



Town of Kearny

Department of Public Health • Walter J. Nicol Health Center

645 Kearny Avenue, Kearny, NJ 07032

Phone: 201-997-0600 • Fax: 201-997-9703

www.kearnynj.org

REQUISITOS DE REVISIÓN DEL PLAN DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS MINORISTAS

Este documento es una guía de revisión y de ninguna manera abarca todo el Código de Alimentos Minoristas de Nueva Jersey mencionado ni pretende abarcar todo lo que se revisa durante una revisión del plan por parte del Departamento de Salud. Las aprobaciones finales se basan en el volumen y la capacidad presentados por el establecimiento minorista de alimentos.

TENGA EN CUENTA QUE REVISAREMOS LOS PLANES DENTRO DE 30 DÍAS. LOS PLANES NO SERÁN REVISADOS SIN LO SIGUIENTE:

- Dibujos arquitectónicos encuadrados de instalaciones y sitios remotos, incluido el diseño con plan de piso y cronogramas de equipos, diagramas de plomería, elevaciones y cronogramas de acabado.
- Hojas de especificaciones del fabricante para todos los equipos, incluidas ubicaciones, dimensiones, capacidades de rendimiento y números de modelo.
- Menú de alimentos con el tipo de riesgo anticipado (consulte las definiciones en la página siguiente).
- Plan de negocios escrito que incluya la naturaleza del negocio y el horario de atención, el volumen de alimentos preparados, vendidos o servidos, el conteo anticipado de platos y los procedimientos para operar un establecimiento minorista de alimentos.

DIRECTRICES PARA PLANES

1. Debe cumplir con la totalidad de N.J.A.C. 8:24 “Sanitation in Retail Food Establishments and Food and Beverage Vending Machines”
2. Lavamanos para lavarse las manos en cada área de preparación de alimentos y lavaplatos, sus ubicaciones deben estar ubicadas de manera conveniente y razonable, solo se deben usar para lavarse las manos y los empleados no deben salir de su estación de trabajo inmediata para lavarse las manos
3. Se debe instalar un fregadero de tres compartimentos en las instalaciones, el fregadero debe tener compartimentos de tamaño adecuado para sumergir el equipo más grande y se debe establecer un área para secar al aire la vajilla
4. Se instalará una cantidad suficiente de fregaderos de preparación de alimentos en las instalaciones, y no se utilizarán fregaderos para lavarse las manos ni fregaderos de 3 compartimentos para la preparación de alimentos
5. Se instalará un espacio de aire o una válvula de retención para fregaderos de tres compartimentos, fregaderos de preparación de alimentos, máquinas de hielo, etc
6. El fregadero de la fregona o el área de drenaje del piso con bordillos deben ubicarse en el piso principal y no deben ubicarse cerca de las áreas de preparación de alimentos
7. Es posible que se requiera equipo de enfriamiento rápido según el menú y el espacio de refrigeración

8. Se debe proporcionar un área para vestirse si los empleados se cambian rutinariamente de ropa en el establecimiento, y el área de almacenamiento para las pertenencias de los empleados debe ubicarse en un área adecuada
9. Se deben establecer los detalles de los desechos, incluidos los contenedores, el almacenamiento, la eliminación y el cronograma
10. La fuente de agua caliente y el tipo de agua calentada se indicarán en los planos
11. Se instalarán protectores contra estornudos u otro blindaje protector para los alimentos en exhibición
12. Las uniones entre el piso y la pared deben estar cubiertas y selladas
13. Se deberá presentar un plan HACCP para cualquier actividad de procesamiento especializado u otro método determinado por la autoridad sanitaria que requiera aprobación previa
14. Información de contacto de la gerencia para llevar a cabo una revisión del plan comercial y establecer requisitos de seguridad alimentaria, incluida la Certificación de gestión de protección alimentaria, Planes de defensa alimentaria y la obtención de alimentos de proveedores y transportistas aprobados

N.J.A.C. 8:24 - DEFINICIONES DE TIPO DE RIESGO DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS MINORISTAS

“Establecimiento de alimentos de riesgo de tipo 1” significa cualquier establecimiento que:

1. Sirve o vende solo alimentos preenvasados que no son potencialmente peligrosos;
2. Prepara solo alimentos no potencialmente peligrosos; o
3. Calienta solo alimentos potencialmente peligrosos procesados comercialmente para mantenerlos calientes y no enfría alimentos potencialmente peligrosos. Dichos establecimientos minoristas pueden incluir, entre otros, operaciones de tiendas de conveniencia, carritos de perros calientes y cafeterías.

“Establecimiento de alimentos de tipo de riesgo 2” significa cualquier establecimiento que tiene un menú limitado; y:

1. Prepara, cocina y sirve la mayoría de los productos inmediatamente;
2. Mantiene calientes y fríos alimentos potencialmente peligrosos después de la preparación o cocción; o
3. Limita la preparación compleja de alimentos potencialmente peligrosos, incluida la cocción, el enfriamiento y el recalentamiento para mantenerlos calientes, a dos o menos elementos. Dichos establecimientos minoristas pueden incluir, entre otros, operaciones de tiendas minoristas, escuelas que no atienden a una población altamente susceptible y operaciones de servicio rápido, según el menú y los procedimientos de preparación.

“Establecimiento de alimentos de tipo de riesgo 3” significa cualquier establecimiento que:

1. Tiene un menú extenso que requiere el manejo de materias primas; y participa en la preparación compleja de elementos del menú que incluye cocinar, enfriar y recalentar al menos tres o más alimentos potencialmente peligrosos; o
2. Prepara y sirve alimentos potencialmente peligrosos, incluida la manipulación extensiva de ingredientes crudos; y cuya población de servicio primario es una población altamente susceptible. Dichos establecimientos pueden incluir, entre otros, restaurantes, comedores, comisarías y operaciones de catering de servicio completo; u hospitales, hogares de ancianos y preescolares que preparan y sirven alimentos potencialmente peligrosos.

“Establecimiento de alimentos de tipo de riesgo 4” significa un establecimiento al por menor que lleva a cabo procesos especializados como ahumado, curado, enlatado, embotellado, acidificación diseñado para controlar la proliferación de patógenos o cualquier empaque de oxígeno reducido destinado a una vida útil prolongada donde tales actividades pueden requerir la asistencia de un tecnólogo de alimentos capacitado. Dichos establecimientos incluyen aquellos establecimientos que realizan procesamiento especializado al por menor.