



<u>Location</u>	<u>Phone</u>	<u>Fax</u>
<u>Lugar</u>	<u>Teléfono</u>	
Augusta	540-332-7830	540-332-9501
Bath	540-839-7246	540-839-2964
Buena Vista	540-463-3185	540-463-6677
Harrisonburg	540-574-5200	540-574-2831
Highland	540-468-2270	540-468-2502
Lexington	540-463-3185	540-463-6677
Rockbridge	540-463-3185	540-463-6677
Rockingham	540-574-5200	540-574-2831
Staunton	540-332-7830	540-332-9501
Waynesboro	540-569-4848	540-943-1614

Foodservice Plan Review Application
Solicitud de revisión del Plan de servicio de alimentos

Date: _____ New _____ Change of Owner _____ Renovation _____
Fecha Nuevo Cambio de propietario Renovación

Name of Establishment: _____
Nombre del establecimiento

Facility Address: _____
Dirección del establecimiento

Facility Phone: _____
Teléfono del establecimiento

Name of Owner: _____
Nombre del propietario

Owner Mailing Address: _____ E-mail _____
Dirección postal del propietario Correo electrónico

Owner Telephone: _____ Cell Phone: _____
Teléfono del propietario Teléfono celular

Applicant's Name: _____
Nombre del solicitante

Title (owner, manager, architect, etc.): _____
Cargo (propietario, gerente, arquitecto, etc.)

Applicant Mailing Address: _____ E-mail: _____
Dirección postal del solicitante Correo electrónico

Telephone: _____ Cell Phone: _____
Teléfono Teléfono Celular

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

Applicant is responsible for obtaining any required approvals from other agencies, such as zoning/planning, business license, building, fire, city or county authorities, and the Department of Motor Vehicle registration/license as applicable.

El solicitante es responsable de obtener las aprobaciones requeridas de otras agencias, como de zonificación/planificación, licencia comercial, construcción, bomberos, autoridades municipales o del condado, y el registro/licencia del Departamento de Vehículos Motorizados, según corresponda.

Number of Seats: _____ Number of Staff (maximum per shift): _____
Número de asientos Número de empleados (máximo por turno)

Projected Date for Start of Project: _____ Projected Completion Date: _____
Fecha prevista de inicio del proyecto: Fecha prevista de finalización

Type of Service: (check all that apply)
Tipo de servicio: (marque todos los que correspondan)

Table service ____ Take-Out only ____ Buffet style ____ Caterer ____ Mobile ____ Pushcart ____
Servicio en mesa Solo comida Estilo buffet Servicio de Móvil Carrito
para llevar catering ambulante

Other: _____
Otro

Smoking status: Smoke Free _____ Smoking in designated area _____ Exempt _____
Estado de fumadores: Libre de humo Fumar en área designada Exento

STATEMENT: I hereby certify that the information provided is correct, and I fully understand that any deviation without prior permission may nullify final approval.

DECLARACIÓN: *Por la presente certifico que la información proporcionada es correcta y entiendo completamente que cualquier desviación sin autorización previa puede anular la aprobación final.*

Printed Name(s): _____
Nombre(s) impreso(s)

Signature(s): _____ Date: _____
Firma(s) Fecha

Owner or responsible representative
Propietario o representante responsable

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

Approval of these plans and specifications by this Health Department does not indicate compliance with any other code, law or regulation that may be required--federal, state, or local. It further does not constitute endorsement or acceptance of the completed establishment (structure or equipment). A preopening inspection of the establishment with equipment in place & operational will be necessary to determine if it complies with the requirements governing food service establishments.

La aprobación de estos planos y especificaciones por parte de este Departamento de Salud no indica cumplimiento con otros códigos, leyes o regulaciones que puedan ser requeridos, a nivel federal, estatal o local. Además, no constituye un respaldo o aceptación del establecimiento terminado (estructura o equipo). Se debe realizar una inspección previa a la apertura del establecimiento, con el equipo instalado y en funcionamiento, para determinar si cumple con los requisitos que rigen los establecimientos de servicio de alimentos.

Current Virginia Food Regulations can be accessed at the following website:

Las Regulaciones alimentarias de Virginia actuales pueden consultarse en el siguiente sitio web:

<https://law.lis.virginia.gov/admincode/title12/agency5/chapter421/>

Please include the following documents:

Adjunte los siguientes documentos:

_____ Certified Food Protection Manager credential(s)

Credenciales de Gerente Certificado en Protección de Alimentos

_____ Proposed Menu (include seasonal items, off-site and sample catering menus)

Menú propuesto (incluya artículos de temporada, menús para catering fuera del sitio y muestras)

_____ Plan drawn to scale of food establishment interior showing location of equipment and plumbing in the food preparation and storage areas

Plano dibujado a escala del interior del establecimiento de alimentos, que muestre la ubicación del equipo y la plomería en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos

_____ List of all Equipment

Lista de todos los equipos

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

I. CONTENTS AND FORMAT OF PLANS AND SPECIFICATIONS
CONTENIDO Y FORMATO DE PLANOS Y ESPECIFICACIONES

THE DEPARTMENT WILL USE THE CHECKLIST AND INFORMATION YOU PROVIDE TO FACILITATE REVIEW OF YOUR PLANS. IF YOU DO NOT PROVIDE THE INFORMATION REQUESTED BELOW, WE MAY NEED TO CONTACT YOU FOR CLARIFICATION. PLEASE TAKE SOME TIME TO PROVIDE AS MUCH INFORMATION AS POSSIBLE TO HELP PREVENT DELAYS IN PROCESSING YOUR PLANS.

EL DEPARTAMENTO USARÁ LA LISTA DE VERIFICACIÓN Y LA INFORMACIÓN QUE USTED PROPORCIONE PARA FACILITAR LA REVISIÓN DE SUS PLANOS. SI NO PROPORCIONA LA INFORMACIÓN SOLICITADA A CONTINUACIÓN, ES POSIBLE QUE NECESITEMOS COMUNICARNOS CON USTED PARA ACLARACIONES. POR FAVOR TÓMESE UN TIEMPO PARA PROPORCIONAR LA MAYOR CANTIDAD DE INFORMACIÓN POSIBLE CON EL FIN DE AYUDAR A EVITAR RETRASOS EN EL TRÁMITE DE SUS PLANOS.

- Provide plans that are a **minimum of 11 x 14** inches in size including the layout of the floor plan accurately **drawn to a minimum scale of 1/8 or 1/4 inch = 1 foot**.

*Proporcione planos que tengan un tamaño **mínimo de 11 x 14** pulgadas, incluyendo el diseño del plano de planta **dibujado con precisión a una escala mínima de 1/8 o 1/4 de pulgada = 1 pie**.*

- Include the proposed menu.
Incluya el menú propuesto.

- Show the location and when requested, elevated drawings of all food equipment. Each piece of equipment must be clearly labeled on the plan with its common name. Submit drawings of self-service hot and cold holding units with sneeze guards.

Muestre la ubicación y, cuando se solicite, planos elevados de todo el equipo de alimentos. Cada pieza de equipo debe estar claramente etiquetada en el plano con su nombre común. Presente dibujos de las unidades de mantenimiento en frío y calor de autoservicio con protectores contra estornudos.

- Clearly designate adequate handwashing sinks for each toilet fixture and in the immediate area of food preparation, service and dishwashing areas.

Designe claramente lavabos de lavado de manos adecuados para cada inodoro y en el área inmediata de preparación de alimentos, servicio y áreas de lavado de vajillas.

- On the plan represent auxiliary areas such as bars, storage rooms, garbage rooms, toilets, and basements and/or cellars used for storage or food preparation. Show all features of these rooms.

En el plano, muestre las áreas auxiliares como bares, áreas de almacenamiento, cuartos de basura, baños, sótanos y/o bodegas utilizadas para almacenamiento o preparación de alimentos. Muestre todas las características de estas habitaciones.

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

- Include and provide specifications for:
Incluya y proporcione especificaciones para:
 - a) Complete finish schedules for each room including floors, walls, ceilings and coved juncture bases;
Programas de acabados completos para cada salón, incluidos pisos, paredes, techos y bases de unión curvadas;
 - b) Plumbing schedule including location of floor drains, floor sinks, water supply lines, overhead waste-water lines, hot water generating equipment with capacity and recovery rate, backflow prevention, and wastewater line connections;
Programa de plomería, incluyendo la ubicación de los desagües de piso, sumideros de piso, líneas de suministro de agua, líneas de aguas residuales elevadas, equipo generador de agua caliente con capacidad y tasa de recuperación, prevención de retroceso y conexiones de líneas de aguas residuales; Fuente de suministro de agua y método de eliminación de aguas residuales.
 - c) Source of water supply and method of sewage disposal.
Fuente de suministro de agua y método de eliminación de aguas residuales.
 - d) A mop sink or curbed cleaning facility with facilities for hanging wet mops;
Un fregadero para trapeadores o una instalación de limpieza con bordes y facilidad para colgar trapeadores húmedos.
 - e) Toxic chemicals storage area;
Área de almacenamiento de productos químicos tóxicos;
 - f) Dressing rooms, locker areas, employee rest and dining areas, and/or coat rack as required;
Vestuarios, áreas de casilleros, áreas de descanso y comedor para empleados, y/o percheros según sea necesario;

II. Food Suppliers **Proveedores de alimentos**

Please answer the following questions as applicable to your operation:

Responda las siguientes preguntas según corresponda a su operación:

1. Are all food supplies from inspected and approved sources? ___ Yes / Sí ___ No
¿Todos los suministros de alimentos provienen de fuentes inspeccionadas y aprobadas?
2. How will dry goods be stored off the floor? _____
¿Cómo se almacenarán los productos secos fuera del piso?

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

Please list all food suppliers/sources below:

A continuación, enumere todos los proveedores/fuentes de alimentos:

III. Menu Review **Revisión del menú**

1. Please list each of your food products to be served according to how each will be prepared. Use additional sheets as necessary.

Enumere cada uno de sus productos alimenticios que se servirán de acuerdo con la forma en que se preparará cada uno. Use hojas adicionales si es necesario.

Listing of Menu Items by Food Flow
<i>Listado de elementos del menú del flujo de alimentos</i>
Preparation Methods:
<i>Métodos de preparación:</i>
1) Prepare – Serve
1) <i>Preparar – Servir</i>
2) Cook - Serve
2) <i>Cocinar - Servir</i>
3) Cook – Hot Hold - Serve
3) <i>Cocinar - Mantener caliente - Servir</i>
4) Cook – Cool – Reheat - Serve
4) <i>Cocinar – Enfriar – Recalentar – Servir</i>
5) Cook – Cool – Cold Hold - Serve
5) <i>Cocinar – Enfriar – Mantener frío - Servir</i>
6) Cook – Cool – Reheat – Hot Hold -Serve
6) <i>Cocinar – Enfriar – Recalentar – Mantener caliente -Servir</i>
7) Cook – Hot Hold – Cool – Reheat – Hot Hold-Serve
7) <i>Cocinar – Mantener caliente – Enfriar – Recalentar – Mantener caliente - Servir</i>

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

3. Will the majority of your customers fall into a highly susceptible population? Yes ___ No ___ i.e., children, the elderly, or those with compromised immune systems.

¿La mayoría de sus clientes pertenecerá a una población altamente susceptible? Sí ___ No ___, es decir, niños, ancianos o personas con sistemas inmunológicos comprometidos.

4. Are you planning to use any specialized processing methods to extend the shelf life of potentially hazardous foods including vacuum packing, smoking or curing, use of additives, or any reduced oxygen packaging (ROP) procedures? If so, please attach a Hazard Analysis Critical Control Point Plan (HACCP).

¿Planea utilizar algún método de procesamiento especializado para extender la vida útil de los alimentos potencialmente peligrosos, incluyendo el envasado al vacío, el ahumado o el curado, el uso de aditivos o cualquier procedimiento de envasado con reducción de oxígeno (reduce oxygen packaging, ROP)? En caso afirmativo, adjunte un Plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

5. Do you anticipate providing off-site catering? Yes ___ No ___ If so, please indicate above the types of equipment used to hold food at proper temperature during transport.

¿Prevé ofrecer un servicio de catering fuera de las instalaciones? Sí ___ No ___ En caso afirmativo, indique arriba los tipos de equipo utilizados para mantener los alimentos a la temperatura adecuada durante el transporte.

3. Cold Storage:

Almacenamiento en frío:

1. Does each refrigerator have a thermometer? ___ Yes / Sí ___ No

¿Cada refrigerador tiene un termómetro?

2. Number of refrigeration units: _____

Número de unidades de refrigeración

Type / Tipo:

Walk in cooler _____	Upright unit _____	Under counter _____	Sandwich prep unit _____
<i>Cámara de refrigeración</i>	<i>Unidad vertical</i>	<i>Debajo del mostrador</i>	<i>Unidad de preparación de sándwiches</i>

Number of freezer units: _____

Número de unidades de congelación

Type / Tipo:

Upright _____	Walk in freezer _____	Chest _____
<i>Vertical</i>	<i>Cámara de congelación</i>	<i>Congelador horizontal</i>

3. Is there a bulk ice machine available? ___ Yes / Sí ___ No

¿Hay una máquina de hielo a granel disponible?

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

4. Thawing Frozen Potentially Hazardous Food:***Descongelación de alimentos potencialmente peligrosos congelados:***

Please indicate by checking the appropriate boxes how and where frozen potentially hazardous foods (time/temperature controlled for safety) foods* in each category will be thawed. More than one method may apply.

Indique, marcando las casillas correspondientes, cómo y dónde se descongelarán los alimentos potencialmente peligrosos (controlados por tiempo/temperatura para seguridad), en cada categoría. Puede aplicar más de un método.*

Thawing Method <i>Método de descongelación</i>	Thick Frozen Foods (approximately one inch or more) <i>Alimentos congelados gruesos (aproximadamente una pulgada o más)</i>	Thin Frozen Foods (approximately one inch or less) <i>Alimentos congelados delgados (aproximadamente una pulgada o menos)</i>
Refrigeration <i>Refrigeración</i>		
Running water less than 70°F(21°C) <i>Agua corriente a menos de 70 °F (21 °C)</i>		
Microwave (as part of cooking process) <i>Microondas (como parte del proceso de cocción)</i>		
Cooked from frozen state <i>Cocido a partir de estado congelado</i>		
Other (describe) <i>Otro (describir)</i>		

*Time/temperature control for safety food means a food that requires time/temperature control for safety (PHF/TCS) to limit the growth pathogenic microorganisms or toxin formation.

**alimento controlado por tiempo/temperatura para seguridad significa un alimento que requiere control de tiempo/temperatura por seguridad (PHF/TCS) para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.*

5. Cooking:***Cocción***

1. Will food product thermometers be used to measure final cooking/reheating temperatures of PHF/TCS foods? ___Yes / *Sí* ___No

¿Se utilizarán termómetros de alimentos para medir las temperaturas finales de cocción/recalentamiento de alimentos PHF/TCS?

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

2. What type of temperature measuring device: _____
 (A thin probe thermometer is required when cooking thin cuts or patties of raw animal foods).

Tipo de dispositivo de medición de temperatura: (Se requiere un termómetro de sonda delgada al cocinar cortes o tortitas delgadas de alimentos crudos de origen animal).

Minimum cooking time and temperatures of product utilizing convection and conduction heating equipment:

Tiempo y temperaturas mínimas de cocción de productos utilizando equipos de calentamiento por convección y conducción

Beef roasts <i>Asados de res</i>	130°F (121 Minutes) <i>130 °F (121 minutos)</i>
Solid seafood pieces <i>Trozos sólidos de mariscos</i>	145°F (15 Seconds) <i>145 °F (15 segundos)</i>
Other PHF/TCS <i>Otros PHF/TCS</i>	145°F (15 Seconds) <i>145 °F (15 segundos)</i>
Eggs – immediate service <i>Huevos: servicio inmediato</i>	145°F (15 Seconds) <i>145 °F (15 segundos)</i>
Eggs – holding <i>Huevos: mantenimiento</i>	155°F (15 Seconds) <i>155 °F (15 segundos)</i>
Pork <i>Cerdo</i>	145°F (15 Seconds) <i>145 °F (15 segundos)</i>
Comminuted meats/fish <i>Carnes/pescados molidos</i>	155°F (17 Seconds) <i>155°F (17 segundos)</i>
Poultry <i>Aves</i>	165°F <i>165°F</i>
Reheated PHF/TCS <i>PHF/TCS recalentados</i>	165°F (15 Seconds) <i>165°F (15 segundos)</i>

3. Will there be any outdoor cooking, grilling or smoking equipment used?
 If so, please describe below:

*¿Se utilizará algún equipo de cocina, parrilla o ahumado al aire libre?
 En caso afirmativo, descríbalos a continuación:*

6. Cooling: If foods are prepared and cooled in advance of service, please indicate methods for cooling after cooking or mixing ingredients. Standards include After cooking - must cool from 135°F down to 70°F in no more than 2 hours, then from 70°F down to 41°F within the remainder of 6 hrs. When mixing from room temperature, product must be cooled in no more than a total of 4 hours.

Enfriamiento: Si los alimentos se preparan y enfrían antes del servicio, indique los métodos para enfriarlos después de cocinar o mezclar los ingredientes. Los estándares incluyen: después de cocinar, debe enfriarse de 135°F a 70°F en no más de 2 horas, luego de 70°F a 41°F dentro de las 6 horas restantes. Cuando se mezcla a temperatura ambiente, el producto debe enfriarse en no más de 4 horas totales.

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

Please note methods used for cooking specific foods

Indique los métodos utilizados para cocinar alimentos específicos

Name of food product <i>Nombre del producto alimenticio</i>	Shallow pans <i>Bandejas poco profundas</i>	Ice baths <i>Baños de hielo</i>	Reduce volume or size <i>Reducir volumen o tamaño</i>	Rapid chill <i>Enfriamiento rápido</i>	Other (describe) <i>Otro (describir)</i>

7. Prevention of Cross Contamination:

Prevención de la contaminación cruzada:

1. Are you utilizing raw foods of animal origin as ingredients for food products? ___Yes / *Sí* ___No
¿Está utilizando alimentos crudos de origen animal como ingredientes para productos alimenticios?
2. Will raw meats, poultry and seafood be stored in the same refrigerators and freezers with cooked/ready-to-eat foods? ___Yes / *Sí* ___No
¿Se almacenarán carnes, aves y mariscos crudos en los mismos refrigeradores y congeladores que los alimentos cocidos o listos para comer?

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

8. Reheating

Recalentamiento

1. How will PHF/TCS foods that are cooked, cooled, and reheated for hot holding be reheated so that all parts of the food reach a temperature of at least 165°F for 15 seconds. Indicate type and number of units used for reheating foods.

¿Cómo se recalentarán los alimentos PHF/TCS que se cocinan, enfrían y recalientan para mantenerse calientes de modo que todas las partes de los alimentos alcancen una temperatura de al menos 165 °F durante 15 segundos? Indique el tipo y número de unidades utilizadas para recalentar alimentos.

2. How will reheating of food to 165°F for hot holding be done rapidly (within 2 hours)?

¿Cómo se realizará el recalentamiento de alimentos a 165 ° F para mantenerse calientes de manera rápida (en un plazo de 2 horas)?

IV. Employee Practices

Prácticas de los empleados

A. Training and Monitoring:

Capacitación y monitoreo:

1. How will food employees be trained in food sanitation practices? Frequency? Topics of training:

*¿Cómo se capacitará a los empleados de alimentos en prácticas de saneamiento de alimentos?
¿Frecuencia? Temas de capacitación:*

2. Number(s) of employees: _____

Número(s) de empleados:

3. Will managers be certified in food safety management practices? Yes / Sí No

¿Los gerentes estarán certificados en prácticas de gestión de seguridad alimentaria?

B. Employee Health Policy:

1. Is there a written policy to exclude or restrict food workers who are sick or have infected cuts and lesions? ___ Yes / Sí ___ No

¿Existe una política escrita para excluir o restringir a los trabajadores de alimentos que estén enfermos o tengan cortes y lesiones infectadas?

2. Please describe briefly:
Describe brevemente

3. Describe your policy for exclusion and release from exclusion. Include diseases and symptoms requiring exclusion and time period prior to removal of exclusion.

Describe su política de exclusión y liberación de la exclusión. Incluya enfermedades y síntomas que requieran exclusión y el período de tiempo antes de la eliminación de la exclusión.

4. What barrier will you use to minimize the spread of foodborne illness organisms when handing ready to eat foods?

¿Qué barrera usará para minimizar la propagación de organismos que causan enfermedades transmitidas por alimentos al manipular alimentos listos para comer?

Disposable gloves ___ Utensils ___ Deli tissues ___
Guantes desechables Utensilios Papel de delicatessen

C. Employee Food Handling Practices:

Prácticas de manipulación de alimentos por parte de los empleados:

Describe the procedure used for minimizing the length of time PHF/TCS foods will be kept in the temperature danger zone (41°F - 135°F) during preparation.

Describe el procedimiento utilizado para minimizar el tiempo que los alimentos PHF/TCS permanecerán en la zona de peligro de temperatura (41 °F - 135 °F) durante la preparación.

V. Facility Information
Información de las instalaciones

Water Supply
Suministro de agua

1. Is water supply public () or private ()?
¿El suministro de agua es público () o privado ()?
2. If private, has source been approved? YES () NO () PENDING ()
Si es privado, ¿la fuente ha sido aprobada? SI () NO () PENDIENTE ()
3. Is ice made on premises () or purchased commercially ()?
¿El hielo se fabrica en las instalaciones () o se compra comercialmente ()?
4. If made on premise, are specifications for the ice machine provided? YES / SÍ () NO ()
Si se fabrica en las instalaciones, ¿se proporcionan especificaciones de la máquina de hielo?
5. Describe provision for ice scoop storage:
Describa las disposiciones para el almacenamiento de los cucharones para el hielo

6. Provide location of ice maker or bagging operation _____
Proporcione la ubicación de la máquina de hielo o la operación de empaque
7. What is the capacity of the water heater (gallons/hour)? _____
¿Cuál es la capacidad del calentador de agua (galones/hora)?

A. Sewage Disposal
Eliminación de aguas residuales

1. Is building connected to a municipal sewer? YES / SÍ () NO ()
¿El edificio está conectado a una alcantarilla municipal?
2. If no, is private disposal system approved? YES / SÍ () NO () PENDING / PENDIENTE ()
Si la respuesta es no ¿el sistema de eliminación privado está aprobado
3. Please attach copy of written approval and/or permit.
Adjunte una copia de la aprobación y/o permiso por escrito.
4. Are grease traps or monitoring manholes provided? YES / SÍ () NO ()
¿Se han instalado trampas de grasa o pozos de inspección?
5. If so, where? _____
Si es así, ¿dónde?

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

B. Handwashing/Toilet Facilities

Instalaciones para lavado de manos y baños

1. Is there a handwashing sink in each food prep, wait station, bar, and ware washing area?

¿Hay un lavabo para el lavado de manos en cada área de preparación de alimentos, estación de espera, bar y lavado de vajillas?

YES / SÍ () NO ()

2. Do all handwashing sinks, including those in the restrooms, have a mixing valve or combination faucet?

¿Todos los lavabos para el lavado de manos, incluidos los de los baños, tienen una válvula mezcladora o un grifo combinado?

YES / SÍ () NO ()

3. Are hand drying facilities (paper towels, air blowers, etc.) available at all handwashing sinks?

Hay instalaciones para secarse las manos (toallas de papel, secadores de aire, etc.) disponibles en todos los lavabos para el lavado de manos?

YES / SÍ () NO ()

4. Is hot and cold running water under pressure available at each handwashing sink?

¿Hay agua corriente fría y caliente bajo presión disponible en cada lavabo para el lavado de manos?

YES / SÍ () NO ()

5. Are covered waste receptacles available in each restroom?

¿Hay contenedores de basura cubiertos disponibles en cada baño?

YES / SÍ () NO ()

6. Are all toilet room doors self-closing?

¿Todas las puertas de los baños se cierran automáticamente?

YES / SÍ () NO ()

7. Are handwashing signs posted at all hand sinks used by employees?

¿Hay letreros de lavado de manos publicados en todos los lavabos utilizados por los empleados?

YES / SÍ () NO ()

C. Cleaning and Sanitizing

Limpieza y desinfección

1. Will sinks or a dishwasher be used for ware washing?
¿Se usarán fregaderos o un lavavajillas para el lavado de vajillas?

2. Dishwasher () Three compartment sink ()
Lavavajillas () Fregadero de tres compartimentos ()
 - a. Dishwasher:
Lavavajillas:
 - i. Dishwasher, type of sanitization used: _____
Lavavajillas, tipo de desinfección utilizada
 - ii. Hot water (temp. provided): _____
Agua caliente (temperatura proporcionada)
 - iii. Booster heater: _____
Calentador de refuerzo
 - iv. Chemical Type: _____
Tipo de químico
 - v. Is ventilation provided? YES / SÍ () NO ()
¿Se proporciona ventilación?
 - vi. Do all dish machines have templates with operating instructions?
¿Todas las máquinas lavavajillas tienen plantillas con instrucciones de funcionamiento?
YES / SÍ () NO ()
 - b. Three Compartment Sink:
Fregadero de tres compartimentos
 - i. Does the largest pot and pan fit into each compartment of the pot sink?
¿La olla y la sartén más grandes caben en cada compartimento del fregadero?
YES / SÍ () NO ()
 - ii. Are there drain boards on both ends of the pot sink?
¿Hay tablas de escurrimiento en ambos extremos del fregadero?
YES / SÍ () NO ()
 - iii. What type of sanitizer is used?
¿Qué tipo de desinfectante se utiliza?

Chlorine () Quaternary ammonium () Other ()
Cloro () Amonio cuaternario () Otro ()

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

- iv. Concentration of sanitizer: _____
Concentración del desinfectante

- v. Are test papers and/or kits available for checking sanitizer concentration?
¿Hay papeles y/o kits de prueba disponibles para verificar la concentración del desinfectante?
YES / SÍ () NO ()

- vi. How will cooking equipment, cutting boards, counter tops and other food contact surfaces which cannot be submerged in sinks or put through a dishwasher be sanitized? _____
¿Cómo se desinfectarán los equipos de cocina, tablas para cortar, encimeras y otras superficies en contacto con alimentos que no puedan sumergirse en fregaderos o pasar por un lavavajillas?

- vii. Will all produce be washed on-site prior to use?
¿Se lavarán todos los productos en el lugar antes de su uso?
YES / SÍ () NO ()

- viii. Is there a planned location used for washing produce?
¿Hay un lugar destinado para el lavado de las frutas y verduras?
YES / SÍ () NO ()
 - Describe
*Describe*_____

- c. Is a mop sink present?
¿Cuentan con un fregadero para trapeadores?
YES / SÍ () NO ()

- d. Is there a dump sink at each wait station and bar?
¿Cuentan con un fregadero de descarga en cada estación de espera y bar?
YES / SÍ () NO ()

- e. Are all toxics for use on the premise or for retail sale (this includes personal medications), stored away from food preparation and storage areas?
¿Todos los productos tóxicos para su uso en las instalaciones o para la venta minorista (esto incluye medicamentos personales), se almacenan lejos de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos?
YES / SÍ () NO ()

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

- f. Are all containers of toxics including sanitizing spray bottles clearly labeled?

¿Están claramente etiquetados todos los contenedores de productos tóxicos, incluidas las botellas de spray desinfectante?

YES / *SÍ* () NO ()

D. Plumbing Connections: *Please check where appropriate.*

Conexiones de plomería: *Marque donde corresponda.*

	Air Gap <i>Separación de aire</i>	Air Break <i>Interrupción de aire</i>	Integral Trap <i>Sifón integral</i>	"P" Trap <i>Sifón en "P"</i>	Vacuum Breaker <i>Rompedor de vacío</i>
Toilet <i>Inodoro</i>					
Urinals <i>Orinales</i>					
Dishwasher <i>Lavavajillas</i>					
Garbage Grinder <i>Triturador de basura</i>					
Ice Machines <i>Máquinas de hielo</i>					
Ice Storage Bin <i>Depósito de almacenamiento de hielo</i>					
Sinks <i>Fregaderos</i>					
a. Mop/ Janitor <i>Trapero/ Conserje</i>					
b. Handwash <i>Lavamanos</i>					
c. 3 Compartment <i>3 Compartimentos</i>					
d. 2 Compartment <i>2 Compartimentos</i>					
e. 1 Compartment <i>1 Compartimento</i>					
Steam Tables <i>Mesas de vapor</i>					
Dipper Wells <i>Pozos de inmersión</i>					
Hose Connection <i>Conexión de manguera</i>					
Beverage Dispenser w/ carbonator					

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

	Air Gap <i>Separación de aire</i>	Air Break <i>Interrupción de aire</i>	Integral Trap <i>Sifón integral</i>	"P" Trap <i>Sifón en "P"</i>	Vacuum Breaker <i>Rompedor de vacío</i>
<i>Dispensador de bebidas con carbonatador</i>					
Other <i>Otros</i>					

E. Finish Schedule: Please indicate which materials (quarry tile, stainless steel, 4" plastic covered molding, etc.) will be used in the following areas.

Programa de acabados: Indique qué materiales (balosas de cantera, acero inoxidable, moldura plástica de 4", etc.) se utilizará en las siguientes áreas.

	FLOOR PISO	COVING MOLDURA	WALLS PAREDES	CEILING TECHO
Kitchen <i>Cocina</i>				
Bar <i>Bar</i>				
Food Storage <i>Almacenamiento de alimentos</i>				
Toilet Rooms <i>Baños</i>				
Dressing Rooms <i>Vestidores</i>				
Garbage & Refuse Storage <i>Almacenamiento de basura y desechos</i>				
Mop Service Basin Area <i>Área de servicio / fregadero para trapeadores</i>				
Ware washing Area <i>Área de lavado de utensilios</i>				
Walk-in Refrigerators and Freezers <i>Cámaras de refrigeradores y congeladores</i>				

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

F. Insect and Rodent Control

Control de insectos y roedores

1. Will all outside doors be self-closing and rodent proof?
¿Todas las puertas exteriores son de cierre automático y a prueba de roedores?
YES / SÍ () NO () NA / N/A ()
2. Are screen doors provided on all entrances left open to the outside?
¿Se han instalado puertas con malla en todas las entradas que se dejan abiertas al exterior?
YES / SÍ () NO () NA / N/A ()
3. Are all exterior windows that may be opened screened?
¿Todas las ventanas exteriores que se pueden abrir cuentan con malla?
YES / SÍ () NO () NA / N/A ()

G. Garbage and Refuse – Inside

Basura y desechos – interior

1. Will refuse be stored inside?
¿Se almacenarán los desechos en el interior?
YES / SÍ () NO () NA / N/A ()
If so, where? _____
Si es así, ¿dónde?

H. Garbage and Refuse – Outside

Basura y desechos – Exterior

1. Will a dumpster be used?
¿Se usará un contenedor de basura?
YES / SÍ () NO () NA / N/A ()
2. Number _____ Size _____ Frequency of pickup _____
Número Tamaño Frecuencia de recolección
3. Will garbage cans be stored outside?
¿Se almacenarán botes de basura en el exterior?
YES / SÍ () NO () NA / N/A ()
4. Describe surface and location where dumpster/compactor/garbage cans are to be stored.
Describe la superficie y la ubicación donde se almacenarán el contenedor de basura, el compactador y/o los botes de basura.

This form contains identifying information subject to disclosure per the Virginia Freedom of Information Act (Virginia Code §2.2-3700 et seq.)

Revised 2/6/2025

Este formulario contiene información identificable sujeta a divulgación en virtud de la Ley de Libertad de Información de Virginia (Código de Virginia § 2.2-3700 y siguientes).

Revisado el 6/2/2025

5. Describe location of grease storage receptacle and servicing schedule.
Describe la ubicación del recipiente para almacenamiento de grasa y el horario de servicio.

-
6. Is there an area to store recycled containers?
¿Hay algún área para almacenar los contenedores reciclables?

YES / SÍ () NO () NA / N/A ()

7. If yes, describe _____
En caso afirmativo, descríbala

8. Is there any area to store returnable damaged goods?
¿Hay algún área para almacenar los productos dañados que se puedan devolver?

YES / SÍ () NO () NA / N/A ()

VI. General

1. Will linens be laundered on site?
¿Se lavará la ropa de mesa en el lugar?

YES / SÍ () NO ()

2. Are dressing rooms provided?
¿Se proporcionan vestidores para los empleados?

YES / SÍ () NO ()

3. Describe storage facilities for employees' personal belongings (i.e., purse, coats, boots, umbrellas, etc.) _____

Describe las instalaciones de almacenamiento para las pertenencias personales de los empleados (por ejemplo, bolsos, abrigos, botas, paraguas, etc.)