



DEPARTAMENTO DE SERVICIOS DE INSPECCIÓN DE BOSTON

ESTABLECIMIENTO DE COMIDA REVISIÓN DEL PLAN DE COMIDA CASERA RESIDENCIAL (105 CMR 590.008)

NOMBRE DEL NEGOCIO _____ PROPIETARIO DEL NEGOCIO _____

DIRECCIÓN _____

NUEVO ____ REMODELADO ____

NÚM. TEL. _____ CORREO ELECTRÓNICO _____

DÍAS Y HORAS DE OPERACIÓN _____

FECHA DE INICIO DE LA CONSTRUCCIÓN _____ FECHA DE APERTURA DEL NEGOCIO _____

CÓDIGO SANITARIO ESTATAL (105 CMR 590,000) PROPORCIONADO SÍ ____ NO ____ PENDIENTE ____

CERTIFICACIÓN DE GESTOR DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS (FC 2-102.11). SÍ ____ NO ____ NOMBRE _____

ZONIFICACIÓN/OCUPACIÓN/APROBACIONES (CONSTRUCCIÓN Y LICENCIAS DEPTS.) SÍ ____ NO ____ PENDIENTE ____

ARTÍCULO DE USO RESIDENCIAL (*DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE BLD) SÍ ____ NO ____ PENDIENTE ____

LISTA DE PRODUCTOS QUE DEBEN PREPARARSE- SUMINISTRARSE FC 8-201.12 SÍ ____ NO ____ PENDIENTE ____

VERIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS NO SUJETOS A TCS - PROPORCIONADO FC SÍ ____ NO ____ N/A _____

(LOS ALIMENTOS DEBEN CUMPLIR LOS CRITERIOS YA QUE NO SON NECESARIOS PARA EL CONTROL DE LA TEMPERATURA/TIEMPO)

RECETA(S) ESTANDARIZADA(S) Y DIAGRAMA DE FLUJO PROPORCIONADO SÍ ____ NO ____ PENDIENTE ____

INSTALACIONES FÍSICAS

NO EXPUESTO AL AIRE LIBRE Y ABERTURAS EXTERIORES PROTEGIDAS SÍ ____ NO ____ N/A _____

FC 6-202.15

COCINA CERRADA, SIN ACCESO A PERSONAS INNECESARIAS FC 2-103.11 SÍ ____ NO ____ N/A _____

VENTANAS Y PUERTAS CON PANTALLAS FC 6-202.15 SÍ ____ NO ____ AIRE ACONDICIONADO _____

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. Y ZONAS DE LAVADO UBICADAS 1ª PLANTA ____ 2DA PLANTA ____ OTRO _____

EN UN SÓTANO (590,003) FC 3-305.12 SÍ ____ NO ____

INFORME DE INGENIERO AMBIENTAL PRESENTADO SÍ ____ NO ____ PENDIENTE ____ N/A _____

TIPO DE MATERIAL DE ACABADO DE PISO PREPARACIÓN DE COMIDA ÁREA FC 6-201.11 BALDOSAS DE CANTERA ____ BALDOSAS DE

CERÁMICA ____ BALDOSAS DE VCT ____ HORMIGÓN ____

TIPO DE MATERIAL DE ACABADO DE PARED PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. ÁREA FC 6-201.11 ACERO INOXIDABLE ____

BALDOSAS DE CERÁMICA ____ FRP ____ SHEETROCK ____

TIPO DE MATERIAL DE ACABADO DE TECHO ÁREA DE ALIMENTO FC 6-201.11 SHEETROCK ____ REVESTIMIENTO DE VINILO ____ FRP ____

METAL ____ CERRADO ____

LÁMPARAS APANTALLADAS ÁREA DE PREPARACIÓN DE SÍ ____ NO ____ N/A _____

ALIMENTOS. FC 6-202.11

INSTALACIONES DE ASEO PROVISTAS CON LAVAMANOS FC 5-203.12 SÍ ____ NO ____ CUÁNTOS _____

HABITACIONES BIEN VENTILADAS FC 6-304.11& (EDIFICIO DEPT.) SÍ ____ NO ____

ALMACENAMIENTO DE ARTÍCULOS PERSONALES PROPORCIONADO SÍ ____ NO ____ UBICACIÓN _____

FC 6-403.11 Y 6-305.11

UBICACIÓN SALAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS FC 3-305-07 SÓTANO ____ 1ª PLANTA ____ 2ª PLANTA ____ OTRO _____

SALA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADA / ÁREAS DE ALMACENAMIENTO APROBADAS

ESTANTERÍAS ELEVADAS PROVISTAS FC 3-305.11, 305.12, 307,11 SÍ ____ NO ____

TIPO DE BASURA EXTERIOR Y CONTENEDOR(ES) DE GRASA

FC5-501.13-.17

COMPACTADOR ____ BASURERO ____ BARRILES A PRUEBA DE PARÁSITOS ____

TIPO DE SUPERFICIE SITUADA EN FC 5-501.115 HORMIGÓN ____ ASFALTO ____ OTRO _____

INSTALACIONES DE FONTANERÍA, LAVADO DE MANOS Y UTENSILIOS

LAVAMANOS SEPARADO PROPORCIONADO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. /

ÁREA DE LAVADO DE UTENSILIOS / WC FC 5-203.11 SÍ ____ NO ____ CUÁNTOS ____ N/A _____

FREGADERO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PROPORCIONADOS FC 3-302.15 SÍ ____ NO ____ CUÁNTOS ____ N/A _____

TRES FREGADEROS PARA LAVAR OLLAS PROPORCIONADOS CON ESCURRIDORES FC 4-301.12 SÍ ____ NO ____ CUÁNTOS ____ N/A ____ (MIN. SE REQUIEREN DOS (2) COMPARTIMENTOS PARA DETERGENTE SIN ENJUAGUE DESINFECTANTE SI EL LOTE ES LIMITADO) _____

ALMACENAMIENTO ADECUADO PARA EQUIPOS LIMPIOS / SUCIOS. SÍ ____ NO ____ N/A _____

(Tamaño del compartimento del fregadero)

TIPO DE LAVAVAJILLAS PROPORCIONADO FC 4-501.114 COMERCIAL _____ RESIDENCIAL _____ N/A _____

TEMPERATURA DE LAVADO _____ TEMPERATURA DE ENJUAGUE FINAL _____ FABRICANTE _____

APROBADO PREVENTOR DE REFLUJO INSTALADO FC 5-203.14 SÍ _____ NO _____
N/A _____

ELIMINACIÓN DE AGUA DE FREGADO PROPORCIONADA/SEPARADA FC 5-203.13 SÍ _____ NO _____
ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES ADECUADA, APROBADA FC 5-403.11 SÍ _____ NO _____

ALMACENAMIENTO QUÍMICO FC 7-201.11 UBICACIÓN _____

ESTABLECIMIENTO DE COMIDA REVISIÓN DEL PLAN DE COMIDA CASERA RESIDENCIAL (105 CMR 590.008) (CONT.)

ALMACENAMIENTO ADECUADO DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTELERÍA LIMPIOS Y SUCIOS PROPORCIONADO FC 4-903.11 SÍ _____ NO _____

TODOS LOS ARTÍCULOS DE PAPEL, DE SERVICIO ÚNICO CON ALMACENAMIENTO FC 4-903.11 Y .12 SÍ _____ NO _____ N/A _____

INSTALACIONES DE COCINA / EQUIPO

AUTORIZADO POR LA FUNDACIÓN NACIONAL DE SANEAMIENTO O EQUIVALENTE FC 4-205.10 Y FC 4-201.11 SÍ _____ NO _____

INSTALADO PARA QUE EL ÁREA ADYACENTE PUEDA SER LIMPIADA DEBAJO, DETRÁS Y ENTRE LOS EQUIPOS DE COCINA FC 4-402.11 Y .12 SÍ _____ NO _____ N/A _____

UNIDAD(ES) DE REFRIGERACIÓN SEPARADA Y SUFICIENTE PROPORCIONADA FC 4-301.11 (Para almacenar ingredientes de fuentes aprobadas si se utilizan para producir alimentos no TCS - conservar recibos)

(Tamaño Largo x Ancho x Alto) (3 FT) (CUÁNTOS)

41□ F/ NSF #7 REFRIGERACIÓN APROBADA FC 3-501.16 SÍ _____ NO _____

UNIDAD DE CONGELADOR PROPORCIONADA FC 4-301.11

(TAMAÑO Largo x Ancho x Alto) (FT³) (CUÁNTOS)

EQUIPO DE REFRIGERACIÓN / MANTENIMIENTO EN CALIENTE NO NECESARIO PARA ALIMENTOS NO TCS DECLARADOS & VERIFICADOS

*TIPO DE EQUIPO DE COCINA PROPORCIONADO FC 4-301.11 COCINA _____ HORNO DE CONVECCIÓN _____
PARRILLA _____ HORNO DE MICROONDAS _____

* DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE VENTILACIÓN SEGÚN LA BFD FREIDORA _____ HORNO _____
Y FC 4-301.14 Y 6-202.12 OTRO _____ N/A _____

TERMÓMETROS DE EQUIPO SUMINISTRADO FC 4-302.12 SÍ _____ NO _____

LAS ETIQUETAS CUMPLEN LOS REQUISITOS DE NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA EMPRESA/ NOMBRE DEL PRODUCTO/ INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDENTE ORDENAR POR PESO /VOLUMEN NETO O PESO/ALÉRGENOS/ INFORMACIÓN NUTRICIONAL SI SE DECLARA A SALUD SÍ _____ NO _____
ENVASES Y RECIPIENTES AUTORIZADOS PARA CONTACTO CON ALIMENTOS SÍ _____ NO _____

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, PROCESAMIENTO, ENVASADO POR TITULAR DEL PERMISO O SUPERVISADO POR EL MISMO FC 2-103.11 VERIFICAR _____

VIVIENDA O DORMITORIO NO UTILIZADO PARA OPERACIONES ALIMENTARIAS CASERAS FC 6-202.111 VERIFICAR _____

NIÑOS, BEBÉS, NO ESTAN PERMITIDOS DURANTE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, PROCESAMIENTO, EMPAQUE FC 2-103.11 VERIFICAR _____

MASCOTAS EXCLUIDAS DE LAS ÁREAS DE COCINA Y ALMACENAMIENTO 6-501.115 VERIFICAR _____

TODAS LAS ÁREAS DE PREPARACIÓN / ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS LIBRES DE ROEDORES, INSECTOS, VERMIN FC 6-501.111 VERIFICAR _____

NO SE PERMITEN OTRAS ACTIVIDADES DURANTE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, PROCESAMIENTO, ENVASADO FC 2-103.11, FC 4-803.13 VERIFICAR _____

NINGUNA PERSONA ENFERMA(S) ESTARÁ INVOLUCRADA CON LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, PROCESAMIENTO, ENVASADO FC 2-201.11 VERIFICAR _____

LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRODUCIDOS SE VENDEN DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR; NO LAS EMPRESAS SÍ _____ NO _____

* VENTAS REVISADAS / ENTREGA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR - LAS VENTAS EN LÍNEA REQUIEREN NOMBRE DE LA EMPRESA Y NÚMERO DE PERMISO. PERMISOS ADICIONALES REQUERIDOS PARA LOS MERCADOS MAYORISTAS / AGRICULTORES, ETC.

DECLARACIÓN: CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN ANTERIOR ES CORRECTA Y ENTIENDO QUE SI SE HACEN CAMBIOS EN LOS PLANES O LA INFORMACIÓN ANTERIOR SIN PERMISO DE LA DIVISIÓN DE INSPECCIONES DE SALUD PUEDE ANULAR ESTA APROBACIÓN.

FIRMA: _____ **IMPRIMIR NOMBRE / TÍTULO:** _____

REVISIÓN PRELIMINAR POR: _____
TÍTULO: _____

FECHA: _____

APROBACIÓN FINAL POR: _____
TÍTULO: _____

FECHA: _____

CONDICIONES: *Debe cumplir con todas las regulaciones del código de edificios e incendios y todos los demás requisitos de licencia antes de operar.

(09/04/2021)