

Condado de Tillamook

SOLICITUD PARA LICENCIA DE SERVICIO DE ALIMENTOS

Tipo de Establecimiento: [] B & B [] Restaurante [] Unidad Móvil [] Comisariato [] Almacén
Solicitud de: [] Construcción Nueva [] Remodelación [] Nuevo Dueño [] Licencia Anual

INFO DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del Establecimiento:
Dirección Física (Ciudad, Estado, Código Postal):
Dirección de Correo del Establecimiento (Ciudad, Estado, Código Postal):
N° de teléfono del Establecimiento: N° de Fax del Establecimiento:
Dirección del Comisariato/ Almacén (solamente unidades móviles):
Fecha Propuesta de Apertura: Número de Asientos:
¿Previamente autorizado este establecimiento por Tillamook CHC? [] Sí [] No
En Caso Afirmativo, Nombre Anterior del Establecimiento: Fecha en que se Cerró:

INFO DE L DUEÑO

Nombre del Propietario/Solicitante: Nombre Apellido
Haciendo Negocios Como o A/C:
Dirección de Correo/Facturación (Ciudad, Estado, Código Postal):
N° de teléfono: N° de celular u otro N°:
N° de Fax: Correo Electrónico:
Contactos Alternativos:
¿Es Dueño de Otros Establecimientos (actualmente o previamente autorizados por Tillamook CHC)? [] Sí [] No
Nombre del Establecimiento:

POR FAVOR, MARQUE TODO LO QUE CORRESPONDA:

- REVISIÓN DE PLANES:
[] Construcción Nueva \$250.00 [] Remodelación \$100.00 [] Unidad Móvil \$125.00 [] N/A
RESTAURANTES:
[] 0-15 asientos \$597.76 [] UNIDAD MÓVIL (de clase 1, 2, 3) \$274.68
[] 16-50 asientos \$680.99 [] UNIDAD MÓVIL (de clase 4) \$324.48
[] 51-150 asientos \$771.79 [] COMISARIATO \$272.40
[] 151+ asientos \$847.46 [] ALMACÉN \$189.17
[] Servicio Limitado \$340.50 [] MAQUINA EXPENDEDORA
[] B & B \$454.00 [] 1-40 unidades \$150.00
[] 41-50 unidades \$220.00

Por la presente se hace esta solicitud para operar el establecimiento anterior conforme a las disposiciones de los Estatutos Revisados de Oregon, capítulo 624 y las Normas Administrativas del Departamento de Servicios Humanos con arreglo al mismo. El pago de \$ por el costo de la licencia (no es reembolsable) se hace con el entendimiento de que si no se cumplen los requisitos de los Estatutos Revisados de Oregon, capítulo 624 y el Departamento de Servicios Humanos se requiere negación o revocación de la licencia. Las licencias no son transferibles. Toda la información proporcionada es una cuestión de Dominio Público.

Firma del Solicitante: Fecha:
Enviar solicitud y cheque a nombre de:
TCCHC Env. Health
PO Box 489
Tillamook, OR 97141

Fee Received by: Fee: Chk #: Date:
Solo para Uso de Oficina

REVISIÓN DE MENÚ Y PROCEDIMIENTO DE RESTAURANTE

Del Condado de Tillamook

Esta sección debe ser llenada por el operador y entregada con la solicitud del plan de revisión. Conteste sólo las preguntas que apliquen a su establecimiento. Agregue los documentos o páginas que sean necesarias para describir su funcionamiento. Las "Food Sanitation Rules" ("Normas de Higiene Alimentarias") OAR 333-150-0000 se pueden obtener en: <http://www.tillamookchc.org/eh>

Capacitación y Políticas

1. Describa su política actual para excluir o restringir a los trabajadores de alimentos que están enfermos o tienen heridas y lesiones infectadas (2-201.12):

2. ¿Qué se les dice a los empleados sobre trabajar cuando están enfermos (2-201.12)?

3. Proporcione su política establecida de lavado de manos (2-301.14, 2-301.13, 2-301.12, 2-301.15):

4. ¿Cómo se les informa a los empleados sobre los requisitos de lavarse las manos (2-103.11(L))?

5. ¿Cómo hace cumplir los requisitos de lavado de manos y de empleados enfermos (2-201.12, 2-103.11 (D) & (K))?

6. ¿Quiénes serán sus personas a cargo (2-101.11)?

7. ¿Está usted consiente de la regla que requiere que una persona "experta" esté presente en todos los momentos de operación (2-102.11)? Sí ___ No ___

8. Escriba una lista de los tipos de termómetros de sonda alimentaria (0 a 220°F), que las personas que manejan los alimentos van a utilizar y donde se mantendrán los termómetros (4-302.12 & 4-203.11):

9. ¿Cómo se pueden calibrar los termómetros de sonda alimentaria y con qué frecuencia (4-502.11 (B))?
10. ¿Cómo se puede limpiar y desinfectar el termómetro de sonda (4-602.11(4))?
11. ¿Qué tipo de desinfectante químico será utilizado; cloro amonio cuaternario (4-501.114)?
¿En qué concentración usa este desinfectante? _____
¿Tiene tiras de prueba para su desinfectante (4-302.14)? _____
12. Describa como se limpian y desinfectan las tablas de cortar, superficies de mostradores, equipos y otras superficies en contacto con los alimentos, que son demasiado grandes para ser sumergidos en los fregadores y demasiado grandes para el lavaplatos (4-603.15):
13. ¿Cuándo se debe limpiar y desinfectar (4-602.11)?
14. Describa cómo va a reducir al mínimo la manipulación de los alimentos listos para comer. Por ejemplo, va a utilizar guantes desechables para preparar los alimentos listos para comer (2- 103.11(K))?
15. Describa cuándo y dónde se van a lavar las frutas y verduras antes de usarlas (3-302.15 & 5-402.11):

Preparación de Alimentos

1. Escriba una lista de los alimentos procedentes de animales que va a servir crudos o cocinados parcialmente como el sushi, tartar de carne, y ostiones (ostras) (3-603.11):
2. Si sirve pescado crudo (sushi, salmón ahumado, ceviche), ¿se hará la destrucción del parásito en su establecimiento o la hará el proveedor (3-402.11 & 3-402.12)?
- En el establecimiento: Proporcione su procedimiento sobre la destrucción de los parásitos. *(Un congelador utilizado para la destrucción del parásito debe mantenerse a -4°F durante 7 días. Mida y registre la temperatura del congelador diario.)*
- Proveedor: Indique el nombre de su proveedor y la documentación para demostrar la destrucción del parásito. *(Cada factura recibida del proveedor deberá indicar los pescados en específico, por especies, que se han congelado para satisfacer los requisitos de la destrucción del parásito en 3-402.11)*

Manteniendo las Temperaturas de los Alimentos Fríos y Calientes (Capítulo 3-501)

1. ¿Cómo se asegurará de que cada refrigerador tenga un termómetro que funcione y que la temperatura se mantenga a 41°F o más frío (4-203.12, 4-204.112, 4-502.11)?
2. ¿Se proporciona una máquina de hielo y es drenada indirectamente? Sí__ No__ (5-402.11)
3. Describa su procedimiento para marcar la fecha en productos listos para consumir que son potencialmente peligrosos:
4. ¿Cómo va a almacenar los alimentos crudos de origen animal para prevenir la contaminación de alimentos listos para comer (3-302.11)?
5. ¿Cómo y dónde se van a descongelar los alimentos congelados (3-501.13)?
6. ¿Qué tipo de equipo va a utilizar para mantener los alimentos calientes? ¿Cómo se asegurará de que los alimentos estén en la temperatura adecuada durante todo el día?

Enfriamiento

1. Describa cuales van a ser sus procedimientos de enfriamiento para sopas, sopas de pescado o salsas, y alimentos sólidos.
2. ¿Cómo van a saber las personas que manejan los alimentos que la comida se ha enfriado de 135°F a 70°F dentro de dos horas y después de 70°F a 41°F dentro de 4 horas?

Cocinar y Recalentar

1. Describa cómo el trabajador de alimentos sabrá cuando los productos crudos de origen animal están plenamente cocinados (3-401.11):

2. ¿Cómo va a saber el cocinero que todas las partes de los alimentos que se están recalentando han llegado a por lo menos 165°F durante 15 segundos dentro de 2 horas?

3. ¿Cómo va a recalentar los alimentos?

Autoservicio

1. ¿Va a ofrecer alimentos de autoservicio a sus clientes? Sí ___ No ___

2. ¿Cómo va a proteger los alimentos en las zonas de autoservicio de la contaminación de los clientes (3-306.11 & 3-306.13)?

Normas de Higiene Alimentarias OAR 333-150-0000

1. ¿Tiene una copia de las Normas de Higiene Alimentarias? Sí ___ No ___ *Las normas están en línea en: <http://www.tillamookchc.org/eh>. Si usted no tiene acceso al Internet, puede obtener una copia de la Autoridad Local de Salud Pública.*

Declaración: Por la presente certifico que la información anterior es correcta y entiendo completamente que cualquier desviación de lo anterior sin la autorización previa de esta Oficina de Regulación Sanitaria puede anular la aprobación final.

Firma(s) del Dueño(s) o representante(s) responsable(s):

_____ Fecha _____

_____ Fecha _____

_____ Fecha _____

La aprobación de estos planos y especificaciones de la Autoridad Reguladora no indica el cumplimiento de cualquier otro código, ley o reglamento que pueda ser necesaria - federal, estatal o local. Además, no constituye un respaldo o aceptación del establecimiento terminado (estructura o equipo). Será necesario una inspección previa a la apertura del establecimiento con equipos instalados y en funcionamiento, para determinar si cumple con las Normas de Higiene Alimentarias (Reglas Administrativas de Oregon Capítulo 333).