

TOMANDO NUEVA POSESIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO DE COMIDA

Es contra la ley que una persona opere cualquier tipo de establecimiento de comida en El condado de St. Joseph sin primero haber obtenido un permiso valido del Oficial de Salud del Departamento de Salud del condado de St. Joseph. En ninguna circunstancia debe ser un permiso transferible entre ubicaciones, operadores y/o dueños.

Agá una cita para una inspeccione preoperativa (apertura): al vender un establecimiento de operación de ventas de comida, el nuevo dueño(s) deben contactar la división de servicios de comida del Departamento de salud del condado de St. Joseph de inmediato, al (574) 235-9721 para programar una inspeccione de apertura. Un permiso nuevo es requerido reflejando la nueva posesión del establecimiento.

Con autorización requerida del Departamento de Salud del condado de St. Joseph (SJCHD), el establecimiento es permitido continuar a operar durante el proceso de autorización del permiso, para el nuevo dueño (s), sea completado. Inspecciones de apertura son hechas de lunes a viernes. La inspección de apertura es realizada para asegurar que el establecimiento de alimentos este en pleno cumplimiento con 410 IAC 7-24. Cuando programe la inspección de apertura se recomienda hacer planes con cuidado para asegurar que el permiso no sea retrasado.

Cumplimiento con el los departamentos de construcción/ zona/ bomberos del estado y local: Cuando asumiendo posesión de un establecimiento de comida que ya existe es importante de asegurarse que el edificio este en cumplimiento con todos los códigos de edificio, zona y bomberos. Esto incluye asegurarse que el interceptor de grasa que fue usado antes este en cumplimiento (cualquier pregunta acerca de la instalación del inceptor de grasa pueden ser dirigidas al departamento local de construcción). El sistema que incluye la campana y respiración para ventilación para extracción debe estar en cumplimiento con los códigos de los bomberos aplicados.

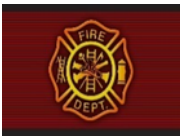
Si el establecimiento de comida tiene un sistema séptico privado el sistema debe cumplir con todos los reglamentos del estado y condado de Indiana. Incluyendo asiendo un examen de coliforme de agua privada de pozo que tiene que ser realizado trimestral (vea www.epa.gov Revised Total Coliform Rule).

Departamento de Construcción:



- Ciudad de South Bend: (574) 235-9554
<http://www.ci.south-bend.in.us/government/departament/building-departament>
- Ciudad de Mishawaka: (574) 258-1607
<http://www.mishawaka.in.gov/building>

Departamento de Bomberos:



- Ciudad de South Bend: (574) 235-7558
- Ciudad de Mishawaka: (574) 247-0928
- Municipio de Clay (Incluye los municipios de German, Harris, Roseland, Indian Village): (574) 272-2144
- SW Central (Incluye los municipios de Center y Portage): (574) 291-1677 o (574) 288-5956
- Municipio de Penn: (574) 255-5075
- Walkerton: (574) 514-7898
- Osceola: (574) 532-3464
- New Carlisle: (574) 876-0802

- 1) **COMO PREPARARSE PARA UNA INSPECCIÓN DE APERTURA:** Una inspección de apertura involucra una inspección detallada del establecimiento donde se prepara la comida, el servicio, el guardado de comida. El FSIO evaluará los siguientes artículos durante la inspección de apertura; pero, esta lista no está diseñada para cubrir todos los códigos y sus requerimientos. **(Por favor refiérase al documento Abriendo Un Establecimiento De Comida Recién Construido O Renovado para una descripción de cada artículo).** El dueño-operador del establecimiento es advertido que debe revisar las regulaciones de comida del Estado De Indiana 410 IAC 7-24 y IAC 7-22 también los códigos de ordenanzas del Condado de St. Joseph capítulo 117.

Lista para la inspección

✓	A. Estructura	
	Techos	
	Cocina-Bara no acústica	
	Baño no acústico	
	Preparación no acústica	
	Lavamanos de 3 compartimientos no acústico	
	Almacenamiento/almacenamiento seco	
	Pisos cubiertos o de lechada, no se permite alfombra en lugares de humedad	
	B. Lavado de manos	
	Jabón, dispensador de toallas, toallas, temperatura 100 grados centígrados	
	Dentro de 25 pies de la área de preparación/cocina	
	Lava manos en área de barra si nuevo/remodelado/ cambio de posesión	
	Fregadero para el trapeador agua caliente/fría	
	C. Fuente de agua	
	Brecha de aire y disyuntor de vacío	
	Machina de hielo	
	Pozos de inmersión	
	Unidad condensadora	
	Lavaplatos	
	Eliminación de basura	
	Fuente de agua Publica privada examen de agua Si No	
	Donde está conectada la alcantarilla Publico privado	
	D. Lavado de utensilios y platos	
	Lavaplatos aprobada SI No Placa de datos Si No	
	Temperatura alta	
	Temperatura baja Tipo de sanitación	
	Lavamanos con tablas para el drenaje aprobadas	
	Tipo de sanitación	
	Tiras de prueba apropiada	
	Trapeador de grasa	
	E. Refrigeración y almacén	
	Refrigeración de acceso directo	Temperatura de la Unidad
	Refrigerador	Temperatura de la Unidad
	Congelador de acceso directo	Temperatura de la Unidad

	Congelador	Temperatura de la Unidad
	G. Equipo de Comida	
	Diseño y construcción	
	Instalado correctamente	
	Fácil de mover	
	Espaciado y escala	
	Todo el equipo adecuadamente ventilado	
	Termómetro con sonda	
	Iluminación/ iluminación directa/ candelas por metro/ Bujías-pies	
	Cocina (70 pies/bujías)	
	Área de limpieza (70 pies/candelas por metro)	
	Área de preparación (70 pies/candelas por metro)	
	Protección y tapas apropiadas	
	Refrigerador, congelador y área de almacén (20 pies/ candelas por metro)	
	Baño (20 pies/candelas por metro)	
	J. Establecimiento Sanitario	
	Cubrió contenedores de residuos en el baño de mujeres	
	Inodoro	
	Puertas de baño de cierre automático	
	Ventilación mecánica Hombre Mujeres	
	K. Almacenamiento de Basura y Reciclo	
	Nombre(s) de la empresa(s) de residuos	
	Reciclo de grasa	
	Ciclo de recogimiento (por semana/mes)	
	Área autorizada	
	L. Protección Contra Roedores	
	Compañía	
	Visitación (por semana/mes)	
	M. Puertas Ajustadas Cuando Están Cerradas.	
	Puerta de enfrente	
	Puerta de atrás	
	Puerta de alado	
	N. Póliza De Empleado	
	Conocimiento de síntomas para excluir o restringir al empleado	
	Acceso a la póliza de salud para empleados	

- 1) Aprobación de la inspección de apertura:
 Después de la inspección de apertura de su establecimiento este completado, si todo el requerimiento mínimo proveído bajo 401 IAC 7-24 han sido, una aprobación del permiso será hecho. El inspector de comida lo provea con los documentos necesarios para obtener su permiso. ***El permiso debe ser obtenido de inmediato debido a que ya está el establecimiento operando.***

Note: Si los requerimientos mínimos proveedor bajo 410 IAC 7-24 no han sido cumplidos, su establecimiento puede recibir un permiso interim que permite que el establecimiento que siga operando mientras que las modificaciones necesarias sean hechas. Interim permisos son sujetos a la aprobación del director de servicios de comida.

- 2) COMO OBTENER TU PERMISO DE SERVICIOS DE COMIDA O TIENDA: Trae tu forma otorgada por la división de servicios de comida y el reporte de la inspección a la división de servicios de comida del departamento de salud del condado de St Joseph ubicado en el piso 9 del county city building 227 West Jefferson Blvd. South Bend, Indiana 46601. Se le pedirá completar una aplicación y de entregar un pago para el permiso y una fianza de administración de \$50. 00. SJCHD no acepta cheques personales.

Cantidad anual de un establecimiento de Comida o Servicios de Comida

Cantidad diaria	Ventas no menos de	Ventas No MAS de
Costo del permiso	Ventas brutas de	Para
\$75.00	\$0.00	\$49,999.99
\$100.00	\$50,000.00	\$149,999.99
\$125.00	\$150,000.00	\$249,999.99
\$150.00	\$250,000.00	\$499,999.99
\$200.00	\$500,000.00	\$749,999.99
\$250.00	\$750,000.00	\$999,999.99
\$300.00	\$1,000,000.00	\$1,249,999.99
\$325.00	\$1,250,000.00	\$1,499,999.99
\$375.00	Sobre	\$1,500,000.00

Manipulador de alimentos Certificado

Un establecimiento requiere tener por lo menos un (1) manipulador de alimentos certificado responsable por durante todo el tiempo que esté operando el establecimiento. Si es requerido el manipulador de alimentos certificado debe estar presente en el establecimiento durante las horas de operación. Debe ir responsabilidad del manipulador de alimentos certificado de proveer el certificado, carta, o documento de verificación que ha pasado el examen.

Un establecimiento de comida que empiece operando o este cambiando de dueño debe tener un manipulador de alimentos certificado no más de seis (6) meses después del empezar a operar o cambio de dueño. En caso de que el establecimiento de comida no tenga un manipulador de alimentos certificado debido a que el manipulador de alimentos certificado ha terminado su empleo con el establecimiento de comida, el dueño u operador del establecimiento de comida tiene tres (3) meses para obtener un nuevo manipulador de alimentos certificado después de la terminación del empleador anterior.

**Para una lista de establecimiento de comida que no pertenecen estos requerimientos, por favor referencie las reglas del manipulador de alimentos certificado 410 IAC 7-22.*

Las siguientes organizaciones ofrecen programas acreditados nacionalmente certificados para el manipulador de alimentos y exámenes utilizando al Instituto Americano de Estándares Nacionales.

<p>SERV Safe Indiana Restaurant Association (National Restaurant Association) 200 South Meridian Street, Suite 350 Indianapolis, IN 46225 PH: (317)673-4211 or (800)678-1957 FAX: (317)673-4210 Internet: http://www.indianarestaurants.org/ ServSafe Training and Exam El certificado es válido por 5 años Order certificate replacements at http://www.servsafe.com/ or (800)765-2122</p>
<p>The National Registry of Food Safety Professionals A Division of Environmental Health Testing, LLC. 7680 Universal Blvd., Suite 550 Orlando, FL 32819 PH: (407)352-3830 or (800)446-0257 Internet: http://www.nrfsp.com/ Email: info@nrfsp.com or customer.service@nrfsp.com Food Safety Manager Certification lasts for 5 years</p>
<p>Prometric 1260 Energy Park Drive St. Paul, MN 55108 PH: (800) 786-3926 Internet: http://www.prometric.com/foodsafety/default.htm Certified 5rofesional food Manager El Certificado es válido por 5 años</p>
<p>360training.com, inc. 13801 Burnet Rd., Suite 100 Austin, TX 78727 PH: (888) 360-TRNG (8764) Fax: (512)441-1181 Website: http://www.learn2serve.com/food-manager-certification Email: dini.nash@360training.com</p>

CONTACTOS IMPORTANTES

- Para aplicar para una licencia para un negocio con la ciudad de South Bend:
Department of Community Investment
12th Floor County City Building
227 W. Jefferson Blvd. South Bend, IN 46601
(574)235-5912 o madams@southbend.in.gov
- Para aplicar para una licencia de negocios con la ciudad de Mishawaka:
Controller's Office City Hall
600 E. Third St. Mishawaka, IN 46544
(574)258-1622
www.mishawaka.in.gov/permits
- Para aplicar para un permiso de salud para el condado de St. Joseph:
(574)235-9721 o www.sjchd.org
- Para registrar una entidad formal con la secretaria del estado de Indiana:
(317)232-6576 o www.in.gov/sos/business/index.htm
- Para registrar una entidad menos formal con el registrador del condado de St. Joseph:
(574)235-9525
- Para registrar con el departamento de ingresos de ventas, uso e impuestos sobre los ingresos
(317)233-4015 o www.in.gov/dor
- Para registrarse con el servicio de ingresos de venta para el Numero de Identificación de Empleador (EIN):
(800)829-1040 o (574)236-8149 www.irs.ustreas.gov/
- Para aplicar para un certificado de venta minorista para vender huevos crudos:
Indiana State Egg Board
(765)494-8510
www.ansc.purdue.edu/iseb
- Para aplicar para una licencia para alcohol y/o tabaco:
In.gov/atc.2409.htm