

Ciudad de Dubuque
City Hall Annex, 1300 Main Street
Dubuque, Iowa 52001-4732

Fecha _____

SOLICITUD PARA LA REVISIÓN DEL PLAN DE UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS

_____ NUEVO _____ REMODELACIÓN _____ CONVERSIÓN

Nombre del Establecimiento: _____

Categoría: Restaurante, hospital, guardería infantil

Dirección: _____

Teléfono, de estar disponible: _____

Nombre del Propietario: _____

Dirección de Correo: _____

Teléfono: _____

Nombre del Solicitante: _____

Dirección de Correo: _____

Teléfono: _____

Título (propietario, administrador, arquitecto, etc.): _____

He presentado planes/solicitudes ante las siguientes autoridades en las siguientes fechas:

_____ Mesa Directiva del Concejo

_____ Zonificación

_____ Planeación

_____ Construcción

_____ Conservación

_____ Plomería

_____ Eléctricos

_____ Policía

_____ Fuego

_____ otros ()

Horario de Operación

Domingo _____

Lunes _____

Martes _____

Miércoles _____

Jueves _____

Viernes _____

Sábado _____

Número de Sillas _____

Número de Empleados _____

(Máximo por turno)

Área total de la instalación en pies cuadrados _____

Número de pisos en donde serán llevadas a cabo las operaciones _____

Número Máximo de Comidas que
serán servidas

Desayuno _____
Almuerzo _____
Comida _____

Fecha estimada para iniciar el proyecto: _____
Fecha estimada para finalizar el proyecto: _____

Tipo de Servicios
(Marque todas las que apliquen)

Comidas Sentados _____
Para Llevar _____
Servicio Meseros _____
Vendedor Móvil _____

Por favor incluya los siguientes documentos:

- _____ Menú propuesto (incluyendo menús de temporada, servicio afuera y banquetes).
- _____ Hojas de especificaciones del fabricante para cada pieza de equipo que se muestre en el plan.
- _____ Plan del local mostrando la ubicación localización del negocio dentro del edificio; ubicación del edificio en el sitio incluyendo callejones, calles; y localización de cualquier equipo fuera del local (basureros, pozos, sistemas sépticos – de ser aplicable)
- _____ Plano dibujado a escala del establecimiento de comida mostrando la ubicación de los equipos, plomería, servicios eléctricos y ventilación mecánica
- _____ Listado de equipos

CONTENIDO Y FORMATO DE LOS PLANOS Y ESPECIFICACIONES

1. Provea planos que sean como mínimo de 11 x 14 pulgadas en tamaño incluyendo el plano de distribución exacta del piso dibujado a una escala mínima de ¼ de pulgada = 1 pie. Esto para facilitar la lectura de los planos.
2. Incluya: menú propuesto, número de asientos y proyección diaria del volumen de comidas por servicio de operaciones.
3. Muestre la localización y, cuando sea requerido, dibujos elevados de todos los equipos de comida. Cada pieza de equipo debe ser claramente etiquetada en el plano con su nombre común. Presente los dibujos de las unidades contenedoras del autoservicio caliente y frío con las guardas contra estornudos.
4. Designe claramente en el plano el equipo para enfriamiento rápido y adecuado, incluyendo baños de hielo y refrigeración, y para contenedores calientes de alimentos potencialmente peligrosos.

5. Etiquete y localice separadamente los mesones para la preparación de la comida cuando el menú dicte evitar la contaminación directa e indirecta de la comida cruda y lista para comer.
6. Designe claramente los lavamanos para cada sanitario instalado y en las áreas inmediatas a la preparación de la comida.
7. Provea el tamaño del salón, espacios aislados, espacios entre y detrás del equipo y la localización del equipo en plano del piso.
8. En el plano represente áreas auxiliares como salones de almacenamiento, salones de basura, sanitarios, sótanos y/o bodegas usadas para el almacenamiento o la preparación de comida. Muestre todas las características de estos salones como se exige en este manual de guía.
9. Incluya y provea especificaciones para:
 - a. Entradas, salidas, áreas de embarque/desembarque y muelles;
 - b. Listado de acabados finales para cada salón incluyendo pisos, paredes, techos y bases coyunturales;
 - c. Listado de plomería incluyendo la localización de los drenajes de piso, los pozos de piso, líneas de abastecimiento de agua, líneas de aguas residuales, equipo generador de agua caliente con capacidad y taza de recuperación, prevención de reflujos, y conexiones de líneas de aguas residuales;
 - d. Listado de iluminación con protectores;
 - Por lo menos 110 lux (velas de 10 pies) a una distancia de 75 cm. (30 pulgadas) encima del piso, en unidades de refrigeración y áreas de almacenaje de comida seca y otras áreas y salones durante los periodos de limpieza.
 - Por lo menos 220 lux (velas de 20 pies)
 - a. A la superficie donde se presenta la comida del autoservicio como bufets y barras de ensalada o donde los frutos frescos o empacados son vendidos u ofrecidos para el consumo.
 - b. Dentro de equipos como refrigeradores y refrigerados bajo el mesón;
 - c. A una distancia de 75 cm. (30 pulgadas) encima de le piso en áreas usada como lavamanos, lavaplatos, almacenaje de equipos y utensilios, y cuartos de baño; y ,
 - A por lo menos 540 lux (50 pies vela) a la superficie donde un empleado de alimentos trabaja con comida o trabaja con utensilios o equipos como cuchillos, cortadores, rayadores o sierras donde la seguridad del empleado es un factor.
 - e. Listados de equipos de alimentos que incluya la marca y número del modelo y un listado del equipo que es certificado o clasificado para saneamiento por un programa de acreditación ANSI (cuando sea aplicable)
 - f. Fuente de abastecimiento de agua y método de eliminación de aguas residuales. Provea la localización de los servicios y envíe evidencia de que se está cumpliendo con las regulaciones locales y estatales;

- g. Un diagrama de flujo con códigos por color demostrando los patrones de flujo para:
 - alimentos (recibo, almacenamiento, preparación, servicio)
 - platos y alimentos (porciones, transporte, servicios)
 - platos (limpios, sucios, limpios, almacenados)
 - utensilios (almacenaje, uso, limpieza)
 - basura y desperdicios (área de servicio, contenedores, almacenaje);
- h. Listado de ventilación por cada salón.
- i. Un lavadero de traperos o una instalación para limpieza en el bordillo, con elementos para colgar los traperos mojados.
- j. Un área o servicio para el lavado de las canecas de basura.
- k. Gabinetes para el almacenamiento de químicos tóxicos
- l. Vestidores, áreas de casilleros, áreas de descanso para los empleados, y/o perchero para los abrigos si es requerido.
- m. Complete la sección 1;
- n. Plano del Sitio (plano de la parcela)

REVISION DE LA PREPARACION DE COMIDAS

Revise las categorías de los Alimentos Potencialmente Peligrosos (PHF's, por sus siglas en Inglés) a ser manejados, preparados y servidos.

<u>CATEGORIA *</u>	<u>SI</u>	<u>NO</u>
1. Carnes delgadas, aves, pescados, huevos (Hamburguesas, lonjas de carnes; filetes)	()	()
2. Carnes gruesas; aves enteras (Roast beef; pavo entero; pollos, jamones)	()	()
3. Alimentos Fríos Procesados (Ensaladas; sándwiches; vegetales)	()	()
4. Alimentos Calientes Procesados (sopas, estofados, arroz/fideos, salsa, sopas de pescado; cacerolas)	()	()
5. Repostería (pies, natillas, rellenos de crema y coberturas)	()	()
6. Otros _____ _____		

* La autoridad reguladora dispone de un plan genérico HACCP para cada categoría de alimento como referencia.

POR FAVOR MARQUE CON UN CIRCULO/CONTESTE LAS SIGUIENTE PREGUNTAS

PROVEEDOR DE ALIMENTOS

Todos los alimentos son suministrados por proveedores inspeccionados y aprobados?
Sí/No

ALMACENAMIENTO FRIO

1. Hay un congelador y refrigerador adecuado y aprobado disponible para almacenar los alimentos congelados en ese estado, y los alimentos refrigerados a 41° F (5° C) o menos? Sí / No

Provea el método utilizado para calcular los requerimientos de almacenaje frío.

2. Almacenarán las carnes crudas, las aves y la comida de mar en el mismo refrigerador y congelador con alimentos cocinados y/o alimentos listos para consumir? Sí / No.

Si respondió afirmativamente, cómo prevendrá la contaminación indirecta?

3. Cada refrigerador y/o congelador tiene termómetro? Sí / No

Número de unidades de refrigeración: _____

Número de unidades de congelación: _____

4. Hay disponible una máquina de hacer hielo por bultos? Sí / No

DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS

Por favor indique mediante una marca en las casillas apropiadas como se descongelaran los alimentos potencialmente peligrosos (PHF, por sus siglas en Inglés) en las categorías correspondientes. Más de un método puede ser aceptable. Adicionalmente, indique en que lugar serán descongelados.

Método de Descongelación	* Alimentos Gruesos Congelados	* Alimentos Delgados Congelados
Refrigeración		
Agua Corriente a Menos de 70° F (21° C)		
Micro-ondas (como parte del proceso de cocción)		
Cocinados desde el estado de congelación		
Otro (describa)		

*Alimentos congelados; aproximadamente una pulgada o menos = delgado, más de una pulgada = grueso.

COCCIÓN

1. Usará termómetros para alimentos para medir la temperatura final de cocción y/o recalentamiento de los PHF (alimentos potencialmente peligrosos por sus siglas en Inglés)? Sí / No
Que tipo de aparato para medir la temperatura: _____

Tiempo mínimo de cocción y temperaturas de productos utilizando equipos de convección y conducción de calor:

Carnes asadas	130° F (121 min.)
Trozos sólidos de comida de mar	145° F (15 seg.)
Otros PHF	145° F (15 seg.)
Huevos	
Servicio inmediato	145° F (15 seg.)
Común	155° F (15 seg.)
(*huevos pasteurizados deben se servidos a una población altamente susceptible)	
Cerdo	155° F (15 seg.)
Carne/pescado molido	155° F (15 seg.)
Aves	165° F (15 seg.)
PHF recalentados	165° F (15 seg.)

2. Haga una lista de los equipos de cocción.

CONTENEDORES CALIENTES/FRIOS:

1. Cómo mantendrá los PHF calientes a por lo menos 140° F (60° C) en los contenedores de servicio? Indique el tipo y número de unidades contenedoras calientes.

2. Cómo mantendrá los PHF fríos a menos de 41° F (5° C) en los contenedores de servicio? Indique el tipo y número de unidades contenedoras frías.

ENFRIAMIENTO:

Por favor indique mediante una marca en las casillas apropiadas como se enfriarán los PHF a 41° F (5° C) en 6 horas (140° F a 70° F in 2 horas y 70° F a 41° F en 4 horas). Adicionalmente indique donde tendrá lugar el enfriamiento.

MÉTODOS DE ENFRIAMIENTOS	CARNES GRUESAS	CARNES DELGADAS	SOPAS Y SALSAS DELGADAS	SOPAS Y SALSAS ESPESAS	ARROZ PASTA
Sartenes poco profundos					
Baños Fríos					
Reducción de volumen o tamaño					
Enfriamiento rápido					
Otros (describa)					

****RECALENTAMIENTO:**

1. Cómo serán recalentados los PHF que ya hayan sido cocidos, enfriados y recalentados tal que todas las partes de los alimentos alcancen una temperatura de al menos 165° F por 15 segundos. Indique el tipo y número de unidades usadas para el recalentar los alimentos.

2. Cómo se recalentarán rápidamente y en menos de 2 horas los alimentos a 165° F para los contenedores calientes?

PREPARACIÓN:

1. Por favor haga una lista de las categorías de alimentos preparados 12 horas antes del servicio.

2. Entrenará a los trabajadores de alimentos en buenas practicas de saneación de alimentos? Sí /No, Método de entrenamiento:

Nombre de los empleados y fecha en que se completo el entrenamiento

3. Se usarán guantes desechables y/o utensilios y/o papel especial para alimentos para prevenir tocar los alimentos listos para consumo? Sí / No.
4. Hay una política escrita que excluya o restrinja a los trabajadores de alimentos que se encuentren enfermos o tengan una cortada infectada o alguna lesión? Sí / No
Por favor describala brevemente:

Se pagara a los empleados la licencia por enfermedad? Sí / No

5. Cómo serán desinfectados los equipos de cocina, tablas para cortar, las tapas de los mostradores y otras superficies que están en contacto con los alimentos que no se puedan sumergir en los lavaplatos o máquinas para el lavado de platos?

Tipo de químico _____
Concentración _____
Estuche de prueba Sí / No

6. Se pre-enfriarán los ingredientes para alimentos fríos listos para el consumo tales como atún, mayonesa y huevos para ensaladas y sándwiches antes de ser mezclados y/o ensamblados? Sí / No
Si la respuesta es no, como se enfriarán los alimentos listos para el consumo a 41° F?

7. Se lavarán todos los frutos en el local antes de ser usados? Sí / No
Tiene planeado algún lugar para lavar los frutos? Sí / No
Describe _____

Si la respuesta es no, describa el procedimiento que se usará para la limpieza y desinfección de los fregaderos o lavaplatos multi-usos, entre usos.

8. Describa el procedimiento usado para minimizar el tiempo en el que los PHF se encuentren en la zona de temperaturas peligrosas (41° F - 140° F) durante la preparación.

9. Suministre un plan HACCP para métodos de procesamiento especializados tales como los alimentos empacados al vacío preparados en el local u otros requeridos por la autoridad regulatoria.

10. Se servirán alimentos para población altamente susceptible en el establecimiento?
Sí / No
Si la respuesta es positiva, como se mantendrán las temperaturas de los alimentos cuando estos sean trasferidos entre la cocina y el área de servicio?

A. LISTADO DE ACABADOS

El solicitante debe indicar cuales materiales (baldosas, acero inoxidable, molduras plásticas con bovedilla de 4", etc.) que serán usada en las siguientes áreas.

	PISO	BOVEDILLAS	PAREDES	TECHOS
Cocina				
Bar				
Despensa de Alimentos				
Otros Depósitos				
Baños				
Vestidores				
Almacenaje de Basuras y Desperdicios				
Área Para Limpieza de Traperos				
Área de Lavado de Utensilios				
Cuarto Frío y Congeladores				

B. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES

Solicitante: por favor marque las cajas correspondientes

- | | SI | NO | NA |
|--|-----|-----|-----|
| 1. Las puertas exteriores tendrán cierre automático y serán a prueba de roedores? | () | () | () |
| 2. Todas las entradas abiertas al exterior tendrán puertas con pantalla? | () | () | () |
| 3. Todas las ventanas que se puedan abrir tendrán una malla #16 como mínimo? | () | () | () |
| 4. Colocará dispositivos de electrocución | () | () | () |
| 5. Todas las tuberías y conductos eléctricos estarán sellados; y las entradas y salidas de gases de los sistemas de ventilación estarán entradas protegidas? | () | () | () |
| 6. Esta toda el área alrededor del edificio limpio de maleza, basura, cajas y otros cosas que albergen | () | () | () |
| 7. Se usaran cortinas de aire? | () | () | () |
| Si la respuesta es afirmativa, donde? _____ | | | |

C. BASURA Y DESPERDICIOS

Adentro

- | | SI | NO | NA |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 8. Todos los contenedores tendrán tapas? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. Almacenará los desperdicios adentro?
Si la respuesta es afirmativa, donde? _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. Hay un área designada para limpiar canecas de basura o tapetes? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Afuera

- | | SI | NO | NA |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 11. Se utilizara un contenedor de basura?
Número _____ Tamaño _____
Frecuencia de recolección _____
Contratista _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 12. Se utilizara un compactador?
Número _____ Tamaño _____
Frecuencia de recolección _____
Contratista _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 13. Se almacenarán las canecas de basura afuera? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 14. Describa la superficie y la localización donde serán almacenados el recolector/ el compactador y las canecas | | | |

15. Describa la localización del recipiente de almacenamiento de grasa

16. Habrá un área para el almacenamiento de contenedores reciclados
Describa _____

Indique cuales materiales deben ser reciclados:

- Vidrio
- Metal
- Papel
- Cartón
- Plástico

17. Habrá una área de almacenamiento para productos dañados que van a ser devueltos?

D. CONEXIONES DE PLOMERIA

		ESPACIO DE AIRE	FRENO DE AIRE	SIFON INTEGRAL	SIFON "P"	CONTRA VALVULA	BOMBA CONDENSANTE
18.	Baños						
19.	Orinales						
20.	Lavaplatos						
21.	Triturador de basura						
22.	Lavabos a. Trapero b. Conserje c. Lavamanos d. 3 compartimientos e. 2 compartimientos f. 1 compartimiento g. Estación de agua						
25.	Mesas de vapor						
26.	Pozo de cucharones						
27.	Condensado de refrigeración / líneas de desagüe						
28.	Conexión de mangueras						
29.	Pelador de papas						
30.	Dispensador de bebidas con carbonato						
31.	Otros _____						

* **SIFON:** Es un montaje o dispositivo que suministra un sello líquido que previene la emisión de gases del alcantarillado sin afectar materialmente el flujo del alcantarillado o aguas negras que lo atraviesan. Un sifón integral es el que está construido directamente dentro de la base, por ejemplo, la base del inodoro. Un sifón "P" es un accesorio en forma de "P" que provee un sello líquido. Los sifones o accesorios en forma de "S" están prohibidos.

32. Hay desagües para piso y estos pueden limpiarse fácilmente? De ser así, indique la localización:

E. SUMINISTRO DE AGUA

33. El suministro de agua es público () o privado () ?

34. Si es privado, la fuente ha sido aprobada? Sí () No () Pendiente ()

Por favor adjunte copia de la aprobación y/o permiso.

35. Se fabricará hielo en el local () o se comprará comercialmente ()?
Si se fabricará en el local, se están suministrando las especificaciones de la maquina fabricadora de hielo? Sí () No ()

Describe las provisiones para el almacenamiento del hielo: _____

Provea la localización de la maquina de fabricación de hielo u operación de embolsado.

F. ELIMINACION DE AGUAS NEGRAS

36. El edificio está conectado al alcantarillado municipal? Sí () No ()
37. De lo contrario, el sistema privado está aprobado? Sí () No () Pendiente ()
Por favor adjunte copia de la aprobación y/o permiso.

38. Hay trampas de grasa? Sí () No ()

Si hay, donde? _____

Provea calendario de limpieza y mantenimiento _____

G. VESTIDORES

39. Hay vestidores? Sí () No ()
40. Describa las instalaciones para almacenamiento de los elementos personales de los empleados (por ejemplo, carteras, abrigos, botas, sombrillas, etc.)

H. GENERAL

41. Están los insecticida/raticidas guardados separadamente de los agentes de limpieza y desinfección? Sí () No ()

Indique la localización: _____

42. Todas las sustancias tóxicas para uso en el local o para la venta al por menor (incluyendo medicamentos personales) serán almacenadas aparte de las zonas de preparación de alimentos y almacenamiento de alimentos? Sí () No ()

43. Están todos los contenedores de tóxicos incluyendo botellas de aerosoles claramente etiquetados? Sí () No ()

44. Se lavara la mantelería en el local? Sí () No ()

Si es afirmativo, que será lavado y donde? _____

De lo contrario, como será limpiada la mantelería? _____

45. Habrá una secadora de ropa disponible? Sí () NO ()

46. Donde se almacenará la mantelería limpia: _____

47. Donde se almacenará la mantelería sucia: _____

48. Los contenedores para el almacenamiento de productos alimenticios a granel están fabricados de materiales seguros? Sí () No ()
 Indique el tipo: _____

49. Indique todas las áreas donde hay válvulas de escape de gases instaladas:

LOCALIZACION	FILTROS Y/O DISPOSITIVOS DE EXTRACCION	Pies Cuadrados (SQ FT)	PROTECCION CONTRA INCENDIO	CAPAC. DE AIRE CFM	COMPOSICION DE AIRE CFM

I. FREGADERO

50. Hay un fregadero para traperos? Sí () No ()

Si respondió no, por favor describa la instalación para la limpieza de traperos y otros equipos:

51. Si el menú lo ordena, hay un fregadero para la preparación de alimentos?
 Sí () No ()

J. INSTALACIONES PARA EL LAVADO DE PLATOS

52. Se usará un fregadero o una máquina lavadora de platos para limpiar los utensilios y platos?

- Maquina lavadora de platos ()
- Fregadero de dos compartimientos ()
- Fregadero de tres compartimientos ()

53. Máquina lavadora de platos

Tipo de higienización usado:
 Agua caliente (temp. estipulada) _____
 Calentador de refuerzo _____
 Tipo de químico _____

Hay ventilación? Sí () No ()

54. Todas las maquinas de lavado tienen plantillas con las instrucciones de manejo?
 Sí () No ()

55. Tienen todas las maquinas de lavado medidores de temperatura/presión, según sea necesario, que se encuentren en funcionamiento apropiado.
 Sí () No ()

56. El generador de agua caliente es suficiente para las necesidades del establecimiento? Sí () No ()
57. Los compartimientos del fregadero dan cabida a las ollas y cacerolas más grandes? Sí () No ()
- Si respondió no, cuál es el procedimientos manual para limpiar y desinfectar?
-
-

58. Hay bordes para drenaje en ambos lados del fregadero de ollas? Sí () No ()
59. Que tipo de desinfectante es usado?
- Cloruro ()
 - Yodo ()
 - Amoniaco ()
 - Agua Caliente ()
 - Otro ()
60. Hay papeles y/o estuches de prueba disponibles para revisar la concentración de los desinfectantes? Sí () No ()
61. Cómo se limpian los sistemas de ventilación?
-

K. INSTALACIONES DE LAVAMANOS/INODOROS

62. Hay un lavamanos en cada área de preparación de comida y de lavado de utensilios? Sí () No ()
63. Todos los lavamanos, incluyendo los de los inodoros, tienen válvulas o llaves combinadas? Sí () No ()
64. Las llaves de cierre automático proveen flujo de agua por lo menos por 15 segundos sin necesidad de reactivar la llave? Sí () No ()
65. Hay desinfectantes de manos disponibles en todos los lavamanos? Sí () No ()
66. Hay instalaciones para secado de manos (toallas de papel, ventiladores, etc.) disponibles en cada lavamanos? Sí () No ()
67. Hay recipientes con tapa para la basura en cada baño? Sí () No ()
68. Hay disponibilidad de agua corriente fría y caliente en cada lavamanos? Sí () No ()
69. Todas las puertas de los excusado se cierran automáticamente? Sí () No ()
70. Están todos los baños equipados con sistemas de ventilación adecuada? Sí () No ()
71. Si es requerido, hay un letrero para lavado de manos en los excusados para empleados? Sí () No ()

L. ALMACENAMIENTO DE BIENES SECOS

72. Se tiene una proyección de la frecuencia de entregas? Sí () No ()
73. Hay un espacio apropiado para el almacenamiento de los bienes secos, en referencia al menú, las comidas y la frecuencia de entregas? Sí () No ()
74. Cómo serán almacenados los bienes secos sobre el piso?
-
-

M. REQUERIMIENTOS PARA EQUIPO PEQUEÑO

75. Por favor especifique el número y tipo de cada uno de los siguientes:
Cortadores _____
Tablas para cortar _____
Abrelatas _____
Mezcladoras _____
Tapetes _____
Otros _____

N. SUMINISTRO DE AGUA

76. Hay un dispositivo de tratamiento de agua? Sí () No ()
Si la respuesta es si, como será inspeccionado y se le dará servicio al dispositivo?

77. Como será inspeccionado y se le dará servicio al dispositivo de prevención de reflujos?

DECLARACION: Por la presente certifico que la información anterior es correcta y que yo entiendo totalmente que cualquier desviación de lo anterior sin permiso previo de la Oficina Reguladora de Salud puede ocasionar la nulidad de la aprobación final

Firma (s) _____

Propietario(s) o Representante Responsable(s)

Fecha: _____

La aprobación de estos planes y sus especificaciones por parte de esta Autoridad Reguladora **no es** indicativo de la conformidad con cualquier otro código, ley o reglamentación federal, estatal o local que pueda ser requerida. Adicionalmente no constituye endoso o aceptación del establecimiento acabado (estructura o equipo). Una inspección previa a la apertura del establecimiento con el quipo en el sitio y operacional será necesaria para determinar si se está cumpliendo con las leyes del gobierno local y estatal para los establecimientos de servicio de comida.