



EVALUACION DE ALIMENTOS CASEROS DE IDAHO/ALIMENTOS DE BAJO RIESGO/ORGANIZACIONES DE CARIDAD FRATERNA, BENEVOLO O SIN FINES DE LUCRO

Nombre de Negocio/Organización _____ # de teléfono _____

Dirección de Negocio/ o dirección de producción _____
(Apartado de Correos/Calle) (Ciudad) (Estado) (Código Postal)

Nombre del Dueño _____ # de teléfono _____

Dirección del Dueño _____
(Apartado de Correos/Calle) (Ciudad) (Estado) (Código Postal)

Nombre del Gerente _____ Correo Electrónica _____

Tipo de Negocio _____

Fecha (s) de Operación _____

**POR FAVOR PROPORCIONAR UNA LISTA COPLETA DEL MENU
(Por debajo o en una página separada)**

Firma del Dueño _____ Fecha _____

NOTA AL OPERADOR: Ejemplos de Alimentos Caseros/Alimentos de Bajo Riesgo incluyen, pero no se limitan a: productos horneados que no requieren refrigeración, mermeladas y jaleas de fruta, tartas de fruta, panes, pasteles que no requieren refrigeración, galletas que no requieren refrigeración, caramelos y confites, fruta seca, hierbas secas, condimentos y mezclas, cereales, mezclas del rastro y granola, nueces, vinagre, palomitas de maíz y bolas de palomitas de maíz, tinturas que no tienen reclamaciones médicas.

Como un operador de una organización de caridad fraternal, benévola o sin fines de lucro que están exentos de los requisitos de licencia si se opera de acuerdo con el Título 39 a 1602, Código de Idaho.

Si tiene la intención de vender o servir alimentos que requieren un control de tiempo /temperatura para la seguridad (TCS), y/o distribuir el producto a terceros (por al mayor, consignación) usted es un establecimiento de comida regulado y debe cumplir con los requisitos de las regulaciones del [Idaho Código Alimentario](#) (IFC). Un TCS es cualquier alimento que requiere control de temperatura por razones de seguridad alimentaria. Consulte a Idaho Código Alimentario para una definición complete de los alimentos TCS.

Si tiene intención de empaquetar el producto terminado, por favor adjuntar una etiqueta de muestra con este formulario. El Distrito de Salud Publico puede pedir más detalles, como la información sobre alérgenos. Consulte con su Distrito de Salud Pública para obtener más información.

UTILIZACION PARA LA REPRESSALUD PUBLICA

Evaluación de Riesgos

1. Bajo Riesgo/FBN
2. Riesgo Medio
3. Alto Riesgo

Acción

1. Exentos de los requisitos de licencia de Idaho Código Alimentario
2. Regulado por el Idaho Código Alimentario

Especialista en Salud Ambiental _____ Fecha _____

Comentario _____

Si los elementos enumerados arriba se consideran de bajo riesgo en este momento, el consumidor debe ser informado por un cartel en vista en el lugar de venta o de servicios que la comida se prepara en una cocina que no está sujeta a regulación y control por la autoridad reguladora. Por favor, siga las prácticas de manejo de los alimentos.