



Đơn Đăng Ký Bếp Ăn Bán Lẻ Dân Dụng

Tên Doanh Nghiệp: _____

Tên của Người Làm Đơn: _____

Địa Chỉ Bếp Ăn Dân Dụng: _____

Số Điện Thoại: _____ Email: _____

Theo 105 CMR 590.000, Các Tiêu Chuẩn Tối Thiểu Đối Với Các Cơ Sở Thực Phẩm, Chương X, bổ sung Bộ Luật Thực Phẩm Liên Bang 2013/2015, **vui lòng lưu ý rằng chỉ những thực phẩm không thuộc nhóm TCS (Thực Phẩm Được Kiểm Soát Thời Gian/Nhiệt Độ Để Đảm Bảo An Toàn) và/hoặc thực phẩm không cần làm lạnh có thể được chuẩn bị trong hoặc phân phối từ bếp ăn dân cư** (có nghĩa là bánh nướng, bánh kẹo, mứt, thạch (không bao gồm các loại không đường), bánh ngọt và bánh quy để bán cho công chúng.

Vui lòng cho biết thông tin sau đây cùng với đơn đăng ký của bạn:

- Một danh sách đề xuất gồm (các) thực phẩm dự định được chuẩn bị hoặc phân phối. (Vui lòng sử dụng tờ đính kèm).
- Bản phác thảo về bếp ăn, khu vực chuẩn bị và lưu trữ được đề xuất được vẽ theo tỉ lệ (tối thiểu
- Ngày và giờ hoạt động
- Đính kèm nhãn sản phẩm mẫu (các yêu cầu như được xác định bởi 105 CMR 520.00)
- Bản sao thư hoặc email từ chủ sở hữu cơ sở xác minh rằng họ biết rằng doanh nghiệp này đang hoạt động từ cơ sở của họ
- Chứng nhận là người quản lý bảo vệ thực phẩm bằng cách đạt yêu cầu kiểm tra nằm trong một chương trình được công nhận bởi Sở Y Tế cũng như chứng chỉ về Đào Tạo Nhận Thức Về Tác Nhân Gây Dị Ứng Thực Phẩm.
- Chỉ những thành viên trong gia đình trực hệ sống trong hộ gia đình mới có thể chuẩn bị đồ ăn để bán lẻ trong một bếp ăn dân dụng đã được phê duyệt.
- Vật nuôi có thể hiện diện trong khuôn viên, nhưng phải được giữ ở ngoài khu vực chuẩn bị đồ ăn và khu vực ăn uống.

Có vật nuôi trong cơ sở không? CÓ _____ KHÔNG _____

Chủ Sở Hữu/Người Điều Hành phải cho phép ISD/Ban Y Tế tiến hành kiểm tra trong giờ làm việc.

Chữ Ký của Đương Đơn

Ngày

Mã Số Thuế (hoặc SS#): _____

Sản Phẩm Thực Phẩm Các sản phẩm thực phẩm được sản xuất tại bếp ăn dân dụng không được bán bên ngoài tiểu bang. (FDA không công nhận thực phẩm được chuẩn bị trong bếp ăn dân cư là nguồn được phê duyệt, do đó tất cả các thành phần được sử dụng trong sản phẩm phải được lấy từ cơ sở như thế). Vui lòng cung cấp danh sách các nguồn đối với tất cả các thành phần được sử dụng.

Mô tả nơi thực phẩm và các thành phần sẽ được lưu trữ. Các thành phần phải được bảo quản riêng biệt với thực phẩm “sử dụng cho mục đích riêng”.

Rửa Tay và Đồ Dùng Bồn rửa bếp ăn có thể được sử dụng để chuẩn bị thực phẩm và rửa đồ nếu là bồn rửa đôi để rửa đồ theo đợt, miễn là nó được vệ sinh và khử trùng trước và giữa các lần sử dụng. KHÔNG được sử dụng nó để rửa tay sau khi đi vệ sinh.

Bồn rửa sẽ được bố trí như thế nào để rửa tay? _____

Bồn rửa sẽ được bố trí như thế nào để rửa đồ dùng? Cần có bồn rửa 3 khoang để rửa, tráng và vệ sinh tất cả các dụng cụ nấu nướng.

Loại chất sát trùng nào sẽ được sử dụng? ☐ Chất tẩy hoặc ☐ Dung dịch Amoni bậc bốn.

Mô tả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và cách vệ sinh và khử trùng chúng. Thiết bị bản sẽ được cất giữ ở đâu trước khi rửa? Vui lòng mô tả: _____

Máy Rửa Chén Gia Dụng Máy rửa chén gia dụng có thể được sử dụng trong Bếp Ăn Bán Lẻ Dân Dụng đã được phê duyệt với điều kiện người điều hành có thể chứng minh rằng nó có khả năng duy trì nhiệt độ tối thiểu 150 F sau chu trình rửa cuối cùng. Có thể sử dụng nhiệt kế không thể đảo ngược hoặc nhãn nhiệt. Hồ sơ nhật ký nhiệt độ sẽ phải được lưu giữ trong hồ sơ trong 30 ngày.

LƯU Ý: Việc người điều hành Bếp Ăn Bán Lẻ Dân Dụng sử dụng các nhà môi giới, đại lý bán sỉ và kho hàng để lưu trữ, bán và phân phối thực phẩm được chế biến trong các bếp ăn dân dụng đã được phê duyệt đều bị cấm. Các hoạt động bán sỉ (bán cho các cửa hàng bán lẻ, nhà hàng, v.v.) yêu cầu phải có giấy phép chế biến thực phẩm do Chương Trình Bảo Vệ Thực Phẩm của Tiểu Bang MA cấp.

Số điện thoại (617) 983-6770. Trang web: www.gov/dph/fpp

- **Danh sách các sản phẩm, thành phần (Theo thứ tự trọng lượng), và địa điểm & tên cơ sở nơi bán**
