

¿Cuáles son los requisitos para obtener una licencia del establecimiento de Alimentos?

Lavabos: Son obligatorios en el baño(s) y también a menos, uno más en el área de preparación. Los lavabos tienen que ser indicados solo para lavar las manos porque no pueden contaminar las comidas, utensilios, o equipo. Los lavabos necesitan agua caliente y frío, jabón, y una manera para secar los manos, como papel absorbente.

El lavado: Algún equipo o utensilios usados en el establecimiento tienen que ser lavados, enjuagados y desinfectados. Puede usar un lavaplatos en conjunto con, o en vez de, un lavabo de 3 compartimentos y tiene que desinfectar con inyección química o con calor (160° F). Todos los lavabos tienen que ser tan grande para sumergir la más grande cosa de equipo. Lavabos con esquinas redondeados son más fácil limpiar. Kits para probar necesitan estar para medir las químicas de productos desinfectados.

Lavabo de preparación y la mopa: Algún lavabo usado para preparar alimentos no debe tener un desagüe directa con el desagüe/sobrante/conducto tubería sin los requisitos locales. Un lavabo de la mopa tiene que estar para disponer el agua sóbrate cuando limpia el piso.

Suministro de agua: Pozos necesitan inspecciones por autoridad y del “Kansas Food Code” y también los requisitos del municipio. Sistemas de aguas residuales necesitan inspecciones por autoridad antes de tener un licencia con una copia le manda a la oficina de KDA o al inspector.

La Capacidad Mantener Frio/Calor: No puede usar equipo para calentar o mantener la temperatura hasta 135°F a menos que se indique lo contrario es para este uso específicamente. Termómetros necesitan estar para medir temperaturas correctas. En el equipo para mantener temperaturas menos de 41°F tienen que tener termómetros permanente para evaluar la temperatura ambiente.

Pisos/Paredes/Techos: Pisos, paredes, y techos tienen que ser lisos, durable, fácil limpiar, y impermeables.

Baños: Al menos, la empresa necesita un baño para las empleadas. Las puertas necesitan ser cerrados durante el tiempo que no está limpiando los baños. Los baños para mujeres o unisex necesitan basureros cubiertos.

Puertas Afuera: Puertas que abran afuera tienen que cerrar bien, sin huecos, y de cierre automático. Ventanas tienen que cerrar bien y sin huecos. El sitio no puede tener alimañas.

Ventilación: Sistemas de ventilación de la capacidad correcta tienen que estar para remover calor, hueles, humo, vapores, o condensación de cada sala en el establecimiento.

*The above information is derived from the current Kansas Food Code and other applicable food safety laws, statutes and regulations. It is not intended to be comprehensive, and is subject to change.