

Manual Para Abrir Un Negocio De Alimentos



BOULDER COUNTY
PUBLIC HEALTH

Opportunity for a healthy life.

Contenido

- 3 Entendiendo los requisitos
- 4 Crear su plano
- 5 Elegir el equipo apropiado
 - Mesas de preparación
 - Protectores de alimentos
 - Equipo de almacenamiento caliente y frío
- 6 Fregaderos y máquinas lavavajillas
- 7 Trampa de grasa
- 8 Ventilación
 - Almacén de alimento seco
 - Almacén de químicos
 - Áreas de empleados
 - Iluminación
 - Superficies
 - Instalaciones de los sanitarios
- 9 Planificación para la prevención de enfermedades
 - Póliza de enfermedades y de capacitación del empleado
 - Servicios de mantenimiento
 - Almacén
 - Limpieza
- 10 Equipo fijo
 - Procesos
- 11 Envío de su plan para revisión
 - Requisitos
- 12 Proceso y tiempo tomado de la revisión
 - Cuotas
 - Carta de aprobación
 - Planeación de su inspección de apertura
- 14 Programación
 - Requisitos
 - Solicitud y costos de la licencia

¡Queremos que tenga un negocio exitoso! Esta guía es para cualquier persona que esté involucrada en la planeación y construcción de instalaciones de servicios minoristas de alimentos, incluyendo arquitectos, contratistas, proveedores de equipo para restaurantes, operadores de servicios de alimentos y diseñadores de cocinas.

Nuestro objetivo es proporcionar una guía para que el diseño y la construcción de las instalaciones de venta de alimentos sean eficientes, fáciles de limpiar y mantener, para apoyar las buenas prácticas para la seguridad de los productos alimenticios. Información y recursos adicionales están disponibles en boco.org/foodsafety

Entendiendo Los Requisitos

Casi toda instalación de servicio o venta de alimentos o bebidas nueva o considerablemente remodelada en Colorado debe enviar sus planos al departamento local de salud antes de que se le proporcione la licencia. El Departamento de Salud Pública del Condado de Boulder revisa los planos de las instalaciones en el condado de Boulder para asegurarse de que el diseño y equipo de una instalación sea apropiado para el almacenamiento, preparación y servicio seguro de los alimentos propuestos en el menú.

Los siguientes tipos de instalaciones deben crear y enviar un plano al Departamento de Salud Pública del Condado de Boulder. Las solicitudes para cada tipo de instalación están disponibles en boco.org/foodsafety

Instalación nueva: Construcción nueva e instalaciones que nunca han obtenido una licencia para la operación de alimentos en el pasado.

Instalación considerablemente remodelada o alterada: La definición de "considerablemente remodelada" está en la Sección 1-202(18) de las Normas y Regulaciones de Establecimientos Minoristas de Alimentos de Colorado e incluye:

- Aumento en un 20% de la capacidad de asientos.
- Cambio o alteración de las áreas no públicas que resultan en una reducción o aumento del 25% o más del espacio total.
- Alteraciones que requieren un permiso de construcción de las autoridades locales.
- Disminución de la capacidad para manejar alimentos y utensilios de manera sanitaria, creando condiciones potencialmente peligrosas.
- Cambios significativos en el menú.
- Cambios considerables en el equipo.

Cambio de propietario: Las licencias para Establecimientos Minoristas de Alimentos no son transferibles. Un cambio en el número de identificación fiscal y/o el cambio de propietario requiere que se envíe una solicitud de revisión del plano.

Kioskos, unidades móviles y carritos: Las instalaciones minoristas de alimentos que son móviles y llevadas a la ubicación del comisariado diariamente.

Eventos especiales: Eventos o celebraciones organizados recurrentemente incluyendo el mercado de frutas y vegetales, eventos deportivos en estadios y ferias callejeras continuas.

Evento temporal: Un evento o celebración comunitaria única que opera por no más de 14 días consecutivos (pueden incluir celebraciones, ferias y festivales de la ciudad).

Otros Requisitos

Venta al por mayor: Las operaciones de ventas al por mayor venden sus bienes a otros negocios que al final venden el producto al consumidor. Si planea vender bienes como mayorista, debe registrarse con el Departamento de Salud Pública y Ambiente de Colorado (Colorado Department of Public Health and Environment o CDPHE, por sus siglas en inglés) y/o con la FDA (Food and Drug Administration o Administración de Alimentos y Medicamentos). Si planea vender bienes al por mayor y directamente al público debe ser aprobado por el Departamento de Salud Pública del Condado de Boulder y por el CDPHE. Si planea vender alimentos y bebidas a clientes fuera del estado, debe registrarse en la FDA.

Alimentos caseros: La Ley de Alimentos Caseros permite la venta directa al consumidor de algunos tipos limitados de productos alimenticios que no son potencialmente peligrosos (por ejemplo, no requieren refrigeración para su seguridad) sin licencia o inspección. Sin embargo, los productos alimenticios caseros no pueden ser almacenados, usados ni vendidos en establecimientos minoristas de alimentos. Contacte al CDPHE al 303-692-3645 para más información.

Crear su Plano

Los planos se revisan para asegurar que el equipo, las instalaciones y el diseño sean adecuados para los productos alimenticios que planea servir y/o vender en las instalaciones. Normalmente se requieren alteraciones a los planos, por lo que cualquier construcción empezada antes de la aprobación, podría resultar en costos y retrasos inesperados.

Comience con el menú y los procedimientos

Cada negocio es único. Lo que se requerirá dependerá del espacio y equipo necesarios para almacenar, preparar y servir de manera segura los alimentos de su menú. Las tiendas minoristas como las de abarrotes pueden no necesitar las instalaciones y el equipo que un restaurante de servicio completo necesitaría, así como las operaciones pequeñas pueden no necesitar tanto equipo como el que requerirían operaciones más grandes.

Comience por desarrollar el menú y los procedimientos operacionales, incluyendo el tipo, cantidad y variedad de alimentos que servirá, y los procedimientos operacionales que seguirá para almacenar, preparar y servir los alimentos. Esto determinará el equipo necesario para la preparación, almacenamiento, refrigeración y servicio de alimentos, y le ayudará a desarrollar el diseño ideal de la cocina, incluyendo el plano de la planta, el equipo y plomería necesaria.

Serán necesarias condiciones adecuadas para lavarse las manos, cocinar, refrigerar, descongelar, recalentar, mantener frío, mantener caliente y lavar los trastes, todo esto relacionado con el menú y los procedimientos operacionales. Los métodos especiales como el sous-vide y el envasado al vacío pueden requerir información y aprobación adicionales.

En general:

- Planee un espacio adecuado; no sacrifique espacio necesario para la preparación, almacenamiento y lavado de trastes por tener "espacio extra" para los clientes.
- Planee un flujo ordenado entre el almacenamiento y preparación de alimentos y las áreas de servicio, para mover los trastes y utensilios sucios y limpios hacia y desde el área de lavado para minimizar la contaminación de toda la instalación.
- Considere el plano de la planta completo. Todas las áreas de las instalaciones usadas para el almacenamiento, preparación y servicio de alimentos o bebidas, y las áreas usadas para otras operaciones de las instalaciones incluyendo almacenamiento de equipo, de objetos usados una sola vez y de mantelería deben cumplir con los requisitos de las Normas y Regulaciones de los Establecimientos Minoristas de Alimentos de Colorado. Esto incluye los espacios del ático, el sótano, edificios anexos, baños y otras áreas donde se llevan a cabo almacenamiento y operaciones.

Elegir El Equipamiento

Esta sección resume el equipo que podría necesitar para abrir su negocio de alimentos. Por favor, revise la Guía de Instalación de Equipo para Alimentos para obtener información más detallada sobre los requisitos de equipo.

Todo el equipo usado para una operación de alimentos al menudeo debe ser comercial y debe estar certificado por una agencia de pruebas reconocida. Esto asegurará que esté construido de materiales diseñados y fabricados para la seguridad de los alimentos y que cumpla con los estándares del Instituto Nacional Americano de Estándares (ANSI, por sus siglas en inglés) o con criterios de diseño comparables. No debe usarse equipo doméstico. El equipo aprobado como NSF, Sanitario de UL, Sanitario de ETL o BISSC cumplen con los requisitos comerciales.

Mesas de preparación

Las mesas de preparación deben ser lisas y fáciles de limpiar, firmemente articuladas y tener superficies resistentes a la humedad. Las tablas de cortar deben estar hechas de materiales aprobados.

Protectores de alimentos

Las vitrinas de exhibición, los buffets o las barras de ensaladas deben tener protectores de alimentos para evitar que los clientes los contaminen. Los protectores de alimentos están diseñados para interceptar la línea directa entre la boca del cliente y el alimento exhibido para evitar que el cliente lo contamine.

Equipo de almacenamiento caliente y frío

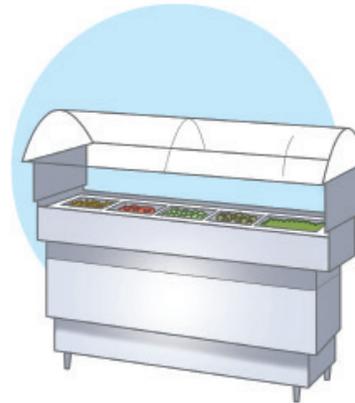
Al determinar el tamaño y tipo de las unidades de refrigeración, considere el proceso de preparación y ensamblaje de los alimentos. Planee suficientes unidades de almacenamiento caliente para almacenar todos los alimentos calientes durante las horas de máxima demanda.

Tip

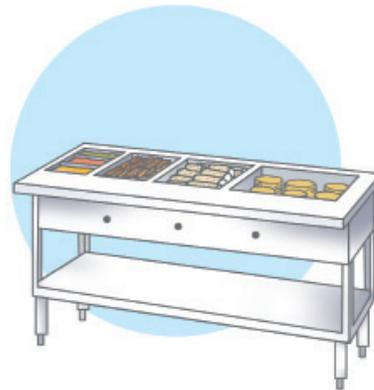
Los refrigeradores de exhibición de bebidas no están diseñados para mantener fríos alimentos potencialmente peligrosos. Una placa informativa describirá el tipo de alimento y/o bebida para la que está diseñada la unidad de enfriamiento.



Mesa de Preparación



Protector de Alimentos



Equipo de Almacenamiento Caliente



Equipo de Almacenamiento Frío

Lavabo para las manos

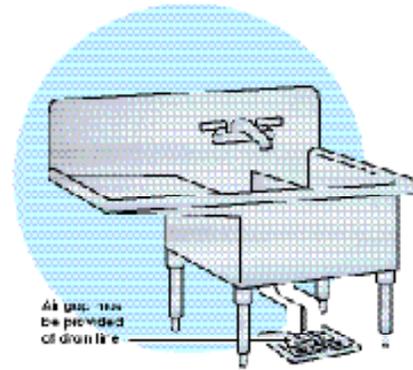
Se requiere que todas las instalaciones tengan lavabos para las manos que sean de fácil acceso para los empleados involucrados en la preparación de alimentos y en el lavado de trastes. Los lavabos deben estar equipados con jabón y toallas desechables o secadores de manos.



Lavabo Para Manos

Fregadero de preparación de alimentos

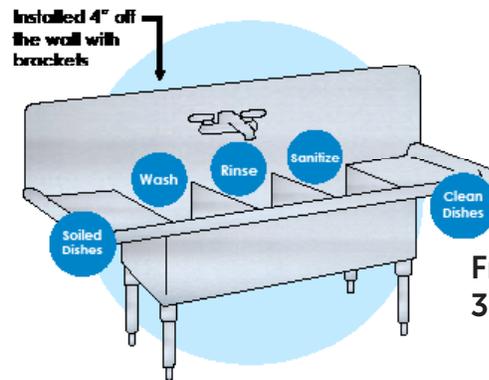
Se requiere un fregadero exclusivo para el procesamiento de productos y otros alimentos. El procesamiento puede incluir lavado, remojado, descongelado y uso de baños de hielo para enfriar. Si no hay disponible un fregadero de procesamiento de alimentos, usted estará limitado a usar sólo productos prelavados.



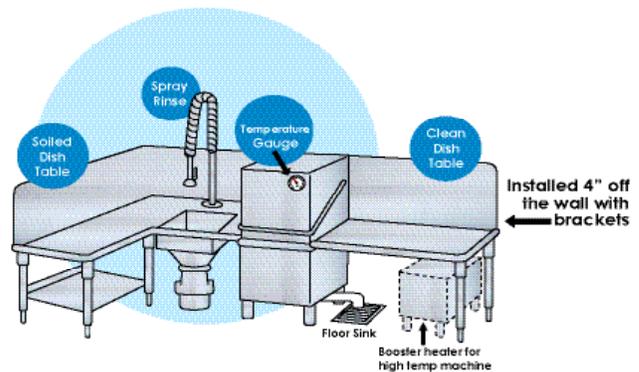
Fregadero De Preparación De Alimentos

Máquina lavavajillas mecánica o fregadero de 3 compartimientos

Se requiere una máquina lavavajillas o un fregadero de 3 compartimientos en una instalación que vende o sirve comida no empacada. Un fregadero de tres compartimientos se recomienda para asegurar que el equipo más grande se pueda adecuadamente. Considere un fregadero de 4 compartimientos que permita remojar.



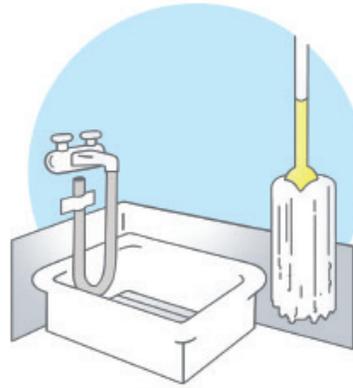
Fregadero de 3-compartimientos



Fregadero mecánico

Fregadores de mantenimiento (trapeador o servicio)

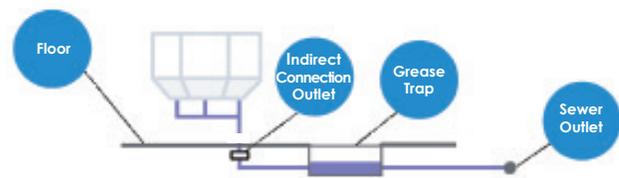
Se requiere que todas las instalaciones tengan un fregador de mantenimiento diseñado para limpiar trapeadores y herramientas, y para desechar el agua del trapeador. Un fregador hondo es una opción ideal, ya que facilitan el desecho del agua del trapeador y son un buen lugar de almacén para la cubeta del trapeador cuando no se está usando.



Fregadores de Mantenimiento

Interceptor de grasa (trampa de grasa)

Una trampa de grasa es un dispositivo que se conecta a los fregaderos y/o drenajes para evitar que las grasas, aceites y manteca fluyan al sistema de alcantarillado. Las trampas de grasa no se requieren para cumplir con las normas sanitarias; sin embargo, algunas jurisdicciones locales pueden requerirlas. Cuando sean instaladas, deben ser fácilmente accesibles para su limpieza. Se recomienda que se ubiquen afuera de las instalaciones.



Interceptor de Grasa

Tip

Las trampas de grasa deben limpiarse periódicamente para mantenerlas funcionando adecuadamente. Una trampa de grasa interior puede necesitar limpieza mensual o trimestral, mientras que una unidad exterior más grande puede necesitar limpieza una o dos veces por año solamente.



Ventilación

Se debe instalar suficiente ventilación para mantener los lugares libres de calor excesivo, vapor de agua, vapores de condensación, olores desagradables, humo y gases. El Departamento de Salud Pública evalúa cuándo, dónde y de qué tipo de campanas de extracción (tipo I o tipo II) se deben utilizar.

Almacén seco

Debe haber suficiente espacio disponible diseñado para almacenar alimentos, trastes y equipo, incluyendo alimentos de por mayor, latas y otros artículos. Todos los productos alimenticios deben almacenarse al menos a 6" del piso para evitar contaminación.

Almacén de químicos

Los químicos deben ser almacenados abajo de y/o lejos de los productos alimenticios, equipo y utensilios para evitar contaminación. Los químicos no se pueden almacenar sobre el "lado limpio" del fregadero de trastes.

Área de empleados

Se deben proporcionar a los empleados armarios, rejillas o un área designada para sus pertenencias. Las pertenencias personales como abrigos, bolsas, cigarrillos y teléfonos no pueden mantenerse en las áreas de alimentos.

Iluminación

La iluminación debe ser suficientemente brillante para permitir condiciones de trabajo seguras y para facilitar la limpieza. También debe estar protegida cuando se localiza sobre alimentos o en áreas de preparación de alimentos para evitar la contaminación en caso de que se rompa el foco.

Superficies

Todos los pisos, paredes y techos en las áreas de alimentos (servicio, almacenamiento o preparación) deben ser lisos y fáciles de limpiar. Sólo se permite alfombra en las áreas de almacenamiento de alimentos envasados. Toda instalación debe enviar un programa final con la revisión del plan. A continuación, están las superficies aprobadas que se usan comúnmente.

- Pisos: azulejo liso, mosaico, concreto sellado, epoxy vaciado
- Paredes: acero inoxidable, FRP, yeso laminado pintado satinado, bloque de concreto pintado
- Techos: ACT revestido de vinilo (techo falso), yeso laminado pintado
- Moldura base: azulejo, caucho

Instalaciones de los sanitarios

Debe haber disponibles sanitarios ubicados convenientemente, que sean accesibles a los empleados y a los clientes, sin permitir el acceso de los clientes a las áreas de preparación de alimentos, las áreas de almacenamiento, o de lavado de trastes o de almacenamiento de utensilios.

Tip

El área de empleados también es un lugar excelente para que los empleados guarden sus tazas de bebidas o alimentos.



Planificación Para La Prevención De Enfermedades

Los Centros para el Control de Enfermedades estiman que cada año en los EE.UU. 76 millones de personas se enferman, más de 300,000 son hospitalizadas y 5,000 mueren debido a enfermedades de origen alimentario. Para asegurar que los alimentos se preparan de manera segura y que no ocasionen enfermedades a sus clientes, incluya los siguientes aspectos en su plan; se le puede cuestionar al respecto durante inspecciones futuras.

Póliza de enfermedad y de capacitación del empleado

Las 3 causas principales de las enfermedades de origen alimentario se atribuyen a la higiene personal deficiente, a temperaturas de conservación y a procedimientos de enfriamiento inapropiados por parte de los trabajadores de servicios alimenticios. La capacitación de los manipuladores de alimentos en seguridad alimentaria es la mejor forma de reducir las enfermedades de origen alimentario. Incluya en su plan:

- Cómo capacitará a su personal en seguridad alimentaria.
- Las prácticas de seguridad alimentaria que se emplearán durante la capacitación del personal.
- Un resumen de la póliza sanitaria de sus empleados, incluyendo cómo tratará a los empleados enfermos y cómo les comunicará la póliza de enfermedades y capacitación del empleado.

El Departamento de Salud Pública del Condado de Boulder ofrece clases STAR (Sanitation Training Assistance for Restaurants o Asistencia para la Capacitación en Saneamiento para Restauranteros) en inglés, español y chino. Visite boco.org/foodsafety para más información.

Control de plagas y desechos

El manejo de desechos y de plagas es crítico para la operación de un negocio seguro y limpio. Incluya en su plan:

- Quién recogerá sus desechos.
- Cómo manejará sus desechos de grasa y cómo limpiará su trampa de grasa.
- Quién le proporcionará el servicio de control de plagas, en caso de ser necesario.
- Cómo asegurará que sus instalaciones y reservas de alimentos estén seguros y cómo se asegurará de que está usando proveedores aprobados con alimentos de fuentes aprobadas.

Mantenimiento del equipo

Incluya en su plan quién:

- Limpiará su sistema de campanas y/o su sistema de extinción de incendios.
- Dará mantenimiento a su lavavajillas.

Servicio de agua

Asegúrese de tener suficiente capacidad de agua caliente para la hora más concurrida del día.

Almacenamiento

Asegúrese de tener el almacén que necesita para mantener adecuadamente sus alimentos. Asegúrese de tener:

- Suficiente espacio de almacenamiento para alimentos secos.
- El espacio necesario para expandir la operación, si es necesario.
- Suficiente espacio en refrigeradores y congeladores para permitir la circulación del aire.
- Almacenamiento para mantener calientes los alimentos calientes (135 °F o más) y los alimentos fríos (41 °F o menos) y termómetros para todos los refrigeradores y otro para los alimentos.

Limpieza

Hay muchas cosas que puede hacer para evitar la cantidad de mantenimiento a sus instalaciones que será necesario en el futuro y para que su limpieza sea fácil.

- Construya los pisos, paredes y techos con materiales lisos, resistentes y fáciles de limpiar.
- Considere el acero inoxidable en las paredes alrededor de la línea de la parrilla, y atrás y alrededor del equipo que produce grasa.
- Ponga el equipo pesado sobre ruedas, para que se pueda mover fácilmente. Todas las demás piezas del equipo, especialmente en la línea de la parrilla, deberán estar sobre ruedas. Esto facilita la limpieza detrás de y entre el equipo.
- Evite pegar el equipo y los fregaderos a las paredes, y en lugar, refuerce y coloque el equipo lejos de las paredes y de otros equipos. Esto facilita la limpieza detrás de los fregaderos de 3 compartimientos, de las lavavajillas, etc. Coloque el equipo al menos a 4 pulgadas de distancia de la pared.

Equipo fijo

- Instale todo el equipo fijo dejando espacio entre el equipo circundante o evitando pegar a las paredes el equipo para permitir la limpieza fácil.
- Selle a la mesa el equipo montado en la mesa o use patas móviles.
- Selle todo el equipo montado en el piso (en las áreas de la cocina) que no se puede mover fácilmente o elévelo con patas de 6 pulgadas.

Procesos

Para asegurar que los alimentos se mantengan seguros, asegúrese de tener procesos para:

- Marcar la fecha de los alimentos listos para comer.
- Asegurar un sistema de consumo "por orden de llegada" para los alimentos.
- Asegurar que los alimentos se descongelen apropiadamente, asegurándose de que hay suficiente espacio en el refrigerador para permitir el descongelamiento durante toda la noche.
- Enfriar adecuadamente las grandes cantidades de sobras de comida usando recipientes poco profundos, barras de hielo u otro equipo de enfriamiento necesario.
- Monitorear las temperaturas, incluyendo cuándo se tomarán las temperaturas, cómo serán registradas y quién será responsable.
- Evitar tener contacto con las manos descubiertas con los alimentos que están listos para comerse, usando guantes, pinzas, utensilios, papel encerado y otras herramientas.

Envío De Su Plan Para Revisión

Casi toda instalación de servicio o venta de alimentos o bebidas nueva o considerada remodelada Colorado debe enviar sus planos al departamento local de salud antes de que se le proporcione la licencia. El Departamento de Salud Pública del Condado de Boulder revisa los planos de las instalaciones en el condado de Boulder para asegurarse de que el diseño y equipo de una instalación sea adecuado para el almacenamiento, preparación y servicio seguros de los alimentos propuestos en el menú o lista de alimentos.

Solicitudes

Las solicitudes de una revisión de un plan difieren dependiendo del tipo de operación alimentaria que esté proponiendo. Visite boco.org/foodsafety y seleccione la solicitud de revisión del plan apropiada para su negocio.

Requisitos

La solicitud de revisión del plan incluye instrucciones sobre lo que debe incluirse para la revisión. La información faltante retrasará el proceso de revisión del plan. Información que debe incluir cuando envíe sus planes:

- a. Forma de solicitud de revisión del plan.
- b. Menú o lista de alimentos preparados en las instalaciones. Los planes no se pueden aprobar sin el envío de un menú o lista de alimentos.
- c. Plano de planta dibujado a escala donde se incluyan equipo y accesorios. El conjunto de dibujos debe ser aproximadamente a una escala de 1/4 de pulgada o más grande del plano de la planta.
- d. Todas las áreas de las instalaciones usadas para el almacenamiento, preparación o servicio de alimentos o bebidas, y las áreas usadas para otras operaciones de las instalaciones incluyendo almacenamiento de equipo, objetos usados una sola vez y mantelería deben incluirse en el plano de la planta.
- e. Un esquema de plomería mostrando la ubicación de todas las instalaciones, drenajes de planta, fregaderos de planta, líneas de abastecimiento, líneas de drenaje y dispositivos de prevención de contraflujo.
- f. Un esquema de ventilación, incluyendo la capacidad de descarga (índices CFM) de todas las campanas, ubicación de todas las campanas y dibujos detallados del negocio de todas las campanas (incluyendo la longitud y la anchura), ubicación de la conformación de todos los registros de aire, incluyendo índices CFM del aire exterior.
- g. Planos de iluminación.
- h. Lista de equipo mostrando marcas, números de modelo y métodos de instalación.
- i. Finalice la planeación detallando los materiales para todos los pisos, paredes, techos, mostradores, repisas, etc.
- j. Plano del sitio, incluyendo corredillos, pasillos, entradas y ubicación del contenedor de basura exterior.
- k. Instalaciones que requieren agua caliente.
- l. Ubicación del agua caliente, marca y número de modelo, capacidad, tasa de recuperación, entrada BTU o KW y necesidades de agua caliente.
- m. Almacén de químicos y productos personales.
- n. Plan de higiene de los empleados.

Proceso y Tiempo De La Revisión

El Departamento de Salud Pública del Condado de Boulder le notificará dentro de los 14 días laborales después de haber recibido su paquete de solicitud si sus planes fueron aprobados o si se necesitan modificaciones o más información.

- Si sus planes no son aprobados, necesitará enviar planes revisados. La revisión de los planes ya revisados puede tomar hasta 14 días laborales adicionales.
- Si sus planes son aprobados, debe hacer cita para una inspección de apertura al menos 5 días laborales antes de la fecha de apertura planeada. (Vea la sección "Planeación de su inspección de apertura") El pago de la cuota por la licencia anual debe hacerse en cheque el día de la inspección de apertura. Si sus planos cambian después de haber sido aprobados, se le puede requerir que envíe planos revisados y que pague cuotas adicionales.

La aprobación de los planos no constituye la aceptación de la estructura completa. Tampoco exime la responsabilidad del propietario o contratista de hacer los cambios necesarios que podrían requerirse si la instalación no cumple con los requisitos aplicables.

Titulares individuales y propietarios únicos

Todas las licencias, certificaciones y registros expedidos a titulares individuales o propietarios únicos deben ser acompañadas con una verificación de ciudadanía. La verificación incluye completar un acta notarial de "Restrictions of Public Benefit (Restricciones de los Beneficios Públicos)" y proporcionar una copia certificada por el notario de una identificación aprobada. Este requisito no aplica si usted no es un titular individual o propietario único.

Cuotas

Las cuotas de la revisión del plan y de la licencia varían dependiendo del tipo de revisión del plan y de licencia requeridos. La cuota de revisión del plan se cobra cuando la solicitud de revisión del plan es enviada. La cuota de la licencia se cobra en la inspección de apertura cuando es aprobada la instalación y se concluyen los trámites de la licencia. La lista de cuotas de las licencias está disponible en BoulderCountyFood.org.

Carta de aprobación

La construcción de la instalación no puede comenzar hasta que usted haya recibido una carta de aprobación escrita del Departamento de Salud Pública del Condado de Boulder. La carta incluirá cualquier requisitos y estipulaciones necesarios previos al comienzo del trabajo de construcción; asegúrese de informarle a las otras personas involucradas en el proyecto, especialmente al administrador de la construcción, sobre estos requisitos y estipulaciones.

Aunque esta guía ha sido desarrollada por el Departamento de Salud Pública del Condado de Boulder, se requerirá que se ponga en contacto con el departamento de construcción local si la construcción está en progreso. Se deben obtener todos los permisos antes de que el Departamento de Salud Pública del Condado de Boulder pueda proporcionar una licencia de establecimiento minorista de alimentos. La siguiente página incluye información de contacto de las agencias a las que puede necesitar contactar para asegurarse de que ha seguido todos los pasos necesarios y obtenido todos los permisos requeridos.

Tip

Haga preparativos para una inspección previa a la apertura con 14 días de anticipación a la fecha en que prevea la inspección. Tenga disponibles 5 días laborales para programar una inspección de apertura.



Servicio	Departamento	Teléfono
Permisos de construcción e inspección HVAC/REF Inspección eléctrica Inspección de plomería	Boulder County	303-441-3925
	City of Boulder	303-441-1880
	Erie	303-926-2781
	Jamestown	303-449-1806
	Lafayette	303-665-5588
	Longmont	303-651-8332
	Louisville	303-335-4584
	Lyons	303-823-6622
	Nederland	303-258-3266
	Superior	303-381-2028
	Ward	303-459-9273
Inspección de campanas de ventilación	Local Fire Department	
Expedición de números de registro de contribuyentes	Colorado Department of Revenue	
Licencias de venta de mayoreo de licor	Colorado Liquor Control	
Licenciamiento de operaciones	Colorado Department of Public Health and Environment	

Planifique su Inspección de Apertura

Una inspección en sitio de la instalación debe ser realizada por el Departamento de Salud Pública del Condado de Boulder antes de la aprobación final. Si la instalación es aprobada en la inspección de apertura, el trámite estará entonces completado para proporcionar la licencia de venta minorista de alimentos. Las instalaciones minoristas de alimentos, una vez aprobadas y en operación, deben mantener un cumplimiento constante de los requisitos de regulación.

Programación

Haga preparativos para una inspección previa a la apertura con 14 días de anticipación a la fecha en que prevea la inspección. Tenga disponibles cinco días laborales para hacer una cita para una inspección de apertura.

Requisitos

Se requiere lo siguiente antes de la inspección de apertura de un negocio minorista de alimentos:

- Construcción/instalación completa: toda la construcción/instalaciones deben estar terminadas y en cumplimiento total de las Normas y Regulaciones de los Establecimientos Minoristas de Alimentos de Colorado y de todas las regulaciones locales aplicables. Se pueden requerir varias inspecciones para asegurar el cumplimiento completo antes de la aprobación.
- Equipo de operación completo: todas las unidades de refrigeración deben estar completamente en operación y con capacidad de mantener la temperatura para el almacenamiento en frío requerida. Las máquinas lavavajillas deben proporcionar la concentración adecuada de desinfectante y/o alcanzar la temperatura desinfectante final mínima de enjuague. Se debe proporcionar desinfectante para todos los paños de limpieza manual y toda limpieza.
- Equipo de prueba: se debe proporcionar todo el equipo de prueba, incluyendo termómetros precisos para las unidades de refrigeración, las unidades de almacenamiento en caliente y las máquinas lavavajillas; un termómetro de varilla de metal para alimentos con un rango de temperaturas de 0°F a 220°F; y equipos de prueba apropiados para el desinfectante.
- Áreas de fregadores operativas: todos los lavabos de manos deben tener agua caliente y fría, jabón, toallas de papel y bote de basura.
- Limpio y en funcionamiento: el establecimiento debe estar limpio y en funcionamiento.
- Sin comida almacenada o preparada. No se permite el almacenamiento ni la preparación de alimentos hasta que se haya obtenido la aprobación del Departamento de Salud Pública.

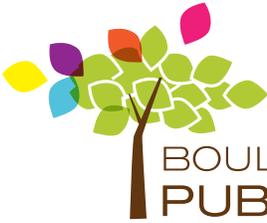
Solicitud y Costos de la Licencia

Se debe completar una solicitud de licencia y se deben pagar los costos al momento de la inspección de apertura si la instalación es aprobada y no hay violaciones sobresalientes. Esté preparado para proporcionar lo siguiente:

- Número de contribuyente fiscal (RFC)
- Número de Identificación de Empleado Federal (FEIN, por sus siglas en inglés)

La licencia es renovable anualmente y es válida del 1 de enero al 31 de diciembre.

- Las cuotas no son prorrateadas y no son transferibles.
- Se requiere una licencia separada para cada instalación/unidad.
- Las cuotas sólo se pueden pagar con cheque y varían dependiendo del tamaño y tipo de operación. Las listas de precios de las licencias están disponibles en boco.org/foodsafety



BOULDER COUNTY
PUBLIC HEALTH

Opportunity for a healthy life.