



Formulario de Evaluación de Planos y Permisos del Emplazamiento e Información de Contacto

1. Haga su solicitud para aprobación de planos o permiso en:									
a. Nombre del departamento:	<p>Reviso y Consulta de Planos 320 E. Jefferson Suite 105 Dallas, Texas 75203 214/948-4480</p> <p>Procesamiento de Entrega de Planos y Permisos Iniciales 320 E. Jefferson Suite 118 Dallas, Texas 75203 214/948-4480</p> <p>Servicios Ambientales y de Salud Protección y Educación Alimentaria (permisos adicionales y preinspecciones) 7901 Goforth Rd. Dallas, Texas 75238 214/670-8083</p>								
b. Nombre de persona de contacto:	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="border: none;">Cynthia Hardage, Planos y Permisos</td> <td style="border: none; text-align: right;">214-948-4255</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Samuel James, Planos y Permisos</td> <td style="border: none; text-align: right;">214-948-4131</td> </tr> </table>	Cynthia Hardage, Planos y Permisos	214-948-4255	Samuel James, Planos y Permisos	214-948-4131				
Cynthia Hardage, Planos y Permisos	214-948-4255								
Samuel James, Planos y Permisos	214-948-4131								
c. Número(s) de teléfono:	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="border: none;">Protección y Educación Alimentaria</td> <td style="border: none; text-align: right;">214-670-8083</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Inspección de Edificaciones (Cuarto 105)</td> <td style="border: none; text-align: right;">214-948-4480</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Inspección de Incendios</td> <td style="border: none; text-align: right;">214-670-4319</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Centro de Permisos de Edificaciones (Cuarto 118)</td> <td style="border: none;"></td> </tr> </table>	Protección y Educación Alimentaria	214-670-8083	Inspección de Edificaciones (Cuarto 105)	214-948-4480	Inspección de Incendios	214-670-4319	Centro de Permisos de Edificaciones (Cuarto 118)	
Protección y Educación Alimentaria	214-670-8083								
Inspección de Edificaciones (Cuarto 105)	214-948-4480								
Inspección de Incendios	214-670-4319								
Centro de Permisos de Edificaciones (Cuarto 118)									
d. Costo de permisos de salud y revisión de planos	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="border: none;">Permiso de salud</td> <td style="border: none; text-align: right;">\$350</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Revisión de planos</td> <td style="border: none; text-align: right;"><u>150</u></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Total</td> <td style="border: none; text-align: right;">\$550</td> </tr> </table>	Permiso de salud	\$350	Revisión de planos	<u>150</u>	Total	\$550		
Permiso de salud	\$350								
Revisión de planos	<u>150</u>								
Total	\$550								
2. Requisitos de la solicitud:									
a. Establecimientos nuevos o establecimientos remodelados.	Se deben presentar dos copias de los planos al Centro de Permisos de Edificaciones. Los planos se revisarán, sellarán y las correcciones se anotarán. Correcciones adicionales se pueden requerir después de la inspección del emplazamiento.								
b. Entregue hojas de corte para todo el equipo relacionado con recibir, almacenar, preparar y distribuir los alimentos. (Se requieren los planos del equipo de cocina y fecha de terminación.)	Se deben entregar y ser procesados con el requisito arriba mencionado.								

c. Facilite una copia del menú propuesto, lista de comidas que se esperan servir y horario de funcionamiento esperado.	Se deben entregar y ser procesados con los requisitos arriba mencionados.
d. Una evaluación de preinspección es disponible por una tarifa de \$50. Se puede pagar en 7901 Goforth, Dallas, Texas 75238.	Un inspector de planos anotará las violaciones para asegurar que el establecimiento llegue a cumplir con el código de salud de Dallas.
3. Requisitos del código:	
a. Autoridad	Ord. 20026 Capítulo 17 Alimentos a venta, Capítulo 19 Salud y saneamiento, Capítulo 30 Ruido, Capítulo 40 Control de roedores, Capítulo 41 Fumar, Capítulo 42A Eventos especiales, Capítulo 50 Venta en las calles, Capítulo 51A-4.603 Uso de transporte como edificio.
b. ¿Hay una copia escrita del Capítulo 17 (directrices escritas) disponible?	Sí, llame a Protección y Educación Alimentaria al 214-670-3738 o visite la página www.alcaldiadedallas.org
4. Evaluación del emplazamiento y directrices generales:	
a. El edificio y aberturas accesibles están a prueba de insectos y roedores.	Todas las puertas exteriores, ventanas de servicio rápido y aberturas exteriores deben ser de cierre automático y estar muy ajustadas. No se permite que queden huecos o que no cierren completamente.
b. El local debe ser drenado apropiadamente y libre de basura.	No debe haber agua estancada en el terreno y debe haber disponible un cubo para basura con tapa.
c. El agua debe venir de un proveedor aprobado.	Toda la plomería debe ser del sistema de agua de la Ciudad.
d. Los pisos deben ser de material liso, fácil de limpiar y no absorbente.	Hormigón sellado, terrazo o cerámica.
e. Los pisos expuestos a salpicadura de grasa o a limpieza de enjuague abundante deben estar compuestos de un material liso, fácil de limpiar y no absorbente con drenaje de piso cubierto y curvado.	Hormigón sellado, terrazo o cerámica.
f. Las paredes deben estar en buenas condiciones y construidas de material liso, fácil de limpiar y no absorbente en toda área de trabajo y en los baños. Las paredes deben ser de color claro.	Plástico reforzado con fibra de vidrio (FRP, por sus siglas en inglés), hormigón sellado o azulejo.
g. Los techos deben estar en buenas condiciones y contruidos de material liso, fácil de limpiar y no absorbente en toda área de trabajo y en los baños. No se permiten techos de colores oscuros en el área de preparación de alimentos.	Techos en forma de "T" con azulejo antisonoro son aceptables.
h. El equipo debe estar apropiadamente instalado y drenado.	Todo el equipo debe ser drenado al sistema de desagüe vía un interceptor/filtro de grasa.

i. Deben estar los dispensadores de hielo ubicados dentro del área de preparación o de servicio de alimentos con un techo aprobado y plomería adecuada con drenaje de piso.	Se debe proveer un hueco de aire de 1" (1 pulgada) en la tubería de drenaje hasta el desagüe del piso para prevenir el regreso de agua al dispensador.
j. El equipo auxiliar no debe estar ubicado dentro de las áreas de preparación de alimentos. Debe estar en un cuarto terminado con una puerta de cierre automático.	El calentador de agua (si está dentro del área de preparación de alimentos requiere un armario), lavadora y secadora, etc. Si sólo se utilizará una lavadora, solicite la exención de secadora con el gerente del Departamento de Salud en el 214-670-8083.
k. Debe haber un filtro de grasa ubicado fuera del área de preparación de alimentos. Pero si está dentro del área de preparación de alimentos, debe estar a nivel del piso.	La inspección del edificio (Teléfono: 214/948-4468) determinará la medida correcta para instalar.
l. No debe haber tubería y líneas de servicio expuestas innecesariamente.	No se debe exponer tubería en las áreas de preparación de alimentos y toda la tubería debe estar cubierta y accesible para la limpieza.
m. El equipo de servicio de alimentos y utensilios debe cumplir con normas de diseño y construcción.	Debe proveer hoja de corte- Todo el equipo debe ser aprobado por la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF, por sus siglas en inglés.) No se permite equipo tipo casero para el uso comercial.
n. El equipo para cocinar debe estar adecuadamente ventilado.	Todo el equipo que despidе grasa y vapor de agua debe estar bajo un sistema de ventilación aprobado. Se determina por el inspector del edificio.
o. Debe haber alumbrado adecuado.	Todo el alumbrado, incluyendo las luces empotradas, debe estar protegido en áreas con alimentos y utensilios expuestos. Debe proveer velas de 50 pies en toda otra área.
p. Se requieren aparatos de temperatura adecuados y funcionales para las instalaciones de almacenamiento caliente y frío.	Los termómetros deben estar funcionando y puestos en lugares visibles que sean aprobados por el inspector.
q. El calentador de agua debe ser de diseño adecuado para cumplir con los requisitos de agua caliente (120°F o más) de los establecimientos de alimentos.	Para todas las instalaciones de fregaderos y lavamanos. Para ayuda con medidas, por favor llame a Inspección de Edificaciones (214/948-4468).
5. Instalaciones de utensilios de usos múltiples y saneamiento	
a. Fregadero aprobado con 3 compartimientos y drenaje curvado.	Debe ser de acero inoxidable y lo suficiente grande para sumergir la pieza del equipo más grande usada para la preparación de alimentos.
b. Proveer un fregadero de utilidad/secador.	Debe ser de acero inoxidable y de 16 pulgadas de largo x 16 pulgadas de ancho x 14 pulgadas de profundo.
c. Una instalación de limpieza curvada puede sustituir un fregadero de utilidad/secador.	Debe ser de 16 pulgadas de ancho x 16 pulgadas de largo y 6 pulgadas de profundidad y hecho de hormigón o plástico reforzado con fibra de vidrio.
d. Un fregadero de 4 compartimientos se puede usar detrás de rejillas.	Un fregadero de 3 compartimientos con un lavamanos adjunto es aceptable.

e. Un lavaplatos que adecuadamente quita sobras, tiene enjuague y un drenaje adjunto con un fregadero de utilidad es aceptable.	Los lavaplatos automáticos pueden ser de agua caliente (temperatura de agua de 180°F, todos los utensilios deben llegar a 160° F) o de saneamiento químico.
f. Fregaderos adicionales para lavar ollas o productos pueden ser requeridos.	Depende de la medida de preparación de alimentos.
6. Artículos adicionales	
a. Instalaciones adecuadas para el almacenamiento de utensilios limpios.	
b. Los baños deben tener inodoros apropiadamente contruidos y ventilados. Los baños deben tener ventilación mecánica. Las puertas deben ser de cierre automático.	No debe haber superficies de madera expuestas, todas las superficies de los baños deben ser lisas y fáciles de limpiar, resistentes a golpes, no absorbentes y de color claro. FRP o mejor, del piso a 4' (4 pies) al mínimo.
c. Agua templada por una válvula no contada.	Se debe proveer agua caliente y fría para los baños. La temperatura mínima del agua debe ser 110°F.
d. Instalaciones de lavamanos que sean convenientes a las áreas de servicio de alimentos y áreas para lavar platos.	Debe ser un lavamanos disponible para toda área de preparación de alimentos. Los fregaderos deben ser de cobertura de 25 pies sin obstrucciones, tal como puertas, paredes, etc. Las áreas deben tener en común más del 50% de sus entradas para ser consideradas un área.
e. Almacenamiento seco adecuado para el tipo de funcionamiento.	Basado en el tamaño de la cocina, la regla general es que el almacenamiento seco sea el 20% del área de la cocina.
f. Instalaciones para almacenar útiles de limpieza y mantenimiento son adecuados.	
g. Provisión para un eliminador de basura es adecuado.	Debe ser de material fácil de limpiar y no absorbente, con tapa y el contenedor debe llevar tapón de drenaje.
h. Las habitaciones para vivir y dormir deben estar separadas, y no se permiten animales.	No se permite una variedad de funciones. Las habitaciones para vivir deben estar físicamente separadas de las áreas de alimentos y aprobadas por la Inspección de Edificaciones.