Eastern Idaho
Public Health
Prevent. Promote. Protect.

ENVIRONMENTAL HEALTH
1250 Hollipark Drive
Idaho Falls, ID 83401
OFFICE (208) 523-5382
FAX (208) 528-0857

SOLICITUD DE REVISION DEL PLAN PARA UN ESTABLECIMIENTO DE COMIDA

Fecha:_____

Nombre de Establecimiento de Comida:_____

Dirección del Establecimiento de Comida:_____

Ciudad/Estado/Código Postal:_____

Persona que Presenta los Planes:_____

Numero de Teléfono del Contacto:_____

Dirección de Correo del Contacto:_____

Ciudad/Estado/Código Postal:_____

Tipo de Establecimiento de Comida:

- ☐ Restaurante de Sentarse
- ☐ Tienda de Conveniencia
- ☐ Carnecería
- ☐ Delicatesen
- ☐ Restaurante de Comida Rápida
- ☐ Panadería
- ☐ Supermercado
- ☐ Unidad Móvil de Comida
- ☐ Otro:_____

Favor de adjuntar y enviar los siguientes artículos con esta aplicación de revisión del plan:

- ✓ Copia del menú propuesto.
- ✓ Plano o el modelo de la propuesta diseño del equipo de la comida, plomería, iluminación y baños.
- ✓ Lista de equipos con números de marca y modelo. Por favor incluya todos los equipos nuevos y usados que usted propone para su establecimiento. Equipo usado debe ser aprobado por el Salud Publica del Este de Idaho, antes de la compra, para verificar el cumplimento de los requisitos del Código de Alimentos de Idaho.
- ✓ La revisión del plan y la forma de aprobación completado.

Tarifa no reembolsable de revisión del plan debe ser pagado en el momento de presentación de esta solicitud.

EIPH Use Only

Risk Category: Medium_____ High_____

Date Paid:_____ Amount paid:_____ Receipt #:_____ Received by:_____

5/2015

Eastern Idaho Public Health
Prevent. Promote. Protect.

ENVIRONMENTAL HEALTH
1250 Hollipark Drive
Idaho Falls, ID 83401
OFFICE (208) 523-5382
FAX (208) 528-0857

FORMA DE REVISION DEL PLAN Y APROBACION PARA UN ESTABLECIMIENTO DE COMIDA

__ Nuevo	__ Remodelado o Alterado	__ Aprobación de la Planificación y Zonificación	Environmental Health Specialist Reviewing Plans:

NOMBRE	DIRECCION	TELEFONO
Establecimiento		
Propietario/Solicitante		
Operador		
Diseñador/Equipo Proveedor		

Tipo de Establecimiento: ___ Servicio de Comida (605) ___ Mercado al por Menor (610) ___ Procesador de Comida (615) ___ Móvil (602) ___ Otro:_____ ( )	Menú: Adjunte menú completo. (Cambios de menú pueden requerir equipo adicional.)	Categoría de riesgo (Asignado por el personal de Salud Ambiental): ___ Bajo ___ Medio ___ Alto

Numero de plazas	Pies Cuadrados	Número de empleados por turno	Fecha de Apertura	Horas de Operación

A. **Presentar planes antes de comenzar la construcción.** Planes debidamente preparados y las especificaciones para la construcción, remodelación, o alteración debe ser presentado al Salud Publico del Este de Idaho (EIPH) para su revisión y aprobación. Estos planes deben incluir un plano de establecimiento de comida, plomería y planes mecánicos, y la lista de equipos con marca, modelo y especificaciones.
(Sección 8-201.11 and 8-201.12 de la Código de Idaho, 2004)

B. **Presentar**, si se aplica, dibujo a escala del Sistema de aguas residuales, así y la construcción del Sistema de agua.

C. ***APROBACION de los planos y especificaciones se requiere antes del empiezo de la construcción/remodelación.***

D. **Presentar una Solicitud para una Establecimiento de Comida treinta (30) días antes de la apertura anticipada.** La cuota de licencia debe acompañar la solicitud. **(Sec. 8-302.10-14)** (Establecimientos de bajo riesgo no se someten la cuota con la aplicación, si la operación se determina que es de bajo riesgo, no se requiere licencia ni ser inspeccionado.)

E. **Pre-operacional/Inspección Final:** El Salud Publica del Este de Idaho (EIPH) deberá ser notificado de una solicitud de inspección pre operacional antes de la apertura de la establecimiento. La inspección pre operacional debe verificar que el establecimiento de comida esta construido y equipado de acuerdo a los planos aprobados. **(Sec. 8-203.10)**

F. **Aprobaciones separadas:** Póngase en contacto con las oficinas local de zonificación, construcción, incendios, fontanería y departamentos eléctricos para sus requisitos. Si bebidas alcohólicas están a la venta, póngase en contacto con la Oficina de Control de Bebidas Alcohólicas, (Departamento de Policía de Idaho), para su aprobación.

Planes revisados (fecha):_____Aprobado por:_____
Especialista de Salud Ambiental

Nota: Después que los planes son revisados y aprobados, el solicitante debe firmar la última página aceptando la responsabilidad y verificar se entiende que se construía en acuerdo a los planos aprobados.

A – PROTECCION DE COMIDA

FINAL	PLANES	N/A	DESCRIPCION DE LOS CRITERIOS Y/O REQUISITOS
			1. Convenientes y almacenamiento adecuadas, visualización y las instalaciones de preparación de hielo, comida congelados (0-10°F), comidas fríos (<41°F), comidas calientes (>135°F), otros comidas y alimentos en exhibición. (4-301.11). Tipo y número de unidades de mantenimiento en frio:_____ Congeladores:_____ Tipo y número de unidades de mantenimiento en caliente:_____
			2. Adecuado almacenamiento de comida secos en un lugar limpio, seco, y no localizado en vestuarios, baños, cuartos de vestir, cuartos de basura, salas de máquinas, bajo las líneas de alcantarillado, bajo escaleras abiertas. (3-305.11 and 12)
			3. Provisión de almacenamiento para mantener todos los comidas en envases no a prueba de agua un mínimo de seis pulgadas por encima del piso. Madera desnuda estanterías permitido solo en el área de almacenamiento de productos secos, y las comidas serrados. (3-305.11)
			4. Provisión para termómetros adjuntos para todos los refrigeradores, congeladores y unidades de calor. (4-204.112)
			5. Guardias de estornudar adecuadamente diseñados en autoservicio de fríos/calientes bufets/bares. (Medir 54" to 60" desde el suelo para representar la altura de la boca del cliente. (Guardia debe bloquear la línea entre la boca y la comida en la exhibición, incluyendo placas de extremo.) (3-306.11)
			6. Pozos de cucharones serán proporcionados para los palas de helado o postres congelados. (3-304.12(D)

Comentarios:_____

B – EQUIPOS DE COMIDA Y UTENSILIOS

FINAL	PLANS	N/A	DESCRIPTION OF CRITERIA AND/OR REQUIREMENTS
			1. TODOS LOS EQUIPOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS debe ser seguro, durable, resistente a la corrosión y no absorbente; suficiente peso y espesor para soportar lavado de vajilla repetida; terminado de ser suave y fácil de limpiar; resistente a la picadura, picar, o la distorsión; y no permitir la migración de sustancias nocivas o impartir colores, olores o sabores a la comida. (4.101.11) Equipo de la comida certificados por un ANSI-programa acreditado cumple esta norma. (4-205.10)
			2. Todo las equipos usadas o existentes requiere la aprobación antes de la instalación y estar en buen estado y que pueda mantenerse en condiciones sanitarias. (8-101.10)
			3. Equipos de tipos encimera: movible, en 4"+ patas; o sellados al encimera. (4-402.12) Equipos de tipo de suelo: movible, en 6"+ patas; o sellada al piso/base. (4-402.12)
			4. El espacio entre las unidades o paredes debe ser serrada; o abierto una distancia suficiente para facilitar la limpieza a lo largo de los lados, detrás o por encima de. (4-402.11)
			5. Pasillos – anchura suficiente: mínimo 36"; 42" por dos o más trabajadores; más amplio para equipos móviles. (Código de Construcción Uniforme)
			6. Mesa de preparación de comidas crudos y la preparación de comidas fregadero proporcionado (si es aplicable por menú). Sumideros de preparación deben ser desperdiciados indirectamente a la alcantarilla. (3-302.11)
PLATOS Y UTENSILIOS DE LAVADO Y DESINFECCION			
			7. El uso de utensilios y de lavado de olla lavabos múltiples de tamaño adecuado para el lavado manual de vajillas. (4-301.12)
			8. Escurridores adecuadamente diseñadas o tablas de platos previstas para utensilios sucios y limpios. (4-301.13)

			9. Tipo de máquina de platos: Temperatura bajo□, Alimentación Química□ o Temperatura alto□, equipada para dispensar automáticamente detergentes y desinfectantes, con alarma de nivel bajo. (4-204.117) 1/4" IPS (Tamaño del tubería de hierro) válvulas parar manómetro requerido en la línea de suministro de agua caliente para el enjuague desinfectante de agua caliente. (4-204.118)
			10. Máquina de lavada de vajilla provisto de una placa de datos legibles indicando las especificaciones de funcionamiento de la maquina: Temperatura, presión y transportador o velocidad de ciclo. Tipo de Maquina:_____ Numero de Modelo:_____ (4-204.113)
			11. Dispositivos que indica la temperatura del agua en el lavado y enjuague de compartimientos de máquinas lavavajillas. (4-204.115)
			12. Si no se proporcionan los sumideros de lavavajillas o máquinas de lavavajillas, solo utensilios de cocina de un solo uso y vajilla podrán ser utilizados por los empleados y consumidores de comida. (4-502.12)
			13. Almacenamiento para equipos limpiados, utensilios y artículos de un solo uso y de servicios individuales estará en un lugar limpio, seco y no expuesto a salpicaduras o contaminación, y 6”+ por encima del suelo. (4-903.11)

Comentarios: _____

C – SUMINISTROS DE AGUA Y ELIMINACION DE AGUAS RESIDUALES

FINAL	PLANES	N/A	DESCRIPCION DE LOS CRITERIOS Y/O REQUISITOS
			1. Servicio público de agua (Nombre del proveedor aprobado/sistema): _____ (5-101.11)
			2. Tipo de fuente no municipales:_____ Tratamiento:_____ **PLANES Y MUESTRA DEBERAN SER PRESENTADOS Y APROBADOS ANTES DE LA INSPECCION FINAL.** (5-101.11)
			3. Agua caliente y fría siempre bajo presión para todos los encuentros, y el sistema de agua caliente suficiente para satisfacer las demandas máximos de agua caliente en todo el establecimiento de comida. (5-103.11 - 12)
			4. 140°F capacidad de agua _____ galones. (5-l03.11 - adecuado) Indicé de recuperación:_____ galones/ºF subir
			5. 180°F agua y calentador de refuerzo para máquinas de cocina de alta temperatura. (4-501.112)
			6. Alcantarillado public- Nombre:_____ (5-403.11)
			7. Sistema séptico o otra tipo de disposición. **PLANES DEBERAN SER PRESENTADOS Y APROBADOS ANTES DE LA INSPECCION FINAL.** (Reglas para la disposición del subsuelo exigir que todos los equipos de hielo enfriado de aire, equipos de refrigeración y estufas de wok) (5-403.11, 12)
			8. Interceptor de grasa o el tamaño de trampa de acuerdo al código de plomería uniforme y ubicada a ser fácil para la limpieza. (5-402.12)

Comentarios: _____

D - PLOMERIA

FINAL	PLANES	N/A	DESCRIPCION DE LOS CRITERIOS Y/O REQUISITOS
			1. Toda la plomería de materiales seguros, de tamaño, instalado de acuerdo con el código de plomería uniforme. (UPC). (5-201.11, 5-202.11)
			2. Agua enrojecida caminata en el piso inclinada para drenaje adecuado. Drenaje fuera de la caja de paseo. Desechos de condensado a fregadero de piso o drenaje de hub aprobado fuera de entradas. (UPC 801.2)

			3. Sumideros de suelo deben ser 50% expuestos si es abajo de equipos, para la limpieza. (UPC 804.1) Sumideros de suelo o los desagües no encerrados en armarios – pueden tener inundaciones o danos de humedad. Caja afuera con la base del gabinete y zócalo. (4-202.17)
			4. Pozos de cazo: línea de suministro de espacio de aire; drenaje (indirecto) abierto (UPC 801.2.3d)
			5. Lavavajillas: línea de suministro de espacio de aire, línea de interruptor de línea de enjuague; drenaje (indirecto) abierto. (5-402.11) (No drenaje directo al menos que cumple con 5-402.11B)
			6. Sumideros para drenaje/lavado comida listo para server: drenaje con espacios de aire indirecto. (UPC 801.2.3)
			7. Molinillo de basura/eliminación/ drenaje: suministro de agua interruptor de vacío. (UPC 603)
			8. Depósito y máquina de hielo: drenaje (indirecto) abierto; línea de suministro de espacio de aire. (UPC 801.2)
			9. Grifas de limpieza/grifo de la manguera/grifos roscados: interruptor de vacío es necesario si grifos roscados para mangueras. (UPC 603.4.7)
			10. Dispensadores de jabón cuando se encuentra en grifos aprobados: Requiere una válvula anti retorna aprobada. (UPC 603)
			11. Línea de agua de la Fuente de soda para carbonatación: Requiere dispositivo de presión reducida, instalado corriente arriba de un dispositivo de carbonatación y corriente debajo de cualquier cobre en la línea de suministro de agua. (5-203.15) (UPC603.4.13) (6th Edición Manual de Conexión cruzada)
			12. Campana, tipo limpia automática: Requiere protección contra el contraflujo aprobada. (UPC 603)

REFLUJO Y PROTECCION RETROSIFONAJE PARA: (UPC 603.0 and 801.0) Dispositivos de reflujo o el prevención de retrosifonaje instalados en las líneas de suministro de agua deberán cumplir con las ASSE normas para la construcción, instalación, mantenimiento y pruebas para la aplicación y el tipo de dispositivo especifico. (5-202.14) Espacios de aire entre la entrada de agua y el equipo o accesorio será el doble del diámetro de la entrada de suministro y no menos 1". (5-202.23)

Comentarios: _____

E – BANO Y INSTALACIONES DE LAVADO DE MANOS PARA CLIENTES Y EMPLEADOS

FINAL	PLANES	N/A	DESCRIPCION DE CRITERIOS Y/O REQUISITOS
			1. Los Baños de clientes ubicados de manera que los clientes no pasan a través de la preparación de comida, lavado de vajilla o áreas de almacenamiento de comida. (2-103.11)
			2. Los baños de los empleados convenientemente ubicados y accesibles para el uso de los empleados. (6.402.11)
			3. Los cuartos de baño completamente cerrado, puerta de cerrado automática. (6-202.14)
			4. Ventilación adecuada: ____Ventana ____Mecánico (6.304.11)
			5. Lavamanos con agua caliente y fría a través de grifos mezcladores. (5-202.12) (15-segundos de flujo de agua necesario si grifo tiene apagado automático.)
			6. Suficiente número de los urinarios, retretes y lavabos en los baños. (5-203.12) ____Mujeres ____Hombres
			7. Bote de basura proporcionado. (5-501.16) Bote de basura cubierto requerido para la eliminación de toallas sanitarias en los baños utilizados por los mujeres. (5-501.17)
			8. Limpiador para lavar las manos, toallas de papel, secadores de manos o rodillas de toallas continuas proporcionadas para el lavamanos. (6-301.11, 12)

Comentarios: _____

F – INSTALACIONES DE LAVADO DE MANOS DE LOS EMPLEADOS

FINAL	PLANES	N/A	DESCRIPCION DE CRITERIOS Y/O REQUISITOS
			1. Se dispondrá, una serie de lavabos para lavarse las manos necesarias para su uso conveniente. (5-203.11) (Requerida en el área de preparación de comida, área de lavado de vajillas, estaciones de espere, y los baños.)
			2. Limpiador para lavar las manos, toallas de papel, secadores de manos y rodillas de toallas continuas proporcionadas para el lavamanos.

Comentarios: _____

G – BASURA Y DESPERDICIOS

FINAL	PLANES	N/A	DESCRIPCION DE CRITERIOS Y/O REQUISITOS
			1. Botes de basura adentro del negocio será adecuados, convenientes, durables, resistentes a insectos y roedores, a prueba de fugas y no absorbente. (5-501.13) Piso, pared y techo en las áreas de almacenamiento de basura deben ser lisa, resistente y fácil de limpiar. (6-101.11)
			2. Receptáculos exteriores para desperdicios, reciclables y devoluciones, deben ser diseñados para tener tapas, puertas o cubiertas ajustadas. (5-501.15) La área de basura exterior está hecho de concreto o asfalto y es suave, durable y con pendiente para drenar. (5-501.11)
			3. Se facilitara al menos un fregadero trapeador o fregadero de servicio o centro de limpieza frenado con un desagüe en el suelo y convenientemente ubicado para limpieza de trapeador y para la eliminación de agua del trapeador o desechos líquidos similares. (5-203.13)
			4. Almacenamiento de trapeador/escoba proporcionada, ganchos para colgar los trapeadores para secar. (6-501.16)

Comentarios: _____

H – CONTROL DE ALIMANAS

FINAL	PLANES	N/A	DESCRIPCION DE CRITERIOS Y/O REQUISITOS
			1. Aberturas exteriores proyectara (respiraderos, ventanas) con malla 16 o más pequeña; puertas exteriores de cierre automática. (6-202.15)
			2. Malla de aire, Cortina de plástico prevista en las puertas si es necesario para controlar los insectos voladores. (6-202.15)
			3. Edificio será a prueba de roedores. Aberturas en las paredes cerradas (6-202.15)

Comentarios: _____

I – DISENO Y LOS MATERIALES ESTRUCTURALES

	AREA	**PISO***	**BASE****	**PARED*****	**TECHO*****
	Comedor				
	Cocina				
	Refrigerador y Congelador “Walk-In”				
	Área de Lavavajillas				
	Área de Almacenamiento de comida				
	Baños****			4 pies de zócalo	

	Vestuario				
	Trapeador/Área de Servicio			4 pies de zócalo	
	Áreas Fuera (6-102.11) – Áreas de caminar y el estacionamiento debe ser de superficie para minimizar el polvo y evitar condiciones de barro.				

Comentarios: _____

***Pisos y cubiertas para el suelo** será de concreto durable sellada**,** terrazo, baldosas de cantera, baldosas de cerámica, grados durable de vinilo o azulejo plástico o madera que cierre bien hecha de plástico. Pisos de almacenamiento de comida seco no refrigeradas no necesitan ser sellados. Alfombra no se puede utilizar en las áreas de preparación o procesamiento de comidas, a pie en los refrigeradores, áreas de lavado y desinfección, cuartos de desperdicios, baños donde se encuentran el lavado de manos y urinarios. (6-101.11)

****Base** – uniones entre paredes y los suelos deben ser cóncavas y construidos de manera que ninguna costura estará abierta más de 1/32 de pulgada. Donde los métodos de limpieza al ras de agua, el suelo se clasifica a un desagüe, cóncava y sellado. (6-201.13)

*****Paredes, revestimientos de paredes y techos** deberán ser no absorbente, acabado y sellado para ser fáciles de limpiar y de color claro en las zonas de preparación y procesamiento de comida, áreas de almacenamiento de comidas, áreas de lavado de utensilios, comedor, áreas de exhibición de comidas, áreas de ventas minoristas, las áreas de servicio de comidas, vestuarios, los baños, áreas de servicio y mantenimiento y cuartos de desperdicios. Paredes y techos de las áreas de almacenamiento de comidas secos – no refrigerados y habitaciones no tienen que ser terminadas y sellados; montantes de techo, vigas pueden estar expuestos y materiales de áspero superficie en comedores. Materiales acústicos no podrán ser utilizados en las zonas de preparación y procesamientos de comida, cuartos de lavado de vajilla y cuartos de desperdicios. (6-201.11)

******Los pisos y paredes de los baños** serán de superficies lisas y duras, no absorbentes como cemento Portland, cemento, baldosas de cerámica o otro material aprobado. Material de piso debe extenderse hacia arriba en las paredes al menos 5 pulgadas. Las paredes ser de dicho material no será afectada negativamente por la humedad. Barras, dispensadores de papel, jaboneras que se proporcionan en o dentro de las paredes deben ser instalados y sellados para proteger los elementos estructurales de la humedad. (Código de construcción uniforme, 807.1 & 2)

J – ILUMINACION, Artificial o natural

FINAL	PLANES	N/A	DESCRIPCION DE CRITERIOS Y/O REQUISITOS
			1. Todas las superficies donde empleados están trabajando con la comida o con utensilios como cuchillos, rebanadoras, mordedoras o sierras – 50 pies de vatios. (6-303.11)
			2. En las superficies donde se proporciona comida para autoservicio de los consumidores, tales como bufets y barras de ensaladas, y al lavado de manos, lavado de vajilla, equipos de almacenamiento de utensilios y baños - 20 pies de vatios. (6-303.11)
			3. Todas las demás áreas, 30" del piso - 10 pies de vatios. (6-303.11i)
			4. Protectora de luz en todas las áreas de manipulación de comidas, lavado de vajilla, almacenamiento abierto de comidas, almacenamiento de utensilios y áreas de almacenamiento de servicios individuales. (6-202.11)
			5. Luces en capuchas aprobadas de UL. (Asociación Nacional De Protección Contra El Fuego)

Comentarios: _____

K - VENTILACION

FINAL	PLANES	N/A	DESCRIPCION DE CRITERIOS Y/O REQUISITOS
			1. Ventilación suficiente para todas las habitaciones para mantenerlos libres de calor excesivo, vapor, la grasa, la condensación, olores desagradables y gases que son el resultado de la operación de los alimentos. (6-304.11) Campanas de cocinas comerciales debe ser designadas, construidos y instalados de acuerdo a los códigos mecánicos y de construcción uniforme. (UMC Sección 507 and 508)

			2. **Tipo de campana:** _____Tipo I (Filtros de grasa/extinción de incendios _____Tipo II (Sin grasa producido) _____Colgadas en la pared _____Isl _____Ventilador de Estante Atrás _____Auto limpieza **Dibujos proporcionados:** ____dibujo elevado de Sistema de campana y el conducto; ____planes de piso mostrando la campana, compensar registros de aire, equipos
			3. Construcción de campana: 22 calibre-Tipo I, 24 calibre-Tipo II. Juntas y uniones soldadas. (UMC 508.2) Seis pulgadas sobresale que se extiende más allá de equipo de cocina. Salidas de escape de campana que terminan dos pies sobre el techo, diez pies de distancia de las aberturas de entrada de aire. (UMC 507.11)
			4. Baños ventilados o, con ventanas que se puede abrir pero con mosquiteros para mantenerlos libres de olores desagradables. (6-304.11)

Comentarios:_____

L – OTRAS OPERACIONES

FINAL	PLANES	N/A	DESCRIPCION DE CRITERIOS Y/O REQUISITOS
			1. Salas de vestir o áreas previstas si los empleados cambian de ropa en el establecimiento. Armarios previstos para el almacenamiento de posesiones de empleados. (6-305.11)
			2. Materiales de limpieza/pesticidas no se almacenan cerca de la comida, equipos en contacto con comida o contenedores, productos de papel. Almacenan las pesticidas en gabinetes separados y cerrados. (7-201.11)
			3. Una casa privada, una habitación utilizada como vivienda o para dormir, o un área de abrir directamente en un habitación utilizada como vivienda o para dormir no puede ser utilizado para conducir las operaciones de establecimiento de comidas. (6-202.111) Una habitación utilizada en las instalaciones de un establecimiento de comida deben estar separados de las habitaciones y áreas utilizadas para la operación del establecimiento de comida mediante la separación complete y puertas solidos de cierre automática. (6-202.111 and 112)
			4. Equipos de lavandería (lavadora o secadora), no encuentra en la zona con comidas expuestos, equipo limpio, utensilios, o servicio único sin envolver y artículos de un solo uso. (4-401.11.C)
			5. Líneas de servicios públicos y las tuberías no instalados en los pisos, ni innecesariamente expuestos en las paredes o techos, los que están expuestos no serán obstruir o impedir la limpieza de suelos, paredes o techos. (6-201.12)

Comentarios:_____

LA APROBACION de los planos y especificaciones no constituye aprobación o aceptación de la establecimiento, la estructura o el equipo de instalación completado. Cualquier cambio o desviaciones de estos planes aprobados deben ser presentados por escrito y aprobados por El Salud Publico del Este de Idaho (EIPH).

SI NO SE MENCIONA LO CONTRARIO, LAS REGLAS EN IDAPA 16.02.19 NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SANEAMIENTO PARA ESTABLICIMIENTOS *(CODIGO DE ALIMENTOS DE IDAHO)* SE APLICARA.

He leído y comprendido y aceptado a cumplir con los requisitos mencionados y aceptar la responsabilidad por cualquier cambio necesario cuando no esté en cumplimiento.

Firmado:_____

Empresa:_____

Fecha:_____

Key to Abbreviations:

NFPA – National Fire Protection Association (Asociación Nacional De Protección Contra El Fuego)
IDAPA – Idaho Administrative Procedures Act (Ley De Idaho De Procedimiento Administrativo)
ASSE – American Society of Safety Engineers (Sociedad Americana De Ingenieros De Seguridad)
ANSI – American National Standards Institute (Instituto De Estándares Nacionales Americanos)
UBC – Uniform Building Code (Código De Construcción Uniforme)
UMC – Uniform Mechanical Code (Código De Mecánico Uniforme)
UPC – Uniform Plumbing Code (Código De Plomería Uniforme)
UL – Underwriters' Laboratories (Laboratorios De Asegurador)

EIPH Use Only

Eastern Idaho Public Health Reviewer:_____

Date(s) and Time Spent (List Below):_____

Time of Initial Plan Review:_____

Correction letter, phone call or meeting:_____

Time on Reviewing Revised Plans:_____

Other:_____

Approval letter, phone call or meeting:_____