



## Solicitud de cocina residencial para minoristas

Nombre del negocio: \_\_\_\_\_

Nombre del solicitante: \_\_\_\_\_

Dirección de la cocina residencial: \_\_\_\_\_

Número de Teléfono: \_\_\_\_\_ Correo electrónico: \_\_\_\_\_

De acuerdo con 105 CMR 590.000, Normas Mínimas para Establecimientos Alimentarios, Capítulo X, Alimentos Federales, Suplemento del Código 2013/2015, tenga en cuenta que **solo los alimentos no TCS (alimentos controlados por tiempo/temperatura para la seguridad) y / o alimentos que no requieren refrigeración pueden ser preparados o distribuidos desde una cocina residencial** (es decir, productos horneados, confiterías, mermeladas, gelatinas (excluye sin azúcar), pasteles y galletas para la venta al público. Por favor, envíe la siguiente información con su formulario de solicitud:

- Una lista propuesta de alimentos destinados a ser preparados o distribuidos. *(Por favor, utilice la hoja adjunta).*
- Un bosquejo de la cocina, las zonas de preparación y almacenamiento propuestas dibujado a escala (mín. • Día y horas de operación
- Adjunte una etiqueta de muestra del producto (requisitos definidos por 105 CMR 520.00)
- Una copia de una carta o correo electrónico del dueño de la propiedad que verifique que reconoce que este negocio está operando fuera de su propiedad
- Certificación como gestor de protección de los alimentos mediante la aprobación de un examen que es parte de un programa acreditado reconocido por el Departamento de Salud Pública, así como un certificado en Formación de Concienciación sobre Alérgenos Alimentarios.
- Solo los familiares inmediatos que residen en el hogar pueden preparar alimentos para la venta al por menor en una cocina residencial aprobada.
- Las mascotas pueden estar presentes en las instalaciones, pero deben mantenerse fuera de la zona de preparación de alimentos y comedor. **¿Hay mascotas en el lugar?** SÍ \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

El propietario/operador debe permitir que la División de Salud de la DSI realice inspecciones durante el horario laboral.

\_\_\_\_\_  
Firma del solicitante

\_\_\_\_\_  
Fecha

Identificación fiscal (o SS#): \_\_\_\_\_

**Productos alimenticios** Los productos alimenticios hechos en cocinas residenciales no pueden ser vendidos fuera del estado. (La FDA no reconoce los alimentos preparados en una cocina residencial como una fuente aprobada, por lo tanto, todos los ingredientes utilizados en el producto deben obtenerse de una entidad de este tipo). **Por favor proporcione una lista de las fuentes para todos los ingredientes utilizados.**

Describa dónde se almacenarán los alimentos y los ingredientes. Los ingredientes deben almacenarse por separado de los alimentos de "uso privado".

**Lavado de manos y de vajilla** El fregadero de la cocina se puede utilizar para la preparación de alimentos y el lavado de vajillas si es un fregadero doble para el lavado de vajillas por lotes, siempre que se limpie y desinfecte antes y entre el uso. **NO** puede usarse para lavarse las manos después de usar el inodoro.

¿Cómo se instalarán los lavamanos? \_\_\_\_\_

¿Cómo se instalarán los fregaderos para lavar la vajilla? Se necesitan fregaderos de 3 cubetas para lavar, enjuagar y desinfectar todos los utensilios de cocina. ¿Qué tipo de desinfectante se utilizará? Lejía o Solución de amonio cuaternario.

Describa las superficies de contacto con alimentos y cómo se limpiarán y desinfectarán. ¿Dónde se almacenarán los equipamientos sucios antes del lavado? Por favor describir:

**Lavavajillas doméstico** Se puede utilizar un lavavajillas doméstico en una cocina de venta al por menor residencial aprobada siempre que el operador pueda demostrar que tiene la capacidad de mantener un mínimo de 150 F después del ciclo de enjuague final. Se puede utilizar un termómetro irreversible o una etiqueta térmica de calor. Los registros de temperatura deberán conservarse durante 30 días.

**Nota:** Está prohibido el uso de intermediarios, mayoristas y almacenes por parte de operadores de cocinas residenciales para almacenar, vender y distribuir alimentos preparados en cocinas residenciales aprobadas. Las operaciones al por mayor (venta a tiendas minoristas, restaurantes, etc.) requieren una licencia de procesador de alimentos obtenida del Programa de Protección Alimentaria del Estado de MA.

Número de teléfono (617) 983-6770. Sitio web: [www.gov/dph/fpp](http://www.gov/dph/fpp)

- **Lista de productos, ingredientes (en orden de importancia por peso), y la ubicación y el nombre del establecimiento en el que se vende**