

# REQUERIMIENTOS ANTES DE ABRIR UN ESTABLECIMIENTO PARA COMIDA



- Antes de abrir, la plomería del establecimiento (asegúrese de someter los planos adecuados, si es necesario) debe ser aprobada por la oficina de plomería del estado de KY (859-899-5244).
- Permiso de LFUCG para trampas de grasa (grease trap interceptor permit) llame al 859-425-2409.
- El Sistema de extracción o hood system en inglés (si es requerido), deber ser inspeccionado como parte de la inspección del edificio (859-258-3770).
- Un lavamanos con agua caliente y potable, jabón y papel para secarse las manos o un secador de aire para manos eléctrico. El letrero para lavarse las manos debe estar publicado a todo momento.
- Un lavabo con tres compartimientos de tamaño adecuado y con drenaje. Un desinfectante adecuado con tiras para detectar los niveles del desinfectante.
- En acuerdo con los códigos de plomería del estado, puede ser que necesite baños (1) de hombres y (1) de mujeres.
- Un lavabo para el trapeador con una válvula de contraflujo.
- Un certificado de gerente de comida (Certified Food Manager) presente en el establecimiento en todo momento mientras operando.
- Todos los empleados que trabajen con la preparación o el manejo de la comida deben tener el permiso de (Lexington-Fayette County food handler card).
- Tener una póliza de salud adecuada para los empleados. Para más información o ejemplos vaya al [www.fda.gov](http://www.fda.gov).
- Tener guantes desechables disponibles si está trabajando con comida lista para comer.
- Todas las personas participando en la preparación y manejo de la comida deben usar una protección adecuada para el cabello.
- Todas las unidades de calentamiento y enfriamiento deben tener un termómetro. También debe tener un termómetro de cocina para verificar las temperaturas de las comidas que están siendo preparadas. Temperatura caliente de 135°F temperatura fría de 401°F.
- Aviso al consumidor sobre la carne cruda o no bien cocinada, los mariscos y las aves deben ser provistos, si es necesario.
- Techos, pisos, paredes lisas y fáciles de limpiar.
- No madera sin tratamiento o sin pintar.
- Un exterminador certificado debe ser contratado si ocurren problemas con el control de insectos y ratas.



Lexington-Fayette County Health Department  
Environmental Health and Protection  
650 Newtown Pike, Lexington, KY 40508

8 a.m.-4:30 p.m., lunes-viernes

Teléfono: 859-231-9791

Fax: 859-231-9459

[www.lexingtonhealthdepartment.org](http://www.lexingtonhealthdepartment.org)