



## DEPARTAMENTO DE SERVICIOS DE INSPECCIÓN

### PLAN DE EVALUACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

NOMBRE DE ESTABLECIMIENTO \_\_\_\_\_  
DIRECCIÓN \_\_\_\_\_  
TIPO DE ESTABLECIMIENTO \_\_\_\_\_ PROPIETARIO DE LA EMPRESA \_\_\_\_\_  
NUEVO \_\_\_ REMODELADO \_\_\_ DIRECCIÓN DE CASA \_\_\_\_\_  
NÚMERO DE PLAZAS \_\_\_ EST. COMIDAS \_\_\_ PARA LLEVAR \_\_\_ NÚMERO DE TEL. \_\_\_\_\_  
DESAYUNO \_\_\_ ALMUERZO \_\_\_ CENA \_\_\_ DÍAS Y HORARIOS DE OPERACIÓN \_\_\_\_\_  
FECHA DE INICIO DE CONSTRUCCIÓN \_\_\_\_\_ FECHA DE APERTURA DEL NEGOCIO \_\_\_\_\_  
SE ENTREGA EL CÓDIGO SANITARIO DEL ESTADO (105 CMR 590.000) SÍ \_\_\_ NO \_\_\_ PENDIENTE \_\_\_  
GERENTE DE ALIMENTOS CERTIFICADO Y CERTIFICACIONES DE ALÉRGENOS (FC 2-102.11) SÍ \_\_\_ NO \_\_\_ NOMBRE \_\_\_\_\_  
APROBACIONES DE ZONIFICACIÓN/OCUPACIÓN/Cv (DEPARTAMENTOS DE CONSTRUCCIÓN Y LICENCIAS) SÍ \_\_\_ NO \_\_\_ PENDIENTE \_\_\_  
USAR EL ARTÍCULO (\*DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DEL CÓDIGO DE CONSTRUCCIÓN) 34 \_\_\_ 36A \_\_\_ 37 \_\_\_ OTRO \_\_\_  
SE PRORCIONA MENÚ FC 8-201.12 SÍ \_\_\_ NO \_\_\_ PENDIENTE \_\_\_ N/A \_\_\_  
SE DESARROLLAN AVISOS AL CONSUMIDOR FC 3-603.11 SÍ \_\_\_ NO \_\_\_ N/A \_\_\_

#### (PARA ALIMENTOS CRUDOS Y SEMICRUDOS)

LPC\*, COCINAR, CALENTAR Y SERVIR \_\_\_ MANTENER FRÍO / CALIENTE \_\_\_ COCINAR Y SERVIR \_\_\_ COCINAR Y  
MANTENER CALIENTE / FRÍO \_\_\_ COCINAR, MANTENER CALIENTE, FRÍO, RECALENTAR \_\_\_ CRUDO LPC\* \_\_\_  
COCINADO AL VACÍO U OTRO PROCESO DE COCCIÓN \_\_\_\_\_

#### INSTALACIONES FÍSICAS

CAFÉ AL AIRE LIBRE/APERTURAS EXTERIORES ESTÁN PROTEGIDAS FC 6-202.15 SÍ \_\_\_ N/A \_\_\_  
COCINA CERRADA SIN ACCESO PERSONAS INNECESARIAS FC 2-103.11 SÍ \_\_\_ NO \_\_\_ N/A \_\_\_  
VENTANAS Y PUERTAS CON MOSQUITERAS FC 6-202.15 SÍ \_\_\_ NO \_\_\_ AIRE ACONDICIONADO \_\_\_  
PREPARACIÓN DE COMIDA. Y ÁREAS DE LAVADO UBICADAS SÍ \_\_\_ NO \_\_\_  
EN UN SÓTANO (590.003) FC 3-305.12 SÍ \_\_\_ NO \_\_\_  
SE ENTREGA INFORME DEL INGENIERO AMBIENTAL SÍ \_\_\_ NO \_\_\_ PENDIENTE \_\_\_ N/A \_\_\_

#### TIPO DE ACABADO MATERIAL DEL PISO ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS FC 6-201.11

LOSETA \_\_\_ BALDOSAS DE CERÁMICA \_\_\_ LOSETA ADHERENTE \_\_\_ CONCRETO \_\_\_

#### TIPO DE ACABADO MATERIAL DE PARED ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS FC 6-201.11

ACERO INOXIDABLE \_\_\_ BALDOSAS DE CERÁMICA \_\_\_ TABLAROCA \_\_\_ PRF

#### TIPO DE ACABADO MATERIAL DEL TECHO ÁREA DE COMIDA FC 6-201.11 TABLAROCA \_\_\_ VINIL \_\_\_ PRF \_\_\_ METAL \_\_\_ CUBIERTO \_\_\_

APARATOS DE ILUMINACIÓN PROTEGIDOS ÁREA PREPARACIÓN ALIMENTOS FC 6-202.11 SÍ \_\_\_ NO \_\_\_ N/A \_\_\_

SE PROPORCIONAN INSTALACIONES DE BAÑO PARA EMPLEADOS FC 5-203.12 SÍ \_\_\_ NO \_\_\_ CANTIDAD \_\_\_

SE PROPORCIONAN INSTALACIONES DE BAÑO PARA CLIENTES FC 5-203.12 SÍ \_\_\_ NO \_\_\_ CANTIDAD \_\_\_

HABITACIONES DEBIDAMENTE VENTILADAS FC 6-304.11 & (departamento de edificación) SÍ \_\_\_ NO \_\_\_

SE PROPORCIONAN VESTIDOR y CASILLEROS FC 6-403.11 & 6-305.11 SÍ \_\_\_ NO \_\_\_ UBICACIÓN \_\_\_\_\_

UBICACIÓN ESPACIOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS FC 3-305-07 SÓTANO \_\_\_ 1o PISO \_\_\_ 2o PISO \_\_\_ OTRO \_\_\_

SE PROPORCIONAN ESPACIOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS/ÁREAS DE ALMACENAMIENTO APROBADAS

SE PROPORCIONAN ESTANTES ELEVADOS FC 3-305.11, 305.12, 307.11 SÍ \_\_\_ NO \_\_\_

#### TIPO DE CONTENEDORES DE BASURA Y GRASA

CONTENEDORE(S) FC 5-501.13-.17 TRITURADOR \_\_\_ BASUREROS \_\_\_ BARRILES A PRUEBA DE PLAGAS \_\_\_

#### TIPO DE SUPERFICIE LOCALIZADO EN FC 5-501.115

CERÁMICA \_\_\_ ASFALTO \_\_\_ OTROS \_\_\_\_\_

**INSTALACIONES DE PLOMERÍA, LAVADO DE MANOS Y LOSA**

SE SUMINISTRAN LAVABOS DE MANOS INDEPENDIENTES EN ÁREAS PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. LAVADO DE LOZA/DISTRIBUCIÓN **FC 5203.11**  
SÍ  NO  CANTIDAD  N/A   
SE PROPORCIONA PILETA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **FC 3-302.15** SÍ  NO  CANTIDAD  N/A   
SE PROPORCIONAN PILETAS CON TABLEROS DE DESAGÜE **FC 4-301.12** SÍ  NO  CANTIDAD  N/A   
(SE NECESITAN TRES (3) COMPARTIMENTOS )

ALMACENAMIENTOS ADECUADO PARA UTENSILIOS SUCIOS/LIMPIOS SÍ  NO  N/A   
( TAMAÑO COMPARTIMENTO DE PILETA )

SE INSTALA PREVENTOR DE REFLUJO AUTORIZADO **FC 5-203.14** SÍ  NO  N/A

PLACA FRÍA PARA BAR APROBADO Y SELLADA POR LA NSF **FC 4-204.16** SÍ  NO  N/A

SE PROPORCIONA PILETA PARA TRAPEADOR/POR SEPARADO O AJUNTA **FC 203.13** SÍ  NO  CANTIDAD

DISPOSICIÓN ADECUADA DE AGUAS RESIDUALES, DESAGÜE DE PISO Y ESTACIONES DE DESEJO SÍ  NO

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS **FC 7-201.11** UBICACIÓN \_\_\_\_\_

SE PROPORCIONA LAVAVAJILLAS COMERCIAL **FC 4-501** TEMPERATURA ALTAS  QUÍMICOS  N/A

FABRICANTE \_\_\_\_\_ TERMÓMETRO IRREVERSIBLE/TIRAS DE PRUEBAS

SE INSTALA ALARMAS CONTRA FALTA DE ANTIBACTERIAL ? DETERGENTE **FC 4-204.117** SÍ  NO  N/A

SE INSTALA PREVENTOR DE REFLUJO AUTORIZADO **FC 5-203.14** SÍ  NO  N/A

SE SUMINISTRA EQUIPO DE ALMACENAMIENTOS, UTENSILIOS, BLANCOS **FC 4-903.11** SÍ  NO

ARTÍCULO DESECHABLES DE PAPEL ESTÁN DEBIDAMENTE ALMACENAMIENTO **FC 4-903.11 & .12** SÍ  NO  N/A

**INSTALACIONES/EQUIPOS DE COCINA**

APROBADOS POR LA FUNDACIÓN NACIONAL DE SANEAMIENTO O EQUIVALENTE **FC 4-205.10 & FC 4-201.11** SÍ  NO

INSTALADO PARA LIMPIAR DEBAJO, DETRÁS Y ENTRE LOS EQUIPOS DE COCCIÓN DEL ÁREA ADYACENTE **FC 4-402.11 & .12** SÍ  NO  N/A

SE PROPORCIONA CAMARA FRIGORIFICA **FC 4-301.11**  
VOLUMEN REQUERIDO =#POR ALIMENTOS PREPARADOS x .085+60%  
\_\_\_\_\_  
(TAMAÑO ) L x W x H ) (FT3) (CANTIDAD)  
\_\_\_\_\_  
(TAMANO ) L x W x H ) (FT 3)

(CONSULTOR DE REFRIGERACIÓN)

41° F/ NSF #7 REFRIGERACIÓN A PROVADA **FC 3-501.16** SÍ  NO

SE PROPORCIONAN UNIDADES DE CAMARAS DE REFIJERACION **FC 4-301.11**  
VOLUMEN REQUERIDO =#DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS x  
\_\_\_\_\_  
(TAMAÑO ) L x W x H ) (FT3) (CANTIDAD)

MAQUINA DE HIELO **FC 4-301.11 & 3-501.15**  
\_\_\_\_\_  
(TAMAÑO ) L x W x H ) (CAPACIDAD lbs.)

SE PROPORCIONA OTRAS UNIDADES DE REFRIGERACIÓN  
VOLUMEN REQUERIDO =#DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS **FC4-301.11**  
\_\_\_\_\_  
(TOTAL FT <sup>3</sup>) (CANTIDAD)

(REFRIGERATION CONSULTANT)

41° F/NSF #7 REFRIGERACIÓN APROBADA **FC 3-501.16** SÍ  NO

SE PROPORCIONAN OTROS CONGELADORES  
\_\_\_\_\_  
(TOTAL FT <sup>3</sup>) (CANTIDAD)

SE PROPORCIONA ABATIDOR DE TEMPERATURA **FC 3-501.15**  
(PROCEDIMIENTOS PARA ENFRIAR ALIMENTOS DECLARADOS COMO TCS SI NO HAY HIELO O ABATIDOR DE TEMPERATURA )  
\_\_\_\_\_  
(TOTAL FT <sup>3</sup>) (CANTIDAD)

\* SE PROPORCIONA EL SIGUIENTE EQUIPO DE COCINA **FC 4-301.11**  
VENTILACIÓN POR BFD Y **FC 4-301.14 & 6-202.12**  
ESTUFA \_\_\_\_\_ HORNO DE CONVECCIÓN \_\_\_\_\_  
FREIDORA \_\_\_\_\_ HORNO DE PIZZA \_\_\_\_\_  
ASADOR \_\_\_\_\_ AHUMADOR \_\_\_\_\_ OLLA ARROCERA \_\_\_\_\_  
VAPORDORA \_\_\_\_\_ CAFETERAS \_\_\_\_\_ OTROS \_\_\_\_\_ N/A \_\_\_\_\_  
N/A \_\_\_\_\_  
\* \*DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE

SE PROPORCIONAN MESA(S) DE VAPOR FC 4-301.11 SÍ \_\_\_ NO \_\_\_ CANTIDAD \_\_\_ N/A \_\_\_ #COMIDAS CALIENTES \_\_\_

SE PROPORCIONAN OTROS EQUIPOS DE MANTENIMIENTO EN CALOR \_\_\_\_\_(TIPOS) \_\_\_\_\_ CANTIDAD

SE PROPORCIONAN TERMÓMETRO DE ALIMENTOS Y EQUIPOS FC 4-302.12 SÍ \_\_\_ NO \_\_\_

LAS BARRA DE ENSALADAS DE AUTOSERVICIO Y LA COMIDA A GRANEL ESTÁN PROTEGIDAS FC 3-306.11 SÍ \_\_\_ NO \_\_\_

REQUISITOS DE ALÉRGENOS

SE PROPORCIONA PROTECCIÓN ANTI ESTORNUDOS EN/BARRAS DE REDUCIR Y ENSALADAS SÍ \_\_\_ NO \_\_\_

SE ANUNCIÓ DEBIDAMENTE LA INFORMACIÓN SOLERE Y ALÉRGENOS FC 3-306.11 SÍ \_\_\_ NO \_\_\_

N/A \_\_\_ SÍ \_\_\_ NO \_\_\_

EL PERSONAL HA RECIBIDO ENTRENAMIENTO ANTI ASFIXIA SÍ \_\_\_ NO \_\_\_

CONTENEDORES DE ALIMENTOS A GRANEL CON CIERRE AUTOMÁTICO APROBADOS SÍ \_\_\_ NO \_\_\_ N/A \_\_\_

**DECLARACIÓN: CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN ANTERIOR ES CORRECTA Y ENTIENDO QUE SI SE REALIZAN ALGÚN CAMBIO EN LOS PLANES O EN LA INFORMACIÓN ANTERIOR SIN EL PERMISO DE LA DIVISIÓN DE INSPECCIONES DE SALUD ESTA PUEDE ANULAR ESTA APROBACIÓN.**

**FIRMA:** \_\_\_\_\_ **NOMBRE COMPLETO / TÍTULO:** \_\_\_\_\_

**REVISIÓN PRELIMINAR POR:** \_\_\_\_\_

**TÍTULO:** \_\_\_\_\_ **FECHA** \_\_\_\_\_

**APROBACIÓN FINAL POR:** \_\_\_\_\_

**TÍTULO** \_\_\_\_\_ **FECHA** \_\_\_\_\_

**CONDICIONES: \*Debe cumplir con todas las regulaciones del código de construcción y contra incendios y todos los demás requisitos de licencia antes de operar.**

---

---

---

---

**Términos cambiados:** RTE- LPC\*: Listo Para Comer / FRP- PRF\* - Polímero reforzado con fibra