

Condado de Tillamook
**INFORMACIÓN PARA ABRIR UN ESTABLECIMIENTO DE
SERVICIOS DE COMIDA**

Siga estos pasos:

- Entregue un paquete completo de revisión del plan 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 de revisión del plan y una lista de las tarifas, visite nuestro sitio web en: www.tillamookchc.org/EH
- Una vez que haya entregado sus planes, espere 10 días hábiles para recibir una carta de aprobación de Salud Ambiental.
- Contacte a las agencias apropiadas para permisos/información.
 - Community Development for Building, Plumbing, Septic, and Zoning (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 a su distrito de bomberos local.
 - Oregon Liquor Control Commission (Comisión de Control del Licor de Oregón) (si aplica)
 - www.oregon.gov/OLCC/Pages/index.aspx (800)452-6522
 - Oregon Dept. of Transportation (Departamento de Transporte de Oregón) (Solo para Unidades Móviles)
 - www.oregon.gov/ODOT/ (503)325-7222
 - Departamento de Aguas Residuales (trampas de grasa, etc.).
 - Contacte a su planta local de tratamiento de aguas residuales.
- Llame a Salud Ambiental para una inspección previa a la apertura 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 conseguir la Tarjeta para Manipular Alimentos dentro de 30 días después de ser contratado. Se pueden obtener 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
PÁGINA DE FIRMA DE REVISIÓN DEL PLAN

Facility Name (*Nombre de instalación*): _____

CITY/COUNTY COMMUNITY DEVELOPMENT (*DESARROLLO COMUNITARIO DE CIUDAD/CONDADO*):

Zoning acceptable for this facility? Yes No
¿Es aceptable la zonificación para esta instalación? *Sí* *No*

Plumbing/Building permits required? Yes No
¿Se requieren permisos de plomería / construcción? *Sí* *No*

Other applicable building/plumbing requirements:
(*Otros requisitos aplicables de construcción/ plomería*):

Comments (*Comentarios*): _____

Reviewer's Signature: _____ Date: _____
(*Firma del Examinador*) (*Fecha*)

FIRE DEPARTMENT (*DEPARTAMENTO DE BOMBEROS*):

Hood required? Yes No
¿Se requiere campana? *Sí* *No*

Other applicable fire department requirements:
(*Otros requisitos aplicables del departamento de bomberos*):

Comments (*Comentarios*): _____

Reviewer's Signature: _____ Date: _____
(*Firma del Examinador*) (*Fecha*)

SEWER AGENCY (*AGENCIA DE ALCANTARILLADO*):

Grease interceptor required? Yes No
¿Se requiere colector de grasa? *Sí* *No*

Other applicable state agency requirements (*Otros requisitos aplicables de la agencia estatal*):

Comments (*Comentarios*): _____

Reviewer's Signature: _____ Date: _____
(*Firma del Examinador*) (*Fecha*)

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

Condado de Tillamook
SOLICITUD DE REVISION DEL PLAN DE RESTAURANTE

Name of Establishment: _____ New Construction Remodel
Sólo para uso de oficina

Cuando entregue esta solicitud, incluya los siguientes documentos:

- Solicitud para licencia de servicio de alimentos
- Menú del restaurante y revisión del procedimiento
- Menú(s) propuesto(s)
- Plan del sitio - ubicación del edificio en el sitio, incluyendo callejones, calles y equipo exterior (contenedores de basura, pozo, sistema séptico)
- Plan dibujado a escala mostrando la ubicación de equipo, plomería, y ventilación mecánica
- Lista de equipo
- Pago por revisión del plan y pago por licencia. *(No reembolsable)*

¿Se ha comunicado con los departamentos apropiados incluyendo zonificación, planificación, construcción, plomería, y bomberos? Sí No

¿Se transportarán los alimentos a otro sitio como en una operación de servicio de comidas o cocina filial? Sí No

Días y horas de operación: _____

Entregar planes incompletos retrasará el proceso de revisión del plan.

Al firmar abajo, certifico que la información provista es acertada.

Firma

Fecha

Fee Received by: _____ Fee: _____ Chk #: _____ Date: _____
Sólo 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).

LISTA DE REVISIÓN DEL PLAN

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

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-desagüe en 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 enjuague químico o esterilizante con calor
<input type="checkbox"/> El operador de un bar o cantina se asegurará de que un cuarto compartimiento del fregadero, o un lavamanos por separado, esté 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 está accesible para los equipos mecánicos de lavado y desinfección.
<input type="checkbox"/> Se proporciona agua corriente caliente y fría bajo presión que puede ser templada a una temperatura de 100-120°F por una válvula de mezcla o grifo de combinación
<input type="checkbox"/> Se proporciona jabón
<input type="checkbox"/> Se proporcionan y están instalados dispensadores 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 piso.
<input type="checkbox"/> La unidad de servicio o limpieza con bordillo 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.
Fregadero de Preparación de Alimentos
<input type="checkbox"/> Se proporciona un fregadero para la preparación de alimentos para remojar, enjuagar, eliminar o limpiar con frecuencia los ingredientes o productos crudos, si es 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, escaleras, u otras fuentes potenciales de contaminación.
<input type="checkbox"/> Las paredes, revestimientos de paredes, pisos y revestimientos de pisos de las áreas de preparación de alimentos, lavado de equipos y áreas de lavado de utensilios, los cuartos de baño, y vestíbulos deberán 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 analizado el agua en busca de 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 en algo para desechar las 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"/> Accesorios o equipos en los cuales se almacenan, se preparan, o se sirven alimentos o bebidas 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 que descargan. Las tuberías que llevan el agua no potable deberán estar claramente etiquetadas.
<input type="checkbox"/> Se proporciona agua corriente caliente y fría bajo presión a todos los accesorios de plomería con grifos, incluyendo el lavado de manos, lava platos, preparación, procesamiento y fregadores de limpieza.
<input type="checkbox"/> Se proporciona un desagüe de piso junto a la máquina de lavaplatos. La máquina debe estar conectada en el lado de la alcantarilla de la trampa de desagüe del piso, siempre que ninguna otra línea de drenaje esté conectada entre la conexión de desagüe de residuos del piso y el desagüe del accesorio. La máquina de lavaplatos y desagüe del piso deben tener sifón y ventilación adecuada.
<input type="checkbox"/> Si se utilizan trampas de grasa, deben ser accesibles para su limpieza.
<input type="checkbox"/> Las líneas de drenaje del equipo no pueden descargar aguas residuales directamente en el piso.
Instalaciones de Inodoro
<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 de secado de manos (dispensadores de toallas de papel o dispositivos para secar las manos que proporcionan aire caliente) están disponibles en todos los lavabos.
<input type="checkbox"/> Se proporcionan letreros de lavado de manos en todos los lavamanos utilizados 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 pueden limpiarse fácilmente; y en un cuarto de inodoro usado por mujeres, se proporciona un contenedor de residuos cubierto.
<input type="checkbox"/> En cada inodoro se proporciona papel higiénico en un contenedor colgado en la pared o en un contenedor protegido.
<input type="checkbox"/> Las entradas a los cuartos de inodoro están situadas de modo que el acceso por parte del público no requiere pasar por un área de preparación, manipulación o almacenamiento de comida.

Basuras y Desperdicios	
<input type="checkbox"/>	Los contenedores utilizados para almacenar la basura fuera del establecimiento de alimentos deben ser fáciles de limpiar, tener tapas, puertas o cubiertas muy ajustadas, y deben mantenerse razonablemente limpios.
<input type="checkbox"/>	Los cuartos utilizados para almacenar la basura deben estar hechos de materiales que son fáciles de limpiar, no absorbentes, lavables, y a prueba de insectos y roedores.
Control de Insectos y Roedores	
<input type="checkbox"/>	Las puertas exteriores son de cierre automático y a prueba de roedores. (Puertas ajustadas)
<input type="checkbox"/>	Las ventanas que se pueden abrir tienen una malla de tamizado de tamaño mínimo de #16.
<input type="checkbox"/>	Todas las tuberías y conductos eléctricos están sellados; los sistemas de ventilación de escape y de entrada están protegidos.
<input type="checkbox"/>	El área alrededor del edificio está libre de matorrales innecesarios, basura, cajas y otros refugios de animales.
Iluminación	
<input type="checkbox"/>	Se proporcionan fuentes de luz artificial instaladas de forma permanente.
<input type="checkbox"/>	Bujías de al menos 50 pies de intensidad de luz, distribuidas de manera uniforme sobre las superficies de preparación, procesamiento y lavado de platos
<input type="checkbox"/>	Bujías de al menos 20 pies de intensidad de luz, distribuidas de manera uniforme en otras áreas; comedores deben cumplir con esta norma sólo durante las actividades de limpieza
<input type="checkbox"/>	Se provee blindaje de protección. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> a. sobre el equipo utilizado para sostener o presentar los alimentos; <input type="checkbox"/> b. en cámaras frigoríficos o congeladores <input type="checkbox"/> c. sobre cualquier área donde se exponen alimentos o superficies de contacto con alimentos, tales como la preparación, servicio y áreas de exhibición.
Ventilación	
<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	El equipo que produce calor excesivo, vapor, condensación, olor nocivo, humo o gases es ventilado adecuadamente al aire exterior a través de un sistema de campana y filtro.
<input type="checkbox"/>	El sistema de ventilación evita que la grasa y otras suciedades se acumulen en las paredes y los techos o de drenaje o goteen sobre los alimentos o superficies de contacto.
<input type="checkbox"/>	Si se usa el sistema automatizado de freír en aceite abundante con un diseño sin ventilación y campana, debe estar aprobado por los Underwriters Laboratories (Laboratorios Aseguradores) (UL, por sus siglas en inglés) y National Sanitation Foundation (Fundación Nacional de Sanitación (NSF, por sus siglas en inglés)).
<input type="checkbox"/>	El equipo comercial de cocina que produce vapores cargados de grasa se ventila a través de un sistema de recolección de grasa con campana diseñado 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	
<input type="checkbox"/>	El equipo y la estantería de exhibición permite que los alimentos se almacenen al menos 6 pulgadas por encima del suelo
<input type="checkbox"/>	Los alimentos en cajas o contenedores grandes de alimentos envasados, tales como harina y azúcar, se almacenan en plataformas rodantes, rampas de descarga, o paletas de composición abierta si el equipo es fácil de moverse a mano o con el uso de equipos de movimiento de paletas que está disponible en las instalaciones en todo momento.
<input type="checkbox"/>	No se almacena comida, ingredientes alimenticios, utensilios, equipos y materiales de empaquetado: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> En un cuarto de inodoro <input type="checkbox"/> Bajo un condensador del refrigerador propenso a presentar fugas <input type="checkbox"/> Bajo línea expuesta del alcantarillado <input type="checkbox"/> Bajo una línea de agua propensa a presentar fugas

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

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