



## **SHARED PERMANENT FOOD FACILITY GUIDELINES**

The Ventura County Environmental Health Division (Division) recognizes that there is growing demand by caterers, aspiring food entrepreneurs and other food operators to have access to local permanent food facilities to prepare their food products. This guidance serves to provide clear information on the requirements and process to obtain a permit as a dependent food operator within a permitted permanent food facility. The goal is to provide a smooth process while ensuring that all food operations are conducted in a safe manner and in compliance with the Retail Food Code in order to protect public health.

### **TYPES OF SHARED PERMANENT FOOD FACILITIES**

- **Commissaries** – are designed primarily for use by permitted Mobile Food Facilities (MFFs) to ensure that the operational and sanitation requirements are met by the MFFs. These facilities are permitted as “commissaries” with this Division. The MFFs using these services do not need to apply for an additional permit to use the commissary.
- **Existing & Permitted Retail Permanent Food Facilities:** are permitted food facilities (e.g., shared kitchens, restaurants, markets) equipped with infrastructure that can support multiple food operations. These facilities must possess the adequate space and equipment necessary for the safe operation of each dependent food operator. No two operations may occur at the same time.

### **DEFINITIONS**

- **Primary Food Operator** is the owner/permittee of a permitted permanent food facility who is allowing a dependent food service operator to use their kitchen to prepare food.
- **Dependent Food Operator** is the operator who rents or leases the permitted food facility for the purposes of preparing food that will be sold within the retail or wholesale marketplace with no public facing storefront at the primary permittee location. The dependent food operator is required to obtain a health permit that allows them to conduct specific food production activities at the permitted primary food facility.

### **REQUIREMENTS FOR THE PERMANENT FOOD FACILITY OPERATOR (PRIMARY OPERATOR)**

1. The permanent food facility must have a Permit to Operate issued by this Division.
2. The Primary Food Operator is responsible for ensuring that each dependent food operator has adequate storage space (i.e., dry storage, finished product storage, refrigerated and freezer storage, as applicable) that is clearly labeled to identify the Dependent Food Operator. Storage space will be evaluated during the

permit review process based on the Dependent food operator's proposed operation.

3. The Primary Food Operator is required to maintain a current scheduling calendar for dependent food operator(s) which is to be shared monthly with this Division for inspection purposes.
4. The Primary Food Operator is required to ensure that each Dependent Food Operator has obtained a Permit to Operate issued by this Division prior to operating within the permanent food facility.
5. Maintain all necessary shared equipment and utensils in good working condition. It should be noted that the day-today cleaning and sanitizing of utensils and/or equipment used solely by the Dependent Food Operator is the responsibility of the Dependent Food Operator.
6. Provide access to all areas of the permanent food facility for the purpose of conducting inspections by this Division.
7. Immediately notify this Division of the cancellation of a Dependent Food Operator. Permits are not transferrable.

## **HOW TO APPLY FOR A DEPENDENT FOOD OPERATOR'S HEALTH PERMIT**

**Step 1:** The Dependent Food Operator must submit the "Shared Facility Review Form" and copies of the following documents along with the evaluation fee in the amount of \$274.90 to the Environmental Health Division (Division) to begin the permit review process (click on the links below):

- Shared Food Facility Review Form**
- Shared Food Facility Agreement** must be signed by both the Primary Permitted Food Operator and the prospective Dependent Food Operator
- Sample menu** or **package food label(s) sample** that will be prepared/packaged within the proposed permanent food facility (see resources below)
- Processed Food Registration**, if required by the California Department of Public Health (see resources below)
- Canning License**, if required by the California Department of Public Health (see resources below)

**Step 2:** Division staff will review all documents and contact the Dependent and/or the Primary Food Operator as needed to complete the evaluation. Upon completion of the evaluation, an approval or rejection letter will be sent to the Dependent Food Operator.

**Step 3:** Upon approval, Division staff will contact the interested parties to arrange for a site visit and a permit issuance inspection. Subsequently, a Permit to Operate will either be issued or denied pending upon completion of contingent items.

## RESOURCES

**Food Manager Certificate:** All retail food facilities that handle unpackaged food, are required to have at least one (1) owner or employee who has successfully passed one of the approved and accredited food safety certification examinations within 60 days of operation.

**Food Handler Cards:** Any paid employee of a Dependent Food Operator's business that is involved in the preparation, storage or service of food at retail must have a valid food handler card (unless they possess a valid food manager certificate) within 30 days of hire. A California Food Handler Card must be issued from a certification organization that is accredited as meeting the requirements of the Conference for Food Protection's "Standards for Accreditation of Food Protection Manager Certification Programs."

For more information on accredited food certification or food handler programs, visit the Division's website at [https://docs.vcrma.org/images/pdf/eh/food/CFH\\_requirement\\_-\\_2021.pdf](https://docs.vcrma.org/images/pdf/eh/food/CFH_requirement_-_2021.pdf) or ANSI-CFP Accreditation Program at <https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4>

**Packaged Food Label Guidance:** Food packaged prior to sale or distribution require labels. Obtain information on labeling requirements by visiting

<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/GeneralFoodLabelingRequirements.pdf>

**State of California Processed Food Registration:** The California Department of Public Health's Food and Drug Branch (FDB) regulates the manufacture, processing, storage and distribution of food products in California. California law requires that businesses obtain an FDB license, certificate, or registration for these activities. Processors of general food commodities (e.g., baked goods, noodles, processed fresh vegetables, seafood, snack foods, dietary supplements, etc.) must obtain a Processed Food Registration (PFR) from FDB when the packaged product will be sold offsite. The PFR allows firms to manufacture products not specifically covered by another FDB license. For information on what food production may require a PFR and how to obtain one, call (916) 650-6500 or visit <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/ProcessedFoodRegistration.aspx>

**Canning License:** Retail food operators that are interested in low-acid or acidified canned, jarred, or hermetically sealed foods are to contact the FDB to determine if their food item requires a Processed Food Registration (PFR) or Cannery License. It is the responsibility of the dependent food operator to obtain the required registration/license from the FDB. For information regarding whether the food you process requires a PFR or Canning License, call (916) 650-6500 or visit

<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/CanneryInspectionProgram.aspx>

**Milk Products Plant Licenses:** Milk Products Plant Licenses are issued by California Department of Food and Agriculture (CDFA) for various types of businesses that handle or manufacture milk and milk products. As required by the Food and Agricultural Code, a person shall not engage in the business of dealing in, receiving, manufacturing, freezing, or processing milk, or any product of milk unless a license or permit has been obtained from CDFA for each separate milk products plant or place of business. All milk products plants must be inspected and approved by CDFA. Contact the nearest CDFA Regional Office of the Milk and Dairy Food Safety Branch to obtain an application and schedule an appointment with an inspector. For more information, call (916) 654-0466 or visit

[https://www.cdfa.ca.gov/ahfss/Milk\\_and\\_Dairy\\_Food\\_Safety/Milk\\_Product\\_Licenses.html#Soft\\_Serve](https://www.cdfa.ca.gov/ahfss/Milk_and_Dairy_Food_Safety/Milk_Product_Licenses.html#Soft_Serve)



## **PAUTAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS PERMANENTES COMPARTIDOS**

La División de Salud Ambiental del Condado de Ventura (División) reconoce que existe una demanda creciente por parte de los proveedores de alimentos, aspirantes a empresarios de alimentos y otros operadores de alimentos para tener acceso a establecimientos locales permanentes de alimentos para preparar sus productos alimenticios. Esta guía sirve para proporcionar información clara sobre los requisitos y el proceso para obtener un permiso como operador de alimentos dependiente dentro de un establecimiento de alimentos permanente autorizado. El objetivo es proporcionar un proceso fluido y al mismo tiempo garantizar que todas las operaciones de alimentos se realicen de manera segura y de conformidad con el Código de Alimentos Minoristas para proteger la salud pública.

### **TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS PERMANENTES COMPARTIDOS**

- **Proveeduría (Comisaria)** – están diseñadas principalmente para que las utilicen las unidades móviles de alimentos (MFF por sus siglas en inglés) autorizadas para garantizar que las MFFs cumplan con los requisitos operativos y sanitarios. Estas instalaciones están permitidas como “proveedurías” o “comisarias” con esta División. Las MFFs que utilizan estos servicios no necesitan solicitar un permiso adicional para utilizar una proveeduría.
- **Establecimientos de Alimentos Permanentes Minoristas Existentes y Permitidos:** son establecimientos de alimentos permitidos (por ejemplo, cocinas compartidas, restaurantes, mercados) equipados con infraestructura que puede soportar múltiples operaciones de alimentos. Estos establecimientos deberán contar con el espacio adecuado y el equipo necesario para la operación segura de cada operador de alimentos dependiente. No pueden llevarse a cabo dos operaciones al mismo tiempo.

### **DEFINICIONES**

- **Operador de Alimentos Principal** es el propietario / permisionario de un establecimiento de alimentos permanente autorizado que permite que un operador de servicio de alimentos dependiente use su cocina para preparar alimentos.
- **Operador de Alimentos Dependiente** es el operador que alquila o arrienda el establecimiento de alimentos permitido con el fin de preparar alimentos que se venderán en el mercado minorista o mayorista sin escaparate público en la ubicación principal del titular del permiso. El operador de alimentos dependiente debe obtener un permiso de salud que le permita realizar actividades específicas de producción de alimentos en el establecimiento principal de alimentos autorizado.

## **REQUISITOS PARA EL OPERADOS DEL ESTABLECIMIENTO PERMANENTE (OPERADOR PRINCIPAL)**

1. El establecimiento de alimentos permanente deberá contar con un Permiso para Operar emitido por esta Division.
2. El Operador de Alimentos Principal es responsable de garantizar que cada operador de alimentos dependiente tenga un espacio de almacenamiento adecuado (es decir, almacenamiento para productos secos, almacenamiento de productos preparados, almacenamiento de productos refrigerados y congelados, según corresponda) que este claramente etiquetado para identificar al Operador de Alimentos Dependiente. El espacio de almacenamiento se evaluará durante el proceso de revisión del permiso según la operación propuesta por el Operador de Alimentos Dependiente.
3. El Operador de Alimentos Principal debe mantener un calendario de programación actualizado para los operadores de alimentos dependientes que se compartirá mensualmente con esta Division para fines de inspección.
4. Se requiere que el Operador de Alimentos Principal se asegure de que cada Operador de Alimentos Dependiente haya obtenido un permiso para operar emitido por esta Division antes de operar dentro del establecimiento de alimentos permanente.
5. Mantener todos el equipo y utensilios compartidos necesarios en buenas condiciones de funcionamiento. Cabe señalar que la limpieza y desinfección diaria de los utensilios y/o equipo utilizado únicamente por el Operador de Alimentos Dependiente es responsabilidad del Operador de Alimentos Dependiente.
6. Proporcionar acceso a todas las áreas del establecimiento de alimentos con el fin de realizar inspecciones por parte de esta Division.
7. Notificar inmediatamente a esta Division la cancelación de un Operador de Alimentos Dependiente. Los permisos no son transferibles.

## **COMO SOLICITAR EL PERMISO DE SALUD DE OPERADOR DE ALIMENTOS DEPENDIENTE**

**Paso 1:** El Operador de Alimentos Dependiente debe enviar el formulario “Shared Facility Review Form” y copias de los siguientes documentos junto con la tarifa de evaluación por un monto de \$274.90 a la Division de Salud Ambiental para comenzar el proceso de revision:

- Formulario de Revision de Establecimientos de Alimentos Compartidos (Shared Food Facility Review Form)** – Este formulario se debe completar en inglés.
- El Acuerdo de Establecimientos de Alimentos Compartidos** debe ser firmado tanto por el Operador de Alimentos Principal como por el Operador de Alimentos Dependiente prospectivo.

- **El menú propuesto o muestras de etiquetas** para los alimentos que se proponen que se prepararan y empacaran dentro del establecimiento de alimentos permanente (consulte los recursos a continuación).
- **Registro de Alimentos Procesados**, si lo requiere el Departamento de Salud Pública de California (consulte los recursos a continuación)
- **Licencia de Enlatado**, si lo requiere el Departamento de Salud Pública de California (consulte los recursos a continuación).

**Paso 2:** El personal de la Division revisara todos los documentos y se comunicara con el Operador Dependiente y/o el Operador Principal según sea necesario para completar la evaluación. Una vez completada la evaluación, se enviará una carta de aprobación o rechazo al Operador de Alimentos Dependiente.

**Paso 3:** Tras la aprobación, el personal de la Division se comunicará con las partes interesadas para programar una visita al sitio y una inspección para la emisión del permiso. Posteriormente, se emitirá o denegará un Permiso para Operar en espera de la finalización de los elementos contingentes.

## RECURSOS

**Certificado de Gerente de Alimentos:** Todos los establecimientos de alimentos minoristas que manejan alimentos sin envasar deben tener al menos un (1) propietario o empleado que haya aprobado con éxito uno de los exámenes de certificación de seguridad alimentaria aprobados y acreditados dentro de los 60 días de operación.

**Tarjetas de Manipulador de Alimentos:** Cualquier empleado asalariado del negocio de un operador de alimentos dependiente que participe en la preparación, el almacenamiento o el servicio de alimentos al por menor debe tener una tarjeta de manipulador de alimentos valida (a menos que posea un certificado de gerente de alimentos valido) dentro de los 30 días posteriores a la contratación. Una tarjeta de manipulador de alimentos de California debe ser emitida por una organización de certificación que este acreditada por cumplir con los requisitos de los “Estándares para la Acreditación de Programas de Certificación de Gerentes de Protección de Alimentos” de la Conferencia para la Protección de Alimentos.

Para obtener más información sobre la certificación de alimentos acreditada o los programas para manipuladores de alimentos, visite el sitio web de la Division en [https://docs.vcrma.org/images/pdf/eh/food/CFH\\_requirement\\_-\\_2021.pdf](https://docs.vcrma.org/images/pdf/eh/food/CFH_requirement_-_2021.pdf) o en Programa de Acreditación de ANSI-CFP en <https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4>

**Guía sobre Etiquetas de Alimentos:** Los alimentos envasados (empacados) antes de la venta o distribución requieren etiquetas. Obtenga información sobre los requisitos de etiquetado visitando

<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/GeneralFoodLabelingRequirements.pdf>.

**Registro de Alimentos Procesados con el Estado de California:** La Rama de Alimentos y Medicamentos (FDB, por sus siglas en inglés) del Departamento de Salud Pública de California regula la fabricación, el procesamiento, el almacenamiento y la distribución de productos alimenticios en California. La ley de California requiere que las empresas obtengan una licencia, certificado o registro de FDB para estas actividades. Los procesadores de productos alimenticios generales (p. ej., productos horneados, fideos, vegetales frescos procesados, mariscos, refrigerios, suplementos dietéticos, etc.) deben obtener un Registro de Alimentos Procesados (PFR por sus siglas en inglés) del FDB cuando el producto empacado se venderá fuera del sitio. EL PFR permite a los negocios preparar productos que no están específicamente cubiertos por otra licencia del FDB. Para obtener información sobre que producción de alimentos puede requerir un PFR y como obtenerlo, llame al (916) 650-6500 o visite <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/ProcessedFoodRegistration.aspx>

**Licencia de Enlatado:** Los operadores minoristas de alimentos que estén interesados en producir alimentos enlatados, en frascos o sellados herméticamente con bajo contenido de ácido o acidificados deben comunicarse con la FDB para determinar si su proceso requiere un Registro de Alimentos Procesados (PFR) o una Licencia de Enlatado. Es responsabilidad del operador de alimentos dependiente obtener el registro/licencia requerida de la FDB. Para obtener información sobre si los alimentos que procesa requieren una PFR o una licencia de enlatado, llame al (916) 650-6500 o visite

<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/CanneryInspectionProgram.aspx>

**Licencias para Productos Lácteos:** Las licencias para producir productos lácteos son emitidas por el Departamento de Alimentos y Agricultura de California (California Department of Food and Agriculture, CDFA por sus siglas en inglés) para varios tipos de empresas que manejen o fabrican leche y productos lácteos. Según lo exige el Código de Alimentos y Agricultura, una persona no debe participar en el negocio de comerciar, recibir, fabricar, congelar o procesar leche o cualquier producto lácteo a menos que se haya obtenido una licencia separada o permiso del CDFA para cada producto de leche o lugar de negocios. Todas las plantas de productos lácteos deben ser inspeccionadas y aprobadas por CDFA. Comuníquese con la Oficina Regional de CDFA de la Rama de Inocuidad de Alimentos de Leche y Productos Lácteos más cercana para obtener una solicitud y programar una cita con un inspector. Para más información llame al (916) 654-0466 o visite [https://www.cdfa.ca.gov/ahfss/Milk and Dairy Food Safety/Milk Product Licenses.html#Soft Serve](https://www.cdfa.ca.gov/ahfss/Milk%20and%20Dairy%20Food%20Safety/Milk%20Product%20Licenses.html#Soft_Serve)





**FOR OFFICE USE ONLY**

Rcd By \_\_\_\_\_  
 Date \_\_\_\_\_  
 Amt Rcd \_\_\_\_\_  
 Check # \_\_\_\_\_  
 SR # \_\_\_\_\_

Ventura County Environmental Health Division  
 800 S. Victoria Ave., Ventura 93009-1730  
 TELEPHONE: 805-654-2813 FAX: 805-654-2480  
 Internet Web Site Address: [www.vcrma.org/divisions/environmental-health](http://www.vcrma.org/divisions/environmental-health)

## Shared Food Facility Review Form

To initiate your request to operate a food business at an existing permanent food facility, please complete and submit this form, along with the following applicable documents, and non-refundable review fee (\$274.90) to the Ventura County Environmental Health Division at 800 S. Victoria Ave., Ventura, CA 93009-1730.

Information for Proposed Dependent Food Operator		
Business Name (DBA):		
Business Owner's Name:		
Telephone:	Email:	
Mailing Address:	City:	Zip:
Site Information (Shared Permanent Food Facility) Location of proposed activity or (Primary) Permitted Food Facility		
Facility Name (DBA):		
Permit Number: FA		
Facility Address:	City:	Zip:
Business Owner:		
Telephone:	Email:	
Mailing Address:	City:	Zip:
Identify days(s)/times when food production will occur at the shared facility: <input type="checkbox"/> Sunday: _____ <input type="checkbox"/> Monday: _____ <input type="checkbox"/> Tuesday: _____ <input type="checkbox"/> Wednesday: _____ <input type="checkbox"/> Thursday: _____ <input type="checkbox"/> Friday: _____ <input type="checkbox"/> Saturday: _____	List of food items to be prepared. Include a proposed menu or labels if applicable: _____ _____ _____ _____ _____ _____	

INCOMPLETE APPLICATIONS WILL NOT BE ACCEPTED.

**Food Preparation**

Where will your ingredients be obtained from? *Food items must be obtained from an approved source.*

Will food items be delivered directly to the facility?

YES  NO, Items will be transported in the following manner:

Does your food preparation include any of the following steps?

Cooking  Reheating  Cooling  Packaging  Advanced Preparation

How will the food items be packaged?

How and where will the final product be stored?

**Equipment and Storage**

What equipment will you be using to prepare the proposed product? Please identify shared equipment and equipment exclusively dedicated to the dependent food operation.

a. Will new equipment be installed or brought into the facility? What equipment, if yes

YES  NO \_\_\_\_\_

b. Will a refrigerator or freezer be brought into the facility to accommodate your operation?

YES  NO

***If "YES" was answered to any item listed above, Plan Check may be required.***

*Note that all food equipment and utensils must be certified for sanitation by an American National Standards Institute (ANSI) accredited testing organization.*

How many linear feet of storage (dry and refrigerated) will be exclusively dedicated to the dependent food operation?

**Dry Food:** \_\_\_\_\_ linear feet **Refrigerated Storage:** \_\_\_\_\_ linear feet

**INCOMPLETE APPLICATIONS WILL NOT BE ACCEPTED.**

Note that all food, equipment, and utensils must be stored at the Shared Permanent Food Facility

**Sales**

How/ Where would the food product be sold?

- Catered Events
- Community Event, such as part of a Certified Farmer’s Market (*A separate Temporary Food Facility Permit is required*)
- Mobile Food Facility (*A Mobile Food Facility Permit is required*)
- An off-site Retail Food Facility
- Meal Subscription/ Delivery not for immediate consumption.

**Internet Sales**

- Direct to Consumer
- Mailed/Shipped to Consumer

WEBSITE: \_\_\_\_\_

**Sales at Pop-up stores are not allowed. You would have to sell your product from a permitted facility (e.g., permitted Mobile Food Facility, Temporary Food Facility at a Community Event, retail food facility). Meal subscription/delivery services, items mailed/shipped to consumer, and selling at an off-site retail food facility (including at a Temporary Food Facility, Mobile Food Facility or permanent food facility may require a Processed Food Registration from the California Department of Public Health.**

**Additional Information**

1. Temporary Food Facility Permit from Ventura County  
 Received     In Progress
2. Mobile Food Facility Permit from Ventura County  
 Received     In Progress
3. Processed Food Registration from the California Department of Public Health  
 Received     In Progress
4. Food Manager Certification  
 Received     In Progress



**Shared Food Facility Tenant Agreement**

The Primary Food Facility and the Dependent Food Operator are aware of the following:

1. A permit, once issued, is nontransferable. The permit shall be valid only for the person, location, type of food sales, or distribution activity approved during this review process.
2. The Primary Food Facility must maintain a current scheduling calendar for the Dependent Food Operation(s) which is to be shared monthly with Environmental Health Division (Division) for inspection purposes. Only one operation can use the permitted facility at any given time.
3. All food and food related equipment used for the Primary Food Facility and the Dependent Food Operator must be stored within the approved facility at all times. The Primary Food Operator is responsible for ensuring that there is adequate dry storage space for ingredients, finished product and equipment, in addition to cold storage.
4. Changes to the operation, menu, or equipment for the Primary Food Facility and/or the Dependent Food Operator requires approval from this Division. Plan submittal may be required.
5. The Primary Food Facility is responsible for the proper operation and maintenance of permanent equipment used by the Dependent Food Operator(s), such as: sinks, cooking equipment, refrigeration units, hand wash facilities, preparation sinks and restrooms. The Dependent Food Operator is responsible for maintaining any equipment used solely for their operation.
6. Facility and equipment must be maintained in a clean, sanitary manner and in compliance with the California Retail Food Code. Failure to do so may result in temporary suspension of the permit to operate for the Primary Food Facility and the Dependent Food Operation(s).

Primary Food Facility		
Facility Name (DBA):		
Address:	City:	Zip:
Business Owner Name (Print):		
Signature:	Date:	

Dependent Food Operation		
Facility Name (DBA):		
Owner Name:		
Owner Telephone:	Email:	
Mailing Address:	City:	Zip:
Signature:	Date:	

Office Use	
Environmental Health Specialist Name:	
Signature:	Approval Date:



**Acuerdo de Inquilino de Establecimientos de Alimentos Compartidos**

El Establecimiento de Alimentos Principal y el Operador de Alimentos Dependientes son conscientes de los siguiente:

1. Un permiso, una vez emitido, no es transferible. El permiso será válido únicamente para la persona, ubicación, tipo de venta de alimentos o actividad de distribución aprobada durante este proceso de revisión.
2. El Establecimiento de Alimentos Principal debe mantener un calendario de programación actualizado para las Operaciones de Alimentos Dependientes que se compartirá mensualmente con la Division de Salud Ambiental (Division) para fines de inspección. Solo una operación puede usar el establecimiento permitido en un momento dado.
3. Todos los alimentos y equipos relacionados con los alimentos que se utilicen para el Establecimiento de Alimentos Principal y el Operador de Alimentos Dependiente deben almacenarse dentro del establecimiento aprobado en todo momento. El Operador de Alimentos Principal es responsable de garantizar que haya un espacio de almacenamiento en seco adecuado para los ingredientes, el producto terminado y el equipo, además del almacenamiento en frio (refrigerado).
4. Los cambios en la operación, el menú o el equipo para el Establecimiento de Alimentos Principal y/o el Operador de Alimentos Dependiente requieren la aprobación de esta Division.
5. El Establecimiento de Alimentos Principal es responsable de la operación y el mantenimiento adecuados del equipo permanente utilizado por el Operador Dependiente, como son los fregaderos, el equipo de cocina, las unidades de refrigeración, las instalaciones para lavarse las manos, los fregaderos de preparación y los baños. El Operador de Alimentos Dependiente es responsable de mantener en buen estado cualquier equipo utilizado únicamente para su operación.

<b>Establecimiento de Alimentos Principal</b>		
Nombre del Establecimiento (DBA):		
Dirección:	Ciudad:	Código Postal:
Nombre del Dueño del Establecimiento (Letra de imprenta):		
Firma:	Fecha:	

<b>Operación de Alimentos Dependiente</b>		
Nombre del Negocio (DBA):		
Nombre del Operador Dependiente:		
Teléfono del Operador Dependiente:	Correo Electronico:	
Dirección Postal:	Ciudad:	Código Postal:
Firma:	Fecha:	

<b>Uso en Oficina</b>	
Especialista de Salud Ambiental:	
Firma:	Fecha de Aprobación: