



SOLICITUD DE RESTAURANTE TEMPORAL

ESTA LICENCIA SOLAMENTE SE PUEDE EMITIR PARA UN EVENTO COMUNITARIO TEMPORAL. AL MENOS UNA PERSONA CON UNA TARJETA DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE ESTAR PRESENTE EN TODO MOMENTO.

<input type="checkbox"/> Evento Único	<input type="checkbox"/> Con fines de lucro <input type="checkbox"/> Unidad móvil fuera del condado <input type="checkbox"/> Adyacente a la instalación <input type="checkbox"/> Benevolente → Núm. EIN/Exención tributaria: _____	<input type="checkbox"/> Intermitente <input type="checkbox"/> Estacional	Revisión operativa: <input type="checkbox"/> incluida <input type="checkbox"/> en el archivo file
--	--	--	---

Nombre del evento:	Fechas y horario del evento:
Dirección del evento:	
Nombre de la empresa/organización:	Correo electrónico:
Nombre del solicitante:	Teléfono:
Dirección postal:	
¿Dónde se compran los alimentos?	Fuente de agua:
¿Dónde se prepararán las comidas y se lavará la vajilla en un lugar externo (si corresponde)?	

**Todas las comidas se deben preparar en el lugar o un lugar externo aprobado.
No se permiten comidas preparadas en el hogar.**

Menú	Plato	Cómo se sirve		Hecho por pedido		Prep. externa		Prep. en el evento		Control de temperatura o método de cocción
		Caliente	Frío	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

VIOLACIONES (OAR 333-150-0000)

LISTA DE VIOLACIONES COMUNES:

1. Lavado de manos o uso de desinfectante o estación de manos inadecuado (2-301.11, 2-301.16, 5-203.11, 5-205.11, 6-301.11, 6-301.12)
2. Alimentos, hielo o agua de fuentes no aprobadas (3-101.11, 3-201.11-17, 5-101.11)
3. Alimentos potencialmente peligrosos a temperaturas inadecuadas (3-501.16)
4. Cocción inadecuada de alimentos (3-401.11-3-401.13)
5. Alimentos no protegidos durante el transporte, la exhibición, el almacenaje o la preparación de comidas (3-302.11, 3-303.11,12, 3-305.11,12, 3-305.14, 3-307.11,12)
6. Superficies en contacto con los alimentos sin limpiar o desinfectar (3-304.11, 4-601.11, 4-602.11)
7. Elementos de servicio único protegidos, distribuidos o manipulados inadecuadamente (4-903.11, 4-904.11)
8. No se cuenta con termómetros (4-204.112, 4-302.12)
9. No se cuenta con, ni se mantienen, paños desinfectantes (3-304.14)
10. Eliminación inadecuada de desechos sólidos y líquidos (5-403.11, 5-503.11, 5-501.13, 5-502.11)

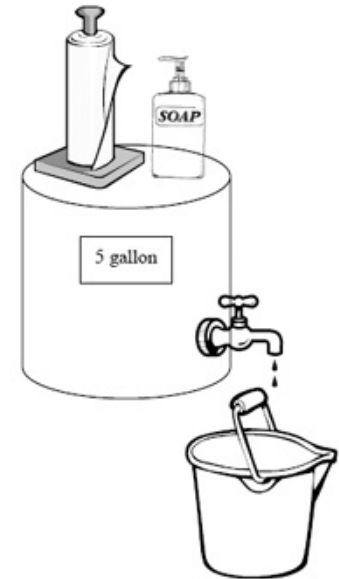
PROBLEMA(S) ESPECÍFICO(S) Y CORRECCIÓN(ES) REQUERIDA(S)

NO ESCRIBA EN ESTE ESPACIO (rev 3/23)	Fecha de vencimiento de licencia: _____
TARIFA \$ _____	RECIBO # _____
OPERADOR _____	EHS _____
<input type="checkbox"/> Consulta telefónica (benevolente)	FECHA _____

Estación de lavado de manos

¡Prepare la estación de lavado de manos **PRIMERO!** Esto se debe hacer antes de comenzar con la preparación de comidas.

Use un fregadero con agua corriente tibia o tenga un recipiente de 5 galones de agua tibia con una válvula dosificadora que proporcione un flujo constante de agua cuando se abra (no se permite con botón). Se debe colocar un recipiente para que reciba el agua residual. Coloque jabón líquido y toallas de papel. Lávese las manos de 15 a 20 segundos. No use toallas de tela para secarse las manos.



Lavado de vajilla

Se puede usar un lavavajilla comercial, un fregadero de tres compartimentos o tres baldes. Todos los equipos y utensilios se deben lavar, enjuagar y desinfectar a través de un proceso de tres pasos: primero, lave con agua con jabón. Segundo, enjuague con agua caliente. Tercero, sumerja en desinfectante (50-100 ppm por 10 segundos en cloro, 200-400 ppm por 30 segundos en amonio cuaternario) y deje secar al aire. Se requiere el uso de tiras reactivas para monitorear la concentración de desinfectante.

Termómetros

Se requiere el uso de termómetros de sonda para medir las temperaturas de los alimentos cuando se mantenga comida caliente o fría o cuando se cocinen productos animales crudos. Se requiere el uso de una sonda de diámetro pequeño para medir la temperatura de alimentos finos como hamburguesas y filetes de pescado. Se deben usar termómetros para refrigeradores en todos los refrigeradores o heladeras.

TARIFAS

NOTA: UN CARGO POR SOLICITUD DE \$25.00 NO REEMBOLSABLE SE INCLUYE EN ESTAS TARIFAS. LA SOLICITUD Y LA TARIFA SE DEBEN RECIBIR AL MENOS UNA SEMANA ANTES DEL EVENTO.

<u>RESTAURANTE TEMPORAL Y LICENCIA INTERMITENTE (HASTA 30 DÍAS)</u>	\$152.00
<u>ADYACENTE A INSTALACIÓN TEMPORAL (HASTA 30 DÍAS)</u>	\$71.00
<u>ESTACIONAL (HASTA 90 DÍAS)</u>	\$304.00
<u>REVISIÓN OPERATIVA TEMPORAL</u>	\$71.00
(Si el Departamento de Salud recibe la solicitud/tarifa al menos una semana antes del evento)	
Tarifa por pago tardío (si la solicitud/tarifa se recibe menos de 5 días hábiles antes del event.....	\$100.00

RESTAURANTE TEMPORAL BENEVOLENTE (Organización sin fines de lucro/organización con un número de identificación de exención tributaria; p. ej.; iglesias, grupos voluntarios, ligas menores)

Evento de 1 día.....	\$32.00
Evento de 2 días.....	\$59.00
Evento de 3-4 días.....	\$78.00
Evento de 5-30 días.....	\$128.00

(Si el Departamento de Salud recibe la solicitud/tarifa al menos una semana antes del evento)

Tarifa por pago tardío (si la solicitud/tarifa se recibe menos de 5 días hábiles antes del evento) \$14.00

UNIDADES DE COMIDAS MÓVILES: Con licencia de Oregón fuera del condado de Marion..... \$25.00

LA LICENCIA SOLAMENTE ES VÁLIDA PARA EL LUGAR/EVENTO PARA EL CUAL SE EMITE.

ESTA SOLICITUD SE DEBE COMPLETAR EN SU TOTALIDAD Y ENVIAR CON LA TARIFA A:

Marion County Environmental Health
3180 Center Street NE #1101
Salem, OR 97301

TELÉFONO: 503-588-5346 FAX: 503-566-2986

Se le cobrará una tarifa por pago tardío si el pago no se recibe en un plazo de 5 días hábiles desde el evento.

Enviar por correo electrónico: EnvironmentalHealth@co.marion.or.us

EMITIR TODOS LOS CHEQUES A: MARION COUNTY ENVIRONMENTAL HEALTH