



Solicitud de licencia para restaurante temporal 2026

Salud Ambiental

Fecha de recepción: _____
Monto: _____
N.º de recibo: _____
N.º de cheque: _____
Funcionario: _____

Nombre del **titular de la licencia** (Organización o individuo): _____

Nombre comercial/nombre del puesto (si es diferente): _____

Dirección completa del **titular de la licencia**: _____

Nombre de la persona de contacto/parte responsable: _____ Correo electrónico: _____

Teléfono diurno (de 8 a. m. a 5 p. m.): _____ Teléfono particular: _____

Operadores supervisores con tarjeta para manipular alimentos: _____

Nombre del **evento**: _____

Lugar/dirección del evento/dirección completa: _____

Preparación fuera del sitio utilizada: (Marque una opción) ☐ Sí / ☐ No
Si la respuesta es sí, complete la sección de instalaciones externas al final de la solicitud.

Fechas de funcionamiento: **DESDE:** Mes ____ Día ____ Año ____ **HASTA:** Mes ____ Día ____ Año ____

Hora de preparación e instalación: _____ Hora de servir: _____

INSTALACIONES EN EL LUGAR

DISEÑO DEL PUESTO (o disposición de su operación): Dibuje un diagrama del puesto/disposición. Muestre el equipo, área de preparación de alimentos, equipos de mantenimiento de frío y calor, almacenamiento, desinfección de platos y utensilios, áreas para servir y lavarse las manos. (Adjunte el diagrama).

LAVADO DE MANOS Explique la instalación de lavado de manos que usará: _____

Puede usar un recipiente isotérmico con boquilla, lleno de agua tibia. No se pueden usar jarras con amortiguación de aire. Debe proporcionar jabón, toallas de papel y una cubeta para recolectar las aguas residuales. Debe eliminar las aguas residuales de forma adecuada.

UBICACIÓN DE LA INSTALACIÓN SANITARIA MÁS CERCANA (p. ej., en las instalaciones, público, portátil, retrete, etc.). _____

SUMINISTRO DE AGUA ¿Qué suministro de agua abastece su puesto? El agua debe provenir de una fuente aprobada. _____

AGUAS RESIDUALES Debe desechar todas las aguas residuales (el agua residual del lavado de equipos y utensilios, lavado de manos) en un alcantarillado sanitario.
¿Qué propone? _____

TERMÓMETRO DE METAL CON SONDA (0-220 °F) Debe estar en el puesto para verificar la temperatura de todos los alimentos. Mantenga los alimentos a 41 °F o menos, 135 °F o más.

LE RECOMENDAMOS QUE TENGA MANERAS DE RESPALDO PARA MANTENER LOS ALIMENTOS FRÍOS O CALIENTES EN CASO DE QUE HAYA UN CORTE DE ENERGÍA (estufa de campamento, parrilla, hielera, etc.)

¿Los alimentos se preparan fuera del sitio? ☐ SÍ / ☐ NO Si la respuesta es SÍ: complete la siguiente sección. Si la respuesta es NO: omitala.

INSTALACIONES FUERA DEL SITIO: debe ser una instalación HABILITADA
NO SE PUEDEN SERVIR ALIMENTOS PREPARADOS EN HOGARES PRIVADOS
Con excepción de algunos productos horneados que se venden con fines benéficos.

Indique el nombre de la **instalación habilitada** que planea usar: _____

Dirección de la instalación: _____

Fecha y hora en que trabajará en esta instalación: Fecha _____ Hora _____

Equipo de almacenamiento de alimentos (cajas, refrigerador): _____

Equipo/instalación de mantenimiento y limpieza de utensilios: _____

PASOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (puntos de control críticos)

La refrigeración y el recalentamiento inadecuados de los alimentos pueden provocar enfermedades transmitidas por alimentos. Complete cada espacio para cada artículo servido. ¿Dónde comprará los alimentos? Indique los ingredientes de cada producto del menú. Indique cómo se prepara cada producto. Muestre cómo se descongelan, combinan, cocinan, mantienen, etc. los alimentos. Indique la temperatura a la que se cocinarán y mantendrán los alimentos. Diga cómo los manipulará desde el estado crudo hasta el producto final. PUEDEN PROHIBIRSE LOS ALIMENTOS QUE REQUIERAN SER REFRIGERADOS Y RECALENTADOS.

ARTÍCULO DEL MENÚ	DESCONGELAR	COMBINAR, CORTAR, MEZCLAR	ALMACENAMIENTO ANTES DE COCINAR	COCINAR, HORNEAR, ASAR A LA PARRILA, ASAR	ALMACENAMIENT O CALIENTE-FRÍO	REFRIGERAR	RECALENTAR	TRANSPORTE DE ALIMENTOS
<i>(Ejemplo)</i> Pollo comprado en Thrift Foods.	Descongelado en un refrigerador a menos de 41 °F.	Cubierto con huevo y harina condimentada.	Guardado en un refrigerador a menos de 41 °F. Huevo guardado a 41 °F.	Asado a la parrilla con una temperatura interna de 165 °F.	Mantenido en un asador a 135 °F hasta servir.	No	No	No
<i>(Ejemplos)</i> Chile de Ron's	No	Chile enlatado	Chile enlatado	Cocido en el horno a 165 °F.	Mantenido en una olla de cocción lenta a 135 °F.	No, los restos se desechan.	No	No

TARIFAS DE 2025

ORGANIZACIONES BENÉFICAS: (sin fines de lucro)	ORGANIZACIONES NO BENÉFICAS:		CHEQUES A LA ORDEN DE:	
	Evento de 1 día	30 o 90 días* Evento de 2 o más días		
\$54 por evento	Tarifa de la licencia	\$275	Salud Ambiental del condado de Benton	
(después del 3.er evento: gratuito)	Tarifa de descuento (recibida más de diez días previo al evento)	\$245	PO Box 3020	
Limite de dos por mes.	Operar sin una licencia	\$345	Corvallis, OR 97339-3020	
	*Revisión del plan operativo	-	541-766-6841	
		\$136		

**Todas las licencias intermitentes de 30 días o estacionales de 90 días requerirán una Revisión del plan operativo:* He leído, entendido y acordado cumplir los requisitos para un establecimiento de servicios gastronómicos temporales. Entiendo que soy responsable de obtener todos los permisos necesarios para este evento. Acepto cumplir con todos los requisitos para los servicios gastronómicos temporales. Entiendo que si no cumplo con los requisitos para establecimientos de servicios gastronómicos temporales, mi establecimiento puede ser clausurado.

FIRMA: _____ FECHA: _____