

## Solicitud para Microempresas de Cocina Casera

### Información sobre el solicitante/hogar de funcionamiento

Nombre completo del propietario: \_\_\_\_\_  
Last Name First Name Middle Name

Dirección del propietario: \_\_\_\_\_

Número de teléfono del propietario: \_\_\_\_\_ Dirección de correo electrónico del propietario: \_\_\_\_\_

¿Hay mascotas en el hogar?  Sí  No      ¿Es la vivienda principal?  Sí  No

N.º de Permiso de Ocupación de Vivienda (HOP) del DOB: \_\_\_\_\_

Fecha de emisión del HOP: \_\_\_\_\_ Fecha de vencimiento del HOP: \_\_\_\_\_

### Gerente certificado en protección de alimentos

Organización de pruebas: \_\_\_\_\_

Número de certificado de la organización: \_\_\_\_\_ Fecha de emisión del certificado de la organización: \_\_\_\_\_

N.º de certificado emitido por el Distrito de Columbia: \_\_\_\_\_

Fecha de emisión del certificado del Distrito de Columbia: \_\_\_\_\_

Fecha de vencimiento del certificado emitido por el Distrito de Columbia: \_\_\_\_\_

### Información de funcionamiento en el hogar

Alimentos preparados: consulte la Tabla 1 para obtener la información solicitada para cada alimento.

### Información sobre el transporte de alimentos

¿Cómo se transportarán los alimentos al lugar de la operación ?

¿Cuál es el tiempo estimado de viaje desde su base de origen hasta el lugar de operación?: \_\_\_\_\_

Nombre de la persona certificada en seguridad alimentaria a cargo de la manipulación de alimentos (una persona a cargo debe estar presente en todo momento):

N.º de manipuladores de alimentos: \_\_\_\_\_

### Baños

Ubicación de los baños: \_\_\_\_\_

### Fuente y manipulación aprobadas para agua/hielo

- *El agua suministrada en el sitio debe cumplir con todas las reglamentaciones aplicables.*
- *• Todo el hielo debe provenir de fuentes aprobadas. El hielo destinado al consumo se conservará en el envase original con la etiqueta del fabricante.*

Enumere los proveedores de agua/hielo: \_\_\_\_\_

¿Cuántos galones de agua tendrá para lavar o cocinar en el lugar?: \_\_\_\_\_

### Proteger los alimentos de la contaminación

- *Todas las frutas y verduras deben mantenerse a una temperatura de 41 °F o menos y tener un termómetro preciso.*
- *Los alimentos sin envolver que se muestran requieren protectores contra estornudos aprobados para*

¿Cómo se distribuirán y protegerán de la contaminación los alimentos no envasados y listos para comer? Describa los dispositivos de protección contra los estornudos que se utilizarán. (Proporcione una hoja de datos con especificaciones o fotos).

¿Cómo se dispensarán los condimentos?

¿Está sirviendo alguna fruta o verdura?  Sí  No

¿Dónde y cómo se limpiarán los alimentos?

### Temperatura de almacenamiento

- **Las unidades de refrigeración y frío deben mantenerse a 41 °F o menos y tener un termómetro preciso.**
- **Todos los alimentos que requieran control de temperatura deben entregarse en el lugar designado a menos de 41 °F o más de 135 °F.**
- **Las temperaturas deben mantenerse en todo momento.**

**Temperatura de almacenamiento de los alimentos (cont.)**

¿A qué temperatura transporta o almacena los alimentos? \_\_\_\_\_ ° F

¿Qué equipo se utilizará para mantener estas temperaturas? (Facilite hojas con descripciones detalladas o fotos).

**COCCIÓN, ENFRIAMIENTO Y RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS**

- *Todas las partes de los alimentos que se recalientan deben alcanzar al menos 165 °F. Los platos rozantes con esternos no deben usarse para recalentarlos.*
- *Los alimentos elaborados con ingredientes a temperatura ambiente, como sándwiches fríos o ensaladas, deben enfriarse adecuadamente y almacenarse a 41 °F o menos.*

¿Qué alimentos crudos para animales están cocinando?

¿A qué temperatura y por cuánto tiempo lo cocina?

|                            |                            |             |               |
|----------------------------|----------------------------|-------------|---------------|
| Producto alimenticio _____ | Temperatura final _____ °F | _____ Horas | _____ Minutos |
| Producto alimenticio _____ | Temperatura final _____ °F | _____ Horas | _____ Minutos |
| Producto alimenticio _____ | Temperatura final _____ °F | _____ Horas | _____ Minutos |
| Producto alimenticio _____ | Temperatura final _____ °F | _____ Horas | _____ Minutos |
| Producto alimenticio _____ | Temperatura final _____ °F | _____ Horas | _____ Minutos |
| Producto alimenticio _____ | Temperatura final _____ °F | _____ Horas | _____ Minutos |

¿Qué tipo de termómetro utilizará? \_\_\_\_\_

¿Qué alimentos está cocinando y luego enfriando?

¿Qué alimentos están recalentando?

### Detalles y mantenimiento del equipo de alimentos

¿Qué equipo está utilizando?

- *Todo el equipo debe estar limpio y en buen estado cuando llegue al lugar designado.*
- *Debe haber cubiertos adicionales disponibles. Los cubiertos deberán reemplazarse cada cuatro (4) horas.*

Proporcione una descripción y cantidad de cualquier equipo de alimentos que traerá.

### Recinto requerido

¿Qué tipo de estructura aérea (carpa, toldo) utilizará? Proporcione una descripción detallada y/o fotos.

¿De qué materiales están hechos el techo, las paredes y el suelo?

### Eliminación de residuos

¿Cómo se eliminarán las aguas residuales?

**Eliminación de residuos (continuación)**

Si se utiliza aceite para freír, ¿cómo se eliminará y reciclará?

Describa su recipiente de desechos.

¿Cómo se eliminará la basura?

**TABLA 1**

**Descripción de la preparación de alimentos**

**Descripción del menú y la preparación**

- Los melones, tomates y verduras de hoja verde NO se pueden cortar en el lugar de venta; deben prepararse en hogar base de la microempresa
- La preparación de los alimentos debe mantenerse sencilla con un mínimo de corte o manipulación de los alimentos.

**Facilite una lista de todos los alimentos e ingredientes que se servirán. Describa cómo se prepararán y transportarán. La descripción debe contener los procedimientos de preparación, cocción y recalentamiento. Se debe incluir la temperatura de los alimentos.**

| Alimento                             | Ingredientes   | Preparado en casa o en el lugar de venta | Descripción del transporte   | Descripción de la preparación   |
|--------------------------------------|--|--|--|---|
| <b>EJEMPLO:</b><br>Sándwich de pollo | Pechuga deshuesada de pollo, lechuga, Rollo de pan, tomate | en casa                                  | Pollo transportado en hielo a 40 °F. Lechuga y tomate mantenidos en hielo a 40 °F en un enfriador separado. Los rollos se almacenan en contenedores. | La pechuga de pollo se cocina a la parrilla hasta 165°F en la casa. La lechuga y el tomate se limpian y cortan en el hogar de la microempresa. El pollo, la lechuga y el tomate se colocan en un rollo, se envuelven en papel aluminio y se sirven. |

**Cuadro 1 (cont.)**

| Alimento                                  | Ingredients                     | Prepared at Home-base or Onsite | Transportation Description                                | Preparation Description  |
|---|---------------------------------|---------------------------------|---|--|
| <b>EJEMPLO</b><br>Hamburguesas de ternera | Prefabricado comprado en Costco | Base de datos                   | Las hamburguesas se transportarán y mantendrán calientes. | Las hamburguesas se cocinan a 375°F durante 45 minutos en la cocina de la microempresa. Son colocadas en una bolsa de sujeción caliente. Se mantendrán calientes en un recipiente aislado. |
|   |                                 |                                 |   |  |
|   |                                 |                                 |   |  |
|   |                                 |                                 |   |  |
|   |                                 |                                 |   |  |