

REQUISITOS PREVIOS A LA APERTURA DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA



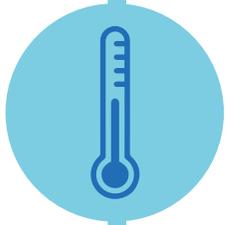
- Antes de la apertura: la plomería del establecimiento debe ser aprobada por la División de Plomería de Kentucky (859-899-5244) antes de la apertura. Preguntas relacionadas con la revisión del plan se pueden enviar a planreview@lfchd.org
- Los requisitos mínimos de accesorios de plomería para restaurantes y tiendas de alimentos deben estar de acuerdo con el Código Estatal de Plomería (815 KAR 20: 191)



- Permiso de Interceptores y Trampas de Grasa (aprobado o renunciado) por la División de Calidad del Agua de LFUCG (859-425-2409)
- El sistema de ventilación de la campana (si es necesario) debe ser inspeccionado por la División de Inspección de Edificios de LFUCG (859-258-3770).
- Un lavado de tres compartimentos de tamaño adecuado con tablas de drenaje. Cantidad adecuada de un desinfectante aprobado y tiras reactivas apropiadas.
- Lavado de manos con agua potable caliente, jabón y toallas de mano o secador de manos. Señalización de lavado de manos en todos los lavados de manos en las áreas de la cocina.



- Un lavado para el trapeador con un preventivo de reflujo.
- El Gerente Certificado para el Manejo de Alimentos debe estar presente en el establecimiento en todo momento mientras esté en funcionamiento.
- Todas las personas que manipulen alimentos y realicen la preparación de alimentos deben obtener una tarjeta de manipulador de alimentos del Departamento de Salud de Lexington de acuerdo con la Junta de Regulación del Servicio de Alimentos Saludables de LFUCG (Regulación #19).
- Procedimientos escritos de limpieza de vómitos y diarrea y kit de limpieza requerido de acuerdo con el Código Alimentario de la FDA de 2013. Vea el ejemplo de LFCHD: <https://www.lfchd.org/wp-content/uploads/2019/07/Clean-Up-Procedures-Fillable-Form-for-Vomit-Fecal-Events-PDF.pdf>



- Técnicas de Primeros Auxilios para Asfixia publicadas en el área de la cocina según lo requerido por KRS 217.285.
- Dispositivos de medición de temperatura en todas las unidades de refrigeración. Un termómetro de tallo metálico para verificar las temperaturas de los alimentos que se están preparando. La retención en caliente es $\geq 135^{\circ}\text{F}$, la retención en frío es $\leq 41^{\circ}\text{F}$.



- Los pisos, paredes y techo deben ser lisos (no porosos) y fácilmente limpiables.
- La madera sin tratamiento no está permitida (debe estar sellada).
- Todas las personas que se dedican a la manipulación de alimentos, en cualquier momento, deben usar una sujeción aprobada para el cabello / barba (si es necesario).
- Proporcione guantes desechables si trabaja con alimentos listos para comer.
- Tener una Política de Salud del Empleado (Ver www.fda.gov o <https://www.lfchd.org/wp-content/uploads/2020/07/Employee-Health-Reporting-Agreement-7-2020.pdf> para ejemplos)
- En el establecimiento o el menú debe tener un aviso al consumidor sobre las carnes, mariscos, productos avícolas y huevos poco cocidos o crudos
- Un operador de control de plagas con licencia debe ser contratado si ocurren problemas de control de plagas.



Visite nuestro sitio web en www.lfchd.org para conocer todos los demás requisitos locales para el servicio de alimentos.