



City of Meriden, Connecticut

DEPARTMENT OF HEALTH & HUMAN SERVICES

LEA CROWN, MPH
DIRECTOR OF HEALTH & HUMAN SERVICES

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

PÁGINA DE ENVÍO

DECLARACIONES: Esta información se proporciona para el propósito de la revisión del Plan de Instalaciones Alimentarias según lo requerido por el Código de la Ciudad de Meriden, Capítulo 112. Se requiere la aprobación del plan **ANTES** de la solicitud de un permiso de construcción. El incumplimiento puede dar lugar a un retraso en la construcción y/o obligaciones financieras adicionales.

Nombre impreso del solicitante: _____

Dirección del Solicitante: _____ 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: _____

TENGA EN CUENTA: El proceso de revisión del plan de servicio de alimentos toma aproximadamente 5-10 días hábiles a partir de la recepción del plan.

La aprobación de estos planes y especificaciones por parte del Departamento de Salud no indica el cumplimiento de otros códigos reglamentarios. No constituye una aprobación o aceptación del establecimiento completado. Se requiere una inspección previa a la apertura del establecimiento para determinar el cumplimiento del código.

POR FAVOR, LEA ESTAS INSTRUCCIONES COMPLETAMENTE ANTES DE PROCEDER

1. Los planes deben estar completos, a escala, y deben incluir lo siguiente:
 - a. Fecha del plan
 - b. Nombre, sello y firma del arquitecto que hizo planes (si corresponde)
 - c. Disposición del equipo
 - d. Lista de equipos por fabricante y número de modelo
 - e. Hojas de especificaciones del fabricante o elevaciones de equipos
 - f. Programa de acabado interior
 - g. Una copia de su menú o una lista de alimentos para ser servidos
2. Los planes deben presentarse a la División de Salud de Meriden, 165 Miller St., Meriden, CT 06450-4283. Se le anima a llamar al (203) 630-4226 para una cita para revisar sus planes con el sanitario. Los planes deben presentarse no menos de 10 días antes de la apertura programada.
3. La tarifa para la revisión del plan es de \$100. Esta tarifa debe ser pagada antes de que los planes sean revisados.
4. Se le notificará por escrito después de que sus planes sean revisados y aprobados.
5. Otros departamentos de la ciudad que usted está obligado a obtener la aprobación de:
 - a. Mariscal de Bomberos
 - b. Edificio (necesita copia de plano de planta)
 - c. Zonificación
 - d. Ingeniería - trampa de grasa (si es necesario)
6. Una solicitud de una Licencia de Servicio de Alimentos debe ser completada y presentada a la División de Salud con la tarifa apropiada antes de que pueda obtener una licencia. Si su operación incluye alimentos calientes, prueba de un Gerente Certificado de Protección Alimentaria, CFPM se requiere antes de la emisión de la licencia.
7. Si va a preparar productos horneados (pastel, galletas, pan, costras de pizza, rosquillas, etc.), tendrá que obtener una licencia de panadería del Departamento de Protección al Consumidor. Si usted tiene una máquina de postres de servicio suave (crema de hielo), también necesitará un permiso del Departamento de Protección al Consumidor. Pueden ser contactados al (860) 713-6160.
8. Todas las licencias expiran el³¹ de diciembre del año en curso. Las licencias emitidas después del 1 de noviembre son válidas hasta el siguiente año calendario.

Si tiene alguna pregunta con respecto a la revisión de su plan, llame a la División de Salud al 203-630-4226. Cualquier cambio realizado en el plano de planta, la lista de acabados, el diseño del equipo o en la lista de equipos debe ser aprobado por adelantado por la División de Salud.

SE REQUIERE LA REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL PLAN ANTES DE PERMIT DE EDIFICIO... SEGÚN EL CÓDIGO DE LA CIUDAD DE MERIDEN, CAPÍTULO 112.

SOLICITUD DE ALIMENTOS / ESPECIFICACIONES Y FORMULARIO DE REVISIÓN DEL PLAN

Toda la información solicitada DEBE ser proporcionada o señalada como no aplicable (N/A).

1. Proporcione una copia del certificado para el Gerente Certificado de Protección Alimentaria, CFPM. Todas las instalaciones que sirven alimentos HOT deben emplear un CFPM. CFPM debe estar en el lugar al menos 30 horas por semana. Debe haber designado CFPM alternativo. La documentación de la formación interna debe mantenerse para su revisión.

Nombre de lista de CFPM y CFPM alternativo _____

2. Enumere las categorías de todos los alimentos preparados con más de seis (6) horas de antelación al servicio (asado, sopas, etc.). _____

3. Indique cómo se pre calberáncirán los ingredientes para alimentos fríos y listos para comer, como el atún, la mayonesa y los huevos para ensaladas y sándwiches, antes de mezclarlos o montarlos. _____

4. Los alimentos de control de temperatura de todo tiempo para la seguridad (TCS) deben mantenerse a una temperatura inferior a 41 o F o por encima de 135 o F, excepto durante los momentos necesarios de preparación. Describa el procedimiento para minimizar estos períodos de tiempo

Preparación general: _____

Recalentar: _____

Enfriamiento: _____

5. Indique el método para reducir el contacto con las manos desnudas con los alimentos (guantes, papel de cera, utensilios). _____
6. Describa brevemente la política de excluir/restringir a los empleados enfermos: _____

- ❖ **Ninguna persona afectada con una enfermedad en forma transmisible, o mientras un portador de dicha enfermedad, o mientras esté afectado por ebullición, heridas infectadas o una infección respiratoria aguda, trabajará en un establecimiento de servicio alimentario en una zona y capacidad en la que exista probabilidad de transmisión de la enfermedad a los clientes o a otros empleados, ya sea por contacto directo o por contaminación de alimentos o superficies de alimentos con organismos patógenos. Ninguna de estas personas estará empleada en dicha zona y capacidad en un establecimiento de servicios alimentarios. El administrador o la persona a cargo del establecimiento notificará a la autoridad sanitaria cuando se conozca o sospeche que un empleado de un establecimiento de servicios alimentarios tiene una enfermedad en forma transmisible.**

7. Si se requiere un fregadero separado para la preparación de alimentos con un drenaje indirecto, indique el tamaño del fregadero:

Longitud _____ Anchura _____ Profundidad _____

Preocupaciones Estructurales

Todas las superficies deben ser lisas, no absorbentes, fácilmente limpiables, ligeramente coloreadas y duraderas.

	1. PISOS		2. PAREDES*		3. TECHOS **	
	Material/Acabado	Color	Material/Acabado	Color	Material/Acabado	Color
Zonas de preparación						
Zonas para lavar platos						
Salas de almacenamiento						
Salas de aseo						
Zona de bar						

* Las áreas detrás de las parrillas/estufas deben ser de acero inoxidable. Se requieren paneles reforzados con fibra de vidrio (FRP) o baldosas para todas las demás áreas de cocina.

** Los plafones porosos están prohibidos excepto en las zonas de comedor.
Las líneas de aguas residuales expuestas, las líneas de gas o los conductos están prohibidos

4. Puertas y ventanas: Las ventanas abiertas deben tener tela metálica.
La puerta exterior debe cerrarse. Si la puerta se deja abierta, proporcione una de las siguientes opciones:

puerta proyectada cortina de aire otro _____

5. Requisitos de iluminación: Todas las luces en las áreas de preparación de alimentos deben estar protegidas o a prueba de roturas.

Blindaje protector: bombillas a prueba de roturas ____ cubiertas de luz ____ otro _____

** Requisitos mínimos de iluminación: preparación de alimentos/cocina 50-pies de velas de luz
inodoro y almacenaje rms. 20-pies de velas de luz
unidades a pie 10-pies de velas de luz

6. Ventilación: Todas las campanas/sistemas de ventilación deben ser aprobados por el Mariscal de Incendios de Meriden y el Departamento de Construcción. Los permisos aplicables deben obtenerse del Departamento de Construcción.

✧ Línea de cocción propuesta: Sí No

✧ **Todos los equipos de cocina fija requieren una campana. Consulte Edificio y El Jefe de Bomberos para ver el tipo/tamaño.**

✧ **Las máquinas de platos que producen vapor deben tener una campana de ventilación. Consulte Departamento de Construcción.**

7. Salas de aseo:

✧ Contenedor cubierto requerido en cuartos de baño hembra y unisex.

✧ Todas las puertas del aseo deben estar equipadas con dispositivos de cierre automático y puertas sólidas sin ventilación.

* **Nota: 1-14 asientos requiere un inodoro para discapacitados unisex.**

Si se proponen 15 asientos o más, se requieren aseos separados para hombres y mujeres. El Departamento de Construcción requiere un acceso para discapacitados. No se debe acceder a las instalaciones de aseo para el público a través de zonas de preparación de alimentos o almacenamiento de alimentos.

Indique dónde se encuentran los casilleros/ganchos para los artículos personales de los empleados. _____

8. Agua/Alcantarillado:

Indicar la fuente (por favor marque): Público Pozo de Agua Alcantarillado público Séptico

✧ Los dispositivos de prevención de contraflujo deben instalarse en fregaderos, salidas de mangueras, fregaderos de fregona, lavavajillas y equipo de pulverización.

✧ Si el agua del pozo, proporcione una prueba del análisis del agua (se requiere anualmente).

✧ Si es séptico, proporcione una prueba del tamaño del tanque y el horario de mantenimiento.

9. Instalaciones de lavado de manos:

✧ Se requieren lavabos de mano en todas las áreas de preparación de alimentos, áreas de bar, cuartos de baño y áreas de lavado de platos.

✧ Proporcione dispensadores de jabón líquido y se requieren toallas desechables/dispositivo de secado.

Diseño, Construcción e Instalación de Equipos

- ❖ **Todos los equipos deben ser NSF o iguales, equipo de grado doméstico prohibido.**
- ❖ **La madera está estrictamente prohibida en las áreas de preparación de alimentos.**

10. La disposición del equipo debe diseñarse de modo que el equipo colinda con paredes y equipos contiguos y no cree un vacío. Drenaje del suelo requerido cerca del área de la línea para una limpieza adecuada. Si no se puede proporcionar drenaje del suelo debido a las condiciones del sitio, indique cómo se llevará a cabo la limpieza. _____

EL PLAN DEL SITIO DEBE ADJUNTARSE

Limpieza-Desinfección de Equipos y Utensilios

11. Lavado manual de platos: fregadero de 3 bahías propuesto: Sí No

Indicar el tamaño de cada compartimiento:

Longitud_____ Anchura_____ profundidad_____

- ❖ **El fregadero debe ser lo suficientemente grande como para sumergir el equipo o utensilio más grande utilizado.**
- ❖ **Debe ser una sola unidad.**

Dos tablas de drenaje proporcionadas: Sí No

Si no, se proporcionan estanterías de alambre montadas en la pared arriba: Sí No

- ❖ **Tablero de drenaje debe tener al menos 24 pulgadas de longitud.**
- ❖ **Todas las instalaciones que preparen alimentos deben instalar una trampa de grasa en el fregadero de 3 bahías. Comuníquese con el Departamento de Ingeniería al 630-4018 para el proceso de aprobación.**

Indique cómo se limpiará y desinfectará el equipo en fregadero de 3 bahías, equipo estacionario o equipo demasiado grande para sumergirse en fregadero de 3 bahías o en lavavajillas.

Tipo de químico: _____ Concentración: _____

Se DEBE proporcionar un kit de prueba química

12. Lavado mecánico de platos propuesto:

Sí No método de desinfección: frío caliente

- ❖ **La unidad debe ser de grado comercial, NSF o igual**

Por favor, enumere el nombre, la marca y el modelo: _____

13. Suministro de agua caliente:

Capacidad del tanque: _____ galones Tasa de recuperación: _____ gal/hr

❖ **El agua caliente que se proporciona en el establecimiento de servicios de alimentación debe ser de un mínimo de 110o F. El agua caliente en los aseos públicos no puede exceder los 115° F (mínimo 110° F).**

Almacenamiento y manipulación de equipos y utensilios

❖ **Todas las estanterías deben estar al menos a 12" del suelo para ayudar en la limpieza - estanterías de madera prohibidas.**

14. Unidades de refrigerador y congelador de alcance (unidades domésticas prohibidas):

	Congelador	Frigorífico
Marca/Modelo#	_____	_____
Tamaño/Cantidad	_____	_____

Describa cómo se evitará la contaminación cruzada SI no se utilizan unidades separadas (por ejemplo, carne cruda en los estantes inferiores, estantes de almacenamiento designados basados en productos alimenticios):

❖ **Se requiere termómetro en todas las unidades refrigeradas.**

15. Unidades de retención en caliente: Marca/Tamaño/# de Modelo: _____

16. Ensalada Bar/ Buffet Propuesto: Sí No

Indicar si se ofrecen artículos calientes o fríos _____

Marca/Tamaño/Modelo: _____

¿Guardia estornudada según sea necesario? Sí No

Indique cómo se rotará la comida en la barra de ensaladas/buffet:

❖ **REUTILIDAD DE ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS PROHIBIDOS.**

17. ¿Se propone la operación de catering? Sí No

¿Cómo se transportará la comida? Equipo de lista: _____

Zonas generales de almacenamiento

18. Lista de suministros de limpieza/área de almacenamiento químico: _____

19. ¿Se propone el almacén/área separada de la fregona según sea necesario? Sí No

- ✧ **El lavabo de la fregona debe ser un lavabo de estilo piso, sin patas. Se requieren ganchos para las fregonas.**

20. ¿Se propone una instalación de lavandería? Sí No

- ✧ **En caso afirmativo, se requiere lavadora y secadora.**
- ✧ **Si se propone, debe estar separado de la cocina, la preparación y las áreas de almacenamiento general.**

21. ¿Se propone el basurero? Sí No

Indicar el volumen del contenedor, los yardas cúbicas y el intervalo de recogida: _____

- ✧ **El contenedor de basura debe estar en una almohadilla de cemento con cerramiento o no es fácilmente visible desde las calles públicas.**

Indique si se ha propuesto un receptáculo de grasa separado. Sí No

- ✧ **Debe estar en la plataforma de cemento con recinto o no es fácilmente visible desde las calles públicas.**

Si NO se propone el contenedor de basura, indique cómo se eliminará o almacenará la basura.

- ✧ **Se requieren cubiertas de ajuste apretado.**

22. Se prohíbe la auto conexión de plaguicidas/insecticidas. Indique cómo se realizará la gestión del control de plagas. _____
