

NEWTON COUNTY HEALTH DEPARTMENT
812 W. HARMONY / PO BOX 447
NEOSHO, MO 64850
451-6549 PHONE
451-1852 FAX
www.newtoncountyhealth.org

REQUISITOS DE PRE-ABERTURA

1. La Fuente de agua sera adecuada, segura, de calidad, de una fuente sanitaria aprobada. El sistema de la fuente de agua debe de ser construida, debe de ser protegida, debe de ser mantenida en conformidad con las leyes y regulaciones aplicables.
2. Agua corriente, caliente y fría bajo presión se proporcionará en todas áreas donde se preparan los alimentos, donde se lavan los equipos y utensilios y en las instalaciones de tocador y lavadero.
3. La construcción, funcionamiento y mantenimiento del sistema de disposición sera mantenido en conformidad con las leyes y regulaciones aplicables.
4. La plomería sera de tamaño, instalada y mantenida en forma de llevar la cantidad de agua adecuada a los locales requeridos a través del establecimiento para prevenir contaminación del agua, y para transmitir apropiadamente los desechos del agua residual y liquido a la alcantarilla municipal.
5. La trampa de grasa se diseñada e instalada según con la ley y será fácilmente accesible para la limpieza.
6. Lavamanos serán proporcionados y convenientemente localizados para los empleados. Lavaderos serán localizados dentro del área donde se prepara la comida. Y al menos un lavadero de utilidad (trapeador) o piso con un desaguadero.
7. Los menos un lavadero de utilidad (trapeador) o piso con un desaguadero, a menos que se aprueban métodos alternativos de limpieza antes de la operación.
8. Fregadero inoxidable de acero de tres-compartimiento será proporcionado y será utilizado dondequiera que el equipo y útiles sean lavados y desinfectados manualmente.
9. Los fregaderos utilizados para lavar, y desinfectar serán de un largo y anchura adecuada, y la profundidad permitirá la sumersión completa del equipo, se suministra a cada compartimiento de fregadero con agua corriente, caliente y fría.

10. Tablas de desagüe o mesas movibles para platos de un tamaño adecuado serán proporcionadas para el manejo apropiado de útiles sucios y útiles limpios después de ser desinfectados y estarán localizados donde no intervengan con el uso apropiado del área de lava platos.
11. Todas las áreas donde la comida es preparada o almacenada, o donde los útiles son lavados, o donde los útiles se lavan, áreas donde se lavan las manos, y los baños estarán bien alumbrados.
12. Lámparas infrarrojo se protegerá contra la rotura por un protector que la rodea y que se extienda más allá de la bombilla, saliendo solo la cara de la bombilla expuesta.
13. Todo equipo y útiles serán diseñados de una manera y de material liso, fácilmente lavable, durable y en buenas condiciones.
14. Los pisos, las paredes y los techos estarán construidos de un material liso. Los pisos, que son susceptibles al derrame de alimentos y suciedad, deben tener un acabado lavable, para prevenir la absorción de grasa o material orgánica. Desaguaderos deberán ser apropiadamente instalados donde los pisos se someten a derrame de agua o líquidos.
15. Se requiere medidas efectivas para minimizar la presencia de bichos, las moscas, las cucarachas y de otros bichos en el local.
16. Todo el establecimiento, y local se mantendrán ordenadas, limpia y libre de basura.
17. Toda la basura o contenidos de desechos de alimentos bajo tapaderas selladas. Toda la basura debe ser retirada de las instalaciones y locales promedios y tiempo adecuados.
18. Se requiere baños/tocador adecuados y con saneamiento. Todos los baños deberán tener ventilación mecánica.

NEWTON COUNTY HEALTH DEPARTMENT
812 W. HARMONY / PO BOX 447
NEOSHO, MO 64850
451-6549 PHONE
451-1852 FAX
www.newtoncountyhealth.org

Notas de Pre Abertura:

- Las manos no estarán descubiertas cuando hay contacto con comida preparada. use guantes, o pinzas.
- La comida vendrá de un recurso aprobado.
- El agua vendrá de un recurso aprobada.
- El agua sucia sera descartada apropiadamente a través de un sistema aprobado.
- Temperaturas de cocinar
Lo siguiente debe **ser cocido por al menos 15 segundos en las temperaturas:**
Pollo a 165° F, Res a 155° F, Puerco a 145° F, todas otras 135° F
- Temperaturas calientes se deben mantener a 135° F o arriba
- Temperaturas frías se deben mantener a 41° F o mas bajas
- Todos los congeladores deben estar a 0° F
- Todo el equipo utensilios, superficies donde hay o no hay contacto con la comida deben lavarse, enjuagarse y saneamiento por 30 segundos y secar al aire libre
- Agua de saneamiento: 1 tapaderita de cloro por un galón de agua
- Cosas toxicas deben almacenar abajo o retirado de la comida y cosas en relación con la comida
- No se coma o fuma donde la comida se prepara. Las bebidas deben tener tapadera
- Usar protector de cabello durante la preparación de la comida
- Tener termómetros disponibles en todas las unidades de refrigeración
- Tener disponibles vendas de saneamiento para probar la saneamiento (se puede obtener en la tienda de Joe Harding Restraunt Supply en Joplin o pedir en línea)
- Comidas o cosas que están relacionadas con comida deben guardarse 6 pulgadas arriba del piso y lejos del drenar de los lavaderos

