



PROCEDIMIENTO DE REVISIÓN DEL PLAN

Estimado(a) solicitante:

El proceso de revisión del plan, se realiza para cualquier tipo de instalación de servicio de alimentos, desde restaurantes nuevos hasta remodelaciones menores. Se hace para garantizar el cumplimiento de las Reglas del Código de Alimentos de Oregon al igual que la seguridad alimentaria.

El proceso de revisión del plan se aplica a través de la oficina de Salud Ambiental del Condado Benton y el proceso comienza *antes* de la construcción. Existen tres partes en el procedimiento:

1. Envíe la Solicitud de Revisión del Plan de Servicio de Alimentos de la OHA, incluyendo un dibujo a escala de sus planos y el pago de la tarifa. Complete toda la información solicitada e incluya cada uno de los elementos enumerados en la página 3 del folleto de Revisión del Plan de Restaurante de la OHA para acelerar el proceso. ***Solicitudes incompletas no serán revisadas.*** Una vez que nuestra oficina haya revisado los planes, se enviará una carta de aprobación o una carta solicitando información adicional que requerirá que nos envíe una respuesta.
2. Envíe el Informe de Inspección Previa a la Apertura del Servicio de Alimentos del Condado Benton con el pago de la tarifa y programe la inspección previa a la apertura. Nuestra oficina será la última en inspeccionar sus instalaciones y revisar otras firmas finales de: construcción/plomería/ electricidad/incendios y verificar el cumplimiento de las Reglas del Código de Alimentos.
3. Envíe la solicitud de Licencia de Restaurante y Bed-Breakfast de la OHA y pague la tarifa de licencia antes de la apertura. Se requiere una licencia para servir alimentos o bebidas al público. ***(Las instalaciones que actualmente tienen licencia no necesitan hacer esto).***

Se puede acceder a las Reglas de Saneamiento de Alimentos de Oregon en:

<http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/rules.aspx>

Si tiene alguna pregunta adicional o necesita una aclaración, por favor llame a nuestra oficina al: 541-766-6841.

“Personas Saludables en una Comunidad Saludable”

Solicitud de revisión del plan de servicio de alimentos

Nuevo___ Remodelación ___

Nombre del Establecimiento: _____

Dirección: _____

de teléfono: _____ Sitio Web _____

Propietario(a): _____

Email: _____

Dirección: _____

tel. celular/Durante el día: _____

Persona de contacto y título (arquitecto/a): _____

Email: _____

Dirección: _____

tel. celular/Durante el día: _____

Fecha de inicio del proyecto: _____ Fecha de finalización del proyecto: _____

Al enviar esta solicitud, incluya los siguientes documentos:

- ☐ Menú (s) propuesto (s), incluidos menús de temporada, fuera del sitio y para banquetes
- ☐ Planos del lugar: ubicación del edificio, incluidos los callejones, las calles y el equipo exterior (contenedores de basura, pozo, sistema séptico)
- ☐ Plano dibujado a escala que muestre la ubicación de equipos, plomería, servicios de electricidad y ventilación mecánica
- ☐ Lista de equipos y especificaciones

He presentado planes / solicitudes a (u obtenido permisos de) las autoridades necesarias o apropiadas, incluyendo zonificación, planificación, construcción, plomería y departamento de bomberos. Sí___ No___

Tipo de Servicio (Marque el servicio de alimentos que mejor describe su operación.):

- ☐ Cocinar y servir
- ☐ Cocinar, mantener caliente y servir
- ☐ Cocinar, enfriar, recalentar, mantener caliente y servir
- ☐ Mantener frío y servir
- ☐ Solo alimentos empaquetados comercialmente (excepto bebidas)
- ☐ Otro _____

¿Cuál es su número esperado de comidas servidas por día?

¿Cuál será la frecuencia de la entrega de alimentos?

¿Se transportarán los alimentos a otro lugar como en un servicio de catering o cocina satélite? Sí____ No____

Días y horas de funcionamiento: _____

Número de asientos: _____Adentro_____ en el exterior _____

Número de empleados (total): _____

Total de pies cuadrados de la instalación: _____

Número de pisos en los que se llevan a cabo operaciones: _____

¿Frecuencia de eliminación de residuos?

Basura

Reciclaje (aceite / grasa / grasa, cartón / papel)

Compostaje

Fuente de origen del sistema de agua y tipo de eliminación de aguas residuales (por ejemplo, en el sitio, de la ciudad)

El envío de planes incompletos, retrasará el proceso de revisión del plan. Responda todas las preguntas que se apliquen a su operación de servicio de alimentos.

Según OAR 333-150-0000

Formato y especificaciones requeridos: dibujar planos a escala

1. Dibuje con precisión el plano del piso a una escala mínima de ¼ de pulgada = 1 pie
2. Mostrar capacidad de asientos
3. Ubique y etiquete cada pieza de equipo para alimentos con su nombre común. Incluya unidades de autoservicio de mantenimiento de frío y calor con protectores contra estornudos (Capítulo 3 y 4)
 - Indique si el equipo no es de nueva compra.
 - No se puede usar una conexión directa de desechos para equipos en los que se colocan alimentos o hielo (5-402.11)
4. Identificar el equipo que se utilizará para el enfriamiento rápido, incluidos los baños de hielo y la refrigeración.
5. Identifique el equipo que se utilizará para un recalentamiento rápido.
6. Identifique los fregaderos de preparación de alimentos, incluidos los desagües indirectos.
7. Muestre dónde se prepararán los alimentos crudos y listos para comer.
8. Identifique cada lavamanos designado. Esto incluye lavamanos en los baños, preparación de alimentos, servicio de alimentos y áreas de lavado de platos (Capítulo 5)
9. Incluya:
 - a. Entradas, salidas, áreas de carga / descarga y muelles
 - b. Programa de plomería, incluida la ubicación de los fregaderos del piso, líneas aéreas de aguas residuales, el calentador de agua BTU o KW y la capacidad, la trampa de grasa o el interceptor (Capítulo 4 y 5)
 - c. Fuente del suministro de agua y método de eliminación de aguas residuales diferente al sistema municipal - (Los sistemas deben cumplir con las regulaciones estatales) (Capítulo 5)
 - d. Fregadero de trapeadores o instalación de limpieza con bordillos, con instalaciones para colgar trapeadores húmedos (5-203.13)
 - e. Lugar para almacenar productos químicos (7-201.11)
 - f. Lugar para el almacenamiento de artículos personales como vestidores, áreas de casilleros y áreas de descanso para empleados (6-305.11)
 - g. Máquina para lavar platos (lavavajillas) o fregadero de 3 compartimentos, incluido drenaje indirecto (Capítulo 4)
 - La pieza más grande del equipo, debe poder caber en el fregadero o en la máquina de lavar platos (4-301.12)
 - Indique si la máquina lavavajillas es de desinfectante químico o de alta temperatura
 - h. Indique los materiales de la superficie y la ubicación donde se almacenan el contenedor de basura, el compactador, botes de basura, aceite usado y contenedores de reciclaje (Capítulo 5-501 & 6-102)

Acabados / Superficies Interiores

OAR 333-150-0000, Sección 6-101.11A(3)

Utilice la siguiente tabla para indicar todos los acabados interiores o el número de referencia en los planos:

	Pisos	Molduras/ barrederas	Paredes	Techos	Superficies en contacto con alimentos	Estanterías
Cocina						
Bar						
Cuartos de almacenamiento						
Cuartos de baño						
Almacenamiento de basura y desperdicios						
Área de servicio de trapeador						
Área de lavado de platos						
Cuarto frío Refrigeradores y congeladores						

Ejemplo: Cocina	Baldosa de cerámica sin esmalte Sellado liso	Baldosa de cerámica sin esmalte Sellado liso	FRP liso Acero inoxidable Pintado liso	Baldosa vinílica acústica Lisa	Superficies de corte de madera dura de acero inoxidable Formica	Madera pintada de acero inoxidable liso
--------------------------------------	---	---	---	--------------------------------------	--	---

Menú y revisión de procedimiento

El operador debe completar esta sección y enviarla antes de obtener la licencia o con la solicitud de revisión del plan. Responda solo las preguntas que se apliquen a su instalación. Agregue documentos o páginas según sea necesario para describir su operación. Las "Reglas de saneamiento de alimentos", OAR 333-150-0000 se pueden obtener en: www.healthoregon.org/foodsafety

Entrenamientos y políticas

1. Describa su política actual para excluir o restringir a trabajadores de alimentos, que están enfermos o tienen cortes 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 informa a los empleados sobre los requisitos de lavado de manos (2-103.11(L))?
5. ¿Cómo hace cumplir los requisitos de: lavado de manos y empleados enfermos (2-201.12, 2-103.11(D) & (K))?

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

7. ¿Conoce la regla que requiere que una persona "informada" esté presente en todo momento de la operación? (2-102.11)? Sí_____ No_____

Nota: Una forma de cumplir con esto, es obtener la certificación en un **Programa de Seguridad Alimentaria** diseñado para administradores de alimentos.: www.healthoregon.org/foodsafety

8. Enumere los tipos de termómetros para alimentos (0-220°F) que usarán los manejadores de alimentos y dónde se guardarán los termómetros. (4- 302.12 & 4-203.11)

9. ¿Cómo calibra sus termómetros para alimentos y con qué frecuencia? ¿Quién es responsable de calibrar los termómetros (4-502.11(B))?

9a. ¿Cómo se limpia y desinfecta su termómetro para alimentos (4-602.11(4))?

10. ¿Qué tipo de desinfectante químico utiliza (cloro, amonio cuaternario, yodo) (4-501.114)? _____

¿A qué concentración usa este desinfectante? _____

¿Qué tipo de kit de prueba tiene (4-302.14)? _____

¿Cuándo usa su kit de prueba (4-501.116)? _____

11.Describa cómo se limpian y desinfectan las tablas de cortar, mesones, los equipos y otras superficies en contacto con los alimentos que son demasiado grandes para sumergirlas en los fregaderos y demasiado grandes para el lavavajilla (4-603.15)?

11a. ¿Cuándo debe realizarse la limpieza y desinfección (4-602.11)?

12.¿Qué se hace con los restos de comida (Capítulo 3-501)?

13.¿Se servirán ensaladas como: atún, huevo, pollo, macarrones, pasta y papa preparado desde cero en sus instalaciones? Sí_____ No_____

Si contestó Si, ¿se enfriarán previamente los ingredientes antes de mezclarlos o ensamblarlos? Sí_____ No___

14.Describa cómo minimizará la manipulación de alimentos listos para comer. Por ejemplo, ¿utilizará guantes desechables para preparar alimentos listos para comer? (2- 103.11(K))?

15.Describa cuándo y dónde se lavarán las frutas y verduras antes de su uso (3- 302.15 & 5-402.11):

Preparación de alimentos

1. Enumere los alimentos provenientes de animales que servirá crudos o parcialmente cocidos, como: sushi, bistec tártaro y ostras (3-603.11)
2. Si sirve pescado crudo (sushi, salmón ahumado, ceviche), la destrucción del parásito se realizará en el lugar o por el proveedor (3-402.11 & 3-402.12))?

- ❑ **En el lugar** Proporcione su procedimiento en el lugar sobre la destrucción de parásitos (*Un congelador utilizado para la destrucción de parásitos debe mantener - 4 ° F durante 7 días. Mida y registre la temperatura de la unidad del congelador diariamente.*)
- ❑ **Proveedor** Proporcione el nombre de su proveedor y la documentación que demuestre la destrucción del parásito. (*Cada factura recibida del proveedor deberá indicar el pescado específico por especie que se ha congelado para cumplir con los requisitos de destrucción de parásitos según 3-402.11.*)

3. Enumere sus proveedores de alimentos para lo siguiente (Capítulo 3, Sección 2):

Categoría	Proveedor(es)
Carnes de caza (por ejemplo, emú, avestruz, alce)	
Productos de pescado crudos o parcialmente cocidos (p. Ej., Salmón ahumado, ceviche, ostras crudas, sushi)	
Mariscos frescos o vivos	
Hongos silvestres	

4. Describa el procesamiento de alimentos dentro de sus instalaciones (carne ahumadas, al vacío, enlatado, procesamiento especial) (Capítulo 3-502):

Manteniendo la temperatura de los alimentos fría y caliente (Capítulo 3-501)

1. Los alimentos refrigerados deben mantenerse a 41 ° F o menos.
¿Cómo determinó la cantidad de almacenamiento/ mantenimiento en frío que necesitará para su operación (4-301.11)?
2. ¿Cómo se asegurará de que cada refrigerador tenga un termómetro que funcione y que la temperatura se mantenga a 41 ° F o más fría? (4-203.12, 4- 204.112, 4-502.11)?

3. Unidades de Refrigeración (4-301.11)

Lista del Tamaño, descripción / fabricante y lo que se almacenará en cada una:

Número de refrigerador	Tamaño / capacidad	Fabricante o descripción	Tipo de comida almacenada dentro

Nota: agregue páginas según sea necesario

4. ¿Se proporciona una máquina de hielo y se drena indirectamente? Sí__ No__
(5-402,11)
5. Si se compra hielo, ¿quién es su proveedor?

6. Si va a utilizar hielo para mantener la comida fría, como en una barra de ensaladas, ¿cómo se debe almacenar la comida en el hielo? Por favor describa:

7. Describa su procedimiento para el marcado con fecha de artículos alimenticios potencialmente peligrosos listos para comer.

8. ¿Cómo almacenará los alimentos animales crudos para evitar la contaminación de los alimentos listos para comer (3-302.11)?

9. ¿Cómo y dónde se descongelarán los alimentos congelados (3-501.13)?

Nota: Al almacenar productos animales crudos uno encima del otro, su almacenamiento debe basarse en la temperatura de cocción final requerida de cada producto animal. El producto animal con la temperatura de cocción más baja debe almacenarse por encima de otros productos animales crudos que requieren una temperatura de cocción más alta (por ejemplo, pescado crudo sobre carne molida cruda).

10. ¿Qué tipo de equipo utilizará para mantener calientes los alimentos? ¿Cómo se asegurará de que la comida esté a la temperatura requerida durante todo el día?

11. Describa cómo se mantendrán las temperaturas de los alimentos (fríos y calientes) durante el transporte y en el sitio atendido o en las cocinas satélite.

Nota: Las temperaturas de mantenimiento requeridas y los requisitos de enfriamiento se enumeran en la "Seguridad alimentaria: su manual de autoformación" o en las "Reglas de higiene de los alimentos". Ambos pueden obtenerse en su departamento de salud local o en este sitio web.: www.healthoregon.org/foodsafety

Enfriamiento

1. En el cuadro correspondiente, enumere los elementos del menú de los alimentos que se enfriarán.

Método de enfriamiento	Alimentos sólidos (asados, pavo, cortes sólidos de carne)	Alimentos suaves y espesos (frijoles refritos, arroz, papas, guisos, sopas, salsas y chili)	Alimentos líquidos (caldos)
Sartenes poco profundos *			
Baños de hielo **			
Reducir volumen o tamaño			
Enfriador rápido			
Otro (describir)			

* Se requiere una refrigeración adecuada y apropiada

** Se requiere un fregadero de preparación de alimentos y una máquina de hielo.

2. ¿Cómo sabrán los manejadores de alimentos que la comida se ha enfriado de 140°F a 70°F en dos horas y luego de 70°F a 41°F en 4 horas?

Cocinando y recalentando

1. Describa cómo sabrá el trabajador de alimentos cuando los productos animales crudos estén completamente cocidos. (3-401.11):

Nota: Las temperaturas de cocción requeridas se enumeran en "Seguridad alimentaria: su manual de autoformación" o en las "Reglas de saneamiento de alimentos", ambas pueden obtenerse en su departamento de salud local o en este sitio web:

www.healthoregon.org/foodsafety

2. ¿Cómo sabrá el/la cocinero(a) que todas las partes de los alimentos que se están recalentando han alcanzado al menos 165 ° F durante 15 segundos en 2 horas?

3. Enumere el tipo de unidades utilizadas para recalentamiento.

Autoservicio

1. ¿Ofrecerá comida de autoservicio a sus clientes? Sí_____ No__
2. ¿Cómo protegerá los alimentos en las áreas de autoservicio de la contaminación del cliente? (3-306.11 & 3-306.13)?

Reglas de Higiene de Alimentos

OAR 333-150-0000

1. ¿Tiene copia de: Reglas de Higiene/Saneamiento de Alimentos? Sí_ No__

Las reglas están en línea en: www.healthoregon.org/foodsafety Si no tiene acceso a Internet, puede obtener una copia de la Autoridad de Salud Pública Local.

2. ¿Sabe cómo ubicar información específica en las reglas? Sí_____No__

Declaración: Por la presente certifico que la información anterior es correcta y comprendo completamente que cualquier desviación de lo anterior sin el permiso previo de esta Oficina Reguladora de Salud puede anular la aprobación final.

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

_____ Fecha _____

_____ Fecha _____

_____ Fecha _____

La aprobación de estos planes y especificaciones por parte de la Autoridad Reguladora no indica el cumplimiento de ningún otro código, ley o regulación que pueda ser requerida - 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 en funcionamiento para determinar si cumple con las Reglas de Higiene de Alimentos (Capítulo de Reglas Administrativas de Oregon 333).

Lista de verificación previa a la apertura para operadores

Responda sí a cada pregunta antes de programar una inspección previa a la apertura

Instalaciones para lavarse las manos

- | | | |
|--|----|----|
| 1. ¿Hay agua corriendo fría y caliente disponible en cada lavamanos? | Sí | No |
| 2. ¿Se proporcionan válvulas mezcladoras, grifos combinados o grifos con medidor en cada fregadero para lavarse las manos? | Sí | No |
| 3. ¿Están configurados los grifos con medidor de un mínimo de 15 segundos? | Sí | No |
| 4. ¿Se proporcionan limpiadores de manos para todos los lavamanos? | Sí | No |
| 5. ¿Se proporcionan métodos aprobados para secarse las manos en todos los lavamanos, como toallas de papel? | Sí | No |
| 6. ¿Hay recipientes con tapa, para desechos, disponibles en baños unisex y de mujeres? | Sí | No |
| 7. ¿Todas las puertas de los baños se cierran automáticamente? | Sí | No |

Instalaciones para lavar platos

- | | | |
|---|----|----|
| 1. ¿Todos los lavavajillas tienen placas de datos con especificaciones de funcionamiento? | Sí | No |
| 2. ¿Tienen todas las máquinas lavavajillas los manómetros requeridos de temperatura y presión que funcionen con precisión? | Sí | No |
| 3. ¿Su lavavajillas está alcanzando los 160 ° F en el nivel de la bandeja o está dispensando 50 ppm de cloro residual en el enjuague final? | Sí | No |
| 4. ¿Tiene un procedimiento para la limpieza y desinfección manual de equipos fijos? | Sí | No |
| 5. ¿El fregadero de tres compartimentos tiene una tabla de drenaje en cada extremo? ¿O alternativas? | Sí | No |

Misceláneos

- | | | |
|---|----|----|
| 1. ¿Están todos los contenedores de productos químicos, incluidas las botellas rociadoras, claramente etiquetados y almacenados lejos de los alimentos? | Sí | No |
| 2. ¿Se almacenará el producto seco a 6 pulgadas del piso? | Sí | No |
| 3. ¿Están todos los recipientes de alimentos hechos de materiales aptos para alimentos? | Sí | No |
| 4. ¿Tiene un sistema de lavado de ropa blanca o de trabajo? | Sí | No |
| 5. ¿Están todas las áreas de preparación de alimentos libres de alfombras? | Si | No |

Control de insectos y roedores

- | | | |
|--|----|----|
| 1. ¿Todas las puertas exteriores se cierran automáticamente y son a prueba de roedores? | Sí | No |
| 2. ¿Se proporcionan mosquiteros para puertas y ventanas que se mantendrán abiertas al exterior? | Sí | No |
| 3. ¿Están todas las tuberías y las aberturas de los conductos eléctricos selladas? ¿Está protegido el sistema de ventilación (entrada y salida)? | Sí | No |
| 4. ¿Está el área alrededor del edificio libre de maleza, basura, cajas y otros artículos innecesarios? | Sí | No |
| 5. ¿Tiene un lugar y un procedimiento para limpiar botes de basura y tapetes? (¿El desagüe está conectado a la alcantarilla?) | Sí | No |

Unidades de refrigeración

- | | | |
|--|----|----|
| 1. ¿Están funcionando todas las unidades de refrigeración? | Sí | No |
| 2. ¿Cada unidad de refrigeración tiene un termómetro que funcione? | Sí | No |
| 3. ¿Cada refrigerador funciona a 41 ° F o más frío? | Sí | No |
| 4. ¿Tiene un procedimiento para marcar la fecha? | Sí | No |