

INFORMACION PARA ABRIR UN ESTABLECIMIENTO DE SERVICIOS DE COMIDA DEL CONDADO DE TILLAMOOK

Siga estos pasos:

- Entregue un paquete completo del plan de revisión para **restaurante** o **unidad móvil** con todos los documentos de respaldo, al departamento de Salud Ambiental del Condado de Tillamook. **ESTO DEBE ENTREGARSE ANTES DE UNA NUEVA CONSTRUCCIÓN O CAMBIOS ESTRUCTURALES AL EDIFICIO.** Para un paquete del plan de revisión y una lista de las tarifas, visite nuestro sitio web en: <http://www.tillamookchc/EH>
- Una vez que ya haya entregado sus planes, espere 10 días hábiles para recibir una carta de aprobación del Departamento de Salud Ambiental.
- Contacte las agencias apropiadas para permisos/información.
 - Desarrollo de la Comunidad para Construcción, Plomería, Séptico y Zonificación
 - www.co.tillamook.or.us/gov/comdev/ (503)842-3408
 - Departamento de Bomberos (supresión de incendios, campanas de cocina, etc.)
 - Contacte su distrito de bomberos local.
 - Comisión de Control del Licor de Oregón (si aplica)
 - www.oregon.gov/OLCC/index.shtml (800)452-6522
 - Depto. de Transporte de Oregón (Solo para Unidades Móviles)
 - www.oregon.gov/ODOT/ (503)325-7222
 - Departamento de Aguas Residuales (trampas de grasa, etc.)
 - Contacte su planta local de tratamiento de aguas residuales.
- Llame el Departamento de Salud Ambiental para una inspección pre operacional, al menos una semana antes de la apertura y para cualquier duda.

Annette Pampush, Gerente de REHS
(503)842-3902
apampush@co.tillamook.or.us

Su personal debe tener Tarjeta para Manejar Alimentos dentro de los 30 días de contratación. Se puede obtenerla con una cita a través de la Oficina de Salud Ambiental del Condado de Tillamook. Por favor llame a Allison al (503)842-3943 para más información.

Condado de Tillamook

SOLICITUD PARA LICENCIA DE SERVICIO DE ALIMENTOS

Tipo de Establecimiento: [] B & B [] Restaurante [] Unidad Móvil [] Comisario [] 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 Comisario/Almacén (solamente unidades móviles):
Fecha Propuesta de Apertura: Número de asientos:
¿Previamente autorizado esta facilidad por Tillamook CHC? [] Sí [] No
En caso afirmativo, Nombre Anterior del Establecimiento: Fecha en que se Cerró:

INFO DE L DUEÑO

Nombre del Propietario: Primer nombre Apellido
DBA o C/O:
Dirección de envío (Ciudad, Estado, Código Postal):
N° de teléfono: N° de celular u otro N°:
N° de Fax: Correo Electrónico:
Contactos alternos:
¿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: N° de asientos

- [] 0-15 seats \$574.77
[] 16-50 seats \$654.80
[] 51-150 seats \$742.11
[] 151+ seats \$814.87
[] Servicio Limitado \$327.40
[] B & B \$436.53

- [] UNIDAD MÓVIL (de clase 1, 2, 3) \$264.12
[] UNIDAD MÓVIL (de clase 4) \$312.00
[] COMISARIO \$261.92
[] COMISARIO (Solamente Lavaplatos) \$147.99
[] ALMACÉN \$181.89
[] MAQUINA EXPENDEDORA
[] 1-40 unidades \$150.00
[] 41-50 unidades \$207.15

Por la presente se hace esta aplicación para manejar 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 en el entendimiento de que si no se cumplen los requisitos de los Estatutos Revisados de Oregon, capítulo 624 y el Departamento de Servicios Humanos 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

Condado de Tillamook

Menú y Procedimiento de Revisión de la Unidad Móvil

Unidades Móviles de alimentos deben cumplir con los requisitos aplicables en las reglas de Sanidad de Alimentos, OAR 333-150-0000 and 333-162-0020. Los números de sección se enumeran a continuación de referencia 333-150-0000 a menos que se especifique lo contrario. Estas reglas se pueden obtener en <http://www.tillamookchc.org/eh>

Por favor, conteste las preguntas de esta hoja, que aplican a su unidad móvil de alimentos. Sea lo más específico posible y adjunte páginas adicionales si es necesario.

1. ¿Dónde se comprara la comida (3-201)?
2. Describa cómo y dónde se van a cocinar y preparar los alimentos. ¿Se prepara con anticipación algunos de los alimentos (Capítulo 3)? Si es así, por favor describa.
3. Describa cómo los alimentos que requieren refrigeración, se van a enfriar rápidamente en la unidad (3-501.14 & 3-501.15). ¿Qué será de las sobras de comida?
4. ¿Cómo se almacenara la comida fría y caliente en la unidad? (3-501.16)
5. ¿Cuál es la fuente de agua potable para uso en la unidad? Describa cómo se transportara el agua a la unidad y cómo está construido el sistema de agua. ¿Cuál es el tamaño del tanque de almacenamiento de agua dulce (Capítulos 5-1, 5-2, 5-3)?
6. Describa cómo las aguas residuales serán transportadas desde la unidad hasta el lugar aprobado de eliminación de aguas residuales. ¿Cuál es el tamaño del tanque de almacenamiento de aguas residuales (Capítulo 5-4)? (El volumen del tanque de residuos debe ser de 10 a 15 por ciento mayor que el volumen del tanque de almacenamiento de agua potable.)

7. ¿Cuál es la fuente de energía para la unidad móvil de alimentos? Describa cómo los alimentos serán transportados desde y hacia la unidad y la forma en que las temperaturas de mantenimiento caliente y / o frío se mantendrán durante el tránsito (3-501.16).
8. ¿Qué tipo de sistema de lavado de manos se utilizará en la unidad (5-203.11 & 6-301)? (Un mínimo de cinco galones se debe proporcionar para el lavado de manos.)
9. Describa cómo se lavaran los platos y utensilios. Si los platos y utensilios se lavan en la unidad, un mínimo de 30 galones de agua se debe proporcionar para este propósito (Capítulo 4).
10. Describa cómo se almacenara la basura y donde se desechará. ¿Qué métodos de control de insectos y roedores se utilizarán en su unidad (mosquiteros, botes de basura con tapas de cierre hermético) (6-202.15, 6-501.111 & 6-501.112)?
11. ¿Dónde se encuentra su instalación de baños? (6-302, 6-402.11(E) & OAR 333-162-0020(4))
12. ¿Dónde y cómo se limpiara la unidad? Si usted planea trapear la unidad, ¿Dónde va a desechar el agua del trapeador? (5-203.13(B) & OAR 333-162-0930)

INFORMACIÓN ADICIONAL IMPORTANTE PARA LAS UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS

- ✓ Una unidad móvil puede conectarse al agua y alcantarillado, si está disponible en el lugar de operación; sin embargo, los tanques deben permanecer en la unidad en todo momento.
- ✓ Aunque este documento contiene información detallada sobre las reglas para la construcción y operación de unidades móviles de alimentos, no contiene todos los requisitos para su unidad. Por favor refiérase a las reglas de sanidad en <http://www.tillamookchc.org/eh>
- ✓ La unidad móvil con todo su equipo, mesas, etc. deben ser incluidos. No se permiten mesas adicionales o equipos.

LISTA DE REVISIÓN DEL PLAN

A continuación se muestra una lista para ayudarle con la construcción de su instalación.

ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO
<input type="checkbox"/> Todos los fregaderos tienen auto-desagüe. (Los compartimientos del fregadero se desaguan por completo, no se estanca el agua.)
Lava Platos
<input type="checkbox"/> Los compartimientos de los fregaderos son adecuados para la inmersión completa de la mayoría de los equipos y utensilios.
<input type="checkbox"/> Máquina de lava platos (si se proporciona) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/> Enjuague esterilizante con calor <input type="checkbox"/> enjuague esterilizante con químico _____ (especifique el químico) <input type="checkbox"/> Se proporcionan indicadores de temperatura <input type="checkbox"/> Se proporciona indicador de presión <input type="checkbox"/> Tableros con auto-drenaje de desagüe a ambos lados de la máquina <input type="checkbox"/> Se encuentra un letrero con las especificaciones de operación en la máquina de lava platos <input type="checkbox"/> Están disponibles equipos/tiras de prueba para verificar químico o enjuague sanitario de calor
<input type="checkbox"/> El operador de un bar o taberna se asegurara de que un cuarto compartimiento del fregadero, o un lavamanos por separado, este instalado para vaciar las bebidas y el lavado de manos.
Lavado de Manos
<input type="checkbox"/> Se proporciona al menos un lavamanos en cada área de preparación de alimentos para ser utilizado exclusivamente para el lavado de manos
<input type="checkbox"/> El lavamanos esta accesible para los equipos de lavado y desinfección mecánica.
<input type="checkbox"/> Se proporciona agua corriente caliente y fría bajo presión que puede ser templada a una temperatura de 100-120 ° C por una válvula de mezcla o grifo de combinación
<input type="checkbox"/> Se proporciona jabón
<input type="checkbox"/> Se proporcionan y están instalados dispensarios de toallas de papel individuales.
<input type="checkbox"/> Se proporciona recipiente de basura
<input type="checkbox"/> Se publica un letrero para dirigir a los empleados que se laven las manos.
Fregadero de Servicio
<input type="checkbox"/> Se proporciona al menos un fregadero de servicio o unidad de limpieza con bordillo y un desagüe en el suelo.
<input type="checkbox"/> La unidad de servicio o limpieza no se encuentra en un área de preparación, procesamiento, lavado de platos o cualquier otro lugar que podría causar que sea una fuente de contaminación de los alimentos, utensilios limpios, artículos de un solo uso, o equipo.
Lavabo de Preparación de Alimentos
<input type="checkbox"/> Se proporciona un lavabo para preparación de alimentos el remojo frecuente, enjuague, eliminación selectiva o la limpieza de los ingredientes o productos crudos, en caso que sea necesario.
El Diseño y Ubicación del Equipo
<input type="checkbox"/> El equipo, que incluye máquinas de hielo y equipos de almacenamiento de hielo, no se encuentra debajo de las líneas expuestas del alcantarillado, líneas de agua no potable, norias con escaleras, u otras fuentes potenciales de contaminación.
<input type="checkbox"/> Las paredes, revestimientos de paredes, suelos y revestimientos de suelos de las áreas de preparación de alimentos, equipos de lavado y áreas de lavado de utensilios, los cuartos de baño, y vestíbulos deberían ser lisos, no absorbentes, y fáciles de limpiar.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS
Suministro de Agua
<input type="checkbox"/> El agua es de un sistema público de agua.
<input type="checkbox"/> El agua potable que no se canaliza al establecimiento de comida, (sistema para transportar y mantener) es transportada, entregada, y almacenada como se requiere.
<input type="checkbox"/> Si se utilizan tanques de agua potable para contener el agua – ¿se ha probado el agua para coliformes totales y E. coli? ¿Están los resultados disponibles?
<input type="checkbox"/> El vapor que se utiliza en contacto con alimentos y superficies en contacto con los alimentos, está libre de sustancias nocivas y es de una fuente aprobada.
Aguas Residuales
<input type="checkbox"/> Las aguas residuales del establecimiento se descargan en el alcantarillado público o una disposición de aguas residuales.
Plomería
<input type="checkbox"/> Están prohibidas las conexiones cruzadas entre los suministros de agua potable y agua no potable, líneas de alimentación químicas, o dispositivos similares.
<input type="checkbox"/> Aparatos o equipos en los cuales se almacenan, se preparan, o se sirven alimentos están conectados indirectamente a un sistema de drenaje.
<input type="checkbox"/> Los sistemas de agua no potable solamente se utilizan para la protección contra incendios, aire acondicionado, calefacción, o inodoros. Las tuberías que llevan el agua no potable deberán estar claramente etiquetadas.
<input type="checkbox"/> El agua corriente que es caliente y fría está bajo presión y es proporcionada a todos los accesorios de plomería con grifos, incluyendo el lavado de manos, lavado de lava platos, preparación, procesamiento y fregadores de limpieza.
<input type="checkbox"/> Se proporciona un desagüe en el suelo junto a la máquina de lava platos. La máquina debe estar conectada en el lado de la alcantarilla de la trampa de desagüe en el suelo, siempre que ninguna otra línea de drenaje estén conectados entre la conexión de desagüe de residuos en el suelo y el desagüe fijo. La máquina de lava platos y desagüe en el suelo deben de estar sujetos y tener ventilación adecuada.
<input type="checkbox"/> Si se utilizan trampas de grasa, deben ser accesibles para su limpieza.
<input type="checkbox"/> El equipo de líneas de drenaje no puede descargar aguas residuales directamente en el suelo.
Instalaciones Sanitarias
<input type="checkbox"/> Se proporcionan instalaciones de inodoro.
<input type="checkbox"/> Los baños están mecánicamente ventilados al exterior.
<input type="checkbox"/> La puerta del baño tiene instalado un dispositivo de cierre automático.
<input type="checkbox"/> Hay jabón de manos disponible en todos los lavamanos.
<input type="checkbox"/> Las instalaciones para secar las manos (dispensares de toallas de papel o dispositivo para secar las manos que proporciona aire caliente) están disponibles en todos los lavabos.
<input type="checkbox"/> Se proporcionan señaleros de lavados de manos en todos los lavabos de manos utilizadas por los empleados.
<input type="checkbox"/> Hay agua corriente caliente y fría bajo presión, disponible en cada lavamanos. El agua caliente se temple a 100-120° F por grifo de combinación o válvula mezcladora.
<input type="checkbox"/> Si se proporcionan grifos de medición de cierre automático, tienen un flujo de agua durante al menos 15 segundos.
<input type="checkbox"/> Se proporcionan contenedores de residuos que puedan limpiarse fácilmente; y en la habitación higiénica usada por mujeres, se proporciona un contenedor de residuos cubierto.
<input type="checkbox"/> En cada inodoro se proporciona papel higiénico colgado en la pared en un contenedor protegido.
<input type="checkbox"/> Las entradas a los cuartos de baño están situadas de modo que el acceso por parte del público no requiere pasar por una área de preparación, manipulación o almacenamiento de comida.

Basuras y Desperdicios

- Los contenedores utilizados para almacenar la basura fuera del establecimiento de alimentos deben ser fáciles de limpiar, tienen tapas ajustadas, puertas o cubiertas, y debe mantenerse razonablemente limpios.
- Los cuartos utilizados para almacenar la basura deben estar hechos de materiales que son fáciles de limpiar, no absorbente, lavable, a prueba de insectos y roedores.

Control de Insectos y Roedores

- Las puertas exteriores son de cierre automático y a prueba de roedores. (Puertas de ajuste)
- Las ventanas que se pueden abrir tienen una tela mecánica de malla mínima de # 16.
- Todas las tuberías y flujos de conductos eléctricos están sellados; los sistemas de ventilación de escape y las tomas están protegidas.
- El área alrededor del edificio está libre de matorrales innecesarios, basura, cajas y otros refugios de animales.

Iluminación

- Se proporcionan fuentes de luz artificial instalados de forma permanente.
- Al menos 50 pies de intensidad de luz, distribuidos de manera uniforme sobre las superficies de preparación, procesamiento y lavado de utensilios
- Al menos 20 pies de intensidad de luz, distribuidos uniformemente en otras áreas; comedores deben cumplir con esta norma sólo durante las actividades de limpieza
- Se provee blindaje de protección.
 - a. sobre el equipo utilizado para sostener o presentar los alimentos;
 - b. en refrigerador frigorífico o congeladores
 - c. sobre cualquier área donde se exponen alimentos o superficies de contacto con alimentos, tales como la preparación, servicio y áreas de exhibición.

Ventilación

- El equipo de prevención de incendios o de extinción instalado en una campana no debe obstruir la limpieza o causar que la grasa se junte.
- El equipo que produce calor excesivo, vapor, condensación, olor nocivo, humo o gases se ventila adecuadamente al aire exterior a través de un sistema de campana y filtro.
- El sistema de ventilación evita que la grasa y otra suciedad se acumulen en las paredes y los techos o de drenaje o goteen sobre los alimentos o superficies de contacto.
- Si se usa el sistema automatizado de fritura sin ventilación, diseño sin capucha, debe estar aprobado por los Laboratorios Aseguradores (Underwriters Laboratories (UL)) y Fundación Nacional de Sanitación (National Sanitation Foundation (NSF)).
- El equipo comercial de cocina que produce vapores cargados de grasa se ventila a través de una campana y del sistema de recolección de grasa diseñada e instalado conforme con el Código Internacional de Mecánica, edición de 2003, Capítulo 5, secciones 506-509, adoptado por referencia en 18 AAC31.011.

Protección de Alimentos

- El equipo y estantes de exhibición permite que los alimentos se almacenen al menos 6 pulgadas por encima del suelo
- Los alimentos en casos o contenedores grandes de alimentos envasados, tales como harina y azúcar, se almacenan en carretillas, plataformas, o paletas de composición abierta si el equipo es fácil de moverse con la mano o con el uso de equipos de movimiento de paletas que está disponible en las instalaciones en todo momento.
- No se almacena** comida, ingredientes alimenticios, utensilios, equipos y materiales de empaquetado:
 - En un cuarto de baño
 - Bajo un condensador del refrigerador propenso a presentar fugas
 - Bajo línea expuesta del alcantarillado
 - Bajo una línea de agua propensa a presentar fugas

Por favor, dibuje sus planes del establecimiento aquí - no tiene que ser a escala

Se debe presentar un plano con la solicitud inicial y/o cuando una instalación está siendo construida o remodelada. El plano debe mostrar las dimensiones de todos los cuartos que se utilizarán (longitud y anchura), el uso planificado de cada habitación, la ubicación y el número de inodoros y lavamanos, y la ubicación de los accesorios y tuberías en la cocina. Si la instalación se encuentra dentro o unido a un edificio utilizado para los propósitos distintos de cuidado de niños, el plano debe describir las otras actividades que se llevan a cabo en las habitaciones colindantes o edificios.