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

CITY OF AMARILLO® ENVIRONMENTAL HEALTH

Permit # _____

Receipt # _____

Date Paid _____

Amarillo Area Public Health District

Guía de revisión del plan del establecimiento de alimentos

Información de contacto del establecimiento:	Información de contacto de los propietarios:
Nombre: _____	**Nombre:** _____
Dirección física: _____	**Dirección física:** _____
Dirección postal: _____	**Dirección postal:** _____
Número de teléfono: _____	**Número de teléfono:** _____
Correo electrónico: _____	**Correo electrónico:** _____

Detalles del establecimiento	
Horarios/Días de Operación	**Tipo de Servicios (marque todos los que correspondan)**
☐ **Domingo:** _____	☐ **Cenar en**
☐ **Lunes:** _____	☐ **Sacar**
☐ **Martes:** _____	☐ **Entrega**
☐ **Miércoles:** _____	☐ **Proveedor**
☐ **Jueves:** _____	☐ **Pre-Empaquetado**
☐ **Viernes:** _____	☐ **Solo merienda**
☐ **Sábado:** _____	☐ **Otro:** _____
¿Fue anteriormente un restaurante el establecimiento? ☐ Sí ☐ No	

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

☐ Menú propuesto (incluyendo menús de temporada, fuera del hotel y banquetes)

☐ Calendario de equipos (lista de todos los equipos, incluidos todos los accesorios permanentes) u hojas de especificaciones del fabricante para cada pieza de equipo que se muestra en el plano **Nota** solo se permiten equipos comerciales certificados por NSF o equivalentes.

☐ Plano del sitio que muestra la ubicación del negocio en el edificio; ubicación del edificio en el sitio, incluidos callejones, calles; y la ubicación de cualquier equipo externo (contenedores de basura, pozos, sistema séptico (si corresponde))
Nota El plano del sitio NO tiene que ser dibujado a escala, pero DEBE mostrar las dimensiones.

☐ Plano dibujado a escala de todo el establecimiento de alimentos que muestra la ubicación del equipo, la plomería, los servicios eléctricos, la ventilación mecánica y los sistemas de extinción de incendios.

Revisión de la preparación de alimentos

Suministros alimentarios:

¿De dónde obtendrá todos los suministros de alimentos?

_____

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

Alimentos congelados? _____ Alimentos refrigerados? _____ Almacenamiento en seco? _____

2. ¿Cuántos tiene de los siguientes equipos?

Congeladores: _____ Neveras: _____ Refrigerador de alcance directo y mesas refrigeradas: _____

Preparación:

¿Implica su operación alguno de los siguientes procesos?

☐ **Enfriamiento**

Describa brevemente su proceso y qué alimentos se utilizarán:

_____
_____
_____

☐ **Recalentamiento**

Describa brevemente su proceso y qué alimentos se utilizarán:

_____
_____
_____

☐ **El tiempo como control de salud pública-** **El procedimiento operativo estándar debe presentarse con la solicitud**

Describa brevemente su proceso y qué alimentos se utilizarán:

_____
_____
_____

☐ **Cocción no continua (parcial)-** **El procedimiento operativo estándar debe presentarse con la solicitud**

Describa brevemente su proceso y qué alimentos se utilizarán:

_____
_____
_____

☐ **Marcado de la fecha de los alimentos**

Describa brevemente su proceso y qué alimentos se utilizarán:

_____
_____
_____

Seguridad alimentaria:

1. ¿Cómo se protegerán los alimentos listos para comer del contacto con las manos desnudas?

   ☐Guantes ☐Utensilios ☐Papel de grado alimenticio

2. Métodos de procesamiento especializados, como el envasado al vacío. de alimentos, sous vide, mulluscan soporte vital o curado de carnes, la acidificación se lleve a cabo en el lugar? ☐ Sí ☐ No

   *En caso afirmativo, ¿qué proceso llevará a cabo_____

Se debe presentar una copia del plan APPCC con esta solicitud

Material de las Superficies:

El solicitante debe indicar qué materiales (tejas de cantera, acero inoxidable, molduras de plástico de 4", paneles de techo recubiertos de vinilo, etc.) se utilizarán en las siguientes áreas. NOTA** Ninguna línea de servicio público, y/o tuberías pueden quedar expuestas innecesariamente**

Ubicación	Piso	Molduras	Paredes	Techo
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 el lavado de 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 _____ área de lavado de vajilla _____ Área de dispensación de alimentos

2. El agua caliente de al menos 100 ° F debe estar disponible en todos los fregaderos para lavarse las manos.

   Por favor, marque sus iniciales después de leer: _____

Lavado manual:

1. ¿Cabe la olla/sartén más grande en cada compartimento del fregadero de 3 compartimentos? ☐ Sí ☐ No
2. ¿Qué tipo de desinfectante se utilizará? _____

Lavado mecánico: ☐ NA

1. ¿Qué tipo de desinfectante se utilizará? _____
2. ¿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)

Equipo		Espacio de aire	Rotura de aire	Conexión directa
Lavavajillas		☐	☐	☐
Máquinas de hielo	N/A ☐	☐	☐	☐
Contenedores de almacenamiento de hielo	N/A ☐	☐	☐	☐
Fregaderos				
Fregona		☐	☐	☐
Lavado de manos		☐	☐	☐
3 compartimentos		☐	☐	☐
2 compartimentos	N/A ☐	☐	☐	☐
1 compartimento	N/A ☐	☐	☐	☐
Mesas de vapor	N/A ☐	☐	☐	☐

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 el sitio ☐ Comprado ☐ NA

Eliminación de aguas residuales:

1. ¿El edificio está conectado a un alcantarillado municipal? ☐ Sí ☐ No
2. Si la respuesta es no, ¿está aprobado el sistema de eliminación privada? (Por favor, proporcione una copia del permiso) ☐ Sí ☐ No ☐ N/A
3. ¿Está instalada una trampa de grasa enterrada? ☐ Sí ☐ No ☐ N/A
4. ¿Dónde se encuentra la trampa de grasa?
   _____
5. Indique el tamaño, la marca y el modelo de la trampa de grasa: _____

**Ordenanza de la Ciudad Sec. 8-5-27: una trampa/interceptor de grasa en el suelo debe tener un volumen de al menos 1,000 galones. Si se proponen métodos de dimensionamiento alternativos, se deben presentar planos detallados, cálculos y documentación de un ingeniero profesional con licencia para su aprobación. Se debe presentar una variación para su aprobación si se cambia la ubicación.

Por favor, marque sus iniciales después de leer: _____

General:

1. ¿Todos los recipientes utilizados para alimentos están hechos de un material apto para uso alimentario? ☐ Sí ☐ No ☐ NA
2. ¿Se proporcionarán letreros de lavado de manos en todos los lavamanos y en los baños? ☐ Sí ☐ No
3. ¿Hay receptáculos de basura cubiertos disponibles en el baño de mujeres? ☐ Sí ☐ No
4. ¿Se cierran automáticamente todas las puertas de los baños? ☐ Sí ☐ No
5. ¿Se cierran automáticamente todas las puertas exteriores y son a prueba de roedores? ☐ Sí ☐ No
6. ¿Se usarán cortinas de aire? ☐ Sí ☐ No
   En caso afirmativo, indique la marca, el modelo, la clasificación CFM y la ubicación:
   _____
7. Identifique las ubicaciones de los contenedores de almacenamiento de grasa:
   _____
8. ¿Habrá un área para almacenar los productos retornables dañados? ☐ Sí ☐ No
   En caso afirmativo, ¿dónde?
   _____

Declaración: 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.

Información del solicitante:

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 reglamento que pueda ser requerido por el gobierno federal, estatal o local. Además, no constituye un respaldo o aceptación del establecimiento terminado (estructura o equipo). Será necesaria una inspección previa a la apertura del establecimiento con el equipo en su lugar y operativo para determinar si cumple con las leyes locales y estatales que rigen los establecimientos de servicio de alimentos.