



City of Meriden, Connecticut

Lea Crown, MPH
Director of Health and Human Services

165 Miller Street
Meriden, CT 06450-4283
Telephone (203) 630-4226
Fax (203) 639-0039

CAMBIO DE PROPIEDAD

DECLARACIONES: Esta información se proporciona con el propósito de un Plan de Instalaciones Alimentarias Revisión según lo requerido por el Código de la Ciudad de Meriden, Capítulo 112.

Nombre impreso del solicitante: _____

Dirección del solicitante: _____ Numero Teléfono: _____

Título del solicitante: _____

Firma del solicitante: _____

Fecha de envío al Departamento de Salud: _____

Nombre propuesto del establecimiento de alimentos: _____

Dirección del Establecimiento de Alimentos: _____

POR FAVOR, LEA ESTAS INSTRUCCIONES COMPLETAMENTE ANTES DE PROCEDER

1. Póngase en contacto con el Inspector de Salud de su área para llevar a cabo una inspección a pie.
2. Póngase en contacto con los demás departamentos indicados en el formulario de solicitud de servicio de alimentos para sus firmas:
 - a. Departamento de Impuestos – Nivel Principal del Ayuntamiento – 630-4053
 - b. Mariscal de Bomberos – Nivel inferior del Ayuntamiento – 630-4010 (se requiere inspección)
 - c. Departamento de Edificios – Nivel Principal del Ayuntamiento – 630-4091
 - d. Ingeniería – Ayuntamiento Nivel Inferior – 630-4018
 - e. Zonificación - Nivel Principal del Ayuntamiento – 630-4081
 - f. Estado de protección del consumidor de CT (si se hornea) (860)713-6160
3. Complete este formulario y **envíe una copia de su menú** o una lista de alimentos a servir / vender. **Si está cocinando alimentos, debe presentar una copia de la Operador (QFO) que trabajará en el establecimiento y los días y tiempo de su horario de trabajo (véase el formulario adjunto). Si se requiere un QFO, debe tener uno empleado para la instalación antes de que se pueda emitir una Licencia de Servicio de Alimentos.**
4. Si el nuevo menú requerirá cambios en los equipos de alimentos, debe presentar un plano de planta que todo el equipo y denotando los cambios. **Todo el equipo nuevo y existente debe ser grado comercial NSF aprobado o igual.**
5. Todas las licencias expiran el 31 de diciembre del año en curso. Licencias emitidas después del 1 de noviembre son válidos hasta el próximo año calendario.

Toda la información solicitada DEBE proporcionarse o señalarse como no aplicable (N/A).

1. Proporcione copia del certificado para el Operador De Alimentos Calificado (QFO). Todas las instalaciones que sirven alimentos CALIENTES deben emplear un QFO. QFO debe estar en el lugar al menos 30 horas por semana. Debe haber designado QFO alternativo. La documentación de la formación interna debe mantenerse para su revisión.

Nombre de QFO

2. Enumere todos los alimentos preparados con más de seis (6) horas de antelación al servicio (asados, albóndigas, arroz, sopas, etc). _____

3. Indique cómo se pre enfriarán los ingredientes para alimentos fríos y listos para comer, como atún, mayonesa y huevos para ensaladas y sándwiches, antes de mezclar/o ensamblar los.

4. Todos los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) deben mantenerse a o por debajo de 45o F o por encima de 140o F, excepto durante los momentos necesarios de preparación. Describir el procedimiento para minimizar estos períodos de tiempo

Recalentamiento: _____

Enfriamiento: _____

5. Indicar el método para reducir el contacto a mano alzada con los alimentos (guantes, papel de cera, utensilios).

6. Describa brevemente la política para excluir/restringir a los empleados enfermos:

- ❖ Ninguna persona mientras esté afectada con una enfermedad en forma transmisible, o mientras sea portadora de dicha enfermedad, o mientras esté afectada por forúnculos, heridas infectadas o una infección respiratoria aguda, trabajará en un establecimiento de servicio de alimentos en un área y capacidad en la que exista un probabilidad de transmisión de la enfermedad a los clientes o a otros empleados, ya sea a través del contacto directo o a través de la contaminación de alimentos o superficies de contacto con alimentos con organismos patógenos. No se empleará a esa persona en una zona y capacidad de este tipo en un establecimiento de servicios alimentarios. El gerente o la persona a cargo del establecimiento notificará a la autoridad sanitaria cuando se sepa o se sospeche que cualquier empleado de un establecimiento de servicios de alimentos tiene una enfermedad en forma transmisible.