



## Shared Food Facility Operational Information in Lieu of a Plan Review

**Please complete this form and include it with your restaurant license application submission. If additional space is needed to answer questions, please feel free to add additional pages or attachments.**

1. What is your food service business model? Please check all that apply.	<input type="checkbox"/> Catering <input type="checkbox"/> Sell products at farmers markets <input type="checkbox"/> Make products for wholesale sales <input type="checkbox"/> Commissary for mobile food unit <input type="checkbox"/> Other (please describe): _____
2. Describe how/where you will store refrigerated or frozen food in this shared facility.	Answer: _____ _____
3. Where will you store dry food items or equipment that you need for your business?	Answer: _____ _____
4. Attach a menu of food items being prepared as well as a facility layout drawing.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Please list all the menu items that will be prepared at the facility.</li> <li>The facility layout drawing must show the entire layout of the facility. Please remember to include kitchen layout (including dishwasher, 3 compartment sink, handwashing stations, etc.); mop sink; restrooms; dry storage, etc.</li> </ul>
5. Submit the "Heating and Cooling of Food Items" form.	Please describe in detail how all prepared foods will be heated and cooled within at the facility (i.e. beans will be cooled with ice wands from 165° F to 70°F within 2 hours and then placed in the refrigerator).
6. What specific food processes will you be conducting at this location? Please be specific and enclose the food service preparation activities form.	Answer: _____ _____ _____
7. If you will be catering, please describe your catering plans on an attached sheet of paper. Include how hot and/or cold foods will be transported, food service set up at event & maximum event size.	Please describe how foods will be kept at a safe temperature (135°F or higher for hot foods & 41°F or lower for cold foods) during transportation.  ***Do not write here. Please attach a separate sheet of paper***
8. If you will be taking products to a farmers' market, on an attached sheet of paper, please describe how hot and/or cold foods will be transported and held at the event.	Please describe how foods will be kept at a safe temperature (135°F or higher for hot foods & 41°F or lower for cold foods) during transportation.  ***Do not write here. Please attach a separate sheet of paper***

**NOTE:** Even though you may be renting a location, you (the license holder) are responsible for your facility's cleanliness and maintenance. You need to develop a plan to address any facility-related issues that may happen. The following should be considered in that plan:

ill food worker	broken equipment	sewer back up	refrigeration issues	loss of power
insect or rodent infestation	floor, walls, or ceiling disrepair	water loss or boil water notice	handwashing sinks issues	cross contamination issues

**DO NOT WRITE IN THE SPACE BELOW**

Fee Received:	CC/Ck/MO#:	Receipt #:
Received by:	Date:	Approved? <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
Remarks:		



## Información Operacional de Establecimientos de Comida Compartidos en Lugar de Reviso de Planos

Por favor complete este formulario y envíelo con su solicitud de licencias.

Adjunte hojas de papel por separado si necesita más espacio para responder las preguntas.

1. ¿Cuál es su modelo de negocio de servicio de alimentos? Por favor marque todas las opciones que apliquen.	<input type="checkbox"/> Catering <input type="checkbox"/> Vender productos en mercados agrícolas o eventos <input type="checkbox"/> Hacer productos para ventas al por mayor <input type="checkbox"/> Comisaría para unidades móviles de comida <input type="checkbox"/> Otro (explique por favor): _____
2. Describir cómo y/o dónde almacenará los alimentos refrigerados o congelados en este establecimiento compartido.	Respuesta: _____
3. ¿Dónde almacenará los alimentos secos o equipo que usted necesitará para su negocio?	Respuesta: _____
4. Incluya un menú de alimentos que su negocio preparará, y un dibujo de las instalaciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liste todos los alimentos que serán preparados en el establecimiento.</li> <li>El dibujo del establecimiento debe incluir la distribución de la cocina (lavadora de platos, lavabo de 3 compartimientos, estaciones de lavado de manos, etc.); lavabo para trapeadores; baños; almacenamiento seco, etc.</li> </ul>
5. Llene e incluya el formulario llamado "Enfriamiento y Recalentamiento de Comidas".	Describa en detalle cómo se van a recalentar y a enfriar los alimentos en el establecimiento (ej: los frijoles se enfriarán con varitas de hielo de 165° F a 70°F dentro de 2 horas y luego se ponen dentro del refrigerador).
6. ¿Qué procesos específicos de preparación de alimentos va a llevar a cabo en este lugar? Explique en detalle e incluya el formulario de Actividades de Preparación de Servicio de Alimentos.	Respuesta: _____
7. Si va a ofrecer el servicio de "catering", por favor describa sus planes de negocio en una hoja de papel separada. Incluir cómo los alimentos fríos/calientes serán transportados, cómo se establecerán los alimentos y el tamaño máximo del evento.	<p>Explique por favor cómo se mantendrán los alimentos a una temperatura segura (135°F o más caliente para comidas calientes y 41°F o más frío para alimentos fríos) durante el transporte.</p> <p>***No escriba en este espacio. Adjunte una hoja de papel por separado***</p>
8. Si usted va a llevar los productos para un mercado de agricultores (farmers market), en una hoja de papel separada, por favor describa cómo las comidas frías/calientes serán transportadas y mantenidas durante el evento y el tamaño del evento.	

**NOTA:** A pesar de que puede ser el inquilino de un lugar, usted (el titular de la licencia) tiene la responsabilidad de la limpieza y el mantenimiento de su negocio. Usted necesita desarrollar un plan para enfrentar cualquier problema relacionado con el lugar. Lo siguiente debe ser considerado en ese plan:

Trabajador enfermo	Equipo dañado	Obstrucción del drenaje	Problemas de refrigeración	Pérdida de electricidad
Infestación de insectos o roedores	Piso, paredes o techo en mal estado	La pérdida de agua o una notificación de hervir el agua	Problemas con el lavamanos	Problemas de cruce de contaminación

**NO ESCRIBA EN EL ESPACIO DE ABAJO**

Fee Received:	CC/Ck/MO#:	Receipt #:
Received by:	Date:	Approved? <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
Remarks:		