



**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.washcofoodsafety.com



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

Shared Food Facility Operational Information

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.
☐ Catering
☐ Sell products at farmers markets
☐ Make products for wholesale sales
☐ Commissary for mobile food unit
☐ Other (please describe) _____
2. Describe how/where you will store refrigerated or frozen food in this shared facility.

3. Where will you store dry food items or equipment that you need for your business?

4. Attach a menu of food items being prepared as well as a facility layout drawing.
5. Submit the "Heating and Cooling of Food Items" form.
6. What specific food processes will you be conducting at this location? Please be specific and enclose the food service preparation activities form.

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.
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.

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:

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



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.washcofoodsafety.com



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

Información Operacional sobre los Establecimientos de Comida Compartidos

Por favor complete este formulario y envíelo con su solicitud de licencias. Si necesita mas espacio para responder preguntas, por favor añada paginas.

1. ¿Cuál es su modelo de negocio de servicio de alimentos? Por favor marque todas las opciones que apliquen.
 - a. ☐ “Catering” o cocinar basado en pedidos grandes
 - b. ☐ Vender productos en mercados agrícolas (farmers markets) o eventos
 - c. ☐ Hacer productos para ventas al por mayor
 - d. ☐ Comisaría para unidades de comida móviles
 - e. ☐ Otro (por favor describa) _____
2. Describir cómo y/o donde almacenará los alimentos refrigerados o congelados en este establecimiento compartido. (Por favor, asegúrese de que esta información este marcada en el dibujo del establecimiento que usted presentará.)
 - a. _____
3. ¿Dónde almacenará los alimentos secos o equipo que usted necesitará para su negocio?

4. Incluya un menú de alimentos que su negocio preparará.
5. Llene e incluya la forma llamada “Enfriamiento y Recalentamiento de Comidas”.
6. ¿Que procesos específicos de alimentos va a estar llevando a cabo en este lugar? Por favor sea específico y incluya lel formulario “Actividades de Preparación de Servicio de Alimentos”.
 - a. _____

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 de sus eventos.
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.

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:

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