

9. ¿Cómo se puede calibrar la sonda de los termómetros de alimentos y con qué frecuencia (4-502.11(B))?
10. ¿Cómo limpiar y desinfectar el termómetro (4-602.11(4))?
11. ¿Qué tipo de desinfectante químico será utilizado; cloro, amonio cuaternario (4-501.114)?
 ¿A qué concentración de qué se usa este desinfectante? _____
 ¿Tiene tiras de prueba para su desinfectante (4-302.14)? _____
12. Describir la forma de tablas de cortar, superficies de mostradores, equipos y otras superficies de contacto con los alimentos que son demasiado grandes para ser sumergido en los sumideros y demasiado grande para el lavavajillas se limpian y desinfectan (4-603.15):
13. ¿Cuándo la limpieza y desinfección deben ocurrir (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. Describir cuándo y dónde se producen lavados antes de su uso (3-302.15 & 5-402.11):

Preparación de Alimentos

1. Lista de alimentos procedentes de animales que le sirven crudos o poco cocinados como sushi, bistec tártaro, y la ostra tiradores (3-603.11):
2. Si sirve pescado crudo (sushi, salmón ahumado, ceviche), ¿será la destrucción del parásito que hacer in situ o por el proveedor (3-402.11 & 3-402.12))?
 - En las instalaciones ofrecen el procedimiento sobre la destrucción de los parásitos. *(Un congelador utilizado para la destrucción del parásito obligado a mantener - 4 ° F durante 7 días. Medida y registro de la temperatura del congelador al día)*
 - Indique el nombre de su proveedor y la documentación para demostrar la destrucción del parásito. *(Cada factura recibida del proveedor deberá indicar los peces por especies específicas que se han congelado para satisfacer las necesidades de la destrucción del parásito en 3-402.11)*

Las Temperaturas Mantener los Alimentos Fríos y Calientes (Capítulo 3-501)

1. ¿Cómo se asegurará de que cada refrigerador tiene un termómetro de trabajo y que la temperatura se mantiene a 41° F o más frío (4-203.12, 4-204.112, 4-502.11)?
2. ¿Es una máquina de hielo siempre e indirectamente drenaje? Sí__ No__ (5-402.11)
3. Describa su procedimiento de marcado de la fecha de productos listos para consumir los alimentos 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 deben descongelar los alimentos congelados (3-501.13)?
6. ¿Qué tipo de equipo se utiliza para mantener los alimentos calientes? ¿Cómo se asegurará de que los alimentos a la temperatura adecuada durante todo el día?

Enfriamiento

1. Describir lo que sus procedimientos de enfriamiento será para sopas, sopas o salsas, y los alimentos sólidos.
2. ¿Cómo se manipulan los alimentos saben que la comida se ha enfriado de 1') ° F a 70° F dentro de dos horas y después de 70° F a 41° F en 4 horas?

Cocinar y Recalentar

1. Describa cómo el trabajador alimentos sabrá cuando los productos crudos de origen animal se han cocinado (3-401.11):

2. ¿Cómo va el cocinero sabe que todas las partes del alimento que se ha llegado a recalentarse por lo menos 165° F durante 15 segundos antes de 2 horas?

3. ¿Cómo va a recalentar los alimentos?

Autoservicio

1. ¿Se ofrecen alimentos de auto-servicio a sus clientes? Sí ___ No___

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

Normas de Alimentos de Saneamiento OAR 333-150-0000

1. ¿Tiene una copia de las Reglas de Higiene Alimentaria? Sí ___ No___ *Las reglas están en línea en: <http://www.co.tillamook.or.us/gov/Health/Environmental.htm> . 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 su aprobación final.

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

	Fecha
	Fecha
	Fecha

La aprobación de estos planos y especificaciones de la Autoridad Regulatoria 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 de la creación terminada (estructura o equipo). Una inspección previa a la apertura del establecimiento con equipos instalados y en funcionamiento, será necesario determinar si cumple con las Normas de Higiene Alimentaria (Oregón Reglas Administrativas Capítulo 333).