



LISTA DE VERIFICACIÓN

Los elementos a continuación son OBLIGATORIOS para completar su revisión:

- A. Tarifa de solicitud de \$100
- B. Una descripción breve sobre ámbito del trabajo y los cambios/la construcción que ocurrirá.
- C. Un menú y procedimientos de manipulación de alimentos propuestos – Desayuno/Almuerzo/Cena (incluya menús estacionales, de cáterin fuera del predio y de banquetes).
- D. Dibujos/listados (favor de tener en cuenta que es posible que no se requiera todo, dependiendo del ámbito del trabajo):
 - 1. Plano del sitio: indique la ubicación del negocio en el edificio, ubicación del edificio en el sitio (incluya los callejones y las calles), y la ubicación de todo equipo exterior (contenedores de basura, interceptor de grasa, pozo, sistema séptico, etc.).
 - 2. Planta: indique la ubicación de equipos, plomería, y *retornos y ductos de aire de la campana extractora y de reemplazo*, si se aplica. (Escala mínima de ¼ pulgada para representaciones arquitectónicas). Por favor, identifique cualquier portón de garaje y aperturas al exterior.
 - 3. Plano de plomería: indique la ubicación de desagües y sumideros, baños, inodoros, urinales y todos los lavamanos, sifón de grasa, interceptor de grasa/sólidos (si la autoridad local de edificación, agua o saneamiento lo requiere) grifos y carretes de mangueras, instalaciones de lavandería, etc.
 - 4. Plano eléctrico: indique las ubicaciones y especificaciones de las luces.
- E. Especificaciones de equipos: Las hojas deben incluir el fabricante y número de modelo y todos los equipos deben estar diseñados y construidos para ser duraderos y retener sus cualidades características bajo condiciones de uso normal. Nota: si una hoja de especificación incluye más de un elemento de equipo, identifique el equipo en particular que usted empleará.
- F. Certificación de Gerente de Protección Alimentaria: Proporcione documentación del gerente certificado (cuando aplica).

- G. Procedimientos de limpieza de eventos de vómitos y diarrea. Entregue un plan que describa cómo limpiarán los eventos de vómitos y diarrea dentro del establecimiento.
- H. Política de enfermedad de empleados. Procedimientos por escrito no son obligatorios. Se puede proporcionar información sobre exclusiones y restricciones.
- I. Paquete de Revisión del Plan completado (adjunto)

Fecha de solicitud:

Fecha de inicio de construcción:

Fecha prevista para apertura:

Indique el número de asientos en cada área:

Interior:

Exterior:

Escoja uno:

- Nueva construcción
- Remodelación extensa (con licencia actual)
- Conversión de estructura existente

**Formulario de Revisión del Plan
Información del establecimiento**

Nombre del establecimiento:	Teléfono:
Dirección física:	Fax:
Ciudad/Estado/CP:	Sitio web:
Dirección postal	Correo electrónico:
Ciudad/Estado/CP postal	

Información del negocio/propietario (derechos del propietario de acuerdo con 25 – 105, L.V.C.)

Nombre del individuo o corporación:	Teléfono:
Dirección Postal:	Celular:
Ciudad:	Fax:
Estado/Código Postal:	Correo electrónico:

Información de contacto – durante el proceso de revisión del plan

Nombre del contacto principal:	Teléfono:
Dirección física:	Celular:
Ciudad:	Fax:
Ciudad/Estado/CP:	Sitio web:
Dirección postal	Correo Electrónico:
Ciudad/Estado/CP postal:	
Nombre del arquitecto:	Teléfono:
Dirección física:	Celular:
Ciudad:	Fax:
Estado/CP:	Correo electrónico
Nombre del contratista:	Teléfono:
Dirección física:	Celular:
Ciudad:	Fax:
Estado/CP:	Correo electrónico

Envíe licencia/renovaciones a:

- Dirección postal del propietario
- Dirección física del establecimiento
- Dirección postal del establecimiento

**Clase de establecimiento de venta de alimentos al por menor
(indique todos que apliquen)**

Restaurante de servicio completo	Bar
Comida rápida	Café
Mercado (abarrotes)	Programa de alimentación escolar
Delicatessen	Operación de cáterin
Pescadería	Concesión
Carnicería	Fabricante con ventas al por menor
Tienda de conveniencia	Otro:

Días y horas de operación

Inserte horarios con este formato: 8am a 8pm

Días:

Horario:

Estacional: Sí No Enumere meses de operaciones:

Máximo número previsto de comidas servidas

Número de comidas por semana:

¿Han entregado planos de este establecimiento al departamento de edificación local? Sí No

En caso afirmativo, nombre del departamento de edificación local:

LISTADO DE ACABADOS

INSTRUCCIONES: Indique los materiales (baldosa no vidriada, acero inoxidable, plásticos reforzados con fibras (FRP, por sus siglas en inglés), moldura curvada de plástico de 4 pulgadas, hormigón sellado, Tablaroca pintada, baldosas de techo revestidas con vinilo (VCT, por sus siglas en inglés), baldosas de falso techo (ACT, por sus siglas en inglés), etc.) Indique que No Aplica (NA) según sea necesario.

CUARTO/ÁREA	PISO	Coyunturas PISO-PARED	PAREDES	TECHO
Preparación de alimentos				
Almacenamiento de alimentos secos				
Área de lavaplatos				
Cámaras refrigeradoras y congeladoras				
Fregadero de servicio/trapeador				

Complete la tabla a continuación con todos los elementos de grifería relacionados con alimentos

Núm. de identificación en planos/dibujos	Dispositivo o elemento	Número de elementos
	Lavamanos	
	Máquinas lavaplatos	
	Trituradores de basura	
	Fregaderos de 3 compartimentos para lavar vajilla	
	Fregaderos para preparar alimentos	
	Grifos de mangueras	
	Recipientes/máquinas de hielo	
	Dispensadores de bebidas	
	Fregadero de trapeador/utilidad	
	Unidades de deshecho de sustancias químicas	
	Fregadero de residuos	
	Otro:	
	Otro:	
	Otro:	

Nota:

- Protección aprobada contra el reflujo debe estar instalada en todos los elementos y equipos con entradas sumergidas.
- Disyuntores de vacío deben estar instalados en las líneas de entrada de agua para las máquinas lavaplatos, trituradores de basura y grifos de manguera.
- Las máquinas dispensadoras de bebidas carbonatadas requieren una válvula de retención doble ASSE 1022 con una malla mínima de 100 y posiblemente necesita un drenaje.
- Dispositivos antirretornos de presión continua deben estar instalados en los conductos de agua donde una válvula o un interruptor esté ubicado entre el dispositivo antirretorno y la entrada al elemento/equipo, por ejemplo, carretes para mangueras y enjuagadoras de jarras.
- Se requiere un drenaje indirecto para todos los lavaplatos (fregaderos de 3 compartimentos y máquinas), fregaderos de preparación de alimentos, contenedores/máquinas de hielo, dispensadores de bebidas y cámaras de refrigeración.

- Los elementos no pueden drenarse en baldes.

Plomería – Tamaños de fregaderos

Información acerca del lavado de vajilla manual: El requisito mínimo para lavar platos en un establecimiento alimenticio es un fregadero de tres compartimentos. Una máquina lavaplatos mecánica puede instalarse además del fregadero de tres compartimentos.

Incluya el tamaño de cada compartimento (*largo x ancho x profundo*) de los fregaderos lavaplatos y el largo de los escurrideros sucio y limpio, e indique si se instalará una manguera para un rociador de enjuague previo para cada área de lavaplatos, las que incluyen los bares.

Información de lavar platos a mano

Núm. de identificación en planos	Largo (pulgadas) de escurridero sucio	Dimensiones (pulgadas) de compartimentos del fregadero	Largo (pulgadas) de escurridero limpio	Rociador de enjuague previo Sí/No
		X X		
		X X		
		X X		

Nota: Fregaderos para lavar platos deben tener el tamaño suficiente para acomodar el equipo o utensilio más grande que se empleará.

Información acerca de máquinas lavaplatos, en caso de contar con una:

Proporcione el fabricante y número de modelo y adjunte hojas de especificaciones para cada máquina lavaplatos. Por favor, indique si la máquina tiene desinfección por calor o química. Indique los largos de escurrideros sucio y limpio, si se empleará una manguera con rociador de enjuague previo, dimensiones del fregadero de remojo de utensilios y consumo de agua en galones por hora (GPH, por sus siglas en inglés).

Información de máquinas lavaplatos

Fabricante	Núm. de modelo	Seleccione una: desinfección por calor/química	Largo de escurridero (pulgadas)	Enjuague previo Sí/No	Dimensiones del fregadero de remojo de utensilios (pulgadas) (LxAxP)	Consumo de agua (GPH)
					X X	
					X X	

Si se emplea la desinfección por calor en una máquina lavaplatos, ¿se proporciona un calentador de refuerzo separado? Sí No

En caso afirmativo, complete Tabla 3 en la próxima página.

Información acerca de calentador de agua

Proporcione la siguiente información acerca del calentador de agua en las Tablas 1, 2 y 3, según sea necesario. Adjunte las hojas de especificaciones.

Nota: Si se instalará más de un calentador de agua, por favor indique los elementos de grifería que cada calentador o sistema suministrará.

Tabla 1

Calentador estándar estilo tanque

Fabricante	Núm. de modelo	Clasificación kW/BTU

Tabla 2

Sistemas instantáneos/sin tanque

(Galones por minuto, GPM, indique el aumento de grados requerido que se empleará en la columna de flujo de agua)

Fabricante	Núm. de modelo	Clasificación BTU	Flujo de agua (GPM) al aumento de 80°F o 100°F	Capacidad del tanque de almacenamiento

NOTA: Es posible que se necesite información alternativa. Para los sistemas instantáneos/sin tanque, la aprobación de sistema puede necesitar una revisión adicional.

Tabla 3 (si aplica)

Información de calentador de refuerzo para máquina lavaplatos

Fabricante	Núm. de modelo	Clasificación kW/BTU	Distancia desde la máquina (pies)

Suministro de agua y alcantarillado

Suministro de agua

Seleccione la clase de sistema de agua que suministra el establecimiento.

- Comunitario/Público – Nombre del distrito: _____
- No comunitario – Número de Identificación del Sistema de Agua Público (PWSID): _____

Privado - ** Si el establecimiento de ventas de alimentos al por menor no cumple con la definición de un sistema de agua público, de acuerdo con las *Regulaciones Primarias de Agua Potable de Colorado*, se requiere un monitoreo y unas muestras adicionales. Para saber más sobre las *Regulaciones Primarias de Agua Potable de Colorado*, visite:

<https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/water-quality-control-commission-regulations>

a. Entregue una copia de la última prueba de muestras de agua y un diagrama de la plomería del sistema de desinfección. Incluye el tamaño de los tanques de almacenamiento, tanques de presión y el fabricante y número de modelo del sistema de tratamiento, etc.

Información del suministro privado de agua potable

	Pozo	Influencia del agua de superficie
Profundidad (pies)		N/A
Método de desinfección		
Filtración (si aplica)		

Eliminación de aguas residuales

Seleccione la clase de sistema de eliminación de aguas residuales que tiene el establecimiento.

- Municipal/público – Nombre del distrito: _____
- Sistema de tratamiento de aguas residuales en el sitio – Indique la ubicación en el plano del sitio y adjunte una copia de las autorizaciones para el sistema.

Procedimiento de manipulación de alimentos

Si los procedimientos estándares (SOP, por sus siglas en inglés) están disponibles, favor de entregarlos con los planes.

Procedimiento	Sí	No
¿Mantendrán alimentos bajo calor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Mantendrán alimentos bajo frío?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Necesitarán lavar productos agrícolas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Enfriarán alimentos tras cocinarlos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Recalentarán alimentos tras enfriarlos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Necesitarán descongelar alimentos congelados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Se cocinarán los alimentos? (ejemplo: carnes crudas)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿El establecimiento servirá huevos, carnes, aves o pescado crudos, parcialmente cocinados, o cocinados según la orden del cliente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Prepararán alimentos que serán vendidos a otros establecimientos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Realizarán cáterin?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Proporcionarán alimentos de autoservicio? (p.ej., bufés, barras de ensaladas)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Venderán alimentos, tales como dulces o cóctel de frutos secos, a granel a la población?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Descripciones de procedimientos de manipulación de alimentos

Complete las secciones aplicables

A. Enumere los alimentos que requerirán el enfriamiento rápido (ejemplos: arroz, guisado de chile verde, sopa, etc.):

Además, describa los métodos que su establecimiento empleará para enfriar rápidamente los alimentos cocidos. Solo marque aquellos que aplicarán a su establecimiento.

- Bajo refrigeración Baño de agua helada Agregar hielo como ingrediente
- Equipo de enfriamiento rápido Bandejas poco profundas Separar alimentos en porciones más pequeñas Otro: _____

B. Describa los métodos que emplearán en su establecimiento para recalentar rápidamente los alimentos enfriados/sobrantes.

Enumere los equipos que emplearán para recalentar:

- Estufa Microondas Otro: _____

C. Describa cómo descongelarán los alimentos congelados.

- Bajo refrigeración Bajo agua corriente En microondas
- Como parte del proceso de cocción Otro: _____

D. Describa en dónde guardarán las pertenencias personales.

E. Describa en dónde guardarán las sustancias químicas usadas en la operación.

F. ¿Cómo se prevendrá el contacto de manos desprotegidas con los alimentos listos para su consumo durante la preparación?

- Guantes Utensilios Papel de delicatessen Otro: _____

G. Los alimentos serán servidos principalmente en:

- Vajilla de uso múltiple Vajilla de un solo uso Ambas

Requisito de Desviación

Si su operación incluye alguno de los métodos de procesamiento especial a continuación, usted debe obtener una desviación del Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de

Colorado:

(marque todas las casillas que aplican a su operación)

- A. Ahumar los alimentos como método de preservación en vez de un método de mejorar el sabor
- B. Curar los alimentos
- C. Utilizar aditivos alimenticios o agregar componentes tal como el vinagre:
 - a. como método de preservación en vez de método de mejorar el sabor, o
 - b. Para cambiar el alimento para que no sea un alimento que requiera el control de tiempo/temperatura para la seguridad
- D. Envasar alimentos que requieren de control de tiempo/temperatura para la seguridad utilizando un ambiente de oxígeno reducido
- E. Operar un tanque de presentación con sistema de soporte vital para moluscos
- F. Procesamiento a la medida de animales para el consumo personal como alimentos
- G. Brotes de semillas o frijoles

Requisito HACCP

Si su operación incluye alguno de los procedimientos a continuación, usted necesitará un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP, por sus siglas en ingles) que cumpla con los requisitos de la ley 3-502.12 y un área de trabajo designada, a la cual solo el personal encargado y capacitado tendrá acceso.

(Marque todas las casillas que aplican a su operación)

- H. Envase al vacío
- I. Sous vide
- J. Cocinar-enfriar