

Solicitud de Licencia para operar un establecimiento temporal de servicio de alimentos

Instrucciones

Envíe la solicitud y las tarifas al menos 15 días antes del primer evento.

Complete la solicitud de manera clara y completa. Debe firmarla. Las solicitudes que no estén completadas en su totalidad se devolverán, lo que retrasará el proceso de obtención de la licencia.

Haga el cheque o giro postal a nombre del Departamento de Salud de Vermont (Vermont Department of Health). Una vez que pague la tarifa, no se reembolsará el dinero.

Elija la "Licencia para Evento Único" si va a operar en un evento que dure de dos a tres días consecutivos. Elija la "Licencia Anual" si va a operar en varios eventos o en un evento que dure cuatro o más días.

Todos los lugares donde se preparen alimentos deben contar con una licencia del Departamento de Salud de Vermont o de la jurisdicción local. Si el lugar donde se preparan los alimentos no está en Vermont, incluya una copia de la licencia con esta solicitud.

Envíe la solicitud y el pago a:

VT Dept of Health
 Environmental Health
 Food & Lodging Program
 280 State Drive
 Waterbury, VT 05671-8350

Siguientes pasos

Una vez que su solicitud haya sido revisada y aprobada, se le enviará por correo electrónico la licencia para Establecimiento temporal de servicio de alimentos. Podrá comenzar a operar en cuanto reciba su licencia.

Esté preparado para una inspección en cualquier evento en el que participe.

Por ley, los materiales de solicitud de licencia son registros públicos. Esto significa que podrían estar disponibles a la población en general, a menos que alguna ley estatal o federal lo prohíba.

Para consultas, llame al Programa de Alimentación y Alojamiento (Food & Lodging Program) al 802-863-7221. Para servicios de idioma, llame al 802-863-7220 y luego presione 0.

OFFICE USE ONLY		
License ID#		
Date Received		
License Fee Amount Received		
Check or Money Order Number		
License Issuance Approval	Initials	Date

4. Revisión del menú y del procedimiento

Describa todos los productos del menú que se venderán. Use hojas adicionales si es necesario. Si los alimentos se preparan en una ubicación fuera del estado, proporcione una copia de la licencia.

Producto alimenticio destinado a la venta, muestras o preparación	Proceso de preparación: Incluya los pasos de cocción, enfriamiento, y conservación en caliente y frío.	Lugar de preparación Especifique cualquier ubicación fuera del sitio.

5. Requisitos de licencia

A continuación, se presenta un resumen de los requisitos para un establecimiento temporal de servicio de alimentos. Debe cumplir con todos estos requisitos y con todas las regulaciones de salud de Vermont para establecimientos de servicios de alimentos. Debe marcar cada casilla para indicar que entiende y cumplirá con cada requisito.

Requisito	✓
Todos los alimentos, bebidas y hielo deben provenir de una fuente aprobada.	
Todos los alimentos deben estar debidamente etiquetados y almacenados para prevenir su contaminación.	
Todos los alimentos potencialmente peligrosos deben cocinarse a la temperatura adecuada, luego almacenarse, exhibirse y servirse por encima de los 135 °F o por debajo de los 41 °F.	
No se permite tocar directamente los alimentos listos para comer. Se deben proporcionar utensilios o guantes adecuados. Los empleados deben lavarse las manos con agua tibia a 100 °F y jabón, y frotar durante al menos 20 segundos, según sea necesario.	
El hielo debe almacenarse en un recipiente que drene adecuadamente y esté protegido de la contaminación.	

Proporcionar equipos para mantener la temperatura de todos los alimentos potencialmente peligrosos a las temperaturas requeridas durante el almacenamiento, la preparación, la exhibición y el servicio.	
Todos los alimentos potencialmente peligrosos deben descongelarse en refrigeración o durante el proceso de cocción.	
Implementar prácticas de higiene adecuadas.	
Restringir a los trabajadores enfermos de manipular y preparar alimentos.	
Se deben usar sujeciones apropiadas para el cabello, y ropa o uniformes exteriores limpios.	
Proporcionar instalaciones aprobadas para el lavado, enjuague y desinfección de equipos y utensilios.	
Suministrar termómetros apropiados y kits de prueba de desinfección.	
Almacenar y despachar artículos de un solo uso de manera adecuada.	
El lavado manual de utensilios debe incluir un enjuague desinfectante adecuado.	
Los paños de limpieza deben utilizarse de manera adecuada y almacenarse en desinfectante químico.	
Las superficies de contacto con alimentos en equipos y utensilios deben limpiarse adecuadamente.	
Almacenar correctamente los equipos y utensilios limpios.	
El agua debe provenir de una fuente aprobada.	
Los desechos y aguas residuales deben eliminarse de manera adecuada.	
El sistema de plomería debe instalarse para prevenir el retorno de agua y sifonaje inverso.	
Las instalaciones para el lavado de manos deben estar convenientemente ubicadas y proporcionar agua a 100 °F.	
Prevenir la entrada de insectos, roedores y plagas en el área.	
Debe haber iluminación adecuada, y todas las luminarias deben estar equipadas con focos resistentes a impactos.	
Todos los productos tóxicos deben estar etiquetados y almacenados adecuadamente.	
Todas las áreas deben permanecer libres de basura, desperdicios y escombros.	

6. Diseño del puesto de alimentos

Describa brevemente la organización del área para el lavado de manos y cómo cumplirá con los requisitos de lavado de manos. Los lavamanos deben estar equipados con jabón, agua caliente (100 °F), toallas de papel y un grifo que permita el flujo de agua sin obstrucciones.

Describa brevemente cómo cumplirá con los requisitos de lavado de utensilios. Los requisitos de lavado manual establecen que debe tener recipientes para lavar, enjuagar y desinfectar (pueden ser tinas de plástico), agua tibia, jabón y desinfectante (generalmente cloro) disponibles para su uso.

7. Declaración del solicitante sobre la manutención infantil y los impuestos

Conforme a la legislación de Vermont, es necesario certificar que se encuentra en “una situación favorable” con respecto a los pagos de manutención infantil antes de poder obtener una licencia profesional u otra certificación relacionada con negocios o comercio. (Puede consultar la ley buscando en Internet 15 V.S.A. § 795).

Su firma en esta solicitud indica que se halla en "en una situación favorable" en relación con la manutención infantil, ya que se cumple al menos una de las siguientes condiciones:

- No tiene obligación de realizar pagos de manutención infantil.
- Adeuda menos de un mes de manutención infantil.
- Se encuentra en proceso de disputa judicial respecto al monto de manutención infantil que debe.
- Tiene una deuda de manutención infantil, pero está cumpliendo con un plan de pago acordado.
- Esta disposición no es aplicable, dado que se trata de un negocio que busca certificación.

De acuerdo con la normativa de Vermont, es necesario certificar que se halla “en una situación favorable” en relación con los impuestos adeudados al Estado de Vermont antes de recibir una licencia profesional u otra certificación comercial. (Puede consultar la ley buscando en Internet 32 V.S.A. § 3113).

Su firma en esta solicitud indica que se halla “en una situación favorable” en términos de impuestos en Vermont, ya que se cumple al menos una de las siguientes condiciones:

- Ha presentado todas sus declaraciones fiscales y no tiene impuestos pendientes.
- Actualmente, está apelando el importe de los impuestos que adeuda.
- Tiene obligaciones tributarias, pero está cumpliendo con un plan de pagos establecido con el Comisionado de Impuestos.

Si no se encuentra en una situación favorable, puede solicitar a la autoridad competente que considere si el hecho de exigirle que regularice su estado en cuanto a la manutención infantil o los impuestos de Vermont antes de emitir una licencia representaría una carga desproporcionada.

Por la presente, certifico que estoy en una situación favorable en lo que respecta a la manutención infantil y los impuestos de Vermont. Además, certifico que toda la información proporcionada en esta solicitud es veraz y precisa a mi leal saber y entender. Reconozco que proporcionar información falsa u omitir datos es una violación de la ley y puede resultar en la revocación de mi licencia/certificación/registro.

Número de identificación fiscal O número de Seguro Social: _____

Nombre en letra de imprenta: _____ Título: _____

Firma del solicitante: _____ Fecha: _____