



Servisus Di inspeson Di Boston

Prosessu Temporáriu Di Pedidu purAlimentus

1. Tudu pedidus temporáriu di servisus di alimentason **devi** ser kompletamenti prenxhidu i enviadu pa nos eskritóriu 10 dias antis di nhos eventú. **Tudu taxas i autorizasons devi ser pagadu i retiradu antis di 15h di tardi.**
2. A aplikason **devi sta** asinadu.
3. Kualkel estabesimentu ki ka sta liseniadu na Sidade di Boston devi anexa un kópia di nhos lisenia di saúdi na jurisdison ondi ki elis sta liseniados.
4. Kualkel kaminhon/reboki di alimentason ki ka sta liseniadu na Sidade di Boston devi obteni aprovason do korpu di Bombeiru di Boston antis di emisson di Lisenia di saúdi.
5. Kualkel vendidor ki ka tene estabesimentu liseniadu pa operar, devi tene un kópia di Lisenia di Saúdi ku karta di Estabesimentu, deklarandu ke elis tene permison pa usa es instalason.
6. Kualkel fornesidor ki fazi produsus pré-embaladu devi rekolji produsus na dia di eventú; nada devi ser armazenadu na kaza.
7. **Tudu kandidaturas devi ser presentadu pa kordenador di eventú. Kandidaturas individual ka ta sta aseitadu, nso se otro disposisons tomadu sta entri o koordinador i Divison di Saúdi.**
8. Kandidaturas pudi sta mandadu pa e-mail na isdtempevents@boston.gov. Se nho optar di manda nhos kandidatura pa e-mail, tudu dokumentus ku kandidaturas devi ser mandadu pa e-mail moda anexo di PDF (sem unidatis zip, munti anexos, etc.).
9. Se o eventú ta tene alimentus TCS, é nesessáriu ke un inspetor. Se o eventú kontisi fora di horá komersial, ki e di segunda a sexta-fera 8h- 16h, un solisitason di inspeson fora di horá devi ser konkluídu (últimu pájina di aplikativu). Kusto di inspeson fora di horá é US \$ 250 pur kada Inspetor.
10. Nihun pedidu ta sta prosessadu, nso se tudu kritériu sta kumpridu.



DEPARTAMENTU DI SERVISU DI INSPESON

Pedidu Temporáriu Di Servisu Di Alimentason

Nomi di rekuerenti: _____ Telefoni: _____
Nomi di propietáriu (*se diferenti*): _____
Enderesu: _____
Sidade: _____ Estado: _____ CEP: _____
Estabelesimentu lisensiadu ondi ki alimentus sta preparadu: _____
Kópia di lisensa fornesidu: Sim _____ Pendenti _____
Enderesu Di E-Mail: _____
Nomi di eventú: _____
Koordenidor Di Eventú: _____ Telefoni: _____
Enderesu Di Eventú: _____
Sidade: _____ Estado: _____ CEP: _____
Data / hora do evento: _____
Asinatura di rekuerenti: _____

ALIMENTU KU GORDURA TRANS KA PUDI SER SERVIDU.

Lista tudu di alimentus / bebidas ki ta sta servidu i o estabelesimentu ondi ki alimentus sta kumpradu. Se material di kasku sta usadu, pur favor tene disponvel kópias di etiketas disponível pur inspeson.

ARTIGUS:

LUGAR KUMPRADU:

ARTIGUS:	LUGAR KUMPRADU:

ATENSON: TEMPU/ TEMPERATURA KONTROLADU PUR PRODUTUS ALIMENTAR DI SEGURANSA (TCS) REKUERI SEMPRI UN INSPESON SANITÁRIA NA LOKAL.

TARIFAS E SEGUINTI:

Eventu Di Dia 1 - \$30

Exemplu: 1/1/21 - \$30

\$30 pa primeiru dia i \$5 pur kada dia konsekutivu ati 14 dias

Exemplu: 1/1/21-1/3/21=\$40

Kusto di inspetor pur hora di folga - \$250 kada Inspetor

1010 MASSACHUSETTS AVE., 4TH FLOOR, BOSTON, MA, 02118 •Tel. (617) 635-5326 •Fax: (617) 635-5388

E-mail: isdtempevents@boston.gov Sítu Web: www.boston.gov/isd

INSTALASONS DI PREPARASON / KUZINHA:

Na lokal: Sim ___ Nãun ___ N/A ___ Se afirmativu, deskrevi instalasons ku ekuipamentus:

Fora di lokal: Sim ___ Se sim, deskrevi es lugar

Tipu di talheris: Produtos di papel _____ Xhine _____

Deskrevi as instalasons di lavajen di losas pa utensílius i ekuipamentus:

PROTESON DI ALIMENTUS:

Deskrevi ekuipamentu i manera di transporta Alimentason **FRIU** (45 F ou menus) i Alimentason **KINTI** (140 F ou mas): _____

Refrigerason: Nesessária ___ Ka obligatóriu ___

Métodu di refrigerason: _____

Tipu di ekuipamentu di kuzinha/ di retenson a kinti: _____

Deskrevi maneras pa proteji alimentus di kontaminason duranti preparason, armazenamentu ku exposison:

LIXU ku DETRITUS

Deskrevi manera di armazena i eliminason

FUNSIONARIU I PRÁTICA DI JERIR ALIMENTUS:

Luvus Deskartável Fornesidus: Sim ___ Nãun ___

Apoyu Di Kabelu Fornesidu: Sim ___ Nãun ___

Nimero di manipuladors di alimentus: _____

Lugar di instalasons di lavajen di mãos: _____

Lugar di instalasons sanitária: _____

KORPU DI BOMBEIRUS DI BOSTON DIVISON DI PREVENSON DI INSENDIU

Instrusons pa autorizason di Food Truck i inspeson di Food Truck

- Autorizasons di Food Truck devi sta pedidu on-line atravis di Portal di korpu di Bombeiru di Boston na: <https://www.boston.gov/departments/fire-prevention>
- Un vez ke Autorizasons di Food Truck sta solisitadu on-line atravis di Portal di korpu di Bombeirus di Boston, nho devi marka un inspeson di Food Truck ku korpu di Bombeiru di Boston.
- Inspecons di Food Truck sta markadu nso di segunda ati sexta - fera, di 8h à 11h.

Pa marka un inspeson di Food Truck: Kontata a prevenson di insêndiu na
bdfireprevention@boston.gov ou liga pa 617-343-3628

Korpu Di Bombeirus Di Boston
Divison Di Prevenson Di Insêndiu
Unidadi Espesial Di Perigus

Operasons Temporál Di Estabelesimentu di Alimentason

Usa es guia kom un lista pa verifika konformidadi ku regulamentu di seguransa alimentu di MA.

Entrega un pedidu temporál kompletadu di estabelesimentu di alimentason pa Konselhu di Saúdi lokal na mínimu 30 dias antis di eventu.

Aplikason

ARMAZENAMENTU I MANUSIAMENTU DI ALIMENTUS I UTENSÍLIUS

<input type="checkbox"/> Armazenajen A Seko	Manti tudu alimentu, ekipamentu, utensílius i itens di Servisu uniku armazenadu asima di txhon na paleti ou prateleira protejidu kontra kontaminason.
<input type="checkbox"/> Armazenajen A Friu	Manti alimentus potensialmenti perigosu igual ou inferiurs a 41 F. un respienti ku isolamentu efikaz i refrijeranti sufisienti pudi ser aprovalu pa Konselhu di Saúdi pur armazenamentu di alimentus menus perigosu ou pa uso na eventu di kurtu tempu.
<input type="checkbox"/> Armazenajen A Kinti	Usa unidadi di armazenamentu di alimentus kinti kuandu nesessáriu, pur manti alimentus potensialmenti perigosu a ou mas di 140°F.
<input type="checkbox"/> Termômetru	Usa un termômetru pa verifika timperatura di alimentu kinti i friu potensialmenti perigosu. Kada unidadi di refrijerason devi tene un termômetru pa medi ku presison timperatura di ar di unidadi.
<input type="checkbox"/> Armazenajen Húmidu	Armazenamentu húmidu di bebidas di lata ou engarrafadu ki ka potensialmenti perigosu é aseitável kuandu água é pelu minus 10ppm di kloro disponível i água sta sempri trokadu pur manti água limpu.
<input type="checkbox"/> Exibison Di Alimentus	Proteji alimentus di manusiamentu, di tossi ou espirru di klienti, ku uso di protetor kontra espirrus ou otro barreiras efikaz.

1010 MASSACHUSETTS AVE., 4TH FLOOR, BOSTON, MA, 02118 • Tel. (617) 635-5326 • Fax: (617) 635-5388

E-mail: isdtempevents@boston.gov Sítu Web: www.boston.gov/isd

(Rev. 2021)

<input type="checkbox"/> Priparason Di Alimentus	<p>Trabajadors di setor alimentason devi usa utensíl, papél diskartável, luvas diskartável ou kualkel otro meio aprovađu pa Konselhu di Saúdi pa evita kontato di mãos nus ku alimentus pruntu pa kumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proteji ária di armazenamentu, priparason, kuzinha i servisus tudu kontra kontaminason. • Obteni alimentus di un fonti aprovađu. Alimentus TCS ku produsus peresivel ka pudi sta priparadu na kuzinha residencial. • Priparason: TCS-Karni Di Boi 140°F, Porku 150°F, Karni Muíđu 155°F, Avikultura 165°F ku otro PHF'S 140°F
---	---

FUNSIONARIUS

<input type="checkbox"/> Risponsavel (PIC)	<p>Devi tene un funsionariu sempri designadu moda risponsável pur kumprimentu di regulamentus. Verifika ku a ligason temporáral di alimentus na Divison di Saúdi pa sabi se a sertifikason di jeston di proteson alimentu é nesessáriu.</p>
<input type="checkbox"/> Lavajen di Mãos	<p>Un resipienti isoladu di mínimu dois galon ku tornera, lavatóriu, savon i panu deskartável, devi ser fornesidu pur lava mãos (Hoja anexu). O resipienti devi ser intxhidu ku água morna entri 100°F i 120°F. Un sinal di lavajen di mão devi sta afixadu.</p>
<input type="checkbox"/> Saúdi	<p>O (PIC) devi informa trabajadors di alimentason, se elis tene vómitu i/ou diarreja, ou se elis sta diagnostikadu ku un duensa transmissível através di alimentus, ka pudi trabaja ku alimentus ou limpa ekuiamentu i utensílus. Pankadas i korti infetadu na dedus i na mãos devi ser kubertu i protejidu ku materiais impermeável.</p>



Lavajen di Mãos:

1. Un instalason di lavajen di mãos assessível i funksionel ku água kinti devi ser fornesidu na perímetro di kualkel empresa ki ta bindi kumida. Se nso produsus alimentars pri-embaladu sta vindidu, instalasons di lavajen di mãos ka mistidu.
2. Instalasons di lavajen di mãos ka devi ser usadu pa limpa ekuipamentus, armazena panus di limpeza ou elimina resídu líkuidu.
3. Tudu produsus alimentar, ekuipamentu di kuzinha i utensíl di servir devi sta protejidu di kualkel respingu ou derrami ki ta kontisi na lavajen di mãos.
4. Toalja di papel descartável devi ser fornesidu na kada instalason di lavajen di mãos i ta sta koretamenti eliminadu dipos di utilizason.
5. Kualkel un di seguinti konfigurasons pudi ser usadu moda un instalason di lavajen di mãos:
 - a. Pias komersiais portável ki ta produzi fluxu di água 10 segundos di ativason di un bumba a mão ou abertura di un válvula di distribuison. Sabon di un dispensador sanitári, devi ser fornesidu.
 - b. Manti un mínimu di 2-5 galon di água potável na un resipienti kapaz di dispensa água atravis di un válvula. Es válvula devi permiti un fluxu konstanti di água kuandu abertu. Água residual devi ser rekoljidu i eliminadu na un esgotu sanitáriu. Sabon di un dispensador sanitári, devi ser fornesidu.
6. Un lavatóriu komersial assessível i funksional ta akumpanha kualkel sanita usadu pur manipulador di alimentus. Sabon di un dispensador sanitáriu i panus discataveo e toalhas descartáveis descartáveis. O lavatório deve ser utilizado apenas para lavar as mãos. Instalasons di lavajen di mãos devi ser verifikadu regularmenti pur sabon, toaljas i água adekuaudu.

Un instalason konvenienti di lavajen di mão devi sta disponível na lokal pur lavajen di mãos di funcionáriu, kuando elis manusia alimentus ki ka embaladu. Es instalasons devi konsistiu di un kuantidadi mínimu di água kurrenti kinti, sabon i toalja di papel individual. O Conselho di Saúde pudi aprova uso di toalja tratadu ku kuimikas invez di instalasons di lavajen di mãos se elis ta servir nso salxisha, alimentus ki ka TCS i alimentus nau peresível i se ka tene kontatu ku mãos nu. Toaljas tretadu ku kuimikas devi ser disponivel pur uso di klienti na operasons di auto-servisu.

1010 MASSACHUSETTS AVE., 4TH FLOOR, BOSTON, MA, 02118 • Tel. (617) 635-5326 • Fax: (617) 635-5388

E-mail: isdtempevents@boston.gov Sítu Web: www.boston.gov/isd



DEPARTAMENTU DI SERVISUS DI INSPESON DI SIDADE DI BOSTON

Presidenti Di
Kâmara Michelle Wu

PEDIDU DI INSPESON PA FORA DI HORA

Data: ___/___/___

TARIFA: \$250.00

Nomi di Klienti: _____

Enderesu: _____

Motivu di pedidu: _____

Nso pa uso di Eskritóriu:

EDIF: _____

ELEK: _____

SAÚDI: _____

MEKH: _____

P&Z: _____

Otros: _____

Aprovason di ISD: (Revistu Pur)

Data: ___/___/___ Hora Di Inísiu: _____ AM PM Hora previstu pa Fin: _____ AM PM

LOKALISASON DI SITIU DI TRABAJO: _____

Nomi Di Kontato: _____ (funسیونáriu ki sta na lugar)

Telefoni: _____ Lisensa #: _____

Asinatura di Klienti / Impreiteiru: _____

KONFIRMASON DI TRABAJO NA LOKAL

Data Di Inspeson: ___/___/___

Hora di Inísiu: _____ Hora di Fin: _____ Hora Atual Trabajadu: _____

Representanti di Klienti (impreson): _____ Asinatura: _____

Nomi di Inspetor (impressão): _____ Asinatura: _____

ID di Inspetor: _____

Usa es pájina pa notas

Nota