



SOLICITUD PARA REVISIÓN DE PLANES PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

**Peoria City/County
Health Department**

Environmental Health

309/679-6161

2116 N. Sheridan Rd.

Peoria, Illinois 61604

www.pchd.org

La tarifa para la revisión de los planes es de \$235 al momento que se presenten

Procedimientos Paso a Paso Para Obtener Una Licencia de Seguridad Alimentaria (Food Safety License)

Tenga en cuenta que:

- Las solicitudes de revisión del plan deben enviarse, como mínimo, un mes antes de la apertura.
- Las regulaciones locales de zonificación requieren que las propiedades estén adecuadamente zonificadas para operar un establecimiento de alimentos. Por favor verifique que la propiedad está correctamente zonificada.
- Los permisos de construcción no pueden ser emitidos por la Ciudad de Peoria hasta que los planes sean aprobados por este departamento. Por favor planee con anticipación.
- Se requiere una licencia de seguridad alimentaria en este departamento antes de que la ciudad de Peoria emita una licencia de licor.
- Todas las Solicitudes de revisión del plan y cualquier información o revisión adicional se revisarán en el orden en que son recibidas.
- Todos los establecimientos de servicio de alimentos, con excepción de las instalaciones de Categoría III, deberán tener un Administrador de saneamiento certificado para servicios de alimentos (Certified Food Service Sanitation Manager) desde el primer día de operación o deberá proporcionar documentación de inscripción en un curso aprobado que se completará dentro de los tres (3) meses de apertura.
- Todos los pagos deben hacerse con cheque, efectivo, giro postal o tarjeta de crédito o débito. Las tarifas de servicio serán evaluadas cuando utilizando una tarjeta de crédito o débito.

Paso Uno - Consulta Inicial

- Comuníquese con Salud Ambiental (Environmental Health) para obtener un paquete de solicitud de revisión del plan y una copia del Código de seguridad de alimentos a Condado de Peoria.

Paso Dos - Presentar Planes

Los siguientes elementos deben enviarse antes de que se evalúen sus planes:

- Completar la solicitud para revisión del plan (amarillo).
- Un dibujo a escala, etiquetado, de su establecimiento de alimentos que muestre la ubicación de los principales electrodomésticos, lavabos, áreas de descanso para empleados, baños, etc.
- Una copia de su propuesta para el menú.
- Inspección del pozo de agua/muestra (si aplica).

- Inspección del pozo séptico (si aplica).
- Tarifa para la revisión del plan - \$ 235.

Paso tres - Proceso de revisión

- Los planes se revisarán **SOLAMENTE** después de que se hayan enviado todos los documentos y se haya pagado la tarifa anteriormente mencionadas.
- Los planes que estén incompletos serán devueltos. Esto retrasará el proceso de aprobación.
- por favor espere hasta diez (10) días hábiles para revisar los planes una vez que se todos los documentos requeridos hayan sido recibidos.

Paso Cuatro - Proceso de Aprobación

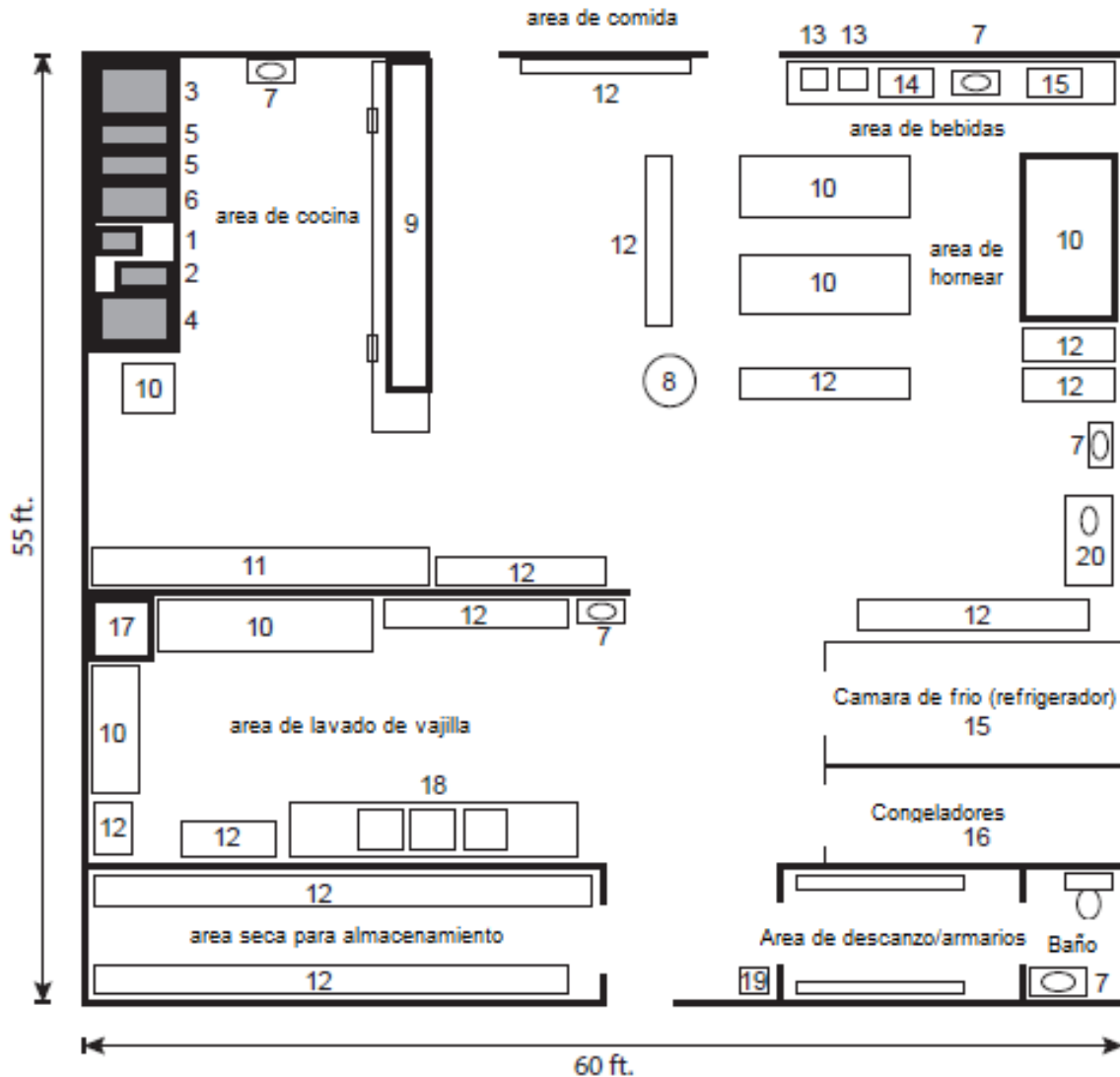
- Es posible que se requieran cambios en sus planes o información adicional antes de la aprobación del plan.
- Antes de que comience la construcción cualquier cambio en los planes presentados debe ser aprobado previamente por este departamento.
- Se debe notificar a este departamento los cambios realizados durante la construcción y estos deben ser aprobados.

Paso cinco - Inspección preliminar y aprobación final

- Después de que sus planes hayan sido aprobados y el trabajo interior haya comenzado, comuníquese con el coordinador de salud ambiental (Environmental Health Coordinator) para programar una inspección preliminar (opcional). En esta inspección se le proporcionará un informe de la inspección preliminar. Las cosas que requieran ser corregidas serán notadas.
- Cuando el establecimiento haya finalizado y todo el equipo esté instalado y en funcionamiento, se puede programar una inspección final. Todo el equipo debe estar encendido y funcionando correctamente durante esta inspección. Si el establecimiento cumple con el código y no necesita mayores correcciones, se dará la aprobación final para operar.
- La tarifa de la licencia anual debe pagarse antes de la aprobación final para operar.
- Por favor programe las inspecciones preliminares o finales con al menos una semana de anticipación.

Ejemplo

Planes del establecimiento



Equipo (Marca y Modelo #)

1. Microondas (ABC # 123)
2. Tabla de vapor (HOT # A1)
3. Estufa (AOK # 22)
4. Plancha (AOK # Q17)
5. Freidora (ABC # 55)
6. Parrilla (HOT # A7)
7. Lavamanos
8. Mezclador (EZ # 99)

9. Refrigerador / congelador
Unidad de mesa (COLD # 1P)
10. Mesa de acero inoxidable
11. Unidad de refrigeración con 3 puertas corredizas (COLD # 2A)
12. Unidad de estantería
13. Cafetera (ABC # 16)
14. Máquina de soda (PDQ # 2A)

15. Cámara de frio (refrigerador) (COLD # AZ1)
16. Congelador (COLD # AZ3)
17. Máquina lavaplatos (Magia # 15)
18. Fregadero de 3 compartimientos con tablas de drenaje de 36"
19. Fregadero para el trapeador
20. Fregadero para preparación de comida

Requisitos para Establecimiento de Alimentos

¿Qué es un establecimiento de comida?

Como se define en el Capítulo 10, Seguridad de alimentos del Código del Condado de Peoria; Un establecimiento de alimentos es cualquier centro de venta de comida. Establecimientos como una taberna; bar; Club nocturno; comisaria; cocina de domicilios; panadería; Establecimiento de alojamiento y desayuno; Tienda de alimentos al por menor; unidad móvil de alimentos en la calle; establecimiento temporal de alimentos; establecimientos privados, público u organizaciones e instituciones sin fines de lucro que sirven comida habitualmente; y cualquier otro establecimiento que prepare o provea servicios de comida o bebida para el consumo humano con o sin cargo.

¿Todos los establecimientos de alimentos necesitan una licencia de seguridad alimentaria?

Sí. Todos los establecimientos de alimentos que operan en el condado de Peoria deben tener una licencia de seguridad alimentaria emitida por el Departamento de Salud Pública de la Ciudad/Condado de Peoria.

¿Qué regulaciones se aplican a los establecimientos de alimentos?

- Capítulo 10, Código de Seguridad Alimentaria del Condado de Peoria.
- Código de Sanidad del Servicio de Alimentos del Departamento de Salud Pública de Illinois.
- Cualquier otra ordenanza o código local o estatal aplicable, incluidas las ordenanzas de la Ciudad o del Municipio, los Códigos zonales, Código de Plomería, Código de Incendios, etc.

¿Qué tipo de licencias están disponibles para establecimientos de alimentos?

Existen muchos tipos de licencias disponibles para establecimientos de alimentos, como las licencias anuales y estacionales, Licencias de unidades de comida móviles, y licencias de vendedores ambulantes. Esta aplicación es específica para Licencias Anuales y Licencias para establecimientos por estaciones para aquellos establecimientos que venden más que alimentos pre-empacados potencialmente peligrosos. La tarifa de la licencia es determinada por el nivel de Riesgo de cada establecimiento.

¿Cómo se determina el nivel de riesgo?

El nivel de riesgo se determina durante el proceso de revisión del plan y se basa en el menú, la población servida y procedimientos de procesamiento de alimentos. Hay tres niveles de riesgo: Categoría I, Categoría II y Categoría III.

¿Cuáles son los requisitos generales para un establecimiento de alimentos?

General:

- Todos los alimentos deben proceder de una fuente aprobada.
- Cualquier proceso especial debe tener un plan HACCP antes de ser usado.
- El Departamento de Salud de la ciudad/condado de Peoria expide licencias a nivel minorista. Por favor, póngase en contacto con el Departamento de Salud Pública de Illinois o Departamento de Agricultura para operaciones mayoristas.
- Todos los establecimientos, excepto la Categoría III, deben tener al menos un Gerente Certificado de Saneamiento para el Servicio de Alimentos en el personal o inscribirse en una clase antes de que los planes sean aprobados. Un Gerente de Sanidad Certificado para el Servicio de Alimentos debe estar presente en todo momento en los establecimientos de categoría I. Un Gerente de Sanidad Certificado para el Servicio de Alimentos debe estar disponible al menos 30 Horas a la semana o la cantidad de tiempo que el establecimiento está abierto si es menos de 30 horas para todos los establecimientos de Categoría II. **Todos los demás empleados deben haber recibido capacitación/entrenamiento aprobada para manipulador de alimentos.**

Plomería:

- Toda la plomería debe cumplir con el Código de plomería y debe ser instalada/reparada por un plomero con licencia.
- Líneas de agua caliente y fría debe estar disponible en todos los lavamanos.
- Se requieren lavamanos. Los lavamanos deben ser los apropiados y deben proveer fácil acceso para todos los manipuladores de alimentos. Jabón, toallas de papel y caneca para la basura deben estar disponibles en todos los lavamanos.
- Se requiere un fregadero de tres compartimientos. Debe ser lo suficientemente grande como para que cada compartimento pueda acomodar el artículo más grande a limpiar. Además, se requieren tablas de drenaje en ambos lados.
- Se pueden requerir trampas de grasa. Consulte con el inspector de plomería local o el distrito sanitario si se requieren trampas de grasa y el tamaño de las mismas.
- Se requiere un fregadero para trapeadores o una unidad de fregado general.
- Al menos un baño debe estar disponible para uso de los empleados.

Equipos y Superficies:

- Deben tener disponibles suficientes unidades de refrigeración o congelación para mantener los alimentos a 41°F o menos en todo momento.
- Deben tener disponibles suficientes unidades de cocción y retención de calor para cocinar y mantener calientes los alimentos. Si recalienta los alimentos el equipo que utilice debe ser el equipo adecuado. Los alimentos no pueden recalentarse en ollas de

cocción lenta, mesas de vapor u otros equipos diseñados sólo para mantener temperatura de los alimentos.

- Todas las superficies deben ser lisas, fáciles de limpiar y no absorbentes. Toda la madera expuesta debe estar sellada. La estantería debe estar libre de óxido y pintura desconchada.
- Las paredes y los techos deben estar en buen estado, deben ser lisos, de color claro y fáciles de limpiar.
- Pisos en áreas de preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos, lavaplatos, refrigeradores, congeladores, cuartos de baños y vestidores deben ser lisos, duraderos, fáciles de limpiar, no absorbentes, en buen estado, libres de grietas y astillas.
- Se requiere ventilación para mantener los establecimientos libres de calor excesivo, vapor de agua, condensación, vapores en general, olores desagradables y humo. El tipo de campana requerida está determinado por el código mecánico; por favor consulte su inspector de construcción local para los requisitos de la campana. También pueden requerirse sistemas de supresión de incendios; por favor consulte su departamento de bomberos local para esos requisitos.

Control de plagas:

- Las puertas y ventanas deben tener protección contra la entrada de plagas. Las puertas deben ser de cierre automático y a prueba de roedores.
- Sí las puertas y ventanas deben permanecer abiertas, estas deben estar protegidas, deben tener cortinas de aire o cualquier otra forma de protección aprobada para la prevención y control de plagas.

Suministro de agua:

- Un suministro de agua aprobado debe estar disponible. Si el establecimiento está siendo proveído por un pozo de agua, el pozo debe ser examinado. Dependiendo de la cantidad de personas/días que se use el pozo, Este se podría considerar como un proveedor de suministro de agua no comunitaria y está sujeto a las regulaciones en virtud del Código de sistemas de agua potable.

Eliminación de aguas residuales:

- El establecimiento debe tener un sistema de eliminación de aguas residuales aprobado. Si el establecimiento es atendido por un sistema privado de tratamiento de aguas residuales (sistema séptico), el sistema debe ser inspeccionado por un constructor de sistemas privado de aguas residuales.

Baños

- La cantidad de baños requeridos está determinada por el Código de Plomería de Illinois. Por favor consulte a inspector local de plomería acerca de esos requisitos.

- Al menos un baño (este puede ser el baño público) debe estar disponible para uso de los empleados.
- Los baños deben tener puertas de cierre automático, ventilación mecánica, jabón, toallas de papel y lavamanos con agua fría y caliente.

Otros:

- Toda la iluminación debe estar protegida o cubierta para proteger los alimentos y las superficies de la posibilidad de que se contaminen con a vidrios rotos.
- Las superficies de trabajo y las áreas de preparación de alimentos deben tener al menos 20 pies de candelas de luz.
- Los basureros deben estar sobre concreto o asfalto.

Circunstancias especiales:

- *Varianzas:* se puede enviar una solicitud de variación para modificar o renunciar al cumplimiento del Código sanitario para Servicio de Alimentos del Departamento de Salud pública del Estado de Illinois. La variación se aprobará si la aprobación no genera un peligro o problemas para la salud pública.
- *Cenas al aire libre:* se considera que un establecimiento tiene cenas al aire libre si deja puertas, ventanas u otras aberturas al exterior y estas se abren sin control activo de plagas (pantallas, cortinas de aire, etc.). Los establecimientos que le gustaría participar en proveer cenas al aire libre deben comunicarse con el Departamento de Salud tan pronto como sea posible y solicitar una copia de los requisitos de comedor al aire libre.
- *Parrilla al aire libre/Servicio de comida al aire libre/Bar.* Si a un establecimiento le gustaría preparar comidas o bebidas al aire libre, pero todavía en las instalaciones físicas del local o del establecimiento, este deberá presentar una solicitud de variación. Los requisitos de eventos temporales deben ser seguidos en adición a cualquier otra condición colocada en la solicitud de variación. Solicitudes de varianza para servicios de comida al aire libre deben ser renovados anualmente.