

**Departamento de Salud y Servicios Humanos**

**Programa de Salud Ambiental**

155 N. First Ave, MS 5, Suite 170

Hillsboro, OR 97124

Teléfono: 503-846-8722 Fax: 503-846-3705

WashCoFoodSafety.com



## INSTRUCCIONES PARA LA REVISIÓN DEL PLAN PARA RESTAURANTE

Este paquete incluye información e instrucciones para la revisión del plan para restaurante. Para asegurarse de que su instalación propuesta nueva o remodelada cumpla con los requisitos del código de salud, el diseño de espacio, el menú y las actividades para preparar la comida serán revisadas. Por favor, siga las instrucciones que se incluyen en este paquete y asegúrese de que toda la información esté completa. **La información incompleta puede causar retrasos.**

Este paquete contiene requisitos generales para restaurantes, sin embargo, para obtener información completa sobre los requisitos sanitarios de restaurante, se le sugiere que revise **las Reglas de Sanidad de Alimentos de Oregon**. Copias de las reglas están disponibles en línea en <http://www.healthoregon.org/foodsafety> o en nuestra oficina.

1. Presentar los formularios incluidos en este paquete (la Solicitud de Revisión del Plan, Diseño del Espacio, Menú, Forma de Actividades para el Servicio de Comida, Superficies Interiores, Forma de Enfriamiento y Recalentamiento de Alimentos) con la tarifa correspondiente al condado de Washington, ya sea en nuestras oficinas o por correo:

Washington County Environmental Health Program  
155 N First Avenue, MS 5, Suite 170  
Hillsboro, OR 97124

2. Usted recibirá una respuesta por escrito dentro de 10 días hábiles. Si se requieren cambios en sus planes, se le notificará. **La construcción no puede comenzar hasta que sus planes reciban la aprobación de esta oficina.**

### Inspecciones Requeridas:

- **Nuevo Establecimiento:** Antes de la apertura del negocio, usted debe pasar una inspección de apertura. Esta inspección se lleva a cabo cuando la construcción se haya completado y todo el equipo esté instalado y funcionando. Favor de enviar la solicitud de licencia y pago antes de programar la inspección de apertura. Para programar su inspección de apertura, llame al (503) 846-8722 por lo menos una semana antes de la fecha de apertura anticipada. Un empleado de nuestra oficina lo llamará por teléfono y revisará el plan de operación de su establecimiento antes de la inspección de apertura. Su negocio no puede abrir hasta que reciba la aprobación de esta oficina y otras agencias requeridas.
- **Establecimientos Remodelados:** Durante la construcción de remodelación, el restaurante no puede funcionar si hay una interrupción en la electricidad, el gas, la evacuación de aguas residuales o el suministro de agua. Complete todas las actividades de construcción que generan polvo u otra contaminación posible durante las horas que esté cerrado o con métodos de contención de la contaminación. Si el negocio está cerrado al público durante la remodelación, una inspección será requerida antes de reabrir. Si el negocio está abierto durante la remodelación, la zona remodelada debe ser inspeccionada antes de que se use. Llame al (503) 846-8722 para programar una inspección.

**Nota: Construcción de locales nuevos y remodelaciones** pueden requerir la aprobación de otras agencias. Por favor, póngase en contacto con otras autoridades competentes, incluyendo la zonificación, la planificación, construcción, plomería y departamentos de bomberos para determinar todas sus necesidades.