

ULSTER COUNTY DEPARTMENT OF HEALTH
ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES DIVISION
239 GOLDEN HILL LANE
KINGSTON, NY 12401

REQUISITOS DE INSPECCIÓN PREOPERATIVA DE LA COCINA DE SERVICIO DE ALIMENTOS

____ Someterse la solicitud, la documentación del seguro correspondiente y la tarifa correspondiente.

____ Presentar los planos de planta a este Departamento para su revisión y aprobación. No hay tarifa por la revisión de planos.

____ El suministro de agua no comunitario debe cumplir con los requisitos establecidos en la Parte 5 del Código Sanitario del Estado de Nueva York (muestra de agua, etc.). Se debe contratar a un ingeniero profesional licenciado para que evalúe el sistema.

____ Se deben presentar los planos del sistema de eliminación de aguas residuales deben presentarse a este Departamento para su revisión y aprobación (ubicación propuesta: ____). Se debe contratar a un ingeniero profesional licenciado para que evalúe su sistema.

____ Se debe colocar un colector de grasa del tamaño adecuado después del lavavajillas. Se deben presentar las especificaciones del colector de grasa para su revisión y aprobación por parte de este Departamento, los departamentos de construcción locales o el Departamento de Protección Ambiental, si la cocina está ubicada en la cuenca hidrográfica.

____ Se deben instalar campanas extractoras de ventilación comerciales sobre todos los equipos de cocina (estufas, freidoras, parrillas, etc.) que tengan el tamaño y la aprobación de los Departamentos de Construcción de la Ciudad, el Pueblo o la Aldea.

____ Se requiere una máquina lavavajillas comercial o un fregadero de tres compartimentos (suficientemente grande como para sumergir la olla o utensilio más grande) con escurridores de platos en AMBOS lados para lavar los utensilios de cocina.

____ Se requiere un fregadero separado para la preparación de alimentos y el enfriamiento adecuado de alimentos potencialmente peligrosos.

____ Se deben instalar desagües indirectos en los fregaderos de preparación de alimentos, máquinas de hielo, mesas de vapor, hervidores de vapor, depósitos de hielo y cualquier otro equipo que se utilice para almacenar, preparar o procesar alimentos o bebidas.

____ Se debe establecer una estación de lavado de manos en la cocina equipada con dispensadores de jabón y toallas de papel.

____ Se requiere un fregadero (ubicado en un área separada) para limpiar los trapeadores y desechar el agua del trapeador.

____ Las lámparas artificiales ubicadas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos y lavado de platos deben estar protegidas o ser irrompibles.

____ Los baños deben estar equipados con dispensadores de jabón, toallas de papel y papel higiénico, basureros con tapa y puertas con cierre automático.

____ Los pisos, paredes y techos (cocina, áreas de almacenamiento y baños) deben ser lisos, no absorbentes y fáciles de limpiar.

____ Todos los refrigeradores/congeladores deben tener termómetros con escala numérica con una precisión de +/- 2 °F.

____ Se requieren molduras cóncavas (vinilo/azulejo) en todas las uniones entre el piso y la pared.

____ Se debe presentar un menú del cliente junto con la solicitud.

____ Se requieren valvulas contra reflugo en las mangueras de servicios públicos, hervidores de vapor y cualquier equipo con conexión directa de agua potable.

____ Los alimentos exhibidos (barras de ensaladas, cafeterías de autoservicio, etc.) deben protegerse con protectores de mostrador.

____ Se debe proporcionar un tanque de agua corriente para la venta de helados.

____ Se necesitan contenedores basura con tapa para el almacenamiento de basura. Los contenedores deben ubicarse sobre una superficie impermeable. ____ Artículos varios requeridos antes de la apertura del establecimiento de servicio de alimentos:

1. Termómetro de punta fina (0° – 220° F).
2. Tiras reactivas para desinfectante.
3. Desinfectantes (lejía Clorox, amoníaco cuaternario, etc.).
4. Guantes de plástico.

Antes de comenzar la construcción, el Departamento de Salud del Condado de Ulster debe revisar y aprobar todos los planos requeridos.

Se debe realizar una inspección final en el establecimiento de servicio de alimentos antes de que se le emita el permiso sanitario para operar.

Nombre del Facilidad

Persona Entrevistada/Cargo

Dirección

Inspector del UCDOH

Número de teléfono

Fecha (se acuerdan los requisitos anteriores)