

LINEAMIENTOS PARA ABRIR UN ESTABLECIMIENTO MINORISTA DE ALIMENTOS

Licencia y Entrenamiento

- Licencia Para Un Establecimiento Minorista de Alimentos - Se requiere una licencia para preparar, servir o vender productos de alimentos intentados a ser consumidos por el público general. Se pueden aplicar algunas excepciones.
- Un Gerente Certificado en la Protección de los Alimentos – Un individuo que maneja el establecimiento minorista de alimentos o por lo mínimo un gerente de un establecimiento minorista de alimentos, deberá de tener un certificado que indica que el individuo o gerente ha pasado un examen de un programa acreditado sobre las prácticas de protección alimentaria.

Establecimiento

- Pisos, paredes y techos deberán ser duraderos, lisos, y fácil para limpiar en todas las áreas de producción de alimentos y no absorbentes en cualquier área sujeta a la humedad. Tejas acústicas del techo son prohibidas en áreas de preparación de alimentos.
- Fregaderos para lavarse las manos deben ser ubicados convenientemente en cada área donde se preparan los alimentos, se distribuyen los alimentos y donde se lavan los utensilios. Fregaderos para manos se suministrarán con agua caliente y fría, activación sin manos, jabón para las manos, toallas de papel y un letrero para el lavado de manos.
- La instalación deberá de tener un fregadero para utensilios de tres compartimientos y con escurridores para equipamiento limpio y sucio o una máquina comercial y aprobada de lavaplatos (lavavajillas).
- Se proporcionará un fregadero de servicio.
- Un fregadero para la preparación de los alimentos instalado con un espacio de aire apropiado puede ser requerido.
- Ventilación adecuada y apropiada puede ser necesaria para la eliminación del calor excesivo, condensación, vapores y humos. Consulte con el municipio local.
- Una tapa de grasa puede ser necesaria. Contacte al municipio local.
- La iluminación en las áreas donde se preparan los alimentos debe estar protegida o resistente a fracturas y dar la mínima intensidad requerida.
- Cada establecimiento deberá de tener el número requerido de baños públicos con fregaderos para lavarse las manos suministrados con agua fría y caliente, activación sin manos, jabón para las manos y aparatos aprobadas para secar las manos.

Equipamiento

- Todo el equipamiento de comida será clasificado para saneamiento acuerdo a un programa de certificación acreditado por el instituto nacional estadounidense de estándares (American National Standards Institute) o aprobado por CRCHD.
- Una cantidad adecuada de superficies para la preparación de los alimentos construidas de materiales duraderos y no absorbentes como acero inoxidable.
- Proporcionará suficiente equipamiento para enfriar y mantener frío los alimentos.
- Suministrará suficiente equipamiento para calentar y mantener calientes los alimentos.

Proceso de Licencia

1. Complete y entregue la aplicación del CRCHD y un menú propuesto.
2. Si va ver una nueva construcción o remodelación, provea un dibujo o un plan de construcción del establecimiento. Este plan debe incluir lo siguiente:
 - Un plan de piso del establecimiento detallando la ubicación de las áreas de la preparación de los alimentos, del almacenamiento en seco y de los clientes.
 - La ubicación de los accesorios de plomería como la ubicación de los fregaderos para lavarse la manos, los fregaderos para lavar los utensilios, los lavaplatos, los fregaderos para la preparación de los alimentos, los fregaderos de servicio y los baños.
 - Una lista del equipamiento con el nombre del fabricante y el número del modelo.
 - Materiales de acabados de los pisos, las paredes y los techos.
 - Materiales de las superficies para la preparación de los alimentos.
 - Ubicación y tipo de la iluminación.
 - Indicar donde el equipamiento y suministros de limpieza se almacenarán.
3. Después de que CRCHD a recibido la aplicación completada y el plan del establecimiento nosotros asignaremos un inspector quien lo contactará para discutir la información y hacer una inspección previa a la licencia del establecimiento.
4. Después de completar la inspección previa a la licencia, nosotros le daremos un reporte detallando cualquier deficiencias que tienen que ser corregidas.
5. Recibirá la licencia cuando cualesquier deficiencias notadas durante la inspección previa a la licencia han sido corregidas y todas las tarifas de la licencia han sido pagadas.

Referencias

- Código Administrativo de Wisconsin ATCP 75
- Código Administrativo de Wisconsin ATCP 75 Apéndice- Código de los Alimentos de Wisconsin
- Código Administrativo de Wisconsin SPS 361-366
- www.crchd.com
- Número de teléfono de CRCHD: 262-898-4460