



Application pour les cuisines de magasins résidentiels

Nom de l'entreprise : _____

Nom du demandeur : _____

Adresse de la cuisine résidentielle : _____

Numéro de téléphone : _____ Courriel : _____

Conformément à la norme 105 CMR 590.000, Normes minimales pour les établissements alimentaires, chapitre X, Code alimentaire fédéral 2013/2015 supplément, veuillez noter que **seulement Non-TCS non TCS (Aliments contrôlés par le temps et la température pour plus de sécurité) et/ou aliments qui ne pas nécessitent réfrigération peuvent être préparés dans ou distribué à partir d'une cuisine résidentielle** (c'est-à-dire les produits de boulangerie, les confiseries, les confitures, les gelées (à l'exclusion des produits sans sucre), les gâteaux et les biscuits destinés à la vente au public).

Veuillez joindre les informations suivantes à votre formulaire de candidature :

- Une liste proposée de denrées alimentaires destinées à être préparées ou distribuées. (*Veuillez utiliser d'utiliser le ci-joint feuille ci-jointe*).
- Un croquis de la cuisine proposée, des zones de préparation et de stockage, dessiné à l'échelle (min).
- Jour et heures d'ouverture
- Joindre un exemple d'étiquette de produit (exigences définies par 105 CMR 520.00)
- Une copie d'une lettre ou d'un courriel du propriétaire de la propriété vérifiant qu'il reconnaît que cette entreprise opère à partir de sa propriété
- Certification en tant que responsable de la protection des aliments en passant un test faisant partie d'un programme accrédité reconnu par le ministère de la Santé publique ainsi qu'un certificat de formation à la sensibilisation aux allergènes alimentaires.
- Seuls les membres de la famille immédiate résidant dans le ménage peuvent préparer des aliments pour la vente au détail dans une cuisine résidentielle agréée.
- Les animaux domestiques peuvent être présents dans les locaux, mais doivent être tenus à l'écart de la zone de préparation des aliments et de la salle à manger. **Y a-t-il les animaux sur le site?**
OUI _____ NON _____

Le propriétaire/exploitant doit permettre à la DSI/division de la santé d'effectuer des inspections pendant les heures de bureau.

Signature du demandeur

Date

Numéro d'identification fiscale (ou SS#) : _____

Produits alimentaires Les produits alimentaires fabriqués dans les cuisines résidentielles ne peuvent être vendus en dehors de l'État. (La FDA ne reconnaît pas les aliments préparés dans une cuisine résidentielle comme une source approuvée, par conséquent tous les ingrédients utilisés dans le produit doivent être obtenus auprès d'une telle entité). **Veillez fournir la liste des sources pour tous ingrédients utilisées.**

Décrivez l'endroit où les aliments et les ingrédients seront stockés. Les ingrédients doivent être stockés séparément des denrées alimentaires à usage privé.

Lavage des mains et de la vaisselle L'évier de la cuisine peut être utilisé pour la préparation des aliments et le lavage de la vaisselle si un évier double est utilisé pour le lavage de la vaisselle par lots, à condition qu'il soit nettoyé et désinfecté avant et entre les utilisations. Il se peut que **PAS** être utilisé pour le lavage des mains après l'utilisation des toilettes.

Comment les lavabos seront-ils installés pour le lavage des mains? _____

Comment les éviers seront-ils installés pour le lavage de la vaisselle? Des éviers à trois bacs sont nécessaires pour laver, rincer et désinfecter tous les ustensiles de cuisine. Quel type de désinfectant sera utilisé? ☐ Eau de Javel ou ☐ solution d'ammonium quaternaire.

Décrire les surfaces en contact avec les aliments et la manière dont elles seront nettoyées et désinfectées. Où l'équipement souillé sera-t-il stocké avant d'être lavé? Veuillez décrire :

Lave-vaisselle domestique A peut être utilisé dans une cuisine de détail résidentielle agréée à condition que l'exploitant puisse démontrer qu'il est capable de maintenir une température d'au moins 150 °F après le dernier cycle de rinçage. Un thermomètre irréversible ou une étiquette thermique peuvent être utilisés. Les registres de température doivent être conservés pendant 30 jours.

NOTE : Il est interdit aux exploitants de cuisines résidentielles de détail de faire appel à des courtiers, des grossistes et des entrepôts pour stocker, vendre et distribuer des denrées alimentaires préparées dans des cuisines résidentielles agréées. Les opérations de vente en gros (vente aux magasins de détail, aux restaurants, etc.) nécessitent une licence de transformation des aliments obtenue auprès du programme de protection des aliments de l'État du Massachusetts.

Numéro de téléphone (617) 983-6770. Site web : www.gov/dph/fpp

- **Liste de produits, ingrédients (Dans l'ordre de prédominance par poids), et la localisation & nom de l'établissement établissement où vendu**