención (llave de entrada provista)	□ Sí	□ No

Los acuerdos de economato/área de servicio no son transferibles a otras partes y quedan anulados y sin efecto al cambiar la propiedad de cualquiera de las partes. Ambas partes entienden que la modificación o cancelación de este acuerdo por cualquiera de las partes por cualquier motivo resultará en la suspensión del permiso de funcionamiento de MFE emitido por salud pública del condado de Mason. Esta suspensión es efectiva hasta que el departamento de salud pública del condado de Mason proporcione y apruebe un nuevo acuerdo.

AUTORIZACIÓN DEL ÁREA DE SERVICIO/COMISARIO DEL ESTABLECIMIENTO MÓVIL DE ALIMENTOS:

Comisario/Área de servicio Nombre: _____

Comisario/Área de servicio Horas y días de operación: _____

Dirección: _____ Ciudad: _____ Teléfono: _____

_____ _____
(NOMBRE EN IMPRENTA DEL COMISARIO/DUEÑO DEL ÁREA DE SERVICIO) (FIRMA DEL COMISARIO/PROPIETARIO DEL ÁREA DE SERVICIO)

_____
(NOMBRE EN LETRA DE IMPRENTA DEL PROPIETARIO DE LA UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS) (FIRMA DEL PROPIETARIO DE LA UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS)

(FECHA)_____ (FECHA)_____

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

Nombre de la unidad móvil de alimentos: _____

Número de licencia FEP_____Propietario/Operador: _____

Registro de la cocina del economato			
Fecha	**Tiempo**	**MFE Inicial**	**Iniciales de la cocina del comisario**

Las unidades móviles de alimentos (vehículos, remolques y carritos de mano) autorizadas para operar en el condado de Mason deben presentar una ubicación/horario del sitio donde pretenden operar su unidad móvil de alimentos, incluidos los días de la semana y las horas de operación. El titular del permiso de comida móvil debe mantener informado al condado de Mason sobre la ubicación general de la operación.

Ubicación y horario del sitio del establecimiento móvil de alimentos	
Ubicación del sitio de operación Dirección Calle y ciudad	**Horas de funcionamiento y días en la ubicación (aproximadamente)**

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

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 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

¿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.