

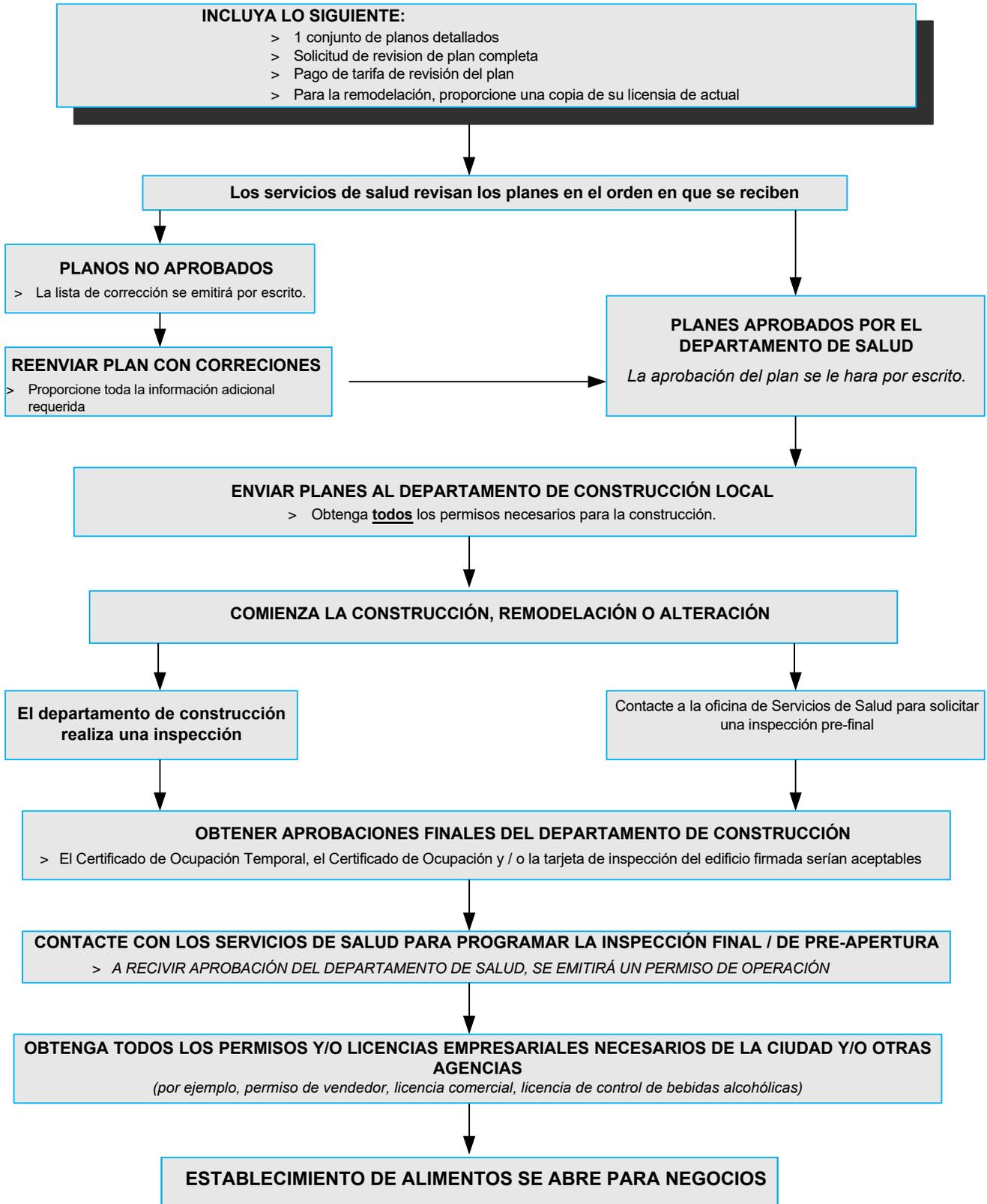


Santa Cruz County Health Services
2150 N. Congress Drive
Nogales, AZ 85621
(520)375-7900

Cronograma para un permiso de restaurante o unidad móvil nueva

1. Presente los planos dibujados a escala, preparados por un ingeniero o arquitecto, la solicitud de revisión del plan, y las especificaciones del equipo que usara en el establecimiento al Departamento de Salud Ambiental del Condado de Santa Cruz.
2. El Departamento de Salud Ambiental de Santa Cruz revisara los planos y le dará una respuesta sobre aprobación o desaprobación dentro de 30 días que entregue los planos y pague la cuota de revisión de plano. Se le notificará por escrito si su plan ha sido aprobado o rechazado o si se requiere más información.
3. Una vez que los planes sean aprobados, comuníquese con el departamento de construcción del condado o la ciudad para los permisos de construcción si se trata de nueva construcción o remodelación. Siéntase libre de comunicarse con nosotros para cualquier pregunta o inspecciones.
4. El gerente del establecimiento debe asistir y pasar Servsafe, o entrenamiento similar de gerente y manejo de alimentos.
5. Se les recomienda que todos o la mayoría de sus empleados generales deben asistan a un curso de manejo de alimentos. El curso puede ser dado por el condado o por internet. Si toma curso por el internet asegúrese que el curso sea acreditado por **American National Standards Institute (ANSI)**
6. Varios días antes de que usted desee abrir, después de que toda la construcción esté terminada, llame al Departamento de Salud Ambiental del Condado de Santa Cruz para programar una inspección de apertura. Se necesita aviso mínimo de 48 horas
7. El día de la inspección, tenga todo el equipo encendido y funcionando. Todos los servicios tienen que estar en operación. Asegúrese de que la persona que esté allí para contestar preguntas.
8. Si no pasa la inspección de apertura, trabajaremos con usted hasta que pueda cumplir con los requisitos del código.
9. Si pasa la inspección de apertura, puede solicitar el permiso y pague su cuota al Departamento de Salud Ambiental del Condado de Santa Cruz para recibir su permiso para el próximo año.
10. 30 días después de abrir un inspector del Departamento de Salud Ambiental del Condado de Santa Cruz, hará una inspección operacional.

DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE REVISIÓN DEL PLAN





GUIA DE CONSTRUCCION PARA ESTABLECIMIENTOS EXPENDEDORES DE COMIDA

**DEPARTAMENTO DE SERVICIOS DE SALUD Y DEL MEDIO AMBIENTE DEL CONDADO DE SANTA CRUZ
OFICINA PARA REVISION DE PLANOS:
2150 N. CONGRESS DR. # 204
NOGALES, AZ 85621
TEL: (520) 375-7900**

INTRODUCCION: Esta guía está disponible para cualquier persona que intenta construir o remodelar algún establecimiento expendedor de comida en el Condado de Santa Cruz. Se intenta tener una visión general, pero, no está todo incluido, por favor hable al Departamento de Salud, si requiere información adicional, con referencia a su plan en particular.

Tarifas por revisión de planos:

Nueva construcción: \$300.00 (plan con sello de Ing., Arq. Registrado, o dibujante)

Remodelación mayor: \$300.00 “ “

Remodelación menor: \$300.00 “ “

Remodelación es una alteración en la estructura o equipo de un establecimiento existente (ésta información necesita confirmarse en el expediente del Departamento de Salud o por inspección).

Envío / presentación del plano:

Nota: Use papel blanco solamente, tinta oscura, tamaño mínimo del plano 16X24 pulgadas. Antes de construir, ampliar, alterar o convertir algún establecimiento para uso como expendedor de alimentos, se deben de presentar los planos / especificaciones en el Departamento de Salud y Medio Ambiente.

Los planos se deben de trazar a la escala de $\frac{1}{4}$ de pulg., = pie, si no se traza a escala, mencione todas las dimensiones pertinentes.

Los planos presentados deben de incluir lo siguiente:

1. Plano del piso completo, incluyendo plomería, contactos y tablero eléctrico.
2. Distribución de equipo, incluyendo elevación
3. Plano de ventilación / extractores
4. Terminado de paredes, piso, indicando tipo de material, color, soclo en la unión del piso con pared
5. Lugar de los baños en relación con el área de preparación de alimentos
6. Sistema de plomería

Los planos incompletos o que requieran correcciones, serán devueltos para completarlos o corregirlos antes de su aprobación. Si ya aprobados se requiere, hacer más cambios, se necesitará nueva aprobación a dichos cambios.

El uso de material autorizado, mano de obra adecuada, instalación de equipo y construcción, son factores significativos en la evaluación / aprobación de los establecimientos.

Inspección final ya que se tiene complete la construcción incluyendo todos los detalles finales, debe comunicarse con el inspector designado para una inspección final del plano y establecimiento. No se dará el permiso, hasta que pase la inspección final, se recomienda que ésta inspección se programe 2 días laborables anteriores a la apertura del establecimiento.

CONSTRUCCION GENERAL Y EQUIPO REQUERIDO:

El plano debe mostrar / especificar en detalle lo siguiente:

1. **PISOS:** En establecimientos expendedores de alimentos, deben ser: lisos, impermeables, anti-grasa / ácido y de fácil limpieza; (el piso en el área de clientes e menos estricto), el soclo se requiere en cocina, área de preparación de alimentos, Departamento de limpieza, baños, y posiblemente en otras áreas, dependiendo de las actividades. Muestras y especificaciones de piso, diferentes a concreto, se deben de enviar / especificar en los planos. Los pisos de concreto se aceptan si están instalados apropiadamente, terminado liso y sellados con productos aprobados para concreto.
2. **PAREDES:** las paredes en cocina, área de preparación de alimentos y lavaplatos, deben de ser lisas, no absorbentes, color claro y terminado de fácil limpieza, (no se aceptan: ladrillo, block de cemento o concreto rugoso). Todas las superficies se deben de sellar con pintura ahulada o algún otro sellador aprobado, si tiene duda sobre la aprobación, se debe evaluar / inspeccionar antes de la aplicación / instalación. Las paredes en el área de atención a clientes, tienen menos requisitos. Paredes de metal, azulejo, fibra de vidrio, son aprobados para área de cocina, preparación de alimentos o área de mucho uso.
3. **CIELOS:** En cocina, área de preparación de alimentos y área de lavado de platos / utensilios, deben de ser lisos, no absorbentes, color claro, fácil limpieza, lavables, azulejo acústico se aprueba si: a). cumple con requisitos antes mencionados B). el envío de la muestra y es aprobada.
4. Toda la plomería, tubería, Sistema eléctrico y Sistema de gas debe de estar oculto, cuando no es posible, todas las líneas se deben de colocar por lo menos ½ pulg., separadas de paredes, cielo, y 4 / 6 pulg., del piso. Cuando el ducto / tubería atraviese una pared, cielo o piso, el orificio alrededor de la línea se debe de sellar, no se puede tener líneas / tubos en pasillos, áreas de mayor circulación, puertas o en el, piso. Líneas múltiples se deben de cubrir, encerrar en receptores apropiados y sellados.
5. **CAMPANAS Y DUCTOS:** La campana debe de instalarse por encima del equipo para cocinar, siempre siguiendo las instrucciones del fabricante y ser aprobada por el Departamento de Bomberos.
6. **TODAS LAS UNIONES,** ej.: pared y piso, deben sellarse para fácil limpieza, no se aceptan remaches rugosos. Se requieren extractores por encima del área de cocinar, (parrillas, estufas, hornos, freidoras, asadores) para que remuevan vapores, humos y olores al cocinar. Todo espacio rugoso debe de alisarse y sellarse.

7. **A) CAMPANAS DE TIPO TOLDO:** no deben de estar más alto que 7 pies, y no más de 3½ pies por encima del área de cocinar, se deben extender por lo menos 6 pulg., a los lados de la unidad que se sirve. Debe de contar con canales para grasa, receptores para goteo de fácil limpieza
- B) OTRO TIPO DE CAMPANAS;** se aprueban si se construyen con material de fácil limpieza y que se cumpla con todos los requisitos para extracción de aire.
- C) VENTILACION:** Se requiere por lo menos la extracción del 80% del aire
- D) SISTEMA CONTRA INCENDIOS:** lo exige y supervisa el Departamento de Bomberos, se debe instalar en la forma que no afecte la limpieza de campana y ductos.
- E) Las paredes por atrás del equipo para cocinar se deben cubrir con metal, azulejo y debe de contar con soclo (metal / azulejo) en la unión de pared / piso.

REFRIGERADORES: Los siguientes requisitos son para todos los equipos::

- A) Deben de mantener la temperatura por debajo de 40º F, SIEMPRE.
- B) Contar con termómetro exacto y visible
- C) Las parrillas deben ser de material no absorbente, no corrosivo y de fácil limpieza, NO DEBEN DE SER DE MADERA.
- D) Deben colocarse en área de preparación de comida.
- E) Superficies lisas, no absorbentes y de fácil limpieza. Se aceptan solo de metal, cerámica o plástico reforzado con fibra de vidrio.
- F) Todo líquido condensado, debe de contar con una salida a un dren en el piso.
- G) Los congeladores deben de mantener una temperatura -0º F SIEMPRE.

REFRIGERADORES WALK - IN:

- A) Deben de tener soclo con un radio de 3/8 de pulgada en la unión piso / pared. Los únicos materiales que se pueden utilizar son: metal, azulejo, cemento, hule.
- B) Todos los estantes deben estar 6 pulg., separados del piso.

MAQUINAS DE HACER HIELO:

Deben colocarse dentro del establecimiento, en área de fácil limpieza, y con dren en el piso, dejando mínimo 1 pulg., de separación entre el tubo de desagüe de la máquina y el dren en el piso.

SINKS:

Todos deben de tener un desagüe a un dren en el piso, separados por lo menos 1 pulg., entre el tubo del sink y el dren en el piso, cumplir con todas las especificaciones de plomería. Las líneas horizontales, deben estar ½ pulg., separadas de la pared y 4 / 6 pulg., separadas del piso, y al final estar por lo menos 1 pulg, por arriba del dren abierto en el piso. Los sinks deben de estar colocados en áreas accesibles para inspección, limpieza y reparación, el sink debe de quedar dentro de los 15 pies donde se encuentra el dren de desagüe.

Las líneas de drenaje no deben de cruzar pasillos, áreas de más tráfico ó puertas. No se permiten sink ó drenes en el piso dentro de walk-in.

SINKS – UTENSILIOS PARA COMER / TOMAR

Donde se lavan a mano utensilios de uso múltiple se exige un sink de 3 compartimentos, las líneas de desagüe no deben de ser más largas de 16 pulg. El sink debe de tener el tamaño suficiente para los utensilios que se utilizarán. Todo equipo debe de ser marca NSF, las llaves para el agua, tipo mezcladoras, con la capacidad de servir a los 3 sinks, y contar con agua fría y caliente SIEMPRE.

LAVADORA DE PLATOS AUTOMATICA:

Marca NSF, las que manejan agua caliente como bactericida, deben de contar con boiler propio y que maneje una temperatura no menor de 180º F. termómetro calibrado para medir el flujo de agua y temperatura, todo apropiadamente instalado y con dren de desagüe en el piso, a menos que cuente con Sistema que no permita que el agua se regrese.

SINK PARA PERSONAL DE LIMPIEZA: MOP SINK

Se exige un sink montado en la pared con agua caliente y fría para actividades de limpieza en todos los establecimientos expendedores de comida, el cual no debe utilizarse para otras actividades.

SINK PARA LAVAR ALIMENTOS:

Se exige con suficiente capacidad para el volumen de alimentos que se manejarán, y no se debe de utilizar para otras actividades y debe de contar con desagüe en el piso con las mismas especificaciones anteriores.

SINK LAVAMANOS:

Se exige uno en el área de preparación de alimentos con agua caliente y fría, jabón líquido, toallas de papel y SIEMPRE ACCESIBLE PARA QUE EL EMPLEADO LO UTILICE CUANTAS VECES SEA NECESARIO.

Todos los sinks deben de contar con desagüe en dren abierto en el piso o válvula que no permita el regreso del agua (back – flow device / llave de paso)

PROPOSITO GENERAL DE AGUA CALIENTE:

Se exige en todos los sinks, lavamanos y en accesorios utilizados para limpieza con una temperatura mínima de 120º F, (se puede tener más caliente); en lugares donde se sirvan helados, nieve o postres fríos, se debe de contar con accesorios para agua corriente donde poner el utensilio o cucharón para servir dichos alimentos.

ALAMBRERAS:

Todas las ventanas que se abran deben de contar con alambreras / malla 16, si la puerta está abierta, se exige alambarrera.

SERVICIO DIRECTO POR PARTE DEL CLIENTE:

Todas las mesas vaporeras o exhibidoras de comida, deben de contar con accesorios de vidrio / plástico, que protejan los alimentos del contacto con secreciones del cliente (estornudo, tos etc.,) marca NSF y ser adecuadas en tamaño y diseño para lo que se manejará.

ALMACENAMIENTO EXTRA:

Se debe de contar con un área adicional para almacenamiento de alimentos y bebidas, adecuada en condiciones y tamaño para el volumen de alimentos que se manejarán. En referencia a esto, tenga en cuenta lo siguiente:

1. Debe ser 25% del tamaño del área de preparación de alimentos, no menor de 100 pies cuadrados.
2. Por lo menos 32 pies lineares de estantes, 18 pulg., de ancho con un mínimo de 100 pies cuadrados con referencia al establecimiento. Revise con el Departamento de Salud, para recomendación del número de estantes que necesitará, los estantes deben ser de material de fácil limpieza metal de preferencia o madera, con buen acabado y sellado, deben de estar por lo menos 1 pulg., separados de la pared o bien sellados a ella; 6 pulg., separados del piso y dejando un espacio libre entre el piso y el estante.

BAÑOS:

Deben de tener un número suficiente para clientes y empleados; los pisos, paredes y cielos, deben de ser lisos, material no-absorbente, colores claros y de fácil limpieza. Los lavamanos deben de estar en áreas accesibles y baños, contar con agua fría y caliente, de preferencia con llave mezcladora y contar con jabón líquido y toallas de papel. El baño contar con cerrado automático de puertas, adecuada ventilación y botes de basura con tapadera.

PUERTA PARA ENTREGA DE ALIMENTOS Y PROVISIONES:

Todas se deben abrir hacia afuera, contar con cerrado automático y Cortina de aire, que si está colocada en el interior del establecimiento, debe manejar una velocidad de aire de 750 pies por minuto y con alcance de 3 pies por arriba del piso, prenderse y apagarse automáticamente. Si está colocada por fuera del establecimiento, necesita la misma velocidad del aire, con dirección hacia abajo y en toda la apertura de la puerta.

PUERTA PARA CLIENTES:

Todas las puertas que den al exterior, deben abrirse hacia afuera y contar con cerrado automático.

ILUMINACION:

Sinks, área de lavado de platos y área de preparación de alimentos deben de contar con iluminación suficiente (10 foot candles light) almacenamiento, baños, vestidores (20 foot candles light)

TODAS LAS LUCES EN EL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO, DEBEN DE CONTAR CON PROTECCION, PARA QUE LOS RESTOS, SI SE QUIEBRAN NO VAYAN A CAER A LOS ALIMENTOS.

EQUIPO:

Todo debe ser de material **NO TOXICO**, construido, diseñado e instalado para una fácil limpieza, separado 6 pulg., del piso para limpieza.

Todo diseño, construcción e instalación, será supervisada y aprobada por el Departamento de Salud, todo equipo debe ser NSF, excepto en requerimientos específicos.

Toda la construcción se llevará a cabo de acuerdo con el Departamento de Construcción, Planning / Zoning, Plomería, Electricidad y Departamento de bomberos.

Si desea familiarizarse con los requisitos del Estado de AZ: www.hs.state.az.us/phs/fses/index.htm



Santa Cruz County Health Services
2150 N. Congress Drive, Suite #204
Nogales, AZ 85621
(520) 375-7900
www.santacruzcountyaz.gov

Paquete de presentación de revisión del plan Programa de seguridad alimentaria

Licencia

Se requiere que todos los establecimientos de alimentos en el Condado de Santa Cruz tengan una licencia de operación de servicio de alimentos o una licencia de establecimiento minorista de alimentos autorizada por los Servicios de Salud del Condado de Santa Cruz (SCCHS). **Si planea abrir un restaurante o establecimiento minorista de alimentos, cambiar de dueño, remodelar una ubicación existente o cambiar el estado de su licencia (es decir, cambio de menú o métodos de preparación y procesamiento de alimentos), debe presentar una aplicación de revisión del plan.** Si tiene alguna pregunta con respecto a la aprobación o licencia, comuníquese con nuestra oficina al (520) 375-7900 o envíe un correo electrónico a hservices@santacruzcountyaz.gov.

EMPEZANDO

La ley de Arizona requiere que cada establecimiento de alimentos tenga licencia antes de operar. Todos los establecimientos de alimentos nuevos y aquellos que hagan modificaciones o remodelaciones al establecimiento deben completar el proceso de revisión del plan.

PASOS PARA PRESENTAR UNA REVISIÓN DEL PLAN:

PASO 1 - ENVÍO DE PLANES

- Complete la "Solicitud de revisión del plan" adjunta
- Envíe la solicitud junto con la tarifa de revisión del plan
- Presente un (1) plano, a escala, de la instalación preparada por un ingeniero, arquitecto o dibujante.

NOTA: Su solicitud debe presentarse al menos 30 días antes de la construcción.

PASO 2 - REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL PLAN POR SCCHS

- Su solicitud y la información presentada serán revisadas por nuestro departamento dentro de 30 días.
- Se enviará una carta por correo informándole de cualquier información adicional o cambios necesarios para cumplir con los requisitos del código, si corresponde.

PASO 3 - INFORMACIÓN DE CONSTRUCCIÓN

- Asegúrese de que todos los contratistas y subcontratistas estén debidamente autorizados.
- Póngase en contacto con su compañía local de servicios de alcantarillado para conocer los requisitos de interceptor de grasa / pretratamiento.
- Asegúrese de que sus contratistas obtengan todos los permisos necesarios a través del **Departamento de Construcción** en su jurisdicción.
- Póngase en contacto con su **departamento de bomberos** local para obtener información sobre el código de incendios y una inspección de sus instalaciones.

PASO 4 - INSPECCIÓN

- Antes de abrir su establecimiento, SCCHS debe inspeccionarlo.
- Si la instalación cumple con los requisitos del código en el momento de la inspección previa a la licencia, se aprobará su funcionamiento una vez que se complete una solicitud y se reciba la tarifa correspondiente (consulte la Lista de tarifas).

NOTA: SCCHS hará todo lo posible para acomodar su solicitud para la inspección final, pero planee con anticipación y contáctenos al menos 1 semana antes de la fecha de inspección deseada. Llame al (520) 375-7900 para programar una cita.



Santa Cruz County Health Services
2150 N. Congress Drive, Suite #204
Nogales, AZ 85621
(520) 375-7900
www.santacruzcountyaz.gov

Paquete de presentación de revisión del plan Programa de seguridad alimentaria

REQUISITO EDUCATIVO

El código de Salud del Condado de Santa Cruz requiere que al menos una persona a cargo (PAC) por turno de un establecimiento de servicio de alimentos o establecimiento de venta minorista de alimentos debe tener capacitación de Certificación de Gerente o una capacitación aprobada equivalente antes de que la empresa tenga licencia. Se requerirá prueba de finalización para obtener la licencia de alimentos adecuada.

Además, el Condado de Santa Cruz requiere que todos los empleados que manipulan alimentos obtengan un certificado de manejo de alimentos. La persona a cargo del establecimiento de alimentos es responsable de garantizar que todos los empleados que manipulan alimentos obtengan esta certificación. Los certificados deben ser visibles o de fácil acceso y conservarse en el establecimiento para las inspecciones de salud.

PRESENTACIÓN DE REVISIÓN DEL PLAN

Una solicitud para realizar una operación de servicio de alimentos o un establecimiento de venta minorista de alimentos solo puede completarse después de que los planes para la operación hayan sido revisados y aprobados.

Para que los planes sean revisados, el propietario / operador primero debe presentar una Solicitud de Revisión del Plan, junto con la tarifa requerida para la revisión del plan.

Una vez que se revisen y aprueben los planes, la información y el menú, y se determine la clasificación de riesgo adecuada y la tarifa de licencia, nos contactará para programar una inspección previa a la licencia. Esta inspección asegura que la operación, así como el menú y los métodos de preparación de alimentos sean consistentes con los planes que se presentaron. Cualquier elemento de menú agregado que no esté en la lista en la revisión del plan y se sirva después de que se expida el permiso puede requerir requisitos adicionales y los alimentos pueden descartarse.

Tras una inspección previa a la licencia satisfactoria, se cobrará la tarifa correspondiente y se emitirá la licencia correspondiente.

Esta aplicación es completa y precisa a lo mejor de mi conocimiento. Entiendo que los planes incompletos pueden retrasar el proceso de aprobación del plan. Estoy enviando un conjunto de planes, un menú y la tarifa de revisión del plan.

Firma del solicitante: _____ Fecha: _____

Enviar planos a: Santa Cruz County Health Services
2150 N. Congress Drive, Suite #204
Nogales, AZ 85621

Preguntas:
Teléfono: (520) 375-7900
Fax: (520) 375-7624
www.santacruzcountyaz.gov
hservices@santacruzcountyaz.gov



Santa Cruz County Health Services
2150 N. Congress Drive, Suite #204
Nogales, AZ 85621
(520) 375-7900
www.santacruzcountyaz.gov

Paquete de presentación de revisión del plan Programa de seguridad alimentaria

Debe proporcionar la siguiente información en su propuesta de planes:

Requerimientos generales:

1. Todos los planos deben ser legibles y dibujados a escala preparados por un ingeniero, arquitecto o dibujante.
2. Un dibujo detallado del área utilizada por la empresa, incluidas todas las entradas, salidas, ventanas y puertas.
3. Una declaración que indique la capacidad de asientos y los pies cuadrados.
4. Los planes deben contener la ubicación exacta de todo el equipo dentro de la instalación de alimentos. Esto incluye fregaderos, equipos de cocina y unidades de refrigeración.
5. Todas las superficies deben ser lisas, fáciles de limpiar y no absorbentes. Debe presentarse una lista completa de acabados de superficie junto con los planos, o detallarse en los planos.
6. Una lista completa de todos los alimentos que se prepararán y servirán.
7. El número y la ubicación de todos los accesorios de iluminación. Toda la iluminación en las áreas de almacenamiento, cocina y preparación debe estar protegida.
8. Todas las puertas de los baños que se abren en las áreas de preparación / cocción de alimentos deben cerrarse automáticamente.

Requisitos de plomería:

1. La ubicación de todos los accesorios de plomería. Incluyendo la colocación de todos los lavamanos, inodoros, fregaderos de preparación de alimentos y el fregadero de tres compartimentos.
2. El fregadero de tres compartimentos debe tener tablas de drenaje en cada extremo, o un carro móvil para usar como una tabla de drenaje.
3. La ubicación del fregadero de la fregona.
4. El tamaño y la ubicación del calentador de agua caliente.
5. El tamaño y la ubicación del interceptor de grasa. Como mínimo, los tres sumideros del compartimento deben descargarse en un interceptor de grasa aprobado.
6. Se requerirá un fregadero de preparación de alimentos indirectamente drenado si los alimentos se descongelarán en agua o si los alimentos se lavarán.

Requisitos del equipo:

1. Una lista de todos los equipos de alimentos con el fabricante y los números de modelo enumerados. Todos los equipos de alimentos deben ser aprobados para uso comercial por una agencia de pruebas como NSF.
2. Todos los refrigeradores deben tener un termómetro que funcione y deben mantener 41 grados o menos.
3. Termómetros adecuados disponibles para probar la temperatura de los alimentos (termómetro de tallo).



Santa Cruz County Health Services
2150 N. Congress Drive, Suite #204
Nogales, AZ 85621
(520) 375-7900
www.santacruzcountyaz.gov

Paquete de presentación de revisión del plan
Programa de seguridad alimentaria

LISTA DE VERIFICACIÓN DE REVISIÓN DEL PLAN

La siguiente información debe incluirse como parte de la revisión de su plan. Complete la lista de verificación y envíela con la solicitud. Indique si ha incluido los componentes enumerados en su plan, o si un componente no es aplicable a su establecimiento

COMPONENTE	SÍ, ESTÁ INCLUIDO	NO APLICA
Menú		
Plano de planta, dibujado a escala		
Ubicación de entradas y salidas		
Ubicación / aprobación de la trampa de grasa del pretratamiento		
Preparación de alimentos Fregadero con drenaje indirecto (espacio de aire		
Campanas de ventilación		
Sistema de extinción de incendios ANSI sobre equipos productores de grasa		
Ubicación de todos los lavamanos (incluidos los baños)		
Ubicación de todos los equipos (refrigeradores, congeladores y equipos de mantenimiento en caliente)		
Ubicación del fregadero de 3 compartimentos		
Ubicación de la máquina de lavaplatos automática		
Ubicación del fregadero de trapeador		
Ubicaciones de almacenamiento en seco		
Ubicación (es) de almacenamiento de productos químicos		
Ubicación de lavadora y secadora		
Lista completa de equipos		
Lista completa de acabados interiores		
Puertas de baño con cierre automático		



Santa Cruz County Health Services
 2150 N. Congress Drive, Suite #204
 Nogales, AZ 85621
 (520) 375-7900
 www.santacruzcountyaz.gov

Paquete de presentación de revisión del plan
 Programa de seguridad alimentaria

Tarifas de revisión del plan	Revisión del plan	\$300	Revisión acelerada (Completada dentro de 72 horas)	\$600
Fecha:		Total:		
<input type="checkbox"/> Nueva construcción	<input type="checkbox"/> Cambio de propietario \$150	<input type="checkbox"/> Cambio de menú	<input type="checkbox"/> Remodelación	
Nombre del establecimiento				
Dirección del establecimiento de comida				
Ciudad	Código Postal	Numero de parcela		
Capacidad (número de asientos)		Total de pies cuadrados del establecimiento		

Fecha de inicio de construcción anticipada _____ **Fecha de apertura anticipada** _____

Información del plan

Nombre de contacto		
Dirección postal para carta de aprobación del plan		correo electrónico
Ciudad	Estado	Código postal
Numero de teléfono	Celular	Número de fax
Firma		

Horas de operación:

Domingo ____ Lunes ____ Martes ____ Miércoles ____ Jueves ____ Viernes ____ Sábado ____			
Número de alimentos:	Desayuno	Comida	Cena
Número de personal por turno: _____ (Las personas a cargo necesitarán un programa de gerente de seguridad alimentaria acreditado)			
Tipo de servicio: (marque todos los que correspondan) Siéntese Comidas <input type="checkbox"/> Comida para llevar <input type="checkbox"/> Catering <input type="checkbox"/> Vendedor móvil			

Responda a todas las siguientes preguntas:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO (Marque todo lo que corresponda)	<input type="checkbox"/> Restaurante	<input type="checkbox"/> Vinatería/Cervecería
	<input type="checkbox"/> Carnicería/Pescadería	<input type="checkbox"/> Guardería
	<input type="checkbox"/> Tienda de conveniencia	<input type="checkbox"/> Procesador de alimentos
	<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Cocina de escuela
	<input type="checkbox"/> Supermercado	<input type="checkbox"/> Bar
	<input type="checkbox"/> Panadería	<input type="checkbox"/> Mini-mercado
	<input type="checkbox"/> Catéter	<input type="checkbox"/> Otro (especifique)
	<input type="checkbox"/> Deli	

Información de la instalación: todos las preguntas deben ser contestadas

1	¿Cuál es su fuente de suministro de agua (municipal o pozo)? <i>(adjunte copia de la aprobación del pozo de ADWR)</i>	<input type="checkbox"/> Municipal <input type="checkbox"/> Pozo
2	¿El edificio está conectado a drenaje o a fosa séptica?	<input type="checkbox"/> Drenaje <input type="checkbox"/> Fosa séptica
	Si es fosa séptica, ¿está aprobado por SCCHS? <i>Incluya número de permiso.</i>	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No Número de permiso _____
3	¿La instalación tiene trampa de grasa?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No Tamaño/Capacidad _____
	¿Cuál es la capacidad del calentador de agua caliente? <i>Calentador de agua debe ser comercial Incluya modelo, índice de recuperación de agua en galones por hora, o galones por minuto si es sin tanque</i>	Marca Modelo _____ Índice de recuperación _____ gph Capacidad _____ gal Sin tanque _____ GPM
	¿Todos los acabados de superficies son lisas, no absorbentes y fáciles de limpiar?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
5	¿Todos su equipo son de grado comercial y están aprobados por una agencia certificadora como NSF?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
6	¿Su fregadero de 3 compartimentos de la cocina se descarga en una trampa de grasa y se drena indirectamente? <i>Incluya dimensiones</i>	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No _____ " L x _____ " W x _____ " D
	¿Qué tipo de desinfectante usará para el fregadero de 3 compartimentos?	<input type="checkbox"/> Cloró <input type="checkbox"/> Amonia Cuaternaria <input type="checkbox"/> Yodo <input type="checkbox"/> Agua Caliente <input type="checkbox"/> Otro
	¿Hay tableros de drenaje en ambos lados del fregadero de 3 compartimentos?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
7	¿Sus máquinas de hielo y fregaderos de preparación se drenan indirectamente (hay espacios de aire adecuados)?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No

Información de la instalación: todos las preguntas deben ser contestadas

8.	¿La instalación tiene lava platos mecánicos?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
	Si es así, indique el tipo de desinfectante utilizado	<input type="checkbox"/> Agua Caliente <input type="checkbox"/> Químico
	¿El lava platos mecánico tiene medidores de temperatura / presión, según sea necesario, que funcionan con precisión?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
9	¿Se usará un basurero?	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
	¿Frecuencia de servicio de basura?	____ Veces por semana
	¿Proveedor de servicios de basura?	_____
	¿En qué tipo de superficie están colocados los contenedores de basura? <i>Tierra no es aceptable</i>	<input type="checkbox"/> Concreto <input type="checkbox"/> Asfalto
10	¿Todas las puertas exteriores serán de cierre automático y a prueba de insectos y ratones?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
	¿Hay alambreras en puertas y ventanas abiertas al público?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
	¿Todas las ventanas abiertas tienen alambra mínima de malla #16?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
	¿La colocación de dispositivos de electrocución está identificada en el plan?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
	¿Se sellarán todas las tuberías y conducciones de conductos eléctricos, sistemas de ventilación y escape protegidas?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
	¿Está el área alrededor del edificio libre de basura, yerba, y de cajas innecesarias?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
	¿Se utilizarán cortinas de aire? ¿Si sí dónde?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A _____
	Proporcione el nombre y la información de contacto de la compañía de control de plagas con licencia que utilizará para el control de plagas.	Nombre de compañía _____ Teléfono _____
11	¿Sus cuartos refrigerados, almacenamiento en seco, área de lavado de platos, áreas de preparación de alimentos y baños cumplen con los requisitos mínimos de iluminación a continuación? <ul style="list-style-type: none"> • Velas de 10 pies: cuartos fríos y almacenamiento en seco • Velas de 20 pies: baños • Velas de 20 pies: lavado de platos • Velas de 50 pies: áreas de preparación de alimentos. 	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No

Acabados interiores: todas las respuestas deben completarse

Complete el siguiente cuadro para indicar todos los acabados interiores, o indique el número de referencia en los planos del diseño de su instalación. Todos los acabados de superficies deben ser duraderos, lisos, no absorbentes y fácil de limpiar. Comuníquese con nuestra oficina al (520)375-7900 si tiene preguntas sobre acabados aceptables.

* Si la ubicación no aplica, ponga N/A en el cuadro.

UBICACIÓN	PISOS	PAREDES	TECHO	ZOCLO
Acabados aceptables Si no está en la lista aprobada, se debe aprobar	Concreto sellado, Vitropiso, Epoxi vertido, azulejo de vinilo de grado comercial,	Acero inoxidable Aluminio, Vitropiso, Paneles de poliéster reforzado con fibra de vidrio (FRP) Bloque con pintura epoxi o esmalte	Acero inoxidable, Plafon acústico recubierto de plástico o revestido de metal, Lámina de yeso sellada con un acabado epoxi o pintura semibrillante de color claro	Baldosas de vinilo o caucho de 4 pulgadas, baldosas de cerámica o cantera, y base de acero inoxidable (radio de 3/8 pulgadas o más)
Ejemplo: almacenamiento en seco	Concreto Sellado	FRP	PLAFÓN ACÚSTICO PARA TECHO DE 2X4	Vitropizo 6 pulgadas
Cocina				
Bar				
Habitación de almacenamiento en seco				
Área de lavaplatos				
Cuarto refrigerado				
Baños				
Área de servicio de trapeador				
Área de servicio de buffet/barra de ensalada				
Otro				

(nombre)				
Otro				

(nombre)				

Revisión de preparación de alimentos **Todas las respuestas deben completarse**

Responda a las siguientes preguntas como: Si / No o No aplicable (NA)		
1	¿Todos los suministros de alimentos provienen de una fuente inspeccionada y aprobada?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
	¿Dónde se comprarán los alimentos?	_____ _____ _____
2	¿Con que frecuencias recibirá producto?	
	Alimentos congeladas	_____ Veces por _____ Semana
	Alimentos refrigerados	_____ Veces por _____ Semana
	Alimentos secos	_____ Veces por _____ Semana
3	Indique la cantidad de espacio (en pies cúbicos y en pies cuadrados) asignado para:	
	Almacenamiento en seco (trastero, estanterías, etc.)	_____ ft^2
	Almacenamiento refrigerado (refrigeradores)	_____ ft^3
	Almacenamiento congelado (congeladores)	_____ ft^3
4	¿Cada refrigerador y congelador tiene un termómetro?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
5	¿Va a cocinar, enfriar y recalentar alimentos?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
6	¿Qué métodos de enfriamiento usará?	<input type="checkbox"/> Sartenes poco profundos <input type="checkbox"/> Baño de hielo <input type="checkbox"/> Reducción de volumen <input type="checkbox"/> Enfriamiento rápido <input type="checkbox"/> Otro
7	¿Se utilizarán termómetros para medir las temperaturas finales de cocción y recalentamiento de los alimentos potencialmente peligrosos?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
8	¿Tiene una póliza de salud para empleados, y procedimientos para responder a un evento de vómitos y diarrea por escrito? <i>Si, contesta "NO" necesita tener estas policías escritas antes de abrir.</i>	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
9	¿Preparará la comida con 12 horas de anticipación?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
10	¿Se preparará la comida el mismo día de servicio?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
11	¿Preparará alimentos utilizando métodos de procesamiento especializados, como envases de oxígeno reducido, ahumar alimentos como método de conservación, curar alimentos? <i>En caso afirmativo, DEBE presentar un Plan HACCP formal para su aprobación antes de la apertura.</i>	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A
12	¿Qué barrera se usará para evitar el contacto de manos desnudas con alimentos listos para comer? <i>Marque todo lo que corresponda</i>	<input type="checkbox"/> Disposable Gloves <input type="checkbox"/> Utensils <input type="checkbox"/> Food Grade Paper
13	¿Qué desinfectante usará para superficies de contacto con alimentos?	<input type="checkbox"/> Cloro <input type="checkbox"/> Amonia Cuaternario <input type="checkbox"/> Yodo



Santa Cruz County Health Services
2150 N. Congress Drive, Suite #204
Nogales, AZ 85621
(520) 375-7900
www.santacruzcountyaz.gov

Paquete de presentación de revisión del plan
Programa de seguridad alimentaria

For Office Use Only

Date Received		Received by	
Plan Review Paid Yes No	Check #	Date	
Primary Reviewer		Secondary Reviewer	
Septic Review Completed <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A		City of Nogales Pre-Treatment Approval <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A	
Fire Department Approval <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No		New Owner Inspection Completed <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	
<input type="checkbox"/> Approved <input type="checkbox"/> Disapproved		Date:	
Sanitarian's Signature: _____		Permit Number: _____	

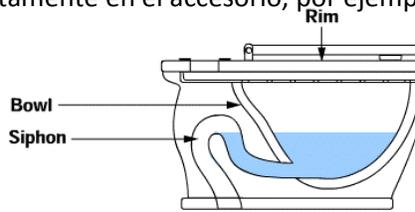
Información de Plomería

* Trampa: Una instalación o dispositivo que proporciona un sello de líquido para evitar la emisión de gases de alcantarillado sin afectar materialmente el flujo de aguas residuales o aguas residuales a través de ella.

Trampa integral

Una trampa que se construye directamente en el accesorio, por ejemplo, un inodoro

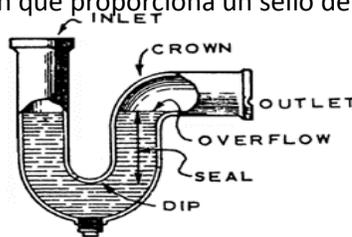
Figura 1: Trampa Integral



Trampa "P"

Un dispositivo de fijación que proporciona un sello de líquido en la forma de la letra "P"

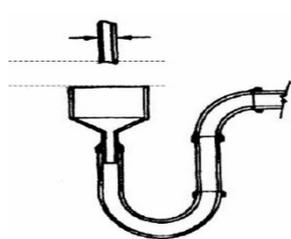
Figura 2: Trampa "P"



Entrehierro (Conexión Indirecta)

Es una separación física real del agua potable y el sistema de agua no potable por un espacio de aire. La distancia vertical entre el tubo de suministro y el borde de nivel de inundación del accesorio de plomería, equipo o equipo no alimentario será por lo menos el doble del diámetro de la entrada de suministro de agua y no puede ser inferior a 25 mm (1 pulgada)

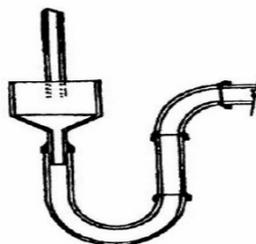
Figura 3: Ejemplos de entrehierro (Conexión Indirecta).



Ruptura del Aire

Es una conexión indirecta de una línea de drenaje al sistema de drenaje donde la línea de drenaje termina por debajo del nivel de inundación.

Figura 4: Ruptura de aire (Conexión indirecta)



Interruptor de vacío / prevención de flujo de retorno

Es un dispositivo para prevenir el reflujos de aguas residuales en el sistema de agua potable.

Existen varios tipos de preventores de reflujos a continuación son algunos ejemplos de dispositivos de prevención de reflujos comúnmente utilizados, tales como un preventor de flujo de aire atmosférico, un preventor de flujo de presión y un babero de manguera.

Figura 5: Preventor de flujo de aire atmosférico



Figura 6: Preventor de flujo de presión

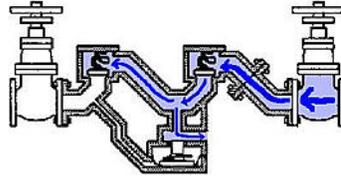


Figura 7: Babero de manguera



Bomba de condensado / Desagüe

Un desagüe o bomba que se usa para remover la acumulación de condensación en unidades de refrigeración.

Las trampas "S" están **PROHIBIDAS**

Figura 8: Trampa "S"





Santa Cruz County Health Services

2150 N. Congress Drive, Suite #204 • Nogales, AZ 8521

Phone: (520) 375-7900 Fax: (520)375-7904

www.santacruzcountyaz.gov

Email: hservices@santacruzcountyaz.gov

Aplicación para permiso

<input type="checkbox"/> Servicio de alimentos	<input type="checkbox"/> Unidad móvil	<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Cocina para server	<input type="checkbox"/> Micro Mercado	<input type="checkbox"/> Mercado
<input type="checkbox"/> Procesador de Alimentos	<input type="checkbox"/> Vinatería/Destilería/Cervecería	<input type="checkbox"/> Carnicería o Mercado de Mariscos	<input type="checkbox"/> Alberca/Spa	<input type="checkbox"/> Establecimiento o de alojamiento	<input type="checkbox"/> Casa móvil / Parque de casas rodantes
<input type="checkbox"/> Escuela	<input type="checkbox"/> Campamento	<input type="checkbox"/> Transporte de Basura	<input type="checkbox"/> Transporte de desechos líquidos	<input type="checkbox"/> Temporal Anual	<input type="checkbox"/> Muestreo temporal anual
<input type="checkbox"/> Servicio de comida de temporada	<input type="checkbox"/> Panadería /Delicatessen	<input type="checkbox"/> Bar	<input type="checkbox"/> Servicio de comida de guardería	<input type="checkbox"/> Sala de degustación	<input type="checkbox"/> Coordinador mercado de agricultores

Información del propietario:

- Nuevo dueño Nuevo establecimiento Nueva ubicación Remodelación mayor *(se requerirá la revisión del plan)*
- Cambio de tipo de establecimiento *(se requerirá la revisión del plan)*

Nombre del dueño: _____
(Corporación, LLC nombre o nombre y apellido del propietario principal)

Dirección: _____ Ciudad: _____ Estado: _____ Código postal: _____

Teléfono Celular: _____ Correo electrónico: _____

Información del establecimiento:

Nombre del establecimiento: _____

Dirección: _____ Ciudad: _____ Estado: _____ Código postal: _____

Teléfono: _____ Correo electrónico: _____

Contacto de emergencia / Contacto alternativo: _____ Teléfono: _____

Contacto de acceso a la piscina / spa: _____ Teléfono: _____

Eliminación de aguas residuales: Drenaje Fosa séptica *(proporcione una copia del permiso o número de permiso)*

Agua potable: Pública POZO *(proporcione copia más reciente de los resultados de las pruebas de agua que incluyen nitratos, nitritos y coliformes)*

Por favor envíe la correspondencia oficial / facturación a:

- Dueño Otro *(favor especificar abajo):*

O Nombre: _____ Dirección: _____

Establecimiento Ciudad: _____ Estado: _____ Código postal: _____

Este permiso es renovable anualmente. No se emitirá ni renovará un permiso hasta que la solicitud esté completa, todas las tarifas se hayan pagado en su totalidad y / o se hayan aprobado todas las inspecciones correspondientes. El suscrito certifica, bajo pena de perjurio, que, según su leal saber y entender, las declaraciones hechas en este documento son completas, correctas y verdaderas.

El abajo firmante solicita un Permiso para operar y acepta operar de acuerdo con todas las regulaciones, leyes, ordenanzas y códigos estatales y locales aplicables. El pago de la (s) tarifa (s) requerida (s) y las multas por demora, si las hubiera, para asegurar un permiso válido, se requiere antes de comenzar o continuar con la operación. El no hacerlo puede resultar en una citación de delito menor, multas y permisos de suspensión / revocación. NOTIFICAR al Departamento de Salud Ambiental de cualquier cambio en el tipo de actividad comercial, nombre, dirección de facturación o titularidad llamando al número que figura arriba dentro de los 14 días calendario posteriores a un cambio. LOS PERMISOS Y LAS TARIFAS NO SON TRANSFERIBLES

NOTA: Cualquier información contenida en esta solicitud es un asunto de registro público, y está disponible al público bajo la Ley de Registros Públicos de Arizona.

Firma: _____ Fecha: _____

Imprimir Nombre: _____ Teléfono: _____

FOR OFFICE USE ONLY		
Date Received: _____	Received by: _____	
Permit Number: _____	Plans and Plan Review Submitted Yes No	Plan Review Paid Yes No
New Owner Inspection Completed <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	Septic Review Completed <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A	
Date Completed: _____ Inspector: _____	Permit Number: _____	
City of Nogales Pre-Treatment Approval <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A	Fire Department Approval <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	
Application/Plans: <input type="checkbox"/> Approved <input type="checkbox"/> Disapproved	Issue Date: _____	Sanitarian's Signature: _____

11-1604. Prohibited acts by county and employees; enforcement; notice

- A. A county shall not base a licensing decision in whole or in part on a licensing requirement or condition that is not specifically authorized by statute, rule, ordinance or delegation agreement. A general grant of authority does not constitute a basis for imposing a licensing requirement or condition unless the authority specifically authorizes the requirement or condition.
- B. Unless specifically authorized, a county shall avoid duplication of other laws that do not enhance regulatory clarity and shall avoid dual permitting to the maximum extent practicable.
- C. This section does not prohibit county flexibility to issue licenses or adopt ordinances or codes.
- D. A county shall not request or initiate discussions with a person about waiving that person's rights.
- E. This section may be enforced in a private civil action and relief may be awarded against a county. The court may award reasonable attorney fees, damages and all fees associated with the license application to a party that prevails in an action against a county for a violation of this section.
- F. A county employee may not intentionally or knowingly violate this section. A violation of this section is cause for disciplinary action or dismissal pursuant to the county's adopted personnel policy.
- G. This section does not abrogate the immunity provided by section 12-820.01 or 12-820.02.