



DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES
ENVIRONMENTAL HEALTH PROGRAM
155 North First Avenue, MS 5, Suite 170
Hillsboro, OR 97124
Telephone: (503) 846-8722 ♦ Fax: (503) 846-3705
www.co.washington.or.us/foodsafety



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

FOOD SERVICE PREPARATION ACTIVITIES

Facility Name: _____

Address: _____
(Street Address) (City) (Zip)

Equipment requirements are based on your menu and food preparation activities. Include a **complete menu** and **check all food preparation activities that are applicable to your operation**:

- Commercially Prepackaged Foods Only (e.g., commercially prepackaged items such as sandwiches, individual salads, chips)
- Cold Hold and Serve (e.g., bulk commercial salads)
- Cook and Serve (e.g., burgers, fries, pizza)
- Cook, Hot Hold, and Serve (e.g., steam table items)
- Heat, Cool, and Reheat (e.g., espresso drinks) — **complete Food Cooling & Reheating Form**
- Cook, Cool, Reheat, Hot Hold, and Serve (e.g., soups, chili, casseroles) — **complete Food Cooling & Reheating Form**
- Self-Service (e.g., salad bar, buffet, special services — brunch, banquets)
- Outdoor Barbecue
- Fresh or Live Shellfish (e.g., oysters, mussels, clams)
- Service of Raw or Partially Cooked Fish (e.g., lox, ceviche, raw oyster, sushi sashimi, or steak tartar)
- Service of Game Meat (e.g., emu, ostrich, elk)
- Service of Wild Mushrooms
- Special Food Processing (e.g., smoking meats, sous-vide, vacuum packaging, canning or bottling, reduced oxygen packaging)
- Delivery Service
- Offsite Catering
- Provision of Food to a Satellite Kitchen
- Time Controlled Potentially Hazardous Foods (e.g., sushi rice, pizza by the slice)



DEPARTAMENTO DE SALUD Y SERVICIOS HUMANOS
PROGRAMA DE SALUD AMBIENTAL
155 North First Avenue, MS 5, Suite 170
Hillsboro, OR 97124
Teléfono: (503) 846-8722 ♦ Fax: (503) 846-3705
www.co.washington.or.us/foodsafety



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

ACTIVIDADES DE PREPARACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTOS

Nombre del Negocio: _____

Dirección: _____
(Calle) (Ciudad) (Código Postal)

Requisitos para equipos están basados en su menú y las actividades de preparación de comida.
Incluya un menú completo y marque todas las actividades que sean aplicables en su negocio:

- Solamente venderá alimentos comercialmente preenvasados (por ejemplo, artículos envasados comercialmente, como sándwiches, ensaladas individuales, papitas, etc.)
- Mantener y servir comida fría (ejemplo; ensaladas comerciales)
- Cocinar y servir (por ejemplo; hamburguesas, papas fritas, pizza)
- Cocinar, mantener caliente y servir (ejemplo; comidas que se mantienen en una mesa de vapor)
- Calentar, enfriar y recalentar (ejemplo; frijoles refritos preparados comercialmente) — Llene el formulario que se llama “Enfriamiento y Recalentamiento de Comidas”
- Cocinar, enfriar, recalentar, mantener caliente y servir (ejemplo; sopas, chili, guisados) — el formulario que se llama “Enfriamiento y Recalentamiento de Comidas”
- Autoservicio (ejemplo barra de ensalada, bufés, banquetes)
- Barbacoa al aire libre
- Mariscos frescos o en vivo (ejemplo; ostras, mejillones, almejas)
- Servicio de pescado crudo o parcialmente cocido (ejemplo; salmón ahumado, ceviche, ostras crudas, sushi/sashimi o filete tartare)
- Servicio de carne de caza (ejemplo; emú, avestruz, alces, venado)
- Servicio de setas salvajes
- Procesamiento de alimentos especiales (carnes ahumadas, sous-vide, envasado al vacío, enlatando o embotellando, empaque con oxígeno reducido)
- Servicio de entrega
- Servicio de comidas (Catering)
- Suministro de alimentos a una cocina satélite
- Comida potencialmente peligrosa controlada con tiempo (por ejemplo, arroz de sushi, pizza por pedazo)