

MCDONALD COUNTY HEALTH DEPARTMENT
500 OLIN /PO BOX 366
PINEVILLE, MO. 64856
TEL. 417-223-4351
FAX. 417-223-4109

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 ser construida, debe ser protegida, debe ser mantenida en conformidad con las leyes y regulaciones aplicables.
2. Agua corriente, caliente y fria bajo presion se proporcionara en todas areas donde se preparan los alimentos, donde se lavan los equipos y utensilios y en las instalaciones de tocador y lavadero.
3. La construccion, funcionamiento y mantenimiento del sistema de disposicion sera mantenido en conformidad con las leyes y regulaciones aplicables
4. La plomeria sera de tamaño, instalada y mantenida en forma de llevar la cantidad de agua adecuada a los locales requeridos a travez del establecimiento para prevenir contaminacion del agua, y para transmitir apropiadamente los desechos del agua residual y liquido a la alcantarilla municipal.
5. Lavamanos seran proporcionados y convenientemente localizados para los empleados. Lavaderos seran localizados dentro de la area donde se prepara la comida. Al menos un lavadero de utilidad(trapiador) o piso con un desaguadero.
6. Los pisos, las paredes y los techos estaran contruidos de un material liso. Los pisos, que son susceptibles al derrame de alimentos y suciedad, deben tener un acabado lavable, para prevenir la absorcion de grasa o material organica. Desaguaderos deberan ser apropiadamente instalados donde los pisos se someten a derrame de agua o liquidos.
7. Todas las areas donde la comida es preparada o almacenada, o donde los utiles son lavados, o donde los utiles se lavan, areas donde se lavan las manos, y los baños estaran bien alumbrados.
8. Un protector sera proporcionado para proteger contra la caida de vidrio roto en todas las instalaciones fijas de iluminacion artificial localizadas sobre, dentro del almacenamiento de alimentos, las facilidades donde utiles y equipo se limpian y son almacenadas.

9. 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.
10. Todo equipo y útiles serán diseñados de una manera y de material liso, fácilmente lavable, durable y en buenas condiciones.
11. Fregadero inoxidable de acero de tres-compartimiento será proporcionado y será utilizado dondequiera que el equipo y útiles sean lavados y desinfectados manualmente.
12. Los fregaderos utilizados para lavar, y desinfectar serán de un largo y anchura adecuada, y la profundidad permitirá la sumersión completa del equipo, se suministrará a cada compartimiento del fregadero con agua corriente, caliente y fría.
13. Tablas de desague o mesas móviles 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.
14. Se requiere medidas efectivas para minimizar la presencia de bichos, las moscas, las cucarachas, y de otros bichos en el local.
15. Todas las áreas donde se prepara o se almacena la comida, o donde se lavan los utiliz, cuarto de cambio, baños/tocador, y áreas donde se guarda o se tira la basura serán bien ventiladas.
16. Todo el establecimiento, y local se mantendrán ordenadas, limpias y libre de basura.
17. Toda la basura o contenidos de desechos de alimentos bajo tapaderas selladas.
18. Se requiere baños/tocador adecuados y con sanitarización.

Notas de Pre-Abertura

- Las manos no estaran descubiertas cuando haiga contacto con comida preparada. Use guantes, o pinzas
- La comida vendra de un recurso aprobado.
- El agua vendra de un recurso aprobado.
- El agua sucia sera descartada apropiadamente a travez de us sistema aprobado.
- Temperaturas de cocinar
 - Lo siguiente debe ser cocido por al menos 15 segundos en las siguientes temperatures:
Pollo @165 F, Res @155 F, Puerco @145 F, todas otras @ 140F
 - Temperaturas calientes se deben mantener ~~135 F~~ o arriva *135°F*
 - Temperaturas frias se deben mantener a 41 F o mas bajas
 - Todos los congeladores deben estar a 0
 - Todo el equipo, utensilios, superficies donde haiga o no contacto con la comida y deben lavarse, enjuagarse, y sanitacion por 30 segundos y secar al aire libre.
 - Agua de sanitación : 1 tapita de cloro por un galon de agua.
 - Cosas toxicas deben almacenarce abajo o retirado de la comida y cosas en relación con la comida.
 - No se coma o beba donde la comida se prepara. Las bebidas deben tener tapadera.
 - Usar protector de cabello durante la preparaci6n de la comida.
 - Tener termometros disponibles en todas las unidades de refrigeraci6n.
 - Tener disponibles vendas para probar la sanitacion.
 - Comidas o cosas que esten relaci6nadas con comida deben guardarse 6 pulgadas arriva del piso y lejos del grenaje de los lavaderos.