

PROGRAMA DE SALUD AMBIENTAL DEL CONDADO LINN

PO Box 100 | 315 SW 4TH AVE | ALBANY, OR 97321
Teléfono (541) 967-3821 | LinnEH@linncountyhealth.org
<https://www.linncountyhealth.org/eh>



HOJA DE DATOS DE LA LICENCIA TEMPORAL DE RESTAURANTE

Se requieren licencias temporales de restaurante cuando se preparan o sirven alimentos para el consumo del público en eventos. Su licencia temporal de restaurante se clasificará en una de las siguientes tres categorías:

UN SOLO EVENTO Licencia temporal de restaurante	ESTACIONAL/TEMPORADA Licencia temporal de restaurante	INTERMITENTE Licencia temporal de restaurante
<ul style="list-style-type: none">- Funciona en conjunto con una única reunión pública, evento de entretenimiento, promoción de productos alimenticios u otro evento.- Válida por 30 días de funcionamiento continuo.	<ul style="list-style-type: none">- Debe ser el mismo menú, ubicación y acceso a los mismos servicios de saneamiento.- Funciona en conexión con múltiples reuniones públicas, eventos de entretenimiento, promociones de productos alimenticios u otros eventos que son organizados por la misma organización supervisora *.- La información relacionada con los eventos específicos y las fechas de funcionamiento debe proporcionarse en el momento de la solicitud.- Válida hasta por 90 días.- Sujeta a revisión operativa	<ul style="list-style-type: none">- Debe ser el mismo menú, ubicación y acceso a los mismos servicios de saneamiento.- Funciona en conexión con múltiples reuniones públicas, eventos de entretenimiento, promociones de productos alimenticios u otros eventos, al menos dos de los cuales están organizados por diferentes organizaciones de supervisión *.- La información relacionada con eventos específicos y fechas de funcionamiento debe proporcionarse en el momento de la solicitud.- Válida hasta por 30 días.- Sujeta a revisión operativa

* **La Organización de Supervisión** es cualquier entidad responsable de organizar, administrar u organizar una reunión pública, un evento de entretenimiento, una promoción de productos alimenticios u otro evento, que incluye, entre otros, garantizar la disponibilidad de servicios de agua, alcantarillado y saneamiento.

La revisión operativa es la examinación de un plan de funcionamiento para un establecimiento con el fin de garantizar que la operación propuesta cumpla con las normas de saneamiento aplicables.

Se requieren revisiones operativas para la licencia de restaurante temporal intermitente o por temporada al inicio o cuando una instalación con licencia cambia de ubicación o realiza una "alteración sustancial del menú", lo que significa un cambio de menú que aumenta la complejidad del menú de un restaurante temporal de temporada y un restaurante temporal intermitente operación. Se produce un aumento de la complejidad cuando el menú pasa de: (a) Servicio de alimentos listos para comer que no requieren preparación ni cocción adicionales; a (b) Alimentos que se preparan o cocinan en el lugar y se sirven directamente al consumidor ese día; a (c) Alimentos que deben prepararse en la operación con anticipación y recalentarse o enfriarse durante el transcurso de varios días de funcionamiento.

Se debe obtener lo siguiente antes de su evento:

- Certificado en manejo de alimentos (1 trabajador certificado por turno)
- Termómetros para comprobar la temperatura de los alimentos (rango de 0o - 220oF)
- Termómetro de refrigerador en cada unidad de enfriamiento / refrigerador
- Tiras reactivas para solución desinfectante
- Instalaciones para lavarse las manos (**deben instalarse antes de que se lleve a cabo cualquier preparación de alimentos**)

Nota: La solicitud y la tarifa de la licencia temporal de restaurante deben recibirse al menos un día antes de su evento o estará sujeto a una tarifa más alta. (Las tarifas se indican en una lista de tarifas separada).



PROGRAMA DE SALUD AMBIENTAL DEL CONDADO LINN
<https://www.linncountyhealth.org/eh>
 PO Box 100 | 315 SW 4TH AVE | ALBANY, OR 97321
 PH: (541) 967-3821 | LinnEH@linncountyhealth.org

OFFICE USE ONLY	
DATE RECEIVED:	RECEIVED BY:
FEE PAID:	RECEIPT #:
CONTACT TYPE:	CONTACT DATE:
COMMENTS:	

Aplicación para Licencia Temporal de Restaurante

LLENE LA SOLICITUD COMPLETAMENTE. Para obtener información, comuníquese con esta oficina o consulte la Guía de operación temporal de restaurantes y las Reglas de higiene de alimentos de Oregon en línea.								
Nombre del Evento:								
Dirección del evento: (incluir ciudad, estado, código postal.)								
Tipo de Licencia: <input type="checkbox"/> Un solo Evento <input type="checkbox"/> Intermitente (30 Day) <input type="checkbox"/> Por temporada (90Day)								
<i>solo Intermitente y por temporada:</i> <input type="checkbox"/> Renovación si es renovación, sirven el mismo menú: <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No								
Marque uno: <input type="checkbox"/> Con fines de lucro <input type="checkbox"/> Caritativo - #Tax ID de organización sin fines de lucro: _____								
Nombre/Número del puesto:								
Fechas de Operación: Fecha de inicio: _____ Fecha de terminación: _____								
Días & Horas de Operación:		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	Hora de inicio							
	Hora de finalización							
<i>Si la persona que atiende no está lista a la hora indicada, se puede cobrar un cargo adicional</i>								
Persona responsable del puesto:								
Teléfono:				Celular:				
E-mail:								
Restaurante u Organización:								
Dirección del Negocio: (incluya ciudad, estado, código postal)								
Teléfono:				Celular:				
E-mail:								
Organizador(a) del evento: (espacio adicional proporcionado en el archivo adjunto para eventos temporales intermitentes y por temporadas)								
Nombre:				Persona de contacto:				
Teléfono:				Celular:				
Email:								
Instalación utilizada para la preparación fuera del sitio: (Debe ser una instalación autorizada. No se permiten alimentos preparados en casa. Adjunte hojas adicionales si es necesario)								
Dirección del Negocio: (incluya ciudad, estado, código postal)								
Teléfono:				Celular:				
Firma de el/la operador(a) de la instalación:						Fecha:		

TODA EL AGUA UTILIZADA DEBE OBTENERSE DE UN SUMINISTRO DE AGUA PÚBLICO APROBADO

Fuente de agua:

Fuente de hielo:

Eliminación de aguas residuales: Público Séptico Servicio de baños portátiles Tanque de aguas residuales portátil en el lugar

Instalaciones para lavarse las manos - Describa:

(Deben estar listas antes de que se lleve a cabo cualquier preparación de alimentos)

Menú: Envíe un menú preciso o enumere todos los alimentos, incluyendo los ingredientes a continuación. NO SE PERMITEN ALIMENTOS

PREPARADOS EN CASA. Por favor adjunte hojas adicionales si es necesario

Alimento	Lugar de preparación	Método de cocción /mantenimiento	Alimento	Lugar de preparación	Método de cocción /mantenimiento
<i>Ejemplo:</i> Hot Dog Servido/Mantenido: <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input checked="" type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio	Cocido a la parrilla, mantenido en una mesa de vapor.	Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio	
Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio		Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio	
Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio		Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio	
Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio		Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio	
Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio		Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio	
Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio		Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio	
Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio		Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio	
Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio		Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio	
Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio		Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio	
Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio		Servido/Mantenido: <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Frio	<input type="checkbox"/> En el sitio <input type="checkbox"/> Fuera del sitio	

Preparación avanzada:

(Describa cómo se cocinan y enfrían rápidamente los alimentos)

Dispositivos utilizados para la conservación en frío:

(por ejemplo, refrigerador, enfriador)

Dispositivos utilizados para mantenimiento en caliente:

(por ejemplo, mesa de vapor, calentador, gabinete de calor)

Dispositivos utilizados para cocinar / calentamiento rápido:

(por ejemplo, estufa, horno, parrilla)

¿Qué se hará con los sobrantes de comida?

Firma de el/la solicitante de la licencia:

Nombre en letra de imprenta:

Fecha: