



Заявление для получения разрешения на использование кухни в жилом помещении для розничной торговли

Название бизнеса: _____

Имя и фамилия заявителя: _____

Адрес кухни в жилом помещении: _____

Номер телефона: _____ Адрес эл. почты: _____

В соответствии с Кодексом нормативно-правовых актов штата Массачусетс (105 CMR 590.000), Минимальные стандарты для предприятий общественного питания, глава X, Федеральный кодекс для продуктов питания 2013/2015 (дополнение), обращаем ваше внимание на то, **что только продукты не требующие контроля времени и температуры для безопасности (Non-TCS) и/или продукты, не требующие охлаждения могут приготавливаться и распределяться в кухнях для розничной торговли, расположенных в жилых помещениях** (например, выпечка, кондитерские изделия, джемы, желе (кроме продуктов без сахара), торты и печенье для продажи населению).

Пожалуйста, предоставьте вместе с этим заявлением следующую информацию:

- Предлагаемый перечень продуктов питания, предназначенных для приготовления или распределения. *(Пожалуйста, используйте прилагаемый лист).*
- Эскиз предлагаемой кухни, зон приготовления и хранения продуктов, выполненный в масштабе (мин.
- Дни и часы работы.
- Приложить образец этикетки продукта (требования, определенные в Кодексе нормативно-правовых актов штата Массачусетс 105 CMR 520.00).
- Копия письма или электронного сообщения от владельца недвижимости, подтверждающего, что он признает, что данный бизнес работает на его территории.
- Сертификация в качестве менеджера по безопасности пищевых продуктов путем сдачи теста, являющегося частью аккредитованной программы, признанный Департаментом общественного здравоохранения, а также сертификат о прохождении курса по информированию о пищевых аллергенах.
- Только ближайшие родственники, проживающие в домохозяйстве, могут готовить пищу для розничной продажи на утвержденной кухне в жилом помещении.
- Домашние животные могут находиться на территории, но не должны находиться в зоне приготовления и приема пищи.

Есть ли на территории домашние животные? ДА _____ НЕТ _____

Владелец/оператор должен разрешить Департаменту инспекционных услуг (ISD)/Отделу здравоохранения проводить инспекции в рабочее время.

Подпись заявителя

Дата

Идентификационный номер налогоплательщика (или номер социального страхования): _____

Пищевые продукты. Пищевые продукты, изготовленные на домашних кухнях, не могут продаваться за пределами штата. (Управление по контролю за продуктами питания и лекарственными средствами США (FDA) не признает продукты, приготовленные на домашней кухне, в качестве утвержденного источника, поэтому все ингредиенты, используемые в продукте, должны быть получены от такого утвержденного предприятия). **Пожалуйста, предоставьте список источников всех используемых ингредиентов.**

Опишите, где будут храниться продукты и ингредиенты. Ингредиенты должны храниться отдельно от продуктов для «личного пользования».

Мытье рук и посуды. Кухонная мойка может использоваться для приготовления пищи и мытья посуды, если двойная мойка предназначена для группового мытья посуды, при условии, что она очищается и дезинфицируется до и между использованиями. Ее **НЕЛЬЗЯ** использовать для мытья рук после туалета.

Как будут устроены раковины для мытья рук? _____

Как будут устроены мойки для мытья посуды? Для мытья, ополаскивания и дезинфекции всей посуды необходимы трехсекционные мойки.

Какой тип дезинфицирующего средства будет использоваться?

Отбеливатель или Раствор четвертичного аммония.

Опишите поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, и способы их очистки и санитарной обработки. Где будет храниться загрязненное оборудование до его мойки? Пожалуйста, опишите:

Бытовая посудомоечная машина. Бытовая посудомоечная машина может быть использована в утвержденной жилой кухне для розничной торговли при условии, что оператор может продемонстрировать, что она способна поддерживать температуру не менее 150 F после последнего цикла ополаскивания. Можно использовать необратимый термометр или термоэтикетку. Журнал регистрации температуры должен храниться в течение 30 дней.

ПРИМЕЧАНИЕ. Использование брокеров, оптовиков и складов операторами кухонь розничной торговли жилых домов для хранения, продажи и распространения продуктов питания, приготовленных в разрешенных кухнях розничной торговли жилых домов, запрещено. Оптовая торговля (продажа в розничные магазины, рестораны и т.д.) требует лицензии на переработку пищевых продуктов, полученной в рамках Программы обеспечения безопасности пищевых продуктов штата Массачусетс.

Номер телефона (617) 983-6770. Веб-сайт: www.gov/dph/fpp

- **Список продуктов и ингредиентов (в порядке их расположения по весу), а также местоположение и название предприятия, где они были проданы**
