

# REQUISITOS PREVIOS A LA APERTURA DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA

## Click for FDA Food Code

## Click for Kentucky Food Code

- 3 conjuntos de planos de plomería con diagrama de elevación y diseño de plano de planta del establecimiento de servicio de alimentos. Las preguntas relacionadas con la revisión del plan se pueden enviar por correo electrónico a [planreview@lfchd.org](mailto:planreview@lfchd.org)
- La plomería del establecimiento debe ser aprobada por la División de Plomería de Kentucky (859-899-5244) antes de la apertura y antes de una inspección de servicio de alimentos.
- Los requisitos mínimos de accesorios de plomería para restaurantes y tiendas minoristas de alimentos deben estar de acuerdo con el Código de Plomería de Kentucky (815 KAR 20: 191)
- Permiso de interceptor de trampa de grasa (aprobado o exento) de la División de Calidad del Agua de LFUCG (859-425-2409)
- El sistema de ventilación de la campana (si es necesario) debe ser inspeccionado por el mariscal de bomberos de LFUCG (859-231-5668)
- Fregadero de tres compartimentos de tamaño adecuado con tablas de drenaje. Suministro adecuado de un desinfectante aprobado y las tiras reactivas apropiadas
- Fregadero de manos con agua caliente y potable, jabón y toallas de mano
  - El letrero de lavado de manos debe colocarse en todos los fregaderos de manos en el área de la cocina.
- Fregadero de fregona equipado con un preventivo de reflujo
- Se requieren dispositivos de medición de temperatura (TMD) en todas las unidades de refrigeración. Se requiere un termómetro de tallo metálico para verificar las temperaturas de los alimentos que se preparan.
  - La retención en caliente es  $\geq 135^{\circ}$  F y la retención en frío es  $\leq 41^{\circ}$  F
- Los pisos, paredes y techos deben ser lisos (no porosos) y fácilmente limpiables.
- La madera cruda no está permitida (debe estar pintada o sellada)
- El Gerente de Alimentos certificado debe estar presente en el establecimiento en todo momento mientras esté en funcionamiento (al preparar o servir alimentos)
- Todas las personas dedicadas a la manipulación de alimentos, en cualquier momento, deben usar una restricción aprobada para el cabello y la barba (si es necesario)
- Todas las personas que manipulen alimentos y realicen la preparación de alimentos deben obtener una tarjeta de manipulador de alimentos del Departamento de Salud del Condado de Lexington-Fayette (LFCHD) de acuerdo con la Junta de LFUCG Regulación del Servicio de Alimentos Saludables
- Proporcione guantes desechables si trabaja con alimentos listos para comer
- Tener una Política de Salud del Empleado (Ver [www.fda.gov](http://www.fda.gov) o <https://www.lfchd.org/wp-content/uploads/2020/07/Employee-Health-Reporting-Agreement-7-2020.pdf> para ejemplos)
- Procedimientos de limpieza escritos y kit de limpieza para incidentes de vómitos y diarrea requeridos de acuerdo con el Código Alimentario de la FDA de 2013. Vea el ejemplo de LFCHD: <https://www.lfchd.org/wp-content/uploads/2019/07/Clean-Up-Procedures-Fillable-Form-for-Vomit-Fecal-Events-PDF.pdf>
- Técnicas de ahorro de estrangulamiento publicadas en la cocina según lo requerido por KRS 217.285
- Se debe publicar un Aviso al Consumidor o en el menú para carne, mariscos, productos avícolas y huevos poco cocidos o crudos
- El operador de control de plagas con licencia debe ser contratado si ocurre un problema de control de plagas



Visite nuestro sitio web en [www.lfchd.org](http://www.lfchd.org) para conocer todos los demás requisitos locales para el servicio de alimentos.