



Serviços de Fiscalização de Boston

Processo de Solicitação de Alimentação Temporária

1. Todas as solicitações de serviços de alimentação temporários **devem** ter sido totalmente preenchidas e enviadas ao gabinete 10 dias antes do evento. **Todas as taxas e permissões devem ser pagas e retiradas antes das 15h00.**
2. A solicitação **deve** estar assinada.
3. Qualquer estabelecimento que não esteja autorizado pela cidade de Boston **deve** anexar uma cópia de sua licença sanitária da jurisdição em que estiver autorizado.
4. Qualquer food truck/trailer que não esteja autorizado pela cidade de Boston deve obter a aprovação do Corpo de Bombeiros de Boston antes da emissão da licença sanitária.
5. Qualquer vendedor que não tenha um estabelecimento licenciado para funcionar deve obter uma cópia da licença sanitária e uma carta do estabelecimento informando que tem permissão para usar o estabelecimento.
6. Qualquer fornecedor que faça produtos pré-embalados **deve** retirar o produto no dia do evento; nada deve ser armazenado em casa.
7. **TODAS as solicitações devem ser enviadas pelo coordenador do evento. Solicitações individuais não serão aceitas, a menos que outros acordos tenham sido feitos entre o coordenador e a Divisão de Saúde.**
8. Solicitações podem ser enviadas ao e-mail isdtempevents@boston.gov. Se você optar por enviar as solicitações por e-mail, todos os documentos e solicitações devem ser enviados por e-mail como um anexo em PDF (sem arquivos zip, vários anexos, etc.).
9. Se o evento for com alimentos TCS (tempo de temperatura controlada para segurança), é necessária a presença de um fiscal. Se o evento ocorrer fora do horário comercial, que é de segunda a sexta, das 08h00 às 16h00, será necessário preencher uma solicitação de fiscalização fora do horário (última página da solicitação). O custo da fiscalização fora do expediente é de US\$ 250 por fiscal.
10. Nenhuma solicitação será processada a menos que todos os critérios sejam atendidos.



Departamento de Serviços de Fiscalização Solicitação de Serviço de Alimentação Temporário

Nome do solicitante: _____ Número de telefone: _____

Nome do proprietário (se diferente): _____

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____ CEP: _____

Estabelecimento licenciado onde os alimentos são preparados: _____

Cópia da licença fornecida: _____ Sim _____ Pendente _____

Endereço de e-mail: _____

Nome do evento: _____

Coordenador do evento: _____ Número de telefone: _____

Endereço do evento: _____

Cidade: _____ Estado: _____ CEP: _____

Data/horário do evento: _____

Assinatura do solicitante: _____

ALIMENTOS COM GORDURAS TRANS NÃO PODEM SER SERVIDOS

Liste todos os alimentos/bebidas que serão servidos e o estabelecimento onde os alimentos foram adquiridos. Caso o estoque seja totalmente utilizado, tenha cópias das etiquetas disponíveis para fiscalização.

ITENS: LOCAL DE COMPRA:

OBSERVE: O TEMPO DE TEMPERATURA CONTROLADA PARA SEGURANÇA DE PRODUTOS ALIMENTARES (TCS) EXIGE SEMPRE UMA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA NO LOCAL.

AS TAXAS SÃO AS SEGUINTE:

Evento durante o dia – US\$ 30

US\$ 30 para o primeiro dia e US\$ 5 para cada dia consecutivo até 14 dias

Custo do fiscal fora do expediente – US\$ 250 por fiscal

1010 MASSACHUSETTS AVE., 4TH FLOOR, BOSTON, MA, 02118 • Tel. (617) 635-5326 • Fax: (617) 635-5388

Email: isdtempevents@boston.gov Site: www.boston.gov

(Rev. 2021)

Exemplo: 01/01/21 - US\$ 30 Exemplo: 01/01/21-03/01/21 = US\$ 40

INSTALAÇÕES DE PREPARAÇÃO/COZINHA:

No local: Sim ___ Não ___ N/A ___ Se sim, descreva as instalações e equipamentos:

Fora do local: Sim ___ Se sim, descreva o local:

Descreva as instalações de lavagem de utensílios e equipamentos:

PROTEÇÃO ALIMENTAR:

Descreva os equipamentos e meios de transporte para alimentos **FRIOS** (45°F [7°C] ou menos) e **QUENTES** (140°F [60°C] ou mais):

Refrigeração: Obrigatória ___ Não obrigatória ___

Método de refrigeração:

Tipo de equipamento de cozimento/retenção de temperatura:

Descreva as medidas para proteger os alimentos da contaminação durante a preparação, armazenamento e exposição

LIXO E RESTOS:

Descreva os meios para armazenamento e descarte:

PESSOAL E PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS:

Fornecimento de luvas descartáveis: Sim ___ Não ___

Fornecimento de proteções de cabelo: Sim ___ Não ___

Número de funcionários para manipular alimentos: _____

Localização das instalações para lavar as mãos: _____

Localização das instalações sanitárias: _____

CORPO DE BOMBEIROS DE BOSTON DIVISÃO DE PREVENÇÃO DE INCÊNDIOS

Instruções para licença e fiscalização de food truck

- As licenças de food truck devem ser solicitadas on-line por meio do portal do Corpo de Bombeiros de Boston em:
<https://www.boston.gov/departments/fire-prevention>
- Depois que a licença de food truck for solicitada on-line por meio do portal do Corpo de Bombeiros de Boston, você deve agendar uma fiscalização de food truck com o Corpo de Bombeiros de Boston.
- As fiscalizações de food trucks são feitas somente com hora marcada, de segunda a sexta, das 08h00 às 11h00.

Para agendar uma fiscalização de food truck: Entre em contato com a Prevenção de Incêndios em bfdfireprevention@boston.gov ou ligue para 617-343-3628

Corpo de Bombeiros de Boston
Divisão de Prevenção de Incêndios
Unidade de Riscos Especiais

Funcionamento de estabelecimento de alimentação temporário

Use este guia como uma lista para verificar a conformidade com os regulamentos de segurança alimentar de Massachusetts. Envie uma solicitação de estabelecimento de alimentação temporário preenchida ao Conselho de Saúde local no mínimo 30 dias antes do evento.

Solicitação

ARMAZENAMENTO E MANUSEIO DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS

Armazenamento seco	Mantenha todos os alimentos, equipamentos, utensílios e itens de serviço individuais armazenados acima do piso em paletes ou prateleiras e protegidos contra contaminação.
Armazenamento frio	Mantenha os alimentos potencialmente perigosos a 41°F (5°C) ou menos. Um recipiente efetivamente isolado com líquido refrigerante suficiente pode ser aprovado pelo Conselho de Saúde para armazenamento de alimentos menos perigosos ou uso em eventos de curta duração.
Armazenamento quente	Use unidades de armazenamento de alimentos quentes quando necessário para manter alimentos potencialmente perigosos a 140°F (60°C) ou mais.
Termômetros	Use um termômetro para verificar as temperaturas de alimentos quentes e frios potencialmente perigosos. Cada unidade de refrigeração deve ter um termômetro para medir com precisão a temperatura do ar da unidade.
Armazenamento úmido	O armazenamento úmido de bebidas sem potencial de perigo enlatadas ou engarrafadas é aceitável quando a água contém pelo menos 10 ppm (partes por milhão) de cloro disponível e a água é trocada com frequência para mantê-la limpa.
Expositor de alimentos	Proteja os alimentos do manuseio, tosse ou espirro de clientes, embrulhando-os e usando proteções contra espirros ou outras barreiras eficazes.

Preparo da comida	<p>Os funcionários da alimentação devem usar utensílios, papéis descartáveis, luvas descartáveis ou qualquer outro meio aprovado pelo Conselho de Saúde para evitar o contato das mãos nuas com alimentos prontos para consumo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proteja todas as áreas de armazenamento, preparação, cozimento e serviço da contaminação. • Adquirir alimentos de uma fonte aprovada. Alimentos TCS (tempo de temperatura controlada para segurança) e itens perecíveis não podem ser preparados em cozinhas residenciais. • Preparo: TCS (tempo de temperatura controlada para segurança) – Carne 140°F (60°C), Porco 150°F (65°C), Carne Moída 155°F (68°C), Aves 165°F (73°C) e outros PHF (alimentos potencialmente perigosos) 140°F (60°C)
--------------------------	--

PESSOAL

Responsável (PIC)	Deve haver sempre uma pessoa responsável pelo cumprimento dos regulamentos presente. Verifique com a Liga Temporária de Alimentos (Temporary Food Liaison) da Divisão de Saúde se a certificação de gerenciamento de proteção de alimentos é necessária.
Lavagem das mãos	Um recipiente isolado de no mínimo dois galões com torneira, bacia, sabão e toalhas descartáveis deve ser fornecido para lavagem das mãos (ver anexo). O recipiente deve ser preenchido com água morna entre 100°F (37°C) e 120°F (48°C). Uma placa de lavagem das mãos deve ser colocada.
Saúde	O responsável deve informar aos funcionários do estabelecimento que, caso apresentem vômitos e/ou diarreia, ou tenham sido diagnosticados com alguma doença transmissível por meio de alimentos, não poderão trabalhar com alimentos ou equipamentos e utensílios limpos. Cortes infectados e lesões nos dedos e mãos devem ser cobertos e protegidos com materiais impermeáveis.



Lavagem das mãos:

1. Dentro do perímetro de qualquer comércio de venda de alimentos, deve haver um lavatório de mãos acessível e funcional com água quente. Se forem vendidos somente produtos alimentares pré-embalados, não são necessárias instalações para lavar as mãos.
2. As instalações de lavagem das mãos não devem ser usadas para a limpeza de equipamentos, armazenamento de panos de limpeza ou descarte de resíduos líquidos.
3. Todos os produtos alimentícios, equipamentos de cozinha e utensílios para servir devem ser protegidos de qualquer respingo ou derramamento envolvido na lavagem das mãos.
4. Toalhas de papel descartáveis devem ser fornecidas com cada instalação de lavagem das mãos e serão descartadas adequadamente após o uso.
5. Qualquer uma das seguintes instalações pode ser usada como um local de lavagem das mãos:
 - a. Lavatórios portáteis comerciais que produzem fluxo de água 10 segundos após ativação de uma bomba manual ou abertura de uma válvula dispensadora. Sabão de um dispensador sanitário deve ser fornecido.
 - b. Mínimo de 2-5 galões de água potável serão mantidos em um recipiente capaz de dispensar água por meio de uma válvula. Essa válvula deve permitir um fluxo constante de água quando aberta. A água residual deve ser recolhida e destinada a um esgoto sanitário. Sabão de um dispensador sanitário deve ser fornecido.
6. Uma pia de mão comercial acessível e funcional acompanhará qualquer banheiro utilizado por funcionários que manipulam alimentos. Sabão de um dispensador sanitário e toalhas descartáveis devem ser fornecidos. A pia deve ser usada somente para lavar as mãos. As instalações de lavagem das mãos devem ser verificadas regularmente quanto a sabão, toalhas e água adequados.

Uma instalação conveniente para lavagem das mãos deve estar disponível no local para que os funcionários lavem as mãos sempre que manusearem alimentos não embalados. Essa instalação deve consistir em pelo menos água corrente quente suficiente, sabão e toalhas de papel individuais. O Conselho de Saúde pode aprovar o uso de lenços umedecidos com tratamento químico em vez de instalações para lavar as mãos se somente salsichas, alimentos não TCS (alimentos não potencialmente perigosos) e alimentos não perecíveis forem servidos e não houver contato com as mãos nuas. Lenços quimicamente tratados devem ser disponibilizados para uso dos clientes em operações de autoatendimento.

Use esta página para observações

Observações