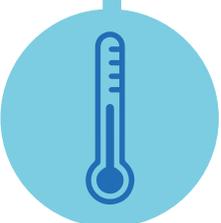


REQUISITOS PREVIOS A LA APERTURA DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA

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
- 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 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 para conocer todos los demás requisitos locales para el servicio de alimentos.