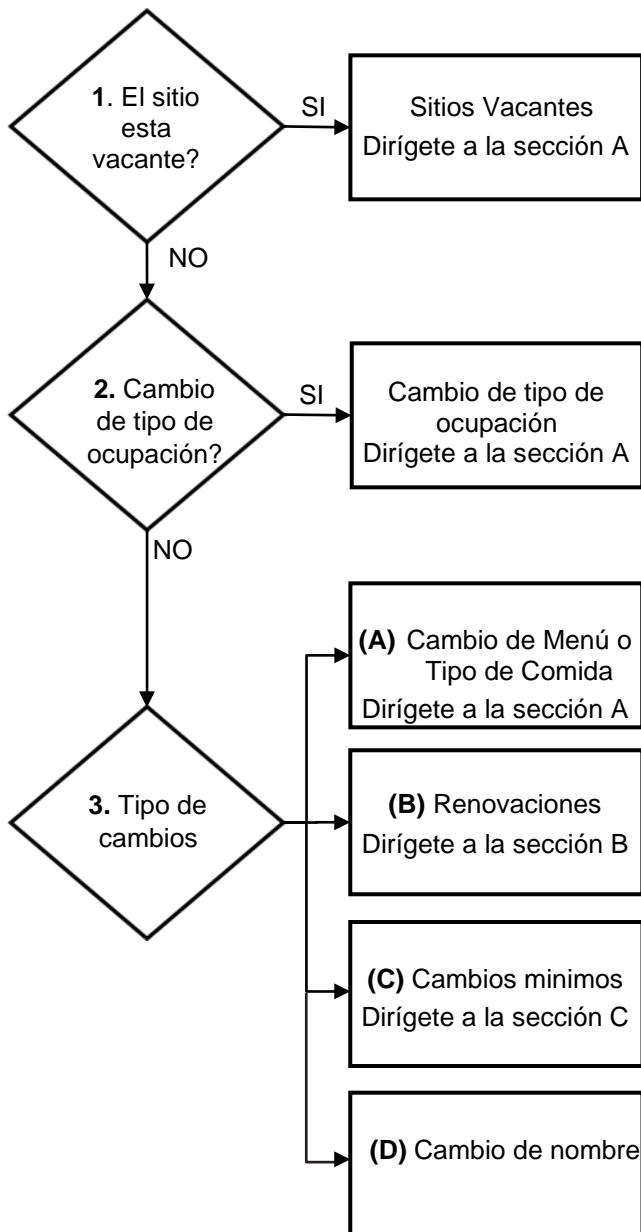




# HEALTH & FOOD SAFETY

## Requisitos Para Presentación de Planes Para Establecimiento Comercial de Alimentos

No todos los establecimientos de alimentos son iguales. Creamos esta grafica para aclarar los requisitos para cada establecimiento. La grafica te guiara a la lista de requisitos (en la siguiente página) que corresponde con tu establecimiento.



### 1. El sitio esta vacante?

**SI:** Si el sitio/lugar esta actualmente vacante, favor de presentar los documentos de la sección A

**NO:** Si el sitio/lugar esta actualmente ocupado continua al #2

### 2. Si el sitio/lugar va a cambiar su tipo de ocupación (de oficina a restaurant)

**SI:** Si el sitio/lugar va a cambiar su tipo ocupación, favor de presentar los documentos de la sección A

**NO:** Si el sitio/lugar no va a cambiar su tipo de ocupación continua al #3

### 3. Lista de tipos de cambios para un establecimiento de comida:

(A) Si el menú o el tipo de comida va a cambiar, favor de presentar los documentos de la sección A

(B) Si el sitio/lugar tendrá renovaciones o modificaciones, favor de presentar los documentos de la sección B

(C) Si el sitio/lugar tendrá cambios mínimos como color de pared o tapiz, favor de presentar los documentos de la sección C

(D) Cambio de nombre

**Todavía no estás Seguro que opción escoger? Llama a Health & Food Safety al 972-292-5304 o mándanos un e-mail [health@friscotexas.gov](mailto:health@friscotexas.gov).**



# HEALTH & FOOD SAFETY

## Requisitos Para Presentación de Planes Para Establecimiento Comercial de Alimentos

### **A. Construcción nueva / cambio de tipo de comida / Remodelacion extensa**

#### **Permiso de construcción o Certificado de Ocupación**

1. Plano completo incluyendo detalles de los planes de servicio al público, todas las áreas donde se servirán alimentos, lugar donde se encuentra el basurero y todo y cada uno de los equipos. Servicio al público incluyen servicios de comida afuera, lugares religiosos y guarderías de niños – incluye guarderías que solo sirven jugo o agua y/o snacks.  
Nota: las áreas donde se sirven alimentos deben estar separadas.
2. Identificar la función de cada cuarto y su propósito incluyendo el salón de personal y sus áreas de descanso
3. Horarios de todo y cada uno de los equipos y accesorios que estarán en uso. Incluyendo cada pieza de equipo que se usara en las barras. Excepto donde se servirán y ha sido aprobado servir comida previamente envasada. Un lavabo con tres compartimentos es necesario.
4. Áreas adicionales, áreas exteriores, barras y su equipo deben ser detalladas incluyendo su elevación.
5. Manuales o información detallada con las especificaciones de todo y cada uno de los equipos (Refrigeración en las guarderías de niños para sus alimentos debe ser tipo comercial ósea “NSF approved” ).
6. Fechas en las cuales se terminará cada área del establecimiento
7. Lugar donde será/está instalado el interceptor de grasa y su tamaño
8. Tamaño del calentador de agua que se usara (Se requiere presentar GPH and KW-BTU)
9. Si corresponde, nota del lugar donde se almacenará los residuos de la grasa usada
10. Plano detallando la altura de los techos
11. Si corresponde, mandar la política del uso de manos sin guantes o “Bare Hand Contact”. El uso de manos sin guantes es prohibido si se sirven alimentos a publico altamente susceptible.
12. Menú completo mostrando las advertencias al consumidor (no corresponde para establecimientos sirviendo a publico altamente susceptible)
13. Mandar la aplicación para establecimiento de comida o “[Food Establishment Permit Application](#)” a través de y pagar las cuotas. Favor de incluir una copia de Certificado de Gerente de Alimentos.

### **B. Compra de establecimiento vacante / modificaciones a establecimiento existente**

#### **Permiso de construcción o Certificado de Ocupación**

Todo el equipo, acabados, accesorios deben de estar marcados como “nuevos” o “existentes”

1. Detalles específicos incluyendo un plano del lugar con todo el equipo y accesorios que identifique claramente todas las áreas de servicio, barras, patios, almacenes y lugares para lavar los platos
2. Manuales o información detallada con las especificaciones de todo y cada uno de los equipos
3. Fechas en las cuales se terminará cada área del establecimiento
4. Lugar donde será/está instalado el interceptor de grasa y su tamaño
5. Tamaño del calentador de agua que se usara (Se requiere presentar GPH and KW-BTU)
6. Si corresponde, nota del lugar donde se almacenará los residuos de la grasa usada
7. Si corresponde, mandar la política del uso de manos sin guantes o “Bare Hand Contact”. El uso de manos sin guantes es prohibido si se sirven alimentos a publico altamente susceptible.
8. Menú completo mostrando las advertencias al consumidor (no corresponde para establecimientos sirviendo a publico altamente susceptible)
9. Mandar la aplicación para establecimiento de comida o “[Food Establishment Permit Application](#)” a través de y pagar las cuotas. Favor de incluir una copia de Certificado de Gerente de Alimentos.

### **C. Cambio de propietario (No modificaciones, no cambio de tipo de comida y actualmente ocupado)**

#### **Permiso de construcción o Certificado de Ocupación**

Manda B1 (mencionado anteriormente) y la aplicación a través de [Food Establishment Permit Application](#) y paga todas las cuotas. Incluye una certificada de tu Certificación de Gerente de Alimentos.

### **D. Cambio de nombre (no cambio de propietario)**

#### **Certificado de Ocupación**

Manda la aplicación a través de [Food Establishment Permit Application](#). No hay ningún costo para actualizar tu letrero oficial de Salubridad.

Nota: Esta lista es solo una referencia, pero no contiene todas ordenanzas municipales. Para una lista completa y mas información por favor dirijase a [Commercial Building Permits](#)