

Procedimiento de revisión del plan operativo para solicitudes de restaurantes intermitentes (30 días) o estacionales (90 días)

Estimado solicitante:

Según el Estatuto Revisado de Oregon (*Oregon Revised Statute*, ORS) 624, se requiere una Revisión del plan operativo antes de que se pueda expedir una licencia para un restaurante temporal intermitente (30 días) o estacional (90 días).

El propósito de la revisión del plan operativo es asegurarse de que tanto los administradores como los empleados del rubro gastronómico estén trabajando bajo las políticas y los procedimientos adecuados, hayan sido capacitados y tengan los equipos correctos que hay disponibles para evitar un brote de enfermedades producidas por alimentos.

Paso 1: Completar la solicitud de **Revisión del plan operativo**.

- Este es un requisito para todas las personas que deseen obtener una licencia para su restaurante temporal estacional (hasta 90 días) o intermitente (hasta 30 días).
- Siempre y cuando no haya un cambio en el menú y la ubicación, una revisión del plan operativo tiene validez de un año desde la fecha de aprobación.
- La revisión del plan operativo se puede extender por un año más, según el criterio de Salud Ambiental del condado de Benton.

Paso 2: Complete una solicitud de licencia para restaurante temporal estacional o intermitente.

- **“Restaurante temporal intermitente”** es un establecimiento:
 - (a) Que opera temporalmente en un lugar específico en relación con varias reuniones públicas, eventos de entretenimiento, promociones de productos alimenticios u otros eventos, al menos dos de los cuales son arreglados por diferentes organizaciones de supervisión; y
 - (b) Donde los alimentos se preparan o sirven para el consumo del público. La ubicación debe seguir siendo la misma y el menú no se altera. La licencia vence después de 30 días.
- **“Restaurante temporal estacional”** es un establecimiento:
 - (a) Que opera temporalmente en un lugar específico en relación con varias reuniones públicas, eventos de entretenimiento, promociones de productos alimenticios u otros eventos que son arreglados por la misma organización de supervisión; y
 - (b) Donde los alimentos se preparan o sirven para el consumo del público. La ubicación sigue siendo la misma y el menú no se altera. La licencia vence después de 90 días.

Para acelerar el proceso, asegúrese de llenar toda la información solicitada. **Las solicitudes incompletas no serán revisadas; espere al menos 10 días para que se complete esta revisión.**

Los restaurantes temporales que requieren preparación de alimentos anticipada antes del evento deben operar desde un restaurante habilitado. Por otra parte, los alimentos deben prepararse en el puesto en el lugar del evento; según la Norma de Alimentos de Oregon, no se permite la preparación ni el almacenamiento en el hogar.

Después de recibir la aprobación para la revisión del plan operativo, un especialista en salud ambiental realizará una inspección en el evento. Podrá encontrar las pautas para los restaurantes temporales y las normas de alimentos de Oregon en: http://www.co.benton.or.us/health/environmental_health/licenses.php. Llame a Salud Ambiental al 541-766-6841 si tiene más preguntas o necesita alguna aclaración.



**DEPARTAMENTO DE SALUD DEL
CONDADO DE BENTON
DIVISIÓN DE SALUD AMBIENTAL**

4500 SW Research Way ♦ Corvallis, Oregon 97333

Teléfono: 541-766-6841 ♦ Fax: 541-766-6248

Para uso exclusivo de la oficina:

Fecha de recepción: _____

Monto pagado: _____

Tipo de pago: _____

N.º de recibo: _____

Funcionario: _____

EHS: _____ Hora: _____

Revisión operativa para eventos temporales

Intermitente _____
(30 días)

Estacional _____
(90 días)

Nombre del proveedor _____

Nombre comercial/nombre del puesto (si es diferente) _____

Nombre del evento _____

Lugar/dirección del evento _____

Nombre y teléfono de contacto del evento _____

Fecha de inicio del evento _____ Fecha de finalización del evento _____

Horario de funcionamiento _____

Persona de contacto (persona responsable en el evento) _____

Teléfono de contacto (día del evento) _____

Nombre del propietario _____

Teléfono de día _____ Teléfono de noche _____

Teléfono celular _____ Correo electrónico _____

Dirección postal (incluir ciudad, estado y código postal) _____

Persona que completa la solicitud: _____

Nombre en letra de imprenta

Firma

Presentar una solicitud incompleta o tardía puede retrasar la revisión operativa y hacer que su solicitud sea rechazada. Responda todas las preguntas que corresponden a la operación de su servicio gastronómico. Si tiene preguntas mientras completa la solicitud, puede llamar a Salud Ambiental al 541-766-6841.

Revisión de la infraestructura

Instalaciones para lavado de manos: *marque todas las opciones que correspondan*

- Instalación de lavado de manos temporal (*temporary handwashing facility*, THF) con un contenedor de cinco galones lleno de agua caliente y equipado con una válvula de control con grifo de flujo libre, jabón, toallas de papel, cubo de recolección de aguas residuales y papelera.
- Lavamanos con conexión de agua fría y caliente bajo presión con grifería monocomando, jabón, dispensador de toallas de papel o secador de manos y papelera. Ubicación: _____
- Otro, describa en detalle: _____

Eliminación de aguas residuales: *marque todas las opciones que correspondan*

- Las aguas residuales se eliminarán en un sistema de alcantarillado de la ciudad/condado. Ubicación donde se eliminarán las aguas residuales: _____
- Las aguas residuales se eliminarán en un sistema séptico. Ubicación donde se eliminarán las aguas residuales: _____
- Para uso exclusivo de la oficina:** ¿se necesita una autorización para la eliminación de aguas residuales? Sí No
- Otro, describa en detalle: _____

Instalación sanitaria: *marque todas las opciones que correspondan*

- Las instalaciones sanitarias están conectadas con el sistema de alcantarillado de la ciudad/condado. Ubicación de la instalación sanitaria: _____
- Las instalaciones sanitarias están conectadas al sistema séptico. Ubicación de la instalación sanitaria: _____
- Para uso exclusivo de la oficina:** ¿se necesita una autorización para la eliminación de aguas residuales? Sí No
- Se usarán instalaciones sanitarias portátiles. Ubicación de la instalación sanitaria: _____
- Nombre de la compañía que proporciona los baños portátiles _____
 - Teléfono de la compañía que proporciona los baños portátiles _____
 - ¿Cuál es la frecuencia del servicio? _____
 - ¿Hay un contrato de servicios disponible para ser revisado? Sí No

Suministro de agua potable: *marque todas las opciones que correspondan*

- El agua se obtiene de un sistema público de abastecimiento de agua (*public water system*, PWS). Nombre del PWS: _____
- El agua no se obtiene de un sistema público de abastecimiento de agua. Si la respuesta es no, proporcione evidencia de un laboratorio de análisis de agua certificado que indique que se realizó un análisis para detectar la presencia de los siguientes organismos:
- Bacteria coliforme y bacteria *E. coli* al menos 60 días antes del evento de acuerdo con la sección 5-104.12(B) de la OAR 333-150;
 - Un año antes del evento para nitrato de acuerdo con las secciones 5-102.11(C) y (D) y 5-104.12(B) de la OAR 333-150; y
 - Una prueba de arsénico antes de comenzar a operar por primera vez de acuerdo con las secciones 5-102.11(C) y (D) y 5-104.12(B) de la OAR 333-150.

- Servicio de acarreo de agua. Nombre de la compañía: _____
- Dirección de la compañía: _____ Teléfono de la compañía: _____
- Otro, describa en detalle: _____
-

Limpieza y desinfección de utensilios: los utensilios se lavarán, enjuagarán, desinfectarán y se secarán al aire usando...

Marque todas las opciones que correspondan

- Lavavajillas comercial con la marca de la National Sanitation Foundation (NSF).
 Marca: _____ Número de modelo: _____
- Lavavajillas comercial **sin** la marca de la National Sanitation Foundation (NSF).
 Marca: _____ Número de modelo: _____
- Lavabo de tres compartimentos. Ubicación del lavabo: _____
- Tres piletas para lavar vajilla portátiles. Ubicación de las piletas para lavar vajilla: _____
- Otro, describa en detalle: _____

Revisión del procedimiento del menú

Esta sección debe ser completada por el operador y se debe presentar antes de la autorización o con la solicitud de revisión del plan. Responda solo las preguntas que apliquen a sus instalaciones. Si una pregunta no aplica, marque "no corresponde" (N/C). Agregue documentos o páginas según sea necesario para describir su funcionamiento. Se puede obtener información sobre las Reglas de higiene alimentaria en la OAR 333-150-0000: www.healthoregon.org/foodsafety.

1. Describa su plan actual para excluir o restringir a los trabajadores del sector de alimentos que están enfermos o que tienen cortes o lesiones infectadas (2-201.12):

2. ¿Qué información les proporcionará a sus empleados sobre no trabajar cuando están enfermos (2-201.12)?

3. ¿Qué información les dará a sus empleados sobre los requisitos de lavado de manos (2-301.14, 2-301.13, 2-301.12 y 2-301.15)?

4. ¿Quiénes serán las personas a cargo (2-101.11)? ¿Tiene una tarjeta válida para manipular alimentos de Oregon o ha realizado un curso de Certificación de administrador de seguridad alimentaria aprobado de Oregon?

5. ¿Conoce la regla que exige que haya una persona "experta" presente en todo momento de la actividad (2-102.11)? Sí No

Nota: Una forma de cumplir con esto es obtener la certificación en un Programa de seguridad alimentaria diseñado para los administradores de alimentos www.healthoregon.org/foodsafety

6. Indique los tipos de termómetros con sonda para alimentos (0-220 °F) que usarán las personas que manipularán los alimentos y dónde se guardarán los termómetros (4-302.12 y 4-203.11):

7. ¿Cómo calibra sus termómetros con sonda para alimentos y con qué frecuencia lo hace?
¿Quién es responsable de calibrar los termómetros (4-502.11(B))?

8. ¿Cómo limpia y desinfecta su termómetro con sonda (4-602.11(4))?

9. ¿Qué tipo de desinfectante químico usa (cloro, amonio cuaternario, yodo) (4-501.114)?

¿En qué concentración usa este desinfectante? _____

¿Qué tipo de kit de prueba tiene (4-302.14)? _____

¿Cuándo usa su kit de prueba (4-501.116)? _____

10. Describa cómo se limpian y desinfectan las tablas de cortar, las encimeras, los equipos y otras superficies que entran en contacto con los alimentos (4-603.15):

11. ¿Cuándo es necesario realizar la limpieza y desinfección de estos artículos (4-602.11)?

12. ¿Qué se hace con alimentos que sobran (Capítulo 3-501)?

13. ¿Se prepararán ensaladas con atún, huevo, pollo, macarrones, pasta y papa, entre otros, en sus instalaciones?

Sí No

Si la respuesta es sí, ¿los ingredientes se refrigerarán previamente antes de mezclar y armar?

Sí No

14. Describa cómo manipulará los alimentos listos para el consumo para evitar el contacto directo con las manos. Por ejemplo, ¿usará pinzas, cucharones, espátulas o guantes descartables para preparar los alimentos listos para consumir (2-103.11(K))?

15. Describa cuándo o dónde se lavarán los productos antes de usar (3-302.15 y 5-402.11):

Nota: Según la norma de Oregon, está prohibido el almacenamiento y la preparación de alimentos en el hogar.

Preparación de alimentos

1. Indique los alimentos de origen animal que servirá crudos o parcialmente cocidos, por ejemplo sushi, tartar de carne y cóctel de ostras (3-603.11):
2. Las etiquetas de envío de mariscos deben conservarse al menos durante 90 días. ¿Dónde guardará las etiquetas de envío de mariscos para mantenerlas por orden cronológico y por evento?
3. ¿Planea servir pescado crudo (sushi, salmón ahumado, ceviche)? **En ese caso**, deberá proporcionar el nombre de su proveedor y la documentación que muestre la eliminación de parásitos.
(Cada factura que reciba del proveedor debe indicar el pescado específico según la especie que se ha congelado para cumplir con los requisitos de eliminación de parásitos en virtud de 3-402.11)
4. Indique sus proveedores de alimentos (Capítulo 3, Sección 2).

Mantener la temperatura fría o caliente de los alimentos

(Capítulo 3-501)

1. Los alimentos refrigerados se deben mantener a 41 °F o menos. ¿Cómo determinó la cantidad de almacenamiento/mantenimiento en frío que necesitará para su operación? ¿Cómo mantendrá temperaturas seguras (por ejemplo: refrigerador, hieleras con hielo) (4-301.11)?
2. ¿Cómo se asegurará de que cada unidad de mantenimiento en frío tenga un termómetro que funcione y que la temperatura se mantenga a 41 °F o menos (4-203.12, 4-204.112, 4-502.11)?
3. Si se compra el hielo, ¿quién es su proveedor?
4. Si usará hielo para mantener fría la comida, por ejemplo en un buffet de ensaladas, ¿cómo se guardará la comida en el hielo? *Marque o describa:*
 - Se usará baño de agua con hielo. El agua helada estará al mismo nivel que la comida. Los alimentos se colocarán en pequeños contenedores de un litro o menos de capacidad.
 - Otro(s) método(s), describa:

5. Describa su procedimiento para marcar la fecha de los alimentos potencialmente peligrosos listos para consumir:

Nota: Los alimentos potencialmente peligrosos listos para consumir se deben desechar en menos de 7 días cuando el mantenimiento en frío es de 41 °F o menos.

6. ¿Cómo guardará los productos de origen animal crudos para prevenir la contaminación de los alimentos listos para consumir (3-302.11)?

7. ¿Cómo y dónde se descongelarán los alimentos congelados (3-501.13)?

Nota: Cuando los productos crudos de origen animal se guarden unos sobre los otros, su almacenamiento se debe basar en la temperatura de cocción final requerida de cada producto de origen animal. El producto de origen animal que tenga la menor temperatura de cocción se debe guardar sobre otros productos de origen animal que requieran una temperatura de cocción más alta (p. ej., pescado crudo sobre la carne picada cruda).

8. ¿Qué tipo de equipos usará para mantener la comida caliente? ¿Cómo se asegurará de que los alimentos estén a la temperatura requerida durante todo el día?

9. Describa cómo se mantendrán las temperaturas (caliente y fría) de los alimentos mientras se transportan.

Marque todas las opciones que correspondan:

- Usaré los recipientes isotérmicos para frío y calor aprobados por la National Sanitation Foundation (NSF).
- Usaré recipientes isotérmicos para frío y calor que no están aprobados por la NSF o no sé si lo están.
- Otro(s) método(s), describa:

Nota: Las temperaturas de mantenimiento requeridas y los requisitos de refrigeración se indican en “Food Safety: Your Self-Training Manual” (Seguridad alimentaria: su manual de autoaprendizaje) o en “Food Sanitation Rules” (Reglas de higiene alimentaria). Ambos manuales se pueden obtener en su departamento de salud local o en este sitio web: www.healthoregon.org/foodsafety.

PASOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (puntos de control críticos)

1. La refrigeración y el recalentamiento inadecuados de los alimentos pueden provocar enfermedades transmitidas por alimentos. Complete cada espacio para cada producto que sirva/lugar donde comprará el alimento.

Indique los ingredientes de cada producto del menú; indique cómo se prepara cada producto y muestre cómo se descongela, combina, cocina, mantiene, etc. Indique la temperatura a la que se cocinarán/mantendrán los alimentos y diga cómo los manipulará desde el estado crudo hasta el producto final.

PUEDEN PROHIBIRSE LOS ALIMENTOS QUE REQUIERAN SER REFRIGERADOS Y RECALENTADOS

ARTÍCULO DEL MENÚ	DESCONGELAR	COMBINAR, CORTAR, MEZCLAR	ALMACENAMIENTO ANTES DE COCINAR	COCINAR, HORNEAR, ASAR A LA PARRILA, ASAR	ALMACENAMIENTO CALIENTE-FRÍO	REFRIGERAR	RECALENTAR	TRANSPORTE DE ALIMENTOS
<i>(Ejemplo)</i> Pollo comprado en Thrift Foods.	Descongelado en un refrigerador a menos de 41 °F.	Cubierto con huevo y harina condimentada.	Guardado en un refrigerador a menos de 41 °F. Huevo guardado a 41 °F.	Asado a la parrilla con una temperatura interna de 165 °F.	Mantenido en un asador a 135 °F hasta servir.	No	No	No
<i>(Ejemplo)</i> Chile de Ron's.	No	Chile enlatado.	Chile enlatado.	Cocido en el horno a 165 °F.	Mantenido en una olla de cocción lenta a 135 °F.	No, los restos se desechan.	No	No

2. ¿Cómo sabrán las personas que manipulan la comida que los alimentos fueron enfriados de 135 °F a 70 °F en el plazo de 2 horas y luego de 70 °F a 41 °F en el plazo de 4 horas?

Cocinar/recalentar

1. Describa cómo el trabajador gastronómico sabrá cuándo están completamente cocidos los productos crudos de origen animal (3-401.11):

Nota: Las temperaturas de cocción requeridas se indican en “Food Safety: Your Self-Training Manual” (Seguridad alimentaria: su manual de autoaprendizaje) o en “Food Sanitation Rules” (Reglas de higiene alimentaria). Ambos manuales se pueden obtener en su departamento de salud local o en este sitio web: www.healthoregon.org/foodsafety.

2. ¿Cómo sabrá el cocinero que todas las partes del alimento que se recalienta llegaron al menos a los 165 °F por 15 segundos en el plazo de 2 horas?

3. Indique el tipo de unidades que se usan para recalentar:

Autoservicio

1. ¿Les proporcionará autoservicio a sus clientes? Sí No

2. ¿Cómo protegerá los alimentos de la contaminación de los clientes en las áreas de autoservicio? (3-306.11 y 3-306.13)

Reglas de higiene alimentaria / OAR 333-150-0000

1. ¿Tiene una copia de las reglas de higiene alimentaria? Sí No

Las reglas están en línea en www.healthoregon.org/foodsafety. Si no tiene acceso a internet, puede obtener una copia con la autoridad de salud pública local.

2. ¿Sabe cómo encontrar información específica en las reglas? Sí No

Declaración

Por el presente certifico que la información mencionada anteriormente es correcta y que entiendo perfectamente que cualquier desviación de lo mencionado anteriormente sin autorización previa de esta Oficina Regulatoria en Salud puede anular la aprobación final.

Firma de los propietarios o representantes responsables:

_____ Fecha: _____
_____ Fecha: _____
_____ Fecha: _____

La aprobación de estos planes y especificaciones por la División de Salud Ambiental del Departamento de Salud del condado de Benton no indica el cumplimiento con otro código, ley o regulación que pueda ser requerido: federal, estatal o local. Le recomendamos que se comuniquen con los funcionarios municipales, de bomberos o de zonificación para obtener información sobre los requisitos adicionales.

Aviso de entendimiento

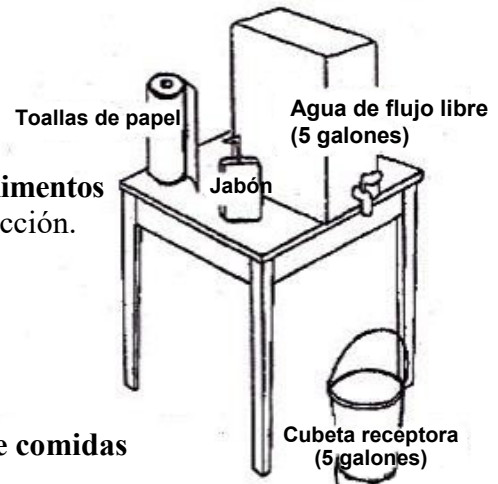
Entiendo que la tarifa del permiso para una Licencia de restaurante temporal intermitente o estacional es para una sola inspección y la División de Salud Ambiental del Departamento de Salud del condado de Benton me facturará tarifas adicionales si se requiere otra inspección.

Firma: _____ Fecha: _____

Seguridad alimentaria para un evento temporal

- √ **La instalación para lavarse las manos debe estar en el área de la operación gastronómica**
 - Los desinfectantes de manos o las inmersiones en lejía no reemplazan el lavado de manos.
 - Debe tener una boquilla con flujo libre, agua tibia, jabón y toallas de papel.
- √ **¡Mantener el hielo al nivel del producto alimenticio!**
 - Por la duración del evento. (Noche incluida).
- √ **Los alimentos fríos se deben mantener a 41 °F o menos**
 - Supervise los alimentos con termómetros.
- √ **Los alimentos calientes se deben mantener a 135 °F o más**
 - Mantenga los utensilios en los alimentos calientes.
- √ **Tener un termómetro para supervisar la temperatura de los alimentos**
 - Para las temperaturas de supervisión, mantenimiento y cocción.
 - Calibrar regularmente.
- √ **Recalentar los alimentos a 165 °F**
 - Esto es recalentar alimentos previamente preparados.
- √ **No fumar, comer ni beber dentro del área de preparación de comidas**
- √ **¡No tocar directo con la mano! Usar utensilios, pinzas, etc.**
 - ¡¡Traer elementos adicionales!!
- √ **Conservar una cubeta para desinfectar y colocar paños en la cubeta**
 - Tener tiras reactivas y mantener cloro de 50 a 100 ppm (1 cucharadita de lejía en 1 galón de agua).
- √ **Proteger los alimentos durante la presentación o preparación**
 - Use cubiertas protectoras.
 - Tapas y envolturas de plástico.
 - Alimentos guardados lejos del piso o suelo.
- √ **Lavar y desinfectar los equipos y utensilios**
 - Use un lavavajillas aprobado o lave, enjuague y desinfecte usando un sistema de 3 cubos con escurridores o tenga suficientes utensilios para cambiarlos cada 4 horas.
- √ **Los alimentos, el agua y el hielo deben provenir de una fuente aprobada**
 - No se permiten productos caseros. (Consulte las reglas para ver las excepciones).
- √ **Los alimentos se deben guardar en el sitio en el evento o en una cocina aprobada**
 - Los alimentos no se pueden guardar en el hogar.
- √ **Tener un recipiente de basura cubierto**

Instalación para el correcto lavado de manos



Lista de servicios gastronómicos temporales

- _____ Obtenga y presente la solicitud completada con la tarifa adecuada ante Salud Ambiental del Departamento de Salud del condado de Benton (la solicitud se debe recibir hasta 10 días antes del evento).
- _____ Para organizaciones benéficas (sin fines de lucro), proporcione una copia de su Carta de determinación que muestra la condición de exención de impuestos federales junto con su solicitud y pago.
- _____ Al menos un empleado gastronómico debe tener una tarjeta válida de Oregon para manipular alimentos y estar presente durante todas las horas de operación.
- _____ Debe tener instalaciones de lavado de manos adecuadas con agua tibia (recipiente de 5 galones mínimo con boquilla), cubeta (5 galones), jabón, toallas de papel y recipiente de residuos.
- _____ No se puede fumar, comer ni beber en el puesto de comidas.
- _____ No puede haber trabajadores gastronómicos enfermos.
- _____ Acceso a instalaciones de eliminación de residuos y baños.
- _____ Instalaciones para cocinar adecuadas.
- _____ Equipos para mantenimiento de frío-calor adecuados (p. ej.; líquidos inflamables, lámparas de calor, mesa de calor, energía adicional, combustible, hielo, unidades isotérmicas de transporte).
- _____ Cucharas para hielo y alimentos adecuadas con asas.
- _____ Cubetas adicionales para transporte de agua potable y aguas residuales.
- _____ Desinfectante adicional (por ejemplo, lejía) y detergente para platos (también se recomiendan tiras reactivas de desinfectantes).
- _____ Tablas para cortar y superficies de trabajo lisas y lavables (se pueden usar tablas de cortar de madera, mesas cubiertas de plástico).
- _____ Utensilios adicionales proporcionados (limpiados correctamente).
- _____ Tenga un termómetro con sonda para alimentos calientes preciso (0°-220 °F).
- _____ Termómetro de líquido (líquido en un tubo) para cada unidad de mantenimiento en frío.
- _____ Pisos y techos para eventos exteriores según sea necesario (mosquiteros o cubiertas).
- _____ Tarjetas para manipular alimentos para cada supervisor a cargo.