



Inscrição de cozinha residencial de varejo

Nome do negócio: _____

Nome do candidato: _____

Endereço da cozinha residencial: _____

Número de
telefone: _____

Email: _____

De acordo com o 105 CMR [CÓDIGO DE REGULAMENTOS DE MASSACHUSETTS] 590.000, Padrões Mínimos para Estabelecimentos de Alimentos, Capítulo X, Suplemento do Código Alimentar Federal 2013/2015, informamos que **somente alimentos não TCS (Alimentos com Controle de Tempo/Temperatura para Segurança) e/ou alimentos que não exijam refrigeração podem ser preparados ou distribuídos a partir de uma cozinha residencial** (ou seja, produtos assados, confeitos, geleias, compotas (exceto sem açúcar), bolos e biscoitos para venda ao público.

Envie as seguintes informações com seu formulário de inscrição:

- Uma lista proposta de alimentos destinados a serem preparados ou distribuídos. *(Favor usar a folha em anexo).*
- Um esboço da cozinha proposta, das áreas de preparação e armazenamento desenhado em escala *(min.*
- Dia e horário de funcionamento
- Anexe uma amostra do rótulo do produto (requisitos definidos em 105 CMR 520.00)
- Uma cópia de uma carta ou email do proprietário do imóvel confirmando que ele reconhece que a empresa está operando em sua propriedade
- Certificação como gerente de proteção de alimentos, passando em um teste que faz parte de um programa credenciado reconhecido pelo Departamento de Saúde Pública, bem como um certificado de Treinamento de Conscientização sobre Alergênicos Alimentares.
- Somente os membros da família imediata que residem na casa podem preparar alimentos para venda no varejo em uma cozinha residencial aprovada.
- Os animais de estimação podem estar presentes no local, mas devem ser mantidos fora da área de preparação de alimentos e de refeições.

Há animais de estimação no local? SIM _____ NÃO _____

O proprietário/operador deve permitir que a Departamento de Serviços de Inspeção/Divisão de Saúde realize inspeções durante o horário comercial.

Assinatura do candidato

Data

ID Fiscal (ou
Social Security
Number): _____

Produtos alimentícios Os produtos alimentícios fabricados em cozinhas residenciais não podem ser vendidos fora do estado. (A FDA [ADMINISTRAÇÃO DE ALIMENTOS E MEDICAMENTOS] não reconhece os alimentos preparados numa cozinha residencial como uma fonte aprovada, portanto, todos os ingredientes utilizados no produto devem ser obtidos de tal entidade). Favor fornecer lista das fontes de todos os ingredientes usados.

Descreva onde os alimentos e os ingredientes serão armazenados. Os ingredientes devem ser armazenados separadamente dos alimentos de "uso particular".

Lavagem de mãos e louças A pia da cozinha pode ser usada para preparação de alimentos e lavagem de louças se houver uma pia dupla para lavagem de louças em lote, desde que seja limpa e higienizada antes e entre os usos. Ela **NÃO** pode ser usado para lavar as mãos após o uso do banheiro.

Como as pias serão

preparadas para a lavagem das mãos? _____

Como as pias serão preparadas para a lavagem de louças? São necessárias pias de 3 compartimentos para lavar, enxaguar e higienizar todos os utensílios de cozinha.

Que tipo de produto de limpeza será usado? Alvejante ou Solução de amônia quaternária.

Descreva as superfícies de contato com alimentos e como elas serão limpas e higienizadas. Onde o equipamento sujo será armazenado antes da lavagem? Favor descrever:

Máquina de lavar louça doméstica Uma máquina de lavar louça doméstica pode ser usada em uma cozinha de varejo residencial aprovada, desde que o operador possa demonstrar que ela tem a capacidade de manter um mínimo de 150 °F (65,5 °C) após o ciclo de enxágue final. Pode ser utilizado um termômetro irreversível ou uma etiqueta térmica de calor. Os registros de temperatura devem ser guardados por 30 dias.

OBSERVAÇÃO: É proibido o uso de corretores, atacadistas e armazéns por operadores de cozinhas residenciais de varejo para armazenar, vender e distribuir alimentos preparados em cozinhas residenciais aprovadas. As operações de atacado (venda para lojas de varejo, restaurantes etc.) exigem uma licença de processador de alimentos obtida do Programa de Proteção de Alimentos do Estado de MA.

Número de telefone (617) 983-6770. Website: www.gov/dph/fpp

- **Lista de produtos, ingredientes (em ordem de predominância por peso) e a localização e o nome do estabelecimento onde são vendidos**