



طلب مطبخ التجزئة السكني

اسم الشركة: _____

اسم مقدم الطلب: _____

عنوان المطبخ السكني: _____

رقم الهاتف: _____ البريد الإلكتروني: _____

وفقًا لـ 105 CMR 590.000، الحد الأدنى للمؤسسات الغذائية، الفصل العاشر، الملحق الفيدرالي للكود الغذائي 2013/2015، يرجى ملاحظة أنه يمكن تحضير أو توزيع الأطعمة غير الخاضعة لمراقبة الوقت ودرجة الحرارة (TCS) من أجل السلامة و/أو الأطعمة التي لا تتطلب التبريد من مطبخ سكني (أي السلع المخبوزة، والحلويات، والمربي، ومربات الجيلي (باستثناء الخالية من السكر)، والكعكات والبسكويت للبيع للجمهور.

يرجى تقديم المعلومات التالية مع نموذج طلبك:

- قائمة مقترحة للأغذية (الأطعمة) المراد تحضيرها أو توزيعها. (يرجى استخدام الورقة المرفقة).
- رسم تخطيطي للمطبخ المقترح، ومناطق التحضير، والتخزين مرسومة وفق مقياس رسم (حد أدنى).
- يوم وساعات العمل
- أرفق عينة من ملصق المنتج (المتطلبات كما هو محدد في 105 CMR 520.00)
- نسخة من خطاب أو بريد إلكتروني من مالك العقار يؤكد إقراره بأن هذا النشاط يباشر العمل من خلال عقاره
- الحصول على اعتماد كمدير حماية الغذاء من خلال اجتياز اختبار يعد جزءًا من برنامج معتمد معترف به من قبل وزارة الصحة العامة بالإضافة إلى شهادة في التدريب على التوعية بحساسية الغذاء (Food Allergen Awareness Training).
- يجوز فقط لأفراد الأسرة المباشرين المقيمين في الأسرة إعداد الطعام للبيع بالتجزئة في مطبخ سكني معتمد.
- د تكون الحيوانات الأليفة موجودة في المبنى، ولكن يجب إبعادها عن منطقة تحضير وتناول الطعام.
- هل توجد حيوانات أليفة في الموقع؟ نعم _____ لا _____
- يجب على المالك/المشغل السماح لـ ISD/Health Division بإجراء عمليات التفتيش خلال ساعات العمل.

التاريخ

توقيع مقدم الطلب

الرقم الضريبي (أو رقم الضمان الاجتماعي): _____

المنتجات الغذائية لا يجوز بيع المنتجات الغذائية المصنوعة في المطابخ السكنية خارج الولاية). لا تعترف إدارة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) بالأطعمة المحضرة في مطبخ سكني كمصدر معتمد، وبالتالي يجب الحصول على جميع المكونات المستخدمة في المنتج من مثل هذا الكيان. (يرجى تقديم قائمة بمصادر جميع المكونات المستخدمة.

صف المكان الذي سيتم فيه تخزين الطعام والمكونات. يجب تخزين المكونات بشكل منفصل عن الأطعمة "للاستخدام الخاص".

غسل الأيدي والأواني يمكن استخدام حوض المطبخ لإعداد الطعام وغسل الأواني إذا كان الحوض مزدوجًا لغسل الأواني المجمعة، بشرط تنظيفه وتعقيمه قبل الاستخدام وبينه. لا يجوز استخدامه لغسل اليدين بعد استخدام المراحيض.

كيف سيتم إعداد الأحواض لغسل الأيدي؟

كيف سيتم إعداد الأحواض لغسل الأواني؟ 3- يجب أن يتم غسل وشطف وتعقيم جميع أواني الطبخ. ما هو نوع المطهر الذي سيتم استخدامه؟
 مبيض أو محلول الأمونيوم الرباعي.

صف الأسطح الملامسة للأغذية وكيفية تنظيفها وتعقيمها. أين سيتم تخزين المعدات المتسخة قبل الغسيل؟ يرجى الوصف:

غسالة الأطباق المنزلية يمكن استخدام غسالة الأطباق المنزلية في مطبخ سكني للبيع بالتجزئة معتمد بشرط أن يتمكن المشغل من إثبات أن لديه القدرة على الحفاظ على ما لا يقل عن 150 درجة فهرنهايت بعد دورة الشطف النهائية. يمكن استخدام مقياس حرارة أو ملصق حراري غير قابل للعكس. سيكون من الضروري الاحتفاظ بسجلات سجل درجات الحرارة في الملف لمدة 30 يومًا.

ملاحظة: يحظر استخدام الوسطاء وتجار الجملة والمستودعات من قبل مشغلي مطابخ التجزئة السكنية لتخزين وبيع وتوزيع الأطعمة المعدة في المطابخ السكنية المعتمدة. تتطلب عمليات البيع بالجملة (البيع لمتاجر البيع بالتجزئة والمطاعم وما إلى ذلك) الحصول على ترخيص معالج طعام من برنامج حماية الأغذية التابع لولاية MA.

رقم الهاتف 983-6770 (617) موقع الويب: www.gov/dph/fpp

● قائمة المنتجات والمكونات (حسب الوزن) وموقع واسم المنشأة التي يتم بيعها
