

# Solicitud y requisitos de revisión del plan de establecimiento de servicio de alimentos

Los establecimientos minoristas de alimentos son aquellos que muestran, venden o sirven alimentos, incluso si la comida se regala. Los operadores de establecimientos minoristas de alimentos deben obtener un Permiso de Establecimiento de Servicio de Alimentos Temporal o un Permiso de Establecimiento de Servicio de Alimentos Permanente. A continuación se describen los permisos para ayudarlo a determinar qué tipo se adapta mejor a su modelo de negocio.

- Permiso Temporal de Establecimiento de Alimentos
  - Opera en un lugar hasta 21 días seguidos junto con un solo evento público O en múltiples ubicaciones hasta tres días a la semana junto con eventos públicos. Ejemplos de eventos públicos son los mercados de agricultores o las ferias.
  - Para presentar una solicitud, deténgase aquí y vaya a la página web de [Establecimientos Temporales de Alimentos y Mercados de Agricultores](#) del Distrito de Salud Pública de Kitsap o llame al (360) 728-2235 y pida hablar con el Inspector de Alimentos del Día.
- Permiso permanente de establecimiento de alimentos
  - Opere en una ubicación fija o en varios sitios de venta.
  - No es necesario que la operación sea junto con un evento público.
  - El permiso le permite operar durante el resto del año del permiso y se renueva anualmente.
  - Para presentar una solicitud, comenzará con una revisión del plan de establecimiento de servicio de alimentos para que podamos determinar la categoría de permiso de establecimiento de servicio de alimentos adecuada para su propuesta. Su propuesta será revisada simultáneamente por el Programa de Agua Potable y Alcantarillado en el Sitio del Distrito de Salud para verificar el cumplimiento de las regulaciones de eliminación de aguas residuales y suministro de agua potable (consulte la página 3 para obtener más información).
    - **Las solicitudes deben completarse al menos 30 días antes de la apertura prevista.**
    - Esta solicitud debe completarse simultáneamente con cualquier solicitud requerida de agua potable y alcantarillado en el sitio.
    - **Las tarifas no son reembolsables.**
  - Después de que se apruebe la revisión de su plan, comprará su permiso de establecimiento de servicio de alimentos para operar durante el resto del año de permisos.



KITSAP PUBLIC  
HEALTH DISTRICT

345 6th Street  
Suite 300  
Bremerton, WA 98337

360-728-2235 t.

[kitsappublichealth.org](http://kitsappublichealth.org)

| Descripción                                          | Número de página |
|------------------------------------------------------|------------------|
| Glosario de términos                                 | 2                |
| Procedimiento de revisión del plan                   | 3                |
| Información general y de requisitos de instalaciones | 4                |
| Solicitud de revisión del plan                       | 9                |
| Preguntas de revisión del plan                       | 11               |
| Plano de planta                                      | 14               |
| Propuesta de menu                                    | 15               |
| Lista de equipo                                      | 16               |
| Materiales y acabados                                | 17               |
| Descripción de preparación de alimentos              | 19               |

## Glosario de términos

**"Cambio de propiedad"** es cuando el propietario de un establecimiento de alimentos cambia a una persona, sociedad, corporación, asociación u otra entidad legal diferente, y:

- No habrá cambios en el menú ni en el equipo de las instalaciones.
- No hay interrupción del servicio de la operación en curso. Si el negocio cierra por cualquier periodo de tiempo, se requiere una revisión completa del plan.
- Han pasado menos de 30 días desde la fecha efectiva de cambio de dueño. Los cambios de propiedad vigentes durante 30 días o más incurrirán en una tarifa mayor según la Lista de tarifas de salud ambiental\*.

\*En el momento de un cambio de propiedad, el establecimiento deberá actualizarse para cumplir con los requisitos actuales de las instalaciones del Código de Alimentos Minoristas del Estado de Washington. Su inspector le informará qué actualizaciones deben realizarse durante la primera inspección de rutina. La primera inspección de rutina ocurrirá dentro de los 30 días posteriores a la fecha de vigencia del cambio de propiedad.

**"Cocina comercial"** es un establecimiento de alimentos aprobado y con licencia donde los alimentos se almacenan, preparan, dividen en porciones o empaquetan para su servicio en otro lugar.

**"Código de Alimentos"** se refiere al Capítulo 246-215 del Código Administrativo de Washington\*, que es el conjunto de regulaciones que rigen los establecimientos minoristas de alimentos.

**"Distrito de Salud"** significa el Distrito de Salud Pública de Kitsap.

**"Servicio de alimentos limitado"** significa un establecimiento de alimentos con un menú limitado en un edificio sin drenaje.

**"Menú"** significa los tipos de comida que se servirán y cómo se preparan.

La **"revisión del plan"** es la revisión cuidadosa del diseño, el equipo y el menú del establecimiento de alimentos propuesto por el Distrito de Salud para garantizar que los alimentos se almacenen, preparen y sirvan de manera segura antes de que se otorgue el permiso de operación. Los inspectores se asegurarán de que el establecimiento esté diseñado para la seguridad alimentaria. Este paquete lo ayudará a preparar todo lo que necesita enviar para una revisión exitosa del plan.

Después de comenzar a operar, se requiere una revisión del plan cuando desee realizar cambios dentro del establecimiento, como cambios en la propiedad, el menú, el equipo, el diseño físico o el servicio, incluido el cambio de cocinas comercial.

Los **"alimentos con control de tiempo/temperatura (TCS)"** son alimentos que necesitan control de tiempo y/o temperatura para la seguridad alimentaria. Estos alimentos incluyen, entre otros: Productos lácteos, carnes, huevos, pescado, mariscos, arroz cocido, frijoles, papas, pasta, tofu; masas; frutas y verduras partidas, lechugas y otras hojas verdes; mezclas de ajo o hierbas frescas en aceite.

## **PROCEDIMIENTO DE REVISIÓN DEL PLAN**

*Recuerde comunicarse con los departamentos locales de construcción, negocios, bomberos y alcantarillado para conocer los requisitos adicionales. Aquellos que soliciten un permiso para una unidad móvil de alimentos, como un camión de comida o un remolque de alimentos, deben usar el Paquete de revisión del plan de la unidad móvil \* para presentar la solicitud.*

1. Si el establecimiento de alimentos elimina las aguas residuales a través de un sistema séptico o un tanque de retención, debe tener una reunión con los representantes de los Programas de Alimentos, Agua Potable y Sistema de Alcantarillado en el Sitio y Permisos del Distrito de Salud antes de presentar esta Solicitud de Revisión del Plan. Para programar la reunión, envíe una solicitud de reunión previa a la solicitud\* a [FLE@kitsappublichealth.org](mailto:FLE@kitsappublichealth.org). Vaya al paso 3 después de haber completado la reunión y recibido los materiales posteriores a la reunión del personal del Distrito de Salud.
2. Establecimientos de alimentos ya existentes, con un permiso válido para servicio de alimentos, que quieran realizar cambios en el equipo, el menú, la cocina comercial o los servicios ofrecidos: Los cambios previstos no se pueden implementar hasta que se reciba la aprobación. Solo necesita completar las páginas correspondientes de la solicitud. Por ejemplo, si desea actualizar su menú, complete la primera página de la aplicación y la página del menú.
  - a. Siempre se debe incluir la primera página de la solicitud.
  - b. Si se necesita más información para completar la revisión de su solicitud, puede pasar al estado pendiente. Se recomienda que consulte con su inspector antes de enviar para asegurarse de que se completen las páginas correctas.
3. Durante los 30 días anteriores a su apertura prevista, envíe esta Solicitud de revisión del plan, las solicitudes asociadas de agua potable y sistema de alcantarillado en el sitio, y las tarifas correspondientes (consulte el Programa de tarifas de salud ambiental \*) al Portal de solicitudes. Le recomendamos encarecidamente que hable con un inspector antes de enviar su(s) solicitud(es). Las tarifas no son reembolsables.
  - a. El plano de planta debe coincidir exactamente con el plano enviado a otras agencias, si corresponde. Los paquetes pueden entregarse en persona en nuestra oficina, enviarse por correo electrónico o por correo. No se aceptarán paquetes incompletos. Los paquetes caducan 3 años después de la fecha de envío, o si deja de comunicarse con nuestra oficina.
  - b. El establecimiento debe tener un suministro público de agua y un sistema de eliminación de aguas residuales aprobado. Es posible que su solicitud de revisión del plan deba ir acompañada de las solicitudes y tarifas correspondientes del sistema de agua potable y alcantarillado en el sitio (DW / OSS) para que se considere completa; las solicitudes incompletas serán devueltas y no se garantiza que sean aprobadas. Para determinar qué solicitudes deberá enviar, complete el Cuestionario de solicitud de agua potable / sistema de alcantarillado en el sitio en nuestra [página web](#) que se llama “iniciar un negocio de alimentos”.

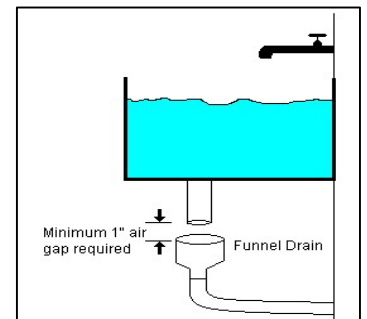
Las aplicaciones de DW/OSS se pueden encontrar en nuestra [página web de agua potable y aguas residuales en sitio](#). Si tiene alguna pregunta, llámenos al 360-728-2235 para obtener ayuda.
4. Su solicitud se asignará a un inspector. Espere unos días hábiles para este paso. Una vez que su inspector reciba su solicitud, se comunicará con usted para programar una inspección del sitio en revisión del plan (a menos que el establecimiento aún no esté construido).

5. Una vez que se complete la inspección del sitio en la revisión del plan y la revisión en la oficina, el inspector emitirá una decisión del oficial de salud. La solicitud será aprobada, pendiente o denegada. Si el inspector necesita más información de usted para completar la revisión, la decisión puede retrasarse.
- Aprobado:** La solicitud se aprueba tal como se presentó. Cualquier cambio realizado en el plano de planta, el menú o los servicios ofrecidos después de que se emita la aprobación requiere una revisión y aprobación adicionales del Distrito de Salud; Las revisiones pueden resultar en el aplazamiento de la fecha de apertura prevista.
  - Pendiente:** La solicitud presentada no se puede aprobar tal cual. Las condiciones que deben abordarse para obtener la aprobación se enumeran en la Decisión del Oficial de Salud y pueden requerir que se envíe un plano o menú actualizado; Envíe los cambios directamente a su inspector asignado. Las revisiones pueden resultar en el aplazamiento de la revisión de la solicitud. Tenga en cuenta que el plano de planta enviado al Distrito de Salud debe coincidir exactamente con el plano de planta enviado a otras agencias, por lo que también debe enviarles una copia del plano de planta actualizado.
  - Denegado:** La solicitud no se aprueba. Los motivos se enumerarán en la Decisión del Oficial de Salud.

*Nota: Cada tipo de revisión (alimentos, agua potable y sistema de alcantarillado en el lugar) recibirá una decisión del oficial de salud por separado.*

6. Pague el permiso anual presentando una Solicitud de permiso de establecimiento de alimentos\* al menos cinco días hábiles antes de la apertura prevista. La categoría de su permiso corresponde a una línea específica en la Lista de tarifas de salud ambiental\* y se puede encontrar en su Decisión del Oficial de Salud.
7. Cuando se completen los requisitos de construcción y Decisión del Oficial de Salud y se haya presentado la solicitud de permiso, comuníquese con su inspector para programar la inspección preoperativa. Se requiere un aviso de al menos cinco días hábiles antes de la apertura prevista para programar la inspección preoperativa. Se verificará el cumplimiento de los equipos de mantenimiento en frío y en caliente en este momento. Si no hay comida en el equipo, debe colocar recipientes de agua dentro de cada unidad para que el inspector pueda obtener una temperatura. Si una unidad tiene una parte superior e inferior o uno al lado del otro, se debe colocar un recipiente con agua en cada sección.

*Si se intenta una inspección preoperativa y no se completaron los requisitos enumerados en la Decisión del Oficial de Salud, la inspección se pospondrá y se cobrará una tarifa de reinspección (consulte la Lista de tarifas de salud ambiental \* para conocer la tarifa actual).*



## **ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS: REQUISITOS GENERALES Y DE INSTALACIONES**

***Los establecimientos de servicio de alimentos deben cumplir con el Código de Alimentos Minoristas del Estado de Washington\* (Capítulo 246-215 del Código Administrativo de Washington) y las Regulaciones de Servicio de Alimentos (Ordenanza de la Junta de Salud Pública de Kitsap 2022-02\*). Las siguientes secciones abordan problemas comunes encontrados durante las inspecciones, pero no son exhaustivas de todas las reglas. Los operadores de establecimientos de servicio de alimentos son responsables de conocer e implementar las reglas.***

## PLOMERÍA

- Equipo en contacto con alimentos: Todo el equipo que tiene contacto con alimentos o superficies en contacto con alimentos, como fregaderos de preparación de alimentos, máquinas de hielo, lavavajillas, fregaderos de hielo para bebidas, máquinas de refrescos, barras de ensaladas, pozos de cucharón y unidades de refrigerador y congelador sin evaporador o condensador, debe conectarse indirectamente al alcantarillado (vea el diagrama a la derecha). Consulte el Código Uniforme de Plomería, Capítulo 6, y el Departamento de Construcción local para conocer otros requisitos.
- Máquinas dispensadoras de bebidas gaseosas: Debe instalar un dispositivo de válvula de retención doble con ventilación adecuada o un conjunto de reflujo de presión reducida aprobado, entre la tubería o tubería de cobre y las máquinas dispensadoras de bebidas gaseosas.
- Mangueras: Si se va a usar una manguera para llenar un valde para trapeador, se debe instalar un dispositivo de prevención de reflujo en el grifo de la manguera.

## BAÑOS

- Debe tener un baño cerrado para empleados a menos de 200 pies del establecimiento, con un lavabo para lavarse las manos dentro o inmediatamente adyacente al baño. El lavabo debe ser adicional a los fregaderos para lavarse las manos requeridos en las áreas de preparación de alimentos. Todos los lavabos para lavarse las manos deben tener jabón, toallas de papel y agua corriente tibia.
- Si el establecimiento proporciona asientos para los clientes, debe proporcionar baños para los clientes. Estos baños deben estar ubicados de manera que los clientes no pasen por las áreas de preparación o almacenamiento de alimentos, o fregaderos de alimentos.

## FREGADEROS

- Lavabos (obligatorio): Además del lavabo en el baño, un fregadero para lavarse las manos debe estar convenientemente ubicado y dentro de los 25 pies de cada área de preparación de alimentos. En todo momento, todos los lavabos deben tener jabón, toallas de papel, agua corriente tibia, estar disponibles para su uso y no bloquearse. El lavabo debe ser lo suficientemente grande como para que quepan ambas manos al mismo tiempo y permitir que las manos no toquen los lados del lavabo. Los fregaderos para lavarse las manos solo se pueden usar para ese propósito y deben tener jabón, toallas de papel y agua corriente tibia. Se debe colocar un letrero en cada lavabo para empleados, que les indique a lavarse las manos. Puede imprimir estos letreros en el sitio web del Departamento de Salud del Estado de Washington <https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/food-worker-and-industry/hand-washing-signs>:
- Fregaderos para lavar vajilla (obligatorio): Debe estar disponible un fregadero de tres tinajas para el lavado manual de platos, con un espacio adicional para secar los platos al aire, inmediatamente adyacente. Las tinajas del fregadero deben ser lo suficientemente grandes para acomodar su equipo más grande que deberá lavarse. El uso de un lavavajillas comercial es opcional y no niega el requisito de fregaderos para vajillas.
- Fregadero de servicio (requerido): Se requiere un fregadero de servicio o de servicios públicos separado para suministrar y eliminar el agua de limpieza de pisos y las aguas residuales. Debe estar ubicado lejos de las áreas de preparación de alimentos. Si se usará una manguera conectada al grifo para llenar un balde de trapeador, se debe instalar un interruptor al vacío para evitar la conexión cruzada a su suministro de agua limpia. Verter aguas residuales en inodoros o afuera *no* es una alternativa.
- Fregadero de preparación de alimentos (puede ser necesario): Se requiere un fregadero de preparación de alimentos si se va a lavar, enjuagar, remojar, escurrir, enfriar o descongelar alimentos. Debe estar conectado indirectamente (ver diagrama en la página anterior) y no se puede utilizar para ninguna otra actividad que no sea la preparación de alimentos.
- Fregadero de desecho (puede ser necesario): Si sirve bebidas alcohólicas o espresso, es posible que deba tener un fregadero de desecho designado en el área del bar además de un fregadero para lavarse las manos.
- Lavavajillas comercial (no obligatorio): Debe proporcionar un ciclo de desinfección por calor o un enjuague desinfectante químico aprobado y debe estar conectado indirectamente al drenaje.
- Se deben proporcionar protectores contra salpicaduras de suficiente altura y profundidad, alrededor de los

fregaderos donde puedan ocurrir salpicaduras que contaminen superficies adyacentes que estén en contacto con alimentos.

## MATERIALES Y ACABADOS

- Las paredes, los pisos y los techos deben ser lisos, no absorbentes, duraderos y fáciles de limpiar. Los agujeros, orificios y otras áreas dañadas deben repararse y sellarse. Se recomienda plástico reforzado con fibra (FRP) u otro material impermeable en las superficies de las paredes detrás de los fregaderos y otras áreas expuestas a la humedad. No se permiten mosaicos de techo acústicos sin sellar.
- Debe instalar molduras en las uniones del piso y la pared; la moldura debe estar sellada y cerrada a no más de un milímetro.
- Los pisos de concreto están permitidos si son lisos y están debidamente sellados.
- Las superficies de madera (por ejemplo, puertas, molduras, estantes, gabinetes, etc.) deben sellarse o pintarse con pintura brillante en los baños y áreas donde se preparan, almacenan o sirven alimentos.

## EQUIPO

- Refrigeración: Debe haber una refrigeración adecuada para enfriar y almacenar alimentos, lo que incluye garantizar que las carnes crudas estén por debajo o separadas de los alimentos listos para comer. Algunas unidades solo pueden mantener los alimentos a 41 ° F o menos, mientras que otras refrigeraciones pueden enfriar los alimentos calientes. Consulte con el fabricante para conocer la capacidad de cada unidad.
- Mantenimiento en caliente: El equipo debe poder mantener los alimentos a una temperatura interna de 135 ° F o más.
- El equipo debe ser comercial y aprobado por NSF o equivalente. El equipo no se puede ubicar debajo de las líneas de alcantarillado. Coloque el equipo de manera que permita una fácil limpieza en todos los lados y por debajo.
- Todos los utensilios, vitrinas, mesas, estanterías, etc. deben estar hechos de materiales no tóxicos y no corrosivos que estén contruidos y terminados para que puedan limpiarse fácilmente.
- El equipo fijo es un equipo que no se puede mover fácilmente. Debe estar espaciado para permitir la limpieza en todos los lados. Si el equipo se va a colocar junto a otros equipos o paredes, no debe estar a más de un milímetro de distancia, o debiera estar sellado a paredes o equipos contiguos si es probable que se derrame o gotee.

## BASURA

- Todo tipo de basura que se acumule dentro y alrededor del establecimiento deben almacenarse en contenedores.
- Los contenedores al aire libre deben tener tapas herméticas y deben mantenerse cerrados para minimizar las plagas.
- El servicio de recolección debe ocurrir con la frecuencia suficiente para evitar el desbordamiento fuera de los contenedores de basura.

## ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN

- Se deben instalar escudos o protectores irrompibles para luces en la cocina, el bar, el servicio y las áreas de almacenamiento en seco.
- La iluminación debe proporcionar una luminosidad de 10 a 50 pies, dependiendo del área que se esté iluminando.
  - Luminosidad de 10 pies en unidades de refrigeración y áreas de almacenamiento en seco.
  - Luminosidad de 20 pies en áreas de lavado de vajilla y de manos, baños, áreas de almacenamiento de equipos y utensilios, equipos internos (como un refrigerador de paso) y en puntos de autoservicio para el consumidor.
  - Luminosidad de 50 pies en áreas donde los empleados trabajan con alimentos, equipos o utensilios.
- Los sistemas de ventilación deben cumplir con todos los códigos mecánicos y de incendios locales.
- Las campanas de ventilación deben diseñarse para evitar que la grasa y el condensado goteen sobre los

alimentos o las superficies en contacto con los alimentos. Los filtros deben ser fácilmente extraíbles para su limpieza y reemplazo.

## MENÚ

- Procesos especiales: Hay algunos métodos o procesos que requieren la revisión y aprobación del Distrito de Salud antes de que un establecimiento de alimentos pueda comenzar a usar ese proceso especial. Los procesos pueden requerir un permiso especial, un plan de operación por escrito, una variación o un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP); Se pueden aplicar trámites y tarifas adicionales. Para algunos de los procesos que se enumeran a continuación, se requerirá un permiso anual adicional y una tarifa. En el menú propuesto de la Solicitud de Revisión del Plan, indique si está interesado en realizar alguno de los siguientes procesos especiales:
  - Cocción no continua
  - Usar el tiempo como control de salud pública
  - Marcado de parrilla
  - Mantenimiento o cocción en caliente sin supervisión
  - Destrucción de parásitos para sushi / sashimi
  - Germinados
  - Tanques de moluscos
  - Cocinar y enfriar
  - Al vacío
  - Ahumar alimentos para conservarlos, en lugar de darles sabor (más de 7 días de vida útil se consideran conservación)
  - Envasado con oxígeno reducido
  - Procesamiento personalizado de animales
- Aviso al consumidor: Cuando se ofrecen carnes, huevos, alimentos acuáticos o jugos sin pasteurizar, leche o quesos crudos o poco cocidos como listos para comer, se debe publicar una declaración de advertencia al consumidor para informar que los alimentos representan un riesgo para la salud porque no se procesan para eliminar patógenos. Los elementos del menú a los que se aplica el aviso deben estar marcados individualmente con un asterisco en el menú.
  - El aviso al consumidor que se muestra en su menú puede ser una de las siguientes declaraciones:
    1. "Con respecto a la seguridad de estos artículos, la información escrita está disponible a pedido;"
    2. "El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos"; o
    3. "El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas afecciones médicas".
  - Si planea servir pescado fresco y sin congelar, como fletán o salmón, que está parcialmente cocido, puede servir los artículos solo a pedido del consumidor.
    1. Será necesario agregar a su menú un aviso para el consumidor separado del descrito anteriormente y debe indicar "Con respecto a la seguridad del consumo de pescado fresco y parcialmente cocido, la información está disponible a pedido".
    2. Le recomendamos encarecidamente que se comuniquen con su inspector para revisar el menú y asegurarse de que los avisos al consumidor sean correctos en su menú antes de imprimirlos.

## MISCELÁNEAS

- **Requerido antes de abrir:**
  - Un registro de capacitación verificable u otro plan que demuestre que los trabajadores de alimentos han sido capacitados en información sobre su salud/enfermedad.
  - Procedimientos escritos para la limpieza de vómitos y diarrea en su establecimiento.
  - Señalización colocada en un lugar visible para que el cliente la vea y le permita saber cómo

- acceder a los informes de inspección.
  - Un miembro del personal que tenga una Certificación de Gerente Certificado de Protección de Alimentos para los tipos de establecimientos aplicables.
- Las enfermedades transmitidas por los alimentos, que le sean informadas por los clientes, deben ser reportadas a nosotros, incluso si cree que no es un informe válido.
- Los productos químicos deben almacenarse debajo o separados de los alimentos, equipos alimentarios, utensilios y artículos desechables.
- Nadie puede usar productos de tabaco o vapeo dentro del establecimiento de alimentos, ni a menos de 25 pies de ventanas, puertas o tomas de aire.
- Nadie puede comer en las áreas de preparación o almacenamiento de alimentos. Una bebida puede estar en estas áreas si está cerrada o cubierta; Se aceptan tazas cubiertas con popote.
- Las áreas de almacenamiento para artículos personales deben estar separadas de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.
- Los empleados que acceden a sus teléfonos o manejan dinero o basura durante la preparación de alimentos o el servicio de alimentos, se han contaminado las manos o los guantes. Deberán quitarse los guantes (si corresponde) y lavarse las manos adecuadamente antes de reanudar el servicio de alimentos.
- Debe haber estanterías adecuadas para almacenar todos los alimentos, equipos limpios y desinfectados, utensilios y artículos desechables al menos a seis pulgadas del piso.
- Termómetros de sonda delgada que miden de 0 ° F a 220 ° F deben estar disponibles y usarse en los momentos apropiados (al cocinar, enfriar, recalentar, mantener en frío o mantener alimentos en caliente).
- Termómetros deben estar disponibles en todos los refrigeradores y congeladores, colocados cerca de la puerta en una posición fácilmente monitoreable. Estos termómetros miden la temperatura del aire en la unidad, no la temperatura interna de los alimentos; por lo tanto, solo deben usarse como indicador y no como sustituto de la obtención de las temperaturas internas de los alimentos.
- Se deben implementar protectores contra estornudos u otros métodos de protección para proteger los alimentos abiertos de la contaminación del cliente.
- Entrada de plagas: Si las puertas y ventanas al exterior se mantienen abiertas, deben protegerse con malla para evitar la entrada de plagas. La entrada de plagas debe minimizarse cerrando y rellenando los huecos a lo largo de pisos, paredes, techos, ventanas y puertas.
- No se permite cocinar sin supervisión, como dejar cocinar algo durante la noche, a menos que se presente un plan de operación y sea aprobado por su inspector.

\* Las solicitudes, formularios, polizas, regulaciones y la Lista de tarifas de salud ambiental se pueden encontrar en la [página web de Alimentos y Entorno de Vida del Distrito de Salud Pública de Kitsap](#).

## REVISIÓN DEL PLAN

Solicitud de establecimiento de servicio de alimentos

| FECHA DE PRESENTACIÓN<br>(Submittal Date) | TARIFA DE REVISIÓN<br>(Fee) | NÚMERO DE NOTA<br>(Memo Number) | NÚMERO DE FACTURA<br>/ TRANSACCIÓN<br>(Invoice/Transaction #) | NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL<br>CLIENTE<br>(Customer ID) |
|-------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|                                           |                             |                                 |                                                               |                                                          |

Consulte la Lista de tarifas de salud ambiental para conocer las tarifas actuales y revisar el procedimiento y requisitos de solicitud de revisión del plan. Le recomendamos encarecidamente que hable con un inspector antes de enviar cualquier solicitud para asegurarse de que se presenten los documentos correctos.

| INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE SERVICIO DE ALIMENTOS                                                 |                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Nombre del establecimiento                                                                               | Teléfono del establecimiento |
| Dirección del establecimiento (las unidades móviles / empresas de catering dejan la dirección en blanco) |                              |
| Ciudad Estado Código postal                                                                              |                              |
| Identificador Comercial Unificado (UBI #)                                                                |                              |
| Fecha prevista de apertura o cuándo entrarán en vigencia los cambios                                     |                              |

| INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre y apellidos Teléfono de contacto                                                                                                                                                                                    |
| Dirección postal                                                                                                                                                                                                           |
| Ciudad Estado Código postal                                                                                                                                                                                                |
| Dirección de correo electrónico                                                                                                                                                                                            |
| Establecimiento de alimentos propiedad de:<br><input type="checkbox"/> Asociación <input type="checkbox"/> Corporación <input type="checkbox"/> Sociedad <input type="checkbox"/> Individual <input type="checkbox"/> Otro |

| INFORMACIÓN DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS (SI ES DIFERENTE DEL SOLICITANTE)                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre y apellidos Número de teléfono Dirección de correo electrónico                                                                                                      |
| Dirección postal Ciudad Estado Código postal                                                                                                                               |
| Si hay varios propietarios, enumere los nombres de los otros propietarios aquí. El propietario principal que será nuestro punto de contacto debe ser el mencionado arriba. |

| CERTIFICACIÓN Y RECONOCIMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Al firmar este documento, certifico que la información proporcionada es verdadera y precisa a mi leal saber y entender. Doy fe de que:<br><input checked="" type="checkbox"/> Cumpro con los requisitos del Capítulo 246-215 del Código Administrativo de Washington y la Ordenanza de la Junta de Salud de Kitsap 2022-02.<br><input checked="" type="checkbox"/> Permiso que el Distrito de Salud acceda al establecimiento y los registros como se describe en el Capítulo 246-215 del Código Administrativo de Washington. |
| Nombre del propietario/solicitante impreso Firma del propietario/solicitante Fecha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| SOLO PARA USO EN LA OFICINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo de aplicación:</b><br><input type="checkbox"/> Revisión del plan de unidades móviles (#78)<br><input type="checkbox"/> Revisión del plan de unidades no móviles (#79)<br><input type="checkbox"/> Cambio de menú/revisión de equipo (#77)                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Iniciales del inspector:</b><br><div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100px;"></div> |
| <b>Estructura/Tipo de negocio:</b><br><input type="checkbox"/> Edificio existente en alcantarillado<br><input type="checkbox"/> Edificio existente sobre séptico; Solicitud DWOSS adjunta.<br><input type="checkbox"/> Nueva construcción en alcantarillado; Solicitud DWOSS adjunta.<br><input type="checkbox"/> Nueva construcción en séptico; Solicitud DWOSS adjunta.<br><input type="checkbox"/> Catering con cocina comercial <input type="checkbox"/> Catering con restaurante<br><input type="checkbox"/> Unidad móvil |                                                                                                             |
| <b>Tipo de permiso:</b> <input type="checkbox"/> Permiso nuevo <input type="checkbox"/> Permiso existente. ID de cliente# _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                             |

# PREGUNTAS DE REVISIÓN DEL PLAN DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS

1. ¿Ha leído la sección de requisitos generales y de instalaciones?    ☐ Sí    ☐ No
2. ¿El establecimiento de alimentos será estacionario o móvil?    ☐ Móvil estacionario    ☐
3. ¿Planea servir o vender alimentos TCS?    ☐ Sí    ☐ No
4. ¿Planea servir o vender solo alimentos preenvasados?    ☐ Sí    ☐ No
5. ¿Cómo se cumplirán los pedidos de los clientes (marque todo lo que corresponda)?  
☐ No aplicable    ☐ A pedido a petición del cliente (sin preparación previa)    ☐ Cantidades anticipadas, basadas en proyecciones
6. ¿Usará el tiempo como control para cualquier alimento?    ☐ Sí    ☐ No
7. Indique a continuación si tiene la intención de realizar alguno de los siguientes pasos de manipulación de alimentos.

|                                          |                                                         |                                       |                                                         |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Combinación de ingredientes alimentarios | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No | Cocción                               | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No |
| Enfriamiento de alimentos calientes      | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No | Recalentar alimentos fríos            | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No |
| Mantenimiento en caliente                | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No | Retención en frío                     | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No |
| Congelación                              | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No | Descongelación                        | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No |
| Marcado de cocción parcial o parrilla    | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No | Mantenimiento en caliente desatendido | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No |

8. Indique a continuación si tiene la intención de realizar alguno de los siguientes pasos de procesamiento de alimentos.

|                                                                                  |                                                         |                          |                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------|
| Ahumado de pescados o carnes                                                     | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No | Cocción al vacío         | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No |
| Envasado al vacío o envasado con oxígeno reducido                                | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No | Hacer tu propio yogur    | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No |
| Enlatado al baño maría o a presión                                               | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No | Fermentación o encurtido | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No |
| Usar aditivos alimentarios como conservantes (como vinagre, nitratos o nitritos) | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No | Curado                   | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No |
| Cocinar y enfriar                                                                | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No | Deshidratación           | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No |
| Germinar semillas o frijoles                                                     | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No | Producción de zumos      | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No |
| Pecera de mariscos vivos                                                         | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No |                          |                                                         |

9. ¿Tiene la intención de proporcionar entrega de alimentos?    ☐ Sí    ☐ No

10. ¿Cómo mostrará su menú? (Marque todo lo que corresponda).

☐ Menú a la vista   ☐ Letrero plegable   ☐ Menú de papel   ☐ Otro: \_\_\_\_\_

11. Enumere todas las bebidas frías y describa dónde se mantendrán frías. " N/A

\_\_\_\_\_

12. Si prepara y sirve bebidas, como un puesto de espresso o una barra, describa dónde eliminará el exceso de líquido o hielo que se crea en el proceso de elaboración de la bebida. " N/A

\_\_\_\_\_

13. ¿Servirá algún alimento crudo o poco cocido? Si es necesario, se deberá publicar un aviso al consumidor o parásito en todos los menús.

☐ Sí   ☐ No

Enumere todos los huevos, mariscos o carnes crudos o poco cocidos que desea servir:

\_\_\_\_\_

14. ¿Cuántas comidas al día planea servir? \_\_\_\_\_

15. ¿Recibirá entregas de alimentos o comprará comestibles? " Entregas de alimentos   " Comprar comestibles

16. ¿Cuántos días a la semana recibirá entregas de alimentos o irá de compras? \_\_\_\_\_

17. ¿Qué harás con la comida sobrante cada día?

\_\_\_\_\_

18. ¿Cómo servirás los condimentos? " N/A

\_\_\_\_\_

19. ¿Con qué frecuencia lavarás los utensilios? " N/A

\_\_\_\_\_

20. ¿Proporcionarán asientos para los clientes? " Sí   " No

En caso afirmativo, debe proporcionar a los clientes un baño al que no entren en ninguna área de preparación o almacenamiento de alimentos para acceder. ¿Tiene un baño para los clientes que cumplan con este requisito? " Sí   " No

21. ¿Hay agua fría y caliente disponible en el lavabo? " Sí   " No

22. ¿Cuáles son las dimensiones de su lavabo más pequeño? Longitud: \_\_\_\_\_ Ancho: \_\_\_\_\_ Altura: \_\_\_\_\_

23. Si está solicitando un permiso de catering, ¿comprende que necesitará obtener un lavabo portátil que pueda suministrar agua corriente fría y caliente a presión? Se debe instalar un calentador de agua; Agregar agua caliente no es una opción aprobable.

" Sí   " No   " N/A

24. El calentador de agua debe cumplir con los requisitos de capacidad de agua. ¿Cuál es el tamaño, la marca y el número de modelo del calentador de agua?

\_\_\_\_\_

25. Describa su programa de limpieza para asegurarse de que el establecimiento se mantenga limpio e higiénico. Los programas de limpieza de algunos equipos (filtros de campana, serpentines de unidades de refrigeración, descalcificación del calentador de agua) deben seguir las instrucciones de limpieza del fabricante.

---



---

26. ¿Cuál será su horario de operación típico?

| DÍA       | ABIERTO (MARQUE<br>AM / PM)                                | CERRAR (MARQUE<br>AM/PM)                                   | SI ES TURNO DIVIDIDO (CIERRE ENTRE COMIDAS),<br>DESCRÍBALO A CONTINUACIÓN. |
|-----------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Lunes     | <input type="checkbox"/> AM<br><input type="checkbox"/> PM | <input type="checkbox"/> AM<br><input type="checkbox"/> PM |                                                                            |
| Martes    | <input type="checkbox"/> AM<br><input type="checkbox"/> PM | <input type="checkbox"/> AM<br><input type="checkbox"/> PM |                                                                            |
| Miércoles | <input type="checkbox"/> AM<br><input type="checkbox"/> PM | <input type="checkbox"/> AM<br><input type="checkbox"/> PM |                                                                            |
| Jueves    | <input type="checkbox"/> AM<br><input type="checkbox"/> PM | <input type="checkbox"/> AM<br><input type="checkbox"/> PM |                                                                            |
| Viernes   | <input type="checkbox"/> AM<br><input type="checkbox"/> PM | <input type="checkbox"/> AM<br><input type="checkbox"/> PM |                                                                            |
| Sábado    | <input type="checkbox"/> AM<br><input type="checkbox"/> PM | <input type="checkbox"/> AM<br><input type="checkbox"/> PM |                                                                            |
| Domingo   | <input type="checkbox"/> AM<br><input type="checkbox"/> PM | <input type="checkbox"/> AM<br><input type="checkbox"/> PM |                                                                            |

27. ¿Están los escurridores unidos a ambos extremos del fregadero de 3 tinas? ☐ Sí ☐ No ☐ N/A

28. ¿Las secciones del fregadero de 3 tinas son lo suficientemente grandes como para sumergir y lavar todo el equipo? Si no, ¿qué equipo no cabe y cómo se lavará?

☐ Sí ☐ No \_\_\_\_\_

29. ¿Se pueden llenar completamente dos secciones del fregadero de tres tinas con agua caliente (100 °F) sin que la temperatura del agua caiga por debajo de los 100 °F? ☐ Sí ☐ No ☐ N/A

30. ¿Dónde y cómo desechará la basura?

---

## PLANO DEL ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS

Incluya planos arquitectónicos o dibuje la cocina con las dimensiones del área de la cocina en el espacio de abajo. Adjunte hojas adicionales si es necesario. Para los planos de planta revisados, resalte todos los cambios propuestos.

- Asegúrese de que todos los fregaderos estén incluidos y etiquetados: fregaderos para lavado de manos, para preparación de alimentos, de 3 tinas, de descarga y de servicio. **Indique qué sumideros se drenarán indirectamente escribiendo "ID" junto a ellos.**
- Asegúrese de que el equipo esté incluido y etiquetado: refrigeradores, congeladores, mesas de vapor, mesas de preparación, etc.
- Asegúrese de que todas las características importantes de las instalaciones estén incluidas y etiquetadas: baños y bar, áreas de servicio y almacenamiento, etc.
- Si usa una cocina comercial, incluya el plano de la cocina. Es posible que podamos proporcionarle una copia de esto.
- Si sirve en un carrito, puesto, etc., incluya el plano de planta (adjunte una hoja adicional).

# MENÚ PROPUESTO

Adjunte un menú o enumere cada elemento del menú en el espacio a continuación. Coloque un asterisco (\*) junto a cada elemento del menú al que se aplicará un aviso al consumidor. Para las tiendas de comestibles, proporcione una lista de los productos que se ofrecerán a la venta.

## LISTA DE EQUIPOS

Enumere todos los equipos, incluidos, entre otros, refrigeradores, fregaderos, estufas, hornos, mesas de vapor, licuadoras, máquinas de hielo y electrodomésticos. Adjunte otra hoja si es necesario.

[illegible]

# MATERIALES Y ACABADO

El programa de acabado debe incluir los materiales utilizados para todos los pisos, paredes, molduras y techos. Los requisitos de acabado se encuentran a continuación, incluido un ejemplo y una plantilla que puede usar. También puede presentar planos de ingeniería o arquitectónicos.

### Requisitos

- Todas las superficies de madera desnuda (puertas, molduras, mostradores, estantes, gabinetes, etc.) deben pintarse o sellarse.
- Los pisos deben estar contruidos con material liso, fácil de limpiar, duradero y no absorbente.
- La moldura debe instalarse en todas las uniones de pared / piso y sellarse.
- Las paredes deben estar contruidas con materiales lisos, fáciles de limpiar, duraderos y no absorbentes. Se recomienda plástico reforzado con fibra (FRP) o material impermeable similar en paredes, superficies detrás de fregaderos y áreas expuestas a la humedad.
- Los techos deben estar contruidos con materiales lisos, fáciles de limpiar, duraderos y no absorbentes.
- Todas las lámparas deben tener cubiertas de luz, fundas y tapas de extremos, o bombillas irrompibles.

### Ejemplo de programa de acabado

|                       | PISOS                                                      | MOLDURAS                  | PAREDES                           | TECHO                                                | MOSTRADORES      |
|-----------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|------------------|
| COCINA                | Linóleo                                                    | Azulejo sellado           | FRP y acero inoxidable            | Placa de yeso pintada                                | Acero inoxidable |
| BAÑO                  | Azulejo cerámico                                           | Madera pintada            | Placa de yeso pintada             | Placa de yeso pintada                                | Plástico duro    |
|                       | EN REFRIGERADORES                                          | EN ALMACENAMIENTO EN SECO | DEBAJO DE LOS MOSTRADORES         | OTRO                                                 | OTRO             |
| ESTANTERÍA            | Acero inoxidable                                           | Madera pintada            | Acero inoxidable y madera pintada | En unidad de retención en caliente: acero inoxidable |                  |
| DESCRIBIR ILUMINACIÓN | Todas las luces de la unidad tienen bombillas irrompibles. |                           |                                   |                                                      |                  |

### Programa de acabado del establecimiento ☐ Adjunto (omitir esta sección)

|                        | PISOS             | MOLDURAS                   | PAREDES                   | TECHO      | MOSTRADORES |
|------------------------|-------------------|----------------------------|---------------------------|------------|-------------|
| COCINA                 |                   |                            |                           |            |             |
| BAÑO                   |                   |                            |                           |            |             |
| COMEDOR                |                   |                            |                           |            |             |
| ALMACENAMIENTO EN SECO |                   |                            |                           |            |             |
| OTRO:                  |                   |                            |                           |            |             |
| OTRO:                  |                   |                            |                           |            |             |
|                        | EN REFRIGERADORES | EN ALMACENAMIENT O EN SECO | DEBAJO DE LOS MOSTRADORES | OTRO:_____ | OTRO:_____  |
| ESTANTERÍA             |                   |                            |                           |            |             |
| DESCRIBIR ILUMINACIÓN  |                   |                            |                           |            |             |

# NARRATIVAS DEL FLUJO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

(Incluya páginas adicionales si es necesario)

| VÍVERES                           | DESCRIBA CÓMO SE MANIPULARÁN LOS ALIMENTOS DE PRINCIPIO A FIN, INCLUSO SI EL ARTÍCULO SE DESCONGELARÁ, LAVARÁ, CORTARÁ / ENSAMBLARÁ, COCINARÁ, MANTENDRÁ EN FRÍO, CONGELARÁ, MANTENDRÁ EN CALIENTE, RECALENTARÁ ENFRIADO, DIVIDIRÁ / EMPAQUETARÁ, ETC.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ejemplo: Pollo para sopa de pollo | Ejemplo: El pollo se recibirá y se mantendrá congelado hasta que esté listo para usar. Se descongelará en el fregadero de preparación de alimentos con agua corriente fría, luego se cocinará en el horno hasta que alcance una temperatura interna de 165 ° F. Luego se deshebrará y luego se enfriará sin tapar, a 2 pulgadas de profundidad en una sartén poco profunda. Al preparar la sopa, todo se recalentará dentro de las siguientes 2 horas a 165 ° F, luego se mantendrá caliente a 135 ° F. La sopa sobrante se desechará. |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |