



Distrito de Salud Pública del Norte Central
Programa de Salud Ambiental
417 East 7th Street
The Dalles, OR 97058
Phone: 541-506-2603

For Office Use Only:
Receipt #: _____
Date Issued: _____
Fee Paid: _____

SOLICITUD DE LICENCIA DE RESTAURANTE TEMPORAL

El formulario completo y las tarifas deben recibirse al menos siete (7) días antes del evento para evitar un recargo por pago atrasado.

Esta aplicación es para un evento solamente. Se requiere una revisión del plan operativo por separado para las licencias periódica y Licencias de temporada. Comuníquese con esta oficina al 541-506-2603 para obtener información adicional.

Por favor marque todos los que apliquen

- Tipo de licencia: Evento único (solo un día) (dos días o más)
 No lucrativo, **Numero para taxis ID#** _____
 Unidad móvil con licencia de otro condado de Oregón; debe proporcionar su licencia actual y copia de la última inspección para calificar

Restaurante, Organización, o Nombre del puesto: _____

Nombre del aplicante: _____ Teléfono: _____

Dirección: _____ Ciudad: _____ Estado: _____ Código postal: _____

Correo electrónico: _____

Horas de operación del servicio de alimentos _____ Fecha(s): _____

Nombre del Evento (como está anunciado): _____

Coordinador del Evento (nombre) _____

Dirección del Evento: _____

Contacto del evento (teléfono, correo electrónico de la persona encargada del evento): _____

1. Persona (s) encargadas del puesto durante horas de operación; _____

2. Todos los alimentos deben provenir de un lugar aprobado y deben prepararse en el puesto el día del evento Si es necesaria la preparación antes del evento, debe hacerse en una instalación autorizada por el Departamento de Salud Local o el Departamento de Agricultura. **NO SE PERMITEN ALIMENTOS PREPARADOS EN CASA.**

Nombre, dirección y número de teléfono del lugar, usado para cualquier tipo de preparación separado del puesto, Lugar de almacenamiento y lavado de manos y trastes (Si aplica)

Si es necesaria la preparación antes del evento, describa cómo se cocinará y enfriará rápidamente la comida (incluya el tipo de recipiente, la profundidad de la comida y el equipo). Algunos alimentos que requieren enfriamiento y recalentamiento extensos pueden estar prohibidos

3. Toda el agua (incluido el hielo) utilizada durante el evento debe obtenerse de una fuente de agua pública aprobada
a. Fuente de agua potable: _____
b. ¿Cómo desechará los desechos líquidos?: _____

4. Control de temperatura de alimentos: ¿Cómo proporcionará un control adecuado de la temperatura de los alimentos?:
- Dispositivos de mantenimiento de frío (enfriadores, hielo, varillas de enfriamiento):
Describe: _____
 - Dispositivos de mantenimiento en caliente (calentador portátil, mesa de vapor, gabinete de calor)
Describe: _____
 - Dispositivos de calentamiento rápido (estufa, horno, quemador)
Describe: _____
5. Sobras: ¿Qué hará con la comida que queda al final del evento/cada día? _____
6. Desinfectante aprobado y tiras reactivas adecuadas: Cloro amonio Cuaternario Otro: _____
7. Menú: Enumere todos los alimentos, incluidos los ingredientes.

<u>Alimento</u>	<u>Servido</u>	<u>Preparación (En)</u>	<u>Describir el método de cocción.</u>
<i>Ejemplo: hamburguesa</i>	Caliente <input checked="" type="checkbox"/> Fría <input type="checkbox"/>	Evento <input checked="" type="checkbox"/> Otro lugar <input type="checkbox"/>	<i>Las empanadas congeladas se cocinan bien hechas en la parrilla de barbacoa</i>
	Caliente <input type="checkbox"/> Fría <input type="checkbox"/>	Evento <input type="checkbox"/> Otro lugar <input type="checkbox"/>	
	Caliente <input type="checkbox"/> Fría <input type="checkbox"/>	Evento <input type="checkbox"/> Otro lugar <input type="checkbox"/>	
	Caliente <input type="checkbox"/> Fría <input type="checkbox"/>	Evento <input type="checkbox"/> Otro lugar <input type="checkbox"/>	
	Caliente <input type="checkbox"/> Fría <input type="checkbox"/>	Evento <input type="checkbox"/> Otro lugar <input type="checkbox"/>	
	Caliente <input type="checkbox"/> Fría <input type="checkbox"/>	Evento <input type="checkbox"/> Otro lugar <input type="checkbox"/>	
	Caliente <input type="checkbox"/> Fría <input type="checkbox"/>	Evento <input type="checkbox"/> Otro lugar <input type="checkbox"/>	
	Caliente <input type="checkbox"/> Fría <input type="checkbox"/>	Evento <input type="checkbox"/> Otro lugar <input type="checkbox"/>	

8. Diseño del puesto.
Tipo de protección contra el sol _____
Clase de piso: _____
Tipo de protección para los alimentos (protectores contra estornudos, tapas, etc). _____
9. Instalaciones para lavarse las manos: Debe tenerlo antes de que haga cualquier preparación de alimentos.
Describe: _____
10. Lugar para lavar los trastes
Describe: _____
11. ¿Dónde desecharás la basura? : _____
12. Presente una tarjeta (s) válida de trabajador de alimentos de Oregón con la aplicación. Debe haber al menos un trabajador certificado por turno ; disponible en www.orfoodhandlers.com
13. Debe obtenerse antes del evento
 Termómetro de sonda (*De 0° a 220°F, calibrado/ preciso*) para comprobar la temperatura de los alimentos; *Se necesita un termómetro digital de punta fina si se cocina carne cruda* Refrigerador Termómetro en cada refrigerador/unidad refrigeradora

Documentos de respaldo:

Familiarícese con la información contenida en el Folleto para Operadores Temporales de Restaurantes
<https://www.oregon.gov/oha/ph/healthyenvironments/foodsafety/documents/tempguide.pdf>

Firma del aplicante: _____ Fecha: _____