



280 S DECATUR BLVD, LAS VEGAS, NV 89107(702) 759-1127
WWW.SNHD.INFO | SpecializedFood@snhd.org

SPECIALIZED FOOD OFFICE SOLICITUD

INFORMACIÓN del PROPIETARIO

Nombre del dueño:		Nombre de la corporación o LLC:	
Dirección de envío:		Habitación principal / Lista:	
Ciudad:	Estado:		Código postal:
Teléfono del propietario:	Teléfono alternativo:	Correo electrónico del propietario:	
VIN:		Placa:	

INFORMACIÓN del NEGOCIO

Nombre de la empresa (DBA):			
Dirección física:		Jurisdicción de la licencia comercial: ☐ CLV ☐ CC ☐ NLV ☐ HEND ☐ OTRO: _____	
Ciudad:		Estado: NEVADA	Código postal:
Los permisos de salud y las facturas deben enviarse por correo a: ☐ Dirección del propietario ☐ Dirección de Negocios ☐ Otra especificar:		¿Es necesario eliminar algún permiso de salud existente? ☐ SÍ ☐ NO En caso afirmativo , debe completar un formulario de Aviso de cierre comercial.	
Teléfono de negocios:		Correo electrónico de negocios:	
Nombre de la comisaria:		Dirección del economato:	
Fecha de apertura proyectada:	Horas de Operación:	☐ Lun ☐ Mar ☐ Mié ☐ Jueves ☐ Fri ☐ Sab ☐ Dom ☐ Horas variables Abierto: am/pm Cerrar: am/pm ☐ 24 horas	
Ley de Aire Limpio en Interiores de Nevada (NCIAA): ☐ Eximir ☐ No exento del cumplimiento de los requisitos de NRS 202.2483 inclusive		¿Ha incluido una copia de la hoja de ruta de su proveedor móvil? ☐ SÍ ☐ NO	

TIPO DE PERMISO (Marque todo lo que corresponda)

☐ Unidad móvil	Capacidad para operar una operación de alimentos no permanente en múltiples ubicaciones para no exceder límite de tiempo designado.
☐ Unidad móvil para un sitio especificado	Capacidad para operar una operación de comidas, no permanente, en una dirección o ubicación específica del sitio únicamente.
☐ Camión de helados	Capacidad para operar un camión de novedades de alimentos congelados empaquetados comercialmente
☐ Proveedor de eventos itinerantes anuales	Capacidad para operar una operación alimentaria no permanente en eventos y mercados de agricultores.
☐ Mercado de agricultores	Capacidad para operar una operación de comidas no permanente en los mercados de agricultores únicamente.

☐ Otro: Especifique

INFORMACIÓN GENERAL

1. Las solicitudes pueden enviarse electrónicamente, sin cita previa, a SPECIALIZEDFOOD@SNHD.ORG. Se le proporcionará un enlace de carga seguro para el envío de archivos grandes.
2. Si no puede enviar su solicitud electrónicamente, puede pedir una cita para una presentación personal llamando al **(702) 759-1127**.
3. Las citas para revisión no se llevarán a cabo hasta que el personal verifique que la solicitud esté completo y Se entregan los documentos requeridos como se especifica en las Instrucciones de envío.
4. Todas las citas en persona se llevan a cabo en el Southern Nevada Health District, 280 S. DECATUR BLVD, Las Vegas, NV, 89107.
5. Pagos de facturas:
 - ☐ Las facturas de Revisión del Plan y Permiso de Salud Anual deben pagarse al recibir la factura.
 - ☐ Las facturas de revisión del plan no son reembolsables.
 - ☐ Las facturas se pueden pagar en línea: www.snhd.info/eh/payment
 - ☐ La lista de facturas se puede encontrar en nuestro sitio web: www.snhd.info/permits-regulations
 - ☐ Las formas de pago aceptadas son: Efectivo, Visa, MasterCard, American Express, Discover, Business Cheque (no cheques iniciales), o giros postales.

USO DE OFICINA ÚNICAMENTE

PERMISO NOMBRE / IDENTIFICADOR	RIESGO CATEGORÍA	PIES CUADRADOS / ASIENTOS	NÚMERO PR	NÚMERO SR

RECONOCIMIENTO

El estatuto revisado de Nevada 446.930 requiere que se presenten al Departamento de Salud planes y especificaciones debidamente preparados. Autoridad para revisión y aprobación cuando se anticipe la construcción o remodelación de establecimientos de comida y bebida, y antes al inicio de dicho trabajo. Solicitudes enviadas para establecimientos después de que la construcción haya comenzado o más de 30 días después de asumir la propiedad, se le cobrarán cargos por mora según lo dispuesto Lista de tarifas de EH.

Reconozco que he respondido todas las preguntas de forma honesta, precisa y completa, y que he leído y comprendido la información general enumerada anteriormente. Cumpliré con los reglamentos de SNHD y permitiré que a la autoridad de salubridad, sin obstáculo, acceso al establecimiento y documentos requeridos.

Propietario / Solicitante →Firma:		Propietario / Solicitante →Nombre en letra de imprenta:	
Propietario / Solicitante →Título:		→Fecha:	

ARTÍCULOS REQUERIDOS PARA EL ENVÍO DEL PLAN

- ☐ Una solicitud completa firmada por el solicitante del permiso.
- ☐ Instrucciones firmadas para la presentación de planes para revisión.
- ☐ Una persona a cargo capaz de responder preguntas sobre seguridad alimentaria y preguntas sobre la operación y los planes de la unidad.
- ☐ Prueba de propiedad en forma de contrato de arrendamiento, escritura u otro documento legal que otorgue permiso al solicitante del permiso para operar en la ubicación física especificada.
- ☐ Cuestionario sobre instalaciones documentos:
 - ☐ Registro del DMV de Nevada
 - ☐ Licencia comercial del estado de Nevada
 - ☐ Acuerdo/contrato de comisaria (si aplica)
 - ☐ Menú (si se sirve comida abierta)
- ☐ Planes y especificaciones: envíe los planos en formato electrónico (PDF) cuando sea posible, o un conjunto de dibujos o planos en papel (mínimo 8.5 "x11") para usar durante la reunión de revisión. Los planes deben incluir un plano que muestre el diseño del equipo y una lista de equipo con cada pieza de equipo claramente etiquetada o identificada de otra manera en el plano o dibujo. Proporcionar fotografías o documentación adicional (hojas de especificaciones) para demostrar que el equipo cumple con los estándares de saneamiento ANSI / NSF.

Envíe su solicitud completa de forma electrónica por correo electrónico a Specialtyfood@snhd.org. Una vez que el personal haya verificado que la aplicación está completa, recibirá una invitación para una cita de revisión del plan.

INFORMACIÓN ADICIONAL
Facturas

Una factura será enviada por correo electrónico cuando la solicitud este completa. Facturas se tienen que pagar cuando reciben la factura. Se puede pagar en línea en www.snhd.info/eh/payment.

Envíos en persona

Si no puede enviar todos los elementos requeridos electrónicamente, se puede solicitar una cita en persona. Una vez solicitada, no llegar a tiempo con todos los documentos requeridos resultará en la reprogramación de su cita con una factura de cita perdida. El pago de las facturas se puede pagar en persona o en línea en www.snhd.info/eh/payment. Si necesita un traductor, notifique SNHD antes de la hora de la cita.

Inspecciones

Los establecimientos deben estar en pleno funcionamiento, con agua, luz, gas y agua caliente, con todos los equipos en pleno funcionamiento. Se debe obtener un certificado de ocupación o un certificado de ocupación temporal antes de la inspección final de permisos para una nueva construcción o remodelación. Proyectos según lo requiera la jurisdicción. Los establecimientos no pueden empezar a trabajar ni abrir negocios hasta después de que se haya realizado la inspección final de permisos. También obtener las aprobaciones de otras agencias.

Las facturas de revisión de su plan cubrirán hasta dos visitas in situ. Si el solicitante no proporciona prueba de las aprobaciones, si es necesario, de otras agencias de jurisdicción (como Prevención de incendios o Seguridad y construcción) pueden retrasar la aprobación final del proyecto. El estado del plan y las correcciones necesarias se la proporcionarán por correo electrónico después de que se complete la inspección.

Las cancelaciones de inspección deben hacerse antes de la hora programada para la cita. Se cobrará una factura de reinspección por cada permiso. Si el establecimiento no está listo para una inspección programada y / o el permiso no está aprobado en la inspección final. Todas las facturas deben pagarse antes para solicitar citas en el futuro.

Otra información

Es responsabilidad del titular del permiso desarrollar adecuadamente el proyecto y ponerse en contacto con todas las agencias aplicables y los programas SNHD para aprobaciones tales como sistema individual de eliminación de aguas residuales, sistemas públicos de agua, tanques de almacenamiento subterráneo, HACCP / etiquetado, etc.

No demostrar un conocimiento adecuado de seguridad alimentaria en el momento de la inspección puede retrasar la aprobación final del permiso y puede resultar en el dueño sea requerido asistir a una reunión de evaluación de seguridad alimentaria.

Yo, el abajo firmante, como representante del titular del permiso / solicitante, he leído, entiendo y acepto ser las condiciones y responsabilidades previstas en este documento.

Propietario /
Solicitante

→Firma:

Propietario /
Solicitante

→Título:

Propietario / Solicitante

→Nombre
en letra de
impresión:

→Fecha:



OFICINA DE ALIMENTOS
ESPECIALIZADOS CUESTIONARIO DE
INSTALACIONES ALIMENTARIAS

(702) 759-1127

| WWW.SNHD.INFO | SpecializedFood@snhd.org

Nombre de la empresa (DBA):			
Dirección física de la empresa:			
Persona a cargo:		Fecha:	
MATERIALES RECURSOS			
Responda las siguientes preguntas con la mayor precisión posible. Se puede acceder a los materiales de recursos en: Biblioteca de recursos para establecimientos de alimentos: http://www.southernnevadahealthdistrict.org/permits-and-regulations/food-establishment-resource-library/ Programa de manipuladores de comidas https://www.southernnevadahealthdistrict.org/programs/food-handler-safety-program/ Revisión y permisos del plan: https://www.southernnevadahealthdistrict.org/permits-and-regulations/plan-review-application-process/			
PERSONA A CARGO			
¿Ha operado antes en un establecimiento de comidas?		Sí NO	
La empresa tiene (Marque todas las que correspondan):			
☐ Una persona encargada que pueda demostrar conocimiento de las prácticas saludables de comida para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.			
☐ Una persona encargada que está presente durante todo el horario de atención, que incluye tardes, fines de semana y descansos.			
☐ Una persona encargada que es un Certified Food Protection Manager (Adjunte copia de la certificación)			
☐ Una póliza de salud para empleados que excluye o restringe a los trabajadores de alimentos que están enfermos o tienen cortes o heridas infectadas			
☐ Todos los empleados tienen tarjetas de capacitación en seguridad alimentaria			
Empleados Por turno:		¿Ubicación del baño?	¿Hay acceso a un baño durante todas las horas de operación?
			☐ Si ☐ No
PREPARACIÓN DE COMIDA			
¿Ha atajado una copia de su menú junto con esta solicitud?		☐ Si ☐ No	
¿Dónde se preparará tu comida?	☐ In situ en la unidad portátil ☐ En la cocina / comisaría permitida		
¿De dónde obtendrás tu comida?			
La ubicación de su unidad portátil es: (marque todo lo que corresponda)	☐ Interior libre ☐ Al aire ☐ Estacionario ☐ Móvil		
¿Qué significa el término TIEMPO / TEMPERATURA CONTROLADOS POR SEGURIDAD (TCS)? De 3 ejemplos de comidas TCS.			

¿Sus empleados tiene acceso a termómetros?		☐ Sí ☐ No	
¿Cómo calibra sus termómetros?			
¿Cómo tomarías una temperatura de un trozo de carne?			
Marque todas las comidas crudas que son productos de animal que se cocinarán en sus instalaciones. ¿A qué temperatura cocinará cada comida de origen animal antes de servirlo?			
☐ Carne ☐ Pollo ☐ Cerdo ☐ Mariscos ☐ Huevos			
☐ Juego salvaje ☐ Otros ☐ N / A (No se cocinan alimentos crudos de origen animal)			
¿Se servirán productos animales crudos? o no cocinada completamente?		☐ Sí ☐ NO	Si es así, es un aviso al consumidor presente en su menú? ☐ Sí ☐ NO
¿Recalienta las comidas como parte de su procedimiento operativo? ☐ Sí ☐ NO		¿Cuánto tiempo tiene que recalentar las comidas y qué temperatura deben alcanzar las comidas recalentadas? TEMPERATURA: _____ HORA: _____	
¿Qué hace si las comidas no se cocinan / recalientan a la temperatura adecuada?			
¿Se cocinarán las comidas PHF / TCS y luego se enfriarán en su comisaría?		☐ Sí ☐ NO (En caso amativo, responda las siguientes 3	
Que métodos de enfriamiento ¿se utilizará?	☐ Baño de hielo ☐ Sartenes poco profundas ☐ Refrigeración mecánica ☐ Paleta de hielo ☐ Otros ☐ N / A		
¿Qué tan rápido deben enfriarse las comidas?			
¿Qué debe hacer si encuentra sus comidas no cumplen con el primero o segundo pasos de enfriamiento?			
¿Se descongelarán las comidas PHF / TCS en su unidad?		☐ Sí ☐ NO (En caso afirmativo, responda la siguiente pregunta)	
¿Qué métodos de descongelación se utilizarán?		☐ Agua corriente fría ☐ Refrigeración ☐ Microondas ☐ Otros ☐ N / A	
¿Lavas tus propios verduras/frutas? Sí entonces, ¿dónde / cómo?			
¿Utiliza el TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA PARA SU SEGURIDAD? ☐ Sí ☐ NO (En caso afirmativo, responda las siguientes 4 preguntas a continuación)			
¿Cuáles comidas usas el tiempo como control?			
¿Cómo se documenta el tiempo que la comida está en la zona de peligro?		☐ Registros ☐ Etiquetas ☐ Timer ☐ Otros: _____ ☐ N / A	

¿Qué haces si encuentras que las comidas se están reteniendo más de 4 horas?			
Después de que la comida esté en el control de tiempo, ¿puede volver a ponerla en el refrigerador para usarla más tarde? ☐ SÍ ☐ NO			
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			
¿Dónde se guardarán las comidas cuando no esté operando?			
¿Dónde guardara su equipo cuando no esté operando?			
¿Etiqueta la fecha de sus comidas refrigeradas? ☐ SÍ ☐ NO	¿En caso afirmativo, por cuántos días los etiqueta?		
¿Cómo se guardan las comidas durante transporte?			
Utilizando los espacios proporcionados, ¿cómo guardara las siguientes comidas en su refrigerador? (desde abajo hacia arriba): pollo crudo, arroz cocido, mariscos crudos, verduras lavadas	Estante superior: _____ Segundo estante: _____ Tercer estante: _____ Repisa Inferior: _____		
¿Se guardarán comidas crudas de origen animal con comidas que están listas para comer en el mismo refrigerador?	☐ SÍ ☐ NO	Si es así, ¿cómo va a prevenir la contaminación?	
¿Cuál es la temperatura requerida para mantener comidas TCS frías?		¿Cuál es la temperatura requerida para mantener comidas TCS calientes?	
POLÍTICA DE SALUD DEL EMPLEADO			
¿Tiene una póliza de salud? ☐ Si ☐ N o			
¿Cuáles son los 5 síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos?			
¿Qué tan pronto puede un empleado regresar al trabajo después de haber sido excluido de las operaciones?			
¿Cuándo deberían los empleados lavarse las manos?	☐ Al cambiar de tarea ☐ Después de entrar del descanso / baño ☐ Antes de ponerse guantes nuevos ☐ Entre cambios de guantes ☐ Después de tocar huevo o carnes crudas ☐ Después de tocarse la cara / piel ☐ Después de levantar algo del suelo ☐ Cuando las manos están contaminadas ☐ Todas las anteriores		

¿Cuánto tiempo debe un empleado lavarse las manos con agua tibia y jabón cuando se lava las manos?		
¿Cómo va a prevenir contacto de comida que están listas para comer con manos descubiertos? (Marque todo lo que corresponda)	☐ Guantes ☐ Papel Deli	☐ Utensilios ☐ Otros: _____

HIGIENE, FONTANERÍA Y DESECHOS

¿Dónde limpiarás tu equipo?		☐ In situ en la unidad portátil ☐ En la cocina / comisaría permitida			
¿Qué es la temperatura mínima para el fregadero de 3 compartimentos?		¿Qué es la temperatura mínima para el lavamanos?		¿Tienes una bomba automática de agua?	☐ Sí ☐ NO
¿Qué temperatura del agua caliente se requiere en el primer compartimento del fregadero de 3 compartimentos?					
Al lavar los platos, ¿cuál es el orden correcto en cada compartimento en el fregadero de 3 compartimentos?					
¿Qué tipo de desinfectante utilizará en su unidad? ☐ Cloro ☐ A base de amoníaco (QUAT) ☐ Otros: _____					
¿Cómo va a proveer desinfectante durante el manejo de comidas? ☐ Cubeta ☐ Botella de spray ☐ Otros: _____					
¿Tiene tiras reactivas para tu desinfectante?	☐ Si ☐ NO	¿Cuál es el tiempo de contacto requerido para su desinfectante?			
¿Cuántos galones puede retener su tanque de agua limpia?		¿Cuántos galones puede retener su tanque de agua sucia?			
¿Cuánto tiempo se le permite operar cuando su tanque de agua limpia está vacío?					
¿Dónde obtendrá agua para llenar su tanque de agua limpia?					
¿Dónde desecharás basura?		¿Dónde va a tirar su agua sucia?			